

Le passé et le présent désormais réunis: l'historique auberge «Ochsen» a bénéficié d'une véritable renaissance et a été reliée, par le biais de la salle Caspar-Wolf – le cœur de tout le complexe – à la nouvelle construction Wolf. Un bâtiment contemporain qui fait néanmoins la révérence aux témoins du passé.



Culture hôtelière urbaine dans un environnement campagnard idyllique:  
l'hôtel Drei-Häuser Caspar à Muri AG:

## Un ensemble réunissant éléments historiques et époque contemporaine

Deux auberges historiques combinées à une nouvelle construction contemporaine: dans la commune argovienne de Muri, deux familles locales ont réalisé un projet tout à fait extraordinaire en redonnant vie au centre historique du bourg. L'hôtel Drei-Häuser Caspar est le nouveau point de rendez-vous au centre de Muri et garantit à la fois un confort maximal et des prestations culinaires traditionnelles de tout premier plan – grâce aux solutions de technique de cuisine réalisées sur mesure par la maison Menu System AG (St. Gall).

Texte: Irene Infanger | Photos: Rolf Neeser et m.à.d.



Ochsen, Adler et Wolf (bœuf, aigle et loup): ce qui peut faire penser à un conte de fées ne fait qu'exprimer une tradition d'hospitalité qui dure depuis plus de 400 ans: un projet sortant de l'ordinaire qui revalorise le centre historique de la petite ville de Muri.

**I**l s'agit à la fois de l'un des emblèmes les plus importants du canton d'Argovie et d'un bien culturel d'importance nationale: le couvent de Muri. Situé dans la commune homonyme, cet ancien couvent de la famille impériale de Habsbourg est le véritable centre culturel de cette petite ville argovienne, bien connu pour son sens séculaire de l'hospitalité qui continue d'ailleurs à se célébrer activement aujourd'hui – juste à côté du couvent: auprès de l'hôtel Drei-Häuser Caspar – un projet qui tenait à cœur de deux familles enracinées à Muri! L'ancien médecin Josef Gut a ainsi présenté l'idée de réunir les auberges historiques Adler et Ochsen avec le bâtiment Wolf voisin et en très mauvais état – il s'agit de la maison de naissance du peintre alpin Caspar Wolf originaire de Muri (1735-1783) – afin de redonner du charme et un peu de vie au centre de la bourgade. En plus de son fils Thomas Gut, le docteur Gut a été soutenu dans ce projet par les époux Katja et Urs Christen ainsi que par Adrian Stalder, membre du conseil d'administration de la société Stalderprojects GmbH, qui aura partagé la responsabilité relative au concept hôtelier et de restauration. Après une période de construction de deux ans, l'hôtel «Caspar» a ouvert ses portes au printemps 2022.

### Élément de liaison entre le passé et le présent

Le projet a donné vie à un ensemble alliant tradition et époque contemporaine. Le bureau d'archi-

tectes Tilla Theus et Partner AG a réussi à créer un ensemble harmonieux et équilibré composé de trois éléments distincts. Les trois bâtiments de l'hôtel Caspar se situent entre la Seetalstrasse, la Marktstrasse et la Caspar-Wolf-Strasse, l'ancienne auberge «Adler» qui se situe un peu de côté étant reliée aux autres bâtiments par un garage souterrain. 50 chambres d'hôtel à aménagement individualisé sont réparties entre les trois bâtiments. 21 chambres se trouvent dans le bâtiment Adler, deux dans le bâtiment «Ochsen», et 25 chambres supplémentaires se trouvent dans la nouvelle construction Wolf qui se distingue par son architecture tout à fait impressionnante. Un vaste choix est disponible: de la simple chambre double jusqu'au «Historic Loft Premium» tout à fait unique en son genre, avec ses précieuses peintures murales et au plafond, en passant par la chambre en duplex aux généreuses dimensions. Toutes les chambres se caractérisent par un confort moderne et un environnement calme tout en répondant à différents besoins en terme de volume.

La salle Caspar-Wolf constitue le cœur de l'ensemble. Elle joue le rôle d'élément de liaison entre le passé et le présent. En son intérieur, la pièce impressionne par son toit qui constitue, à lui seul, une véritable sculpture: une charpente pliée autoportante de 16 mètres. Sous son double pignon, l'espace intérieur est revêtu d'un relief géométrique en bois qui dégage une ambiance

**50 chambres dotées d'un aménagement individualisé sont réparties en six catégories entre les trois bâtiments: de la simple chambre double à la chambre en duplex aux généreuses dimensions, en passant par l'Historic Loft Premium, unique en son genre, situé dans l'ancienne auberge «Adler» avec ses peintures murales historiques.**



chaleureuse tout en offrant d'excellentes conditions acoustiques. Un véritable bijou qui relie la nouvelle construction Wolf avec l'ancienne auberge «Ochsen» et peut accueillir jusqu'à 120 personnes. Le complexe comprend également les salles Lindenberg et Reusstal.

Pour les groupes jusqu'à 40 personnes, les salles de l'auberge historique «Ochsen» représentent un environnement particulièrement charmant. L'hôtel «Caspar» dispose de la salle adéquate





pour tous les types de besoin, des manifestations d'entreprises jusqu'aux fêtes de famille et d'association, en passant par les séminaires.

#### Deux emplacements – avec deux orientations différentes

L'offre est complétée par les deux restaurants situés dans les bâtiments Ochsen et Adler. «L'Adler» propose un assortiment culinaire frais et moderne, constituant de ce fait un véritable restaurant de village. Ici, tout le monde est le bienvenu, que ce soit pour jouer aux cartes, pour un repas de midi, privé ou d'affaires – ou encore pour un café et une part de gâteau en cours d'après-midi: l'auberge Adler est aujourd'hui encore un point de ralliement de la population autochtone. Il comprend 60 places assises, un très joli jardin d'hiver et une terrasse extérieure qui comportent tous deux 30 places supplémentaires. Les clients de Muri y bénéficient d'une cuisine simple mais néanmoins surprenante: le classique émincé de veau à la zurichoise figure sur la carte des mets tout comme les cordons bleus, une saucisse à rôtir faite maison et un large choix de mets végétariens.



Les clients de l'auberge «Ochsen», à l'aménagement avant-gardiste, bénéficient de prestations Fine Dining, avec un petit choix de mets à la carte raffinés et un menu de dégustation pour les plus friands de nouvelles expériences gustatives surprenantes. C'est ici que se préparent des pièces de choix telles que des T-Bone de veau mais également des filets et de délicieuses côtelettes, la viande bénéficiant de notes gustatives tout à fait particulières grâce au gril installé au centre de la cuisine. Dès la première année suivant l'inauguration, le guide Gault Millau a octroyé 15 points à l'auberge «Ochsen» alors le Guide Bleu lui a également décerné 7 points. Les deux cuisines sont placées sous la direction du chef de cuisine Sebastian Rabe: âgé de 39 ans, ce cuisinier d'exception peut déjà se targuer d'une carrière tout à fait remarquable: il s'est forgé une réputation de cuisinier tant en Allemagne qu'en Suisse et a finalement obtenu, auprès du restaurant Wart de Hünenberg, 16 points Gault Millau ainsi que la distinction de «Cuisinier du mois». Son nom et son excellente évaluation ont pour effet qu'en plus des indigènes, ce nouveau restaurant reçoit également dans cet idyllique coin de pays des clients venant parfois de très loin. «Il est réjouissant de voir que notre concept à trois bâtiments permet également à nos clients de passer la nuit dans nos propres locaux après avoir bénéficié d'un délicieux dîner et de notre large choix



**L'orientation du restaurant Ochsen porte sur le Fine Dining. Avec les salles Lindenberg et Reusstal à l'étage, il dispose de locaux convenant idéalement à l'organisation de séminaires et de banquets réunissant jusqu'à 40 personnes alors que la cave à vins de l'Ochsen se trouve au sous-sol.**





Les deux restaurants perpétuent une tradition d'hospitalité séculaire – avec une orientation résolument moderne. Au centre des deux restaurants se trouvent deux cuisines de présentation autonomes – ce qui charme tant le palais que les yeux.

La salle à manger de «l'Adler» – agrandie par un merveilleux jardin d'hiver – sert également de réception d'hôtel. L'architecte Tilla Theus a placé sur les murs des extraits agrandis de tableaux de Caspar Wolf, bouclant ainsi la boucle de l'origine de l'hôtel Drei-Häuser Caspar.

de vins» souligne le chef de cuisine Sebastian Rabe pour Pot-au-Feu.

Du service de petit déjeuner au service à la carte, en passant par l'encadrement culinaire de séminaires et de groupes: la brigade de cuisine à l'œuvre autour de Sebastian Rabe – composée d'un total de sept cuisiniers, d'une apprenante et d'un responsable de la pâtisserie – assure la production de l'ensemble de l'assortiment culinaire, le chef de cuisine vouant une attention toute particulière aux produits d'origine suisse.

«Nous connaissons précisément l'origine de chacun de nos produits.» Alors que le restaurant de l'auberge «Adler» ouvre ses portes six jours sur sept, l'auberge «Ochsen» est ouverte du jeudi au samedi, le soir. «Cela nous permet de rester flexibles et de répartir le personnel de cuisine entre les différents établissements en fonction des besoins» explique Sebastian Rabe qui explique ainsi l'importance qu'il attache au fait que la brigade travaille en équipe soudée, malgré deux restaurants différents.

#### Une visite de restaurant aux nombreuses facettes

Les deux établissements réservent à leurs clients un vécu tout à fait particulier, non seulement pour le palais mais également pour les yeux: en effet, tant à «l'Adler» qu'à «l'Ochsen», les cuisiniers travaillent dans une cuisine de démonstration ouverte ultramoderne où s'exécutent tous les processus: de la production jusqu'au service alors que «l'Ochsen» dispose encore, en outre, d'une petite cuisine séparée pour le service de banquets.

Au cœur des cuisines se trouvent deux pianos de cuisine à induction polyvalents de conception et de production individualisées. Alors que «l'Adler» est désormais équipé d'un fourneau central classique (dont la largeur inhabituelle de 1,60 mètres s'écarte toutefois de la norme!), une





## «Menu System a fait une fois de plus la preuve de sa flexibilité et a réalisé dans les deux cuisines une solution individualisée, adaptée de manière optimale aux besoins du client.»

Daniel Mengelt, copropriétaire de la maison planbar ag, Zurich.

Un piano de cuisine à induction de tout premier plan de la maison Menu System AG se trouve au cœur de la cuisine de présentation et de production. Ce piano de cuisine est équipé de toutes les composantes nécessaires au chef de cuisine Sebastian Rabe et à sa brigade pour répondre aux exigences diverses du service à la carte, des séminaires et des banquets.

solution plus succincte a été recherchée pour «l'Ochsen», compte tenu des conditions spatiales limitées et des exigences liées à la construction. Le piano de cuisine en ligne réalisé sur mesure se distingue par une longueur d'un peu plus de cinq mètres. Le travail de cuisine s'y fait d'un côté alors que le buffet passe-plats se trouve de l'autre côté. «En raison du manque de profondeur et des capacités spatiales limitées, nous avons besoin de partenaires en mesure de nous proposer une solution spéciale très particulière» précise Daniel Mengelt de la maison planbar ag. Ce bureau de conception de cuisine domicilié à Zurich aura été responsable de la conception de la cuisine de restaurant ouverte et d'autres zones dédiées à la restauration auprès de «l'Adler» et de «l'Ochsen». Cette entreprise emploie des spécialistes expérimentés et soutient depuis plus de 20 ans les établissements de la restauration en tout genre en matière de conception et de réalisation tout en collaborant avec un large réseau d'entreprises partenaires. Parmi ceux-ci, la maison Menu System AG. «Menu System a fait une fois de plus la preuve de sa flexibilité et a réalisé dans les deux cuisines une solution individuelle, adaptée de manière optimale aux besoins du client » explique Daniel Mengelt à Pot-au-Feu.

**Les cuisiniers d'exception du «Caspar» travaillent en plein milieu de la salle à manger, ce qui permet aux clients des auberges «Ochsen» et «Adler» de suivre de très près l'activité de l'équipe de cuisine.**

### Réalisation de pièces uniques avec une qualité de pointe

Le leader européen du marché et de la technologie propres aux pianos de cuisine à induction professionnels pour la restauration et les cuisines industrielles s'est vu confier cette commande dans le cadre d'un appel d'offres et a créé sur mesure, en collaboration avec des concepteurs et des constructeurs de cuisines, les deux pianos de cuisine à induction Premium exactement adaptés aux besoins des deux cuisines de restaurant. Les deux établissements ont été équipés d'un four à induction de la marque Celsius Class. Il s'agit-là de la technique à induction Menu System de cinquième génération la plus moderne avec l'aménagement suivant (à l'exemple de la cuisine de «l'Adler») :

- Quatre plaques de cuisson à induction s'étendant sur toute la surface avec reconnaissance du type de casserole (Slide Control) et régulateur multimodes pour le maintien au chaud et la surveillance de la température à un tout nouveau niveau.



Les quatre plaques de cuisson à induction disposées sur l'ensemble de la surface du piano de cuisine permettent non seulement un réchauffement rapide mais également une cuisson et un maintien au chaud au degré près. Ce piano de cuisine réalisé sur mesure dispose par ailleurs d'un gril à chrome dur, de friteuses et de nombreux autres gadgets cachés dans les meubles bas.







Le piano de cuisine de plus de cinq mètres de long du restaurant Ochsen en est à la fois l'élément central et une accroche pour les yeux: il est équipé, entre autres, de trois grandes plaques de cuisson à induction disposées sur l'ensemble de la surface, le tout développé par la maison Menu System AG.



Adrian Seeholzer, responsable régional des ventes de la maison Menu System AG (à droite) a conseillé activement le chef de cuisine Sebastian Rabe (à gauche).

## «Nos deux établissements ont reçu de très beaux pianos de cuisine de toute première qualité qui comprennent tout ce qu'il faut pour bien pouvoir travailler au quotidien.»

Sebastian Rabe, chef de cuisine de l'hôtel Caspar AG, Muri.

- Un gril en chrome dur avec technique de chauffage à deux plaques, une friteuse avec double bassin d'un contenu de 8 litres chacun, bain-marie entièrement automatique avec dispositif chauffant spécial pour des températures situées entre 30 et 100 degrés Celsius, deux tiroirs Cook&Hold pour le maintien au chaud et pour la cuisson à basses températures et un récipient de mixer avec dispositif de fixation.
- Diverses armoires thermiques et d'hygiène ainsi que plusieurs prises de courant disposées sur les meubles bas.
- Le tout réuni dans une construction auto-portante, entièrement constituée d'acier surfin, avec une couverture d'une seule pièce et des surfaces de travail et de rangement lisses, sans jointure et à fleur de surface garantissant une hygiène maximale.
- Développé et produit dans les ateliers de St. Gall.

Le piano de cuisine de «l'Ochsen» diffère de celui de «l'Adler» dans la mesure où il dispose de trois

plaques de cuisson à induction de grandes dimensions s'étendant sur l'ensemble de la surface mais d'aucune plaque de gril, ni de friteuse. «Nos deux établissements ont reçu des pianos de cuisine très beaux et de toute première qualité qui comprennent tout ce qu'il faut pour bien travailler au quotidien» souligne le chef de cuisine Sebastian Rabe en décrivant ses pianos de cuisine comme s'il décrivait une voiture de luxe de la marque Mercedes.

Pour garantir une exécution spécifique aux besoins du client, le responsable régional des ventes de Menu System, Adrian Seeholzer, a visité l'établissement à plusieurs reprises. «Dans le cadre de ce projet, il était très important d'établir une étroite et bonne communication, en particulier en raison des exigences spatiales et des nombreux spécialistes impliqués, afin de pouvoir coordonner correctement les interfaces avec les autres parties prenantes» explique ce cuisinier de formation qui travaille depuis bientôt quatre ans pour la maison Menu System AG dans les régions Zurich sud, Argovie et Suisse centrale.

Un problème intéressant mais loin d'être insoluble pour les spécialistes de la maison Menu System: en effet, les pianos de cuisine à induction réalisés sur mesure sont le pain quotidien de ces spécialistes des fourneaux à induction à usage professionnel. On peut ajouter qu'Adrian Seeholzer, comme l'ensemble de ses collègues auprès de la maison Menu System AG, est au bénéfice d'une expérience pratique de la restauration qui lui permet de répondre au mieux aux besoins des clients.

### Le développement constant en ligne de mire

Sebastian Rabe a déjà travaillé avec les pianos de cuisine de Menu System auprès de différentes stations professionnelles et se dit – une fois de plus – entièrement satisfait. Ces pianos de cuisine à induction réalisés sur mesure garantissent des processus de production rapides et fiables. Du point de vue du fonctionnement de toute l'équipe de cuisine, le travail sur le piano de cuisine constitue cependant tout de même un sacré défi. «Avec un piano de cuisine spécialement tiré en longueur, la bonne communication constitue bien entendu l'alpha et l'oméga du succès» souligne le chef de cuisine. Si l'on peut communiquer des deux côtés dans le cas d'une solution insulaire, cela n'est plus possible avec le piano de cuisine à induction de cinq mètres de long de

«l'Ochsen». Cependant, un grand nombre des collaborateurs en cuisine actuels travaillaient déjà avec Sebastian Rabe à Hünenberg. «J'ai le privilège de pouvoir compter sur une équipe très autonome et expérimentée qui sait aussi ce qu'elle doit faire si je ne suis pas là.»

Le chef de cuisine se dit très satisfait de l'évolution des affaires après la première année d'exploitation et souligne: «Une année après son inauguration, notre établissement est encore en pleine phase d'optimisation et nous ne cessons de faire des adaptations. Nous travaillons également en permanence au niveau de la constance et de la qualité» souligne Sebastian Rabe. De plus, l'établissement subira une autre modification dès le milieu de l'année: à partir du 1er juillet, Samuel Bachofner sera le nouveau directeur de l'hôtel Caspar afin de le mener vers l'avenir. Il succède à John M. Rusterholz qui quitte l'établissement après un travail de mise en place de deux ans. «Nous avons ici le privilège de travailler dans un contexte très large. Culture, architecture, secteur culinaire – la diversité de notre assortiment est assez impressionnante» souligne à son tour le futur directeur tout en relevant qu'il peut se fier à une équipe bien rodée en mesure de garantir une qualité élevée tant de la cuisine que du service – en particulier grâce à l'équipement ultramoderne livré par la maison Menu System AG.



Dans l'Aigle réaménagé, les participants se réjouissent d'une collaboration réussie: Christian Loos et Daniel Mengelt (à l'extérieur) de la maison planbar ag, le chef de cuisine Sebastian Rabe (à l'intérieur, à gauche) et le responsable régional des ventes Adrian Seeholzer de la maison Menu System AG (à l'intérieur, à droite).



## Pour en savoir davantage

**Hotel Caspar AG –  
das Drei-Häuser-Hotel  
Gaststube Adler**  
Marktstrasse 5  
5630 Muri AG  
Tél. 056 200 71 00  
info@casparmuri.ch  
www.adlermuri.ch

**Restaurant Ochsen**  
Seetalstrasse 16  
5630 Muri AG  
Tél. 056 200 71 00,  
nfo@casparmuri.ch  
www.ochsenmuri.ch

**Hotel Caspar**  
Caspar-Wolf-Weg-1  
5630 Muri AG  
Tél. 056 200 71 00  
info@casparmuri.ch  
www.caspar-muri.ch

**Menu System AG**  
Oberstrasse 222  
9014 St. Gallen  
Tél. 071 272 51 00  
info@menusystem.ch  
www.menusystem.ch

**planbar ag**  
Ringstrasse 76  
8057 Zürich  
Tél. 044 384 84 74  
info@planbar.ch  
www.planbar.ch



Pour en savoir davantage