

Ristorante & Galleria Luce, Berne:

Cuisine de pointe pour répondre à une fréquentation élevée!

Voici plus de 30 ans que les deux frères Nilo et Stevo Nilovic exploitent leur établissement avec un succès sans cesse renouvelé - tout d'abord auprès de la Pizzeria Grissino, puis également au Ristorante Luce, en plein centre de la ville fédérale. Depuis l'an dernier, ils ne reçoivent leurs clients plus qu'au Ristorante Luce situé à la Waisenhausplatz, un établissement qui vient récemment d'être agrandi avec la Galleria Luce. Les deux établissements convainquent avec leur aménagement soigné et leur concept abouti. A Berne, le succès leur donne raison: la fréquentation font bénéficient les deux établissements est extraordinairement élevée - et pas seulement en raison de la bonne humeur qui caractérise les deux frangins. Pour la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, la place très réduite disponible en cuisine aura représenté un très gros défi alors que la très forte fréquentation qu'affichent les établissements constitue un véritable test d'endurance pour les appareils installés. Finalement, le projet a toutefois permis de tirer des conclusions très utiles qui permettront au département de recherches et de développement de ce fournisseur de cuisines industrielles réputé d'améliorer et d'optimiser les appareils que l'entreprise propose sur le marché.

Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser

100 places assises dans l'ancien Ristorante Luce et 130 places dans la nouvelle Galleria Luce avec son style italien moderne qui représente une étape de développement non négligeable. Le trait d'union entre les deux établissements - une cuisine de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. A cela viennent s'ajouter 90 places sur la terrasse près de la Waisenhausplatz et 40 places supplémentaires sur la terrasse qu'il est prévu de réaliser devant la Galleria.





Nilo et Stevo Nilovic travaillent quotidiennement avec enthousiasme, passion et engagement sur le front. Ils ont commencé tout petit et se sont forgé une réputation à Berne, une bonne réputation. Leur établissement est l'une des seules entreprises familiales à continuer à tenir tête aux chaînes de restaurant en pleine expansion. «De nombreuses générations de repreneurs ne veulent plus fournir les efforts correspondants» explique Nilo Nilovic, l'un des deux frères qui ont décidé de défier la gastronomie bernoise voici déjà 30 ans. En 1994, ils inauguraient la Pizzeria Grissino à la Waisenhausplatz et mettaient en service le premier four à pizza à bois de toute la ville – et c'est alors que tout a «explosé». «Nous n'arrivions plus à suivre, tout le monde voulait manger chez nous, c'était juste incroyable» se souvient Stevo Nilovic, cuisinier de formation et diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Splendide Galleria Luce

A l'âge de 24 ans, il gérait une équipe de 100 collaborateurs auprès de la société chargée de la restauration à bord des bateaux du lac de Thoune. En 1989, il devenait gérant de la Molino-Pizzeria Thurm qui se trouve, tout comme la Pizzeria Grissino et la Galleria Luce, à la Waisenhausplatz de Berne. Ce dernier établissement est aujourd'hui le petit bijou de la famille, récemment agrandi et comportant désormais deux étages. Des lucarnes ont été aménagées afin de permettre à la lumière du jour d'atteindre l'étage



L'une des pizzerias les plus populaires de Berne: le Ristorante Luce travaille depuis 23 ans avec succès sur le marché, bien connu pour ses excellentes pizzas et sa cuisine qui s'inspire des recettes d'Emilie Romagne.



Une exécution spéciale: les verres se rangent de manière très pratique sur la paroi à verres que l'on retourne ensuite lors de la manifestation pour remplir les verres de vin, de Champagne ou de jus d'oranges – ce qui est, par ailleurs, très joli à voir.

inférieur. Un plafond de verre automatisé ferme l'ouverture carrée afin que la lumière puisse passer mais pas le bruit venant d'en bas lorsqu'une fête y est célébrée.

En plein milieu de l'espace se trouve un splendide lustre provenant du Palace Hotel de Lucerne, un véritable joyau qui souligne, en combinaison avec les tapisseries très extravagantes, le style moderne et exclusif des lieux. Des chaises recouvertes de velours rappellent les années 50 alors qu'un sol Terrazzo vénitien, dont la production très compliquée se fait d'une seule pièce, est un symbole de la générosité dont on fait preuve les propriétaires dans le cadre de leurs investissements. D'épais murs de pierre ont été dégagés et de belles images de l'artiste hongrois Attila Dorian attirent désormais les regards et se vendent très bien.

Du Monténégro à Berne

Avant d'en arriver là, la famille a travaillé dur. En 1971, les parents sont venus en Suisse depuis le Monténégro avec leurs enfants et deux valises – Nilo avait alors six ans et Stevo deux. L'histoire typique d'une famille de l'immigration. Ils vivaient dans une petite chambre au Kursaal où le père a travaillé en tant que serveur pendant 25 ans. «A 13 ans déjà, je vendais des sandwiches au Kursaal» se souvient Nilo Nilovic. «Lors des



605 bouteilles de Champagne, de vins blancs et de vins rouges sont stockées dans l'imposante armoire à vins.

manifestations qui duraient jusqu'aux petites heures du matin». Pour un petit argent de poche, afin de ménager les finances des parents. Son père aurait toujours dit: «Si vous voulez avoir du succès dans ce pays, il vous faut travailler dur et respecter les règles.»

Les deux frères suivent ce conseil jusqu'à aujourd'hui. Ils sont restés authentiques, fiers de leur famille, même si leur origine leur a parfois rendu les choses plus difficiles, par exemple lorsque l'agent général du restaurant Thurm doutait de Stevo; non pas de ses capacités mais plutôt de savoir s'il avait sa place dans une pizzeria. Un partenaire d'affaire s'est personnellement engagé en sa faveur et Stevo a mis les gaz, comme s'il s'agissait de son propre établissement et ceci pendant cinq ans. Ensuite, le temps était venu pour lui d'ouvrir son propre établissement. Alors que les banques refusaient de lui faire crédit, une femme d'affaires bernoise de souche lui est venue en aide - en lui octroyant le crédit nécessaire, à un faible taux d'intérêt et sans garantie. Elle était une cliente fidèle du restaurant Thurm et avait foi en lui.

La Luce Riserva organise avant tout des fêtes et des manifestations. Le reste du temps, du jeudi au samedi, elle devient un restaurant à la carte. Un détail très important: les abat-jour servent également à rafraîchir le Champagne. Une chose qu'il faut avoir vue!



Le début de l'histoire d'un succès

Tout le reste est désormais de l'histoire. La Pizzeria Grissino a connu une période faste. Les frères Nilovic ont ouvert d'autres établissements: le Roadhouse, un établissement américain dans le style Pulp-Fiction. Les lancements de films les plus récents passaient sur des écrans installés aux murs. On pouvait y acheter des billets de cinéma, on pouvait y manger et ensuite, on pouvait aller voir le film. «A côté, nous avons également géré un café-médias, nous avons ouvert en 1998 le Luce et en 2003 l'Azzuro, une trattoria à proximité de l'hôpital de l'île (Inselspital)» raconte Nilo Nilovic. Alors qu'il rêvait d'émigrer en Amérique après avoir fait une formation dans le secteur des voyages et travaillé auprès d'un organisateur de voyages, sa famille a tout de même réussi à le convaincre de rester et de la rejoindre pour travailler dans les restaurants. Aujourd'hui, la famille Nilovic se concentre sur le Ristorante Luce et la nouvelle Galleria. Elle met ses forces en commun et se concentre sur

la qualité, une grande quantité de mets faits maison, les pizzas et une cuisine inspirée de la tradition propre à l'Emilie Romagne – tout cela avec une fréquentation maximale. Il lui fallait donc disposer de partenaires expérimentés en matière de conception de cuisine. Un défi idéal pour la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG qui avait déjà mis en place, à la pizzeria Grissino, une station de pizzas et, au restaurant Luce, plusieurs appareils dont un steamer combiné qui ne fonctionnait toutefois plus aussi bien qu'il aurait dû. Or, c'est précisément ce steamer combiné qui aura constitué le point de départ d'un entretien entre Nilo Nilovic et Urs Leuthold, conseiller et développeur auprès de la maison Hugentobler. Ils se sont ren-



Une plus grande station à pizzas de Hugentobler permettant à deux ou trois pizzaiolos d'y travailler simultanément – avec un supplément de place sous la poutre à pizzas. Réalisé en Stucco Veneziano dans le même look que celui qui règne dans l'ensemble de la Pizzeria Luce.



Directement situé à l'entrée de la Luce Galleria, le bar attire les clients avec un délicieux buffet d'antipasti. A cela vient s'ajouter la piadina préparée quotidiennement de toute première fraîcheur. Les meubles inférieurs en acier chromé situés derrière le bar ont également été livrés par la maison Hugentobler. Tout comme ceux situés dans le bar du Luce Ristorante et à l'étage inférieur, à la Riserva.



Sur deux étages: en haut, la galerie et le restaurant, en bas un très bel espace réservé aux manifestations, doté d'un équipement multimédia et d'un plafond en verre qui s'enlève et se remet en place à l'aide d'un moteur électrique.

«Nous avons appris comment préparer du tiramisu à l'avance, le soumettre à une congélation rapide et la servir ensuite comme si on venait de le préparer à la minute. La qualité élevée obtenue tout en accroissant la productivité nous a beaucoup impressionnés.»

Nilo Nilovic, gérant du Luce Ristorante et de la Luce Galleria.

«Cela aura représenté un sacré casse-tête et exigé beaucoup de courage pour convaincre les frères Nilovic que seul un four mural permettrait d'organiser efficacement la cuisine.»

Bruno Dietz, Key Account Manager auprès de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

contrés par hasard autour d'une tasse de café au bar du restaurant Luce. Après le réglage du problème du steamer, leur collaboration a pris un nouvel élan et ceci à un moment où la propriétaire des lieux, la société PSP Swiss Property, réfléchissait à de nouveaux projets. L'Hôtel Metropol, situé à la même adresse, devait ainsi être rénové et agrandi. Pour cela, il fallait un ascenseur pour les clients qui devait passer à travers la cuisine du Luce. Simultanément, l'espace situé de l'autre côté de la cuisine du Luce se libérait et laissait ainsi la place à une extension du restaurant.

Fréquentation accrue, surface au sol réduite

Urs Leuthold et Nilo Nilovic se sont tout de suite bien compris. Reto Hugentobler, le propriétaire et directeur de la maison Hugentobler AG, avait également fait la connaissance de Nilo Nilovic et c'est ainsi que ce dernier a été invité à venir visiter le siège social de l'entreprise à Schönbühl. A



Tirer le profit maximal d'un très petit espace: la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG a bénéficié de nombreux enseignements qui découlent de son travail de conception et d'installation de la cuisine du restaurant Luce, des conclusions dont bénéficie ensuite le département de développement.



Du four central au four mural, voilà qui aura représenté un important changement de cap au début du projet. Il s'agissait également de la seule façon d'utiliser au mieux l'espace réduit en cuisine et d'équiper au mieux la cuisine pour faire face à la fréquentation très élevée du restaurant Luce.

cette occasion, la maison Hugentobler a cuisiné pour ses invités. «Nous avons appris comment il était possible de préparer à l'avance du tiramisù et de le soumettre à une congélation-choc afin de le servir plus tard comme si l'on venait de le préparer à l'instant. La qualité élevée ainsi que l'augmentation de l'efficacité nous ont vraiment impressionnés. Cependant, il n'y avait pas que cela; toute la manifestation était grandiose et aussi bien la philosophie que les produits de Hugentobler nous ont convaincus» souligne Nilo Nilovic pour Pot-au-Feu.

En effet, l'agrandissement du restaurant Luce et sa fréquentation incroyablement élevée exigeaient non seulement une conception intelligente de la cuisine mais également une adaptation des processus et le recours à des appareils rationnels de tout premier plan. Une spécialité de Hugentobler – tout comme le tiramisù du restaurant Luce. Le concept après l'agrandissement était le suivant: rénovation du restaurant existant avec conservation de son style rustique.

«Nous avons installé une station à pizzas de plus grandes dimensions afin que deux à trois pizzaiolos puissent y travailler simultanément» explique Urs Leuthold. Cela était nécessaire si l'on voulait être en mesure de répondre à la demande accrue au Ristorante et dans la Galleria.

Du four central au four mural

La station à pizzas se trouve directement à côté de la cuisine qui sert désormais de trait d'union entre l'ancien et le nouveau restaurant, entre le Ristorante et la Galleria. Comme les deux domaines sont désormais approvisionnés par cette cuisine – il fallait donc à la fois augmenter les capacités de production et s'adapter à la perte de surface en raison de l'installation du nouveau lift d'hôtel qui passe désormais par la cuisine.

Pour les spécialistes de la maison Hugentobler AG, cela représentait une situation de base assez complexe: «En effet, notre concept de base devait s'articuler autour d'un four central aux généreuses dimensions qui représentait un important investissement consenti par la famille Nilovic il y a seulement quelques années de cela. Il a donc fallu nous casser la tête et faire preuve de courage afin de convaincre les deux frères Nilovic qu'un seul four mural permettrait désormais de réaliser une organisation de la cuisine efficace et rationnelle» explique Bruno Dietz, Key Account Manager auprès de la maison Hugentobler, à Pot-au-Feu. Même si elle a été difficile à prendre, la décision était particulièrement importante pour faire avancer le projet: le four central a été vendu et la voie était libre pour une nouvelle conception intégrant un four mural.

Nouvelle planification et gestion de l'énergie

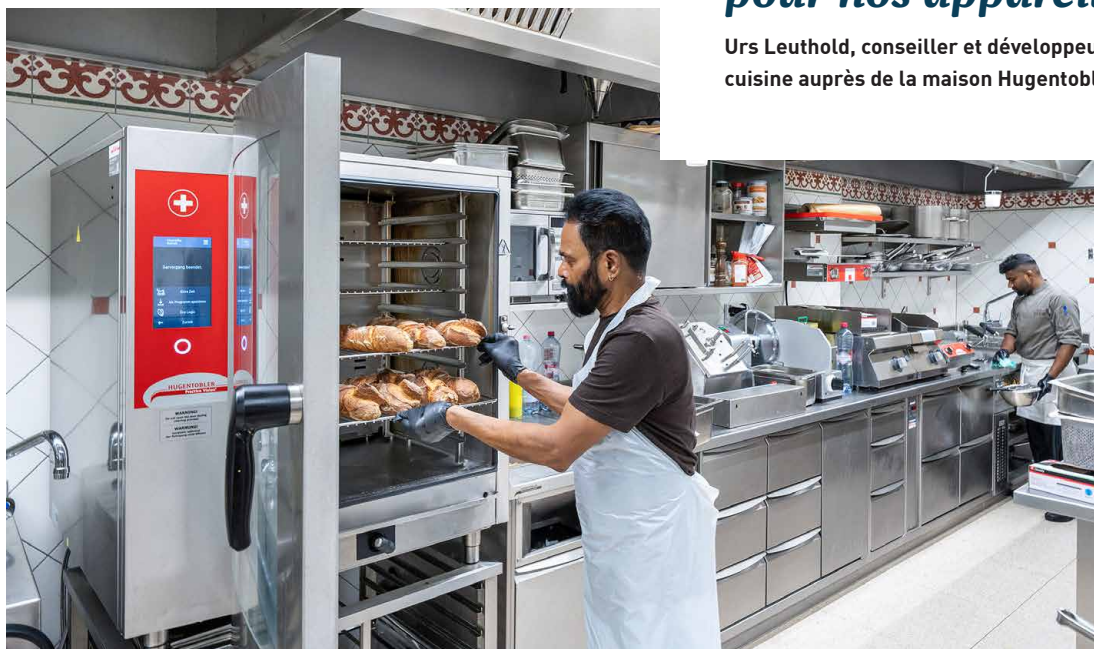
La conception de la cuisine aura représenté un véritable défi. Il fallait trouver des appareils à haute productivité, peu gourmands en place et placés au bon endroit. «La fréquentation extrêmement élevée du restaurant Luce représentait également un incroyable test d'endurance pour nos appareils. Lorsqu'un appareil touchait à ses limites dans l'engagement très dur du quotidien, nous avons immédiatement cherché des solutions. En effet, c'est précisément cette compétence qui nous distingue: nos expériences faites

Le savoir-faire très pointu de la maison Hugentobler a également été très utile pour la conception de la cuisine située à l'étage inférieur qui est, elle aussi, relativement étroite.



«La fréquentation extrêmement élevée du Luce aura également représenté un test d'endurance pour nos appareils.»

Urs Leuthold, conseiller et développeur en systèmes de technique de cuisine auprès de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Conçu pour un rendement maximal: sur recommandation de la maison Hugentobler, la cuisine utilise désormais non seulement des steamers combinés mais également des Holdomats et recourt à des technologies telles que les processus de production sous-vide et la congélation-choc, intégrées aux processus de production.

GASTRONOMIE

dans la pratique sont directement intégrées à notre gestion de produits afin que la prochaine génération d'appareils que nous commercialisons soit encore plus rationnelle. Au restaurant Luce, les adaptations nécessaires ont été faites immédiatement » explique Urs Leuthold.

« Cette flexibilité nous a vraiment impressionnés, tout comme les délais de réaction très courts, les excellents conseils dispensés et finalement la qualité des produits » souligne Stevo Nilovic pour Pot-au-Feu. La mise en place du système de gestion des charges Sicotronic en est un bon exemple. « Cela nous a permis d'éviter la coûteuse mise en place d'une nouvelle conduite. Au bout du compte, nous n'économisons pas de courant mais nous économisons beaucoup d'argent grâce à la nouvelle répartition des processus de production. » Sicotronic connecte tous les appareils en réseau et répartit le courant de telle façon que l'exploitation globale ne débouche pas sur des charges de pointe. « Avec les prix de l'électricité actuels, ce système s'amortit en moins de cinq ans » précise Urs Leuthold.

Luce Riserva pour les manifestations et le service à la carte

La cuisine située entre le Ristorante et la Galleria aura représenté le premier défi alors que la cuisine située à l'étage inférieur en représentait un deuxième. C'est là qu'a été conçue la Galleria Riserva, spécialisée dans l'organisation de manifestations, de fêtes et de réunions d'associations, avec une table de mixage pour DJ et tous les gadgets électroniques multimédia les plus récents.



Lorsqu'il n'y a pas de manifestation en cours, le Riserva ouvre ses portes du jeudi au samedi et devient un restaurant avec service à la carte qui reçoit ses plats de la cuisine de finition annexe. La carte des mets est la même qu'à l'étage, à l'exception des pizzas qui ne sont pas proposées ici. Du lundi au mercredi, la cuisine de finition se transforme en cuisine de production qui prépare des kilos de „strozzapreti“ une spécialité de la maison que le restaurant Luce sert quotidiennement. Là aussi, le manque de place constituait un véritable défi: l'installation de plusieurs parois anti-feu a débouché sur de plus petites surfaces de travail en cuisine avec lesquelles la maison Hugentobler a dû jongler habilement. Or, là aussi, cette spécialiste des cuisines de restaurants a su trouver les solutions optimales.

« Outre tous les aspects techniques, il faut aussi dire que tous les partenariats engagés avec nos clients se distinguent par un côté humain très marqué. Il faut que l'on se comprenne, que l'on parle le même langage – et c'est exactement le cas avec la maison Hugentobler » conclut Stevo Nilovic. Quand une entreprise familiale parle à une autre entreprise familiale, cela crée également des liens.

Strozzapreti – une spécialité de la maison, faite à la main, comme la plupart des pâtes servies au Luce. Pour cela, il faut une cuisine de production à l'étage inférieur qui devient ensuite une cuisine de finition pour les manifestations et le service à la carte. Une utilisation polyvalente – une idée de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Union des forces pour un aménagement optimal de la cuisine: Urs Leuthold (2ème depuis la g.) et Bruno Dietz (2ème depuis la dr.), de la maison von Hugentobler, entourent Fabio Comazzi, le chef de cuisine du restaurant Luce. Tous les trois sont à leur tour encadrés par les deux patrons Nilo (à g.) et Stevo Nilovic.



Pour en savoir davantage

Ristorante Luce / Galleria Luce
Zeughausgasse 26 – 28
3011 Bern
Tél. 031 310 99 99
www.ristoranteluce.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Tél. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch



Pour en savoir davantage