



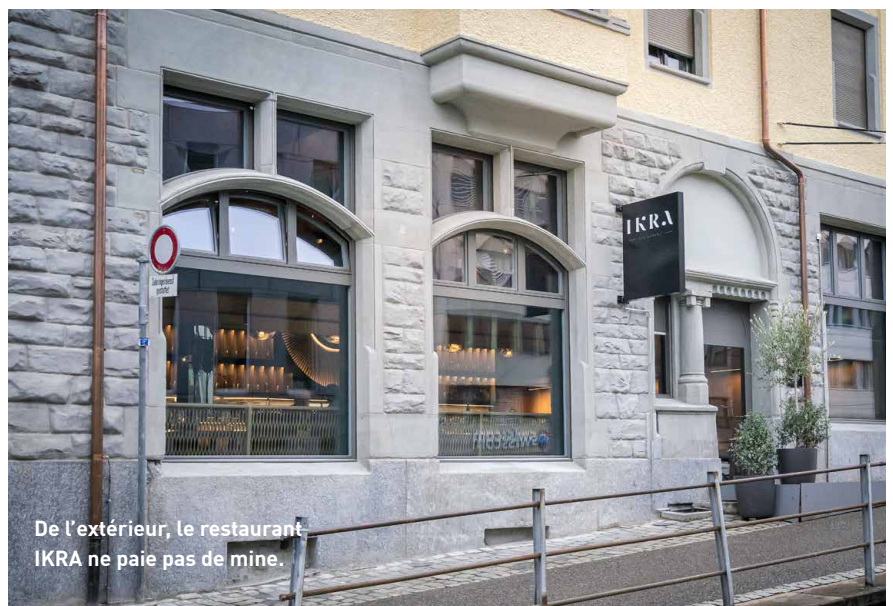
A l'intérieur, des coloris et des matériaux élégants déterminent la présentation et garantissent une ambiance des plus stylées.

Le restaurant IKRA, St. Gall:

Une nouvelle étoile à l'horizon de la restauration de Suisse orientale

Au mois de janvier 2023, un restaurant tout particulièrement éblouissant a ouvert ses portes à St. Gall: le restaurant IKRA. Ce dernier mise sur des délices culinaires de toute première qualité servis dans une atmosphère élégante, comme son nom le promet d'ailleurs: IKRA est le mot russe pour caviar. Pour la cuisine, l'établissement a mis sur une double portion de compétences spécialisées helvétiques – la combinaison d'équipements en acier chromé de la maison Rilling AG et de technique de cuisine de la maison Bartscher AG.

Texte: Thomas Bürgisser | Photos: Aniela Lea Schafroth



De l'extérieur, le restaurant IKRA ne paie pas de mine.

TECHNIQUE DE CUISINE

Qui franchit le seuil du restaurant IKRA à St. Gall entre dans un univers parallèle. Des bouteilles de Champagne dorées, des éléments filigranes en bois, des parois de couleur ambre, le tout combiné à des tapisseries faites à la main en provenance de France – ici, l'on célèbre les plaisirs culinaires dans une ambiance des plus élégantes qui convient fort bien au nom de l'établissement: «IKRA» est le mot russe signifiant caviar. Or, c'est précisément ce mets qui a été servi en guise de cadeau de bienvenue aux invités lors de la cérémonie de Grand Opening. Après des travaux de transformation de grande ampleur qui auront duré une bonne année, le restaurant a célébré sa réouverture en janvier 2023. Marco Ecknauer assume la fonction de président du conseil d'administration, Tatyana Charyyeva celle de directrice alors qu'Inna Zavyalova a élaboré le design intérieur tout en étant par ailleurs également associée de la société d'exploitation de l'établissement.



Globalement, le restaurant IKRA dispose à l'intérieur de 45 places assises réparties sur deux étages avec un galerie ouverte.

«Il nous tient à cœur de travailler avec des produits de tout premier plan et de préparer tout nous-mêmes, dans la mesure du possible.»

Marco Ecknauer, restaurant IKRA, St. Gall.



Les tapisseries ont été fabriquées à la main en France.



Même les toilettes sont particulièrement élégantes.

Le nom est tout un programme

Marco Ecknauer a déménagé en 1989 à Moscou, puis à Kiev où il aura vécu et travaillé pendant environ 30 ans, en particulier dans le secteur de la restauration. En 2020, il est revenu en Suisse et travaille aujourd'hui en tant que vice-président de l'Ukrainian-Swiss Business Association tout en ayant de grands projets pour le restaurant IKRA. Ce dernier sert une cuisine de tout premier plan pour gourmets. Ainsi, la carte des mets comporte aussi bien un «beef tartare», servi sur de la foccacia faite maison avec de la burrata, des noisettes rôties, du jaune d'œuf et, sur demande, de la truffe blanche. Mentionnons également les spaghettis à la sauce au beurre, citron et vodka, accompagnés de caviar noir.

De tout premier plan et fait maison

Ces plats élégants sont préparés par une équipe de cuisine comptant cinq collaborateurs. Alors qu'à midi, le restaurant propose un business lunch, l'équipe prépare en soirée des mets à la carte. L'établissement est ouvert du mardi au dimanche à midi et sert, le dimanche matin, un petit déjeuner dominical très varié. Globalement, le restaurant IKRA dispose de 48 places assises intérieures réparties sur deux étages. Douze places assises supplémentaires se trouvent sur la petite terrasse située devant le restaurant. «Il nous tient à cœur de travailler avec des produits de toute première qualité et de tout produire



nous-mêmes, dans la mesure du possible. Même les produits de petite boulangerie et tous les desserts sont préparés maison» souligne Marco Ecknauer. La pâtisserie dispose en sous-sol de sa propre petite cuisine alors que la cuisine principale est située au rez-de-chaussée, y compris le passe-plat qui donne sur le bar.

Equipements en acier chromé suisse

La cuisine principale actuelle mesure environ 25 mètres carrés alors que la cuisine de dessert mesure six mètres carrés. Il s'agit donc de profiter de manière judicieuse et optimale de chaque centimètre disponible. L'équipe IKRA a bénéficié du soutien de la maison Rilling AG à Staad SG. «Nous produisons essentiellement des équipements en acier chromé faits maison et destinés aux fournisseurs de cuisines industrielles. Ici dans la région, nous nous chargeons également de petits mandats de conception de cuisines directement pour la restauration» explique le responsable des ventes Roger Hohl. La maison Rilling AG a été recommandée à Marco Ecknauer qui est immédiatement sorti enthousiaste de la visite qu'il a faite de l'entreprise. «Pour nous, il était très important d'être proches du fournisseur. Cela facilite d'une part la planification et l'exécution des travaux et d'autre part, nous pouvons être certains de bénéficier d'un service après-vente rapide et efficace au cas où» explique Marco Ecknauer.

Compétences réunies

Dans une première étape, les collaborateurs de la maison Rilling ont préparé une proposition de

concept pour la cuisine se basant sur les souhaits particuliers des exploitants, le concept propre au restaurant et les impératifs liés à l'espace disponible. Après un premier entretien, l'entreprise a ensuite également établi un devis. Pour l'offre finale plus détaillée et la poursuite des travaux d'établissement des plans, la maison Rilling AG a ensuite demandé la collaboration de la maison Bartscher AG de Küsnacht am Rigi. Cette dernière est un fournisseur général de produits de technique de cuisine, de réfrigération et de nettoyage pour l'hôtellerie, la restauration et la restauration collective. «Il faut aller chercher les compétences spécialisées là où elles se trouvent. Nous avons assez à faire avec la planification et les équipements en acier chromé et sommes dès lors heureux de pouvoir confier tout ce qui concerne les appareils à un partenaire compétent. Avec la maison Bartscher AG, nous avons toujours fait d'excellentes expériences dans ce domaine.

Dans l'ensemble du restaurant, un très beau tapis a été choisi en tant que revêtement de sol.

Pour la conception de la cuisine, Marco Ecknauer (à g.) a misé sur les compétences de la maison Rilling AG et de son responsable des ventes Roger Hohl (à dr.).



TECHNIQUE DE CUISINE

La collaboration avec cette entreprise est toujours très simple, son assortiment de produits est durable et se distingue par des prix intéressants alors que l'entreprise elle-même dispose de très précieuses compétences» ajoute Roger Hohl.

Prestations de services à la carte

Il est vrai que la maison Bartscher AG propose ses prestations de services à la carte, comme le démontre Alex Freiburghaus, responsable de la marque UNOX. «Chez nous, on peut tout simplement commander un appareil, un appareil et son montage, l'appareil préalablement monté etc. C'est-à-dire toujours avec le degré de prestations de services que l'on souhaite. Ceci tout en bénéficiant d'un immense choix d'appareils et d'une garantie totale qui couvre également le temps de travail et le temps de déplacement.» Dans le cas du projet d'IKRA, l'établissement désirait l'ensemble de l'assortiment: déjà lors de la phase de préparation des devis, la maison Rilling AG a bénéficié, en sa qualité de revendeur et grâce à cette collaboration avec la maison Bartscher AG, le soutien dont elle avait besoin en matière de choix des appareils adéquats et d'optimisation des processus de travail en cuisine. Par la suite, c'est la maison Bartscher AG qui s'est également chargée du montage des appareils, de leur mise en service ainsi que des cours d'instructions.

Conception modulaire de la cuisine

Désormais, la cuisine principale comporte un



Plusieurs éléments en acier chromé ont été choisis pour l'exécution surbaissée afin qu'il soit possible d'y placer précisément les éléments du piano de cuisine en tant qu'appareils sur table.

«Cette structure modulaire offre l'avantage de nous permettre de rester flexibles. Si les besoins se modifient, il est aisé d'échanger un appareil sur table.»

Alex Freiburghaus, Bartscher AG, Küssnacht am Rigi.



Avec environ 25 mètres carrés, la place en cuisine est limitée et il aura donc fallu tirer profit au mieux de chaque centimètre carré. A droite de l'image, la cellule de refroidissement rapide de la maison Bartscher.

maximum de surfaces de travail et d'espaces de rangement. Plusieurs tiroirs réfrigérants et thermiques intégrés dans les corps inférieurs de la cuisine en font également partie. Tous les équipements en acier chromé – également ceux destinés au buffet – ont été fabriqués sur mesure par la maison Rilling AG à Staad, bien évidemment en exécution hygiénique, entre autres avec des coins arrondis. Une solution particulièrement judicieuse: plusieurs des éléments sont surbaissés et accueillent désormais les éléments composants le piano de cuisine de la gamme Bartscher 60/20 – 60 centimètres de profondeur / 20 centimètres de hauteur - sous la forme d'appareils sur table: 3 x 2 plaques de cuisson à induction et 1 x 4 plaques de cuisson en Ceran, auxquelles viennent



Tous les travaux sur acier chromé ont été exécutés sur mesure dans les ateliers propres à la maison Rilling AG.

s'ajouter une plaque griddle à deux zones (gril/plat). «Cette structure modulaire offre l'avantage que l'on peut rester flexible. Si les besoins se modifient, il est aisé d'échanger un tel appareil de table» explique Alex Freiburghaus. Il est vrai que Marco Ecknauer, du restaurant IKRA, réfléchit par exemple déjà l'éventualité de prévoir encore une zone de cuisson à wok - ce qui ne constitue aucun problème avec la gamme 60/20. Les éléments du piano de cuisine sont, entre autres, complétés par deux salamandres, une cellule de refroidissement rapide et deux appareils UNOX fournis par la maison Bartscher. «UNOX convainc par son degré d'innovation allié à sa simplicité. Cela signifie que les appareils offrent une qualité de pointe ainsi que toutes les fonctions importantes tout en garantissant une standardisation qui a un effet positif sur les prix.» Pour le restaurant IKRA, le choix s'est porté sur un steamer combiné UNOX ChefTop ONE (5 x 1/1 GN) dans la cuisine principale et un four à convection UNOX Bakerlux ShopPro Master (4 x 460x330) pour la cuisine de desserts.



La maison Bartscher AG a fourni non seulement les plaques de cuisson mais également, entre autres, une cellule de refroidissement rapide et deux salamandres (photo en haut).

La maison Bartscher AG a également livré deux appareils UNOX. Sur l'image, le steamer combiné UNOX ChefTop ONE (photo du milieu).

Dans la cuisine de desserts au sous-sol se trouve en outre un four à convection UNOX Bakerlux ShopPro Master (photo du bas).



Conclusion

Dans le cadre de ce projet, absolument tout a parfaitement fonctionné, de la conception de la cuisine jusqu'à la mise en service, en passant par la production – «les deux partenaires Rilling AG et Bartscher AG ont travaillé main dans la main, c'était assez impressionnant» se souvient Marco Ecknauer. C'est précisément une telle

collaboration qui est importante pour l'entreprise en sa qualité de revendeur, souligne Roger Hohl. «Nous voulons collaborer avec des entreprises dont nous savons qu'elles veillent à ce que tout fonctionne à la perfection et qui nous garantissent que nous n'avons plus à nous soucier d'autre chose que de nos propres compétences spécialisées, c'est-à-dire la fabrication d'équipements en acier chromé et d'éventuelles petites conceptions de cuisine pour le marché régional.» Des louanges qui font également très plaisir à Alex Freiburghaus. «Notre objectif est de soutenir nos revendeurs du mieux possible, de la façon dont ils le désirent, afin d'obtenir ensemble le meilleur résultat pour le client final.» Or, ce résultat est convaincant. Le départ est donc particulièrement réussi, tant en cuisine que pour le restaurant en général, souligne Marco Ecknauer. «De tous côtés, nous ne recevons que des retours très positifs, ce qui nous fait bien entendu très plaisir. Nous entendons donc nous baser là-dessus pour notre développement futur.»

«Notre objectif est de soutenir au mieux nos revendeurs, de la façon dont ils le désirent, afin d'obtenir le meilleur résultat possible pour le client final.»

Alex Freiburghaus, Bartscher AG, Küssnacht am Rigi.



Un partenariat éprouvé (de g. à. dr.): Alex Freiburghaus, responsable de la marque UNOX, Roger Hohl, responsable des ventes Rilling AG, Marco Ecknauer, président du conseil d'administration de la société Intat AG, gérante du restaurant IKRA.



Pour en savoir davantage

IKRA Restaurant

Marco Ecknauer
Haldenstrasse 1
9000 St. Gallen
info@ikrasg.ch
www.ikrasg.ch

Bartscher AG

Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
6403 Küssnacht am Rigi
info@bartscher.ch
www.bartscher.ch

Rilling AG

Roger Hohl
Rietlistrasse 2
9422 Staad
info@rillingag.ch
www.rillingag.ch



Pour en savoir davantage