

Rössli Albisrieden:

Où fusionnent modernité et tradition

Depuis le mois d'avril, le restaurant Rössli Albisrieden brille à nouveau de mille feux. Sur le chemin du succès, l'établissement mise sur beaucoup de tradition et une sacrée portion de modernité. Les deux professionnels expérimentés de la restauration que sont Chris Eckstein et Hamdi Ebibi garantissent ce rapport à la modernité avec des mets tout à fait surprenants. Le fournisseur de solutions globales professionnelles pour cuisines industrielles et installations de débit de boissons et de blanchisserie Electrolux Professional y contribue également avec une planification et un équipement de cuisine décidément très aboutis.

Texte: Thomas Bürgisser | Photos: Aniela Lea Schafroth



Le Rössli Albisrieden, un peu d'idylle villageoise en pleine ville de Zurich.



Au-dessus de l'entrée, il y a encore un cheval blanc qui accueille les clients mais le nom du restaurant est désormais Rössli Albisrieden.

Au premier abord, le restaurant Rössli Albisrieden ressemble à une auberge traditionnelle que l'on ne s'attend pas à trouver en plein centre de la ville de Zurich. Cependant, devenu depuis longtemps un quartier de Zurich, Albisrieden a conservé un peu de son caractère villageois – ne serait-ce qu'au niveau de l'apparence. Ici, cette vénérable maison à colombages qui abrite le Rössli Albisrieden, est parfaitement à sa place.

L'auberge Rössli à son emplacement actuel est mentionnée pour la première fois en 1347. Auparavant, elle servait, entre autres, d'hébergement pour les cochers de passage. Aujourd'hui, le Rössli Albisrieden, situé juste à côté de l'arrêt de tram, invite les citadins à faire une pause de leur vite trépidante, que ce soit dans le très beau jardin ou les agréables locaux avec leur ameublement rustique et un impressionnant plafond en bois.

Pendant plus de deux ans, les époux propriétaires des lieux, Gerda et Urs Frei, ont rénové ce petit bijou en étroite collaboration avec le service de protection des monuments historiques. Depuis le mois d'avril de cette année, l'auberge resplendit donc à nouveau de mille feux dans toute sa splendeur traditionnelle. Les deux salles peuvent accueillir 60 personnes alors que 48 personnes supplémentaires peuvent s'installer dans le jardin agréablement ombragé. A l'avenir, l'établissement ne proposera plus de chambres d'hôtel. En revanche, une grande salle d'environ 50 places est désormais à disposition au premier étage, par exemple pour l'organisation de manifestations d'entreprises, de fêtes d'anniversaire ou de mariages – l'église se trouve juste à côté.



Le très beau bâtiment à colombages rénové impressionne également depuis la terrasse ombragée.



Un petit cheval blanc salue également les clients à l'intérieur.

Nouveau gérant avec une cuisine traditionnelle et moderne

Désormais, ce sont Chris Eckstein et Hamdi Ebibi qui tiennent les rênes dans la cuisine du Rössli Albisrieden. Chris Eckstein bénéficie déjà de 35 ans d'expérience dans le domaine de la restauration et a géré au cours de ces 16 dernières années la Bottega Berta à Zurich. Au Rössli Albisrieden, il ose un nouveau départ – aussi en ce qui concerne le nom de son établissement: «Dans le passé, il s'appelait Weisses Rössli (Au Cheval Blanc). Cependant, nous voulions vraiment faire du Rössli un établissement à nul autre pareil tout en signalant que nous tenons à Albisrieden, ce qui explique ce changement de nom» nous explique le gérant. Hamdi Ebibi, chef de cuisine et partenaire d'affaires, peut lui aussi se targuer d'une longue carrière en cuisine. Il a ainsi travaillé non seulement à la Bottega Berta mais aussi, entre autres stations, au Café Flo à Paris. Rien de surprenant dès lors que la carte des mets du Rössli Albisrieden a une légère inspiration française, combinée à une sacrée portion de tradition suisse avec une nouvelle interprétation moderne. On y trouve ainsi non seulement des plats de résistance tels que le filet de bœuf stroganoff ou le foie de veau avec röstis mais également en dessert du Pain Perdu, respectivement un pudding au pain accompagné de glace vanille. «Un plat que l'on ne trouve plus très souvent mais qui est idéal pour lutter contre le gaspillage alimentaire» explique Hamdi Ebibi. Une affaire de cœur

pour ce chef de cuisine, tout comme le respect des principes de saisonnalité et de régionalité des produits ainsi que la préparation propre et de toute première fraîcheur de tous les ingrédients. Un véritable défi dans cette cuisine relativement petite, exploitée par une équipe de cuisine qui n'est composée que de trois personnes. En effet, la cuisine doit préparer non seulement les repas des clients de midi qui passent leur commande sur la base d'une petite carte de lunch exclusive mais également ceux des clients du soir et ceux des groupes qui réservent régulièrement la grande salle.

Un seul et même interlocuteur pour tout

On comprend donc aisément qu'il est d'autant plus important que la cuisine soit parfaitement organisée et aménagée. C'est ce dont s'est chargé, dans le cadre des travaux de transformation, la maison Electrolux Professional, un prestataire de solutions globales pour cuisines industrielles, installations de débit de boissons et blanchisseries professionnelles. Cette entreprise de très longue tradition est domiciliée à Sursee, dans le canton de Lucerne. C'est ici qu'elle produit depuis plus de 150 ans, entre autres produits, les pianos de cuisine thermaline réalisés sur mesure – ce qui répond assez parfaitement aux convictions d'engagement régional du Rössli Albisrieden.

Simultanément, cette entreprise experte en technique de cuisines industrielles propose un paquet

«Avec Electrolux Professional, vous disposez d'un seul et même interlocuteur pour tout, ce qui simplifie énormément la conception et la réalisation d'une cuisine professionnelle.»

Beat Clement, responsable régional des ventes Zurich et Argovie, Electrolux Professional.

global allant de divers appareils individuels jusqu'aux réalisations en acier chromé, des conseils à l'exécution et à la mise en service, en passant par la conception globale de la cuisine. «Avec Electrolux Professional, vous disposez d'un seul et même interlocuteur pour tout, ce qui simplifie énormément la conception et la réalisation d'une cuisine professionnelle» précise Beat Clement, responsable régional des ventes d'Electrolux Professional pour les cantons de Zurich et d'Argovie. A partir du mois d'août 2021, les spécialistes de Sursee ont participé aux travaux. Dans le cas du Rössli Albisrieden, l'âge élevé du bâtiment aura représenté un premier défi très particulier - il aura fallu tirer à nouveau toutes les conduites, y compris les conduites de réfrigération nécessaires à une centrale de réfrigération située à la cave.

Vue de la cuisine

Le résultat est impressionnant - au propre comme au figuré. D'une part, les spécialistes de Sursee ont également réalisé le bar très ouvert en acier chromé ainsi que la station de débit de boissons

avec ses nombreux meubles de réfrigération. «Nous avons de nombreux clients réguliers qui vouent une grande importance au service des leurs boissons en petites bouteilles. Nous sommes donc très heureux des nombreuses possibilités de réfrigération dont nous disposons ici» explique Chris Eckstein du Rössli. A côté du bar, les invités peuvent jeter un œil dans la cuisine à travers une fenêtre. Ici, le piano de cuisine thermaline-90-M2M, réalisé sur mesure, avec sa grande surface de travail, sa tablette repliable et sa sauteuse multifonctions. «Notre piano de cuisine thermaline-made-to-measure offre le grand avantage qu'il s'articule de manière modulaire et qu'il peut donc être adapté très exactement aux besoins de n'importe quel établissement» explique Beat Clement.

Au Rössli Albisrieden, on a décidé d'opter pour une flexibilité maximale et donc pour un piano de cuisine à induction à surface de cuisine intégrale sur lequel il est possible de placer plusieurs casseroles les unes à côté des autres. «Les barres latérales de 20 cm de profondeur sont



Le bar, conçu avec un look bois, est un exemple idéal de la combinaison parfaite entre tradition et modernité.



Des locaux impressionnants: les travaux de rénovation du Rössli Albisrieden ont duré deux ans.



A côté du bar, les clients peuvent jeter un œil dans la nouvelle cuisine – et l'équipe de cuisine bénéficie de son côté d'un peu plus de lumière.

également très pratiques car elles permettent d'y placer à l'occasion des casseroles à réserver» précise le chef de cuisine Hamdi Ebibi. Ce dernier se montre d'ailleurs enthousiaste tant du coin cuisine de plonge avec son lave-vaisselle à capot que du steamer combiné, des surfaces de dépôt et de travail aux généreuses dimensions et des cellules de réfrigération rapide qui sont également utilisées par la cuisine du Rössli Albisrieden pour la préparation des sorbets maison. «Jamais encore je n'ai travaillé dans une cuisine aussi parfaitement conçue et aménagée» constate Hamdi Ebibi. Quant à Chris Eckstein, il ne peut qu'abonder dans son sens: «La collaboration avec Electrolux Professional aura été des plus agréables et tout s'est déroulé sans anicroches.»

Quand la flexibilité mène au résultat parfait

Bien que Chris Eckstein et Hamdi Ebibi n'aient commencé leur activité de gérants que lorsque la conception de la cuisine était pratiquement terminée, ils ont néanmoins pu formuler quelques

«La collaboration avec Electrolux Professional aura été des plus agréables et tout s'est déroulé sans anicroches.»

Chris Eckstein, directeur Rössli Albisrieden.



Bien que Chris Eckstein (à droite sur l'image) n'ait repris l'établissement en tant que gérant qu'au moment où la conception de la cuisine était presque terminée, il a néanmoins pu transmettre quelques vœux particuliers à Beat Clement, responsable régional des ventes Zurich et Argovie d'Electrolux Professional.



1 | Le piano de cuisine à induction thermaline-90-M2M, à surface intégrale et réalisé sur mesure à Sursee par Electrolux-Professional, est le cœur de la nouvelle cuisine.

2 | La tablette repliable et les barres latérales d'une profondeur de 20 cm sont particulièrement pratiques (à gauche sur l'image) puisqu'elles permettent d'accueillir occasionnellement une casserole en réserve.

3 | Une sauteuse multifonctions a directement été intégrée au piano de cuisine thermaline. Elle peut par exemple aussi être utilisée comme bain-marie.

4 | «Jamais encore je n'ai eu l'occasion de travailler dans une cuisine aussi parfaitement conçue et aménagée» dit le chef de cuisine Hamdi Ebibi.

5 | Chaque coin a été utilisé à la perfection: deux friteuses ont encore trouvé place à côté du piano de cuisine.

6 | Le steamer combiné SkyLine (6 x 1/1 GN) convaincu par son maniement aisé et son fonctionnement économisant l'énergie – le respect des principes du développement durable est quelque chose qui tient tout particulièrement à cœur d'Electrolux Professional.

GASTRONOMIE

vœux, en particulier quant au placement des meubles. Même le souhait de disposer d'un plan de travail en granit de presque 2,5 mètres de long a pu être réalisé – «ce plan de travail était très important pour nous car nous préparons nous-mêmes nos pâtes, par exemple» explique Chris Eckstein. Par conséquent, Beat Clement a fait son possible pour répondre à ce souhait avec le soutien actif de Selina Schneider. Cette dernière est responsable du traitement des commandes en service interne et a donc tout préparé, conformément aux plans et en garantissant que la livraison se fasse dans les délais prévus. «Le fait que nous soyons en mesure de rester flexibles et que nous faisons notre possible pour livrer au client le résultat parfait qu'il attend va tout simplement de soi» souligne Selina Schneider.

Instruction professionnelle

Lors de la livraison, du montage et de la mise en service, toute l'équipe a bien entendu participé à tous les travaux. Pour la mise en service, Electrolux Professional mise sur sa propre cuisinière de démonstration. «Helene Kunz est très au fait du travail quotidien en cuisine et sait ce qui est important pour les cuisiniers professionnels lors de l'instruction» précise Beat Clement. Le chef de cuisine du Rössli, Hamdi Ebibi, confirme que cette instruction professionnelle aura été extrêmement utile. Beat Clement souligne par ailleurs que toute l'équipe d'instructeurs

reste également en tout temps à la disposition des clients après la mise en service. Un service auquel le Rössli Albisrieden n'a pour l'instant pas encore dû faire appel. En cas de problème technique, l'établissement peut d'ailleurs demander l'intervention de l'un des 45 collaborateurs du service technique d'Electrolux Professional disponibles dans l'ensemble de la Suisse. Quoi qu'il en soit, Chris Eckstein conclut: «Après cette expérience, je ne peux que recommander Electrolux Professional à tous ceux qui désirent bénéficier d'une cuisine parfaitement adaptée à leurs besoins pour l'éternité.»



Economies de place: les cellules de réfrigération SkyLine peuvent se configurer très aisément avec le steamer combiné sous forme de tour.



Fiers du résultat obtenu dans leur cuisine: Hamdi Ebibi et Chris Eckstein, chef de cuisine et directeur du Rössli Albisrieden, avec Selina Schneider et Beat Clement, traitement des commandes en service interne et responsable régional des ventes Zurich et Argovie d'Electrolux Professional (v.l.n.r.).



Pour en savoir davantage

Rössli Albisrieden
Albisriederstrasse 379
8047 Zürich
Tél. 079 890 40 60
essen@roessli-albisrieden.ch
www.roessli-albisrieden.ch

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28
6210 Sursee
Tél. 041 926 81 81
info.ch@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com



Pour en savoir davantage