

Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA, Saanenmöser:

Systeme de buffet – un seul en tout et pour tout!

Andrea et Markus Sprenger, propriétaires du Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA à Saanenmöser, investissent continuellement dans la modernisation de leur établissement. Tout récemment, il s'agissait d'un nouveau buffet de présentation des mets et pour le petit déjeuner dont les plaques flexibles permettant un maintien des aliments au frais ou au chaud sont utilisées tout au long de la journée – à midi pour la restauration des participants aux séminaires, l'après-midi pour le buffet de gâteaux et le soir pour les salades, les desserts et le plateau de fromages. Ce produit provient de l'assortiment de la maison Beer Grill AG à Villmergen AG qui s'est assurée la collaboration et le savoir-faire de la société Schmocker AG (Interlaken), spécialiste des cuisines industrielles et des aménagements en acier chromé, et du propre menuisier de l'hôtel pour installer et mettre en service le buffet: un trio de choc qui a contribué à créer une véritable valeur ajoutée.

Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser et m.à.d.



Le Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA est situé directement en face de la gare du Golden-Pass à Saanenmöser, à proximité immédiate des chemins de fer de montagne, juste à l'entrée du Simmental. Il s'agit d'un hôtel Superior 4 étoiles de 57 chambres et suites, 107 lits, accueillant et géré par une famille, qui reste ouvert toute l'année, surtout grâce aux participants aux séminaires qui séjournent à l'hôtel également pendant la semaine. Depuis la pandémie, c'est également le cas d'un grand nombre de jeunes couples qui sont en mesure d'organiser de manière plus flexible leur activité professionnelle grâce au home office.

Le village de Saanenmöser propose des chemins de randonnée pédestre, des «bike trails», des pistes de fond et le golf de 18 trous de Gstaad-Saanenland, l'un des plus beaux terrains de golf de l'espace alpin. Il est fort possible que les personnes qui viennent y jouer au golf séjournent au Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA. «Il faut préciser que le nom de Golfhotel est aujourd'hui davantage l'expression d'un style sportif et élégant



plutôt qu'une référence à un segment très particulier de la clientèle» explique Andrea Sprenger qui a repris il y a douze ans l'hôtel de ses parents avec Markus Sprenger et qui le gère depuis avec le concours d'une équipe d'environ 55 collaborateurs.

Beaucoup de clients suisses

De nombreux clients cherchent à allier activités sportives, bien-être et remise en forme et les plaisirs les plus divers: «70 à 75 pour cent de nos clients viennent de Suisse et environ 60 pour cent de Suisse romande. La part restante est composée essentiellement de clients en provenance de France, d'Angleterre et d'Allemagne. Les clients originaires d'autres pays ne représentent qu'un tout petit pourcentage» souligne Andrea Sprenger qui travaillait déjà dans l'hôtel de son oncle à l'adolescence avant de faire un apprentissage de commerce à l'hôtel Ermitage de Schönried et sa formation à l'École Hôtelière de Lausanne. 1998, deux ans après que ses parents ont fait l'acquisition de l'hôtel, elle est revenue au Golfhotel

et a fait la connaissance de Markus Sprenger qui y travaillait déjà en cuisine, en qualité de cuisinier et de restaurateur diplômé, au service de la famille de propriétaires précédente. Après le mariage et la naissance de leur fille Lena, le couple a repris en 2010 la gestion opérationnelle du Golfhotel et investit depuis, tout comme les parents avant eux, continuellement dans le développement de l'établissement.

Motivation fournie par les hôtels de luxe

«De nombreux hôtels cinq étoiles réputés à Gstaad qui existent, pour certains, depuis plus de 100 ans et sont la propriété de mécènes ou de familles propriétaires, poussent en permanence les hôtels trois ou quatre étoiles de la région à fournir des prestations de pointe» avance Andrea Sprenger lorsqu'elle explique pour quelle raison des investissements constants sont déterminants pour la survie de l'hôtellerie de la région: «Nous avons par exemple opté pour le style chic-alpin mais n'avons pas cherché notre inspiration

L'actuel Golfhotel a été inauguré en 1911 déjà sous le nom de Kurhotel Saanenmöser. En 1984, l'immeuble a été démolé avant d'être reconstruit, deux ans plus tard, sous le nom de Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA avec mit 30 chambres. Aujourd'hui, le Golfhotel comprend 57 chambres et suites avec 107 lits et une zone de bien-être et de remise en forme de 1000 mètres carrés.

HÔTELLERIE



Le véritable cœur du Golfhotel – le bar à cheminée si accueillant.



Les chambres et les suites ont été aménagées dans le style alpin-chic – un design moderne, de nobles matériaux et beaucoup de bois à l'état naturel rendent ces pièces chaleureuses et très accueillantes.

auprès d'un architecte d'intérieurs mais plutôt en visitant de nombreux hôtels dans l'ensemble de l'arc alpin et de nombreuses villes.»

Pour le bar à cheminée, le couple souhaitait ainsi installer des divans Chesterfield ainsi que des fauteuils très confortables. Ils ont choisi eux-mêmes les coloris et les motifs et ont ensuite décoré de la même façon les chambres de l'hôtel qui ont été rénovés en 2013 en parallèle au bar à cheminée, à la réception, au fumoir et au restaurant. Le démontage des chambres jusqu'au béton a permis d'intégrer une grande quantité de bois qui s'appuie sur le style chalet si typique de Gstaad, c'est-à-dire précisément le style que les clients espèrent trouver ici.

Variations de découpages en silhouette

De nombreux découpages en silhouette réalisés par Regina Martin jouent le rôle d'éléments fédérateurs dans l'ensemble de l'hôtel. Cette artiste est également originaire du Saanenland, un des

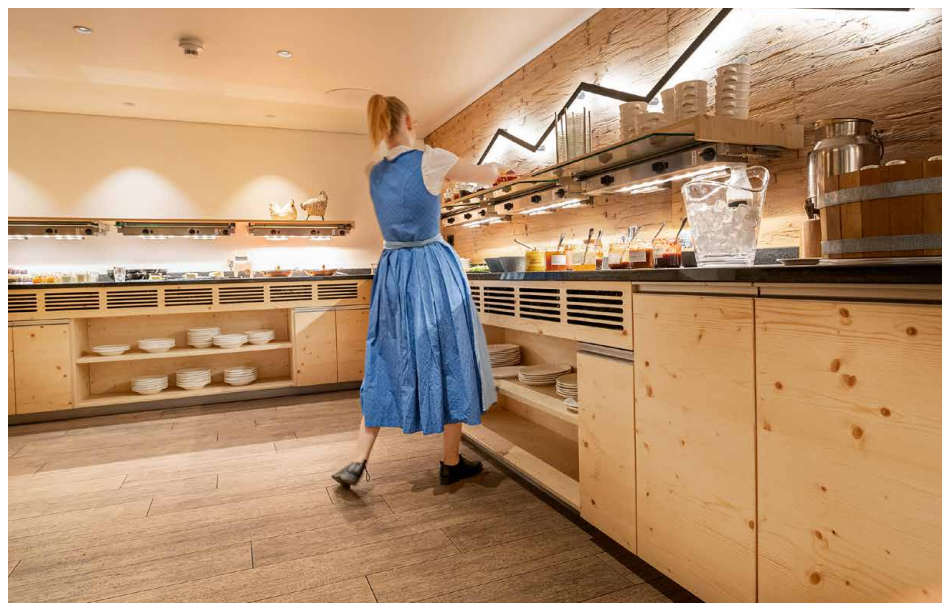
hauts-lieux du découpage en silhouette. De tels découpages originaux sont suspendus aux parois dans des cadres en bois alors que des imitations ont été utilisées pour former des abat-jours ou encore décorer la partie supérieure du bar et le verre clair du fumoir – on l'aura bien compris: ces découpages en silhouette jouent donc un rôle de fil rouge destiné à attirer les regards.

«On trouve également des découpages en silhouette dans le secteur de bien-être et de remise en forme de 1000 mètres carrés ainsi que dans les salles de bain où nous avons même fait brûler les silhouettes sur les carreaux» explique à Pot-au-Feu.

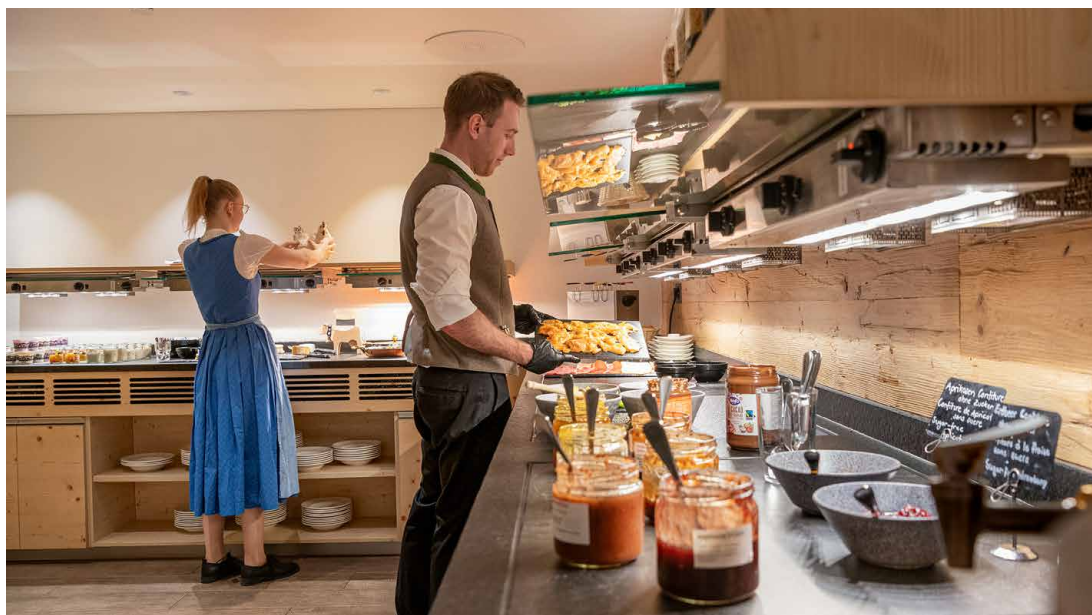
Swissness de la région – c'est sur ce principe que se base la gastronomie de l'hôtel. La carte des mets comporte un grand nombre de spécialités suisses, 33 mets parmi lesquels les clients en demi-pension peuvent choisir librement. C'est en effet ce que prévoit le nouveau concept Food & Beverage que le couple d'hôtelier a mis en place il y a quatre ans.

Prévoir les désirs particuliers

Auparavant, l'offre proposée aux clients en demi-pension comportait deux entrées, une soupe ou un jus en deuxième plat, puis trois plats principaux ainsi que deux desserts et un buffet de fromages pour terminer le repas. L'assortiment a été complété par les deux menus à la carte Spaghetti Dolce Vita et l'émincé Turbach aux pruneaux, bolets et röstis, un grand classique qui



Des processus plus rationnels: en plus de la vaisselle, les corps inférieurs comprennent l'infrastructure de stockage réfrigéré, ce qui permet aux responsables du petit déjeuner de réapprovisionner le buffet sans devoir faire un détour dans la cuisine.



Meilleure hygiène: le pare-haleine en verre massif était une importante exigence formulée par Andrea et Markus Sprenger pour le nouveau buffet.

Les supports muraux de Schmocker supportent le pare-haleine extensible ainsi que l'éclairage de la maison Beer Grill qui peut fournir de la lumière froide ou chaude, cette dernière fournissant par ailleurs également une chaleur depuis le haut.

«Pour nous, il était clair que le buffet devait pouvoir être utilisé de multiples façons, c'est-à-dire non seulement pour le petit déjeuner mais également pour le service de midi accueillant principalement les participants aux séminaires, le soir pour les buffets de salades et de fromages et l'après-midi pour les gâteaux et le café.»

Andrea et Markus Sprenger, propriétaires du Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA



figure depuis 25 ans au menu. Cette généreuse extension de l'offre culinaire aura servi à prévenir les nombreux désirs particuliers exprimés de plus en plus souvent.

Cependant, seule l'ouverture de toute la carte aux clients en demi-pension a permis d'obtenir l'effet recherché. Elle fournit également une importante contribution à la lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est avec beaucoup de courage et de détermination qu'Andrea et Markus Sprenger quittent régulièrement les sentiers battus s'il existe un risque que ces derniers pourraient être autant d'impasses. Les restaurateurs savent ce qu'ils veulent, agissent de manière réfléchie et ne craignent pas de prendre des décisions, ce qui aura également été le cas lorsqu'il a fallu réorganiser le buffet du petit déjeuner. Un investissement rendu nécessaire dans l'urgence mais qui est désormais des plus payants.

Un buffet qui s'utilise de multiples façons

«Avec la pandémie, le comportement des clients s'est modifié et ceci durablement» explique Markus Sprenger. «Nous nous sommes retrouvés

Le nouveau buffet du petit déjeuner de Beer Grill et Schmocker est flexible, pratique et d'une esthétique sans compromis. Avec la grande quantité de bois, l'espace s'intègre parfaitement au bâtiment de l'hôtel dans son entier et répond par ailleurs aux exigences hygiéniques et techniques les plus élevées.



Chacun est un expert dans son domaine: Jean-Rodolphe Hofstetter de la maison Beer Grill AG (à g.) et Adrian Kiener de la maison Schmocker AG.

avec une occupation élevée de 60 à 90 pour cent, même pendant la semaine, et les capacités de notre buffet pour le petit déjeuner étaient ainsi trop limitées. Nous installions le buffet dans le couloir et, pendant l'été, sur la terrasse. A l'extérieur, il fallait défendre les mets contre les moineaux et nous avons également des problèmes à respecter l'ensemble des prescriptions d'hygiène.»

Il fallait donc trouver une solution. «Du point de vue de l'espace, il n'y avait qu'une seule possibilité: nous devons sacrifier le restaurant des collaborateurs qui était accessible par la cuisine. Nous avons déjà clarifié ce point avec l'architecte lorsque nous avons débuté nos recherches relatives à la construction du buffet» poursuit Andrea Sprenger face à Pot-au-Feu. «Pour nous, il était clair que le buffet devait pouvoir être utilisé de multiples façons, c'est-à-dire non seulement pour le petit déjeuner mais également pour le service de midi accueillant principalement les participants aux séminaires, le soir pour

les buffets de salades et de fromages et l'après-midi pour les gâteaux et le café. Désormais, le buffet est utilisé de six heures et demie le matin jusqu'au soir à 22 heures.»

Plaques de maintien au chaud et au froid tout à fait uniques en leur genre

A l'époque, les recherches entreprises ont mené le couple d'hôteliers à la société Beer Grill AG du bourg argovien de Villmergen. Il s'agit également d'une entreprise familiale qui représente depuis 100 ans un partenaire leader en matière d'appareils de cuisine à usage professionnel servant à la présentation, au service et à la préparation de mets. Qu'il s'agisse de vitrines pour le service des mets, de rayonnages convenance, de ponts de chaleur, de front cooking, des Gastro-Grills ou des fours Highspeed: la maison Beer Grill AG produit un grand nombre d'appareils à usage professionnel, se distingue par sa grande flexibilité assurée par le fait qu'elle dispose de sa propre production et entretient par ailleurs un réseau de service technique très dense.

«Lorsque Andrea et Markus Sprenger ont pris contact avec nous, nous leur avons montré les plaques de maintien au chaud et au froid de l'Autrichien Joachim Höller, un produit breveté depuis 2016 sur le marché et qui s'utilise dans le monde entier» explique Jean-Rodolphe Hof-

«La solution de buffet polyvalente permet de régler des températures allant de moins cinq à 140 degrés.»

Adrian Kiener, conseiller de vente de la maison Schmocker AG

Un buffet à usage très polyvalent – le matin, six plaques Dekton réfrigèrent des légumes et des fruits. A midi, les mêmes plaques maintiennent au chaud des mets de pâtes alors que le soir, elles accueillent directement le buffet de salades. Un produit autrichien que la maison Beer Grill AG distribue en exclusivité en Suisse.



Pour un engagement flexible sur les buffets

Plaques de maintien au froid et au chaud:

- Plaque innovante de maintien au froid et au chaud permettant de refroidir ou de réchauffer des mets
- Zone de température allant de -5°C à $+140^{\circ}\text{C}$ (avec une température ambiante de 24°C)
- Surface de présentation en verre Gorilla-Glass, en noir ou en blanc
- Disponible en diverses tailles, pour la taille ou en tant que modèle à intégrer
- Diverses variantes d'intégration possibles
- Exécution à réfrigération autonome (EK) ou pour le raccordement à une réfrigération centralisée (ZK)

Cuvettes de maintien au froid et au chaud:

- Cuvette innovante pour le maintien au froid afin de réfrigérer ou maintenir au chaud les aliments les plus divers
- Zone de température allant de -5°C à $+140^{\circ}\text{C}$ (à une température ambiante de 24°C)
- Exécution à réfrigération autonome (EK) ou pour le raccordement à une réfrigération centralisée (ZK)
- Disponible en plusieurs tailles
- Cuvette avec écoulement ou séchant avec chauffage
- Profondeur de la cuvette 105 mm, profondeurs spéciales sur demande
- Exécution Hygiène 2
- Maniement par le biais d'un panneau de commande externe
- Se combine à de nombreux agencements en verre de Beer Grill

stetter, responsable régional Centre de la maison Beer Grill AG qui distribue en exclusivité les plaques de maintien au chaud et au froid de la maison Höller en Suisse.

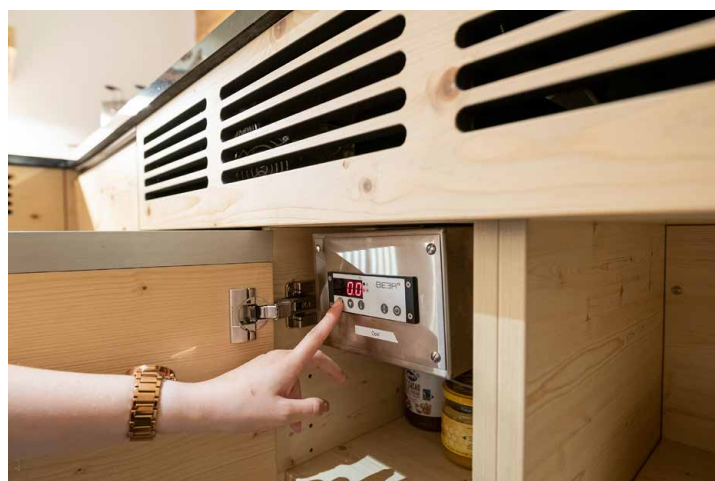
Un appareil à double fonction

«La solution de buffet polyvalente permet de sélectionner des températures situées entre -5°C et $+140^{\circ}\text{C}$. Une commutation suffit et l'appareil passe du froid à la chaleur ou le contraire. La surface de présentation moderne et facile à nettoyer est fabriquée pour l'essentiel en verre Gorilla-Glass très robuste. C'est particulièrement le cas lorsqu'il s'agit de modèles de table» précise Markus Conrad, responsable ventes & marketing et membre de la direction de la maison Beer Grill AG.

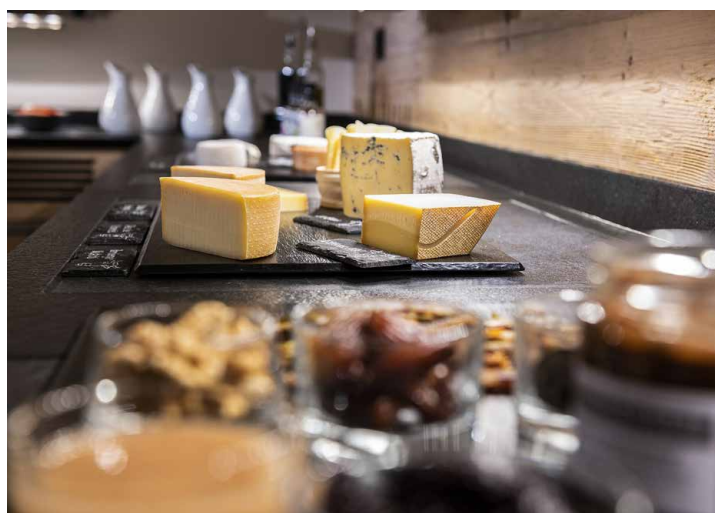
Dans le cas du Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA, les plaques devaient toutefois former une unité optique avec la couverture de granit noir, raison pour laquelle on a eu recours ici à du Dekton, une pierre artificielle particulièrement dure, pour réaliser les plaques de maintien au



Les plaques de maintien au chaud et au froid sont livrées sous forme d'appareils prêts à raccorder à la prise. Ici, elles ont été intégrées à la perfection à la couverture en granit noir, ce qui permet de fournir un très bel ensemble au niveau optique.



Avec un seul clic, il est possible de faire d'une plaque de maintien au froid une plaque de maintien au chaud et inversement.



Rationnel: il est également possible de présenter les mets directement sur les plaques en Dekton, ce qui permet d'éviter la manipulation de glace pilée.

chaud et au froid. «Pour l'intégration des plaques qui existent, au demeurant, également sous forme de cuvettes, il a fallu procéder à des découpages dans la plaque de granit, un savoir-faire dont nous ne disposons pas» explique Jean-Rodolphe Hofstetter qui a eu recours à divers partenaires pour les travaux d'installation et d'extension. Dans le cas présent, il s'agissait d'Adrian Kiener de la maison Schmocker AG et du propre menuisier de l'hôtel pour les travaux sur bois.

Compétitifs grâce à la collaboration

Trois experts qui réunissent leur savoir-faire. «Ce sont là des coopérations à fort potentiel pour l'avenir» affirme Adrian Kiener avec conviction, conseiller à la vente de la maison Schmocker AG qui agit depuis presque 50 ans sur le marché suisse en tant que l'une des spécialistes leader des aménagements pour cuisines industrielles et établissements de la gastronomie, particulièrement connue pour ses exécutions en acier chromé.

«S'il est vrai que le buffet du Golfhotel ne dispose pas d'acier chromé visible, il contient néanmoins des éléments particulièrement sophistiqués tels que les supports muraux dissimulés. Il a fallu combiner les pare-haleine extensibles à la technique de Beer Grill intégrant des lumières froides et chaudes. Il s'agit d'un véritable chef-d'œuvre d'engineering qui aura tout de même demandé quelques efforts particuliers de développement et de coordination» souligne Adrian Kiener. Il en va de même pour la réfrigération qu'exige la technique de froid mise en œuvre dans les plaques. «Il faut évacuer la chaleur

«Nous avons ainsi réalisé une solution de buffet à longue durée de vie, tant au niveau optique que technique et qualitatif.»

Jean-Rodolphe Hofstetter, responsable régional Centre de la maison Beer Grill AG

produite, d'une part à travers les encoches rainurées situées dans les corps inférieurs de l'installation et d'autre part à travers six ventilateurs supplémentaires que nous avons installés.»

«Le résultat est une solution de buffet qui s'oriente à une longue durée de vie, au niveau tant optique que technique et qualitatif. Une solution qui permet diverses applications et offre ainsi des valeurs ajoutées très utiles pour la gestion d'entreprise. Or c'est précisément cette flexibilité que nous allons devoir proposer et garantir à l'avenir» affirme Jean-Rodolphe Hofstetter de la maison Beer Grill AG. Un buffet où les clients se servent permet de décharger le personnel de service. Ce qui est courant depuis longtemps pour le buffet du petit déjeuner pourrait également le devenir pour le service de midi ou du soir, si les adaptations correspondantes se reflètent également dans les prix. Une chose est certaine: la demande de plaques de maintien au chaud et au froid s'accroît, une évolution qui fait sens pour plusieurs raisons. Ces dernières permettent une utilisation très variée du buffet, optimisent les processus et réduisent le travail pour le personnel. Ce dernier aspect prend de plus en plus d'importance compte tenu du grave manque de main-d'œuvre dont souffre la restauration.



Pour en savoir davantage

Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

Bahnhofstrasse 7
3777 Saanenmöser
Tél. 033 748 68 68
mail@golfhotel.ch
www.golfhotel.ch

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
5612 Villmergen
Tél. 056 618 78 00
info@beergrill.com
www.beergrill.com

Schmocker AG

Dammweg 15
3800 Interlaken
Tél. 033 828 38 48
info@schmocker-ag.ch
www.schmocker-ag.ch



Pour en savoir davantage

Sur la terrasse panoramique avec vue sur le Rüblihorn, la Gummfluh et la Staldenflühe, Markus Conrad (à g.) et Jean-Rodolphe Hofstetter (2ème depuis la dr.) de la maison Beer Grill AG discutent avec Adrian Kiener de la maison Schmocker AG (dr.) et les époux-restaurateurs Andrea et Markus Sprenger.