



Brasserie Belleville à Lausanne:

Qualité et fraîcheur à haute fréquence

Le Flon est un quartier lausannois qui a su transformer son passé industriel en un centre moderne. Au milieu de tout cela se trouve la brasserie Belleville. Cette brasserie inspirée de la gastronomie française et très fréquentée, mise sur l'efficacité de la production et du service – et c'est ici qu'intervient Hugentobler Système de cuisson Suisse SA. Connue pour ses concepts bien pensés, elle a planifié et construit une cuisine et un bar des plus adaptés. Un autre tour de force de l'équipe.

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



Lausanne est connue pour sa charmante vieille ville, son musée olympique et sa prestigieuse université – construite sur trois collines, entourée de vignobles et avec le lac Léman à ses pieds. Au centre se trouve le quartier du Flon, qui est passé de zone industrielle à quartier branché. Les pavés et d'anciens vestiges de voies ferrées rappellent le passé, tandis que des boutiques branchées, des restaurants, des cinémas et des clubs se sont installés tout autour. Depuis 2009, le quartier continue de s'épanouir sous la direction de la société immobilière Mobimo et attire chaque jour près de 80000 pendulaires ainsi que d'innombrables noctambules.

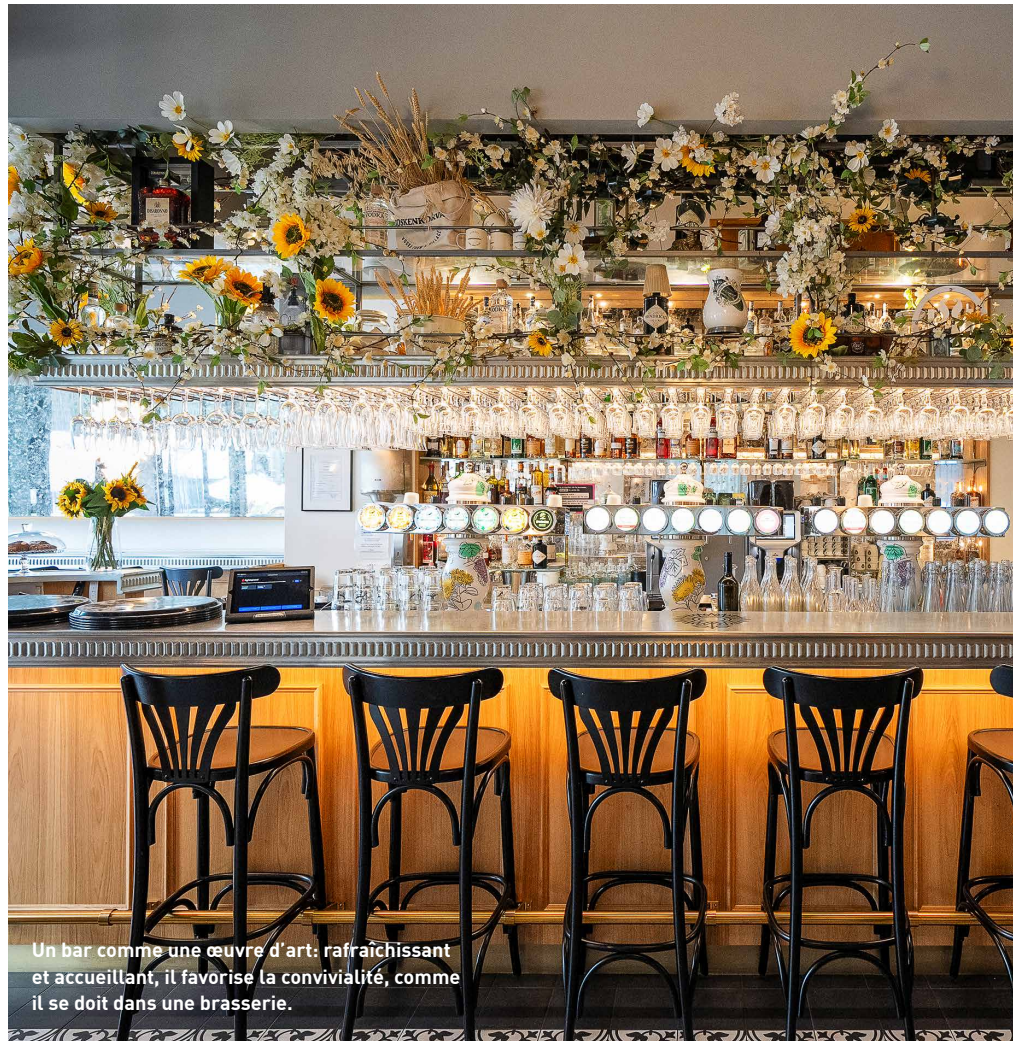
C'est au cœur de ce quartier animé qu'a ouvert en 2022 la Brasserie Belleville, qui apporte le charme et la convivialité de la culture des brasseries françaises directement à Lausanne. L'intérieur combine un design contemporain avec des détails de brasserie nostalgiques: des ferrures en zinc sur le bar, des porte-chapeaux élégants, du papier peint en relief et des petites tables de bistrot en marbre lustré. La carte reprend également des plats de brasserie classiques: Œufs mayonnaise, saucisse purée ou entre-côte parisienne, accompagnés de vins frais de la région et de cocktails soigneusement préparés.



Des plats de brasserie classiques, inspirés de Paris et de Lyon.

Un segment de clientèle diversifié

Ce qui caractérise la Brasserie Belleville? Un concept qui s'adresse à un large public – hommes d'affaires, familles avec enfants, amateurs d'art, baroudeurs et jeunes fêtards. «La brasserie se distingue ainsi clairement de la gastronomie environnante, qui vise plutôt un segment de clientèle spécifique», explique le copropriétaire Nicolas Perrenoud, qui dirige l'établissement avec son partenaire commercial Vincent



Un bar comme une œuvre d'art: rafraîchissant et accueillant, il favorise la convivialité, comme il se doit dans une brasserie.

Orain. «Et c'est précisément avec ce concept que nous avons remporté le concours auquel Hugentobler Système de cuisson Suisse SA a participé avec une étude préliminaire pour la cuisine.»

L'histoire entre la Brasserie et Hugentobler a commencé bien plus tôt, dans un établissement qui fait carrière avec un monoproduit: le tartare de saumon, de dorade, de thon ou de bœuf. Simple, mais convaincant et surtout de la plus haute qualité. Nicolas Perrenoud et Vincent Orain, tous deux diplômés de l'École hôtelière de Genève, ont créé deux succursales de Tartares et Co. à Genève et une autre dans le quartier du Flon à Lausanne. C'est là que la collaboration avec Hugentobler a commencé, avec un petit mandat de conseil qui a finalement débouché sur un aménagement complet de la cuisine et du bar de la Brasserie Belleville. «A l'époque, nous sommes arrivés chez Hugentobler sur recommandation», explique Nicolas Perrenoud. De Schönbühl à Genève et enfin Lausanne en passant par le Röstigraben, cela parle de soi.

Haut degré d'autofabrication

Christophe Petermann, responsable du conseil, des concepts et de la planification des objets chez Hugentobler, a réalisé l'avant-projet pour le dépôt du concours, la planification détaillée, la production et la réalisation de la cuisine et du bar de la Brasserie Belleville. Le défi: une fréquentation volatile – d'une poignée de clients à peine aux 170 places intérieures et 120 places extérieures de la brasserie occupées jusqu'à la dernière place. De zéro à cent.

«Malgré cela, Nicolas Perrenoud et Vincent Orain visaient un haut degré de fabrication maison avec des produits aussi frais que possible. Et cela ne fonctionne qu'avec une pré-production intelligente et des appareils efficaces», affirme Christophe Petermann. Chaque matin, la purée de pommes de terre, les desserts et d'autres ingrédients sont préproduits, congelés rapidement et décongelés avant le service.



Tout est à portée de main – avec des tiroirs inférieurs pratiques et un système de débit de boissons généreux.

«La qualité des discussions, la précision des plans, tout cela nous a convaincus.»

Nicolas Perrenoud, copropriétaire de la Brasserie Belleville.



Dans la Brasserie Belleville, les clients dégustent une cuisine chaude en continu. Grâce à une pré-production intelligente, la carte des menus reste flexible et le degré de fabrication maison élevé. Le concept a été élaboré et réalisé par la brasserie et la maison Hugentobler.

«Grâce à ces processus, l'équipe de cuisine parvient à offrir fraîcheur et qualité à un grand nombre de clients. Avec les systèmes de cuisson suisses, la brasserie peut travailler avec efficacité – ce qui lui permet d'être flexible sur le plan de la carte.»

Les frites occupent un rôle central. Ici, la brasserie mise sur la Rolls-Royce des friteuses, la Hugifrit de Hugentobler, qui termine le processus de friture de manière autonome grâce à l'élévation automatique du panier et qui économise la précieuse huile grâce au système Mamito. Les frites sont ainsi bien croustillantes, tandis que la tablette chauffante voisine pré-



La pièce maîtresse de chaque cuisine Hugentobler – le fourneau suisse, dans la Brasserie Belleville avec grill à induction et fourneau, compacte et efficace en fonction de l'espace disponible.



Une bonne planification est essentielle: Nicolas Perrenoud, copropriétaire de la Brasserie avec Christophe Petermann, conseil, concepts & planification d'objets (à g.) et Alain Bochud, conseil en systèmes de cuisson et des appareils.

«Avec les systèmes de cuisson suisses, la brasserie travaille avec grand efficacité – ce qui lui permet également d'être flexible sur la carte des menus.»

Christophe Petermann, conseil, concepts & planification d'objets chez Hugentobler Système de cuisson Suisse SA.



Une cuisine qui tient ses promesses: le chef Yoann Orain (2e de gauche) et son équipe sont satisfaits d'Alain Bochud, conseil en systèmes de cuisson et des appareils (à droite au fond) et du conseiller Christophe Petermann.



Le système d'élévation automatique des paniers évite une friture trop longue et réduit ainsi le gaspillage alimentaire.



Des appareils efficaces, un passage froid et un passage chaud ainsi que suffisamment de place pour produire et dresser les plats: Hugentobler a planifié et aménagé la cuisine de la brasserie jusque dans les moindres détails.



Servies sur un grand plateau – au préalable, les frites restent chaudes et croustillantes pendant un court moment dans des barquettes préchauffées sous un pont thermique.



chauffe les barquettes et veille, grâce à une chaleur sèche, à ce que la qualité des frites soit préservée jusqu'au moment de servir. Cette idée de Hugentobler vaut également son pesant d'or pour la brasserie.

Des processus bien rodés garantissent l'efficacité

Le reste de l'équipement est tout aussi bien pensé: trois fours combinés qui sont utilisés de manière polyvalente pour la cuisson et la remise en température ainsi que trois hold-o-mats pour le maintien au chaud. Les recettes sont enregistrées afin que même le personnel non qualifié puisse être rapidement formé pour servir les clients toute la journée. L'après-midi, la cuisine n'est parfois occupée que par une seule personne. Et même dans ce cas, les pro-

cessus doivent être en place, car les clients peuvent commander la totalité de la carte à toute heure. De nombreux tiroirs inférieurs permettent de stocker les ingrédients à portée de main aux postes correspondants – ouvrir le tiroir, sortir le rumsteck et se diriger vers le fourneau suisse de Hugentobler qui, avec ses plaques et grill à induction, offre beaucoup de puissance dans un espace réduit.

«Dans l'ensemble, nous avons calculé les processus dans les moindres détails et réalisé une cuisine qui convient parfaitement à l'équipe. Il en va de même pour le bar: une large palette de débits de boissons ouvertes comme la bière, le vin, le Hugo ou l'Aperol Spritz assure un déroulement sans faille.» Nicolas Perrenoud ne peut qu'approuver: «Nous sommes très



Trois fours combinés Practico Vision Plus de Hugentobler (deux 10 x 1/1 GN et un 6 x 2/3 GN) pour la cuisson à la vapeur, la cuisson au four, la remise en température. Des appareils de test avant l'achat ont assuré à l'équipe de cuisine que la technique fonctionnait avec leurs recettes.

«Un nouveau cuisinier va bientôt commencer et je vais faire avec lui les formations sur les appareils nécessaires.»

Alain Bochud, conseil en systèmes de cuisson et des appareils de Hugentobler Système de cuisson Suisse SA.

satisfaits de Hugentobler. Nous nous sommes rendus deux fois à Schönbühl et avons pu visiter des établissements de référence à Berne et à Käserstatt, de sorte que la planification de la cuisine et du bar a pu mûrir jusqu'à la perfection, sans contrainte de temps et en étroite collaboration. La qualité des discussions, la précision des plans – tout cela nous a convaincus. Et le résultat parle de lui-même: la cuisine est compacte et flexible, adaptée à nos besoins. Elle se compose d'une zone froide et d'une zone chaude, y compris des passe-plats et des surfaces qui offrent un espace supplémentaire aux heures de pointe.»

Christophe Petermann lui retourne le compliment: «Nicolas nous a rapidement réunis avec l'architecte pour discuter des interfaces et il sait exploiter tout le potentiel des appareils – deux signes clairs de sa méthode de travail professionnelle», dit le conseiller, dont l'engagement à la Brasserie est en grande partie terminé et qui passe maintenant le relais à son collègue. «Un nouveau cuisinier va bientôt commencer à la brasserie et j'organiserai les formations nécessaires sur les appareils pour lui», explique Alain Bochud, responsable des ventes pour les régions de Genève, Montreux et Vallée de Joux, décrivant l'une des nombreuses tâches qu'il effectue dans le cadre du service après-vente pour la Belleville, poursuivant ainsi de manière efficace le soutien compétent de la part de Hugentobler Système de cuisson Suisse SA.



Une collaboration exceptionnelle: Le copropriétaire Nicolas Perrenoud (au centre) avec Christophe Petermann, conseil, concepts & planification d'objets, et Alain Bochud, conseil en systèmes de cuisson et des appareils chez Hugentobler Système de cuisson Suisse SA.



Pour en savoir davantage



Brasserie Belleville
Rue de Genève 21
1003 Lausanne
www.brasseriebelleville.ch



Hugentobler Système de cuisson Suisse SA
Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl
www.hugentobler.ch