

Atelier F, Hamburg

Un concept gastronomique sans précédent en Allemagne est mis en place dans le grand magasin Kaufmannshaus de Hambourg. Le Wenz 1919 y joue un rôle de premier ordre.

Pour apporter un nouveau souffle dans la gastronomie hambourgeoise, il ne faut pas avoir froid aux yeux. Mark Korzilius en est parfaitement conscient et il n'a pas hésité à se procurer du renfort : le Wenz 1919, un four à étages à l'aspect rétro. Deux de ces fours trônent dans l'Atelier F, organisé selon le nouveau concept gastronomique de Mark Korzilius.

Ce n'est pas sans fierté que Mark Korzilius nous explique que ce concept est « certainement unique » en Allemagne. Mark Korzilius n'est pas un gastronome typique. Il est issu d'une famille d'entrepreneurs originaire de la Hesse, et en a hérité tout l'esprit d'entreprise. Son concept gastronomique Vapiano a déjà été adopté dans plus de 20 pays.

« L'Atelier F allie le meilleur de la cuisine française et de la cuisine américaine », comme l'explique brièvement, mais

tout à fait justement, Mark Korzilius. La soupe à l'oignon gratinée y est donc proposée au même titre que les steaks américains, cuits au grill sous les yeux des clients.

En effet, à Hambourg comme ailleurs, les plats ne doivent pas seulement être bons. Ils doivent être également servis dans une ambiance particulière. Mark Korzilius a gagné ce pari. Son restaurant est divisé en cinq parties. Un barbecue typiquement américain, équipé d'un grill. Trois salons luxueux, qui donnent sur le canal. Ils disposent d'espaces séparés typiquement français ainsi que de longues tablées, de comptoirs avec tabourets ou encore de coins canapés.

Ce qui attire pourtant immédiatement le regard des passants, c'est d'abord le « Deli ». Ouvert sur la cour intérieure du bâtiment, il ressemble à un café français bien typique. « Nous voulions précisément retenir l'attention des gens », explique le créateur du lieu, Mark Korzilius. C'est la raison pour laquelle les deux Wenz 1919 ont été placés de manière à accrocher le regard. Derrière sa façade rétro, le four à étages abrite des plaques de pierres chauffées à l'électricité. La société MIWE Michael Wenz GmbH, pionnière de la « cuisson visuelle et olfactive », produit pour ses →



Un exemple parfait de fraîcheur et de tradition.



Des concepts de création d'espace et de styles divers pour que chacun se sente à sa place.

clients les fours les plus modernes, les plus simples d'utilisation et les plus économiques du monde, dans une qualité « Made in Germany ».

Le Wenz 1919 rend visible toute la tradition de constructeur de fours presque centenaire de la famille Wenz. Cette façade, une reproduction fidèle des anciens fours allemands, est appelée « Schruf » par les experts. Un système de palan à chaîne avec contrepoids permet de soulever la lourde porte en fonte avec sa poignée en bois, comme dans l'ancien temps.

« Le four est toujours une attraction pour les clients », selon Tobias Preiss, directeur du restaurant. Même les passants questionnent parfois les employés pour leur demander l'âge des fours. « Nous entamons volontiers une conversation pour expliquer à nos clients que nos fours sont tout neufs. » Les passants et les clients ne se sentent pas pour autant dupés ni déçus.

Preiss et son équipe se réjouissent au contraire de cette occasion supplémentaire d'entrer en contact direct avec leur clientèle. « C'est un point très important », ajoute Mark Korzilius, en affirmant que les fours représentent un aspect essentiel de son concept. Ils permettent en effet de créer une atmosphère particulière, de générer des émotions et d'éveiller tous les sens des clients. « C'est aussi le rôle de l'activité déployée devant les fours et de l'odeur particulièrement appétissante que dégagent les produits de cuisson au moment de l'ouverture des portes des fours. »

Mark Korzilius rappelle en même temps un autre avantage



La large palette de produits s'accorde avec les différentes ambiances de l'Atelier F.

des fours exposés au public : « ils illustrent parfaitement notre conception de la fraîcheur ». En effet, les produits frais représentent un point essentiel du concept de l'Atelier F. Les fours offrent la possibilité de partager en direct cette expérience de la fraîcheur, pour le plus grand plaisir des consommateurs.

Mais quels sont donc les produits cuits dans ces fours, et surtout, qui s'occupe de leur cuisson ? En effet, la cuisson au four ne représente pas l'activité principale du cuisinier et encore moins celle des employés de service ! Pour répondre à la première question, jetons simplement un œil sur la manière dont se déroule une journée : dès le matin, les croissants français font partie des produits proposés pour le petit déjeuner au « Deli ».

Tout un éventail de produits de pâtisserie est également confectionné ici. « Les fours sont constamment en marche et les hôtes peuvent voir ce qui est en train de cuire. La qualité de cuisson est exceptionnelle », fait fièrement remarquer Tobias Preiss. En effet, la façade en fonte cache un four à étages moderne, le MIWE condo, souvent utilisé dans le domaine de la pâtisserie fine. Il offre donc toutes les conditions nécessaires pour confectionner de délicieuses crèmes brûlées ou des gâteaux au fromage à la new-yorkaise.

Ce four est de plus en plus utilisé en magasin par les boulangers-pâtisseries soucieux de la qualité de leurs produits. Comparé aux fours à convection, le four à étages permet d'obtenir, grâce à son atmosphère de cuisson constante, des résultats de cuisson incomparables. La chaleur de contact par le bas alliée à la chaleur rayonnante par



Les tartes flambées sont garnies sous les yeux des clients et cuites en quelques minutes dans le MIWE Wenz 1919.

le haut confère aux produits de cuisson une belle croûte. L'avantage : les produits ont un pourcentage d'humidité plus élevé et ils restent frais plus longtemps.

C'est la raison pour laquelle les boulangeries-pâtisseries du secteur de l'hôtellerie font de plus en plus appel au MIWE condo. La qualité inédite des résultats de cuisson, comparée à celle obtenue avec des fours vapeur combinés, atteint une nouvelle dimension. Sur les produits comme les croissants ou les (petits) pains, ces résultats ne sont pas seulement visibles : ils sont évidents au goût.

Le « Deli » propose également une focaccia chaude qui se



La petite quiche, réchauffée dans le Wenz 1919 pour les clients, est également un produit typique.

caractérise par une mie moelleuse et par un fond particulièrement croustillant grâce à la cuisson sur la plaque de pierre du Wenz 1919. « Même nos pains ont un aspect semblable à ceux des boulangers traditionnels », ajoute Tobias Preiss. Le potage provençal, une soupe aux légumes et aux herbes de Provence, est servi avec un pain rustique délicieux.

Le midi, les deux Wenz 1919 accueillent des quiches et des tartes flambées (flammenkuche). Elles sont toujours préparées directement devant les fours et sous les yeux des hôtes du restaurant. Le fond des tartes flambées est déjà →



Les convives ont vue directe sur la préparation des nombreux plats...



... et juste à côté, sur les produits savoureux tout droit sortis du four Wenz 1919.



Les petits pains et les croissants au chocolat sont cuits plusieurs fois par jour et vendus dans le coin bistrot.



La qualité prime sur la quantité aussi en ce qui concerne la présentation des produits, comme pour les croissants au chocolat.

prêt et n'a plus qu'à être garni. « Une tarte flambée est prête en quatre minutes », fait remarquer Tobias Preiss.

Les températures élevées de la chambre de cuisson du Wenz 1919 permettent de cuire les tartes flambées directement sur la plaque de pierre du four. Une fois cuites, elles sont sorties du four à l'aide d'une pelle avant d'être découpées et servies. « La fraîcheur des produits est tout simplement convaincante », se réjouit Korzilius, créateur du projet.

La question de savoir qui s'occupe de la cuisson reste cependant ouverte. « Ce n'est pas le métier que j'ai appris », affirme Ellen, une jeune employée sympathique et motivée. Elle ajoute qu'elle travaille dans le secteur de la gastronomie parce qu'elle aime être en contact avec les gens. Mark Korzilius et Preiss, le directeur de son restaurant, recherchent exactement ce type d'employés, qui mettent le service au centre de leurs préoccupations.

La jeune Ellen a très vite appris à apprécier les tâches liées à l'utilisation du four. « C'est très simple », lance-t-elle en démarrant le programme de cuisson de la prochaine fournée de tartes flambées. La cuisson avec le Wenz 1919 se fait en effet sur simple pression de bouton. La commande du four est invisible pour les hôtes et les passants. Elle troublerait sans doute l'idée nostalgique qu'ils se font du four. Elle est donc installée au montage de manière flexible, là où elle ne gêne pas. À l'Atelier F, elle est dissimulée dans des petites armoires situées sur le côté des fours.

Les programmes de cuisson ont été élaborés en collaboration avec un conseiller MIWE et enregistrés dans la com-

mande. Plus de 8 touches de sélection directe, étiquetées avec des images des produits, permettent de démarrer des programmes prédéfinis. En tout, 30 programmes comportant chacun 5 étapes de cuisson peuvent être enregistrés. Ces étapes de cuisson sont essentielles car les exigences de température, d'humidité ou de temps de cuisson sont différentes selon les produits. « Le programme de cuisson règle tout de manière entièrement automatique, et le personnel ne peut donc pas faire d'erreurs de saisie », explique Tobias Preiss.

À la fin du programme de cuisson, un court signal sonore informe les employés que les produits peuvent être retirés du four. Les hôtes du Deli le remarquent vite à l'odeur gourmande qui se répand dans tout le restaurant et leur ouvre l'appétit.

En bref:

Atelier F Systemgastronomie GmbH

Concept et réalisation : Mark Korzilius

Idée :

Gastronomie américaine et française fraîche et divertissante.

www.atelierf.eu