

## The Mandala Hotel– Restaurant Facil

**Des produits de boulangerie pour la haute cuisine**  
**« Pour nous, il s’agit d’un type de production entièrement nouveau », déclare Thomas Yoshida, chef-pâtissier du restaurant Facil situé à Berlin, dans le quartier Mitte. Lors de notre visite, nous sommes impressionnés par l’étendue et la qualité du travail de son équipe. Le niveau est inhabituel pour un restaurant, même deux étoiles. Pourtant, ce n’est pas par hasard si ce restaurant, avec son chef Michael Kempf, s’est vu attribuer deux étoiles par le guide Michelin. Sans oublier que Kempf a été sélectionné par le magazine Feinschmecker comme chef de l’année 2014/2015.**

Mais la jeune équipe n’en reste pas là. Depuis 2015, le secteur pâtisserie prend de plus en plus en charge la cuisson du pain et des viennoiseries. « Entretemps, nous y consacrons deux heures par jour », explique Thomas Yoshida. Pour ce faire, l’équipe utilise un nouveau four MIWE backcombi. Conçue au départ pour la cuisson en magasin, cette installation rassemble une chambre de fermentation, un four en pierre et un four à air chaud.

Le four a été acheté dans une optique bien précise : il s’agissait de disposer de plus de produits de boulangerie faits maison. Selon Thomas Yoshida, « deux aspects ont été pris en compte : nous voulions à la fois maîtriser la qualité de nos produits et montrer à notre clientèle qu’ils sont faits maison. » En effet, même un restaurant deux étoiles et l’hôtel Mandala cinq étoiles attenant ne sont pas épargnés par la concurrence.

Le restaurant et l’hôtel sont établis depuis 1999 sur la Potsdamer Platz, dans le quartier berlinois très en vogue de Mitte, qui attire de nombreux visiteurs étrangers. Situé au centre d’un toit en terrasse, le restaurant deux étoiles peut recevoir 48 hôtes. L’hôtel compte 160 chambres qui offrent aux touristes comme aux hommes et femmes d’affaires tout le confort qu’ils attendent. Cette entreprise privée coopère avec un regroupement d’hôtels design.

La cuisson maison des produits de boulangerie a donc une double importance. Elle répond non seulement aux besoins du restaurant, mais assure également l’approvisionnement →



L’hôtel Mandala, situé dans un emplacement de choix sur la Potsdamer Platz à Berlin, attire des clients venus du monde entier.



Avec le MIWE aero, la cuisson offre exactement les résultats souhaités.

nécessaire pour le petit-déjeuner des hôtes de l'hôtel. « C'est en particulier en ce qui concerne le petit-déjeuner que nous souhaitons nous démarquer de l'offre souvent très uniforme des autres hôtels », explique Thomas Yoshida. Sachant cela, nous ne nous étonnons plus de voir le pâtissier enfourner des pains d'épeautre dans son four. Dans la chambre de réfrigération, il nous montre de la pâte de froment en cours de fermentation et destinée à la production de baguettes. L'équipe pâtisserie produit chaque jour des produits de boulangerie pour 150 à 200 hôtes.

« Cela aurait été impossible avec notre ancien four, car nous aurions eu un réel problème de place », se souvient Thomas Yoshida. En effet, il y a encore quelques mois, l'équipe ne disposait que d'un petit four à chaleur tournante avec des possibilités de réglage limitées. Après quelques recherches sur Internet, Yoshida a demandé des offres auprès de deux fournisseurs. « C'est MIWE qui nous a le mieux conseillé et nous a proposé la solution la plus convaincante ». Une des conditions de base était la possibilité d'utiliser la place disponible de la manière la plus rentable possible. Le MIWE backcombi répond mieux que tout autre four à cette exigence. Les différents composants peuvent être combinés selon les besoins concrets. « Par exemple, nous voulions absolument disposer également d'un four à sole, car il permet de réaliser des pains plus beaux », explique Yoshida. Grâce au MIWE condo, il a maintenant non seulement un four à sole, mais également un four équipé de plaques de pierre pour une cuisson particulièrement précise et homogène.



Thomas Yoshida (à droite) et son équipe.

C'est la raison pour laquelle le MIWE condo est utilisé depuis plusieurs décennies dans le domaine de la pâtisserie, et de plus en plus souvent pour la cuisson en magasin. L'utilisation du condo dans la haute cuisine est justifiée par les exigences de l'équipe en termes de qualité comme de technique. Pourtant, la technique seule ne suffit pas pour faire du bon pain. Nous sommes impressionnés par le niveau de qualité des produits proposés par Thomas Yoshida et son équipe. Les connaissances spécifiques du pâtissier en matière de levain, de cuisson et de pain, sont étonnantes.

Thomas Yoshida a accumulé ce savoir « en lisant beaucoup et en allant à des séminaires ». Pour lui, c'est aussi naturel que de fabriquer lui-même ses propres formes en silicone pour la réalisation de gourmandises en tout genre. Nous n'en sommes pourtant pas moins étonnés par la manière dont la pâtisserie du Facil travaille les levains au seigle, à l'épeautre ou au froment et utilise de la farine de blé française pour réaliser ses baguettes, ou par l'amour du détail bien reconnaissable dans la fabrication du pain, des viennoiseries et autres produits de boulangerie.

Avec un pain à l'épeautre fabriqué avec un alliage de graines de tournesol, de flocons d'épeautres et de farine de pommes de terre, la promesse d'une « oasis de la culture culinaire » est bien tenue. Un tel alliage a pour objectif de retenir le maximum d'humidité dans les ingrédients afin d'obtenir un produit plus juteux, plus goûteux et qui se conserve plus longtemps.

Les pains à l'épeautre sont cuits dans des moules rectangulaires. Les pains sont sortis des moules après 45 minutes de cuisson puis cuits à nouveau pendant quelques minutes dans le four à air chaud. « On obtient de cette manière une croûte bien croustillante », explique Yoshida. Entretemps, il sait parfaitement quel système de four permet d'obtenir des résultats optimaux pour les différents produits.

Les fours à air chaud MIWE aero sont utilisés pour la cuisson des petits pains et des baguettes, dont nous avons déjà vu la pâte dans la chambre de réfrigération. Thomas Yoshida la libère doucement de la cuve et la pique avec précaution. « Il convient de ne pas détruire la structure de fermentation », explique-t-il avant de rouler légèrement la pâte pour lui conférer la forme d'une baguette. Les pâtons sont ensuite déposés sur les tôles et introduits pour un court moment dans la chambre de fermentation. Cette dernière comporte 8 plaques de 60 x 40 cm.

Pour élargir l'offre du petit-déjeuner, en particulier, l'équipe produit toutes sortes de petits produits de boulangerie.

« Nous avons volontairement décidé de ne pas utiliser de machines spéciales pour boulangerie », déclare Thomas Yoshida. Les formes particulières, au contraire, mettent l'accent sur la production artisanale. En combinaison avec l'utilisation de matières premières régionales, l'équipe est en mesure de proposer une gamme de produits de cuisson unique pour le petit-déjeuner.

L'équipe du pâtissier produit également une grande variété de produits de boulangerie pour les besoins du restaurant. Les hôtes se voient ainsi servir, en arrivant, quelques gâteaux apéritifs faits maison. Ces derniers sont faits à partir d'une pâte composée de farine de froment, d'eau et

de sel de mer, finement étalée sur des tapis en silicone et saupoudrée de pollen de fenouil avant d'être cuite dans le MIWE aero.

« Comme nous pouvons réguler la vitesse du ventilateur, nous sommes en mesure de contrôler très précisément la cuisson », explique Thomas Yoshida pour illustrer les avantages de ce four par rapport à son ancien four. Pour le MIWE aero, ce détail est une évidence. C'est très utile par exemple dans le cas de financiers, ces petits gâteaux à base de poudre d'amande, de blanc d'œuf et de sucre. L'équipe de Thomas Yoshida réalise également des macarons typiquement français. Ils sont cuits pendant 13 minutes à 140 °C dans le MIWE aero, avec le ventilateur sur niveau 1, c'est-à-dire avec une circulation de l'air très lente. « Nous obtenons ainsi des résultats optimaux », se réjouit le chef-pâtissier. En effet, la circulation très douce de l'air donne aux macarons le temps de se développer sous l'effet de la cuisson. Dans le même temps, une cuisson homogène est garantie.

Le programme de cuisson utilisé, comme tous les programmes de cuisson des autres produits, est enregistré dans la commande du four. Dans la commande à programmes fixes utilisée, les principaux programmes peuvent être démarrés directement à partir des pictogrammes. Les programmes de cuisson utilisés plus rarement se démarrent à l'aide de quelques pressions de touches. Pour chaque programme, il est possible de définir la température, la vitesse du ventilateur ainsi que la quantité de buées (vapeur d'eau) en plusieurs sections.

« Nous accordons également une très grande importance →



Le four à étages garantit une nouvelle qualité de cuisson.



La gamme de pains réjouit les hôtes, et ce pas seulement à l'heure du petit-déjeuner.



à l'hygiène dans le four et tout autour », ajoute Thomas Yoshida. Cela saute aux yeux lorsque l'on visite cette exploitation. L'expression allemande qui veut que l'« on ne coupe pas de bois sans faire tomber des copeaux » n'a pas sa place dans une cuisine de haut niveau comme celle du Facil. Même aux heures de pointe, on y travaille dans la plus grande propreté. Après usage, les ustensiles et les récipients sont immédiatement transférés vers l'arrière-cuisine, où ils sont lavés. Les plans de travail sont toujours propres.

Le four doit donc également faire bonne figure. L'extérieur du MIWE backcombi, en acier inoxydable, est particulièrement simple à nettoyer. Sur les fours à chambres de cuisson, l'intérieur des vitres pourrait poser problème. Ce n'est pas le cas pour le MIWE condo ! « Pour nettoyer les vitres, il suffit de les faire basculer », explique Thomas Yoshida. Il n'est même pas nécessaire de les retirer, ce qui réduit le risque de casse.

Le nettoyage de l'intérieur de la chambre de fermentation est tout aussi simple. Partout où la poussière de farine se trouve en milieu chaud et humide, les microorganismes indésirables ne sont pas loin. « Nous pouvons retirer les plaques en toute facilité et les laver en machine », nous explique un collègue de Thomas Yoshida. La chambre de fermentation, avec ses coins arrondis, est également très simple à nettoyer.

Mais là où le nettoyage est vraiment un jeu d'enfant, c'est sur le MIWE aero. « Il se lave tout seul la nuit, à 1 heure du matin », s'amuse Thomas Yoshida. Le système de nettoyage MIWE cleaning control 3.0 nettoie la chambre de cuisson de manière entièrement automatique à l'heure préprogrammée. Les développeurs de chez MIWE n'ont pas seulement pris en compte les questions d'efficacité du nettoyage, mais également les économies de consommation d'énergie, d'eau, et de produit nettoyant. « Ce sont également des détails comme le tiroir à miettes qui nous permettent de garder notre MIWE aero toujours propre », affirme Thomas Yoshida, encore impressionné par la quantité de détails pratiques du four.

Les clients de l'hôtel et du restaurant, eux, n'en savent rien. Ils ne manquent cependant pas de remarquer la qualité exceptionnelle des produits de boulangerie proposés au petit-déjeuner ou encore des différents délices servis par le restaurant. MIWE se réjouit de voir que le grand cuisinier Michael Kempf ainsi que le chef pâtissier Thomas Yoshida



Le restaurant Facil, ouvert et transparent, se présente également en termes d'espace comme une « oasis de la culture culinaire ».

Illustration : Entreprise

et toute son équipe misent sur une qualité optimale pour la cuisson.

## The Mandala Hotel GmbH en bref

### L'établissement Mandala Hotel GmbH Hôtel 5 étoiles

Directeurs gérants : Lutz Hesse et Christian Andresen  
Potsdamer Straße 3  
10785 Berlin

Nombre de chambres : 160

### Restaurant Facil

Nombre de couverts : 48

Chef cuisinier : Michael Kempf

Distinctions :

2 étoiles Michelin

18 points Gault Millau

4 F du magazine Der Feinschmecker