

Hotel Süllberg, Hambourg

Ambassadeur du plaisir du pain

Le sommet est toujours en haut de la montagne. À Hambourg, le summum du plaisir se trouve sur la montagne Süllberg. C'est ici, en effet, dans un hôtel du même nom, que travaille le chef cuisinier Karlheinz Hauser. La vue de Hambourg qui s'étend devant la terrasse du Biergarten est sans doute la plus belle qui soit et cet endroit rassemble à haut niveau les éléments de style les plus divers, y compris le restaurant gastronomique Seven Seas. Et bien sûr, on y utilise des fours de cuisson MIWE.

« Cela compte beaucoup pour nous, » affirme Marco D'Andrea. Au sein de l'équipe de Karlheinz Hauser, il est responsable de la pâtisserie. Assisté par sept collègues, il confectionne des desserts compliqués, des chocolats fins, ou encore des tartes de mariage magnifiques, sans oublier bien sûr le pain et les petits pains. Au total, 90 personnes travaillent au Süllberg. Parmi les employés, 30 sont des cuisiniers ou des pâtisseries.

Pour Marco D'Andrea, la pâtisserie ne consiste pas sim-

plement « à aligner deux ou trois traits sur une assiette à dessert ». « Nous cherchons surtout à éveiller les sens et les émotions de nos hôtes », explique ce jeune cuisinier. Pour lui, comme pour son chef Karlheinz Hauser, le pain est un élément incontournable du menu. Les idées de chacun, alliées aux inspirations puisées aux quatre coins du monde par Karlheinz Hauser et son équipe d'encadrement, garantissent une expérience gastronomique hors du commun.

Emblématique, le restaurant gastronomique Seven Seas dispose de 30 places assises. Karlheinz Hauser, directeur des cuisines de l'hôtel Adlon de Berlin jusqu'en 2002, y crée des menus enchanteurs à huit plats. Son art culinaire a valu au restaurant d'obtenir une première étoile Michelin en 2003. Une deuxième a suivi en 2012. Le guide Schlemmer-Atlas lui a attribué sa plus haute distinction, avec cinq cuillères en bois.

Karlheinz Hauser et son équipe créent leurs menus en s'inspirant de produits trouvés dans les sept mers du monde. « Notre concept inclut également, en plus du chariot de petits fours, un chariot à pain », explique Marco D'Andrea au sujet d'une partie de l'offre proposée à ses hôtes. 20 →



Les hôtes du Süllberg jouissent d'une vue magnifique sur l'Elbe ainsi que sur la ville et sur le centre d'aviation de Finkenwerder. La vue sur les chariots à pain, elle aussi, est très impressionnante.



Chaque chambre de cuisson peut être contrôlée séparément. Le four peut ainsi être utilisé pour cuire simultanément les produits les plus différents.

à 24 sortes de pains et de petits pains différents sont présentées sur ce chariot. « Présenter » est un mot un peu faible ! Ici, il s'agit plutôt de célébrer la culture du pain. En effet, qu'il s'agisse de pains simples ou sophistiqués, ils sont toujours confectionnés et mis en scène avec le meilleur goût.

Le chariot à pain est arrangé pour chaque hôte ou groupe d'hôtes du Seven Seas. Le personnel les informe toujours sur les motivations du choix de tel ou tel pain par rapport au menu et s'applique à répondre à leurs souhaits. La baguette à base de farine française ou les pains aux herbes fines font partie de l'assortiment de produits.

Cette offre variée est le produit du savoir-faire des cuisiniers et pâtisseries qui s'activent à la pâtisserie. Ici aussi, le MIWE condo, un four électrique avec quatre chambres de cuisson qui surmontent une chambre de fermentation, a trouvé sa place. Ce n'est pas par hasard si le choix de Marco D'Andrea s'est porté sur ce four « il nous permet de réaliser de manière très flexible une cuisson de haut niveau. »

Un coup d'œil sur le processus de pâtisserie confirme vite ces déclarations. Pendant que des fonds de tarte sont cuits dans l'une des chambres de cuisson, le pain destiné au chariot à pain est produit dans une autre chambre. « Nous plaçons autant de produits que possible directement sur la plaque de cuisson », explique Marco D'Andrea. La chaleur de contact de la plaque de cuisson, alliée à la chaleur de radiation par le haut, confère au pain une croûte stable, une mie moelleuse et un bel aspect.



Les pains sont présentés sur le chariot dans des formes les plus diverses.

Ce sont là des paramètres de qualité qui, au Sullberg, ne s'appliquent pas uniquement aux produits du chariot à pain. Ce savoir-faire en matière de cuisson est également mis à profit par les autres secteurs du site gastronomique et hôtelier, de même que par le service de traiteur. Les bretzels, p. ex., sont faites maison. Ce sont elles qui alimentent le plus nordique des chalets de montagne allemands, sur la montagne Sullberg. Dans les mois d'hiver, on y fait la fête en buvant de la bière blanche d'Erding et, bien sûr, en dégustant des mets de haute qualité. À la saison des fraises, plusieurs centaines de fonds de tarte sont souvent nécessaires pour le service de traiteur.

« Le plus frappant, en ce qui concerne les produits cuits dans le MIWE condo, c'est la constance des résultats de cuisson », nous dit Marco D'Andrea pour décrire son expérience avec ce four. La commande à programmation fixe permet de contrôler et de régler la chaleur de voûte et de sole de manière très précise pour chaque four. Le four offre également la possibilité de définir des programmes de cuisson, mais Marco D'Andrea préfère travailler à vue. « Le temps compte pour beaucoup, mais nos employés font surtout confiance à leurs yeux et à leurs connaissances pour déterminer à quel moment un produit est cuit. » Chaque programme de cuisson permet de pré-régler et de mettre en marche jusqu'à cinq étapes de cuisson.

Pour la fabrication des pâtons et pâtes, un mélangeur planétaire, un batteur-mixeur et un pétrin sont disponibles. Ce dernier permet de fabriquer de grandes quantités de pâte brisée, alors que le mélangeur planétaire est surtout utilisé pour la pâte à pain.



L'équipe de pâtisseries s'active du matin au soir.

La pâte mélangée pendant que nous nous entretenons avec Marco D'Andrea est destinée à la confection d'un pain aux fruits. Une grande quantité de fruits secs est ajoutée à cette pâte très molle, qui est ensuite versée dans des formes et mise à fermenter. À la demande de Marco D'Andrea, le four MIWE condo modulaire et extensible dispose également d'une chambre de fermentation. « Elle est indispensable pour la fabrication du pain et des petits pains. »

La chambre de fermentation constitue quasiment le socle de l'installation du four. Les portes vitrées permettent de surveiller en continu le processus de fermentation. La température et le degré d'humidité de la chambre de fermentation sont également définis par le biais de la commande à



Les macarons français typiques font également partie des produits de pâtisserie proposés.

programmation fixe. Elle peut contenir jusqu'à cinq plaques de cuisson. « C'est tout à fait suffisant », explique une pâtissière en déposant des pains finement décorés dans la chambre de fermentation.

Les quatre étages du four sont positionnés au-dessus de la chambre de fermentation. MIWE peut assembler jusqu'à cinq chambres de cuisson dans un même système. « Cela forme une tour vraiment très haute », fait remarquer Marco D'Andrea, un peu sceptique. Pour lui, quatre chambres suffisent. Chacune d'entre elles comporte une plaque de 60 x 80 cm ou deux plaques de 60 x 40 cm. Les chambres de cuisson sont proposées dans une largeur pouvant atteindre 120 cm et dans différentes profondeurs. Tout dépend des besoins du client. →



Certains produits, comme les brioches, sont cuits à même les plaques de cuisson.



Le chariot est toujours décoré différemment et se présente toujours sous un nouveau jour.

Pendant que Marco D'Andrea continue de s'affairer au four, nous remarquons un détail qui peut avoir une grande importance, surtout en pâtisserie : les larges portes des chambres de cuisson sont entièrement vitrées. Pourquoi attirent-elles notre attention ? Parce qu'on ne les ouvre que très rarement. « Il est indispensable de pouvoir observer la manière dont les produits se développent dans le four », explique Marco D'Andrea. Grâce aux lampes à halogène, les portes vitrées offrent une vue optimale sur ce qui se passe dans le four.

Cela permet non seulement d'économiser le temps nécessaire à ouvrir et à fermer les portes, mais évite également les déperditions de chaleur lors de l'ouverture des portes. Et ce n'est pas tout. Pour Marco D'Andrea, le climat qui règne dans la pâtisserie est également très important : « le four ne dégage pas beaucoup de chaleur. Et c'est très bien comme ça ». Le MIWE condo est très bien isolé, ce qui joue un grand rôle, surtout en ce qui concerne les longs temps de cuisson.

Les buées habituellement gênantes dans les pâtisseries restent là où elles se trouvent, c'est-à-dire dans les chambres de cuisson fermées hermétiquement et derrière les portes vitrées étanches. De cette manière, aucune gouttelette de vapeur ne vient se déposer sur les glaçages au chocolat, p. ex. Marco D'Andrea apprécie pourtant les buées, et surtout leur quantité et les possibilités de réglage précis au sein de la chambre de cuisson : « Nos anciens fours ne nous offraient pas une telle qualité de buées. »

Chaque chambre dispose d'un appareil à buée individuel qui offre toujours une buée saturée en quantité suffisante. Et cela sans influencer sur la température du four. « C'est surtout dans le cas du pain et des petits pains que cela joue énormément sur l'aspect extérieur et sur les résultats de cuisson », ajoute Marco D'Andrea pour justifier cette nécessité.

Tout en parlant, il enfourne dans une des chambres de cuisson les pains aux fruits qui ont entretemps fini de fermenter. Ils sont maintenant cuits avec une température décroissante. Le MIWE condo de Süllberg ne prend pas uniquement en charge des tâches de cuisson classiques, mais il est également capable de réaliser une croûte caramélisée typique de la crème brûlée.

Nous avons été très surpris de voir que même les pépites de chocolat étaient passées au four. « Ici, nous les caramélisons », nous explique Marco D'Andrea. Il utilise pour cela la chaleur rayonnante douce. Le premier choix, même pour la haute cuisine : MIWE condo.



La montagne Süllberg abrite des sommets en matière de plaisir gustatif. La pâtisserie et le chariot à pain ne sont pas les moins appréciés.

En bref:

Süllberg – hôtel, restaurant, terrasses, traiteur

Associé gérant : Karlheinz Hauser

Concept gastronomique :

Restaurant gastronomique Seven Seas

Salle de balle historique

Restaurant Deck 7

Private Dining

Chalet de montagne (d'octobre à mars)

www.suellberg-hamburg.de