

EXPRESS

Le journal Prodega

FRANK NOORDHOEK
ET DOMINIK BIERI

L'atout de Fait Maison

Page 6



PRODEGA

Gros plan

La passion du fait maison

Le Burehuus à Thoune s'est engagé à pratiquer un artisanat culinaire traditionnel avec le label Fait Maison. Des préparations réalisées sur place qui nécessitent des compétences et du dévouement pour la profession.

Les plats peuvent être préparés de multiples façons. Par exemple avec des aliments déjà épluchés, précuits, ou avec les innombrables aides sorties de sachets, de boîtes et du congélateur. Très peu pour Frank Noordhoek et Dominik Bieri. Le premier officie derrière les fourneaux du Burehuus à Thoune (BE), Dominik Bieri est le gérant du restaurant. Il est en première ligne quand, à midi et le soir, 50 à 100 clients souhaitent se sustenter. «Je n'ai rien contre les produits finis et semi-finis. Dans certains établissements, ils peuvent être légitimes», dit Frank Noordhoek. «Mais je considère mon métier comme un processus créatif et global, dans lequel je peux et je dois tout faire moi-même autant que possible.»

PRESQUE TOUT EST FAIT MAISON

Le concept est appliqué même pour les menus de midi à prix avantageux. Le jus pour le plat de viande? Préparé maison. Le rôti de viande hachée? Fait maison. La purée de pommes de terre en accompagnement aussi, bien entendu. De la confiture proposée au buffet du petit-déjeuner jusqu'aux douceurs servies avec le café: tout provient de la cuisine de Frank Noordhoek. «Il serait plus simple d'énumérer ce que nous ne faisons pas nous-mêmes», précise Dominik Bieri à ce sujet. «Les frites, par exemple, sont achetées, et...» Rien d'autre ne lui vient à l'esprit. «Ah si, les ravioli épinards-ricotta que nous proposons aujourd'hui proviennent d'une manufacture régionale partenaire. C'est pourquoi ils sont également indiqués ainsi sur la carte. Cette transparence et ce caractère

régional correspondent à notre conception en tant que restaurateurs et c'est aussi ce que le label Fait Maison exige.»

LE SOUTIEN EST IMPORTANT

C'est précisément ce label qui figure sur la carte et qui est affiché à l'entrée du

restaurant Burehuus: «Lorsque je suis arrivé chez Hauenstein Hotels, il y a trois ans, Frank cuisinait déjà depuis un an au Burehuus. Et sa manière de cuisiner, fait maison, correspondait exactement à ma philosophie et aux exigences de Fait Maison. De plus, et c'est important, nous



DOMINIK BIERI

Âge: 38 ans
Livre sur la table de chevet: poussièreux
Groupe de musique préféré: au petit bonheur la chance
Incontournable: famille, amis et santé



3

FRANK NOORDHOEK

Âge: 45 ans
Modèle: mes parents
Hobbies: voile, surf, ski et natation
Destination de rêve: les Caraïbes

- 1 Dominik Bieri gère l'établissement de front, tandis que Frank Noordhoek (image en haut à droite) est le chef en cuisine.
- 2 Une cuisine maison superbement mise en scène, telle est la recette du succès du Burehuus à Thoune.



Fait Maison

Fait Maison est un label de qualité suisse soutenu par la Société suisse des cuisiniers et Gastronomes. Il distingue les restaurants qui préparent leurs plats eux-mêmes, à partir de produits frais et sans recourir à des produits finis industriels. Pour la clientèle, cela envoie un signal clair en faveur de la qualité, de l'artisanat et de la transparence: une garantie que la cuisine est authentique et faite maison. Pour les restaurants, le label symbolise un engagement pour le savoir-faire culinaire et une cuisine authentique. Le respect des critères fait l'objet de contrôles réguliers, ce qui renforce la confiance. Ainsi, Fait Maison valorise la reconnaissance de la cuisine traditionnelle et des produits régionaux.

labelfaitmaison.ch

Frank Noordhoek. Et qu'en est-il de la rentabilité? «Bien sûr, une sauce hollandaise maison demande plus de travail et engendre plus de frais qu'un produit semi-fini. D'un autre côté, nous faisons des économies en achetant les matières premières. Les produits conviennent ne sont pas forcément avantageux.» Mais au final, c'est la clientèle qui décide ce qui est important pour elle. Avant que les deux hommes ne puissent répondre, la spécialiste du service se réjouit: «C'était une première pour la table 7, et elle est ravie. Ils ont exprimé leurs remerciements et ont déjà réservé une table pour vendre prochain.»

sommes reconnaissants de pouvoir compter sur le soutien de la famille prioritaire pour ce concept.» Dominik Bieri, gourmet assumé, a découvert Fait maison pendant ses vacances en Suisse romande. «Les prescriptions sont strictes et détaillées», dit-il, redevable envers la plateforme, qui gagne en notoriété.

LA CLIENTÈLE DÉCIDE

Pour qui Fait maison est-il une bonne option? «Pour vous-même et votre équipe. Vous devez aimer le métier de cuisinier avec toutes ses facettes, mais aussi posséder le savoir-faire nécessaire et la fierté professionnelle», affirme

Texte Franz Bamerth
Photos Franziska Frutiger