

Zeitschrift: Mobile : la revue d'éducation physique et de sport
Band: 8 (2006)
Heft: 5

Artikel: Dans les cuisines de Macolin
Autor: Gautschi, Roland
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-995689>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Dans les cuisines de Macolin

L'assiette des sportifs // Il est à sa brigade ce qu'un entraîneur est à son équipe. Toni Breitenmoser, chef de la restauration à l'Office fédéral du sport, y régenté tout ce qui touche à l'art culinaire. Incursion dans la cuisine la plus sportive de Suisse.

Roland Gautschi



En cuisine, c'est lui le plus endurant: Gilles Bailly, cuisinier et marathonnier.



Elle planifie et organise: Mila Bijelic.



► Deux heures et demie, c'est le temps qu'il lui faut pour courir le marathon. A l'observer débiter les poivrons, on ne peut s'empêcher de penser que Gilles Bailly, 29 ans, cuisinier à l'Office fédéral du sport de Macolin et coureur émérite, tient à établir un nouveau record personnel. Pourtant, il reste bien trois heures jusqu'au repas de midi. Mais les préparatifs dans cette cuisine ouverte sur la salle de restaurant du nouvel immeuble Bellavista battent leur plein. Maria Martinez, aide cuisinière, nettoie, le sous-chef André Aebi emballe un morceau de viande sous vide. Tous deux font partie de la brigade depuis 25 ans. André Aebi ne compte plus les hôtes qu'il a vus défiler. Mais certains l'ont plus marqué que d'autres. Et on le comprend! Par exemple le top modèle Cindy Crawford qui débarqua un jour à l'OFSP, en tant qu'ambassadrice de la marque horlogère Omega. Dans un autre registre,

mais tout aussi impressionnant, le Secrétaire général des Nations Unies Kofi Annan... Personne ne se souvient de ce que ces personnalités ont commandé. Ni d'ailleurs d'une réclamation quelconque, pas même de la part du conseiller fédéral et chef du DDPS Samuel Schmid, qui a pourtant pris place souvent dans la file d'attente. «Un hôte satisfait», de l'avis d'André Aebi.

Produits frais avant tout

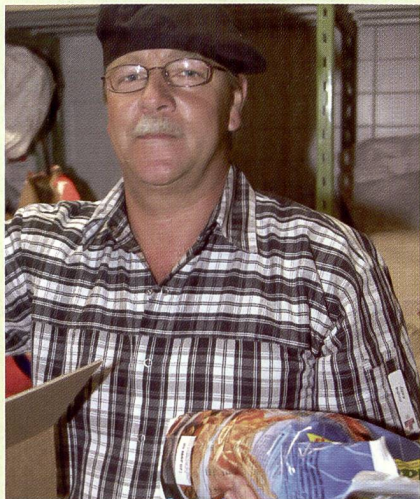
Par année, 90 000 assiettes trouvent preneur à midi dans la cuisine de l'OFSP. Quatre tonnes et demie de pommes de terre, quatre tonnes de bananes, deux tonnes et demie de pâtes, deux tonnes de carottes et bien d'autres denrées y rassasient les sportifs. Par ailleurs, les cuisiniers et leurs aides confectionnent plus de 5000 lunches et servent autant de convives pour des occa-

Toni Breitenmoser

a travaillé dans divers restaurants en Suisse et à l'étranger, notamment à Zermatt, à Avignon et sur l'île allemande de Sylt. Mais toujours, en grand sportif qu'il est, avec une idée derrière la tête (ski, surf, etc.).

Avant d'être engagé à l'OFSPPO, il dirigeait le restaurant du personnel d'Omega, à Bienne. A 51 ans, il pourrait mener des discussions techniques avec bon nombre de ses hôtes car ses loisirs sont voués à la marche, au vélo, à la course et au ski de fond, au ski alpin ou à l'escalade (y compris sur glace). Cet été, sa femme et lui ont exploré à vélo le sud de l'Italie. Une petite boucle de 1600 kilomètres...

Photos: Philipp Reinmann



Il en a vu défiler des sportifs... André Aebly, sous-chef, fidèle depuis 25 ans.

sions spéciales et des banquets. Ce qui suppose naturellement une planification et des préparatifs soigneux. C'est la responsabilité, entre autres, de Mila Bijelic, qui travaille à Macolin depuis six mois. Il lui faut tranquilliser un professeur qui, en proie à une grande nervosité, cherche ses quarante saucisses à rôtir pour la grillade du soir; elle lui assure que tout a bien été commandé et livré. Car cette cuisine ne laisse rien à désirer! Outre un menu végétarien et un menu pour «carnivores», elle propose des pâtes et une pizza dont la pâte est roulée, toute fraîche, chaque jour. Potage, salade et dessert complètent le plateau. «L'important, comme l'explique le chef de cuisine Erwin Büttikofer, affairé à couper en dés des tomates bien mûres, est de travailler avec des produits si possible frais, de la région.»

Préserver les vitamines

Cela dit, les produits n'ont pas seulement gagné en fraîcheur. «Leur apprêt a changé», précise Toni Breitenmoser, chef de la restauration depuis cinq ans. Ainsi, la cuisson «à point» est de rigueur pour préserver les vitamines. Ancien cuisinier et maître-queux de plusieurs grandes maisons suisses et étrangères, il considère comme un must de ménager les produits, de veiller à la variété des plats et de faire en sorte qu'ils soient appétissants. C'est pour cela qu'en collaboration avec Christof Mannhart, nutritionniste à l'OFSPPO, il a fixé des priorités: usage ciblé et parcimonieux des graisses, en tenant compte des propriétés de différentes huiles, chasse aux agents conservateurs et si possible aux produits semi-finis. Ce qui n'empêche pas Toni Breitenmoser de mettre au menu de temps à autre du boudin noir et de la saucisse de foie. Mais, contrairement à l'usage qui voulait que ce plat fût

Sport à Haba...

La centre Hallenbad AG Burgdorf est un centre de fitness et de wellness très actif dans la région Burgdorf-Emmental. Avec environ 40 collaborateurs, nous proposons à la population une offre individuelle de sport, de détente et de soin dans les domaines eau, gymnastique, fitness et bien-être. Nous cherchons dans le domaine du sport un/e

Professeur/e de sport

Vous dirigerez des cours de notre offre, vous serez en charge des locaux de fitness et épaulerez l'équipe de la piscine. Par ailleurs, vous contribuerez à l'organisation du programme des cours ainsi qu'à la recherche d'offres inédites.

Vous êtes un/e maître/esse d'éducation physique et de sport diplômé/e entre 25 et 35 ans, vous aimez diriger des cours pour les enfants et les adultes et vous avez des connaissances dans le domaine du management. Nous demandons entre autres une formation d'instructeur en natation, une aptitude au travail d'équipe ainsi qu'un penchant pour l'innovation.

Nous offrons une activité variée et intéressante dans une entreprise innovatrice avec une grande autonomie et des conditions d'engagement attractives.

Entrée en fonction: 1^{er} mai 2007.

Vous sentez-vous interpellé? Adressez votre candidature complète jusqu'à la mi-octobre à: **Hanspeter Heiniger, téléphone 034 422 94 14 ou info@hallenbad-burgdorf.ch**. Nous nous réjouissons de vous connaître!

Hallenbad AG Burgdorf
Sägegasse 15c, 3400 Burgdorf
www.hallenbad-burgdorf.ch

QIGONG
Quelle der Kraft

Exercices asiatiques de Qigong pour améliorer les performances physiques et mentales ainsi que les capacités de régénération.

- Carnet explicatif
- CD avec musique d'entraînement
- 8 exercices avec 3 niveaux de difficulté
- Bonus

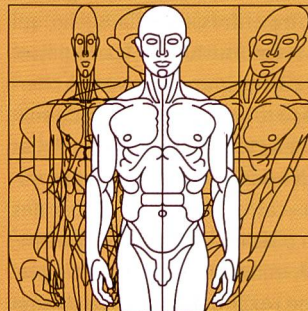
Commande:
Keller Fahnen AG 4562 Biberist
Tél.: 032 671 11 11 Fax: 032 671 11 22
www.kellerfahnen.ch

Keller Fahnen AG 

Quelle est la relation entre le sport et la science? Lors des journées scientifiques ayant lieu dans le centre de la ville de Bienne, vous pouvez discuter avec des scientifiques, des chercheurs et des sportifs, participer à des tests et vous faire expliquer des projets scientifiques dans le domaine du sport (inscription pour classes d'écoles indispensable).

Organisateurs:
Fondation Science et Cité
OFSPPO/Haute école fédérale de sport Macolin
ISPW de l'Université de Berne

Programme et renseignements
www.science-et-cite.ch



sc journées scientifiques
le sport | bienne
19-22 octobre '06

servi aux moniteurs en herbe juste avant de courir les 12 minutes du test de Cooper (!), il existe aujourd'hui des alternatives plus digestes.

Du boudin avant un test d'endurance, une anecdote parmi d'autres dans l'histoire de la cuisine de Macolin. Les employés de longue date ont bien d'autres souvenirs: ainsi ce bouillon servi par erreur en lieu et place du thé et qui, curieusement, n'avait soulevé aucune critique de la part des hôtes. Ou ce rideau tendu dans l'ancienne salle du restaurant, qui servait à séparer les fonctionnaires du personnel d'exploitation – sans oublier la troupe des «sans-os», comme les appelaient les Romands, traduction un peu libre de «sanos» (Sanitätsoffiziersschule) dont les membres se réunissaient une fois l'an dans cette même salle.

Pizza et pâtes en vedette

La liberté qui préside au choix des mets n'a pas que des aspects positifs, selon Toni Breitenmoser. Les sportifs ne sont plus guère influençables dans leurs habitudes culinaires puisqu'ils composent eux-mêmes leur menu. Les entraîneurs et les moniteurs sont conscients du problème. Il a d'ailleurs vu des entraîneurs réunir leurs «apprentis-footballeurs» avant d'entrer dans le restaurant et décider du menu à choisir. Sans ces garde-fous, le plat unique serait programmé d'avance pour beaucoup: pizza deux fois par jour! Un repas un tantinet déséquilibré, impropre en tout cas, à la longue, à satisfaire les besoins quotidiens de nos athlètes: 1,2 à 1,8 gramme de protéines, 1,5 gramme de lipides et 6 à 10 grammes d'hydrates de carbone par kilo de poids corporel.

Photos: Philipp Reinmann



Le chef de cuisine Erwin Büttikofer: priorité aux produits frais!



Servir un expresso à Bruno Kernen ou Urs Schönenberger, un plaisir pour le barman David Küffer.



Maria Martinez, au four et au moulin depuis un quart de siècle.

The place to be

Autres temps, autres mœurs... De nos jours, la restauration se pratique au grand jour. Point de ségrégation entre le personnel de cuisine, les autres employés et les sportifs qui viennent s'attabler. Autre lieu de rencontre particulier, véritable bijou placé sous la responsabilité de Toni Breitenmoser, le bar du Grand Hôtel rénové. On y rencontre nombre de personnalités sportives de Suisse et d'ailleurs, venues apprécier un petit expresso. Les deux barmen, Franz Weber et David Küffer, surprennent ainsi quelques petits secrets qu'ils se gardent bien de divulguer sur la place publique. Ce rôle de témoin discret, appelé parfois à donner son avis, plaît à David Küffer: «J'ai tendance à abreuver les clients de paroles, Franz les laisse en paix.» Bref, à table comme au bar, les hôtes ont l'embarras du choix... Au fait: les hôtes les plus appréciés du bar sont le skieur Bruno Kernen et l'entraîneur de Super League Urs Schönenberger.

A la question de savoir quel est son mets de prédilection, Toni Breitenmoser répond sans hésiter: les pâtes, avec des tomates fraîches, du basilic, un peu de crème et du parmesan. Et pour compléter l'assiette, une grande salade. Voilà un plat étonnamment simple pour un homme qui règne sur une cuisine si variée. Mais ce passionné de sport en plein air sait ce qu'il en coûte de rester d'attaque, sur ses skis et sur la crête d'une vague! //