

Le «Chef» à nouveau au fourneau à Fribourg – Pierrot Ayer.

Pierrot Ayer, Le Pérolles, Fribourg:

«Former les jeunes soi-même prend du temps»

En plein cœur de Fribourg, Pierrot Ayer vit sa passion: cuisiner et former à la cuisine en mariant gastronomie et – comme il le dit si bien – bistro-nomie. Son concept rencontre un tel succès qu'il a déjà été obligé d'annuler notre premier rendez-vous. Mais Pierrot Ayer ne serait pas Pierrot Ayer s'il ne restait pas modeste, une qualité à laquelle le lauréat de la «Toque d'honneur de l'année 2017», selon Gault Millau, tient particulièrement.

Texte et Photos: Markus Steiner

Ce qui fait peur aux autres le motive: la perfection. C'est elle que Pierrot Ayer tente en permanence d'atteindre et plus encore, il lutte pour l'obtenir chaque fois qu'il donne des instructions à sa jeune équipe, chaque fois qu'il goûte sa salade de tomates et qu'il insiste pour qu'on la recommence une nouvelle fois. Dans sa cuisine, qu'il a planifiée et installée avec Hugen-

tolber, ce chef étoilé de 57 ans dirige une équipe de 25 personnes. La brigade comprend douze cuisiniers, dont cinq originaires de Fribourg. «En 27 ans d'activité, je n'ai jamais eu autant de Fribourgeois dans mon équipe», se souvient Pierrot Ayer. Il a réussi à former une équipe de base bien rodée et composée de jeunes talents: Pierre-Pascal Clément et Frédéric Martot pour la cuisine, Benoît

Jérôme pour la pâtisserie. Frédéric Martot et Benoît Jérôme travaillaient déjà avec Pierrot Ayer dans l'ancien «Le Pérolles». Il n'aurait pu envisager se lancer dans cette aventure sans eux. Mais, la plupart des jeunes de son équipe sont par contre de nouvelles recrues. Travailler avec de nouveaux collaborateurs demande un gros travail. «Former les jeunes soi-même prend du temps et il y a trop peu de gens qui le font consciemment». Mais il explique que ce n'est pas un problème lié au milieu gastronomique, mais plutôt un changement sociétal. Et de continuer: «On constate souvent un manque de gratitude. Pour exercer ce métier, il faut faire preuve de talent, de volonté et d'efforts pour obtenir des résultats et de la satisfaction. Beaucoup de jeunes ne sont pas prêts à travailler autant d'heures ou à subir la pression». Il pense que le milieu gastronomique peut pourtant fournir

Gastronomie au plus haut niveau au «Le Péroles» (à gauche), Bistronomie au «Le Petit Péroles» (à droite).



de vrais beaux moments, une certaine expérience de la vie, l'épanouissement et de belles amitiés. Et c'est exactement ce qu'il veut transmettre à ses jeunes talents.

2 étages, 2 concepts, 2 générations

Pierrot Ayer avait refermé les portes de son établissement «Le Péroles» en 2017 après 15 années

«Former les jeunes soi-même prend du temps et il y a trop peu de gens qui le font consciemment.»

Pierrot Ayer, Le Péroles

d'activité et une «Toque d'honneur» attribuée par le Gault Millau. Il avait récolté 18 points pour sa cuisine pendant des années, dirigé le meilleur restaurant de la ville. Peu après, la Banque cantonale lui demanda s'il voulait reprendre le local appartenant à celle-ci. Pierrot Ayer décida alors qu'il reprendrait avec sa femme, Françoise, et son fils, Julien, en créant sur deux étages deux concepts différents. On trouve donc au sous-sol du bâtiment signé Mario Botta «Le Péroles» proposant une gastronomie de très haut standing. En y pénétrant, les clients y découvrent un monde bien différent de celui qu'ils viennent de quitter en traversant la place de la gare. L'atmosphère y est en effet plus tranquille, l'aménagement intérieur et la décoration en harmonie avec l'architecture imaginée par Mario Botta. Au rez-de-chaussée, par contre, l'ambiance est beaucoup plus marquée par l'effervescence du quotidien. Pierrot Ayer parle ici de «bistronomie»: du muesli au petit déjeuner, des plats simples au déjeuner et des

pâtisseries l'après-midi. C'est la réponse que le chef étoilé veut donner à la tendance du va-vite actuelle, tout en mettant en œuvre un concept commercial avec son fils, Julien. Mais Pierrot Ayer reste fidèle à lui-même: la qualité reste la même aux deux étages. La perfection aussi. Les «macarons» qui sont vendus dans un joli emballage sont les mêmes que ceux servis en bas avec le café. Et, avant le déjeuner, l'équipe du service discute autant au rez-de-chaussée qu'au sous-sol des préférences des clients qui ont réservé. Le chef est ainsi tout aussi présent au «Petit Péroles», pose des questions, dirige, corrige, pousse à la perfection.

Une relation faite pour durer

La perfection, Pierrot Ayer en parle aussi lorsqu'il évoque l'installation des deux cuisines. L'équipe d'installateurs a dû faire face à quelques difficultés majeures. Par exemple, la colonne qui se trouve en plein milieu de la cuisine de finition pour laquelle le revêtement a dû être fabriqué



Dans les deux cuisines la brigade fait confiance au Hold-o-mat 411 Gold Edition pour la cuisson et le maintien au chaud.





Le fourneau suisse est le point central pour les plats d'Ayer.



«J'ai un grand respect et une grande estime pour l'entreprise familiale Hugentobler. Elle est pour moi synonyme de précision, de qualité, de connaissance des détails et de la place des choses: ce sont des perfectionnistes.»

Pierrot Ayer, Le Pérolles

sur mesure et soudé sur place. «Sébastien est un perfectionniste», complimente Pierrot Ayer expliquant que les travaux de soudage ont été réalisés avec soin et que l'installation a été «fantastique». Hugentobler a également réussi à tirer le meilleur en proposant une planification tenant à la fois compte des attentes de Pierrot Ayer et

des architectes ainsi que du cahier des charges lié à la protection des monuments historiques. «Face à de tels défis, l'entreprise en charge du projet doit disposer d'une grande expérience et des meilleurs collaborateurs.» La société Hugentobler Système de cuisson Suisse a planifié la cuisine de production du sous-sol et la cuisine de

finition du premier étage en collaboration avec Pierrot Ayer. Elles ont ensuite été installées en 2018, équipées des appareils thermiques les plus modernes (fourneau suisse, Practico Vision Plus, Hold-o-mat, FrigoJet, Swiss Indu Flex, bain sous vide) et mises en service. «J'ai un grand respect et une grande estime pour l'entreprise familiale Hugentobler. Elle est pour moi synonyme de précision, de qualité, de connaissance des détails et de la place des choses: ce sont des perfectionnistes», déclare Pierrot Ayer pour justifier sa décision de choisir Hugentobler. Mais ce n'est pas tout ce qu'il attend. Il tient à se savoir épaulé bien au-delà de la mise en service, à approfondir la collaboration. Vendre un appareil ou une cuisine est une chose, mais il considère que permettre au client d'approfondir les techniques de cuisson et de garantir un bon SAV en est une autre. Il n'avait pas choisi Hugentobler il y a 17 ans pour son premier «Pérolles», mais l'entreprise familiale n'a pas pour autant baissé les bras et a maintenu le contact: «Hugentobler a gagné en maturité, propose



Pierrot Ayer veut transmettre sa passion et son expérience à sa jeune brigade.



Hugentobler Système de cuisson Suisse SA

Hugentobler révolutionne les cuisines professionnelles depuis 50 ans avec passion, d'immenses connaissances et des processus inhabituels qui simplifient considérablement le travail quotidien en cuisine. L'entreprise familiale accompagne les professionnels de la gastronomie, de l'analyse du concept jusqu'à la mise en service et le coaching, en passant par la planification et la mise en œuvre de la cuisine.



«Les combisteamers ont toujours été l'une des forces de Hugentobler.»

Pierrot Ayer, Le Pérolles

une large gamme de produits et de prestations, et fait preuve d'un grand professionnalisme.» Christophe Petermann, conseiller en planification chez Hugentobler, ainsi que responsable projet, discute actuellement avec lui des possibilités de mettre en place des cours et un coaching d'accompagnement.

Le fourneau suisse: performance et rapidité
Le fourneau suisse a été fabriqué sur mesure à Schönbühl, transporté à Fribourg et livré en 4 pièces. Christophe Petermann se souvient: «C'était beau à voir: les passants et la brigade tout autour. Les passants félicitaient Pierrot pour son nouveau restaurant, la brigade était venue à la demande du chef qui leur avait envoyé un SMS et se réjouissait». Le fourneau suisse aux boutons dorés

caractéristiques comprend des plaques à induction, des plaques vitrocéramiques, un grand four, etc. Ce que Pierrot Ayer apprécie avec le fourneau suisse, c'est sa rapidité et sa performance, sa «magnifique» induction et l'épaisseur du revêtement (9 mm), preuve de sa stabilité.

Le grand Hold-o-mat

«Enfin!» s'est dit Pierrot Ayer lorsque Hugentobler a lancé le nouveau Hold-o-mat 411. Plus d'espace, une commande plus facile, une technologie de pointe. La brigade utilise plusieurs Hold-o-mat pour le maintien au chaud, cuire le poisson, sécher diverses garnitures. Pierrot Ayer fait lui-même confiance à l'appareil dans d'innombrables applications et se souvient qu'il avait oublié il y a plusieurs années une grosse pièce deux heures

dans le Hold-o-mat, bien sûr, à une température bien trop élevée. C'est avec un air espiègle qu'il raconte comment il a alors découpé et servi la pièce malgré tout.

La régénération pour 18 points

«Les combisteamers ont toujours été l'une des forces de Hugentobler.» Pierrot Ayer explique que son équipe apprécie particulièrement la qualité exceptionnelle de la régénération dans les deux cuisines. La température parfaite des aliments, la consistance, la couleur ou le goût qui restent inchangés, le fait que les aliments ne se dessèchent pas et qu'il n'y ait pas de formation d'eau. Il est à son avis «parfait» – et donc idéal pour Pierrot Ayer.



Christophe Petermann,
Conseil en planification
et direction de projet
de Hugentobler, avec
Pierrot Ayer.



Pour en savoir davantage

Restaurant «Le Pérolles»

Bd. de Pérolles 1
1700 Fribourg
Tél. 026 347 40 30
www.leperolles.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Tél. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch