



En coulisses, ils veillent au bien-être des hôtes : Urs Schmid de « Linde Orpund » et Denis Eggenschwiler de Eggenschwiler AG.

# Des frites rapides pour les stars

Lorsque 1500 personnes veulent manger en même temps au festival du Gurten, il n'est pas question de traîner. Denis Eggenschwiler est l'homme de la situation : il a à sa disposition les frites les plus rapides de la Suisse.

**Publireportage** Il fait chaud sur le Gurten, et dès la rampe de départ du festival, la foule commence à transpirer : il faut en effet attendre 45 minutes pour arriver à la station du petit train de Gurten. Mais là où nous voulons aller, il n'y a plus de train : on doit prendre le minibus, qui file sur le versant de la colline, roule cahin-caha sur les sentiers caillouteux en faisant fuir au passage une corneille, passe devant les plus courageux qui parcourent le chemin de randonnée à pied, motivés par la passion de la musique et la superbe vue sur Berne. Le minibus amène directement au niveau du backstage. On descend, on montre son badge. Une pancarte indique

: ne pas photographier les personnalités – on est en zone de convivialité. Sur la scène, la musique bat son plein, mais nous restons ici : nous voulons voir l'homme en charge de la restauration.

Le festival du Gurten mobilise 1500 personnes : des artistes, des techniciens, des assistants. Et chaque matin, chaque midi et chaque soir, ces 1500 personnes veulent consommer le plus rapidement possible quelque chose de bon. Les premiers affamés sont déjà à table et mangent des cuisses de poulet aux prunes, avec de la salade de concombre et les frites les plus rapides de la Suisse.

L'homme qui les prépare s'appelle Denis Eggenschwiler. Il se trouve justement avec cinq autres cuisiniers dans la tente qui abrite la cuisine.

« J'ai déjà eu l'occasion de travailler avec tous ces cuisiniers », dit-il. L'ambiance est détendue. « Notre présence ici est quasiment devenue une routine ». Depuis cinq ans, la société Eggenschwiler participe au festival du Gurten. Mais le fait qu'il contribue lui-même à la cuisine est exceptionnel : il est certes cuisinier gastronomique, mais dirige actuellement l'entreprise familiale de Zuchwil – dans la zone backstage, la société Eggenschwiler AG livre divers produits.



Cette entreprise familiale certifiée ISO fournit depuis plus de 30 ans des produits de qualité dans les restaurants, les hôpitaux, les restaurants d'entreprise et à la restauration collective. Il y a un an, Denis Eggenschwiler a succédé à son père Peter à la direction. Tout s'est bien passé – « nous avons pris le temps de bien préparer la transition », explique-t-il.

Et maintenant, deux véhicules frigorifiques occupent le terrain du Gurten. Tout doit être disponible à tout moment pour que les cuisiniers ne se retrouvent pas coincés.

« C'est un travail qui me plaît », précise Denis Eggenschwiler en s'asseyant sur l'un des bancs à l'intérieur de la cantine. « Mon client de longue date, Urs Schmid, s'occupe avec son entreprise «Linde Orpund» de la restauration en backstage ». Et Eggenschwiler fournit non seulement les produits alimentaires, mais aussi les équipements (friteuses, véhicules frigorifiques, etc.).

« Si quelqu'un a prévu une semaine à thème, nous proposons non seulement les produits, mais aussi tout ce qui se rapporte au concept et notamment la décoration. »

Dans la zone backstage du Gurten, la décoration est secondaire, l'essentiel étant la rapidité et la qualité des repas. C'est pourquoi nous avons fait appel à Eggenschwiler. En tant que partenaire de longue date de Kadi, il fournit les frites les plus rapides de la Suisse – les « Kadi Express Frites ». Elles sont croustillantes en 90 secondes, par rapport aux 3 minutes nécessaires pour les autres marques. Le fabricant de Langenthal a optimisé le processus de fabrication de ses frites.

« Nous avons supprimé le blanchiment », précise Denis Eggenschwiler. « Cela nous a permis de réduire de moitié le temps de préparation et donc de servir beaucoup plus vite un plus grand nombre de personnes. Et quand il s'agit, comme ici, de fournir d'un seul coup 1500 portions, c'est beaucoup plus facile. »

Sur le Gurten, Eggenschwiler a plus d'une tonne « d'Express Frites » au congélateur. Les membres du backstage ont faim – un des cuisiniers ne s'occupe que de la friture. Dans ce cas, la vitesse compte. De plus, les « Express Frites » consomment moins d'huile : « Nous changeons l'huile de friture beaucoup moins souvent », ajoute D. Eggenschwiler en faisant signe au photographe de ne pas photographier – un artiste connu est en train de se faire servir au buffet. On est ici dans la zone de convivialité.

---

**Kadi SA**  
Thunstettenstrasse  
27  
4901 Langenthal  
062 916 05 00  
[www.kadi.ch](http://www.kadi.ch)