

# Pot-au-feu

GASTROMANAGEMENT 1/24

[www.potaufeumedia.ch](http://www.potaufeumedia.ch)



UNE HISTOIRE À SUCCÈS:

## La confiserie Al Porto à la conquête du Tessin





# *Des tentations sucrées pour accompagner un café délicieux*

Bellinzona réunit le meilleur du Sud et de la Suisse, et ce dès la sortie de la gare. Juste en face, la confiserie Al Porto séduit avec ses délices et son pain rustique. Le tout s'accompagne d'un café de la XT8 de Cafina, qui a le goût de l'Italie et attise la joie anticipée du Sud. Il est intense en goût et en couleur et sur demande il est couronné d'une mousse, blanche et crémeuse comme les pointes de neige sur les délicieuses tartelettes La Nuvola, que l'on trouve également dans les filiales Al Porto d'Ascona, Locarno et Lugano.

Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser





**L**e comptoir d'Al Porto à Bellinzone mesure sept mètres de long, où les délices se succèdent: Delizia alla frutta, Mignon assortito ou Cake al limone. Toutes sortent chaque jour fraîches du fournil de Tenero, où boulangers, pâtisseries et confiseurs, sous la direction du Maître Créateur Paolo Loraschi, créent avec un grand souci du détail des œuvres d'art très fines – sucrées, crémeuses, tantôt tendres comme du beurre, tantôt croustillantes, et chacune exceptionnelle. «Nous recherchons l'originalité, dans des créations personnelles et dans des classiques que nous réinterprétons, créant ainsi une offre qui n'est pas si facilement interchangeable», souligne Anton Froschauer, propriétaire des filiales Al Porto, un Autrichien de Haute-Autriche, cuisinier et serveur de formation, qui est arrivé au Tessin en 1986 et y est resté.

Il a commencé au Giardino, puis est passé au groupe Feldpausch et a repris en 1996, dans le cadre d'un ma-



**L'homme au bon goût: le propriétaire Anton Froschauer a racheté Al Porto en 1996 dans le cadre d'un management buy-out et l'a mené sur la voie du succès grâce à un engagement sans faille.**



**Dans ses sept succursales de Bellinzone, Ascona, Locarno et Lugano, Al Porto propose une offre variée de produits de boulangerie ainsi que des spécialités de pâtisserie et de confiserie. Avec une dizaine d'apprentis par an, Al Porto s'est également fait un nom en tant qu'entreprise formatrice.**

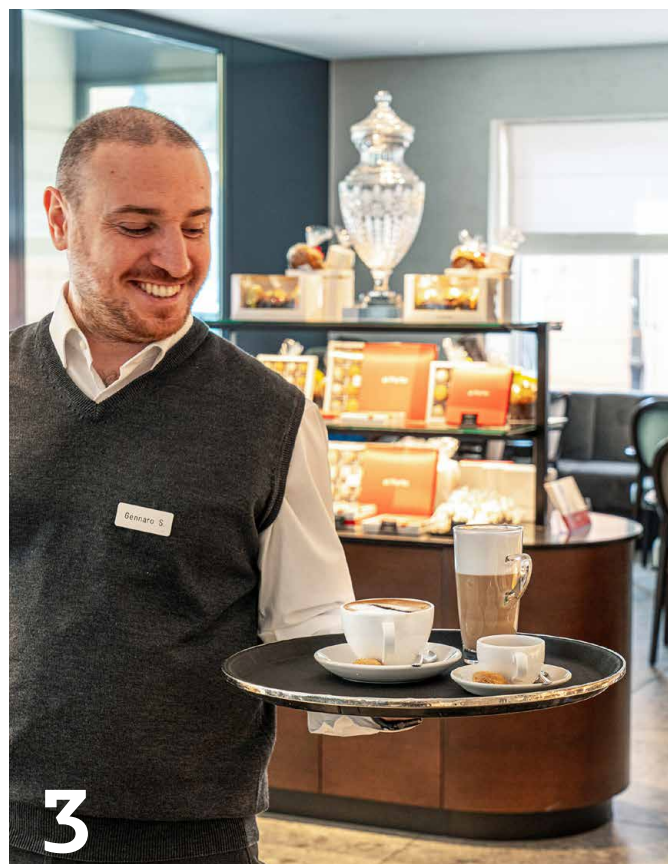
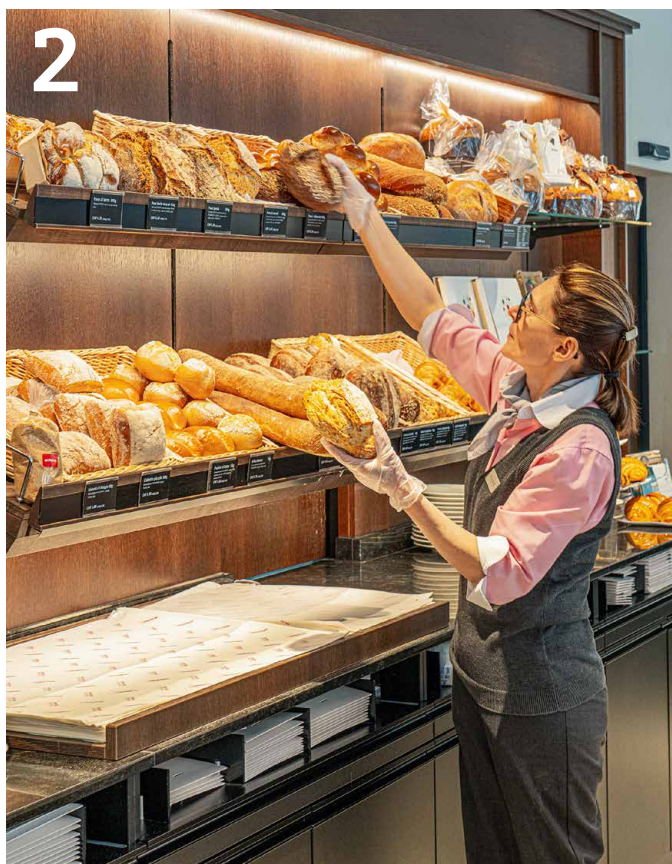
nagement buy-out, Al Porto, concrètement la production à Locarno, un café et deux points de vente à Locarno, avec 45 collaborateurs. Aujourd'hui, la marque «Al Porto» représente sept sites, dont un restaurant historique à Lugano, la production artisanale à Tenero ainsi que 140 collaborateurs à Locarno, Ascona, Lugano et Bellinzone. Le branding: un rouge signalétique et une volonté de réussir.

#### **Al Porto a l'étoffe d'un Grand Café**

Le point de vente à Locarno a été suivi d'un deuxième à Ascona et, en 2000, du Grand Café à Lugano, où des déjeuners méditerranéens complètent l'offre éprouvée de comptoirs et de snacks et où des banquets sont même organisés au «Cenacolo Fiorentino». Le «Cenacolo» est une salle chargée d'histoire avec des fresques murales fascinantes et des boiseries artistiques. Une ambiance florentine et l'un des quatre Locali storici d'Italia qui se trouvent en dehors de l'Italie (avec deux à New York et deux autres à Lugano). Au «Cenacolo Fiorentino», on ne faisait donc pas que dîner, l'histoire mondiale s'y écrivait (voir encadré).

Il n'est pas non plus évident qu'un concept à succès de Locarno ait pu s'implanter à Lugano. Locarno se trouve dans le Sopra-, Lugano dans le Sottoceneri. Entre les





**1** Les délices d'Al Porto ne sont pas seulement un plaisir à déguster sur place, accompagnés de délicieuses spécialités de café, mais aussi sur la table du petit-déjeuner, sur une table de fête, comme dessert ou comme cadeau. **2** Un choix généreux de pains croustillants complète les spécialités de pâtisserie et de confiserie. **3** A Al Porto, les spécialités de café sont très prisées – les machines à café automatiques XT8 de Cafina gèrent aisément ce volume important.



Al Porto propose environ 400 places assises à l'intérieur et à l'extérieur dans l'ensemble de ses filiales.



**Primé: Al Porto a fait du panettone de Noël un hit saisonnier pour toute l'année. Un des nombreux délices récompensés lors du Swiss Bakery Trophy.**



deux, le Monte Ceneri divise le Tessin en deux camps qui, à l'instar de Zurich et Berne, se livrent une rivalité affectueuse. On a donc plaisanté sur le fait que les habitants du nord ne savaient probablement pas que «al Porto» signifiait «au port», et on a voulu voir si le café vivrait jusqu'à Noël. C'est le cas, depuis 24 ans, prouvant ainsi que l'amour des délices raffinés peut déplacer des montagnes.

En 2020, en pleine pandémie, le quatrième site, et donc la septième filiale, a été ajouté à Bellinzona, et peu avant, une autre filiale à Locarno. Avec l'approvisionnement de sept filiales, la production à Tenero a désormais atteint un bon taux d'occupation et enthousiasme aussi bien les habitants que les touristes. «Ces deux groupes cibles sont importants, car les vacanciers ne viennent pas toute l'année, mais nous sommes ouverts 365 jours par an et travaillons en partie 24 heures sur 24», explique Anton Froschauer. En effet, lorsqu'un banquet se termine à minuit à Lugano, le boulanger de Tenero travaille déjà depuis une heure. Une production qui comporte volontairement beaucoup de travail manuel. «Nous ne voulons pas automatiser les processus, car la qualité et la créativité sont très importantes pour nous – d'ailleurs aussi en ce qui concerne le café.» Et c'est là qu'intervient Cafina.

#### **Un espresso tout autant convaincant**

«Cafina est très fiable – techniquement et humainement. Cela signifie que les appareils fonctionnent de manière fiable et que le technicien de service Gaetano Muto est toujours rapidement sur place, 365 jours par an, 24 heures sur 24 – ou son remplaçant de Suisse alémanique lorsqu'il profite de ses vacances bien méritées. Je tiens à souligner cette fiabilité, car elle ne va pas de soi», souligne Anton Froschauer, et pour cause: avec 505 000 unités de café et de thé rien que l'année dernière, la consommation de café à Al Porto génère un chiffre d'affaires très important.

«Et cela signifie que si les appareils ne fonctionnent pas, on perd beaucoup d'argent», explique Willy Renfer,



### **Là où l'histoire s'est écrite**

Le Grand Café Al Porto à Lugano a été ouvert en 1803 en tant que Ristorante Biaggi et est devenu au fil du temps un «salotto» (salon) où se rencontraient des hommes de lettres, des artistes et des hommes politiques. Pendant la Seconde Guerre mondiale, des exilés italiens ont été hébergés dans les étages supérieurs et le 3 mars 1945, le «Cenacolo Fiorentino» a accueilli la première réunion secrète entre les officiers allemands et les représentants des Alliés, qui a permis d'éviter que les officiers allemands ne mettent en œuvre leur stratégie de la «terre brûlée» en Italie du Nord.

Il s'agissait de «l'opération Sunrise», au cours de laquelle Max Waibel, un officier de l'armée suisse, a créé les conditions décisives pour la capitulation signée à Caserte le 29 avril 1945. Cette signature et la capitulation inconditionnelle des troupes allemandes le 8 mai marquèrent la fin d'une guerre sanglante qui épargna à l'Italie du Nord non seulement de nombreuses souffrances, mais aussi une destruction totale par l'ordre de la «terre brûlée». C'est pourquoi le Grand Café Al Porto fait aujourd'hui partie des Locali storici d'Italia, une association de restaurants, cafés et hôtels dans lesquels l'histoire de l'Italie a été écrite.

[www.grand-cafe-lugano.ch](http://www.grand-cafe-lugano.ch)



conseiller de vente chez Cafina, qui a fait la connaissance d'Anton Froschauer en 2019 à l'Igeho. À l'époque, il s'agissait de remplacer progressivement les appareils Cafina existants, qui avaient fonctionné pendant des années dans le domaine de la haute performance, mais qui avaient peu à peu atteint leur fin de vie. À cela s'ajoutait le fait que la technique avait entre-temps beaucoup progressé. «Nos modèles étaient encore dépourvus de TopFoam et de tanks à lait, de sorte qu'une modernisation était très importante pour nous», explique Anton Froschauer.

La longue durée d'utilisation et surtout le fait que chaque machine produit bien plus d'un million de cafés parlent également en faveur de la qualité des appareils Cafina, que le technicien de service Gaetano Muto a maintenus en état de manière exemplaire. «Lors de l'entretien annuel, nous démontons entièrement les



Un service parfait: Gaetano Muto est employé chez Cafina depuis huit ans et est connu pour son bon travail par les clients du Tessin.



**1** Une grande variété de mousses de lait: le XT8 des magasins Al Porto fournit deux types de lait – traditionnel et sans lactose – et ce, à la demande, froid, chaud, très chaud, liquide ou mousseux et couronné de TopFoam. **2** Beaucoup de plaisir, peu d'entretien: après le dernier café servi le soir, un nettoyage entièrement automatisé du système d'infusion et de lait par simple pression d'un bouton et sans démontage de piston permet de réaliser des économies de temps et de personnel sur l'année. **3** La plus rapide de sa catégorie: une Cafina XT8, installée en double unité dans toutes les filiales Al Porto, prépare jusqu'à 250 cafés par heure. **4** Café to go signifie aussi servir rapidement, surtout lorsque la filiale se trouve en face d'une gare, comme à Bellinzona – c'est là qu'interviennent les machines à café automatiques efficaces comme la Cafina XT8.



machines, les détartrons, les nettoyeurs, les lubrifiants et remplaçons les pièces d'usure», explique Gaetano Muto, prouvant ainsi qu'un entretien préventif permet non seulement de réduire les pannes, mais aussi de prolonger la durée de vie des appareils. Certains d'entre eux sont toujours en service, dans des endroits où l'utilisation n'est pas aussi élevée que dans les filiales Al Porto, par exemple sur un chantier dans le tunnel du Gothard.

«Comme nous avons été entièrement satisfaits des machines à café et du service de Cafina pendant toutes ces années, il n'était pas question de changer de fournisseur lors des remplacements», ajoute Anton Froschauer. Le respect et la bienveillance sont réciproques, car Willy Renfer souligne lui aussi l'agréable collaboration: «Vu la forte sollicitation des appareils, certains dysfonctionnements ne peuvent être évités, mais les discussions restent toujours objectives et orientées vers la recherche de solutions», confirme-t-il.

Entre-temps, Al Porto utilise neuf XT8 répartis dans toutes ses filiales, les appareils haute performance de Cafina, toujours en unité double, alimentés par deux réfrigérateurs à lait – l'un avec du lait conventionnel, l'autre avec du lait sans lactose, pour le TopFoam, la qualité de mousse de lait très appréciée de Cafina. «C'était un saut quantique à bien des égards: le groupe d'infusion compact accélère l'ensemble du processus

d'infusion. Cela signifie plus d'efficacité et une qualité de café uniforme dans tous les établissements Al Porto», estime Willy Renfer. Le résultat: un café, selon le goût italien, fort, corsé, de consistance crémeuse, avec un mélange équilibré d'amertume, de douceur et d'acidité – grâce aux réglages optimaux des appareils et à deux excellents fournisseurs de café – l'un du Sotto- et l'autre du Sopracereri.



Des délices sélectionnés accompagnés du café le plus fin d'une XT8 de Cafina avec TopFoam, la mousse de lait éprouvée, stable et pleine de saveur.



Une équipe en harmonie: Anton Froschauer, propriétaire d'Al Porto (2e à partir de la droite) et Saverio Verzicco, gérant de la filiale Al Porto de Bellinzona (à droite) avec Gaetano Muto, collaborateur du service technique (à gauche), et Willy Renfer, conseiller de Cafina AG.

  
Pour en savoir  
davantage



**Confiserie Al Porto**  
Via del Sole 1  
6598 Tenero  
www.alporto.ch



**Cafina AG**  
Untere Brühlstrasse 13  
4800 Zofingen  
www.cafina.ch/fr-ch