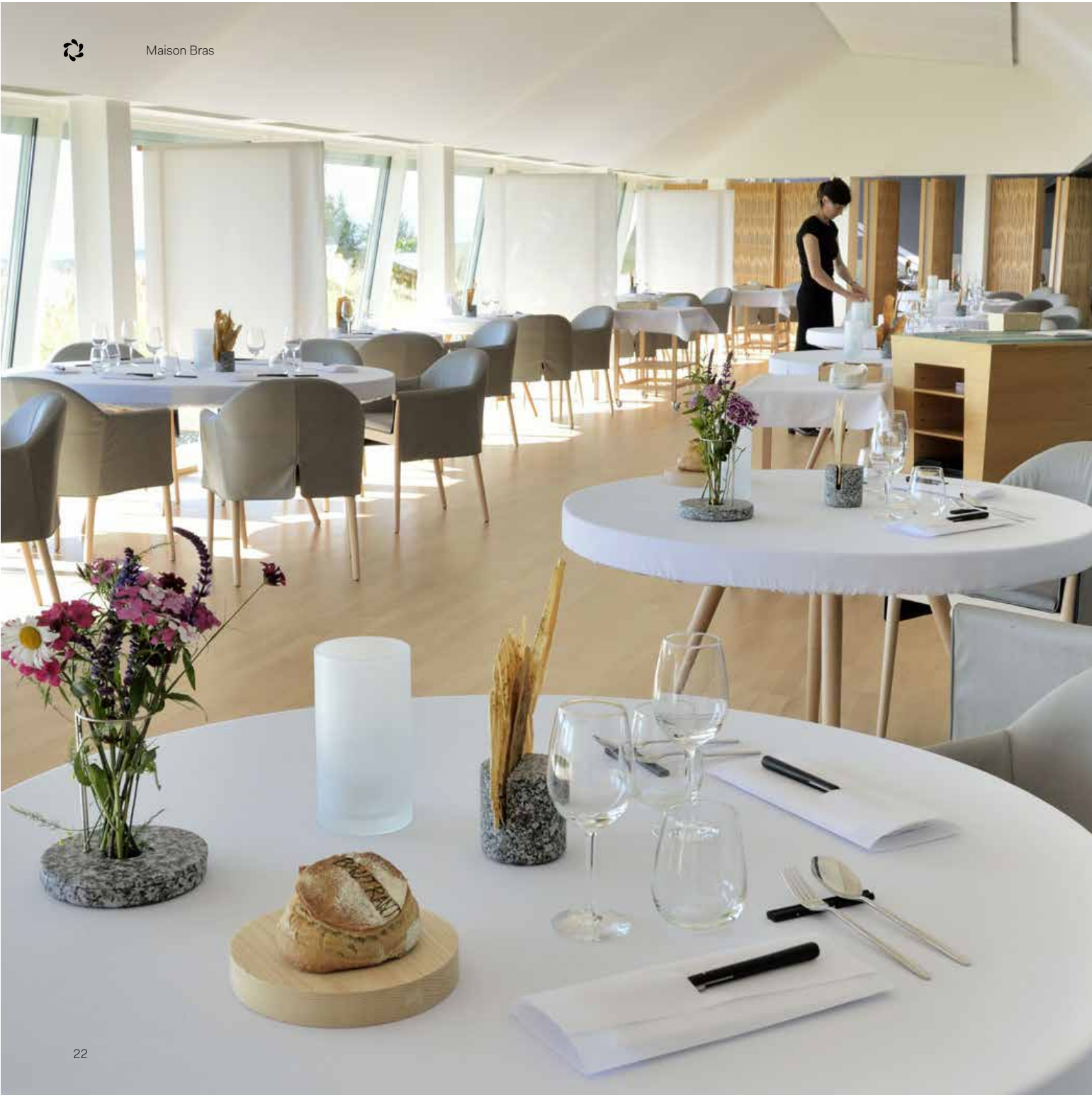




Maison Bras

LAGUIOLE | FRANCIA

MAISON BRAS

RISTORANTE  HOTEL LE SUQUET

www.bras.fr/en/en-le-suquet/the-restaurant

Sébastien Bras: www.bras.fr/en/en-the-cuisine/en-sebastien-bras/end_12

SET UP: ALI COMENDA S.A. - VGM SARL

TRE GENERAZIONI CHE RACCONTANO DI CUCINA E PASSIONE

Nel cuore dell'Aubrac, un altopiano vulcanico situato nel dipartimento dell'Aveyron e famoso per i suoi paesaggi selvaggi e le sue tradizioni rurali, sorge - all'interno dell'omonimo hotel - il ristorante Le Suquet, che da oltre 30 anni è una delle mete più ambite dagli amanti della gastronomia francese.

La struttura, dal 2009 è gestita dallo chef Sébastien Bras, figlio del celebre Michel Bras, e dalla moglie Veronique direttrice del ristorante e dell'hotel. Un edificio sospeso tra terra e cielo, che si fonde con la natura; uno spazio infuso di luce, dove solo l'orizzonte lontano interrompe la vista. Il sole sta tramontando sull'altopiano e dall'enorme vetrata della sala principale del suo ristorante, Sébastien Bras si racconta celebrando l'Aubrac e la sua famiglia.

“Ho sempre vissuto nelle cucine del ristorante di famiglia. Ci sono entrata il giorno in cui i miei genitori tornavano dal reparto maternità!” racconta Sébastien Bras. La storia del coinvolgimento della famiglia Bras con la cucina abbraccia già tre generazioni. Tre capitoli scritti da nonna Bras, Michel e ora Sébastien.

Nonna Bras acquistò un ristorante semplice e senza pretese a Laguiole nel 1956, servendo “una deliziosa cucina casalinga, ben preparata” (secondo suo figlio Michel) ai lavoratori locali.

Michael Bras, con la moglie Ginette, prese in mano la guida del ristorante di famiglia nel 1968, creando il proprio stile di cucina, raffinato, audace, sincero e soprattutto una trascrizione della natura e un riflesso dell'Aubrac, con una voce contemporanea. Nel 1992 crea il ristorante Le Suquet su un promontorio che domina Laguiole.

Per Sébastien, il figlio maggiore, la cucina è sempre stata nel sangue. Questo ragazzo, che si addormentava cullato dal rumore delle pentole e dagli aromi dei brodi che bollivano nella cucina sotto la sua camera da letto, ha iniziato a cucinare da giovanissimo. Così, dal 2009, Michel ha potuto ritirarsi gradualmente dai fornelli del Suquet e trascorrere un po' più di tempo con i suoi nipoti, che già manifestano interesse per ciò che accade in cucina...

Maison Bras



Livio Brugnoli
Direttore Generale, Comenda Ali Group Srl e Ali Comenda S.A.





“Per come la vedo io”, continua Sébastien “l'essenziale nella vita sono la mia famiglia, i miei amici, l'Aubrac e la cucina. Il radicamento nella terra, l'amore per il territorio e il gusto dei prodotti pregiati: non c'è nient'altro che possa ispirare le invenzioni in cucina, che per me sono un'ossessione e occupano tutti i miei momenti di veglia”.

Sébastien e Véronique condividono e coltivano gli stessi valori dei loro predecessori a Le Suquet, seguendo la “filosofia Bras”, per cui Aubrac è la fonte di ispirazione e la natura la fonte della creazione, dove il rispetto per l'individuo, per la natura e il territorio sono una preoccupazione quotidiana e la famiglia è il cemento che tiene insieme questa straordinaria avventura nel tempo.

Le generazioni della famiglia Bras non sono le uniche ad accompagnare Le Suquet quotidianamente. Da poco tempo, nell'area di lavaggio, è entrata a far parte della brigata una nuova alleata: una lavastoviglie a traino Comenda serie Next.

“Dopo oltre 20 anni di duro lavoro, era ora per la vecchia Comenda presente nelle cucine del ristorante di andare in pensione” racconta Livio Brugnoli, Direttore Generale di Comenda Ali Group Srl e Ali Comenda S.A. “una nuova sfida ci aspettava: **aiutare i clienti a selezionare un nuovo modello adatto alle loro esigenze, ma soprattutto che, grazie alle nuove tecnologie, riflettesse la filosofia del ristorante e il rispetto per la natura che si respirano in ogni angolo della struttura**”.

Franck Michiel, il commerciale regionale insieme al nostro installatore la società VGM Sarl, hanno saputo identificare le necessità di lavaggio principali” continua Brugnoli.

La cucina copre i turni delle colazioni con circa 20 ospiti, un massimo di 60 coperti per pranzo e altri 60 per le cene; il lavaggio ha un ritmo non-stop dalle 08:30 del mattino fino alle 00:30 la sera; le stoviglie da lavare sono molteplici e di diverse forme e dimensioni.



Serie ACR205,
Comenda



**L'ESSENZIALE NELLA
VITA SONO LA MIA
FAMIGLIA, I MIEI
AMICI, L'AUBRAC E
LA CUCINA**



Sébastien Bras
Chef e proprietario di Maison Bras.

“Non ci bastava offrire un prodotto che garantisse la sanificazione delle stoviglie negli orari indicati, volevamo dare loro di più. Non solo igiene, ma risparmi energetici e idrici, migliori condizioni di lavoro per chi opera sulla macchina, un ambiente meno umido e meno rumoroso e un risparmio di spazio nell'area di lavaggio... Potevamo farlo?” Ci chiede Brugnoli (che conosce già la risposta).

Sì.

Il nuovo modello presente nelle cucine di Maison Bras è una lavastoviglie a traino serie Next modello **AC3 30 e equipaggiata con pompa di calore di quarta generazione che permette un significativo abbassamento delle fuori uscite di aria calda dalla macchina**, garantendo un ambiente di lavoro meno umido e più salutare per gli operatori, oltre all'eliminazione della cappa di aspirazione per un risparmio di spazio.

Il pannello di controllo C- SMART full touch screen e con connessione Wi-Fi garantisce il pieno controllo delle attività della macchina da qualsiasi punto internet e permette attività di service remoto.

Oltre a questi benefici è stato possibile garantire una **riduzione della rumorosità di 5 dBA, ridurre del 68% il consumo di kW/h, risparmiare il 65% di acqua e il 39% di energia rispetto al modello precedente.**

Chissà quale sfida aspetterà la terza generazione di Comenda a Le Suquet insieme alla quarta generazione della famiglia Bras. Noi siamo in attesa di scoprirlo.

