

Table Top im Lokal für alle Sinne

Das Lichtkonzept im Luzerner Restaurant La vie en rose passt sich automatisch der Tageszeit an. Das trägt viel zu einem guten Ambiente bei.

Mit dem Restaurant «La Vie en Rose» hat sich Confiseur Bachmann in Luzern ein leistungsfähiges, innovatives Prestigeobjekt erschaffen. Und in Gastro Impuls den passenden Partner dazu gefunden.

BILDER
Filipa Peixeiro/zvg

TEXT
Sarah Sidler

An der Pilatusstrasse 17A, wo rund 20 Jahre lang eine Bäckerei/Confiserie von «Bachmann» stand, findet man seit rund einem Jahr das Lifestyle-Lokal La vie en rose. «Mit unserem ersten rein gastronomischen Betrieb haben wir uns neu erfunden», erzählt CEO Matthias Bachmann stolz. Über ein Jahr lang sei er mit dem Geschäftsführer Agron Tunprenkaj umhergereist und hätte sich Restaurantkonzepte in der ganzen Welt angeschaut. Dies, um schliesslich zu erkennen, dass es den Betrieb, den sie sich wünschen, noch nicht gibt.

«Wir wollen ein Lokal für jedermann, etwas Zeitloses, das zu jeder Tageszeit funktioniert», erklärt Agron Tunprenkaj. So machten sie sich mit dem Luzerner Architekten Marc Jöhl daran, das knapp 200 Quadratmeter grosse Lokal für rund zwei Millionen Franken in verschiedene Themenbereiche umzugestalten, in welchen er die fünf Elemente Feuer, Wasser, Holz, Metall und Erde verschmelzen liess. Nun lädt das Lokal je nach Situation, Tageszeit und

Stimmung ein, Freunde zu treffen, in Ruhe Zeitung zu lesen, sich auszutauschen oder ganz einfach, um zu geniessen. Während morgens Frühstück, Kaffeespezialitäten, Pâtisserie, Dessert und Frappés angeboten werden, gibt's ab Mittag Salate, Pasta und Suppe, Tagesteller, Tartar, Ciabatte sowie diverse salzige Gebäcke wie Pizza und Quiches. Abends sind zusätzlich Aperitiv-Specials sowie Cocktails, ausgewählte Weine und Spirituosen im Angebot.

Konzept funktioniert zu jeder Tageszeit

Um für jede Tageszeit die richtige Atmosphäre zu kreieren, wurden keine Kosten gescheut. «Dank modernster Technik ist es uns möglich, je nach Tageszeit die richtige Stimmung zu kreieren», freut sich Agron Tunprenkaj. Tagsüber wird man meist eine dezente Beleuchtung antreffen, die sich im Verlaufe des Abends steigert und sich in der Nacht in verschiedenen Farbkompositionen präsentiert. Erst der Genuss von Musik vervollständigt ein kulinarisches Erlebnis. Auffallend präsentiert sich deshalb die Klanglampe im Lokal. Sie ist eine Mischung aus Leuchter und Orgel. Sie ertönt täglich kurz um 9, 12, 15 und 18 Uhr, spielt «Happy Birthday» und einige lokale Ständchen. Zu später Stunde gestalten Laser Polarlichter an die nebelverhangene Decke. Abends locken DJs und Livemusiker in das «La vie». Die Verantwortlichen sind, stolz, dass es ihnen gelungen ist, das Lokal innerhalb eines Jahres auch abends zu etablieren.

Gastro Impuls steht auf verschiedenen Ebenen zur Seite

Klar, braucht es für so einen innovativen Betrieb einen leistungsfähigen Partner. «Wir arbeiten seit Jahren mit Gastro Impuls zusammen. Die Firma bietet ein faires Preis-Leistungsverhältnis», sagt Matthias Bachmann. «CEO Mario Hunkeler hat uns persönlich beraten, welches Geschirr, Gläser und Besteck in dieses Lokal passen. Er hat den Trend gespürt und ist auf unsere Bedürfnisse eingegangen.»

«Wir bringen gerne Ideen ein und beraten betreffend Konzept, Auswahl und Handling», sagt Mario Hunkeler. «Wir wollen nicht nur Porzellan verkaufen sondern mit dem Kunden wachsen.» Gegenseitige Inspiration sowie ein guter Service seien ihm wichtig. Fünf Jahre Garantie auf alle Produkte ist selbstverständlich. In einem Lokal wie das «La vie en rose» sei Multi-



Matthias Bachmann
Ist in der Geschäftsleitung der Confiserie Bachmann auch für das «La vie en rose» zuständig.



Agron Tunprenkaj
Der Geschäftsführer des «La vie en rose» bezeichnet sich selbst als Vollblut-Gastronom.



Mario Hunkeler
Der Geschäftsführer der Firma Gastro Impuls, Hunkeler Gastro AG will seinen Kunden Partner sein.

funktionalität wichtig, das beinhaltet auch Geschirr, worauf Speisen einfach, aber ansprechend angerichtet werden können. Dezent findet man darauf den Schriftzug «La vie», denn Individualisierung sei wichtig.

Weil das Platzverhältnis mit 106 Sitzplätzen im Lokal gut durchdacht sein muss, entschied man sich für an der Tischgrösse angepasstes Geschirr ohne Rand. «Unser Geschirr ist sehr praktisch. Die Schale beispielsweise verwende ich für Glace, Suppe, Birchermüesli, in den Unterteller passen unterschiedlich grosse Kaffeetassen», sagt Agron Tunprenkaj. Übrigens hätten alle seine ausgelernen Servicefachangestellten eine Barista-Ausbildung absolviert. Eine Investition, die sich lohnt. Voraussetzend zu arbeiten sei wichtig. Das sagt auch Mario Hunkeler: «Wir bieten die neuesten Trends an, wie am Keramikgeschirr auf Seite 19 bestens zu sehen ist.»

→

KONTAKT

la vie en rose
Pilatusstrasse 17A
6002 Luzern
041 211 33 23

Mo-Mi 6.30 – 20 Uhr
Do 6.30 – 23 Uhr
Fr-Sa 6.30 – 0.30 Uhr
So 9.00 – 18 Uhr



Dezent mit dem Schriftzug des Lokals versehen sind auch einzelne Gläser.



Das Unternehmenslogo verleiht Porzellan, Gläsern, Menükarten, Servietten und Co. eine einzigartige Note. Individualisierte Produkte erfreuen sich grosser Beliebtheit und Nachfrage.



Platzsparend und schön: In diesen Unterteller passen Tassen für Milchkaffee und Cappuccini.



Die Lebensblüte symbolisiert die Lebenskraft und bildet das Zentrum über der Theke. Räumlich unterteilt sie die Bereiche: la réunion, la sonore, le feu, la galerie, le séparé, le bar, la cuisine.



Der erste Eindruck erinnert an handgemachte Töpferware, leicht glasiert in natürlichen Farbtönen.



Dieses Qualitätsporzellan erfreut sich grosser Beliebtheit in der Systemgastronomie, Brasserie, Bar bis hin zum Landgasthof sowie in der ethnischen Gastronomie.

GASTROIMPULS – HUNKELER GASTRO AG

Die Impulsgeberin in der Welt der Kulinarik sieht die Wünsche ihrer Kunden als Inspiration und Herausforderung. Für die Kunden wird ein Mehrwert geschaffen, da Ideen gemeinsam umgesetzt werden. Langjährige Erfahrungen ermöglichen dem Unternehmen neue Massstäbe in Sachen Innovation und Verarbeitung zu setzen. Dank einer raschen Lieferverfügbarkeit sind individuelle und persönliche Beratungen auch kurzfristig vor Ort sowie im Showroom möglich. Das umfassende Angebot an Eigenprodukten und internationalen Marken macht jedes Projekt umsetzbar.

KONTAKT

Gastroimpuls –
Hunkeler Gastro AG

Grimselweg 5,
6002 Luzern,
041 368 91 91

www.gastroimpuls.ch

Die Schalen, Schälchen, länglichen Teller und Platten strahlen rustikale Wärme aus. Das ebenmässige Design, ohne auf die bewusst betonte rustikale Optik zu verzichten, ist in der Porzellanserie Terramesa von Steelite wiederzufinden.



Gastroimpuls voit la vie en rose



L'éclairage du restaurant lucernois La vie en rose change en fonction de l'heure, créant une très belle atmosphère.
(Photo: DR)

L'an dernier, Confiseur Bachmann a ouvert à Lucerne le restaurant La vie en rose, un établissement élégant et innovant qui peut compter sur un partenaire très compétent: Gastroimpuls.

PHOTOS
Filipa Peixeiro / DR

TEXTE
Sarah Sidler

Pendant une vingtaine d'années, Bachmann a exploité une boulangerie-pâtisserie au 17A de la Pilatusstrasse. Il y a un peu plus d'un an, le célèbre confiseur lucernois a ouvert à cette adresse un restaurant lifestyle baptisé La vie en rose. «Il s'agit de notre premier vrai restaurant: nous nous sommes réinventés», explique fièrement le CEO de la société, Matthias Bachmann. Avant d'ouvrir cet établissement, il a parcouru la planète avec le directeur actuel de La vie en rose, Agron Tunprenkaj, afin d'examiner à la loupe différents concepts – avant de se rendre à l'évidence: le restaurant de leurs rêves n'existait pas encore.

«Nous voulions créer un endroit intemporel où n'importe qui puisse se sentir bien à n'importe quelle heure du jour», dit Agron Tunprenkaj. «Nous avons donc contacté l'architecte Marc Jöhl.» Avec un budget d'environ deux millions de francs, ce dernier a complètement transformé les quelque 200 mètres carrés et réalisé un aménagement qui évoque la fusion de cinq

éléments: le feu, l'eau, le bois, le métal et la terre. Le restaurant est ainsi devenu un cocon idéal pour rencontrer ses amis, lire le journal ou bavarder – et pour se régaler. Petit-déjeuner complet, spécialités de café, pâtisseries, douceurs et frappés le matin, salades, pâtes, soupes, plats du jour, steak tartare, ciabattas, pizzas et quiches à partir de midi: il y en a pour tous les goûts. A cette offre viennent s'ajouter le soir des amuse-bouches et des cocktails ainsi qu'une sélection de vins et d'alcools.

A n'importe quelle heure du jour

Les responsables de La vie en rose voulaient pouvoir moduler l'atmosphère en fonction de l'heure du jour et ils n'ont reculé devant aucune dépense. «Grâce à une technique dernier cri, nous pouvons la modifier comme bon nous semble», se félicite Agron Tunprenkaj. La journée, l'éclairage est discret. Le soir, il est plus intense et la nuit, résolument coloré. A cela vient s'ajouter un instrument de musique étonnant qui rend l'expérience gastronomique inoubliable. Il s'agit d'une «lampe sonore», un mélange de luminaire et d'orgue. A 9 heures, midi, 15 et 18 heures, elle interprète brièvement «Happy Birthday» et quelques mélodies du cru. En fin de soirée, des lasers dessinent des aurores boréales sur le plafond qui baigne dans une brume artificielle, accompagnés par des DJ ou des groupes de musique. En seulement un an, le restaurant est en effet devenu le rendez-vous incontournable des noctambules lucernois.

Gastroimpuls accompagne l'ensemble du processus

Il va de soi qu'un établissement aussi innovant a besoin de partenaires compétents et efficaces. «Nous travaillons depuis longtemps avec Gastroimpuls, qui propose un très bon rapport qualité/prix», dit Matthias Bachmann. «Le CEO de Gastroimpuls, Mario Hunkeler, nous a conseillé lui-même. Il nous a aidé à choisir la vaisselle, les couverts et les verres les plus adaptés à notre concept. Il a parfaitement compris notre projet et a répondu à toutes nos attentes.»

«Notre équipe est à l'écoute des dernières tendances en date et travaille avec passion au service des restaurateurs. Concept, design ou utilisation au quotidien: nous leur soumettons des idées et partageons avec eux nos connaissances», souligne Mario Hunkeler. «Il ne s'agit pas juste de vendre des articles en porcelaine ou en



Matthias Bachmann

Au sein de la direction de Confiseur Bachmann, il est aussi responsable de La vie en rose.



Agron Tunprenkaj

Le patron de La vie en rose se définit lui-même comme un restaurateur passionné.



Mario Hunkeler

Le CEO de Gastroimpuls – Hunkeler Gastro AG veut être un vrai partenaire pour ses clients.

papier: nous accompagnons le client à long terme, en échangeant avec lui et en lui proposant des prestations de qualité.» La vie en rose étant un établissement multifacettes, Gastroimpuls lui a fourni de la vaisselle à la fois pratique et esthétique. Elle arbore le joli logo du restaurant, car la personnalisation joue un rôle important et ne coûte pas aussi cher qu'on pourrait le croire.

«Cette vaisselle est parfaite. J'utilise les bols aussi bien pour les glaces ou les soupes que pour les müslis. Et les soussasses peuvent accueillir des tasses de différentes tailles», dit Agron Tunprenkaj. Par ailleurs, tous les professionnels du service ont suivi une formation de barista, un investissement qui s'avère très rentable. Bref, comme le souligne lui aussi Mario Hunkeler, la clé du succès est l'anticipation: «Outre notre vaste offre d'articles standard, nous proposons aussi les modèles en porcelaine les plus tendance du moment, dont ceux que nous vous présentons à la page 19.» →

CONTACT

La vie en rose
Pilatusstrasse 17a
6002 Lucerne
Tél. 041 211 33 23

Lu–Me 6h30–20h00
Je 6h30–23h00
Ve–Sa 6h30–0h30
Di 9h00–18h00