

Le Bernardin.

Tecnología que eleva tradiciones.



La buena comida requiere un buen control.

“Desde que comencé mi carrera hasta que comencé en Le Bernardin, hasta hoy, hemos visto la tecnología cambiar la vida en la cocina, la energía en la cocina. De manera lenta pero segura, está cambiando la dinámica en nuestras cocinas para bien.”

Chef Eric Ripert



Industria:

Restaurante de servicio completo y espacios para eventos privados.

Negocio principal:

Gastronomía fina

Ubicación:

Nueva York, NY, USA

¿Exquisitos banquetes para hasta 200 invitados, preparados al minuto con una ventana de 10 minutos? RATIONAL lo hace posible en Le Bernardin en la ciudad de Nueva York, el venerable restaurante Francés que ha servido a exigentes comensales por más de tres décadas.

Condecorado Chef y Codueño Eric Ripert ha supervisado la cocina de Le Bernardin desde 1994. Cuando tenía solo 29 años, el restaurante se ganó un codiciado puntaje de cuatro estrellas por parte del New York Times. Veinte años más tarde, Le Bernardin recibió otra puntuación de cuatro estrellas del New York Times, convirtiéndose en el único restaurante en lograr este estatus por dos décadas sin perder una estrella.

Le Bernardin Privé es la adición más nueva a las opciones de eventos privados en Le Bernardin, localizado por la Galleria a unos pasos del restaurante en Midtown Manhattan. Sofisticado y vibrante, el espacio presenta una variedad de eventos privados, y un diseño dinámico, acentuado con arte contemporáneo, realmente reflejando el estilo insignia de Le Bernardin.

A inicios del 2022, el Chef Ripert supervisó la instalación de dos nuevos iCombi Pros en la cocina banquete del Privé.

Anclado en la cocina Francesa con un énfasis en comidas del mar, el menú incorpora una vibrante mezcla de ingredientes internacionales y técnicas de cocina – una sinfonía de sabores globales que refleja la ciudad de Nueva York en sí misma. Y mientras el Chef Ripert y Le Bernardin se han ganado una reputación impecable por cocinar en una manera que da honor a las técnicas tradicionales y su estructura en la cocina, ellos también le dan la bienvenida al rol de la tecnología en las operaciones culinarias.

Su equipo no es uno que se conforme con hacer las cosas de cierta manera. El Chef Ripert y su equipo continuamente adoptan nuevas tecnologías que los ayudan a ser más eficientes, más precisos, más sostenibles, y menos estresados en la cocina.

Su equipo no es uno que se conforme con hacer las cosas de cierta manera. El Chef Ripert y su equipo continuamente adoptan nuevas tecnologías que los ayudan a ser más eficientes, más precisos, más sostenibles, y menos estresados en la cocina.



Precisión impecable para una consistencia máxima.

Le Bernardin Privé hace eco de la subestimada elegancia del comedor en un restaurante en el centro de la ciudad, y el Chef Ripert trabaja para asegurarse que cada cliente reciba una experiencia gastronómica digna de tres estrellas Michelin. Todo está preparado al minuto con una ventana de 10 minutos; nada se cocina de antemano o se recalienta.



Las entradas pueden incluir espalda de perca americana crujiente con champiñones oreja de Judas con castañas de agua; pechuga de pato con guisantes dulces y salsa ácida de cerezas; y para el postre, flan de leche achocolatada con espuma de caramelo, miel de maple y sal marina.

En Le Bernardin, la consistencia es primordial, especialmente en banquetes, y con RATIONAL en la cocina, los eventos requieren menos personal en la cocina gracias a un ambiente más controlado.

“Toma mucho esfuerzo ser capaces de crear la experiencia para los clientes, tomando grandes riesgos porque todo es hecho a mano; hay mucho movimiento y partes móviles,” explica el Chef Ripert. “RATIONAL elimina muchos de esos elementos y los hace extremadamente precisos, así que los cocineros están mucho más relajados. Esto permite un ambiente con menos empleados, que dependen más en la tecnología, dándoles una precisión que nunca tendremos solamente al ver lo que estamos haciendo, incluso con mis años de experiencia.”

“La consistencia es muy importante, como mencionamos antes,” él dice. “La tecnología de RATIONAL nos está ayudando a hacer todos esos platos que eran estresantes y riesgosos.”

“Hoy es básicamente cero riesgo, y en términos de estrés, es una caminata en el parque. Pones todo en el horno, lo programas, sale, lo pones en la mesa, y va hacia los clientes, está perfectamente cocido, y eso es todo. ¡Listo!”

El desafío:

- › Elevar la consistencia y minimizar riesgos ya que los banquetes se preparan al minuto.

La solución:

- › 2x iCombi Pro 6-full size

Beneficios para el cliente:

- › iDensityControl: Control de clima inteligente para una cocción óptima.
- › ConnectedCooking: Manejo digital de su cocina
- › iCookingSuite: Cocción inteligente que aprende de usted.
- › iCareSystem: Limpieza automática que deja sus unidades higiénicamente limpias.



Chef Eric Ripert preparando su comida antes de que vaya al iCombi Pro.



RATIONAL USA
1701 Golf Road
Suite C-120, Commercium
Rolling Meadows, IL 60008

Tel. 888-320-7274 (Toll Free)
Fax 847-755-9583

info@rational-online.us
rationalusa.com