

# FOURCHETTE ET COUTEAU

Infos gastronomiques

Edition 4-2004

VIANDE SUISSE  
En toute franchise.

## Hygiène: quand l'inspecteur des denrées alimentaires arrive...

**Manger est une affaire dangereuse – du moins si l'on en croit les titres récurrents des journaux: des avions remplis de touristes malades, des maisons de retraite entières qui doivent être hospitalisées... Manger rend-il donc malade? Un manque d'hygiène en cuisine? Ou des défaillances au niveau du contrôle?**

Le thème de l'alimentation est si important pour les hommes que toute communication sur le sujet – surtout négative – suscite des réactions émotionnelles toujours plus fortes. Mais malgré tous les communiqués de presse, manger reste chez nous une valeur fondamentalement sûre. Le fait est pourtant qu'il nous faut toujours agir avec précaution pour conserver, préparer et consommer de la nourriture. L'hygiène reste incontournable, même si les produits convenance propres et froids nous incitent peut-être parfois à faire autrement. Même si l'on sait qu'une intoxication alimentaire n'est pas systématique, le nombre de micro-organismes critiques – qui sont d'ailleurs des éléments naturels de notre Terre – doit être réduit à un minimum par le biais de mesures adéquates.

Pour la gastronomie, cela signifie que l'hygiène doit être considérée comme une tâche aussi importante que la cuisine en elle-même ou le service. Les déroulements et les contrôles doivent pour cela être impeccables à tous les niveaux. De l'état des denrées alimentaires reçues à l'assiette, en passant par le stockage et la transformation. Locaux, appareils et surfaces de travail doivent également être irréprochables, et enfin, le comportement de tous les collaborateurs est décisif. Les auto-contrôles effectués dans les établissements sont d'une importance absolue car c'est la seule manière de garantir un standard d'hygiène acceptable. Les contrôles extérieurs ne sont que des échantillons, et donc des instantanés. Les examens micro-biologiques permettent en fait de tirer des conclusions précises sur d'éventuels défauts.

### **Bactéries, moisissures & Co.**

La présence d'entéro-bactéries, par exemple, en grand nombre sur un aliment révèle un manque d'hygiène au moment de la fabrication de cet aliment, ou un contact avec des appareils ou des mains sales après la cuisson. Les bactéries E. coli révèlent une grande malpropreté, et les staphylocoques,

une contamination par l'homme déclenchée par exemple par la toux ou des éternuements. Une conservation au froid insuffisante est dans tous les cas en cause. A mentionner aussi les moisissures, dont beaucoup peuvent générer des matières toxiques dans les denrées alimentaires. Leur présence est la conséquence d'un mauvais stockage des aliments.

### **Contrôle officiel des denrées alimentaires**

L'autocontrôle effectué par l'établissement lui-même est un élément essentiel de la sécurité des denrées alimentaires. Ce contrôle va de l'analyse des risques aux directives de travail. Les chimistes cantonaux qui sont mandatés en Suisse pour contrôler les denrées alimentaires et les établissements, se basent aussi sur ces données. Les points de contrôle de l'inspection sont



## L'hygiène dans la manipulation de la viande

**Hygiène personnelle:** bien se laver les mains et les ongles avec de l'eau chaude et du savon, et les sécher avec un linge propre. Panser proprement les plaies sur les mains.

**Hygiène des produits:** stocker au froid ou congeler la viande crue le plus vite possible après achat. Veiller ce faisant à ce qu'elle ne puisse pas souiller d'autres aliments. Ne pas stocker ensemble des viandes différentes. Traiter la viande emballée avant la date-limite de consommation indiquée. La viande achetée en vrac doit être traitée rapidement: dans la journée pour la viande hachée, dans les 2 ou 3 jours pour les autres viandes

les mêmes dans toute la Suisse. On examine l'état des aliments, observe les déroulements du travail et les activités au sein de l'établissement, ainsi que les structures offertes pour travailler. Chaque domaine est affecté à un niveau de risque, et le risque global est déterminé pour un établissement. Cette méthode permet de déceler et d'éliminer rapidement les défauts.

Garantir la sécurité des denrées alimentaires n'est pas chose simple, même si l'on atteint aujourd'hui des standards élevés aux niveaux de la fabrication, du transport et du stockage. Il est nécessaire que les denrées alimentaires soient toujours manipulées en toute conscience de ses responsabilités. Pour cela, le secteur de la gastronomie a établi des directives, des règles de comportement et des mesures bien précises, et leur application stricte est absolument indispensable.

Informations complémentaires:

[www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch)  
[www.gastrofacts.ch](http://www.gastrofacts.ch)

Stockage constant au froid à max. 2 °C, stockage séparé, consommation dans les 2 heures si la viande n'est pas stockée au froid, propreté des mains et des appareils de travail avant de travailler – toutes les conditions sont réunies pour garantir la sécurité, même au niveau des denrées alimentaires aisément périssables.

crues. Ne laisser que très peu de temps la viande crue à température ambiante avant de la préparer. Jeter le jus de décongélation avant la préparation. Les morceaux de viande particulièrement à risques doivent être bien cuits, c'est-à-dire ne plus laisser sortir de jus.

**Hygiène environnementale:** traiter la viande crue sur un support séparé. Bien laver couteaux et supports après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon, et les laisser sécher à l'air libre (ou les essuyer avec un linge ou du papier-ménage propre). Eponger le jus de viande crue avec un linge à usage unique ou du papier-ménage.



### Notre invité

*Dr. Urs Müller, chimiste cantonal*

Le contrôle officiel des denrées alimentaires dans les restaurants est l'une de nos principales missions, à laquelle je tiens beaucoup. Le client doit être roi, même s'il ne peut pas regarder dans les coulisses.

En général, nous contrôlons chaque restaurant au moins une fois par an sans avertir. On examine alors aussi en laboratoire les denrées alimentaires délicates afin de déceler les défauts «cachés». Si nécessaire, notre intervention est immédiate: de la confiscation des denrées alimentaires à la fermeture de l'établissement, en passant par le blocage des appareils. Si les résultats du contrôle sont mauvais, nous procédons ultérieurement à un nouveau contrôle pour vérifier si les mesures ordonnées sont effectivement appliquées.

Le degré d'hygiène pour le client est intolérable dans 5 à 10% des établissements. Il s'agit généralement de restaurants dont les responsables et le personnel n'ont pas suivi de formation ou de perfectionnement professionnel – ou d'affaires mal gérées. La fermeture de l'établissement et le retrait des licences peuvent en être les désagréables conséquences.

Pour moi, être servi dans un établissement bien tenu, sympathique, convivial, est toujours un moment particulier. Il peut s'agir d'un petit bistrot tout simple avec une carte toute simple. La nourriture doit être fraîchement préparée, et pour ce qui est de la décoration de l'assiette, je n'ai besoin ni de foin ni de fleurs, mais d'un service accueillant. Dans un restaurant où l'on se sent bien, la cuisine est bonne, en général.

Quand je ne me consacre plus aux aliments crus, j'aime savourer un bon morceau de viande ou une bonne volaille. Je me passe des abats et des crustacés. Mais en ce qui concerne la viande, j'aime bien savoir si elle provient réellement de Suisse.

Mon vœu serait que les menus se limitent comme autrefois à quelques plats typiques, mais qui devraient alors être frais et de grande qualité. Et aussi que le client puisse consommer notre eau potable, qui est exceptionnelle pratiquement partout.

Dr. Urs Müller est le directeur du Laboratoire cantonal de Berne

## Promotion d'automne: la saucisse au cœur de l'action!

Avec les promotions gratuites destinées à la gastronomie, la promotion des ventes que Viande Suisse réalise depuis un certain temps est un succès. De la «chasse aux escalopes» au «Festival de la saucisse», il n'y a donc qu'un pas. Le partenaire de cette nouvelle promotion est la Prodega Cash + Carry.



Les gagnants sont les restaurateurs et les clients.

L'idée est aussi séduisante que simple: la promotion est basée sur un concours mettant en jeu des prix attractifs, fonctionnant selon un système de points à collectionner, destiné à augmenter la fréquentation dans les restaurants et à promouvoir la consommation de charcuterie.

Un pack promotionnel comportant des sets de table originaux, des menus pré-imprimés, un distributeur de passeports-charcuterie, des points-charcuterie et des blocs-notes, est mis à la disposition des restaurateurs. Le pack peut être retiré gratuitement dans la vingtaine de magasins Prodega que comptent la Suisse alémanique et la Suisse romande, ou directement auprès de Viande Suisse.

Simultanément, Prodega présente dans ses filiales, sur des points de vente spécialement consacrés au Festival de la saucisse, une offre en charcuterie intéressante, où les restaurateurs peuvent venir s'approvisionner à moindre coût.

Voici comment fonctionne l'action pour les clients: sur les sets de table, il leur sera proposé d'aller chercher un



passport-charcuterie dans le distributeur mis à leur disposition dans l'établissement, et de collectionner les points qui sont offerts avec chaque plat de charcuterie. Le client doit coller quatre points-charcuterie sur son passeport avant de le poster pour participer au tirage au sort et tenter de remporter l'un des trois week-ends prolongés pour deux personnes à Gstaad, comprenant un vol au-dessus des Alpes et un atterrissage sur un glacier.

Et voici comment les restaurants profitent de l'action: tout client prenant part au concours augmente les chances de gain du restaurateur. En effet, chacun des trois gagnants d'un week-end fait en même temps gagner au gérant de l'établissement où il a consommé ses plats de charcuterie, un bon de voyage d'une valeur de Fr. 1000.-. Plus vos clients seront nombreux à participer au tirage au sort, plus vous aurez de chances de remporter un voyage.

L'idée du Festival de la saucisse offrira certainement à de nombreux restaurants un complément ou une alternative au gibier. C'est justement à l'automne que l'on peut déguster des spécia-

## Semaine du Goût: une Suisse riche en goûts

La quatrième «Semaine du Goût» se déroulera du 16 au 26 septembre, semaine durant laquelle sera présentée une Suisse culinaire qui ne doit pas craindre la comparaison en matière de variété et de qualité!

Cette Semaine du Goût vise aussi en particulier à sensibiliser la jeune génération au plaisir des papilles, à la manière de soigner la convivialité autour d'une table bien mise, et à lui apprendre à prendre conscience de la qualité des produits locaux et perpétuer les traditions gastronomiques. Mais les autres objectifs de la Semaine du Goût sont aussi la promotion de la santé et du bien-être grâce à une alimentation variée et équilibrée, ainsi que la manipulation «écologique» des denrées alimentaires. Plus de 550 manifestations ont été autorisées par le «Comité de qualité». Le public intéressé trouvera sur Internet un répertoire Web de toutes les manifestations classées par lieux, genres et mots-clés. Le guide des manifestations imprimé contient une de-

scription de tous les événements ainsi qu'un répertoire des adresses des organisateurs. Après trois Semaines du Goût organisées en Suisse romande, l'édition de cette année est étendue à la Suisse alémanique, qui accueillera près de cinquante manifestations. Le «patron» de cette 4<sup>ème</sup> édition est Carlo Petrini, président et fondateur de Slowfood International.

www.gout.ch



lités charcutières saisonnières et typiquement régionales, faciles à insérer dans des menus qui seront sûrement très appréciés des clients.

Les packs promotionnels peuvent être retirés dans les filiales Prodega à partir du 20 septembre (dans la limite des stocks). Date-limite d'envoi pour le concours: 31 décembre 2004.



## «La Cuisine des Jeunes»: vivement la finale!

Cette année encore, le concours organisé pour les jeunes professionnels de la cuisine a attiré un grand nombre de candidats. Les finalistes sont désormais connus. La finale du 19 octobre prochain promet d'être passionnante et la cuisine, d'un haut niveau.

La grande qualité des recettes remises par écrit démontre une fois de plus le professionnalisme et la créativité des jeunes cuisinières et cuisiniers. Le jury spécialisé a eu d'autant plus de mal à désigner les finalistes. Le 8 septembre, le président du jury, Monsieur Erhard Gall, a finalement communiqué leurs noms:

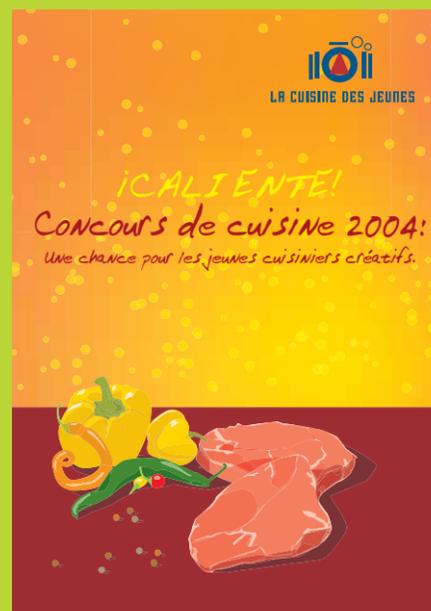
Christa Ringger  
Auberge du Grand Pin,  
2034 Peseux NE

Gericht: Englisch gebratenes Rindshuft-medallion an Zitronenthymianjus, kombiniert mit einem Kalbsmilkenroustillon

Michel Eschmann  
Hotel Hirschen, 6215 Beromünster  
Gericht: Vereinigung von gebratener Rindshuft und Rindfleisch-praline, Jus aus altem Portwein mit Ysop abgeschmeckt

Mischa Pfeuti  
Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad  
Gericht: Duo von Simmentaler Rindshuft im Spinatmantel, mit Jamaikapfeffer und Taggiasca-Oliven geschmort, mit Gemüse

Michael Pilman  
Hotel des Balances, 6000 Luzern  
Gericht: Nostalgie provençale. Millefeuille aus Rindshuft, Peperoni und Auberginentatar mit Basilikum-Spätzli



**La récompense: une fête Caliente très chaude**

Après une pré-sélection déjà très prometteuse, on attend la finale avec impatience. Celle-ci aura lieu le 19 octobre à Berne, et en soirée, toutes les personnes ayant participé au concours



pourront se détendre à l'After-Cooking-Party organisée pour la première fois cette année. Canapés, boissons et rythmes brûlants seront au rendez-vous, le tout selon la devise de cette année: «Caliente».

Après l'apéritif et l'accueil des invités par Madame le Dr. Regula Kennel de Viande Suisse, aura lieu la remise des prix et de la médaille au vainqueur par le président du jury, suivie d'une prestation de «Räpzept» par le champion du monde de cuisine, membre du jury et rappeur Ivo Adam. Ensuite, un DJ salsa assurera l'ambiance. Le Cinématte de Berne est le cadre idéal pour terminer en beauté cette journée bien remplie.

Informations mises à jour sur  
www.lcdj.ch

# Le Saucisson vaudois en robe de champs



## Ingrédients (pour 10 personnes)

30	pommes de terre moyennes «Agria»
4	saucissons env. 350 gr.
2,000 kg	de poireaux verts
2,000 kg	de gros sel «four»
0,300 l	de crème fraîche 35%
0,250 kg	de gruyère
0,080 kg	de beurre
	sel, poivre

## Préparation

Laver les pommes de terre. avec la peau, bien les essuyer et les emballer dans une feuille d'aluminium. Les sur une plaque garnie de gros sel, les cuire au four. Cuire les saucissons dans une eau frémissante, 20 minutes environ, réserver. Prendre les poireaux, entailler la tige dans le sens de la longueur, bien les laver, couper des rondelles de 2 cm. environ et cuire à l'étuvée avec un morceau de beurre. Réserver la moitié pour la présentation.

Reprendre les pommes de terre, couper un «chapeau» sur toute la longueur, les évider en réservant la chair.

## Farce

Eplucher les saucissons ( garder 1 rondelle par pomme de terre pour la décoration), hacher le reste des saucissons pas trop fin.

Mélanger la chair des pommes de terre, les poireaux et le saucisson. Lier à la crème fraîche 35%, ajouter un peu de gruyère râpé, assaisonner légèrement. Garnir les pommes de terre avec la masse. Recouvrir de gruyère râpé et gratiner au four pendant 10 minutes.

## Présentation

Prendre une assiette plate, dresser 3 pommes de terre sur un lit de poireaux.

Piquer une rondelle de saucisson dans la pomme de terre avec un brin de persil et un spaghetti frit.

## Temps de préparation:

env. 50 minutes

Coût par personne: env. CHF 5.05

## L'Hôtel du Buffet de la Gare, 1824 Caux

Caux est situé au dessus de Montreux et offre aux habitants et aux visiteurs un panorama aussi impressionnant en hiver qu'en été, entre le ciel, les montagnes et le lac.

L'Hôtel du Buffet de la Gare a été rénové il y a deux ans. Aujourd'hui, il enthousiasme ses clients par son charme rétro. S'il est particulièrement soigné au restaurant, le menu du café met l'accent sur les spécialités du terroir. Il propose de préférence des spécialités vaudoises. Les chambres accueillantes de l'hôtel offrent une vision panoramique sur les Alpes et le lac. Nombre de clients profitent de leur séjour pour effectuer des randonnées dans les environs ou faire du ski en hiver.

[www.bufferetcaux.com](http://www.bufferetcaux.com)



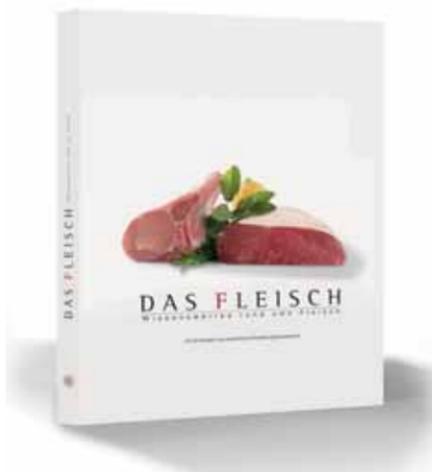
## Portrait succinct: Jean-François Fay

Né à Paris en 1968, Jean-François Fay y effectue sa formation de cuisinier à l'Ecole Hôtelière. Par la suite, il se spécialise dans les domaines de la pâtisserie, de la chocolaterie et de la confiserie. Il occupe divers postes dans de grands établissements français puis travaille pendant deux ans aux Etats-Unis. Il arrive en Suisse en 1991 et œuvre dans les cuisines de grands restaurants sur les rives du lac Léman. Il y a quatre ans, il rejoint l'Hôtel du Buffet de la Gare de Caux. Il s'occupe seul de la cuisine, utilise des produits de saison et bénéficie d'une excellente notoriété pour ses desserts.



# L'univers passionnant de la viande

«La Viande» est une oeuvre de base informative et approfondie au sujet de la viande. S'adressant à des spécialistes et au grand public intéressé, elle traite sur 176 pages de l'histoire de la viande, des animaux utiles et leur détention, du marché suisse, de la viande dans l'alimentation et des métiers de la boucherie. Des explications complémentaires sur la détention des animaux utiles, la protection des animaux, la qualité ainsi que des connaissances scientifiques relatives à l'alimentation viennent compléter le thème. 400 photos, des graphiques et des tableaux clairs, ainsi que les recettes préférées de 20 célèbres sportives et sportifs suisses, font de ce livre un ouvrage passionnant.



Disponible en français et en allemand. Une édition en italien est prévue selon le nombre de demandes.

«La Viande», L'univers passionnant de la viande, 24 x 32 cm, quadricolore, plus de 400 photos et tableaux, relié, n° ISBN 3-909532-10-1. Prix: Fr. 49.-. A commander dans la Boutique du site [www.viandesuisse.ch](http://www.viandesuisse.ch) ou à l'aide du coupon situé sur cette page.



# Viande Suisse fait aussi de la gymnastique!

Viande Suisse soutiendra pour la première fois cette année les concurrents des Fêtes cantonales de gymnastique de Naters et Morat, ainsi que ceux des



Journées de la gymnastique de la jeunesse de l'Oberland à Interlaken. Le sponsoring comprend des prestations concrètes: avec la collaboration des

organiseurs locaux, Viande Suisse assurera la restauration (naturellement avec de la viande suisse), fournira l'infrastructure nécessaire et offrira aux plus jeunes concurrents des bons pour un savoureux repas à prix réduit. Dans la tente de promotion, la petite mascotte Carnelli sera chargée des divertissements, avec notamment un passionnant jeu d'adresse. Viande Suisse se présentera d'une manière sympathique à un public sportif pour le convaincre que la viande fait partie intégrante d'une alimentation saine et naturelle.

Voir les photos à ce sujet sur [www.viandesuisse.ch](http://www.viandesuisse.ch)

# La consommation de viande au premier semestre 2004

Sous quelle forme apprécie-t-on le plus la viande hors de chez soi? Quelles sont les viandes les plus en vogue? Voici les chiffres actuels pour le premier semestre de l'année.

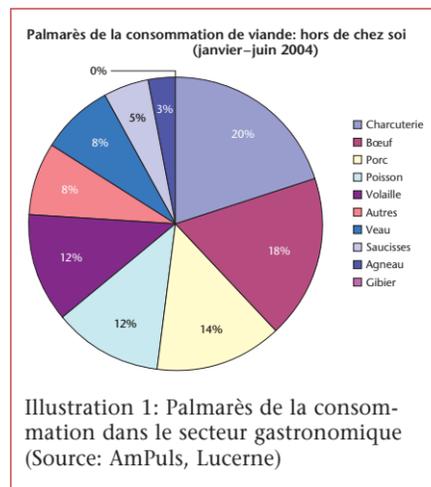


Illustration 1: Palmarès de la consommation dans le secteur gastronomique (Source: AmPuls, Lucerne)

Les préférences au niveau de la consommation de viande à l'extérieur n'ont que très peu changé au cours de ces dernières années. Comme on peut le voir sur l'illustration 1, ce sont les produits de charcuterie (20%) et le bœuf (18%) qui sont les plus servis dans les restaurants. Le porc ne vient qu'en troisième position (14%), suivi du poisson et de la volaille (12% respectivement). Avec une part inférieure à 10 pour cent, le veau, les saucisses, l'agneau et le gibier sont consommés plus rarement hors de chez soi.

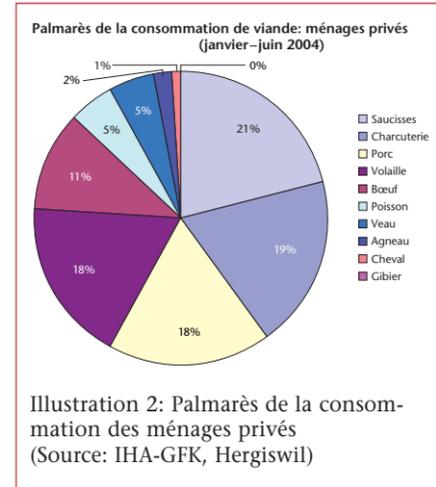


Illustration 2: Palmarès de la consommation des ménages privés (Source: IHA-GFK, Hergiswil)

Les consommations dans les ménages privés donnent une autre image (illustration 2). Les 21% de part des saucisses dans la consommation totale de viande montrent bien qu'elles sont toujours aussi appréciées des consommateurs.

Au premier semestre 2004, on a consommé à l'extérieur, par rapport à la période précédente, plus de volaille (+2%), de veau (+1,2%), de poisson (+1,1%), de bœuf (+0,7%) et de produits de charcuterie (+0,5) (illustration 3).

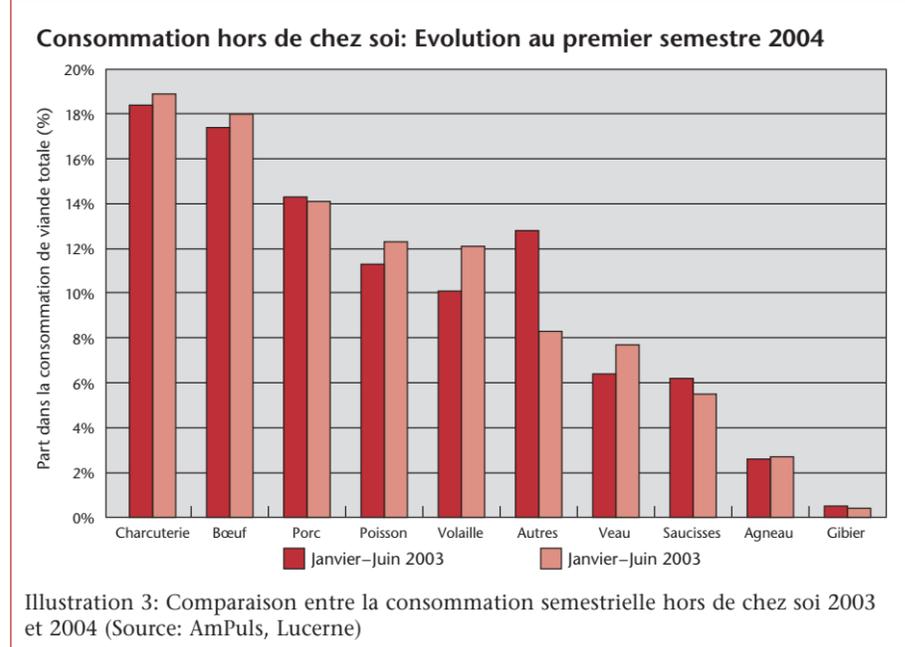


Illustration 3: Comparaison entre la consommation semestrielle hors de chez soi 2003 et 2004 (Source: AmPuls, Lucerne)

# Coupon

Je souhaite désormais recevoir mon exemplaire personnel et gratuit de «Fourchette & Couteau».

f  a  i

Oui, je participe au «Festival de la saucisse 2004» et commande le pack promotionnel gratuit. (Dans la limite des stocks. Offre valable uniquement pour la gastronomie)

f  a

Je commande l'oeuvre de base «La Viande» au prix de Fr. 49.- (hors frais d'emballage et de port).

Nombre: \_\_\_\_\_ f \_\_\_\_\_ a



Nom: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_  
 Etablissement: \_\_\_\_\_  
 Adresse: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Zutreffendes bitte ankreuzen. Coupon ausschneiden oder kopieren, ausfüllen und schicken an «Messer und Gabel», Postfach, 3000 Bern 23, oder faxen an 031 370 02 02. Oder senden Sie uns eine E-Mail an [gastronomie@proviande.ch](mailto:gastronomie@proviande.ch)