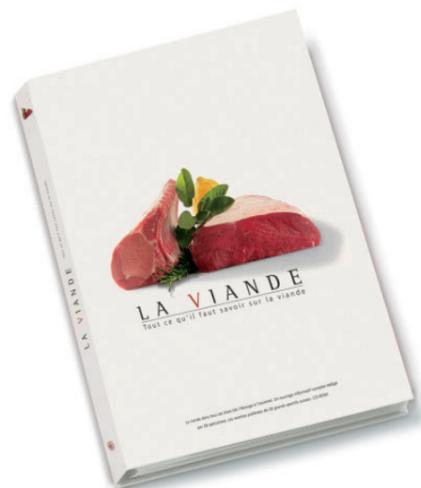


Enfin un livre qui nous sert de quoi nous mettre sous la dent

La lecture d'un livre est rarement aussi savoureuse. «La Viande» apporte bien ce que promet son sous-titre «Tout ce qu'il faut savoir sur la viande», mais il réunit aussi les recettes favorites d'éminents sportifs suisses.

De A comme animal à Z comme zéphyr, «La Viande» réunit tout ce qu'un restaurateur ou un professionnel de la gastronomie doit savoir sur cette denrée alimentaire et de plaisir élémentaire dans notre culture. Le contenu rédigé par 28 auteurs spécialisés est complété par un recueil de recettes. L'ouvrage ainsi qu'un CD intégré réunissent les recettes favorites de 20 sportifs suisses. Si vous souhaitez déjà gâter vos clients avec un

carpaccio de bœuf façon Thomas Frischknecht, ou bien une viande de veau avec une brochette d'aubergines selon Vreni Schneider – commandez «La Viande» dès maintenant! Dans tous les cas, il vaut la peine de commander cet ouvrage, car rares sont les livres à réunir d'une façon aussi appétissante des faits et des histoires relevant du domaine des sciences alimentaires sur les différentes sortes de viandes. «La Viande» est à la base de



toute collection d'ouvrages culinaires – et pour le prix très modique de 49 francs seulement. A commander à l'aide du coupon ci-dessous.

Des informations passionnantes pour vos clients et pour vous

«Le client et son restaurateur»: une rubrique se consacre spécialement à ce thème sur www.viande.suisse.ch/gastro et est étendue en permanence. Des informations sur la Déclaration de la viande et sur la consommation de viande pour vos clients y sont préparées de manière à pouvoir télécharger et imprimer aisément les différentes fiches.

Lorsqu'il faut indiquer au restaurant le point de cuisson que l'on désire pour sa viande, des incertitudes planent très souvent. Peut-être moins parmi votre personnel de service que du côté des clients. De plus, dans notre pays, la désignation du point de cuisson d'une entrecôte devrait être connue au moins dans trois langues – en anglais, en français et en allemand. Ne serait-il pas plus simple que client et

restaurateur s'entendent correctement à ce sujet? Chez Viande Suisse, nous pensons que oui. C'est pourquoi vous trouverez sur www.viandesuisse.ch/gastro, rubrique «Le client et son restaurateur», une fiche spécialement conçue pour vous comportant les différentes cuissons de la viande rouge – à insérer dans votre carte des menus et/ou à afficher sur le tableau noir de votre cuisine. Car si le client et le restaurateur doivent bien s'en-

tendre, le plus simple est toutefois que les deux utilisent les mêmes termes. Le site Web vous propose déjà une fiche d'information conçue spécialement pour vous sur les marques de garantie et les labels existant sur le marché suisse de la viande. Vous pouvez la télécharger, l'imprimer, et même la photocopier pour la distribuer à vos collaborateurs ou l'insérer dans la carte des menus.

Nous espérons que ces fiches d'information vous aideront dans vos échanges avec vos clients, et sommes ouverts à toutes propositions concernant d'autres informations aux clients.

gastro@proviande.ch
www.viandesuisse.ch/gastro

FOURCHETTE & COUTEAU

L'homme des points

Chaque année, «GaultMillau» rassemble les 800 meilleurs restaurants de Suisse dans un livre. Qui se cache derrière l'édition suisse de ce concept couronné de succès dans le monde entier? «Fourchette & Couteau» a rencontré Urs Heller, rédacteur en chef du «GaultMillau» Suisse.

Le régent suisse des pères fondateurs Henri Gault et Christian Millau est un homme très occupé et qui se déplace beaucoup. C'est justement pour cela que le rédacteur en chef du guide gastronomique ne pouvait être autre que lui. Ce qui compte encore plus, ce sont ses papilles formées à l'occasion d'innombrables repas d'affaires, et son regard sur les évolutions en marche dans l'em-

pire de la restauration. Le fait qu'il perçoive une tendance à une viande – encore – meilleure dans la gastronomie, est un bon point.

Urs Heller, comment êtes-vous devenu rédacteur en chef du «GaultMillau»?

Les éditions Ringier possèdent depuis longtemps une licence accordée par «GaultMillau» à Paris pour éditer le guide pour la Suisse. Le précédent rédacteur en chef était le «pape de la gastronomie» Silvio Rizzi. Je l'ai remplacé après son départ en retraite.

Combien de fois par semaine mangez-vous à l'extérieur?

Tous les jours. Mais bien entendu, pas seulement à titre de rédacteur en chef du «GaultMillau». Je compte aussi les nombreux repas d'affaires liés à mes autres occupations.



Urs Heller, le rédacteur en chef du «GaultMillau»

Urs Heller – faits

Le rédacteur en chef du «Gault-Millau» Suisse est né en 1953. Après le baccalauréat, il s'est spécialisé dans le commerce des maisons d'édition. Depuis 1977, il travaille auprès des éditions Ringier où il a commencé en tant que rédacteur sportif du «Blick». En 1996, il a pris la direction du guide gastronomique suisse. Il vit à Küsnacht am Rigi.

C o u p o n

J'aimerais recevoir à l'avenir mon exemplaire gratuit personnel de «Fourchette & Couteau».

Oui, je veux ex. de «La Viande» pour seulement CHF 49.–
(plus frais d'envoi forfaitaires de CHF 6.90).

(160 347)

f a i

f a

Nom: _____ Prénom: _____

Etablissement: _____ Signature: _____

Adresse: _____

E-mail: _____ Téléphone: _____

VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Veuillez cocher la case correspondante. Découpez ou copiez le coupon, remplissez-le et envoyez le tout à «Fourchette & Couteau», case postale, 3000 Berne 23, ou envoyez-nous un fax au 031 370 02 02 ou un e-mail à l'adresse gastro@proviande.ch. Pour les corrections d'adresse, vous pouvez utiliser ce formulaire.

017 209 201

Quelles sont-elles?

Actuellement, je suis à la fois rédacteur en chef et directeur d'éditions du «Schweizer Illustrierte», rédacteur en chef de «SI Style» et responsable des différents cahiers spéciaux, par exemple «Al Dente».

Appliquez-vous les critères sévères du «GaultMillau» également lorsque vous mangez au restaurant à titre privé?

Lorsque je sors manger pour le plaisir, j'attache plus d'importance à une bonne ambiance et à la bonne humeur qui règne autour de la table qu'à ce qu'il y a dans mon assiette.



Aussi disponible en français.

Lors d'un entretien avec un restaurant, dans quel ordre les critères sont-ils triés?

Lorsqu'il s'agit de points, seul compte ce qui se trouve dans l'assiette. Si le service et les vins sont particulièrement bons, ceci est mentionné.

Et selon quels critères les établissements sont-ils sélectionnés?

Notre objectif est de trouver chaque année les 800 meilleurs restaurants de Suisse. La sélection se base surtout sur l'utilisation de produits frais et les sauces maison. Le luxe compte moins! Il faut ressentir le plaisir qui a été pris en cuisine.

A quel type de gourmet le «GaultMillau» s'adresse-t-il?

Le «GaultMillau» est le guide de voyage des bons vivants. S'il s'agit uniquement d'apaiser sa faim, il est inutile. Mais si l'on s'intéresse à l'évolution de la culture culinaire, ou si l'on veut rencontrer des cuisiniers ambitieux et passionnants, il devient indispensable. De plus, il s'avère que grâce à notre travail, la cuisine des restaurants suisses est devenue un important sujet de discussion dans certains milieux. Nous en sommes très heureux.

Parlons maintenant de viande. Quel est votre plat favori?

Le pot-au-feu du restaurant traditionnel Galliker à Lucerne est l'un de mes plats de viande préférés. Je dégustais déjà celui de la mère Galliker lorsque j'avais six ans, et la succession a su garder depuis la même qualité et la même passion pour la bonne cuisine.

Comment faut-il préparer ce plat pour vous combler vos papilles?

En principe, le bouillon doit déjà me séduire. C'est important pour moi, car il représente la moitié du plaisir. Ensuite, un pot-au-feu est composé de six ingrédients qui présentent des temps de cuisson différents. Je suis ravi lorsque je sens que le cuisinier a voulu faire proprement réduire chaque ingrédient en le faisant bouillir. Le «spatz» servi à l'armée en est le contraire. Tout cuit en même temps dans le bouillon, et tout réduit en même temps.

L'utilisation de viande suisse, c'est-à-dire de produits locaux, est-il un critère pour qu'un restaurant espère figurer dans le «GaultMillau»?

Un bon cuisinier est toujours à la recherche de produits exceptionnels. Et de plus en plus de très bons cuisiniers suisses se



présentent chez les producteurs locaux! Ceci est une très bonne évolution, que nous continuons d'observer.

D'où vient cette évolution?

Elle s'explique par le fait que le consommateur s'intéresse à ce qu'il mange, et qu'il est également prêt à payer deux francs de plus. Mais elle vient aussi du fait que des paysans à l'esprit d'entreprise peuvent ainsi réaliser de belles opérations.

Comment appréciez-vous personnellement la viande qui se trouve dans votre assiette?

Elle doit avoir du goût. Elle peut même être un petit peu plus dure, j'ai encore toutes mes dents. Mais il faut avoir quelque chose à mordre.

Globalement, quelle est l'importance accordée à la viande suisse dans notre gastronomie?

J'ai le sentiment que la qualité de la viande s'améliore et devient de plus en plus indépendante, dans l'esprit du mouvement italien Slow Food ou de la cuisine du terroir française.

Existe-t-il un briefing à l'attention des testeurs? Testez-vous les testeurs?

Nous sélectionnons les testeurs d'après des critères sévères et nous en embauchons deux nouveaux chaque année. Il existe en outre un manuel pour les testeurs. On organise ensuite quelques entretiens pour maintenir le contact. Mais nous ne nous prenons pas malgré tout pour les juges suprêmes en matière de gastronomie.

Où achetez-vous la viande que vous mangez chez vous?

Chez un grand distributeur à Lucerne, chez qui un boucher s'est installé en

location. Sinon, je partage quelques sources d'approvisionnement avec de bons restaurateurs.

Le dernier morceau de viande qui vous ait agréablement surpris?

La semaine dernière... c'étaient un filet espagnol de porcelet «Pata Negra» et un foie de chevreuil.

Vous trouverez en page 5 la recette favorite d'Urs Heller: le pot-au-feu d'envergure mondiale.

Informations détaillées sur le «GaultMillau»

Quelques éléments à savoir sur le guide recensant les 800 meilleurs restaurants de Suisse.

Urs Heller est une icône de la scène gastronomique suisse. Voici comment le personnel de service ou quelqu'un de la cuisine réagit à son approche: «Attention, «GaultMillau» est là!»

Urs Keller sait bien qu'on le reconnaît partout. Sa position à ce sujet: un cuisinier ne va pas apprendre en

trois heures ce qu'il n'a pas appris jusqu'à présent. C'est pourquoi cela ne fait rien qu'un éminent visage vienne tester pour le «GaultMillau».

Mais est-ce bien la procédure normale?

Non. La procédure normale veut qu'un testeur anonyme commande, mange et paie son addition, qu'il joint ensuite à sa note de frais. En effet, il touche seulement 350 francs par établissement testé, une somme qui comprend les frais de déplacement et annexes. Ce n'est donc pas une affaire très lucrative!

Peut-on acheter une inscription au «GaultMillau»?

Non! De même qu'une mention dans «Fourchette & Couteau» est gratuite, un restaurateur ne peut obtenir une inscription au «GaultMillau» par la force. Il n'est d'ailleurs pas non plus possible d'empêcher une inscription.

L'inscription apporte-t-elle quelque chose au restaurant?

Dans le «SonntagsZeitung», Urs Heller a chiffré à 25% la part de chiffre d'affaires supplémentaire consécutif à une inscription. C'est toujours ça.

Impressum «Fourchette & Couteau»

Editeur:
Proviande Viande Suisse, Berne, www.viandesuisse.ch

Conception:
Polyconsult Kommunikation, Berne, www.polyconsult.ch

Rédaction:
Hildebrandt Firmenpublizistik/Text, Zurich, Hans Georg Hildebrandt

© Proviande Viande Suisse, Berne 2007

Jeune et en vogue sur le Léman

Un chef de cuisine qui ressemble à Robbie Williams et un ancien professionnel de hockey sur glace comme patron? Ce qu'il en ressort est impressionnant. Un détour par le très tendance «Kai Zen» à Lausanne met tous les sens en éveil.

Il n'a ouvert ses portes qu'au printemps dernier et pourtant, le «Kai Zen» situé en centre ville de Lausanne compte déjà parmi les hauts lieux de la ville. Sacha Weibel, 34 ans, ancien professionnel de hockey sur glace dans des clubs de Suisse et des Etats-Unis, et sa compagne Maria en sont les heureux propriétaires. Outre le restaurant aux allures de métropole, le couple gère aussi au premier étage du bâtiment une agence de mannequins, qui met en contact des collègues de la jolie Maria avec des clients du monde de la publicité. Les clients sont accueillis dans le hall d'entrée et peuvent prendre place au bar ou dans la lounge. Le restaurant situé à l'arrière communique avec l'établissement par un couloir.

Séduits par la Simmental

Laissons de côté le domaine privé, car le restaurant en lui-même est suffisamment passionnant. La salle aux couleurs chau-

des contraste avec la cuisine à l'éclairage froid, que l'on peut voir à travers une grande fenêtre. C'est ici que s'active Stéphane Goubin, 30 ans, sosie presque parfait de la pop-star britannique Robbie Williams. Mais Stéphane n'a pas choisi la musique. Son job, c'est la viande, et beaucoup pourraient lui envier de connaître les meilleures provenances suisses. Lorsqu'il travaillait au restaurant Klösterli à Gstaad, S. Goubin remportait un vif succès avec la «Pure Simmental». «L'agneau néo-zélandais n'arrivera jamais dans ma cuisine, déclare Stéphane, tout simplement parce qu'il n'est pas assez goûteux.»

Accepté comme établissement non-fumeurs

Avec le concept lounge-bar-restaurant, Sacha Weibel a appliqué à Lausanne et à un haut niveau une tendance urbaine. «Mais nous ne nous adressons pas seulement aux jeunes branchés», rassure-t-il. «Déjà parce que nous sommes un restaurant non-fumeurs et qu'en Suisse romande, beaucoup de jeunes gens fument.» En revanche, le ciblage sur les actifs de plus de 30 ans porte ses fruits.

Conformément aux exigences du concept, la cuisine est le miroir des toutes dernières recherches autour des tendances qui attendent la gastronomie. Il n'y a



Stéphane Goubin, chef de cuisine du «Kai Zen»

pas de menus fixes. Les menus sont présentés comme des métropoles (Paris, Bangkok, New York, Tokyo). Chaque ville a deux entrées et plats principaux, qui donnent lieu à des combinaisons indépendantes les unes des autres. «Notre produit phare est le hamburger fabriqué à partir de viande hachée à la main», dit Stéphane Goubin. Mais n'omettons pas de mentionner aussi le filet de bœuf arrivé à maturation parfaite et fourré au foie gras – ainsi que les Spare Ribs (voir recette). Même avec ce morceau de viande bon marché, Stéphane parvient à séduire toujours et encore.

Kai Zen
Rue Pépinet 3, 1003 Lausanne
Tél. 021 310 84 84
www.kaizenrestaurant.ch



Un local confortable, un regard frais sur la cuisine

Le pot-au-feu d'envergure mondiale

La recette à laquelle le chef du «GaultMillau» ne peut résister: un pot-au-feu à la façon de l'auberge Galliker à Lucerne. La recette figure dans l'ouvrage «Die schönsten Gasthäuser der Schweiz» de Marion Michels (rédaction) et Dave Brüllmann (photos), paru aux éditions La Tavola. Ce livre n'est malheureusement plus disponible que sur Internet parmi les ouvrages anciens. Le numéro ISBN-13 est le 978-3952137222.



Sensations de bien-être: un pot-au-feu parfait tel qu'on le sert à l'auberge Galliker

Ingrédients (pour 10 personnes)

1 kg d'os de bœuf
2,25 kg de bouilli du thorax (important!)
1 bouquet garni (poireau, carotte, branche de céleri, un oignon piqué)
env. 1,8 kg de langue de bœuf
env. 500 g de lard salé maigre
env. 1,8 kg de saucisson vaudois
10 gros os à moelle

Légumes

1,2 kg de chou blanc
1,2 kg de pommes de terre
800 g de carottes

Sauce vinaigrette

100 g d'oignons finement hachés
100 g de cornichons hachés
100 g de concombres au vinaigre hachés
50 g de câpres
1 œuf cuit et haché
1 cs de persil finement haché
1 cs de ciboulette finement ciselée
2 dl de vinaigre
5 dl d'huile de tournesol

Garniture

Ciboulette finement ciselée

Garnitures

Moutarde, fruits à la moutarde ou airelles

Préparation

Pot-au-feu

Plonger les os de bœuf dans de l'eau froide, les faire blanchir et les nettoyer sous le robinet. Remplir un grand faitout d'eau jusqu'aux trois quarts. Lorsque l'eau bout, y plonger le bouilli coupé dans le sens de la longueur, les os et le bouquet garni. Saler et laisser mijoter pendant env. 2½ heures. Dans un autre faitout, faire cuire la langue de bœuf (env. 2 heures), le lard salé (env. 1½ heure) et le saucisson (20 minutes). Nettoyer les os à moelle, les plonger dans de l'eau froide, les faire blanchir et les réchauffer encore pendant 10 minutes dans l'eau bien chaude.

Légumes

Faire cuire les légumes à part dans de l'eau salée. Couper le chou blanc en huit morceaux et ôter le trognon. Parer les pommes de terre (2 ou 3 par personne). Peler les carottes et les couper en bâtonnets (4 à 5 morceaux par personne).

Présentation

Dresser tout d'abord les légumes, puis déposer en couches successives une tranche de langue, une tranche de lard, un morceau de bouilli et un os à moelle, puis verser en dernier du bouillon bien chaud et assaisonné. Parsemer de ciboulette ciselée. Servir le pot-au-feu avec la vinaigrette et la moutarde ou les fruits à la moutarde ou les airelles. A l'auberge Galliker, ce plat est servi avec des pruneaux aigres.

Temps de préparation: 2 ½ heures
Coût par personne: CHF 16.–

Voici comment préparer un authentique beurre Café de Paris

Tout ce qu'il faut pour servir une interprétation propre du classique genevois.

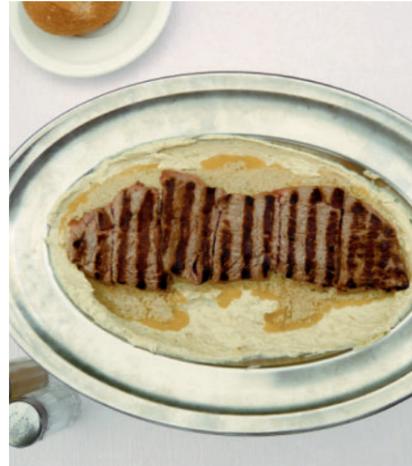
Ingrédients (pour 10 personnes)

100 g	de beurre à température ambiante
1	bouquet de persil
½ cc	de thym frais, de marjolaine, de sauge, de basilic, de livèche et de romarin
3	filets d'anchois
2	gousses d'ail ou la même quantité d'ail en poudre
1 cc	de moutarde forte
1 cc	de curry en poudre
½	zeste de citron râpé
1 cc	de jus de citron
½ cc	de sauce Worcestershire
1 cs	de cognac
	sel
0,5 dl	de crème

Préparation

Battre le beurre jusqu'à ce que des «petites pointes» se forment. Hacher finement les fines herbes et les filets d'anchois, puis les incorporer au beurre. Presser l'ail au-dessus de la préparation. Ajouter la moutarde, le curry, le zeste ainsi que le jus de citron, et mélanger. Assaisonner le beurre aux fines herbes avec la sauce Worcestershire, le cognac et du sel. Former un rouleau et réserver au froid.

Dans le restaurant genevois Café de Paris, on nappe la viande de ce beurre bien ferme, et le tout est servi sur une assiette en acier chromé. Le beurre ne fond que par la chaleur de la viande – et à l'aide du petit réchaud qui maintient l'entrecôte du gourmet au chaud. Purement dans le style de la maison.



Les Spare Ribs les plus appétissants du Léman

Stéphane Goubin du restaurant «Kai Zen» dévoile ici le secret du fondant irrésistible de ses Spare Ribs de porcelet. Bon appétit!

Ingrédients

2 kg Spare Ribs

Marinade

5 cs	de miel
120 g	de gingembre râpé
12	gousses d'ail hachées
5	morceaux de lemon-grass haché
25	capsules de cardamome verte

Préparation

Badigeonner de marinade les Spare Ribs. Les enfermer dans un sachet sous vide, faire évacuer l'air et faire cuire pendant 15 heures à 60 degrés. Avant de servir, réchauffer les travers sur une plancha ou dans une poêle à frire, et les badigeonner d'une réduction de marinade.



Temps de préparation: 15 ½ heures
Coût par personne: CHF 3.56

Sauce soja

2	cuillères à café de sauce soja
25 cl	de sirop de tomate
125 cl	de fond de volaille
125 cl	de fond de veau

L'entrecôte depuis 77 ans

Le beurre Café de Paris ne vient pas de Paris, mais de Genève. Ce beurre épicé a entamé sa marche triomphale dans le restaurant genevois du même nom, où l'on ne sert qu'un seul plat depuis 1930: l'entrecôte Café de Paris. Avec de la viande suisse, naturellement!

Le «Café de Paris» de la Rue du Mont-Blanc rappelle les brasseries de quartier de la capitale française. Il est situé à seulement quelques pas de la gare de Genève en direction du lac.

L'établissement ne doit pas sa réputation à sa situation, mais à son concept. En effet, le menu ne propose qu'un seul plat, l'entrecôte au beurre Café de Paris, et il en va ainsi depuis 1930. Ce restaurant remporte un succès grandiose depuis l'époque où le concept a été lancé. François Vuillamoz, propriétaire depuis 1989, a pu accorder des licences pour étendre son concept au-delà de Genève et même des frontières suisses. Lisbonne et Dubaï abritent un «Café de Paris» respectivement depuis dix et trois ans.

Le «Café de Paris» sert uniquement de la viande d'origine suisse, car F. Vuillamoz garantit à ses clients un produit sans hormones ni OGM. Il se sert à la Boucherie Parisienne à Genève, «où le père de l'actuel propriétaire fournissait déjà le Café de Paris», déclare François Vuillamoz. «On nous donne quelque chose à nous mettre sous la dent, dans tous les sens du terme.»



Un patron qui vend 400 entrecôtes par jour: François Vuillamoz

Des épices fortes

C'est en le goûtant que l'on comprend que le beurre Café de Paris n'est pas un beurre aux fines herbes mais un



Comme sur les bords de Seine: le «Café de Paris» dans un style de brasserie authentique

beurre épicé. Déployant un fort goût d'ail et de poivre blanc presque animal, il présente aussi en arrière-goût une série de puissantes saveurs d'herbes.

Le plaisir – cette combinaison entre les douces saveurs de la viande, le léger goût de grillé et le jeu des frites croustillantes – est l'un des plus grands auxquels un amateur de viande peut s'adonner. Les personnes vivant à Genève sont à envier!

Le succès du restaurant genevois est lui aussi à envier. Selon les indications du personnel, on prépare chaque jour en cuisine près de 400 portions d'entrecôte et frites – «sept jours par semaine, année après année».

L'histoire passionnante d'une recette à succès

Le beurre Café de Paris a été inventé par Monsieur Boubier, alors propriétaire du restaurant Du Coq d'Or dans le quartier de Rive à Genève. Il confia le secret du beurre à sa fille qui avait épousé Monsieur Dumont, propriétaire du «Café de Paris». Celui-ci eut alors l'idée de ne plus servir dans son restaurant que ce

plat qui connaissait déjà à l'époque un succès phénoménal. Entre 1968 et 1984, l'établissement appartenait à Aline Abriel. En 1984, le propriétaire actuel en détenait une partie, et il l'a reprise entièrement à son compte en 1989.

François Vuillamoz ressent-il les courants commerciaux rabattants de ces temps où la tendance est au végétarisme et où tout ce qui se dit et s'écrit sur certains thèmes de santé publique fait peur? «Nous avons toujours eu de plus en plus de succès, pas de moins en moins», dit le chef d'entreprise dans un sourire entendu. L'adage inscrit à l'entrée du restaurant est bien vrai: «Imitée mais jamais égalée». Et tel est le «Café de Paris». Un restaurant fidèle aux plus pures traditions suisses sur les plans de la qualité et de la conséquence. L'histoire d'une grande réussite.

Café de Paris
Rue du Mont-Blanc 26
1201 Genève
Tél. 022 732 84 50
www.cafe-de-paris.ch

Histoire de succès 1: restaurant du château de Spiez

Manger comme on joue du jazz

Pour la deuxième année consécutive, le château de Spiez abrite un restaurant tout à fait à part. Dans la salle Bubenberg du 14^e siècle se côtoient une architecture moyenâgeuse et les créations de Bruno Wüthrich, un chef de cuisine ambitieux qui cuisine comme d'autres jouent du jazz. Nous avons interrogé Bruno Wüthrich, 46 ans, sur son travail et sa position par rapport à la viande suisse.

Monsieur Wüthrich, votre restaurant d'été dans l'enceinte du château est l'un des rares établissements gourmets de Spiez. Le marché est-il en plein essor dans la région pour votre cuisine?

Les gens aiment toujours bien manger. C'est mon intime conviction. Mais je ne voulais pas ouvrir de restaurant avant

d'avoir trouvé une belle possibilité. C'est désormais chose faite.

Quelle est l'importance des produits régionaux, et notamment de la viande suisse, dans votre cuisine?

Très grande. Le mets le plus exotique que je puis offrir sont les crevettes géantes. La viande que l'on sert chez nous vient en principe de la région. Et pour tous les plats, nous veillons à ce que les produits soient mis en valeur d'une manière nouvelle et surprenante.

A quoi ressemble un menu typique chez vous?

Cette semaine, c'est une salade aux filets de râble de lapin et aux melons marinés, puis une soupe froide aux poivrons avec un tartare d'écrevisses. Ensuite, un filet de féra sur un lit de courgettes, et en plat principal un filet de bœuf au roquefort. Pour le dessert, fromage, suivi de cerises pochées au kirsch provenant du



talus en face du château, le tout accompagné d'une mousse au miel.

Retrouvez toute l'interview et un menu de Bruno Wüthrich sur: www.viandesuisse.ch/gastro

Restaurant du château de Spiez, ouvert de début mai à fin octobre
Tél. 033 654 94 74
essen@im-schloss.ch
www.im-schloss.ch

Histoire de succès 2: «Chevreuils», Lausanne

Une table savoureuse aux portes de Lausanne

L'hôtel «Les Chevreuils», situé à une dizaine de minutes en voiture à l'extérieur de Lausanne, est une adresse très appréciée des nombreux hommes et femmes d'affaires de la région. Tout en finesse et dans le respect des traditions, le chef Geoffrey Pautz, 35 ans et passionné, veille à ce que les voyageurs d'affaires les plus gâtés oublient leur travail pendant quelques heures.

Comment garanzissez-vous une qualité toujours constante dans votre cuisine?

Je me procure ma viande chez un petit boucher, Monsieur Cachin, à Lausanne. Il m'a livré ce filet dont j'ai tiré les mignons.

Quel type de cuisine pratiquez-vous dans votre établissement?

On pourrait l'appeler de la cuisine française classique. A la différence que

nous nous efforçons de servir d'une manière surprenante des produits connus.

Votre cuisine est donnée comme un «bon tuyau» dans le «Guide Bleu», qui s'engage pour l'utilisation de produits régionaux. Quelle importance revêt la viande suisse dans votre cuisine?

C'est tout simple: on travaille en Suisse, donc on travaille avec des produits suisses. Pour moi, il y a trop de surprises sur le marché international. Mon veau doit venir de la région, mon bœuf aussi. A ce sujet, j'aimerais dire que je ne propose pas de filet de bœuf sur ma carte – tout le monde le fait. Mais j'aime bien servir une aiguillette de bœuf baronne braisée. Par ailleurs, nous donnons aussi des cours aux enfants, pour leur apprendre à bien se nourrir avec des produits locaux.

Retrouvez toute l'interview et un menu de Geoffrey Pautz sur: www.viandesuisse.ch/gastro



Les Chevreuils
Route du Jorat 80
1000 Lausanne 26
Tél. 021 785 01 01
www.chevreuils.ch

Histoire de succès 3: «Aigle Noir», Fribourg

Le «bien manger» est francophone et germanophone

Dans la vieille ville de Fribourg, la commune bourgeoise possède une maison patricienne riche en traditions. Dans les nombreuses salles de l'«Aigle Noir», les célébrités de la ville se retrouvent pour faire la fête et des banquiers participent à des formations continues dans le cadre de séminaires. La cuisine est traditionnelle, mais ambitieuse. Nous nous sommes entretenus avec le gérant Stefan Frauendiener, 58 ans, au sujet du secret de sa réussite.

Monsieur Frauendiener, quelle cuisine pratiquez-vous dans votre grand établissement et ses nombreuses salles?

Nous avons un chef de cuisine de 27 ans très créatif, Thomas Gäumann, qui vient de Thoun et qui sait en fait tout faire. L'important est surtout notre capacité à servir de grands banquets. Notre cuisine

évolue entre les spécialités françaises classiques et les spécialités locales comme le saucisson aux choux.

Quelle importance revêt la viande suisse dans la cuisine de l'«Aigle Noir»?

Chez nous, c'est une priorité absolue. Nous travaillons avec des bouchers locaux. Un qui nous livre un très bon filet de bœuf de la région du lac Noir, et l'autre qui a une très bonne viande provenant du Valais. Notre agneau vient du canton de Fribourg. Nos lapins sont également élevés dans une ferme de la région.

Vos clients attachent-ils de l'importance au fait que vous utilisiez de la viande suisse?

Nos clients exigent tout simplement une bonne qualité. Et celle-ci est garantie avec la viande suisse. C'est peut-être un peu plus cher, mais il n'y a pas de surprises.



Retrouvez toute l'interview et un menu de l'«Aigle Noir» sur: www.viandesuisse.ch/gastro

Aigle Noir
Rue des Alpes 10
1700 Fribourg
Tél. 026 322 49 77
www.aiglenoir.ch

En Suisse, Monsieur et Madame Tout-le-monde aiment manger à l'extérieur

Proviande a chargé l'Institut Dichter d'étudier de près l'image de la viande dans le cadre d'une étude représentative. Des tendances très intéressantes en sont ressorties.

La gastronomie en Suisse a de quoi se réjouir: au moment du dernier grand sondage effectué en 2001, les personnes qui disaient ne jamais manger hors de chez elles étaient encore extrêmement nombreuses. 2006, elles ne sont plus que 34% (contre 40% en 2001) à ne jamais sortir déjeuner ou dîner – et la consommation à l'extérieur a lieu principalement au restaurant. Les restaurateurs ont donc la tendance de leur côté!

En l'occurrence, une grande majorité des clients des restaurants a entre 30 et 74 ans; seuls les jeunes consommateurs fréquentent les fast-foods, s'arrêtent à ces stands pour manger sur le pouce ou achètent un morceau au supermarché. Cela dit, la restauration rapide est comprise dans la croissance dans son en-

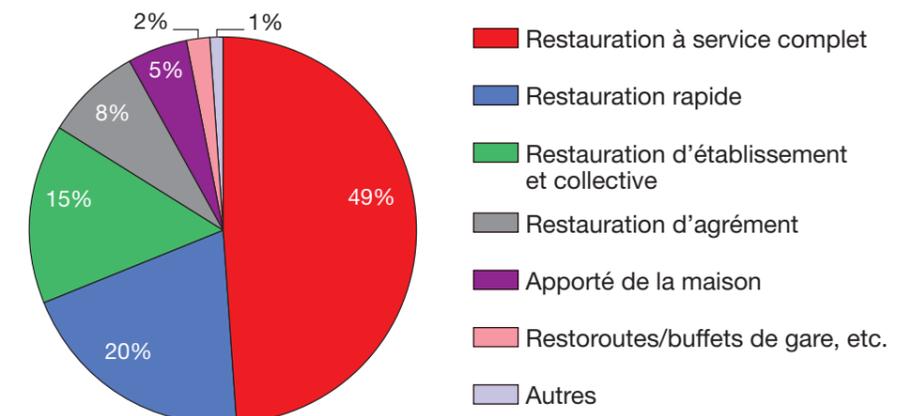
semble. Pas de miracle au niveau de la mobilité grandissante!

Les cantines sont également fréquentées par toutes les tranches d'âge, excepté par les 60-74 ans. Selon le sondage Dichter, les personnes qui mangent le plus souvent à l'extérieur sont des «hom-

mes, des personnes interrogées de moins de 44 ans, des sondés au revenu élevé et des personnes vivant seules». Il est bon de savoir d'où viennent les clients!

L'étude peut être téléchargée sur http://www.proviande.ch/fr/pm_f.htm

Consommation à l'extérieur par lieu de restauration (janvier – juin 2007)



Source: amPuls Market Research, Stans

...et les finalistes de «La Cuisine des Jeunes» sont:

Juste avant d'imprimer le nouveau «Fourchette & Couteau», nous avons reçu des nouvelles passionnantes du front du concours: qui aura la chance de suivre les traces de la gagnante LCDJ de l'an dernier Pascale Brigger et de faire un grand pas en avant dans sa carrière?

Pour les participants au concours de «La Cuisine des Jeunes» (LCDJ), l'été s'est avéré moins reposant que pour d'autres. En effet, ils avaient pour mission d'étudier, sous la devise «La Revue des

Alpes», la région de montagne suisse comme un élément de la tradition culinaire locale. Pour inventer une recette correcte, il fallait par ailleurs intégrer à son plat un morceau de cuisseau de veau (de qualité Suisse Garantie). Comme prévu, le jury n'a pas eu la tâche facile, mais a fini par désigner les quatre finalistes suivants:

- Björn Inniger, Hotel Saratz, Pontresina
- Julien Criblez, Auberge de la Couronne, Apples
- Simon Adam, Hotel Palace, Luzern

Une soirée à la belle étoile

Nadine Wächter depuis l'Australie

Mon mari Jonathan et moi avons récemment fêté notre premier anniversaire de mariage sur le mont Uluru, anciennement appelé Ayers Rock. Heureusement, notre quotidien est moins fatigant... quoique: lorsque récemment, un groupe de riches touristes américains s'est présenté au «Longitude 131», il a également fallu retrousser les manches. Les clients s'étaient mis en tête de savourer un dîner typiquement australien à notre table 131.

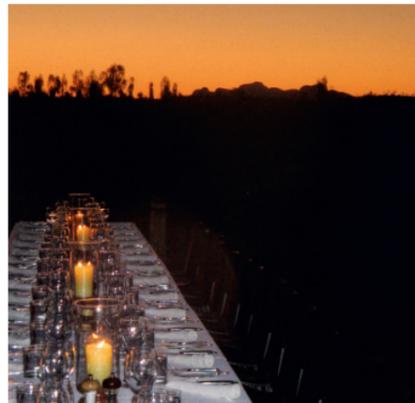
Des queues de kangourou sous les étoiles

La table 131 est une table située à l'extérieur, que nous ne servons qu'un

soir sur deux. Elle se trouve à près d'un kilomètre de l'hôtel et offre à nos clients un moment fabuleux. Des milliers d'étoiles, de nombreuses bougies et un feu pour la lumière et, tout autour, uniquement le sable rouge et la vue imprenable sur l'Uluru et les Olgas. Servir la table 131 nous demande un peu de travail. Il n'y a pas d'électricité! Nous apportons donc du restaurant l'intégralité du menu dans une petite voiture de golf. Nous avons donc fait cuire les queues de kangourou sur le feu pour les Américains. Oui, vous avez bien lu! Des morceaux de deux mètres de long pour le souper. Mais nous n'aurions pas réussi sans l'aide de quelques Aborigènes qui sont venus nous prêter main forte.

Une organisation parfaite

La population d'insectes locale qui s'invite à la table de nos clients ne les dérange pas. Le plaisir de dîner sous les étoiles est tout simplement plus fort. Nous démontons la table chaque fois à la fin du repas et ramenons tout le matériel au «Longitude 131», nos vêtements rougis par le sable et nos mains brûlées ça et là. N'oublions pas de dire que les queues de kangourou sont servies avec du «bushdamper», un pain fabriqué selon la méthode des tout premiers Aborigènes. Nous combinons le tout avec des produits gourmets locaux comme des «bushtomatoes», de la «lemonmyrtle» ou



Dîner sans courant: table 131



- Ralph Schelling, Kunststubben, Küsnacht

Comme le nom du concours l'indique ou presque, seuls de jeunes cuisiniers ambitieux ayant obtenu leur diplôme de fin d'apprentissage entre 2004 et 2007 étaient autorisés à participer. Le suspense va maintenant crescendo – qui remportera la somme d'argent juteuse comme la meilleure des viandes de veau et, en souvenir, le trophée marquant un premier grand jalon dans sa carrière?

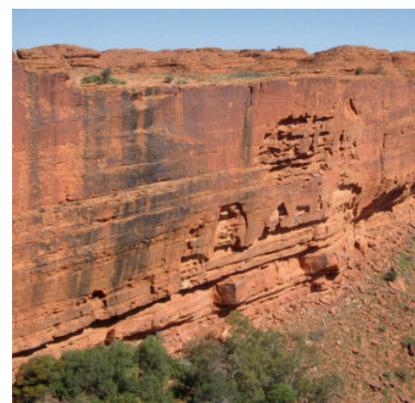
Plus d'infos sur www.lcdj.ch.



Nadine Wächter

des «quondongs». Et tous ces ingrédients sont vraiment aussi succulents que leurs noms le suggèrent!

A bientôt!
Votre Nadine



Spectaculaire: le Kings Canyon

Le salon de toutes les concurrences

Où les personnes ayant le sens pratique puisent-elles leurs idées? Et où les visionnaires viennent-ils puiser l'envie d'affronter l'avenir? Pour la scène suisse de la gastronomie, IGEHO est la référence des salons. IGEHO se tiendra cette année du 17 au 21 novembre autour d'un important mot-clé: «Selfness».

80 000 professionnels de la branche sont attendus cet automne à Bâle au salon professionnel international de l'hôtellerie, de la gastronomie et, désormais, de la consommation hors domicile. Ce salon devient ainsi l'événement phare de l'année pour tous les professionnels de Suisse et des pays limitrophes. Cette année, IGEHO se concentrera sur les secteurs snacking, take-away, produits prêts à l'emploi et – comme nous le disions plus haut – la consommation hors domicile. Car, comme tout salon, IGEHO veut aussi donner à ses visiteurs des perspectives de croissance. Les organisateurs apportent cette année des reflets particuliers avec le «World of Inspiration», qui proposera sur plusieurs îlots thématiques des réponses aux questions que se pose la gastronomie aujourd'hui, des idées centrées aussi bien sur des applications pratiques que visionnaires, mais qui influenceront assurément dans un proche avenir l'image globale des hôtels et des restaurants. La conception de ces îlots thématiques a été



confiée à d'éminents conseillers de la branche.

Au cœur du monde de l'inspiration se trouve un forum placé sous la devise «Selfness». Ce terme a été créé par le chercheur de tendances hambourgeois Matthias Horx, et signifie wellness associé à un plus grand bien-être grâce à la libre disposition de soi. Le forum offre une plate-forme pour le transfert des connaissances, des conférences spécialisées et des présentations sur des thèmes spécifiques à la branche. Une arène de la cuisine, la plate-forme de la carrière «Travail Avenir», Euro 08, Emotion Café ainsi que des concours viennent compléter la gamme des pôles d'intérêt.

Cette année, les visiteurs et exposants de MEFA, le salon de l'industrie de la viande, profiteront également du pro-

gramme d'exposition d'IGEHO en général et du domaine de la consommation hors domicile en particulier. MEFA se tiendra parallèlement à IGEHO dans les halles de la Foire Suisse. Bien entendu, Viande Suisse sera également présente. La connexion entre les deux salons est établie visuellement. Nous vous souhaitons d'ores et déjà un salon passionnant.

En bref...

IGEHO du 17 au 21 novembre 2007
Centre d'expositions de Bâle
Ouvert tous les jours de 9 heures à 18 heures
www.igeho.ch – info@igeho.ch
Organisée en parallèle avec MEFA, le salon de l'industrie de la viande
www.mefa.ch