

Fourchette & Couteau

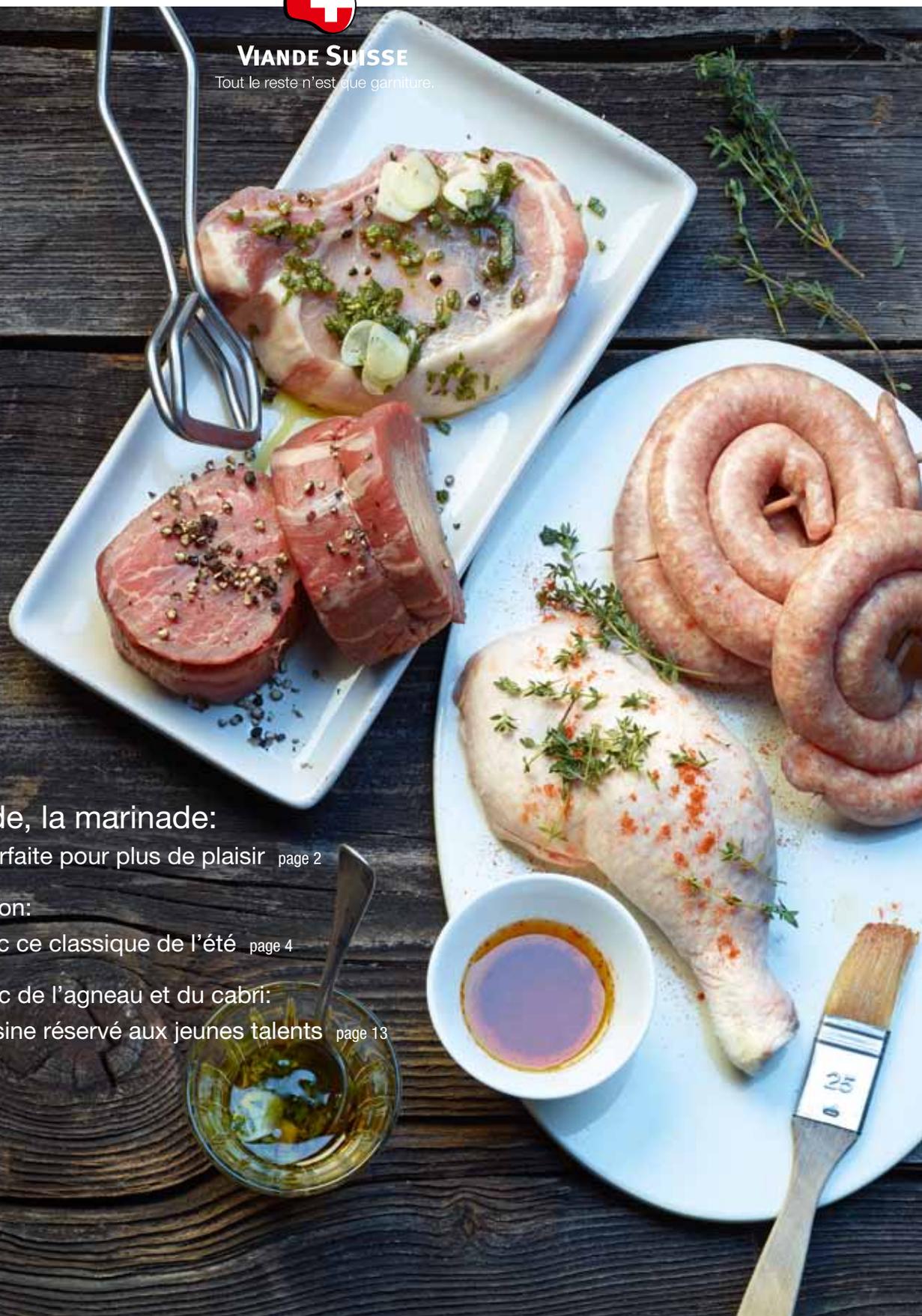
INFOS GASTRONOMIQUES VIANDE SUISSE



2-2011

VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.



Avant la grillade, la marinade:
une préparation parfaite pour plus de plaisir [page 2](#)

La salade de balleron:
succès garanti avec ce classique de l'été [page 4](#)

«Rack 'n' Roll» avec de l'agneau et du cabri:
le concours de cuisine réservé aux jeunes talents [page 13](#)



La marinade: le nec plus ultra de la grillade

Comment se surpasser pour préparer la viande suisse grillée? En faisant preuve de créativité pour la faire mariner.

L'été, c'est la saison des grillades, le mode de préparation le plus prisé pour les viandes peu grasses. A une époque marquée par le souci de préserver sa santé, c'est un argument de vente important.

Il existe en Suisse différentes stratégies pour préparer la viande à griller. Le sud du pays s'inspire de l'Italie et reste puriste: les viandes servies «alla brace» sont tout simplement badigeonnées d'huile d'olive, avec du sel, du poivre et de l'ail.

En Suisse romande, on badigeonne la viande de sauce. Ces préparations peuvent faire penser à la marinade, même si elles ne sont ni épaisses ni aigres-douces et sont à base d'huile. Elles n'en sont pas moins salées et poivrées comme les marinades, et assaisonnées de graines de moutarde ou de moutarde même, pour émulsifier et donner une consistance crémeuse.

Pour une note plus orientale, on ajoute des épices en grains comme la cardamome, le

piment de la Jamaïque ou le cumin et pour un côté plus provençal des herbes comme le thym, l'origan ou le romarin. Les goûts orientaux sont très appréciés avec le poulet, tandis que le thym et le romarin sont très prisés avec la viande de veau. Pour l'agneau, le goût des herbes est relevé avec de l'ail.

Dans ce type de préparations, tous les arômes restent à la surface de la viande et ne doivent donc pas forcément agir long-



Dans les pages Gastronomie de notre site Web, sous la rubrique «Usage correct de la viande», vous trouverez d'autres détails sur la façon de conserver la viande grillée en dehors de la chambre froide du restaurant, ainsi que nos conseils sur les différents types de barbecues et sur la physique de ce mode de cuisson.

temps, même s'il est recommandé de laisser plus d'une demi-heure à la viande pour s'imprégner tranquillement. Comme nous l'avons lu dans la nouvelle collection en six volumes «Modernist Cuisine» (publiée aux éditions The Cooking Lab), le goût est donné directement aux couches supérieures de la viande, grâce à l'action de la chaleur du barbecue et à son action saisissante sur les graisses riches en arômes qui suintent.

Les marinades doivent agir sur la viande

Quand l'animal est vivant, ses tissus ont un pH neutre. Une marinade classique permet de lui donner une orientation acide. Pour résumer, les protéines de la viande associées en spirale sont partiellement séparées en filaments isolés, ce qui modifie la texture et les arômes du produit.

Les marinades combinent généralement des substances acides et douces, qui sont mélangées et épicées. Le vinaigre est un élément acide courant dans les marinades. On peut le remplacer par du jus de citron ou de citron vert. Cela donne une petite note fraîche et estivale, particulièrement appréciable avec la viande de porc maigre. Pour faire mariner le poulet, on peut utiliser l'acidité naturelle du yaourt, issue de saines bactéries. Cette méthode est parfaite pour les plats de tradition indienne, cuisinés au four tandoori par exemple. L'acidité du concentré de tomates donne de bons résultats avec la viande de bœuf.

Les enzymes provenant par exemple des jus de fruits ou de la racine de gingembre ont un effet protéolytique (qui hydrolyse les protéines) sur la viande et la rendent plus tendre. Une marinade à base de jus d'ananas donnera le même résultat qu'une bonne dose de gingembre râpé. On peut trouver ce dernier dans la marinade japonaise teriyaki, qui adhère bien grâce à la sauce de soja, au sucre ou au miel, et qui donne à la viande grillée son bel éclat noir. La marinade teriyaki est parfaitement adaptée à la volaille à griller. On trouve du gingembre dans la marinade libanaise shish taouk, destinée aux brochettes de poulet. Les marinades à base de gingembre sont aussi très savoureuses avec l'agneau. Le jus d'ananas s'utilise très bien dans la marinade de viande de veau, en ajoutant des oignons et beaucoup de poivre.

Pour que la marinade fasse de l'effet et si l'on veut que les ingrédients de la marinade fassent plus que modifier l'arôme en sur-

face, il faut multiplier par quatre la taille de la viande à préparer. Un exemple: si un fin morceau de viande de 1 cm d'épaisseur marine pendant 2 heures, un morceau plus épais de 2 cm va avoir besoin, lui, de 8 heures. Pour 4 cm d'épaisseur, l'opération va durer 16 heures.

La marinade doit adhérer

L'important est que tous les côtés de la viande soient recouverts de marinade. Comme les ingrédients d'une marinade sont parfois onéreux et que la viande ne peut pas toujours mariner en étant recouverte, il faut des éléments lui permettant à la marinade d'adhérer: du miel, du vinaigre balsamique, du sirop d'érable, du nectar de poire sont autant de produits aromatiques grâce auxquels les ingrédients de la marinade collent à la viande. Pour mélanger et renforcer les arômes d'une marinade et

faire mieux adhérer cette dernière à la viande, on peut aussi la faire réduire. Cela se fait par exemple pour les marinades d'été à la bière ou pour une préparation à base de citron vert et de tomates.

L'alcool dans les marinades ne sert qu'à faire ressortir le goût à la surface de la viande grillée et n'a aucun effet sur la texture de la viande. En revanche, l'arôme du malt de la bière est très net sur la viande grillée. La bière doit donc être cuisinée avec du sucre et des épices. Il faut la laisser agir pendant longtemps avec l'un des ingrédients cités ci-dessus.

L'aspect positif de la marinade est qu'elle facilite la conservation de la viande. Osez la créativité avec vos grillades et réservez à vos hôtes des saveurs surprenantes dans une ambiance de fête décontractée: profitez de l'été, toujours trop court!



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, Daniel Böniger

© Proviande, Viande Suisse, Berne 2011



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.



Un classique froid pour l'été: la salade de balleron

Inspirez-vous d'un restaurant traditionnel et créez un plat classique froid pour les chaudes journées: votre clientèle ne manquera pas d'apprécier.

Le «Kronenhalle» de Zurich n'est pas seulement connu pour ses œuvres d'art, il est aussi réputé pour son assiette froide, véritable mets de culte pour les adeptes de la tradition. Nous parlons ici de la salade de balleron. Ce nom élégant décrit un produit connu dans les rayons frais des grossistes sous le nom de saucisse de Lyon.

Pour la salade de balleron du «Kronenhalle» (et pour toute autre salade à base de charcuterie), il faut faire appel à un boucher de confiance et acheter la saucisse entière. La saucisse de viande de veau est ensuite tranchée à la machine, pas trop fin, puis servie avec une sauce à la moutarde fine (voir recette p. 5). La salade est ensuite garnie de rondelles d'oignon et de «prez-zemolo» (persil plat), toujours très apprécié. Les œufs durs coupés fins peuvent aussi

servir de garniture. Le jaune d'œuf aidera à donner plus de tenue à la sauce et complètera le goût des rondelles d'oignon.

Veillez à ne pas servir la charcuterie quand elle sort du réfrigérateur, car elle ne déploie ses arômes fins qu'à température ambiante.

La vraie salade de balleron s'accompagne bien sûr d'un Bûrli (pain bernois) croustillant ou de pain de campagne frais. C'est ainsi que doit être servi ce classique estival pour en faire un véritable repas, destiné à tous ceux que la chaleur dissuade parfois de manger chaud. Le faible prix des ingrédients de base et l'engouement pour la salade de balleron vous permettront de proposer un tarif rentable, tout en enthousiasmant vos clients avec un vrai classique de saison.

Variante régionale personnalisée

Créez votre propre version de ce classique très apprécié pour remplacer la salade de saucisse! La Suisse et sa multitude de saucisses est le lieu idéal pour ce type de recette. Le saucisson vaudois par exemple, ou une Beinwurst d'Engadine sont très intéressants, car tous deux ont un goût merveilleux, même froids. Vous pouvez facilement varier les sauces avec des huiles, des moutardes et des épices de la région et vous adapter ainsi aux préférences de vos clients. N'oubliez pas de signaler l'origine locale sur votre carte: les études de marché prouvent que cet aspect est très apprécié.

Salade de balleron du «Kronenhalle»

Inspirez-vous d'un classique traditionnel parmi les plats froids.



Ingrédients (pour 10 personnes)

1,6 kg de tranches fines de saucisse de viande de veau
50 g de persil italien, découpé en lamelles
100 g de rondelles d'oignons

2 dl d'huile de tournesol
100 g de moutarde
Un peu de sauce Worcestershire
2 pincées de sel
Poivre blanc

Pour la sauce moutarde

2 dl de bouillon
1 dl d'eau
2 dl de vinaigre de vin blanc

Préparation

Plier une fois les tranches de balleron et les superposer dans l'assiette. Mélanger la sauce moutarde et la verser sur les tranches. Garnir de rondelles d'oignon et de persil.

Rôti de viande hachée façon «LaSalle»

La recette de rôti de viande hachée de Julien Sattler («LaSalle» à Zurich) vous transportera. Lisez aussi, comme source d'inspiration, notre article en page 12 sur le rôti de viande hachée.

Ingrédients (pour 10 personnes)

1,5 kg de chair à saucisse (viande de porc)
0,5 kg de lard de bajoue de porc
0,2 kg de chair à saucisse de veau
1 dl de crème entière
2 œufs
1 oignon blanc (cuit à la vapeur)
30 g de persil (cuit à la vapeur)
30 g de poireau (cuit à la vapeur)
30 g de sel
100 g de pain trempé
2 g de poivre blanc moulu
Noix de muscade, paprika, cumin
1 crêpine de porc pour envelopper

Bien mélanger avec les œufs, la crème et les épices et rassembler. Séparer en deux et envelopper chaque partie dans la crêpine de porc (autre solution: utiliser deux moules à cake ou deux terrines).

Cuire au four à 170° C (env. ½ heure, ou avec une température à cœur de 70° C). Laisser un peu reposer le rôti avant de le servir. On peut sans problème le conserver au chaud, voire le réchauffer.

Le rôti de viande hachée est servi avec une purée de pommes de terre fraîche et naturellement avec le délicieux jus du rôti (que l'on aura légèrement fait réduire) pour faire un «Seeli» (petit lac).

Préparation

Hacher la chair à saucisse plus ou moins fin selon son goût, avec le gras de bajoue de porc et les ingrédients cuits à la vapeur, mélangés au pain trempé.



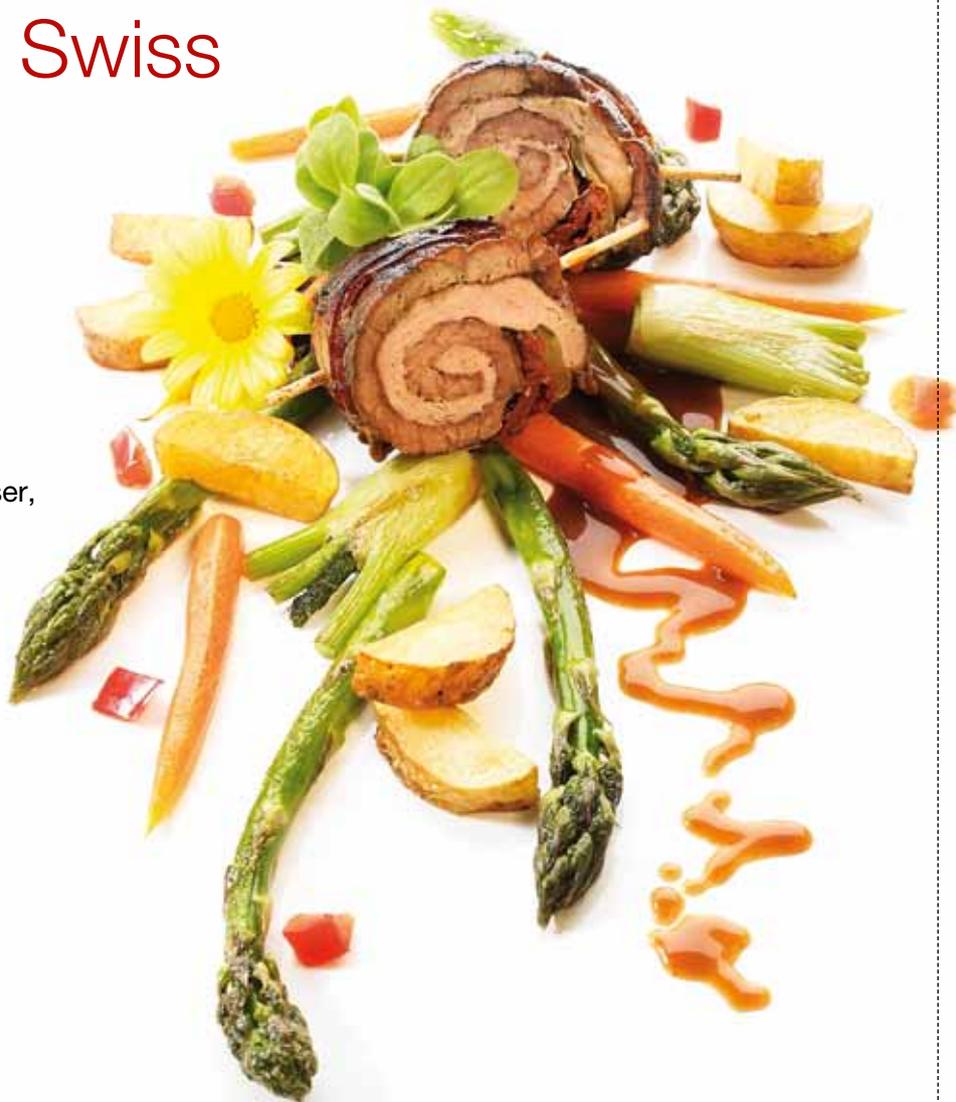
viandesuisse.ch

Pour plus d'informations, notamment sur la valeur nutritive de la viande hachée, consultez le site Internet, rubriques Alimentation et Connaissance de la viande.



«Involtini di manzo» à base de viande Swiss Quality Beef

Quand on affiche un label de qualité comme Swiss Quality Beef dans son établissement, il faut en profiter et l'utiliser, même quand on ne cuisine pas les morceaux nobles. Voici une suggestion.



Ingrédients (pour 10 personnes)

Involtini

- 1 kg de coin SQB
- 500 g de chair à saucisse de veau
- 50 g d'oignons
- 10 g de gousse(s) d'ail pressée(s)
- 20 g d'herbes provençales
- 200 g de tomates séchées
- 200 g de concombres
- 20 de tranches de lard
- 5 cl de beurre à rôtir, liquide
- 1 dl de vin rouge pour cuisiner
- 5 dl de bouillon de bœuf
- 25 g de moutarde à gros grains
- 5 cl de liqueur de cassis
- 10 g de demi-glace
- 50 g de confiture de cassis
- 30 g de beurre

Garniture

- 3 cl de beurre à rôtir, liquide
- 1 kg de pommes de terre
- 10 brins de romarin
- 1 kg de légumes (carottes, asperges vertes, minifenoil et poivron rouge)

Préparation

Couper 20 escalopes fines dans le coin de bœuf et les battre. Mélanger la chair à saucisse, l'oignon, l'ail et les herbes et étaler ce mélange sur les escalopes. Couvrir de lamelles de tomates et de concombres et rouler en serrant. Envelopper de tranches de lard et piquer sur des brochettes en bois.

Eplucher les légumes et les pommes de terre, les couper et les parer. Faire cuire les légumes à part et glacer à la fin avec les épices. Faire sauter les pommes de terre dans le beurre à rôtir.

Assaisonner les «involtini» et les saisir. Déglacer avec le vin rouge, verser le bouillon de

bœuf et laisser cuire à couvert pendant 40 min. Sortir la viande de la sauce. Assaisonner la sauce avec la demi-glace, la liqueur de cassis et la confiture.

Pour finir, délayer la moutarde et monter la sauce avec du beurre. Couper les «involtini» en biseau, servir avec les légumes et les pommes de terre. Arroser de sauce et décorer avec un brin de romarin.



Pour en savoir plus sur la marque Swiss Quality Beef, consultez sur Internet.



Swiss Quality Beef: quels avantages pour les restaurateurs?



Avec la marque Swiss Quality Beef, le grossiste suisse Prodega a créé un standard de la meilleure viande bovine suisse. Nous avons interrogé Adrian Schärz, Senior Category Manager de l'entreprise, sur la qualité de la viande.

Monsieur Schärz, comment expliquez-vous à un restaurateur qu'il doit opter pour la viande Swiss Quality Beef?

Pour les restaurateurs, la viande Swiss Quality Beef est idéale, car elle est standardisée, ce qui signifie que sa taille et sa tendreté sont normalisées. Il ne reste alors que deux questions à se poser: est-ce que je veux toujours de la viande de bœuf suisse et tendre? Et: est-ce que je veux servir à mes clients une entrecôte de 200 g qui soit bien épaisse? La réponse va de soi.

Comment expliquez-vous au restaurateur qu'il doit payer plus cher pour profiter de ce standard?

Les bêtes sont engraisées de façon spécifique pour cette marque. L'engraissement répond à des directives strictes. C'est pourquoi Prodega/Growa paye à ces produc-

teurs suisses un prix poids mort au kilo plus élevé que pour le bétail élevé de façon plus classique. Cela peut aller jusqu'à 70 centimes par kilo.

La supériorité de la viande Swiss Quality Beef a-t-elle été confirmée par des dégustations à l'aveugle?

Nous proposons régulièrement des dégustations à nos clients et à nos collaborateurs. SQB est en tête dans toutes les comparaisons, avec l'appréciation «excellent», même aux côtés de la viande de bœuf étrangère!

Qu'en est-il de la maturation avec la viande Swiss Quality Beef? Le restaurateur doit-il lui aussi la laisser mûrir ou peut-on théoriquement se contenter de suspendre la viande à sec? Que recommandez-vous?

Au moment d'être abattues, les bêtes du programme SQB n'ont pas plus de 10-12 mois. La maturation sous vide permet de réduire d'un quart le temps de maturation. C'est pourquoi les morceaux nobles SQB sont prêts à la consommation après un stockage de trois semaines entre 0 et 20° C. Nous avons testé la maturation sur l'os. Les résultats nous ont pleinement satisfaits. Les responsables de notre département boucherie se feront un plaisir de conseiller les clients intéressés, avec une grande compétence.



A votre avis, quelles sont les qualités spécifiques à la viande Swiss Quality Beef?

Tous les animaux sont issus d'un élevage professionnel. Leur poids mort est faible et limité à 280 kg. Ils répondent à des exigences très strictes quant au degré d'engraissement et à la charnure. Sans compter qu'un grand nombre de consommateurs trouvent le goût de la viande SQB très agréable.



viandesuisse.ch/gastro

Lisez l'intégralité de cette interview d'Adrian Schärz dans la rubrique Gastronomie du site vous découvrirez en même temps la marque Swiss Quality Beef, avec des chiffres, des conseils et des astuces, et pourrez profiter d'outils de commercialisation mis à disposition par Prodega/GrowaCash+Carry.



Le poulet suisse
vaut-il vraiment
son prix?





En Suisse, les poulets et les dindes ont plus d'espace que partout ailleurs en Europe. 88% d'entre eux peuvent sortir en plein air ou dans un jardin d'hiver protégé. Les volailleurs suivent volontairement des normes régissant un élevage particulièrement respectueux des animaux.

Le traitement adapté à l'espèce et le soin apporté à la nature ont une longue tradition dans notre agriculture, qui privilégie les petites surfaces. Les quelque 1000 exploitations volaillères suisses sont de taille raisonnable. Les animaux y vivent donc dans de meilleures conditions qu'à l'étranger.

Des lois et dispositions sévères protègent tous les animaux de rente en Suisse. Les trajets jusqu'aux abattoirs sont beaucoup plus courts qu'ailleurs. Des contrôles réguliers garantissent le respect de la loi sur la protection des animaux.

Nos volailles méritent une vie heureuse.

L'avenir appartient à une production durable et adaptée à l'espèce. Le consommateur en profite également. En effet, comme nos poulets et nos dindes sont élevés de manière adéquate, leur viande est plus savoureuse. Et cela a son prix.

Informations: www.viandesuisse.ch



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Restaurant Blume à Baden

Dans le restaurant de leur hôtel avec patio, les frères Erne servent une cuisine classique et volontairement traditionnelle, à base de produits régionaux et de viande suisse.



Il y a six ans, Silvio et Patrik Erne ont pris la succession de leurs parents pour gérer le restaurant, tenu par ces derniers depuis le début des années 70. Mais l'histoire du bâtiment remonte à bien plus loin encore. Certains des murs rassemblés en 1850 pour construire une maison à patio remontent même au Moyen Âge.



A l'époque, Baden était déjà une ville dans laquelle les plus fortunés se prélassaient en cure. Encore de nos jours, le plaisir est le maître-mot de beaucoup d'établissements badennois. Pourtant, peu ont un cachet comparable à celui de l'Atrium Hotel Blume. Les grandes entreprises de la région organisent des événements dans ses confortables salles à manger, tandis qu'autour du patio, les tables de deux ou de quatre invitent aux conversations intimes et se prêtent à une soirée conviviale. Le cadre y est pour beaucoup: les tables sont réparties dans les étages du patio, entourées de nombreuses plantes vertes, au centre un bassin avec des poissons, le tout sur fond de gazouillis d'oiseaux. On en est venu à placer les clients dans le très agréable patio superbement décoré quand les salles réservées aux événements ont pris de plus en plus d'importance.

Avec le chef de cuisine Michael Signorell, ils ont mis au point pour cet agréable établissement une cuisine qui, d'après Silvio, ne visait au départ aucun concept particulier. Mais ils

sont arrivés à la conclusion qu'une carte inspirée de la cuisine française classique serait la plus adaptée dans cette région marquée depuis toujours par la vie agricole. Avec, à chaque fois que c'est possible, de la viande suisse, car à Baden comme dans les environs, on aime rester en famille. Le chef de cuisine nous a par exemple donné sa recette de blancs de poulet de Mägenwil à la sauce au vin, que nous avons beaucoup appréciée.



Lisez toute l'histoire et découvrez une alléchante recette de la cuisine «Blume» sur Internet.

Atrium-Hotel Blume
Kurplatz 4
5400 Baden
Tél. 056 200 0 200
Fax 056 200 0 250
info@blume-baden.ch
www.blume-baden.ch

Maintenant sur www.viandesuisse.ch/gastro

«Au Grand Frédéric», Les Bayards

Avec Jean-Pierre Berner, nous avons découvert un chef engagé. Pour son auberge de campagne très prisée, il mise sur les produits régionaux et les bonnes relations avec des bouchers de confiance.

Le restaurant Au Grand Frédéric figure dans le guide gastronomique «Les Petits Gourmands». Ce petit fascicule consacré à la Suisse romande s'adresse aux parents qui aiment sortir manger avec leur progéniture. Les clients viennent de la région mais aussi de toute la Suisse, notamment le week-end. Les menus les plus appréciés sont ceux qui proposent du veau et du bœuf. La viande vient d'élevages sélectionnés de la vallée de la Brévine voisine. Elle est mûrie au moins pendant deux semaines avant d'atterrir dans la poêle.



viandesuisse.ch/gastro

Au Grand Frédéric
Le Cernil
2127 Les Bayards
Tél. 032 866 11 28
gfpj@bluewin.ch

Vous voulez faire à manger à vos petits gourmets comme Jean-Pierre Berner? Vous trouverez une recette et des informations complémentaires sur Internet.



Maintenant sur www.viandesuisse.ch/gastro

Hitzberger

Eduard Hitzberger est passé de chef de cuisine à entrepreneur avec un concept répondant à la demande des salariés des bureaux: une alimentation rapide, mais fraîche et régionale.

Dans les années 90, dans le célèbre restaurant Chesa Pirani, opérait un chef qui a fait son chemin entre-temps. Il s'appelle Eduard Hitzberger, son label porte son nom et se trouve désormais sur trois sites à Zurich et

un quatrième à Bâle. Son interprétation du fast-food est fascinante, car il mise résolument sur les produits régionaux. Sa devise est la suivante: une offre moins abondante mais plus réfléchie.



viandesuisse.ch/gastro

Nous n'avons pu nous empêcher de lui réclamer une recette. Vous trouverez celle de l'AsiaWrap à la Hitzberger ainsi que d'autres informations sur son concept à succès sur Internet.

Hitzberger AG (Administration)
Rudishaldenstrasse 4
8800 Thalwil
Tél. 044 450 37 80
Fax 044 450 37 81
info@hitzberger.com
www.hitzberger.ch



Saveurs et souvenirs agréables

On l'appelle «pain de viande», «polpettone» ou «Meat Loaf», comme le chanteur pop: quel que soit son nom, le rôti de viande hachée évoque délicieux souvenirs et plaisirs culinaires.

Il existe en Suisse de nombreuses traditions culinaires, avec différentes façons de préparer la viande. Nous parlerons aujourd'hui du rôti de viande hachée, un plat aux variétés infinies, pour lequel presque chaque cuisinier s'inspire d'une recette transmise par sa mère.

Nous avons demandé au chef de cuisine Julien Sattler, du restaurant LaSalle à Zurich, de nous donner sa recette pour obtenir un rôti de viande hachée simple et d'excellente qualité (voir p. 5). L'établissement LaSalle se trouve au Schiffbau, un grand théâtre, où viennent se restaurer des artistes et des employés des bureaux de Zurich, du quartier 5 à la mode, mais aussi des touristes et des personnalités politiques.

A la fin des années 80, Julien Sattler a travaillé comme chef de cuisine dans un restaurant de montagne, dans la station de Flims (Grisons). Notre cuisinier, d'origine alsacienne, nous raconte que l'un de ses collègues était boucher. «Là-haut, dans la montagne, nous faisons tout nous-mêmes: fabriquer la saucisse, désosser, fumer, saumer. C'est là que j'ai créé ma recette de rôti de viande hachée, que j'ai ensuite standardisée.»

Le succès durable d'un plat si populaire, presque campagnard, est facile à expliquer pour Julien Sattler. «Les gens n'ont plus le temps de cuisiner des plats longs à préparer. Le rôti de viande hachée a beau être simple et rustique, il reste long à faire et demande une grande habileté. C'est pourquoi beaucoup de nos hôtes sont prêts à savourer à l'extérieur un mets aussi simple en apparence et à en payer le prix sans se poser de questions.»

La cuisine de grand-mère

Bien entendu, cette tendance revêt aussi un aspect émotionnel. «Le rôti de viande hachée, le flan au caramel et le rôti de bœuf braisé ont une forte valeur sentimentale, surtout pour notre génération. Les parents ou les grands-parents passaient encore beaucoup de temps aux fourneaux et nous avons des souvenirs des plats courants et appréciés!»

La viande suisse est incontournable pour Julien Sattler, même dans les plats moins recherchés. Il travaille depuis plus de dix ans avec les mêmes bouchers, Urs et Markus Weber à Wetzikon. Il déclare à ce sujet: «Je dois être sûr que mon fournisseur me livrera le meilleur!»

En été, quand les températures grimpent dans la ville, Julien Sattler supprime le rôti de viande hachée de la carte: «A la place, nous proposons un steak haché, dans les mêmes proportions, avec de la salade. A partir de 25° C, le plus inconditionnel des fans ne mange plus ni purée de pommes de terre, ni sauce.»

Surfez et gagnez

Si vous répondez à une des questions du site, vous pouvez gagner l'ouvrage sur les épices «Das Grosse Buch der Gewürze» (AT Verlag), d'une valeur de CHF 29.90. Bonne chance! Nous souhaitons aussi beaucoup de succès à votre version personnelle du rôti de viande hachée!



viandesuisse.ch/gastro

Sur le site Internet, vous trouverez des informations sur la valeur nutritive souvent sous-estimée de la viande hachée et des arguments pour combattre les préjugés sur la teneur en graisses du rôti de viande hachée, que formulent parfois les clients.

«Rack 'n' Roll», le nouveau sport tendance des jeunes cuisiniers

Le thème du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» est fixé: l'heure est venue de participer!

Chers jeunes chefs cuisiniers suisses qui avez terminé vos études il y a moins de quatre ans: c'est le moment d'annoncer en douceur à votre chef que cet été vous aurez de temps à autre besoin d'un peu de calme:

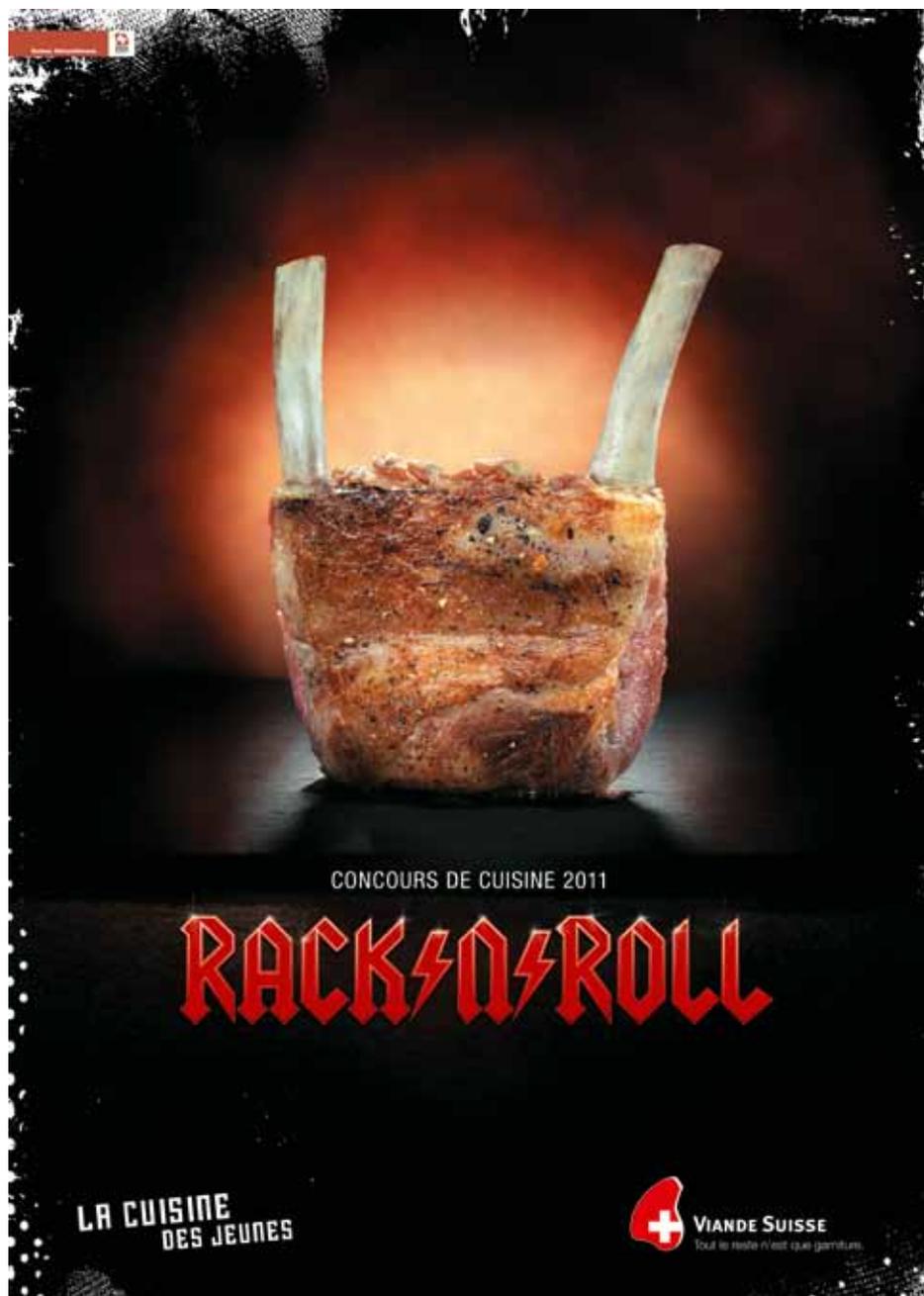
du recul pour inventer une recette sur le thème «Rack 'n' Roll», à base d'agneau et/ou de cabri suisses, et du temps pour vous entraîner jusqu'à la maîtriser presque les yeux fermés.

Un petit conseil: précisez à votre chef qu'il profitera de votre gloire. En effet, rares sont les concours où les chefs du vainqueur sont autant mis en vedette. Sans compter que ceux qui participent au concours deviennent plus habiles et plus rapides, un autre effet positif à mettre en valeur pour votre travail quotidien.

Cela dit: aucun chef ne vous accordera aussi facilement le temps d'élaborer une recette et de vous entraîner. Il vous faudra aussi utiliser votre temps libre. Mais le concours de «La Cuisine des Jeunes» est dédié aux chefs ambitieux et n'a rien d'un concours de paresseux.

La preuve en est le jury, regroupant des noms aussi illustres que Werner Rothen du «Schöngrün» à Berne (17 points au Gault Millau) ou Daniel Bumann (18/20), champion du monde et champion olympique.

Il vous faut d'autres arguments? Consultez «La Cuisine des Jeunes», dans la rubrique Gastronomie du site, sur www.viandesuisse.ch, pour découvrir ce que sont devenus les anciens vainqueurs du concours et vous motiver à fournir une prestation exceptionnelle, grâce au prix de 1500 francs. Viande Suisse vous souhaite bonne chance.



Vous trouverez les modalités d'inscription au concours de cuisine sur www.lcdj.ch. La date limite d'envoi des recettes est fixée au 15 septembre 2011. «La Cuisine des Jeunes» a aussi un blog et une communauté sur www.lcdj.ch/facebook. Les membres peuvent gagner de précieux prix en participant à des concours qui leur sont réservés en exclusivité. N'attendez plus pour devenir membre!



Ivo Adam: «J'ai appris à cuisiner en participant à des concours.»

Le concours Best of Swiss Gastro ouvre une nouvelle catégorie, avec le prix Youngster, sponsorisé par Viande Suisse, qui distingue le jeune cuisinier le plus talentueux. Entretien avec le président du jury, Ivo Adam.

Ivo Adam, qui peut remporter ce prix Youngster?

En principe, la procédure est totalement ouverte. Cuisiniers, chefs cuisiniers et collègues de la filière ont eu plusieurs semaines au printemps pour nommer de jeunes cuisinières et cuisiniers prometteurs. Nous avons sélectionné parmi eux les dix plus intéressants, maintenant invités à cuisiner devant le jury. Les finalistes avaient un avantage quand ils avaient déjà participé à un autre concours de cuisine comme Gusto ou «La Cuisine des Jeunes». Ces jeunes gens doivent avoir moins de trente ans et ne doivent pas encore être connus. Jeunes mais pas novices.

Comment cela va-t-il se passer pour les nominés?

Un panier de denrées va être présenté aux dix finalistes, qu'ils n'auront jamais vues avant et dont ils devront tirer le meilleur parti, le plus vite possible. Le «Youngster» n'est pas pensé comme un concours auquel on peut se préparer pendant toute

une année et nous ne voulons pas non plus remettre une dixième médaille qui prendra la poussière au grenier.

Quelles sont les exigences de la finale?

Ce qui sera avant tout évalué, c'est la créativité avec laquelle le candidat préparera

les différents produits pour créer des saveurs inattendues. Plus précisément, la créativité ne sera pas jugée seulement à sa beauté et à son originalité, mais surtout à la qualité gustative. La maîtrise des modes de préparation de base et la propreté du travail sur place seront évidemment prises en

Ivo Adam

Ivo Adam, né en 1977, est cuisinier, pâtissier et hôtelier de formation. Il travaille beaucoup et avec passion. Il supervise une centaine de collaborateurs répartis dans les établissements Seven à Ascona, publie des ouvrages, intervient à la télévision, est connu de la publicité. C'est surtout un cuisinier talentueux, doué pour le show. Ivo Adam est le plus jeune membre intégré dans l'équipe nationale suisse de cuisine. Il était donc prédestiné à devenir président du jury de la nouvelle catégorie «Youngster» du prix suisse des restaurateurs Best of Swiss Gastro.



viandesuisse.ch/gastro

Pour en savoir plus sur lui: www.ivoadam.ch

Pour en savoir plus sur le prix: award.bestofswissgastro.ch/youngster

compte. Le vainqueur devra faire preuve d'une certaine expérience, tout en faisant passer ses idées avec brio.

A vos débuts, avez-vous accéléré votre carrière grâce à certaines distinctions?

Pour moi ces événements sont essentiels. Les concours m'ont beaucoup appris, ils m'ont permis de m'approprier le métier. Je suis toujours resté très peu de temps dans les meilleurs établissements et j'ai bougé dès que j'avais appris tout ce que pouvais. Souvent, c'est en se mesurant aux autres qu'on constate tout ce qu'il nous reste à apprendre. On investit aussi automatiquement plus de temps dans son travail quand on participe à des concours. Sans compter tout ce qu'on gagne en connaissance des produits.

Que rapporte le prix Youngster au vainqueur?

Si on veut paraître spécial et différent, on est soumis à une pression positive. Quand on y parvient, c'est d'autant mieux. Quand on gagne le prix Youngster, il ne s'agit pas de se reposer sur ses lauriers, c'est plutôt le moment où tout commence vraiment. En restauration, on attend beaucoup des jeunes chefs. Il faut une volonté et un engagement hors du commun. Anton Mosimann m'avait dit une fois qu'il ne servait à rien de faire les meilleures pizzas si personne ne le savait. Les concours furent donc pour moi le moyen idéal de me faire connaître. Ce fut une motivation très importante. J'avais aussi la volonté de gagner et d'être le meilleur.

Quelle est la position des établissements «Seven» (que vous gérez) par rapport à la viande indigène?

Nous sommes en permanence à la recherche de nouvelles découvertes et j'avoue que notre bonheur se trouve parfois hors de Suisse. Mais nous achetons toujours la viande de veau chez Holzen près de Lucerne. Je propose désormais du bœuf Luma, dont la maturation se fait en liaison avec un micro-organisme ajouté à la viande. Pour les volailles, nous passons par Terreni alla Maggia. Je privilégie la Suisse et les produits régionaux dès que c'est possible. Nous allons bientôt ouvrir un établissement dans cet esprit. Mais je ne suis pas un ultrarégionaliste, car cela me limiterait trop.

A la fois simple et haut de gamme

Le vainqueur LCDJ Paride Giuri raconte son quotidien pendant une année. Voici les dernières nouvelles.

Des repas simples mais bons: c'est ce qui m'a fait le plus plaisir pendant mes vacances en Italie. Déformation professionnelle oblige, l'intérêt pour les détails a vite repris le dessus et je me suis penché de près sur les qualités du poisson frais et des spécialités de viande que je dégustais. Quelques exemples: les Cime di Rapa (pousses de navet) braisées avec des Salsicce (saucisses) de porc épicées, ou les Tagliolini (pâtes) aux Vongole (palourdes) et aux oursins, à savourer en buvant un Negramaro di Copertino.

De retour au «Vitznauerhof», il y avait beaucoup à faire pour préparer l'été. Avant de lancer la nouvelle saison le Vendredi saint, nous avons renouvelé les menus pour les restaurants Sensi Inspiration et Pavillon, avec des plats allant du délicieux burger

Pavillon à l'exquis bœuf Luma (servi aussi par Ivo Adam à Ascona), en passant par les raviolis fondants au fromage frais.

Nous comptons parmi nos clients non seulement des familles et des couples mais aussi des entreprises organisant des événements. J'ai un bon souvenir d'un repas organisé pour la marque de voiture Volvo, pour laquelle nous avons créé un plat avec des traces de pneus faites au glacié de vin rouge, ou une «chèvre sur une ligne de sécurité» avec du fromage de chèvre. Nous avons aussi proposé des plats personnalisés pour Ricola ou Carpe Diem (distribué par le fabricant de Red Bull). Je trouve ce travail de création très sympa, tout comme les cours de cuisine que j'ai pu donner début mars à 25 personnes du centre European Culinary Arts (centre européen des

arts culinaires). Les participants auront à peine remarqué que, comme la plupart des chefs ambitieux, pendant mes loisirs, je préfère manger des plats simples et bons, comme à la maison. Pourtant, ils ont tous été enthousiasmés. Cela m'a fait autant plaisir que de me reposer chez moi.

A très bientôt.
Bien à vous.
Paride Giuri



Qui connaît les principaux jeunes chefs de Suisse? Les membres de la communauté «La Cuisine des Jeunes» bien sûr, regroupant de jeunes chefs ambitieux, qui travaillent certes dur mais se font vraiment plaisir. Inscrivez-vous maintenant sur www.lcdj.ch!

«Fourchette & Couteau» et viande suisse bien notés

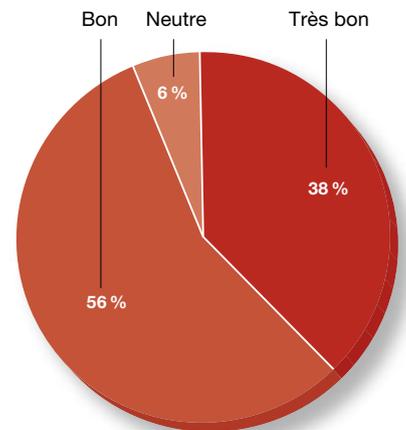
85% de nos lectrices et lecteurs évaluent le contenu et la présentation de «Fourchette & Couteau» comme bons, voire très bons. La plupart d'entre eux estiment aussi qu'on peut se démarquer auprès de ses clients en servant de la viande labellisée Viande Suisse.

A la fin de l'année dernière, nous avons voulu savoir comment le magazine «Fourchette & Couteau» était perçu chez les professionnels de la restauration. Nous avons désormais des réponses claires, grâce au retour de 495 questionnaires.

Articles faisant la une, recettes, connaissance des produits, informations techniques sur la préparation de la viande et sur l'alimentation sont les cinq thèmes qui ont le plus retenu votre intérêt. Vous estimez que les articles sur la Suisse romande et la restauration collective devraient être plus nombreux. Vous souhaitez aussi davantage de recettes simples et régionales. Nous allons tenir compte de ces demandes.

Mais d'une manière générale, «Fourchette & Couteau» a reçu une bonne appréciation. 85% des lecteurs estiment que le contenu et la présentation sont bons, voire très bons, ce qui ne manque pas de nous réjouir et nous stimule tout à la fois.

Viande suisse s'en tire très bien lui aussi. La plupart des restaurateurs sont convaincus que la différence de qualité avec les produits étrangers est perçue et appréciée par les clients. S'imposer avec de la viande indigène devient donc un avantage.



Indications en % de personnes interrogées

Votre degré de satisfaction de «Fourchette & Couteau»:

- Très bon 38%
- Bon 56%
- Neutre 6%
- Mauvais 0%
- Très mauvais 0%

Les thèmes favoris des lecteurs de «Fourchette & Couteau»:



Indications en % de personnes interrogées



Vous découvrirez dans ce numéro de «Fourchette & Couteau» en quoi la production de viande suisse permet de fournir une qualité meilleure qu'à l'étranger. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet sur Internet.

Abonnez-vous à «Fourchette & Couteau».



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

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

Je commande gratuitement la brochure contenant les recettes des finalistes LCDJ. f a

Nom: _____ Prénom: _____

Etablissement: _____ Signature: _____

Rue/n°: _____

NPA/lieu: _____

E-mail: _____ Téléphone: _____

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 gastronomie@proviande.ch. Pour les corrections d'adresse, vous pouvez utiliser ce formulaire.