

# Tu rêves de **célébrité** et de **reconnaissance**?

Alors participe au concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes»!

Viande Suisse invite de jeunes talents de la cuisine suisses à participer au 11<sup>e</sup> concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes». Quiconque parviendra à convaincre le jury avec sa création à base de viande de bœuf aura l'honneur de démontrer son art culinaire le **26 novembre 2013** lors de la finale à Bâle.

## La présélection

Les jeunes cuisinières et cuisiniers suisses ayant terminé leur apprentissage entre 2009 et 2013 peuvent déposer leurs idées de recettes à base de viande de bœuf jusqu'au **30 septembre 2013**. Les dossiers de participation peuvent être commandés à l'aide du coupon ci-dessous ou téléchargés depuis [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch). Un jury d'envergure choisira les meilleures recettes parmi tous les envois, et distribuera quatre billets pour la finale.

## La décision à Bâle

Le **26 novembre 2013**, les quatre finalistes confronteront leurs talents culinaires à l'Ecole professionnelle de Bâle (Allgemeine Gewerbeschule Basel AGS). C'est ici que sera sacré le glorieux vainqueur du concours – peut-être un homme, peut-être une femme... La fête de la victoire sera organisée le jour-même à l'IGEHO, dans le cadre du Salon Culinaire Mondial – devant le public et les médias.

## Le gain

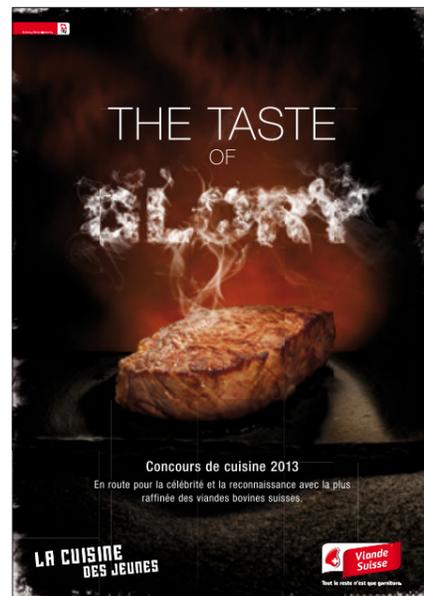
Le vainqueur accèdera non seulement à la gloire et aux honneurs, mais repartira aussi avec un trophée et la somme de CHF 2000.-. Les trois autres finalistes ne repartiront pas non plus les mains vides: ils remporteront chacun un diplôme et la somme de CHF 600.-.

## Le jury

- Erhard Gall (président), chef de cuisine diplômé et enseignant spécialisé en gastronomie, Berne
- Aline Born, membre de l'Equipe nationale junior des cuisiniers 2010/2011, Berne
- Peter Wyss, chef de cuisine diplômé, Hôtel Palace, Gstaad
- Gregor Zimmermann, chef de cuisine diplômé, Hôtel Bellevue Palace, Berne



Plus d'infos sur Internet.



Tout le reste n'est que garniture.

Apprécié dans tout le pays:  
le burger gourmet.

Page 2



Déclaration de viande:  
saisissez votre chance!

Page 4

Couleur de la viande de veau:  
une viande de veau claire n'est pas  
une caractéristique de qualité.

Page 13

Saisis ta chance de remporter une glorieuse victoire!



Tout le reste n'est que garniture.

- |                          |   |                            |   |
|--------------------------|---|----------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Je commande le dossier d'inscription au concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes».          | <input type="checkbox"/> f | <input type="checkbox"/> a                            |
| <input type="checkbox"/> | Je souhaite désormais recevoir mon exemplaire personnel et gratuit de «Fourchette & Couteau». | <input type="checkbox"/> f | <input type="checkbox"/> a <input type="checkbox"/> i |
| <input type="checkbox"/> | Envoyez-moi aussi la Gastro-Newsletter électronique de Viande Suisse.                         | <input type="checkbox"/> f | <input type="checkbox"/> a <input type="checkbox"/> i |

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](mailto:gastronomie@proviande.ch). Pour les corrections d'adresse, vous pouvez utiliser ce formulaire.



Apprécié dans tout le pays:

# le burger gourmet

Le burger ne doit pas être un produit de masse. Offrant un libre choix en termes d'assaisonnement et de cuisson, lo convient parfaitement aux restaurants qui veulent plaire aux jeunes individualistes.



Bastien Nicolet,  
co-gérant  
«Inglewood»



Dans le restaurant Inglewood, au nom à consonance britannique, on sert des plats purement nord-américains. Mais l'établissement installé à Genève pourrait difficilement être plus helvétique. Nous nous trouvons ici dans l'un des hauts-lieux de la nouvelle culture du burger en Suisse. Le restaurant ne mise pas uniquement sur la viande hachée et le petit pain, mais volontairement sur l'origine suisse, la qualité et la production interne.

## Provenance régionale

Chaque burger est fabriqué à la minute et tous les produits sont issus de la région. Même le ketchup vient d'ici. Il est passionnant de voir à quel point un tel concept peut aller loin: «Le pain utilisé pour nos burgers est encore plus savoureux grâce aux graines

de pavot de la région», explique le co-gérant Bastien Nicolet, qui dirige l'«Inglewood» avec son frère Maïko. «Lorsque la saison le permet, nous nous procurons nos légumes chez des producteurs genevois portant le label GRTA (Genève Région-Terre Avenir). Et la viande destinée à nos burgers provient de bisons également élevés dans le canton.»

Mais l'«Inglewood», qui possède pour l'instant deux succursales à Plainpalais et Eaux-Vives, n'est pas le seul acteur sur le marché du burger en Suisse romande. Le Food Truck mobile de la Hamburger Foundation à Genève ainsi que les quatre succursales que compte actuellement le restaurant de burgers Holy Cow font également parler d'eux. Le magazine économique «Bilanz» a ainsi fait état d'un véritable boom du burger entre Lausanne et Genève.

Cela dit, il est peu probable que le groupe international McDonald's s'inquiète de cela. En effet, les restaurants de burgers gourmets au caractère artisanal servent un tout autre segment de clientèle que la chaîne de fastfood avec ses produits congelés fabriqués industriellement.

## La variante zurichoise

L'«Inglewood» tout comme le «Holy Cow» ont des projets d'expansion qu'ils pourraient porter jusqu'à Zurich. Une destination pour les amateurs de burgers exigeants y est déjà établie: le «Korner». Ses fondateurs sont pratiquement tous issus de la scène alternative et géraient auparavant le très apprécié club de musique Abart. Avec leur gastronomie créative, ils se sont lancés à la conquête de la classe supérieure.



«Aussi bien au niveau de la cuisine que de l'aménagement, l'établissement s'inspire de Londres et de New York», précise le gérant Chris Zemp. C'est-à-dire deux grandes villes possédant ce qui leur a manqué en Suisse: «Un burger d'excellente qualité et un monde visuel attrayant pour l'atmosphère.» Cette lacune du marché a été comblée.

Le «Korner» et les acteurs de Suisse romande ont en commun l'utilisation consécutive de viande suisse. La viande de bœuf Highland utilisée ici vient en grande partie du Tessin, en tout cas toujours de Suisse. Il n'y a aucun liant dans le burger du «Korner», toujours cuit à point. De longs essais ont permis d'aboutir à la bonne granulation de la viande. «Chaque matin, nous passons nous-mêmes la viande fraîche au hachoir, car nous voulons maîtriser ce que comprend réellement le burger.» Seul le pain est acheté tout prêt. Les sauces, les salades et même les pâtes pour le menu du midi sont faites maison.

## Une commercialisation réussie

Le gérant du «Korner» a étudié l'économie d'entreprise en Grande-Bretagne, ce que l'on remarque à son sens clair du commerce: «La notoriété du burger ayant une dimension internationale, nous avons également voulu toucher un groupe-cible actif à l'échelle mondiale. La situation au sein du quartier bancaire de Zurich était donc idéale pour nous.» La rentabilité est également bonne: «Pour un burger, nos clients paient en moyenne 24 francs. Le soir, nous proposons des vins de grande qualité ainsi qu'un large choix de bières. Nous nous considérons comme un restaurant d'un

certain niveau.» Le succès est immense: «Parfois, nous affichons complet sur plusieurs jours et nos tables peuvent même sans problème être occupées deux fois de suite, notamment le soir.»

Internet contribue largement à faire connaître et apprécier davantage le burger gourmet. Certains sites spécialisés dans la restauration et les voyages, comme Yelp ou Tripadvisor, comptent aujourd'hui des experts du burger qui évaluent la qualité des différentes offres. Il est donc conseillé de faire son maximum pour réussir chaque burger, car de mauvaises critiques sur la toile peuvent signer l'arrêt de mort de l'activité. Une chose est sûre concernant le boom du burger de Genève à Zurich: avec la viande suisse, on répond aux souhaits des clients et on profite du bonus de confiance garanti d'un produit de notre agriculture. Y renoncer serait un sacrilège.

## Conseils relatifs au burger, extraits du livre «Modernist Cuisine»

Le livre de cuisine en cinq volumes «Modernist Cuisine» est le nouvel ouvrage standard de la cuisine moderne. Pour les auteurs, il est évident d'utiliser également le burger, mais d'inventer pour cela la variante la plus aromatique. Pour les restaurateurs sans laboratoire en cuisine, les propositions des chercheurs sont aussi des sources d'inspiration:

- Hacher soi-même la viande de bœuf, utiliser un disque de 4 mm.
- Ajouter des champignons shiitake, car ils apportent une note «umami» additionnelle (voir la page 6 de ce numéro).
- Au lieu du Coleslaw, utiliser du chou fumé.
- Pour plus d'arôme, presser des tomates pelées dans un sachet sous vide et les couper à la taille de la viande.
- Au lieu d'oignons crus, utiliser des rondelles d'oignons panées et frites.
- Sauce spéciale pour la viande: faire cuire 90 g de fond de veau, 40 g de tomates confites écrasées, 1,5 g de graisse de rognons de bœuf et 1,5 g de sel de fumage pour 100 g.

## Impressum «Fourchette & Couteau»

**Editeur:** Proviande, Viande Suisse, Berne, [www.viandesuisse.ch](http://www.viandesuisse.ch)

**Conception:** Polyconsult SA, Berne, [www.polyconsult.ch](http://www.polyconsult.ch)

**Rédaction:** Hildebrandt Firmenpublizistik, Zurich,  
Hans Georg Hildebrandt, Michael Lütscher, Christian Nill

© Proviande, Viande Suisse, Berne 2013



Tout le reste n'est que garniture.

Déclaration de viande:

## saisissez votre chance!

*Chers clients,  
bienvenue au Restaurant Löwen.*

Découvrez avec nous le meilleur de ce que les jardins et les Alpes autour de Fribourg ont à offrir au printemps, en été, en automne et en hiver. Pour vous, nous réinventons constamment notre carte – avec des produits frais et de saison de notre «district de la Singine».

Jules Ambühl et son équipe  
vous souhaitent un bon appétit

### *Déclaration de la viande*

Pour nos créations, nous utilisons exclusivement de la viande suisse. Nous achetons au maximum nos produits dans des fermes et des boucheries de la région, notamment à la boucherie Bertschy à Tafers et à la ferme bio «Les Myrtilles» à Plaffeien.

Des exceptions peuvent être faites – celles-ci font l'objet d'une déclaration claire.

Les clients sont demandeurs d'une déclaration claire de la viande. Les professionnels qui misent sur la viande suisse et qui le font clairement savoir sur leur carte peuvent en tirer un grand profit.

Les restaurants ont l'obligation légale de déclarer la provenance de la viande qu'ils mettent à leur carte. Mais cet «exercice imposé» offre une opportunité qu'aucun restaurateur ne devrait laisser passer. Car bien utilisée, il est possible d'en faire un précieux instrument de commercialisation.

Une nouvelle étude\* confirme qu'aujourd'hui environ deux tiers des consommatrices et consommateurs lisent la déclaration des produits. Si l'on ajoute à cela qu'en Suisse une grande majorité des clients est prête à payer plus pour une haute qualité d'origine suisse, il en résulte de nouvelles opportunités pour les professionnels.

#### La viande doit satisfaire à des exigences élevées

En Suisse, environ 50% de la viande est consommée hors domicile. En matière de consommation, les clients sont particulièrement sensibles. Ils veillent non seulement à la fraîcheur et au goût, mais aussi au bien-être des animaux. Une détention conforme aux besoins des espèces, des trajets de transport courts, l'absence de fourrage génétiquement modifié, d'hormones et d'antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements, prennent de plus en plus d'importance.

#### Origine suisse demandée

Il n'est pas étonnant que deux tiers des personnes interrogées pour cette étude\* privilégient la viande suisse. Car aucun autre pays ne satisfait à leurs exigences élevées d'une manière aussi globale que la Suisse. Nos lois et ordonnances comptent parmi les plus strictes au monde. Le législateur a voulu une production aussi respectueuse des animaux, proche de la nature et écologique que possible. De plus, la viande est contrôlée de l'étable à l'assiette, ce qui garantit sa qualité.

Les producteurs de viande suisse apportent eux aussi leur contribution. Sur une base volontaire, ils participent à deux programmes de la Confédération en faveur d'une détention animale particulièrement responsable: presque trois quart des paysans-éleveurs adhèrent ainsi au programme SRPA (pour des sorties régulières en plein air) et environ la moitié à SST (pour des systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux). Et à de rares exceptions près, les exploitations observent

les «prestations écologiques requises» (PER), le standard suisse pour une agriculture respectueuse de l'environnement.

#### Jouez votre atout!

Tout restaurateur misant sur la viande suisse devrait profiter de la bonne réputation de ces produits. Car ce qui se trouve dans les bonnes grâces des clients renforce l'impression de qualité d'ensemble d'un établissement. Donc: montrez toujours clairement à vos clients que vous leur servez de la viande suisse.

Une déclaration bien visible est le moyen le plus simple pour cela. Elle doit attirer le regard sur la carte, et donc occuper une place de choix. Pour ce faire, renoncez aux indications générales qui ne disent pas clairement quelle viande provient de quel pays. Un «CH» derrière les différents plats de viande agit déjà comme un label de qualité – directement au niveau de l'offre.

Encore mieux: se positionner soi-même en tant que restaurateur conscient de la qualité, et qui bichonne ses clients non seulement avec une bonne cuisine, mais aussi avec des produits de grande qualité. Adressez-vous directement à votre clientèle avec cette affirmation. En l'inscrivant par exemple sur la première page du menu, sur des affiches et sur votre site Web.

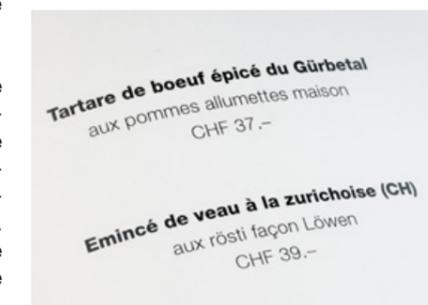
#### Plus c'est local, mieux c'est

Il y a longtemps déjà, divers restaurateurs ont reconnu avoir du succès auprès de leurs clients avec une déclaration bien claire de la viande suisse.



Car la haute gastronomie n'est pas la seule à avoir redécouvert son propre terroir ces dernières années, et à utiliser la bonne réputation de produits locaux à ses propres fins.

Avec la viande de sa région, on gagne à la fois la confiance et la sympathie des clients, et chaque établissement peut en profiter. Lorsqu'une simple entrecôte devient une «entrecôte de la vallée de la Reuss», la connotation pour les habitants de Suisse centrale et d'Argovie n'est pas seulement plus familière, mais aussi plus culinaire. Bien entendu, le même principe vaut pour les Genevois, les Zurichois, les Tessinois et tous les autres lorsque l'on tient compte de leur région.



Et ceci est particulièrement vrai pour les spécialités locales. Dans les 15 auberges Ämmitaler Ruschtig, on utilise pour cela des produits régionaux, et les restaurants les plus célèbres de cette région se trouvent ici. L'hôtel Moosegg aux 15 points Gault-Millau en fait également partie. Sur le site Web, le chef présente son restaurant ainsi: «Moi, Daniel Lehmann, j'attache une grande importance aux produits régionaux, de saison et de grande qualité.» Sur son menu, on trouve donc par exemple du cabri de l'Emmental ainsi que les «Zvieri Teller», contenant diverses spécialités carnées de l'Emmental.

Garante de qualité, l'appellation Viande Suisse bénéficie de la confiance des clients. Avec une bonne distinction, chaque restaurant peut profiter des retombées. Mais seulement s'il mise sur elle au maximum. Vous trouverez sur Internet de précieux conseils pour mieux déclarer votre propre offre.



Plus d'infos sur Internet.

\* Résultats d'un sondage représentatif mené en 2012 par le cabinet d'études de marché Dichter Research AG, Zurich, pour le compte de Proviande, Berne.

# Séduire les clients

## avec de nouvelles associations

Rolf Caviezel, cuisinier moléculaire grangeois amateur d'expériences, a écrit un livre de cuisine sur les nouvelles associations d'arômes et de textures. On y trouve également des idées pour la cuisine traditionnelle au quotidien.

Lorsque l'on s'intéresse à la cuisine, on se soucie de réaliser de savoureuses associations d'aliments. Ces derniers temps, les «partenaires» les mieux établis, comme le rösti et la sauce aux oignons ou le bœuf et la béarnaise, se voient rattrapés par de nou-

velles associations que l'on marie en se basant sur leur composition substantielle et leurs propriétés aromatiques. Ce type de recherche culinaire se nomme «foodpairing», et le cuisinier grangeois Rolf Caviezel (restaurant Station 1) a écrit un livre à ce sujet.



### Harmonie et contraste

Dans l'ouvrage, le professeur de physique allemand Thomas Vilgis fait figure d'équivalent scientifique de Rolf Caviezel. Les lecteurs de «Fourchette & Couteau» ont déjà fait sa connaissance dans l'avant-dernier numéro du magazine. Mais qu'entend-on vraiment par «foodpairing»? «Harmonie entre les aliments d'une part, contraste et curiosité d'autre part», voici ce qu'écrivent les auteurs dans l'introduction du livre.

Ce qui se passe dans la bouche et le nez est extrêmement complexe. Ceci explique également pourquoi de nombreuses et fantastiques associations d'aliments ne sont pour l'instant encore venues à l'idée de personne et pourquoi de grands cuisiniers y travaillent intensivement. En effet, le goût, l'arôme et la texture en bouche sont différents et ne peuvent constituer une expérience culinaire que s'ils sont en parfaite harmonie.

### Le cinquième élément

La viande joue un rôle important dans le «foodpairing», car ses arômes et son goût couvrent le domaine fondamental qu'est l'«umami». Considéré comme la cinquième saveur après le sucré, le salé, l'acide et l'amer, il permet de réaliser des plats relevés et extrêmement savoureux.

Les joues de veau au jus de raisin rouge, le lard rôti aux raifort, miel, petits pois et framboises ou un médaillon de filet de bœuf dans un fond au camembert sont des exemples des nombreuses possibilités de «foodpairing» avec de la viande. Le saucisson aux patates douces et à la purée d'avocat et de pamplemousse est également très intéressant.

Tout cuisinier peut expérimenter le «foodpairing» dans sa cuisine et créer ses propres associations. Pour des arômes aussi purs que possible et dans le respect des principes éthiques, il est logique de miser sur des produits régionaux, notamment dans le domaine de la viande. Bien évidemment, il est utile d'acquiescer tout d'abord les bases grâce à des ouvrages comme le passionnant livre écrit par Rolf Caviezel. «Le code que nous avons créé avec les principaux arômes de nombreux produits permet au cuisinier de découvrir lui-même de nouvelles associations», déclare Rolf Caviezel. «Il fournit les bases du travail au quotidien.»

Pour commencer et spécialement pour «Fourchette & Couteau», Rolf Caviezel a mis à disposition une création à base de poitrine de veau aussi savoureuse que bon marché.

## Des recettes «Fourchette & Couteau» à collectionner

### Tranches de poitrine de veau à la sauce au miel de prairie



Une recette exemplaire tirée du livre «Food Pairing» de Thomas Vilgis et Rolf Caviezel.

#### Ingrédients (pour 10 personnes)

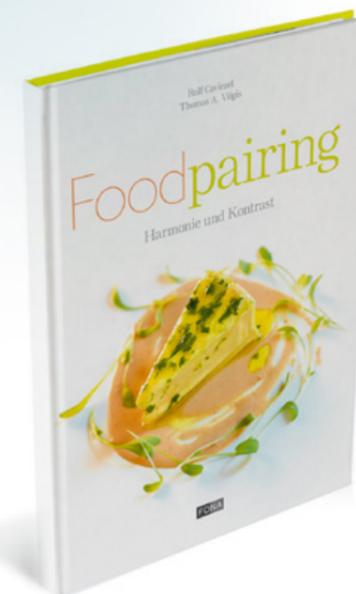
10	Tranches de poitrine de veau suisse de 140 g chacune
32 g	Feuilles de dent-de-lion
10 g	Fleurs de dent-de-lion, dont vous aurez arraché délicatement les pétales
10 g	Feuilles d'ortie
900 g	Glucose
300 dl	Eau
50 g	Huile (p.ex. huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL*)
	Sel
	Poivre du moulin
700 g	Crème
15 g	Herbe à chat

\* Huiles particulièrement stables à la chaleur, idéales pour les cuissons à feu vif.

#### Préparation

Couper finement les feuilles et les pétales de dent-de-lion ainsi que les orties. Porter le glucose et l'eau à ébullition, ajouter les fines herbes et les fleurs. Retirer la poêle du feu. Plonger les tranches de poitrine de veau dans la marinade et laisser mariner 24 heures. Essuyer avec du papier essuie-tout.

Faire chauffer l'huile dans la poêle et y saisir les tranches de poitrine de veau. Saler et poivrer. Porter à ébullition la marinade, la crème et l'herbe à chat, et y faire cuire les tranches de viande pendant 90 minutes. Sortir la viande et réserver au chaud. Avant de servir, mixer le fond pour obtenir une sauce.



Le livre «Foodpairing» est paru aux éditions Fona et coûte environ 50 francs (221 pages).



## Des recettes «Fourchette & Couteau» à collectionner

### La vinaigrette de Philipp Metzger

Le boucher du village de Nesslau dans le Toggenbourg propose à nouveau à l'étal du museau de bœuf, permettant de confecturer une salade estivale et fraîche. Pour cela, il nous a confié sa recette personnelle de vinaigrette.

#### Ingrédients (pour 5 dl)

2,5	Petits oignons
3	Petits cornichons
1,5	Piment
4	Petits radis
1 cs	Moutarde à gros grains
1 dl	Vinaigre aux herbes
3 dl	Huile de colza (St. Galler Saatzucht)
1 dl	Bouillon de légumes chaud
2 bouquets	Ciboulette
1 bouquet	Persil ou cerfeuil
	Sel et poivre

#### Préparation

Hacher très finement les oignons, les cornichons et le piment. Couper les radis tout d'abord en fines rondelles, puis en lamelles. Mélanger le tout avec la moutarde, le vinaigre, l'huile et le bouillon. Ajouter la ciboulette ciselée. Hacher le persil et l'incorporer à la sauce ainsi obtenue. Saler et poivrer. Arroser généreusement la viande de museau de bœuf coupée en tranches fines avec cette préparation.

### Jarret de porc croustillant à la bavaroise

Au restaurant Attisholz à Soleure, le Bavarois Jörg Slaschek s'est concocté une clientèle d'habitues enthousiastes avec des plats cuits au barbecue en céramique fermé Big Green Egg\*. Une recette simple qui fait sensation!

#### Ingrédients (pour 10 personnes)

2,5	Jarrets de porc suisse
500 g	Os de porc
250 g	Oignons
125 g	Céleri
125 g	Carottes
	Sel, poivre, moutarde mi-forte, marjolaine, cumin, ail

#### Préparation

Inciser la peau des jarrets en formant des losanges (ou demander de préférence au boucher de le faire). Le jour de la préparation, laver les jarrets et les essuyer. Faire mariner avec du sel, du poivre, de la marjolaine, du cumin et de l'ail.

#### Réalisation

Mettre les os et les légumes coupés dans une rôtissoire et ajouter deux litres d'eau. Mettre les jarrets dans une cocotte, la couenne vers le bas, et les placer dans le



Big Green Egg. Température: 150 degrés. Laisser cuire 3 heures à chaleur humide et ne pas fermer complètement la sortie d'air supérieure du barbecue. Humidifier régulièrement avec un liquide. Ouvrir ensuite l'entrée et la sortie d'air et laisser rougir la braise. A chaleur sèche et à environ 300 degrés, laisser se former une croûte. Retirer du feu, détacher la viande de l'os, dresser sur des assiettes et arroser de jus de cuisson.

\* Cette recette se prépare également au four traditionnel.

## Le bouche-à-oreille pour un classique estival



Dans les restaurants, de plus en plus de clients sont prêts à ne pas consommer uniquement les morceaux nobles des animaux. Profitant de cette tendance, la salade de museau de bœuf fait son retour en tant que délicatesse.

Mais pour connaître la salade de museau de bœuf, il faut vraisemblablement avoir plus de 40 ans. En effet, ces dernières années, seuls les inlassables traditionalistes ont consommé ce plat à base de bœuf, aussi délicat que pauvre en graisse. Mais selon les apparences actuelles, ce classique pourrait renaître durant l'été.

#### Une tendance se profile

Si l'on se renseigne par exemple à la boucherie Metzger à Nesslau dans le Toggenbourg, on obtient la réponse suivante du chef Philipp Metzger: «L'année dernière, nous avons déjà produit chaque jour plusieurs modèles de museau de bœuf pendant la saison chaude.» Un modèle pèse entre 1,5 et 2 kilos et bon nombre d'acheteurs sont des restaurateurs. Il est intéressé

sant d'observer que son museau de bœuf est apprécié par deux types opposés de restaurants: «Nous le vendons à des établissements très rustiques ainsi qu'à la haute gastronomie.» Vous trouverez la recette de la vinaigrette de Philipp Metzger qui accompagne son succès commercial à la page 8.

Le restaurant de Hans-Peter Müller, le «Sempacherhof» dans le Seetal, fait plutôt partie de la haute gastronomie. «Nous remarquons clairement que les clients commandent à nouveau davantage de salade de museau de bœuf ainsi que d'autres plats tout aussi authentiques», constate le restaurateur. Cela tient au fait qu'ils font plus attention à l'ancrage régional des plats et des boissons. A cela s'ajoute également un certain retour aux traditions.

#### Délicatesses durables

Cette évolution présente l'avantage que la durabilité très souvent invoquée est mise en œuvre dans les faits. Les consommateurs ont compris que l'on ne doit pas uniquement consommer les morceaux nobles d'un animal abattu, et que la viande produite en Suisse est délicieuse même quand elle ne convient pas à la saisie rapide.

La salade de museau de bœuf est véritablement fabriquée à partir du nez et du museau de veaux et de génisses. Cela demande un peu de travail, comme l'explique Philipp Metzger: «La viande est d'abord débarrassée des poils, puis saumurée pendant une semaine dans une chambre saline à une température de 6 à 7 degrés. Elle est ensuite cuite pendant près de 3 heures, et les parties les moins belles sont retirées. Une fois cuite, la viande à haute teneur en gélatine est ensuite versée chaude dans des moules appropriés et pressée. Au bout d'une journée, elle est prête à la vente.»

Dans toute la Suisse, il est donc grand temps d'élever le museau de bœuf au rang de délicatesse, comme l'ont déjà fait les cuisiniers gourmets du Toggenbourg. Et tant qu'on y est: le fromage de tête et la gelée retrouvent aussi parfaitement leur place sur la carte. Ces plats, longtemps restés dans l'ombre, se composent pourtant d'une viande pauvre en graisse et contiennent beaucoup de gélatine riche en protéines. Fabriqués à base de viande suisse, ce sont de savoureux plats traditionnels – et, du point de vue du restaurateur, des délicatesses rentables et durables.

## «Grotto San Rocco»: Plaisirs gourmands au Lac de Lugano

Avec sa terrasse spacieuse et un grand gril à charbon de bois, le «Grotto San Rocco» est une destination magique. Le voyage en bateau depuis Lugano, à l'opposé du lac, est récompensé par un immense plaisir.



Pendant cinq ans, Michel Walser a travaillé pour la société zurichoise Gasometer AG, qui a un statut culte pour ses restaurants Josef et Lily's, ainsi que le restaurant de plage d'été Primitivo sur les rives du canal de la Limmat. Mais, constatant que ses années les plus folles étaient derrière lui, Michel Walser s'est exilé de Zurich.

«J'ai trouvé cet établissement dans le «GastroJournal» et il m'a tout de suite plu», déclare le jeune gérant à propos du «Grotto San Rocco». Depuis Lugano, on se rend au restaurant principalement par bateau de ligne ou bateau-taxi. Au moment de notre visite, ce n'est pas encore la pleine saison: «Nous vendons uniquement un peu de café aux gens qui habitent sur cette rive du lac.»

### Tentation de l'autre côté du lac

Mais, lorsque le grand public traverse le lac dès les premiers week-ends du printemps, il se laisse volontiers séduire par la cuisine moderne de Michel Walser et vit ainsi de nouvelles expériences. «Quand j'ai repris le «Grotto», la plupart des gens m'ont déconseillé de servir autre chose que du brasato et de la polenta», précise-t-il. «Mais j'ai

réussi petit à petit à initier les clients à des plats un peu plus audacieux, que ce soit une vinaigrette au vinaigre de framboise ou la panse de porc que nous cuisons dans l'huile à basse température.»

Même les classiques, comme les plats à base de cabri tessinois, d'agneau ou de lapin, sont enrichis d'une touche de modernité et, combinés au charme des années soixante de la localité, permettent une formidable expérience. L'inscription rongée par le temps, les boccalini et les meubles teintés foncé – tout cela forme un contraste passionnant avec la cuisine quasi-métropolitaine que sert Michel Walser au «San Rocco».

### Préférence pour les produits du Tessin

L'attitude d'achat de Michel Walser est tout aussi moderne que les plats servis au «Grotto San Rocco». Elle n'a pas changé ici dans le sud, et est même devenue plus marquée. Dans la mesure du possible, ce sont des produits issus de la région qui sont servis à table. L'agriculture tessinoise traditionnellement riche y joue pour beaucoup. Dans le secteur de la viande, Michel

Walser trouve d'excellents produits fabriqués par des paysans de montagne – du lapin au bœuf. Depuis peu, il est même livré par un pêcheur, jusqu'à présent plutôt discret, qui apporte le matin un filet rempli de perches «qui frétilent encore et que nous avons vendues avant 14 heures.» Dans le Tessin, marquer des points avec les produits frais et le caractère régional n'est peut-être pas aussi commun que sur le versant nord du Gotthard, mais cela fonctionne au moins aussi bien ici.

Grotto San Rocco  
Via San Rocco 3  
6823 Caprino (Pugerna)  
Tél. 091 923 98 60  
www.grottosanrocco.ch  
info@grottosanrocco.ch

Inspirez-vous de la cuisine tessinoise moderne de Michel Walser sur notre site Web. Retrouvez encore plus d'informations ainsi que sa recette «Panse de porc confite sous huile» à la salade de chou.



Plus d'infos sur Internet.

## Le «K2» à Zurich

Le restaurant de la direction de Swiss Re jouit déjà d'une réputation presque légendaire comme restaurant gourmet pour les initiés.

Seulement peu de gens savent toutefois que l'on mange aussi divinement bien au restaurant du personnel K1. Le chef de cuisine Marcel Staubli a de nombreux clients qui s'intéressent aux processus de production des denrées alimentaires ainsi qu'à l'origine de la viande. Il est constamment à la recherche de bons fournisseurs régionaux et de produits de grande qualité. Vous



trouvez l'interview qui lui est consacrée ainsi que la recette de son double steak de veau au jus de morilles et croquette de viande sur le site Web de Viande Suisse.

Swiss Re  
Mythenquai 60  
8002 Zurich  
Tél. 043 285 21 21  
www.swissre.com  
quest\_service@swissre.com



Plus d'infos sur Internet.

## «Feld» à Gurnellen

Lorsque deux partenaires commerciaux dénichent les bonnes recettes pour satisfaire l'appétit des clients pour les saveurs originelles, le succès ne peut qu'être au rendez-vous.

«Un restaurant doit impérativement faire partie des meilleurs s'il veut arriver à faire sortir les gens de l'autoroute pour la gastronomie»: telle est l'approche suivie par Beat Walker et Marco Helbling pour leur établissement commun. Le restaurant est connu pour son authentique cuisine uranaise, qui utilise toutes les parties des animaux. Et avec succès, car le «Feld» s'est vu décerner le titre de «Découverte de l'année». Rendez-vous sur notre site Web pour en savoir plus et découvrir la recette du coq au vin «Tells Apfel».



Gasthaus im Feld  
Feld  
6482 Gurnellen  
Tél. 041 885 19 09  
www.feld.ch  
info@feld.ch



Plus d'infos sur Internet.

## Le côté sucré de la vie

David Lanz a remporté l'édition 2012 du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Dans «Fourchette & Couteau», il parle des expériences qu'il fait dans le monde du travail – et cette fois de son nouveau poste.



Tartes, sorbets et chocolats – depuis mars, tout tourne autour du côté sucré de la vie. Je suis responsable des confiseries et des desserts au «Bellevue Palace» à Berne, en tant que commis de pâtisserie. Et même si j'ai terminé mon apprentissage de cuisinier depuis longtemps, j'en apprends chaque jour un peu plus.

La Nuit bernoise des musées a été un premier moment fort. Pour le 100<sup>e</sup> anniversaire du «Bellevue Palace», nous avons créé des tartes extravagantes pour une exposition. Je m'essaie actuellement à la réalisation de mes premiers propres desserts. Pour ce

faire, je combine des éléments de la cuisine moléculaire et de la cuisine «normale». Qui sait, peut-être une de mes recettes figurera-t-elle un jour sur la carte.

J'aurais également quelques idées pour le concours de cuisine LCDJ 2013 – le thème me plaît. Mais c'est maintenant au tour des autres. Ce qui est sûr, c'est que je viendrai en spectateur à Bâle cet automne.

Je vous souhaite d'ores et déjà un bon début d'été à tous!

David Lanz

Veux-tu toi aussi venir ici parler de ton travail et de ta jeune carrière? Alors inscris-toi maintenant au concours de cuisine LCDJ 2013! En cliquant sur le lien suivant, tu accèderas directement à toutes les infos importantes.



Plus d'infos sur Internet.



## Du jus de fruits pour une viande tendre

Le jus de papaye ou d'ananas permet d'attendrir la viande.

Comment cela fonctionne-t-il réellement – et peut-on le mettre en pratique au quotidien?

De nombreux livres de cuisine modernes parlent d'un phénomène fascinant. Les jus d'ananas ou de papaye permettent d'attendrir la viande en peu de temps. Ils contiennent des substances chimiques pouvant décomposer les protéines. Lorsque ces enzymes entrent en contact avec la viande, la maturation de celle-ci est accélérée.

**On peut faire beaucoup, mais pas tout**

En variante à l'injection directe de jus de fruits dans la viande, l'industrie agroalimentaire propose également les enzymes sous forme de poudre. D'après Hervé This, chercheur et auteur français d'ouvrages culinaires, les deux procédés fonctionnent. «Grâce à ces enzymes, il devient possible d'attendrir également une viande de moins bonne qualité», précise l'auteur du livre «La cuisine note à note» qui paraîtra en automne. Toutefois, les enzymes ne constituent pas un remède universel pour les problèmes de maturation de la viande, convient Hervé This, car la consistance peut devenir semblable à celle d'une terrine.

Ce qui se passe réellement dans la viande, c'est une accélération du processus de maturation. La viande se compose de fibres

musculaires et de tissus conjonctifs. Ces derniers comprennent les os, les cartilages, les tendons, etc., et contiennent du collagène. Ce sont les fibres du collagène qui sont attaquées et décomposées par les enzymes présentes dans le jus de fruits. Dans des conditions normales, ce processus prend beaucoup plus de temps, selon Hervé This. Les réactions sous l'influence des jus de fruits se distinguent toutefois nettement des processus qui ont lieu lorsque l'on ajoute de l'acide.

**Une bonne astuce quand on manque de temps**

Le professionnel suisse de la gastronomie René Widmer (société Prorest à Rafz) travaille également avec cette méthode lorsqu'il veut disposer rapidement d'une viande tendre: «Tout cuisinier possède une telle recette dans son répertoire et ce n'est pas pour rien. Si je dois assurer un service traiteur le soir et que je reçois le carré frais seulement le matin, j'ai deux solutions: soit les clients devront bien mastiquer, soit j'ai recours à un moyen auxiliaire qui attendrit la viande plus rapidement.»

D'après René Widmer, l'arôme ne doit toutefois pas être sous-estimé. «Lorsque l'on utilise de l'ananas ou de la papaye, la viande

en prend aussi le goût. Mais pourquoi pas, si l'on met par exemple en scène un carré de porc avec une combinaison sucrée-fruitée? Néanmoins, le beurre à l'ail et la viande à l'ananas ne vont pas du tout ensemble!»

L'utilisation de ce moyen auxiliaire est une méthode naturelle. «On peut également préparer des marinades à base de fruits et traiter la viande avec celles-ci. Autre possibilité: remplacer l'ananas ou la papaye par des figues. Pour la volaille, par exemple, celles-ci sont mixées et servent de marinade pour la viande. Je trouve cela plus passionnant que de travailler avec de l'ananaïne ou de la papaine pulvérisée.»



Vous trouverez l'interview d'Hervé This avec des informations détaillées sur notre site Web.



Plus d'infos sur Internet.

Viande de veau suisse

## Un produit de qualité qui annonce la couleur

La coloration rose à rougeâtre de la viande de veau suisse est la preuve visible d'un produit fabriqué à proximité de la nature et d'une qualité particulièrement élevée. D'ici à la fin 2013, en Suisse, l'engraissement des veaux devra comporter un affouragement répondant davantage aux besoins de l'espèce.

La production de viande de veau suisse est soumise à des exigences élevées. De sévères prescriptions légales garantissent une détention des animaux conforme aux besoins des espèces. Une nouvelle ordonnance veille maintenant à ce que nos veaux grandissent encore plus sainement. Outre du lait et des produits laitiers, ils auront désormais libre accès à du foin ou à un autre fourrage grossier dès la naissance. Ceci est nécessaire, parce qu'au vu de l'allongement de la durée d'engraissement, les poches assurant la digestion du fourrage grossier deviennent actives, ce qui, sans alimentation correspondante, peut causer de douloureux ulcères de l'estomac. La nouvelle réglementation sera contraignante pour toutes les exploitations de production à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2013.

**Tendre et plus goûteuse**

Cette alimentation animale particulièrement adaptée aux ruminants a des effets visibles, parce qu'une viande de veau produite de

cette manière prend une couleur rose à rougeâtre. Mais sans entraîner pour autant une perte de qualité. La viande reste tendre et juteuse – mais devient aussi plus goûteuse grâce aux substances vitales supplémentaires.

Une viande de veau très claire n'est donc pas une caractéristique de qualité. Au contraire, elle indique une diminution du bien-être de l'animal pendant l'engraissement. C'est ce que confirme également Christoph Jordi de la boucherie Ziegler à Zurich: «Les cuisiniers devraient considérer les faits et se détacher de cette croyance désuète selon laquelle la viande de veau «blanche» est un critère de qualité. Et notamment parce que le client ne remarque quasiment pas de différence de couleur une fois la viande cuite.»

Les grands chefs cuisiniers le confirment. Pour le célèbre chef zurichois Jacky Donatz, la nouvelle qualité de la viande de veau a dans tous les cas «plus de mordant, plus de

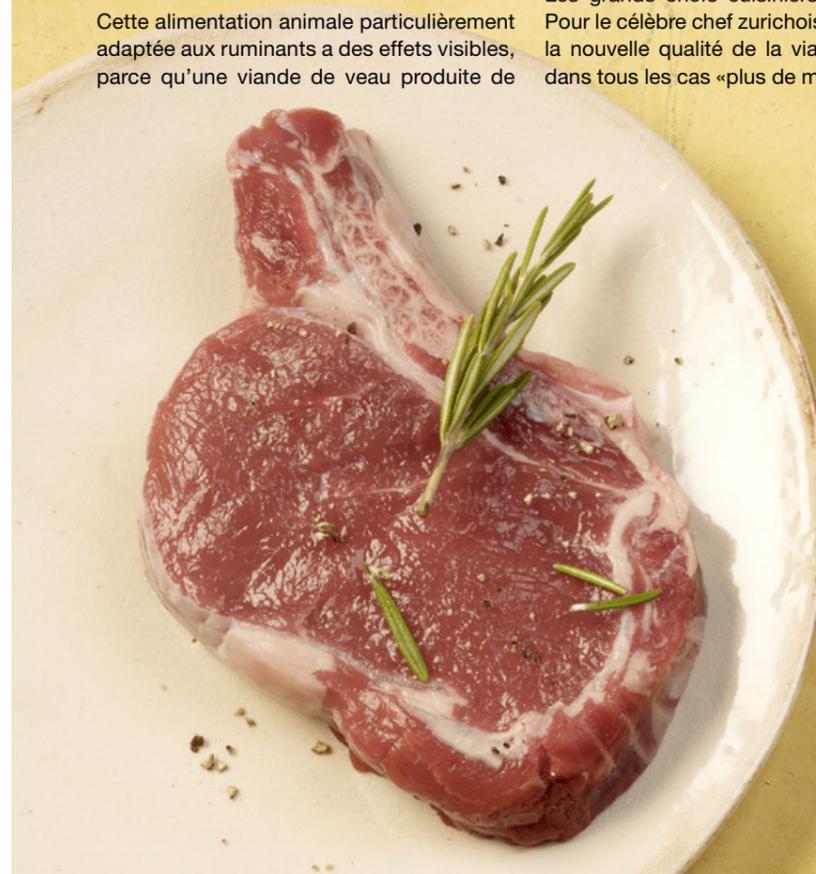
jus et plus de saveur.» Werner Rothen, chef de cuisine au temple de la cuisine qu'est le restaurant Schöngrün près du Zentrum Paul Klee à Berne, s'inspire certes de la cuisine classique par nature, mais il est également prêt au changement. «La différence de consistance révèle que l'alimentation des veaux est plus proche de la nature aujourd'hui», dit-il. C'est pourquoi il est important de communiquer avec les clients: «Lors de banquets, nous travaillons beaucoup avec le veau. Nous allons donc informer nos clients, de façon à ce que tout le monde comprenne les tenants et aboutissants.»

**Une qualité acceptée**

Le mot-clé «banquet» soulève un point important: la viande de veau suisse reste indissociable des mets de fête que proposent les cuisines des restaurants suisses.

Une couleur de viande un peu plus intense convainc également les professionnels de la viande: «Le bien-être animal est très important pour moi, aussi les changements dans l'engraissement sont-ils nécessaires et corrects. Je saurai assurément expliquer le changement de couleur à mes clients», affirme le maître-boucher Wüthrich d'Ostermündingen. Son collègue Ackermann de la boucherie Kauffmann à Berne en est lui aussi convaincu: «La tendreté reste exactement la même et le goût est même meilleur et plus marqué, selon moi!» Cependant, bouchers comme restaurateurs tiennent beaucoup à ce qu'il reste possible de distinguer la viande de veau et la viande de bœuf.

Les consommateurs apprécieront donc la nouvelle qualité de la viande de veau surtout parce qu'elle vient d'animaux robustes et moins sujets aux maladies.



# Le temps de cuire correctement!

Pour offrir à ses clients plus de finesse, il faut travailler avec des grils fermés – car la fumée enchante les gourmets et la chaleur contrôlée cuit également les morceaux exigeants.



Jörg Slaschek fait partie des chefs étoilés suisses. 17 points Gault-Millau et une étoile Michelin démontrent ses talents culinaires. Dans son établissement «Attisholz» à Riedholz dans le canton de Soleure, le chef cuisinier exploite, en plus du restaurant exploitable, une simple auberge. Le midi, des hommes et des femmes d'affaires ainsi que des artisans y entrent avec bon appétit.

## Spécialités croustillantes sorties de l'«œuf»

Les clients veulent qu'on leur serve quelque chose de correct, comme, par exemple, un jarret de porc croustillant. Bavaois d'origine, Jörg Slaschek le prépare sur le gril (fermé) durant toute l'année. «Pratiquement tout le monde aime le goût frais des grillades, et pas seulement en été», déclare-t-il. L'entrepreneur et chef de cuisine utilise un modèle de la marque Big Green Egg. Isolés avec de la céramique (verte), comme celle utilisée en aéronautique pour la navette spatiale américaine, ces appareils en forme d'œuf remplissent à la fois le rôle de gril, de smoker et de four.

Jörg Slaschek allume son «œuf» avec du bois de hêtre, car cela ne génère «aucune fausse note en matière d'odeur». Il le remplit ensuite avec du charbon de bois. Au bout de 20 minutes, la braise est déjà parfaitement exploitable. Les jarrets de porc crus sont placés sur la grille, dans une sauteuse ouverte, avec des légumes et du liquide (voir la recette). La forme, l'isolation et le revêtement en pierre artificielle réfractaire à l'intérieur de l'«œuf» garantissent une chaleur régulière. A une température de 120 à 150 degrés, les jarrets cuisent ainsi lentement pendant quatre à cinq heures. A la fin, Jörg Slaschek veille à provoquer un courant d'air en ouvrant les trappes en bas et en haut du gril, ce qui permet d'obtenir une braise incandescente. Le thermomètre disposé sur le couvercle doit grimper à 300 degrés, de sorte qu'une croûte se forme sur les jarrets.

En peu de temps, ils paraissent savoureux: la couenne crouillante et boursouflée présente une coloration rouge-brun. Les morceaux sont ensuite tranchés; un jarret permet de réaliser 2 à 4 portions. Jörg Slaschek le sert comme assiette-déjeuner avec du chou frisé à la crème et des boulettes serviettes (pour 22 francs). La couenne crous-

tillante avec la graisse délicatement fondante en dessous est un vrai régal. Dans son Big Green Egg, Jörg Slaschek a déjà également préparé une oie entière, un rôti de cou de porc et même un rôti haché. «Il y avait ainsi une belle croûte», s'enthousiasme le chef de cuisine.

## Un gros chiffre d'affaires avec le smoker

Un gril suscite aussi régulièrement l'enthousiasme dans le centre-ville de Zurich. Les jours de beau temps, un smoker en acier chromé fonctionne devant le grand magasin Globus, près de la gare centrale. Il attire la clientèle de passage, comme une tartine de confiture attirerait les guêpes.

Les sandwiches au roastbeef constituent l'attraction. Pour cela, le chef boucher du Globus, Andreas Brändli, fait griller dans le smoker des entrecôtes de bœuf entières désossées. «3 heures à 80 degrés conviennent idéalement pour les morceaux pesant entre 6 et 8 kilos», précise-t-il. La température basse a un effet secondaire bienvenu: la viande ne perd qu'un peu de liquide, d'où une faible perte de poids.

Les jours d'utilisation, le smoker est allumé le matin à 8 heures. Une heure plus tard, la température de service est atteinte et la braise est présente en quantité suffisante pour être maintenue. Dès lors, «une bûche toutes les 15 minutes» suffit, affirme Andreas Brändli.

La viande crue est placée sur le gril, puis le couvercle est fermé. La cuisson se fait indirectement, car le bois brûle dans une chambre annexe, depuis laquelle l'air chaud afflue dans la chambre du gril. Jusqu'à 10 entrecôtes de 8 kilos trouvent place sur la grille de ce smoker. Une fois que les morceaux sont prêts, ils peuvent être maintenus au chaud dans la chambre de chauffe – la troisième chambre du smoker – jusqu'à 12 heures à 60 degrés.

Le Swiss Prim Gourmet Smoker en acier chromé, appartenant au grossiste boucher et fournisseur de Globus, Traitafina, est idéal pour les utilisations importantes. A l'occasion du concert de la superstar Madonna à Dübendorf ZH, Andreas Brändli et son équipe ont ainsi fait griller 400 kilos d'entrecôtes et vendu 5500 sandwiches au roastbeef. Et lors d'un samedi réussi, ce

sont jusqu'à 800 sandwiches qui se vendent devant le Globus, à 10 francs 50 la pièce!

D'après Andreas Brändli, des entrecôtes de bœuf qui ont été stockées entre 4 et 6 semaines sont idéales pour le smoker. Cela dit, il y a également déjà fait griller des côtes de veau et des spare ribs de porc.

## Méthode: américaine. Viande: suisse

La méthode du barbecue a été inventée dans le sud des Etats-Unis par des Noirs touchés par la pauvreté. On voulait ainsi pouvoir faire griller des morceaux de viande «de moindre qualité» qui auraient simplement durci sur le feu ouvert. Les morceaux gras comme la poitrine de bœuf font donc typiquement partie des classiques du barbecue. L'énorme smoker en acier chromé tout comme le Big Green Egg sont par conséquent les «descendants» des smokers d'origine, qui n'étaient autres que des fûts métalliques modifiés. C'est ainsi qu'un héritage du sud des Etats-Unis fait à présent partie de la gastronomie estivale suisse – un exemple montrant les bons côtés de la mondialisation.

## Le chef boucher du Globus ne jure que par la marinade sèche

Les sandwiches au roastbeef du smoker sont volontiers servis avec du «chimichurri», un mélange de dip et de sauce, qui accompagne traditionnellement la viande en Amérique du Sud. Fabriqué à base d'huile, ce condiment contient des oignons, de l'ail, du persil frais et de l'origan séché. «Sur Internet, vous trouverez des recettes de chimichurri en quantité, elles varient d'un pays à l'autre», précise le chef boucher du Globus, Andreas Brändli.

Il ne veut pas dévoiler sa recette personnelle, mais donne cette indication: «Pour les grillades traditionnelles directement sur la source de chaleur, je recommande de n'utiliser aucune marinade à l'huile, mais des marinades sèches. L'huile et la braise chaude font mauvais ménage, car cela crée des flammes et de vilaines traces de brûlé apparaissent sur la viande. Nous utilisons l'épice pour viande Garoma du cuisinier gourmet André Heiniger, patron du restaurant Ilge à Arnegg.»

Le mélange d'épices peut être commandé sur [www.cucuma.ch](http://www.cucuma.ch).