MAGAZINE GASTRONOMIQUE DE VIANDE SUISSE ÉDITION 2 | 2017 fourchette-et-couteau.ch

Fourchette & Couteau

FIRST CLASS SECOND CUTS

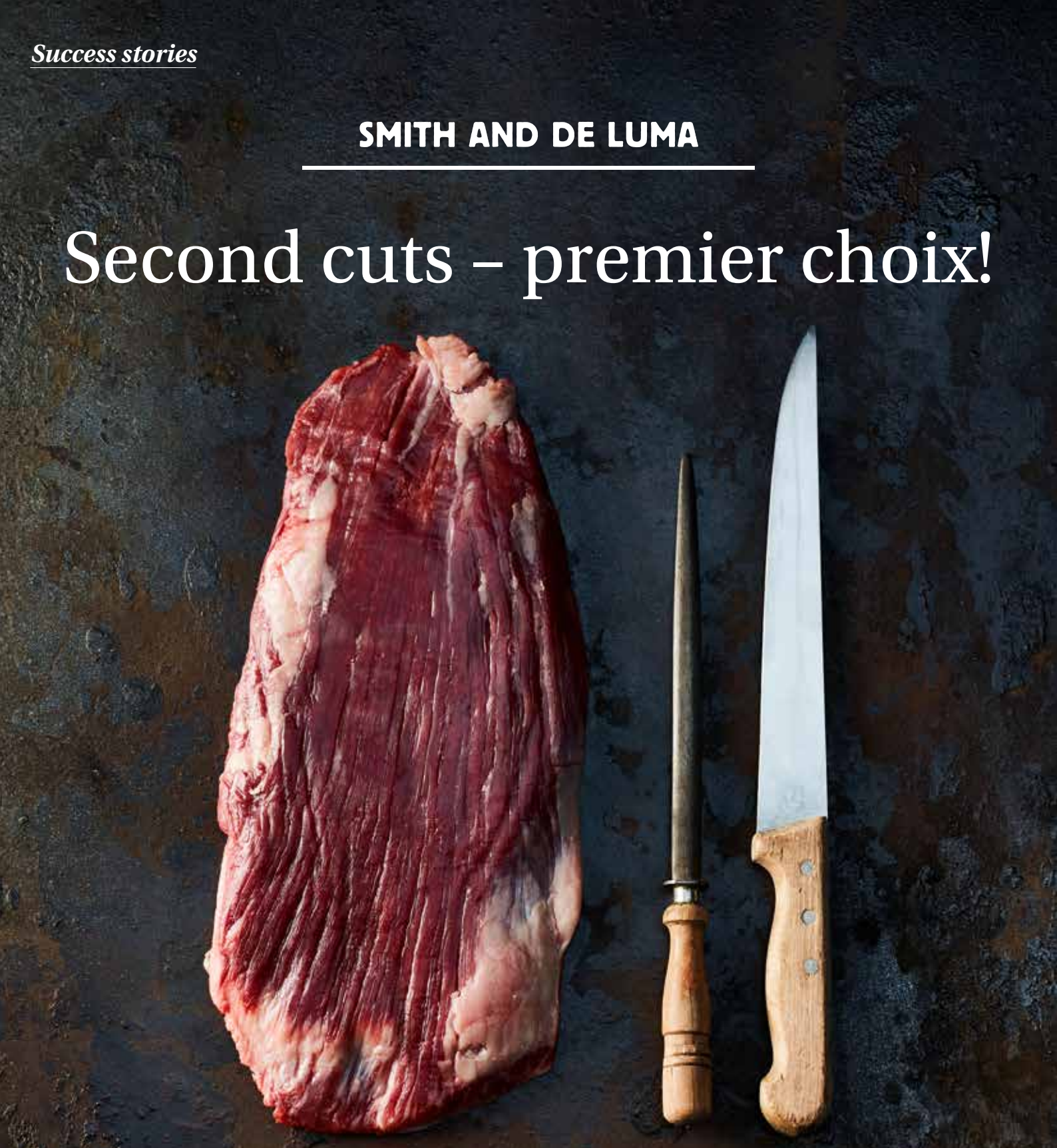
Le premier restaurant des «LUMA boys».
>> Page 2

«Farm to Table»
Les highlands du Hasliberg.
>> Page 6

Il est temps que la broche tourne!
Le cochon de lait parfait.
>> Page 12

SMITH AND DE LUMA

Second cuts – premier choix!



Les «LUMA boys» Lucas Oechslin et Marco Tessaro présentent leurs nouveautés! Les deux jeunes entrepreneurs détiennent depuis octobre 2016 des parts du restaurant zurichois Smith and de LUMA. Lors d'un entretien avec «Fourchette & Couteau», Lucas Oechslin et le chef Alan Hamilton évoquent leurs débuts et expliquent comment présenter avec succès des second cuts aux clients.

Oechslin et Tessaro sont bien connus dans le milieu gastronomique suisse. Jusqu'ici, ils faisaient surtout parler d'eux pour leur viande LUMA affinée à la moisissure noble, qui, désormais, rencontre également le succès en Europe. Outre l'épicerie fine en ligne, des événements et des cours, l'entreprise comprend désormais le «Smith and de LUMA» dans le quartier zurichois de Binz.

Lucas Oechslin et le chef Alan Hamilton. Il manque le copropriétaire du LUMA, Marco Tessaro, parti en vacances de surf.

Seuls les idiots ouvrent des bistrots

«À vrai dire, Marco et moi avions enterré notre rêve d'ouvrir notre propre restaurant au printemps 2016, notamment en raison d'un article du ‹Tagesanzeiger› intitulé ‹Seuls les idiots ouvrent des bistrots›, qui détaillait toutes les difficultés de la chose», raconte Lucas Oechslin. Mais peu après, Miteinander GmbH et surtout le commerce de vins Smith & Smith ont proposé aux deux compères d'ouvrir un steakhouse ensemble. Emmenée par le gastronome visionnaire Marc Blickenstorfer, Miteinander GmbH est à l'origine de nombreux concepts de restauration florissants à Zurich, du marché de Noël sur la prairie du Sächsilüüte au «Frau Gerolds Garten», en passant par le commerce de vins Smith & Smith susmentionné. «Avec un tel partenaire, nous ne pouvions qu'accepter. Nous avons donc déterré le projet et ouvert en octobre 2016.»

Le «Smith and de LUMA» propose, comme bien d'autres steakhouses, du vin et de la viande d'excellente qualité. Mais avec une particularité. Pour Oechslin, Tessaro et leurs partenaires, une chose était claire: si on veut lancer un steakhouse aujourd'hui, il faut proposer de la nouveauté à ses convives. Pour la viande, ils misent donc sur les second cuts, encore peu connus en Suisse. Et ça marche: ils ont vendu 750 kilos de viande rien qu'en janvier. À midi, la clientèle vient surtout des entreprises environnantes et va du manager en costume-cravate au créateur de start-up en sweat à capuche. «Le soir, les gens viennent de partout, parfois même de Zoug et de Schwyz. Le stationnement est compliqué, les transports publics ne s'arrêtent pas exactement devant notre porte, et pourtant nous affichons complet chaque soir.»

Les second cuts: une viande succulente

Les seconds cuts sont l'un des ingrédients de ce succès. Contrairement au filet ou à l'entrecôte, ces morceaux ne viennent pas du quartier arrière du bœuf, mais du flanc, de la poitrine ou de l'épaule. «Non seulement ils sont excellents, mais leur exploitation revêt un intérêt écologique si l'on considère l'infime part de morceaux nobles dans un bœuf», souligne Lucas Oechslin.

Les second cuts proviennent de muscles qui sont davantage sollicités que le filet, par exemple, ce qui se traduit par des faisceaux de fibres musculaires plus denses, qui donnent une structure grossièrement fibreuse et davantage de texture à la viande. Les muscles sont également plus riches en tissu conjonctif (collagène). Au premier abord, les second cuts sont donc un peu moins tendres que les morceaux nobles. Mais aux yeux des connaisseurs, c'est justement parce qu'ils sont plus fermes et plus goûteux qu'ils sont nettement plus intéressants. «Lors d'un premier rendez-vous, je ne servirais par exemple pas d'emblée un onglet, c'est un morceau fort en goût et aux fibres très longues. Un flat iron est parfait pour commencer», sourit Lucas Oechslin.

Autrefois, les second cuts étaient essentiellement braisés. «Mais avec le savoir-faire adéquat, on peut en faire de succulentes pièces à griller», s'enthousiasme-t-il. En ce qui concerne la pointe de l'épaule, la découpe, par exemple, est primordiale. «Le morceau contient un tendon très épais. Si on le laisse dedans, la cuisson braisée est presque la seule option. Mais si on le retire – une tâche qu'il vaut mieux confier au boucher – on obtient deux délicieux steaks.» D'autres pièces doivent être précuites sous vide pour faire fondre le collagène avant d'être grillées.

Professionnels à l'œuvre

Les «LUMA boys» sont-ils devenus des restaurateurs purs et durs? «Non, non, au ‹Smith and de LUMA› chacun fait ce qu'il maîtrise le mieux, explique Lucas Oechslin. Nous sommes les spécialistes de la viande et livrons de la marchandise de premier choix. Nous laissons la direction opérationnelle aux pros de la restauration et la cuisine à notre chef et associé Alan Hamilton.» Ce qui n'empêche pas Lucas Oechslin de passer beaucoup de temps au restaurant pour préparer des événements, élaborer de nouveaux menus avec Alan et aussi, «parce qu'on y mange vraiment bien».

Connaissance de la viande

Second cuts de bœuf

Interrogé sur la manière de cuisiner les second cuts, le chef Hamilton répond: «It's not complicated, c'est de la viande.» Bien sûr, elle requiert un peu plus d'expérience, car contrairement au filet, par exemple, un même morceau peut présenter des consistances différentes.

«Il faut absolument demander conseil au boucher lors de l'achat! Si on souhaite consommer les second cuts grillés et non braisés, il faut que la viande soit bien rassise», précise Lucas Oechslin, qui recommande trois à quatre semaines de maturation. Il insiste aussi sur le fait de choisir une viande de haute qualité, bien persillée.

D'une manière générale, Oechslin et Hamilton recommandent une cuisson à point pour les second cuts. En raison de sa forte proportion de tissu conjonctif, la viande doit être cuite à une certaine température pour que le collagène fonde et qu'elle s'attendrisse.

Autre règle d'or de la préparation: faire revenir à feu vif, puis laisser reposer la viande pour qu'elle puisse se détendre. «It must relax», explique Hamilton. «Comme mentionné, les second cuts proviennent de muscles plus puissants, qui se contractent sous l'effet de la chaleur. La viande doit donc bien reposer pour être tendre.»

L'idéal est de servir les second cuts tranchés. «Que la viande soit crue ou cuite, il est très important de la couper perpendiculairement aux fibres sinon elle se durcit», explique Lucas Oechslin. Pour éviter cela, de nombreux second cuts sont servis détaillés en morceaux au «Smith and de LUMA».

Découpes classiques rebaptisées

Encore une astuce de pro pour finir: au «Smith and de LUMA», les second cuts ont des noms qui sonnent bien, comme flat iron, hanging tender ou flank steak. «Tout commence par là si on veut faire découvrir les second cuts aux clients, explique Lucas Oechslin. Un pilier du diaphragme ne séduira personne, un hanging tender, si. Ça sonne bien, ça rend curieux…»

Votre curiosité est-elle aiguisée? Alors, n'hésitez pas, précommandez des second cuts chez votre boucher et régalez-vous. Oechslin et Hamilton vous présentent six morceaux savoureux et de nombreux conseils très précieux!

Flat Iron

What? Les steaks flat iron viennent de la pointe de l'épaule, qui donne deux steaks de 500 à 700 g. Ils sont très peu gras et leur goût est agréablement discret. Selon Lucas Oechslin, de nombreux clients auraient du mal à les distinguer d'une entrecôte.

How? Un tendon épais sépare la pointe de l'épaule en deux. Si on le laisse en place, le morceau doit être braisé. Mais si on le retire, on obtient deux steaks d'environ 2 cm d'épaisseur, divins grillés!

L'astuce du chef Alan: éliminer les principaux tendons, mais ne pas toucher au peu de gras présent. Cuire les steaks nature sous vide à 48° C pendant une heure environ. Les faire ensuite revenir dans de l'huile chaude pendant trente secondes de chaque côté, ajouter du beurre et les faire revenir trente secondes supplémentaires par côté. Les couper et les servir avec du gros sel.

Bavette

What? La bavette est le morceau que le chef Alan Hamilton préfère entre tous. La structure lâche du faisceau de fibres musculaires fait la particularité de ce morceau d'environ 1500 g situé entre le rump-steak et la cuisse.

How? Pour une fois, la préparation la plus simple est aussi la meilleure. La bavette est simplement cuite au barbecue, à feu très vif de chaque côté, jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 40 à 42° C. On la laisse ensuite reposer dix minutes environ sur la partie dépourvue de braises du barbecue. Fraîche, la bavette d'aloyau, comme on l'appelle en France, peut même être servie en tartare.

L'astuce du chef Alan: comme la viande de la bavette se caramélise très bien, il est conseillé de la couper en portions avant de la griller pour en maximiser la surface.

Tri-tip

What? Le tri-tip ou aiguillette baronne est une pièce d'environ un kilo, située entre la cuisse et le rumpsteak. Peu gras, il ne contient pas de tendon et est généralement joliment marbré.

How? Le tri-tip est disponible avec ou sans couverture de graisse. Oechslin insiste pour que celle-ci ne soit pas retirée lors de la préparation. Le tri-tip peut être coupé en steaks et grillé ou, idéalement, grillé entier puis servi tranché à la manière d'un rosbif. Attention lors de la découpe: le tri-tip se compose de deux muscles disposés différemment. Veillez à le couper perpendiculairement aux fibres.

L'astuce du chef Alan: le tri-tip absorbe particulièrement bien la fumée. Préparez-le au fumoir ou faites-le griller puis laissez-le reposer au-dessus de la fumée, sur la partie moins chaude du barbecue.

Onglet / Hanging Tender

What? L'onglet est une pièce de 400 à 500 g provenant de l'extrémité supérieure du diaphragme, juste à côté du foie; chaque bœuf n'en a qu'un.

How? Un morceau à saisir délicieux! Le tendon central n'est retiré qu'après la cuisson. Saisir brièvement la viande à la poêle à feu très vif dans un peu d'huile. C'est le seul de tous les second cuts que l'on sert bleu, avec une croûte marquée. Ou pour reprendre l'expression d'Alan: «Serve it black and blue! À point, l'onglet est souvent coriace.»

L'astuce du chef Alan: pour obtenir une belle croûte, sortez la viande de l'emballage, tamponnez-la pour absorber les sucs, puis laissez-la reposer et sécher dix minutes avant de la griller. Saupoudrez-la d'un peu de sel marin juste avant de la servir.

Flank

What? Le muscle de la paroi abdominale (800 à 1000 g) a une belle structure, il se compose de fibres qui s'étirent d'une extrémité à l'autre dans le sens de la longueur. Elles se contractent sous l'effet de la chaleur lors de la cuisson et le morceau devient un peu plus épais.

How? Celui qui choisit de griller le flank steak doit le servir coupé en tranches fines pour qu'il ne paraisse pas coriace. Mais selon Alan Hamilton, c'est le morceau idéal pour une cuisson braisée ou sous vide, pour une variante plus légère en été.

L'astuce du chef Alan: éliminer les tendons sans toucher au gras et cuire la viande sous vide à 54° C pendant douze heures. Passer la viande au bec Bunsen, ajouter le glaçage – à base de gingembre et d'ail noir, par exemple – repasser le bec Bunsen et répéter le processus.

Outside Skirt

What? On appelle outside skirt ou hampe la partie extérieure de la pièce chaude. On obtient deux steaks outside skirt d'environ un kilo chacun par bête. Comme il s'agit uniquement de viande musculaire, bien entourée de gras et persillée, elle est très facile à préparer et reste bien juteuse. C'est le morceau favori de Lucas Oechslin!

How? Les steaks outside skirt sont parfaits pour être placés directement sur la grille!

L'astuce du chef Alan: le dessus des steaks est recouvert d'un fascia, une solide membrane conjonctive qui entoure le muscle. Il doit absolument être retiré avant la cuisson des steaks, car la viande se soulève lorsqu'il se contracte sous l'effet de la chaleur. C'est très facile: le fascia peut être arraché à la main.

De l'Oberland aux Highlands

Dans la série «Farm to Table», «Fourchette & Couteau» brosse pendant un an le portrait de restaurateurs qui coopèrent étroitement et directement avec des producteurs de viande. Cette fois, nous rencontrons le chef Kevin Odermatt, de Hasliberg, qui achète presque exclusivement sa marchandise auprès de producteurs de la région. Parmi ces derniers, il y a Ingo Hügli, éleveur passionné de highlands.

Tout a commencé le 21 décembre 2012, lorsque l'hôtel-restaurant Wetterhorn a rouvert ses portes après une rénovation de grande ampleur. Kevin Odermatt a fait partie de l'aventure dès le début en qualité de chef de cuisine. «Je connaissais le Hasliberg pour y avoir fait du ski et lorsque je suis revenu, j'ai immédiatement senti qu'il pouvait s'y passer un truc.» Et il s'en passe des choses, au «Wetterhorn». Pour attirer des clients de toute la Suisse dans ce petit coin de paradis situé au-delà du Brünig, l'accent a été mis non seulement sur une excellente cuisine, mais aussi sur des événements tels que des concerts et des festivals – comme le Wurstival – dont la notoriété va bien au-delà de la région elle-même.

Un système d'approvisionnement régional et original

«Mon but a toujours été de ne travailler qu'avec des produits de la région au sens large, explique Kevin Odermatt. Pour moi, elle ne s'arrête pas au Haslital, il y a de bons producteurs dans toute la zone alpine.» Autrement dit, ce qui ne provient pas des Alpes ne se trouve pas non plus dans la cuisine de Kevin Odermatt – chez lui, le surf'n'turf devient par exemple un turf'n'turf et la saucisse maison remplace les crevettes.

Kevin Odermatt *est originaire du canton de Nidwald, et plus précisément de Dallenwil, une localité «célèbre pour son fromage de chèvre». Il a commencé son apprentissage en 2000 auprès du grand chef René Weder, au restaurant Sternen, à Walchwil. Il a ensuite travaillé plusieurs saisons au Waldhotel à Davos avant de revenir dans son canton d'origine en 2009 et de diriger pour la première fois son propre établissement à Stansstad avec un ami. Fin 2011, il est ensuite parti pour l'Australie, la Nouvelle-Zélande et Hong Kong.*

Ingo Hügli *est en fait entrepreneur dans le bâtiment. Mais depuis qu'il a acheté des highlands en 2006, il passe beaucoup plus de temps auprès de ses vaches adorées que sur les chantiers. Désormais, il est le seul salarié de son entreprise. Son troupeau, qui se composait au départ de deux vaches et un veau, compte aujourd'hui douze vaches, un taureau et vingt-six veaux et bœufs. Les vaches allaitantes vivent sur le Hasliberg, les bœufs à Meiringen. Les bêtes passent l'été au Mägisalp.*

Il s'approvisionne en partie auprès d'un ingénieux réseau de producteurs qu'il a constitué avec d'autres chefs du groupe Sinnvoll Gastro, dont le «Wetterhorn» fait partie. Concrètement, les agriculteurs des régions de Berne et de Suisse centrale enregistrent leurs produits en ligne, et les restaurants passent commande. «Le système est plutôt simple et efficace, constate Kevin Odermatt. Deux fois par semaine, tous les producteurs livrent la marchandise commandée directement à Emmen dans notre camion frigorifique, qui approvisionne ensuite l'ensemble des restaurants Sinnvoll Gastro.»

Mais les producteurs Sinnvoll sont loin d'être les seuls fournisseurs d'Odermatt: le «Wetterhorn» cultive son propre jardin. Par ailleurs, de nombreux agriculteurs et particuliers – cueilleurs de champignons et de baies, chasseurs – de la région viennent proposer leurs produits. «Comme mon menu change chaque jour, je peux accepter et utiliser beaucoup de choses à l'improviste, explique Odermatt. Si un gars du village arrive avec deux kilos de myrtilles, je les prends. Ça me fait un dessert pour le menu et une anecdote à raconter aux clients.» Est-ce ainsi que la collaboration avec Ingo Hügli a débuté? «Non, Ingo était là avant moi», précise-t-il.

Un amour de vache

Dès la phase de construction, Heinrich Michel, l'un des directeurs de Sinnvoll Gastro, avait promis à Ingo Hügli, entrepreneur dans le bâtiment et éleveur de bétail, de lui acheter des highlands, se rappelle Odermatt. «C'est ainsi que, peu de temps après l'inauguration, je me suis retrouvé avec deux de ces bœufs dans la maison. L'un est parti dans un autre établissement Sinnvoll à Emmenbrücke, mais j'ai gardé le second.» Le chef explique que cela n'a pas été simple, surtout parce que le bœuf avait été débité de manière classique, l'obligeant à écouler une quantité proportionnellement élevée de bouilli. «Nous avons ensuite amélioré cet aspect ensemble et poursuivi notre bonne collaboration. Nous achetons deux bœufs par an à Ingo.»

C'est aussi un peu par hasard que Hügli s'est lancé dans l'élevage de highlands. En découvrant les paisibles ruminants lors d'une sortie du club de yodel de Hasliberg en Valais, il a eu un vrai coup de foudre: «Les autres yodleurs étaient partis depuis longtemps, mais moi j'étais toujours là, émerveillé», se remémore-t-il. C'était durant l'été 2006. Dès l'hiver suivant, Ingo Hügli a loué une étable et des terres et commencé à s'occuper de highlands. Son troupeau de vaches allaitantes compte aujourd'hui trente-neuf bêtes, élevées selon des normes bio strictes. Interrogé sur leur alimentation, il répond: «Les veaux tètent leur mère pendant un an, puis le régime se compose d'herbe et de foin ou de foin et d'herbe.» Les highlands sont des vaches rustiques, peu exigeantes, qui nécessitent peu de soins. Celles de Hügli sont très affectueuses. «Si cela ne tenait qu'à elles, elles seraient dehors jour et nuit toute l'année. La loi m'oblige à avoir une étable, mais elles n'en ont pas vraiment besoin et ne s'y rendent que si l'hiver est particulièrement rude», relève-t-il.

Ce dont les highlands ont surtout besoin, c'est de temps. Contrairement aux bœufs ordinaires, qui sont abattus dès l'âge de dix mois, les highlands ne sont bonnes pour la boucherie qu'à trente mois. Elles grandissent lentement et cela influence le goût et l'aspect de leur viande: «Elle est plus sombre et a un goût beaucoup plus

En quête d'inspiration?

Le vainqueur LCDJ Michel Bucher a préparé une côte plate de bœuf pour «Fourchette & Couteau». Plus de détails à la page 14 et sur

» *fourchette-et-couteau.ch/1704*

prononcé que le bœuf classique. Elle se rapproche presque du gibier et sa texture est très ferme», s'enthousiasme Kevin Odermatt.

Un boucher pour compléter le trio

Pour la transformation de la viande, Hügli et Odermatt travaillent avec des professionnels. Après l'abattage, le boucher attitré du «Wetterhorn», Ueli Banz, passe prendre les demi-carcasses et les débite selon les souhaits de Kevin Odermatt. «Je veux utiliser le bœuf entier, langue, cœur et foie compris. Outre les pièces à saisir qui sont servies grillées, il reste, comme je l'ai dit, beaucoup de viande à bouilli, dont je n'ai pas vraiment l'usage dans ma cuisine. C'est pourquoi nous la transformons essentiellement en hachis, avec lequel je prépare d'excellents burgers – j'ajoute six grammes de sel au kilo, et c'est tout. Et nous faisons de la viande séchée avec les morceaux les plus divers.» Là encore, Odermatt peut compter sur le savoir-faire du spécialiste de la viande. «Mon premier essai était dur comme de la pierre. Désormais, Ueli me prépare la viande, la passe brièvement au fumoir et je termine le séchage là-haut.»

Une récompense à la hauteur de l'effort

Kevin Odermatt est convaincu que la collaboration entre producteurs et restaurateurs profite aux deux parties. Ingo Hügli renchérit: «Pour moi, c'est clairement avantageux. Comme je peux livrer des demi-carcasses complètes à Kevin, je gagne du temps!» C'est aussi pour cela qu'il lui consent un bon prix. La tâche est plus lourde pour Kevin Odermatt, qui doit faire débiter et transformer la viande. Toutefois, il est fermement convaincu qu'«il y a vraiment une différence de qualité que l'on sent clairement au niveau de la viande, et aussi de nombreux autres aliments». Et le produit a une histoire qui fait parler de lui et attire de nouveaux clients. L'investissement en temps et en argent est donc rentable, «pour le paysan aussi, car il touche le juste prix et son dur labeur est récompensé». Pour Kevin Odermatt, le fait que le bœuf d'Ingo suffise à peine pour une saison hivernale n'est pas gênant: «Au contraire, cela le rend spécial, aussi bien aux yeux des clients que pour moi.»

Un vrai régal:
les steaks de côte couverte de highland.

Restauratrices par passion
En ouvrant le café & restaurant Franz, Melanie Diem (à gauche) et Denise Weber ont réalisé un grand rêve.

Le café Franz, à Saint-Gall:

Tellement plus qu'un simple «café»

Melanie Diem et Denise Weber ont consacré beaucoup d'énergie et de passion à la réalisation de leur rêve: ouvrir leur propre établissement de restauration. Au départ, le «Franz» était surtout renommé pour son café et ses gâteaux, mais aujourd'hui il propose aussi de savoureux plats de viande régionaux. Les deux restauratrices espèrent ainsi séduire une clientèle plus masculine.

Pour réserver une table au café & restaurant Franz, mieux vaut décrocher son téléphone. Les hôtesses Melanie Diem et Denise Weber sont en effet trop occupées pour rester des heures devant l'ordinateur à écrire des e-mails. Elles le précisent d'ailleurs sur leur site internet: «Comme nous passons l'essentiel de notre temps aux fourneaux et derrière le comptoir, nous ne pouvons pas traiter les commandes, annulations ou autres demandes par e-mail. Merci de nous téléphoner ou de venir nous voir au ‹Franz›.»

«Fourchette & Couteau» a respecté ce souhait et, par un beau lundi ensoleillé, a pris la route de la Suisse orientale pour rendre visite aux deux restauratrices dans le quartier Linsebühl à Saint-Gall. Anciennement voué

Le «Franz» ne propose pas seulement du café et des gâteaux, mais aussi des plats de saison raffinés à base de viande, comme la brochette de rumpsteak avec dip de chimichurri.

à la prostitution, ce dernier est devenu au fil des ans un secteur résidentiel attrayant, notamment apprécié des jeunes familles. Il est très hétérogène, ce qui a également séduit Melanie Diem et Denise Weber. C'est l'une des raisons pour lesquelles les deux amies ont choisi de reprendre l'ancien restaurant Morgensonne, de le rénover de fond en comble et de le rouvrir sous le nom de café Franz.

Le charme, clé du succès

Le courage des jeunes entrepreneuses a très vite porté ses fruits. «Nous avons été complètement submergées, se souvient Melanie Diem. Nous ne nous étions pas attendues à une telle prise d'assaut.» Cette réussite fulgurante n'est finalement pas si surprenante: quelques pas dans l'établissement suffisent pour s'apercevoir qu'elles ont mis beaucoup de cœur à l'ouvrage. Cela transparaît par exemple dans l'aménagement, qui a conservé une grande partie de son charme d'antan, mais a été suffisamment rafraîchi pour ne pas paraître vieillot et poussiéreux.

Et puisqu'on parle de charme, les directrices n'en manquent pas non plus. On sent que pour elles, l'hospitalité n'est pas une notion abstraite, mais une valeur vécue. Pourtant, initialement, Melanie Diem (32 ans) et sa partenaire commerciale, de cinq ans son aînée, ne se destinaient pas à la restauration. Elles ont toujours adoré cuisiner, à titre personnel et dans le cadre de divers projets gastronomiques. Au «Franz», Denise Weber est actuellement aux fourneaux et Melanie Diem au comptoir. Dès qu'elles sentent la routine s'installer, elles échangent les rôles.

Du café au restaurant

Outre le décor et l'amabilité des hôtesses, un troisième facteur détermine le succès ou l'échec d'un établissement: son offre. Là aussi, le «Franz» marque des points, car il est bien davantage qu'un café. Si beaucoup de clients viennent toujours pour les tartes et gâteaux maison, les patronnes n'ont cessé d'étoffer leur carte, qui comprend aujourd'hui de nombreux mets de saison pour les petits creux ou les grandes faims. Les plats de viande jouent un rôle de plus en plus important dans ce cadre, surtout le soir. Melanie Diem et Denise Weber achètent leur viande auprès d'établissements locaux, comme la boucherie Fuchs à Grub ou la ferme Dreilinden. Lors du choix, elles sont attentives à la variété. «L'important, c'est l'aspect local; chez nous, il n'y a pas de produits de masse», souligne Denise Weber. Cette philosophie se retrouve dans tout le concept du «Franz». Cet engagement a valu la distinction «Nous privilégions la viande suisse» à l'établissement lors des Best of Swiss Gastro Awards 2017. Outre cette récompense créée par Viande Suisse en 2014, le «Franz» a également décroché la 2e place dans la catégorie café. «C'est une précieuse reconnaissance de tous les efforts investis dans notre entreprise», se réjouit Melanie Diem.

Si le «Franz» proposait au départ surtout des plats simples tels que des potées, soupes et salades, les clients se régalent aujourd'hui de créations ambitieuses. Au printemps, il y avait par exemple un duo de veau et jus de vin rouge avec sa polenta à l'ail des ours. L'été, il a fait place à une brochette de rumpsteak appenzellois, dip de chimichurri, tomates au four et brocoli, avec du fromage blanc aux herbes et persil frais, servi sur du pain pita. Les restauratrices ont par ailleurs fait une découverte intéressante: «Plus il y a de viande sur la carte, plus il y a d'hommes dans la salle.» Les hommes ont aussi joué un rôle dans le choix du nom de l'établissement: «Nous cherchions volontairement un nom simple, sans chichi», explique Melanie Diem qui révèle au passage que «le vrai Franz n'existe pas»!

NOUS PRIVILÉGIONS
Viande Suisse
2016/2017
best of swiss gastro

Pour en savoir plus sur la distinction «Nous privilégions la viande suisse», rendez-vous sur: ***viandesuisse.ch/1701***

À FOND LA BROCHE!

Le cochon de lait parfait

Le cochon de lait parfait a une peau bien craquante et une viande tendre et juteuse. L'équipe de «LägereBräu» à Wettingen n'a pas son pareil pour le préparer à la broche et en faire un événement réussi. «Fourchette & Couteau» a assisté aux préparatifs et observé le chef Markus Danuser à l'œuvre.

La brasserie LägereBräu est installée dans la Klosterstrasse à Wettingen depuis 2008 et dispose même de son propre restaurant événementiel depuis 2014. «Ici, nous proposons à nos clients des manifestations gastronomiques spéciales autour de la bière, des cochonnailles au ‹beer & dine›, en passant par la fondue à la bière», explique Mirjam Weisshaupt, responsable Gastronomie & événements. C'est la deuxième fois qu'un cochon de lait à la broche est proposé sous cette forme – et la salle affiche complet. Mais il reste beaucoup à faire avant que les gourmands n'arrivent.

Planifier

Le cochon de lait doit de préférence être commandé deux bonnes semaines à l'avance, «pour que le boucher ait le temps de trouver l'animal qui convient, idéalement un porcelet de 10 à 12 semaines», indique l'ancien boucher Richi Affolter, qui nous a procuré le nôtre et assiste aujourd'hui le chef Danuser. L'animal est livré vidé, car la longue cuisson rendrait les abats immangeables. Pour le reste, le porcelet est entier, de la queue au groin. «Il devrait peser environ 18 kg et ne dépasser en aucun cas les 25, sinon le temps de cuisson devient excessif», précise Markus Danuser. Il compte environ 500 g de poids cru par personne. Comme notre cochon de lait ne suffirait jamais à nourrir les soixante-cinq inscrits, il en prépare un second en cuisine. Celui-ci, découpé, est cuit au four pendant deux heures à 160° C.

Préparer

Il faut commencer dès la veille. Le porcelet est salé et frotté à l'intérieur et à l'extérieur avec une marinade sèche, le mélange maison de paprika, piment de Cayenne, muscade, coriandre, sel, poivre et graines de moutarde de Danuser: «Il faut s'y prendre la veille, pour que le sel pénètre aussi les morceaux plus épais.»

Griller

12 h 30 – ALLUMER LE FEU! Richi Affolter commence par préparer la braise, dont la température doit se situer entre 300 et 350° C lorsque le cochon est mis en place.

13 h – EMBROCHER Danuser et Affolter unissent leurs efforts pour embrocher le porcelet. La broche est maintenue à l'avant par la gueule et à l'arrière par l'os du bassin. L'animal est en outre stabilisé devant et derrière par des pinces. Le dos est également fixé à la broche par une pince pour éviter qu'il ne cède par la suite, lorsque la viande sera chaude et molle. «Nous attachons solidement les pattes avec du fil de fer. La viande perd de la masse à la cuisson et si elle n'est pas bien arrimée, la broche tourne sans l'entraîner», expliquent les pros. Pour finir, le maître-boucher entaille encore le haut du dos, «pour que la partie la plus épaisse soit bien cuite elle aussi».

13 h 30 – ON FIRE Le porcelet est maintenant installé 40 à 50 cm au-dessus du brasier. «L'épaule et la cuisse sont plus proches des braises que la poitrine et le dos, il faut donc répartir le charbon en conséquence.» La viande commence tout doucement à cuire à cœur. Selon le poids, cela prendra quatre à cinq heures.

16 h – ET UNE BLONDE, UNE! Le porcelet est à présent arrosé de bière. «À mi-cuisson, c'est l'idéal, la peau redevient bien humide, elle absorbe à nouveau un peu plus de chaleur et caramélise», explique Markus Danuser. Il ne faut cependant pas recommencer trop souvent, sinon l'extérieur noircit et l'intérieur ne cuit pas correctement.

17 h – PROTECTION INCENDIE Les parties peu épaisses, comme les oreilles, la queue ou le dos peuvent être recouvertes d'une feuille d'aluminium pour éviter qu'elles ne brûlent.

17 h 30 – LA DERNIÈRE LIGNE DROITE Une heure avant la fin du temps de cuisson, la peau du cochon commence à dorer. «À la fin, elle devrait avoir la couleur d'un cervelas bien grillé», précise Danuser. Il faut éviter que le cochon soit placé trop bas et brunisse trop tôt: «Les pores se resserrent et la chaleur ne pénètre plus – la viande est déjà cuite à l'extérieur, et l'intérieur devient alors impossible à réussir.» Dans ce cas, le spécialiste des grillades recommande de retirer le porcelet de la broche et de terminer sa cuisson au four à 150° C.

18 h 30 – WE ARE READY «Lorsque le jus de viande est clair et non plus rouge, la viande est cuite», indique Danuser. Pour être tout à fait sûr, on peut utiliser un thermomètre à viande. La température à cœur idéale, mesurée dans la cuisse, est de 75° C.

19 h – À TABLE! Pour finir, on retire le cochon du feu et on le laisse reposer un quart d'heure. D'une part, la broche vient ensuite plus facilement et, d'autre part, la graisse refroidit et lie les tissus, ce qui simplifie la découpe. «Il n'est évidemment pas possible d'obtenir de belles tranches, cela ressemble plus à de la viande effilochée. Mais le goût est divin», s'extasie Markus Danuser.

Tout est servi et chaque morceau du cochon a ses amateurs. En l'occurrence, deux gourmets se disputent même les oreilles, le groin et la queue.

Bon appétit!

Nos experts:

Mirjam Weisshaupt, responsable Gastronomie & événements; Markus Danuser, chef; Richard «Richi» Affolter, maître-boucher retraité.

» *Plus de conseils pour un cochon de lait réussi et photos de l'événement sur* ***fourchette-et-couteau.ch/1706***

LE VAINQUEUR LCDJ A MIS LA TABLE

Il a remporté le concours «La Cuisine des Jeunes» 2016 de Viande Suisse et, pendant un an, «Fourchette & Couteau» se fait l'écho de ce qui se passe dans sa cuisine et autour. Et il s'en passe des choses chez Michel Bucher! Le jeune cuisinier n'en trouve pas moins le temps de présenter un nouveau plat dans chaque édition. Cette fois, il s'agit d'une côte plate de bœuf suisse glacée.

«Fourchette & Couteau»: Michel, commençons par la question incontournable: comment ça se passe pour toi?
Sur les chapeaux de roue! Après six bons mois au «Schönbühl» à Hilterfingen, je suis maintenant dans le bain. Mais au printemps, j'ai eu nettement plus à faire que prévu. Se familiariser avec le travail, créer les menus… et en plus participer à des concours de cuisine avec mon amie, avec qui je dirige la cuisine. Elle a été finaliste du «Buitoni Grande Concorso Pasta» et moi j'ai participé au «Creative Tartelettes Contest».

Verdict?
Rebecca a pris la première place et moi la troisième.

Vous vous donnez vraiment à fond! Avez-vous déjà tout révolutionné au «Schönbühl»?
Non, mais nous avons déjà pu faire bouger les choses. Notre cuisine est devenue encore plus régionale. Il existe tellement de produits géniaux ici que nous voulons éviter les importations chaque fois que c'est possible. Pour la volaille, la viande, mais aussi le poisson, nous payons souvent nettement plus cher que pour des marchandises étrangères. Mais, au moins, nous savons comment l'animal a été élevé.

Et concrètement, que mange-t-on au «Schönbühl»?
Ma compagne et moi travaillons justement sur le nouveau menu gourmet. Au printemps, il y avait du sandre de Frutigen, du canard appenzellois, avec, en plat principal, de la poitrine de veau mijotée et du filet de veau grillé accompagné de gnocchis aux orties. Les orties poussent en abondance autour de l'hôtel. En dessert, nous proposions un parfait de bouleau au Waldmeister, avec espuma de lait et mousse de lait séchée.

Ça fait envie! Et qu'as-tu créé pour l'édition actuelle de «Fourchette & Couteau»?
De la côte plate de bœuf, une viande typiquement destinée au bouilli, un plat que j'aime beaucoup. Mais je voulais que la viande conserve une belle couleur rose et je l'ai cuite sous vide à 58° C. Je l'ai goûtée au bout de 24 heures, mais elle était encore trop coriace. Après 48 heures, par contre, elle était agréablement tendre et rosée.

Comment affines-tu la côte plate après la cuisson sous vide?
Je la saisis, j'applique le glaçage et la passe à la salamandre. Comme le glaçage est fort en goût, il est suffisant pour assaisonner la viande. Contrairement à ce qui se produit avec une viande mijotée classique, les arômes ne traversent pas le morceau de part en part, mais restent à la surface et soulignent simplement son propre goût.

La côte plate pourrait-elle figurer au menu gourmet du «Schönbühl»?
Oui tout à fait. Nous associons généralement ce type de morceaux avec d'autres, plus nobles. Dans le cas du bœuf, nous avons par exemple déjà servi du diaphragme avec une côte couverte. Nous évitons généralement les combinaisons avec du filet. Mais comme nos clients demandent souvent des morceaux plus nobles, surtout dans le menu gourmet, la côte couverte est un bon compromis.

La côte plate de bœuf
est située entre la poitrine et la nuque. Elle est plutôt grasse et persillée. Les couches de viande maigre et les couches de gras s'alternent, on dit que la viande est entrelardée. Elle est souvent utilisée pour le bouilli, mais elle peut aussi être cuite sous vide ou, plus classiquement, mijotée lentement au four. En plus de la diversité des méthodes de préparation, le prix est un autre bon point: le kilo coûte moins de 20 francs.

«La Cuisine des Jeunes» 2017: qui suivra les traces de Michel Bucher?

Tu as toi aussi des dons pour la cuisine et tu ne manques pas d'idées en matière de recettes créatives? Alors c'est à toi et à ta meilleure recette d'agneau suisse que s'adresse le concours «La Cuisine des Jeunes».

Dossier de candidature sur lcdj.ch, date limite d'inscription: 19.7.2017

Vous trouverez la recette complète de Côte plate de bœuf glacée, accompagnée de purée de maïs, de gnocchis aux orties, de petits radis confits, de couscous de chou-fleur, de chou-fleur râpé, de brocoli et d'asperges de Michel Bucher à l'adresse **fourchette-et-couteau.ch/1704**

CE QUE VEULENT VOS CLIENTS

FAITS ET CHIFFRES AU SUJET DE LA CONSOMMATION DE VIANDE EN SUISSE

En Suisse, nous aimons la viande. La preuve, nous en avons consommé 50,98 kg par habitant en 2016. Il s'agissait essentiellement de viande suisse. Voici quelques chiffres importants pour votre établissement.

Vos clients veulent de la qualité

Beaucoup de Suissesses et de Suisses attachent davantage d'importance à la qualité qu'au prix lorsqu'ils achètent de la viande, et en particulier de la viande fraîche[1]:

Seule la qualité m'importe..... 38%
La qualité importe plus que le prix 40%
J'attache autant d'importance à l'une qu'à l'autre..... 13%
J'ai tendance à faire plus attention au prix qu'à la qualité..... 7%
Seul le prix m'importe..... 2%

Vos clients veulent de la viande suisse

Vos clients sont attentifs à la provenance de la viande: ils savent que dans notre pays, l'élevage est respectueux des besoins des animaux, ils privilégient les courtes distances d'acheminement et veulent soutenir l'économie locale.

La plupart des personnes interrogées estiment en outre que la qualité de la viande suisse est supérieure à celle des produits étrangers[1].

La viande étrangère est meilleure que la viande suisse..... 6%
La viande suisse et la viande étrangère sont aussi bonnes l'une que l'autre..... 14%
La viande suisse est meilleure..... 80%

Vos clients aiment le porc, la volaille et le bœuf

Comme les années précédentes, les Suisses ont essentiellement mangé du porc, suivi par la volaille, le bœuf, le veau et le mouton[2].

Porc..... 22,49 kg par personne
Volaille..... 12,04 kg par personne
Bœuf..... 11,28 kg par personne
Veau..... 2,71 kg par personne
Mouton..... 1,23 kg par personne

Privilégiez la viande suisse, cela en vaut la peine!

Vos clients aiment la viande, surtout lorsqu'elle est produite en Suisse. Et ils sont prêts à la payer plus cher. ***72% de la population n'hésitent pas à dépenser un peu plus pour des produits agricoles indigènes, en particulier pour la viande[1].***

[1] DemoSCOPE, 19e baromètre du marché et de la consommation 2016 d'AMS

[2] Rapport de gestion Proviande 2016

Abonnez-vous à «Fourchette & Couteau». Est désormais également joint au «GastroJournal».

Viande Suisse
La différence est là.

☐ **Je souhaite désormais recevoir mon exemplaire personnel et gratuit de «Fourchette & Couteau».** ☐f ☐a ☐i
☐ **Envoyez-moi aussi la Gastro-Newsletter électronique de Viande Suisse.** ☐f ☐a ☐i
☐ **Je commande gratuitement le numéro spécial contenant les recettes des finalistes du concours de cuisine LCDJ.** ☐f ☐a

Nom: **Prénom:**
Établissement: **Signature:**
Rue/n°:
NPA/lieu:
E-mail: **Téléphone:**

Pour les commandes ou corrections d'adresse, veuillez renvoyer le bulletin complété par courrier à Proviande, Viande Suisse, Brunnhofweg 37, case postale, 3001 Berne, par e-mail à gastronomie@proviande.ch ou par fax au numéro 031 309 41 99. Vous pouvez aussi vous abonner à «Fourchette & Couteau» en ligne à l'adresse **fourchette-et-couteau.ch**

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

IMPRESSUM «FOURCHETTE & COUTEAU» | Éditeur: Proviande, Viande Suisse, Berne, www.viandesuisse.ch | **Concept, rédaction et mise en page:** Polyconsult AG, Berne, www.polyconsult.ch | **Photo:** Anna-Tina Eberhard, Saint-Gall, Valentina Verdesca, Aarau, Jules Moser, Berne © Proviande, Viande Suisse, Berne 2017