

Fourchette & Couteau

Série «Des races de classe»

En visite chez des éleveurs
de chèvres valaisans.

>> Page 6

Cuisiner au charbon

Le goût du noir.

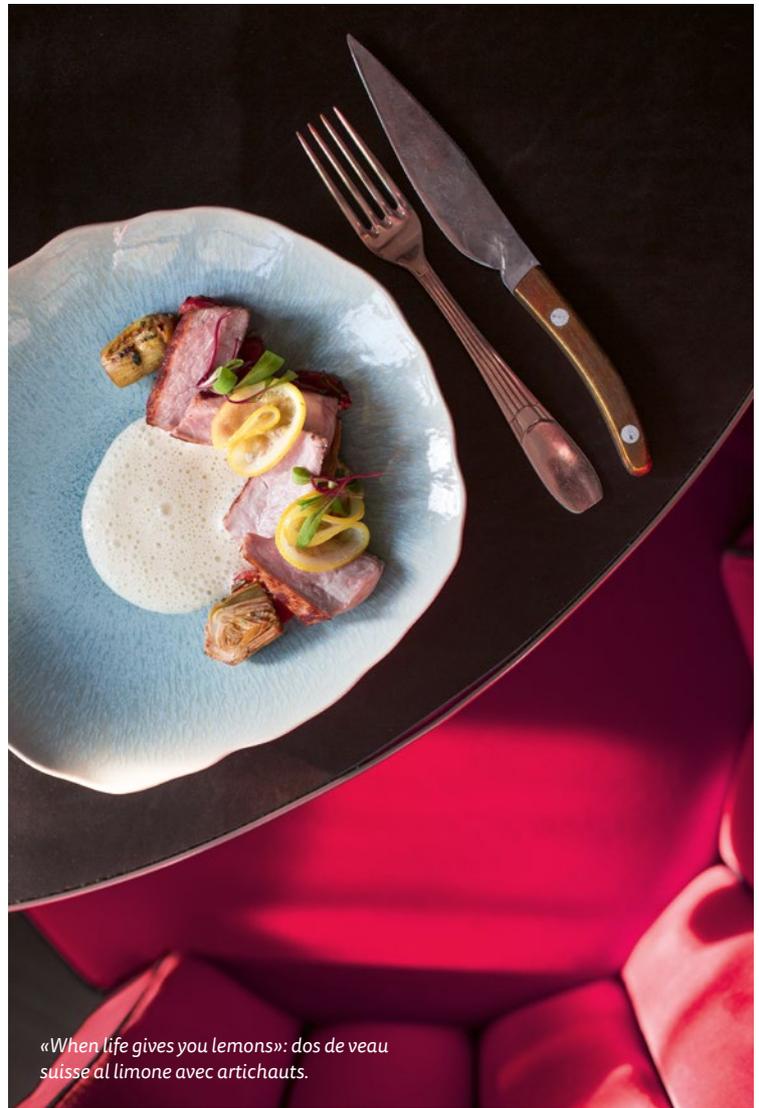
>> Page 12

EXPLOSION D'ARÔMES

Inspirations du «Widder Bar & Kitchen».

>> Page 2

Success stories



«When life gives you lemons»: dos de veau suisse al limone avec artichauts.



«Chili-Vanilli» – des macarons rouge feu au goût fougueux, le dessert lié à la thématique du «Caveat Chili».



RÉOUVERTURE DU «WIDDER»: UN FEU D'ARTIFICE D'ARÔMES

Établissement de tradition, bar culte, hôtel de luxe: la liste des qualificatifs et superlatifs est longue pour décrire le «Widder» à Zurich. En ce moment, il fait parler de lui avec un nouveau concept de restauration. Au lieu de la traditionnelle cuisine du terroir, il mise désormais sur d'étonnantes et audacieuses combinaisons aromatiques. «Fourchette & Couteau» s'est rendu au «Widder Bar & Kitchen» pour les découvrir.

Précisions d'emblée que lorsque l'on parle du «Widder» à Zurich, on ne pense pas simplement à «un hôtel», «un restaurant» ou «un bar». N'allez pas non plus imaginer un bâtiment unique! Non. Le «Widder» est un complexe comptant un hôtel, deux bars et plusieurs restaurants. Le «Widder», ce sont neuf maisons contiguës de la vieille ville et 170 collaborateurs qui font vivre l'entreprise, sur scène et en coulisses. Et pour ceux qui ne sont jamais rassasiés de chiffres, le «Widder», ce sont aussi 700 ans d'histoire, que l'on côtoie un peu partout à chaque étage.

Le plus important dans le nouveau nom: le «&»

«Ouvert, léger et décontracté». C'est ainsi que Rene Brugggraber, le chef du marketing, résume le concept du nouveau «Widder Bar & Kitchen». «Le Widder Bar est un établissement culte, une institution. Vieillot, le restaurant avait par contre tendance à végéter et était source de préoccupation», poursuit-il. Il fallait changer de concept! L'essentiel étant de dynamiser le restaurant et d'attirer un public plus jeune et plus varié. Il s'agissait donc d'éliminer des barrières.

Y compris physiques. On a donc une nouvelle fois fait appel à l'architecte attitrée du «Widder», Tilla Theus. C'est ainsi que deux établissements architecturalement indépendants ont donné naissance au «Widder Bar

& Kitchen», un ensemble abouti et cohérent sur deux niveaux.

Piquant de bout en bout

L'offre culinaire aussi a dû être rajeunie. On a par exemple choisi de se détacher du menu traditionnel à plusieurs plats. «Aujourd'hui, les clients veulent des plats rapides et légers, de préférence accompagnés d'une histoire, d'une expérience gustative», explique Rene Brugggraber. Le premier point a été vite résolu avec les Sharing Plates (voir «Fourchette & Couteau» 4/17). Et pour la découverte culinaire, on a imaginé les univers aromatiques. Désormais, la carte du «Widder Bar & Kitchen» n'est

plus organisée en fonction des plats, mais des arômes. Du piment à la fumée en passant par le citron, le menu compte actuellement huit univers aromatiques. Un seul arôme – le piment, par exemple – donne le thème et est décliné au fil de cinq plats maximum, jusqu'au dessert et au cocktail. La carte est donc extrêmement variée et les feux d'artifice gustatifs sont garantis. De fait, il n'existe pas d'image plus appropriée qu'une explosion de saveurs pour décrire l'effet du dessert, le flamboyant macaron rouge Chili-Vanilli, qui continue de ravir le palais et de réchauffer la gorge longtemps après que l'on a quitté l'établissement.



Le chef Tino Staub (au centre) et son équipe.

LET'S FOLLOW THE FLAVOUR!

*Follow the flavour – suis les arômes, le goût et tes sens!
L'invitation de la carte du «Widder Bar & Kitchen» est claire et
«Fourchette & Couteau» l'accepte avec plaisir. Épaulés par
le chef de cuisine Tino Staub, nous vous dévoilons comment créer,
avec un peu d'audace, votre propre explosion aromatique.*

Lorsque l'on demande au chef Tino Staub s'il est adepte du «follow the flavour», il sourit: «Bien sûr! Un cuisinier l'est forcément. Ce serait grave si ce n'était pas le cas!» Il poursuit en expliquant que la cuisine créative n'est rien d'autre que la recherche de combinaisons de saveurs et d'arômes harmonieuses ou autrement fascinantes. Il faut du suspense pour titiller nos sens et faire d'un mets un régal.

Qui se ressemble, s'assemble

À y regarder de plus près, la cuisine n'est jamais autre chose qu'un jeu d'arômes et de saveurs. Un coup d'œil à la carte du «Widder Bar & Kitchen» montre qu'il ne faut pas hésiter à être créatif et à proposer des associations insolites. Aller plus loin dans le jeu des saveurs pour faire ressortir pleinement les arômes au fil de combinaisons a priori improbables, c'est le concept du «food pairing», dont tout le monde parle. Pour simplifier, il s'agit d'allier deux arômes ou plus sur la base de leur similarité. Lorsque la structure moléculaire de deux arômes est semblable, elle met en valeur leur dénominateur commun, et les ingrédients se marient particulièrement bien.

Le saviez-vous?

Goût: impression sensorielle lorsque l'on mange. Le goût ne se perçoit qu'avec la langue. On distingue cinq familles de goûts: sucré, acide, salé, amer et umami. Nous sommes capables de les identifier même le nez bouché. D'autres stimuli tels que le piquant, la température, la texture et la rondeur en bouche ne sont pas perçus de la même manière. Ils ne font donc pas partie des goûts.

Fruit de l'imagination ou de la science

Mais comment savoir si deux arômes s'accordent vraiment? Les combinaisons de Tino Staub naissent dans son esprit: «Je suis une approche intuitive. Étant cuisinier, j'arrive à me représenter précisément les arômes et à me faire une idée de leurs points communs.» Il passe ensuite à l'expérimentation en cuisine. Pour plus de précision, on peut aussi recourir à la science: les aliments sont décomposés en molécules odorantes en laboratoire et les molécules communes permettent d'identifier les associations susceptibles de fonctionner. Bien entendu, il n'est plus nécessaire de disposer de son propre laboratoire pour cela: des livres (notre conseil: «Le répertoire des saveurs» de N. Segnit) et des outils en ligne tels que le site www.foodpairing.com expliquent ces analyses et leurs applications pratiques.

Plus rien ne fait donc obstacle à votre propre expérimentation aromatique: follow the flavour! «Fourchette & Couteau» se déclare sans hésiter «follower of flavour» et vous propose cinq combinaisons élaborées avec Tino Staub.

Arômes: parfums. Même lorsque l'on mange, les arômes ne sont perçus que par l'odorat. C'est pourquoi les plats paraissent insipides lorsque nous sommes enrhumés. On distingue aujourd'hui quelque 10 000 arômes naturels. Ce sont donc eux qui font tout l'intérêt d'un plat.

Duo de moisissures



Bœuf & bleu généreux | fondant | corsé

Tout bistrot français qui se respecte propose un steak au roquefort. C'est bien connu: une pièce de viande soigneusement rassise et saisie à feu vif libère des arômes grillés et possède un goût généreux, auquel le fromage bleu ajoute son piquant et son onctuosité lactée. Pour cette combinaison, Tino Staub recommande même deux types de moisissures: une entrecôte de bœuf LUMA affinée à la moisissure noble pour faire ressortir son goût de noisette et une fourme d'Ambert, un bleu d'Auvergne doux, ferme mais crémeux.

Fée verte lardée



Porc & absinthe généreux | corsé | frais

Copieuse, la poitrine de porc se marie à merveille avec des notes fraîches et sucrées. La grande absinthe allie les deux: ses arômes principaux sont des notes fraîches de menthol et des notes suaves d'anis. Malheureusement, cette plante aromatique est aujourd'hui peu utilisée et assez difficile à se procurer. Le plus simple est donc de recourir à la boisson éponyme. L'absinthe est en effet le principal ingrédient de la légendaire fée verte, initialement connue pour ses vertus digestives. Un argument de plus en faveur de la poitrine de porc mijotée au vin blanc et relevée d'un trait d'absinthe.

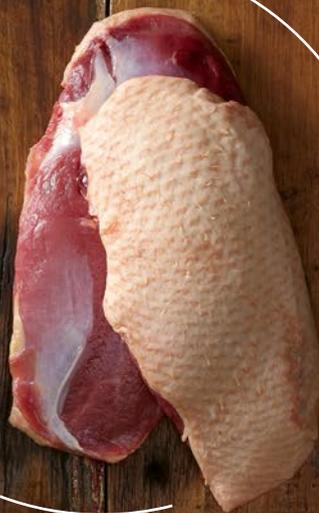


Petit café entre poulettes

Poulet & café
arômes grillés | notes de noix | chaud

Le café contient plus de 800 substances aromatiques. Outre des notes grillées marquées, on recense aussi des accords fumés, poivrés, fruités, fleuris et même caramélisés. Rien d'étonnant donc à ce que l'intérêt du café en cuisine s'étende bien au-delà du simple tiramisu. Moulu ou grossièrement haché, le café confère aux aliments des arômes grillés qui n'apparaissent généralement que lorsqu'ils sont rôtis. Il s'harmonise particulièrement bien avec les viandes claires et les mets au goût discret, comme le poisson ou les coquilles Saint-Jacques. Tino Staub recommande l'association café, suprême de coquelet et maïs doux.

Caneton des bois



Canard & genièvre
âpre | amer | fumé

Le genièvre sent la forêt. Une fois écrasées, les baies libèrent des notes chaudes et épicées de conifères et de résine. Au fait, un arôme ne doit pas impérativement être directement ajouté à un plat. Sa transmission peut être plus subtile. Le fumage est un autre moyen d'aromatiser les mets. Le chef de cuisine du «Widder Bar & Kitchen» suggère d'exposer le magret de canard à de la fumée de genévrier sous une cloche pendant 10 minutes, puis de le déguster avec un chutney de rhubarbe aigre-doux et des noix fermentées.

Tomate 2.0



Veau & tomate
léger | frais | fruité

Avec plus de 400 substances aromatiques, la tomate est extrêmement polyvalente en cuisine et employée dans les plats les plus divers de par le monde. L'acide glutamique qu'elle contient en fait une véritable merveille gustative. Il est d'ailleurs scientifiquement prouvé que les graines et la gelée qui les entoure sont bien plus riches en acide glutamique que la chair de tomate. Il peut donc être intéressant de jouer de cette particularité. Tino Staub en tire une eau de tomate gélifiée qu'il associe à un tartare de veau légèrement fumé et sublime d'une mousse au basilic. L'été peut arriver!



Pour être aussi belle, une chèvre à col noir du Valais doit être lavée trois à quatre fois par an.

Tout n'est pas simplement noir ou blanc

Nouvelle année, nouvelle série! En 2018, «Fourchette & Couteau» s'applique dans chaque édition à en apprendre davantage sur des animaux de rente suisses traditionnels – sur les différentes races, l'élevage et l'alimentation, les produits issus de cette filière et les problèmes auxquels sont confrontés les éleveurs. Le premier volet de notre série «Des races de classe» est consacré aux chèvres suisses.

La grande ferme Safranhof se dresse fièrement loin au-dessus du village valaisan de Mund, à 1350 m d'altitude. Aidés de leur famille, les frères Urs et Marc Schnydrig élèvent là-haut 45 chèvres à col noir du Valais et 15 chèvres alpines chamoisées. La ferme compte aussi 30 moutons blancs des Alpes, quelques poules et, en ce moment, huit bœufs et deux vaches d'un autre agriculteur qui hivernent sur place. Un emploi à temps complet? «En fait, non, nous ne vendons pas assez pour cela, surtout en ce qui concerne la viande», explique Urs Schnydrig en riant. Son frère et lui ont chacun un emploi; la ferme est plutôt un passe-temps et une activité accessoire.

Le souci du cabri de Pâques

Pourquoi la viande de chèvre ne rapporte-t-elle pas? «La viande de cabri reste malheureusement un produit très saisonnier», explique Urs Schnydrig. Les consommatrices et consommateurs n'en achètent quasiment qu'à Pâques, ce qui a évidemment une incidence sur le prix. «En automne, nous gagnons facilement cinq francs de moins par kilo de viande qu'à Pâques, alors que les coûts de production sont les mêmes.»

À la différence des agneaux, le poids des cabris à l'abattage est clairement défini et doit se situer entre 5 et 7,8 kilos. «Les animaux plus lourds sont pratiquement invendables. Or, avec un prix de base

Lait, fromage et viande

En Suisse, les chèvres sont principalement élevées pour la production de lait et de fromage. Mais il existe aussi quelques races à viande ou mixtes. Nous vous présentons les plus importantes ici.

Chèvre à col noir du Valais



Noire devant, blanche derrière, telle est la robe des chèvres à col noir du Valais, autrefois aussi appelées chèvres des glaciers. Elles sont originaires du Haut-Valais, où elles sont aujourd'hui élevées pour leur viande et plus rarement leur lait, mais aussi pour l'entretien des paysages et le plaisir des touristes.

Chèvre Boer



La chèvre Boer est l'une des races à viande les plus connues dans le monde. Son taux de viande est plus élevé que celui de la laitière typique et sa chair est très bonne et tendre, sans le goût caractéristique de chèvre.

La Suisse compte de nombreuses belles races d'animaux de rente. Pour qu'il en reste ainsi, tout le monde doit y mettre du sien.



En hiver aussi, Hendira, Inka et leurs congénères vont régulièrement se dégourdir les pattes en plein air, pour leur plus grand plaisir. «Tous les deux, trois jours, ces dames sortent pendant que nous changeons la paille de l'étable», explique Marc Schnydrig.

de CHF 14.- le kilo, les perspectives de rendement sont plutôt limitées. Sur les cabris un peu plus âgés, il y aurait plus de viande, tout aussi tendre et savoureuse.» Être prêt exactement à Pâques n'est vraiment pas facile pour un éleveur, précise Schnydrig, parce que cette fête tombe parfois en avril, mais parfois déjà fin mars. «Nous ne pouvons faire saillir les chèvres que lorsqu'elles rentrent de l'alpage à l'automne. Les cabris naissent cinq mois plus tard, entre janvier et mars et, selon le cas, ils ont exactement le poids d'abattage requis à Pâques, ou alors ils sont encore trop légers ou déjà trop lourds.»

Tout repenser

Malgré les difficultés, la famille Schnydrig s'investit totalement dans l'élevage caprin. Urs et Marc s'occupent des chèvres pendant quatre bonnes heures par jour, à les nourrir, les traire, changer la paille: les bonnes choses exigent du temps et de l'énergie. «En hiver, nous leur

donnons principalement du foin que nous rentrons nous-mêmes en été. Et un peu d'aliments concentrés.»

Pardon? Vous avez bien parlé de traite? Les chèvres à col noir du Valais ne sont-elles pas typiquement une race à viande? «Normalement si. Mais pour pouvoir étendre un peu la chaîne de valeur ajoutée de notre exploitation, nous avons commencé il y a quatre ans à valoriser leur lait.» Pour cela, les Schnydrig ont dû repenser leur façon de travailler et s'organiser pour que les petits naissent à l'automne. Ils peuvent ainsi utiliser le lait et le transformer en fromage en hiver, quand les chèvres sont à l'étable. Cela leur permet du même coup de résoudre un autre problème: «Comme indiqué, les chèvres mettent traditionnellement bas en début d'année, de sorte que les cabris soient prêts à être commercialisés à Pâques. Les petits sont donc allaités par leur mère pendant trois mois environ, puis abattus. Les

Nera Verzasca



Comme son nom le laisse supposer, la Nera Verzasca est une race locale tessinoise. Ces biquettes robustes, à la robe entièrement noire, sont appréciées des éleveurs pour l'excellente qualité de leur viande et leur bon rendement laitier.

Capra Sempione



Comme la chèvre à col noir, la Capra Sempione (ou chèvre du Simplon) à la robe blanche est une race à viande valaisanne typique, à poils longs. Toujours menacées d'extinction, ces belles bêtes se distinguent par une bonne capacité d'engraissement.



chèvres sont alors «en pleine lactation» et doivent donc être tariées pour pouvoir gagner les pâturages en avril ou mai. Le tarissement précoce peut parfois entraîner des problèmes au niveau du pis.» En programmant la mise bas à l'automne et l'utilisation du lait en hiver, les Schnydrig évitent cet écueil. En plus de la viande de cabri de qualité, de la saucisse et de la viande séchée de chèvre, la ferme Safranhof propose donc un fromage de chèvre corsé et du sérac maison.

Paysagistes de talent

Si elles passent l'hiver bien au chaud dans leur étable à Mund, les chèvres profitent en revanche d'une liberté totale sur le Brischeralp en été. Ce sont globalement des animaux très robustes, parfaitement adaptés à la vie à la montagne. «Il est très rare que nous donnions des médicaments aux nôtres. Pour l'exprimer crûment, une biquette est en bonne santé ou morte. Si une chèvre tombe vraiment malade, elle dépérit généralement très vite, sans qu'on puisse y faire quoi que ce soit.»

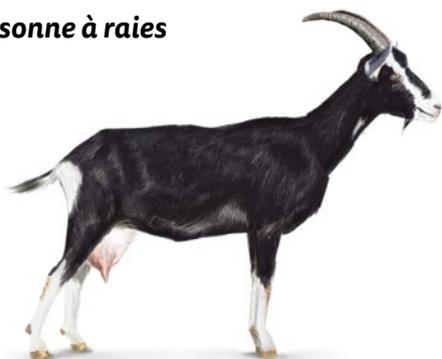
À travers le fauchage, la pâture et l'estivage, l'homme et l'animal contribuent significativement à l'entretien du paysage: tandis que le paysan prend soin des prés autour de Mund, l'été, sur l'alpage, le troupeau veille à ce que les buissons ne deviennent pas trop hauts et à ce que l'herbe soit joliment «tondue».

À la fin de l'été, le cercle se referme, lorsque les chèvres quittent les sommets pour retrouver les pâtures d'automne puis l'étable. «Comme les cabris se vendent à un prix plus bas en automne, nous gardons la plupart des animaux pour l'élevage et transformons la viande de chèvres plus âgées», explique Marc Schnydrig. «Pourtant, en réalité, nous pourrions produire une viande exquisite toute l'année. La seule chose qui nous manque pour cela, c'est un restaurateur désireux de promouvoir la viande de qualité d'animaux indigènes et de proposer du cabri toute l'année. Il existe une grande diversité raciale en Suisse. Mais si elle n'est pas appréciée des consommateurs, elle finira tôt ou tard par disparaître.» Il nous appartient à tous d'empêcher cela.

Les frères Urs (30 ans) et Marc (26 ans) Schnydrig gèrent la ferme Safranhof avec leur famille. À côté de cela, Urs travaille à temps complet dans la maintenance aux CFF et son frère Marc, agriculteur, technologue du lait et technicien en insémination artificielle de formation, occupe un poste à temps partiel.



Chèvre grisonne à raies



Initialement originaire des Grisons, cette chèvre de montagne à la robe d'un noir profond, avec des bottes, un museau et un miroir blancs est aujourd'hui présente dans toute la Suisse. Ces animaux affectueux sont élevés pour leur viande et leur lait.

Chèvre bottée



La chèvre bottée est originaire de l'Oberland saint-gallois. Elle se reconnaît à la présence de jarre (poils de couverture) plus sombre sur le dos et l'arrière-main. Excellente alliée dans l'entretien du paysage, elle est élevée pour son lait et sa viande.

«The Alpina Mountain
Resort & Spa» à Tschierschen:

PROJET **70**
«RAYON DE
KILOMÈTRES»

Un vent de fraîcheur souffle depuis deux ans sur le paisible village de Tschierschen, dans les montagnes grisonnes. Une vitalité et un dynamisme nouveau animent la localité depuis la rénovation et la réouverture du vénérable hôtel Alpina, vieux de 120 ans. D'autant que l'«Alpina» implique volontairement la région dans le quotidien hôtelier.

15 kilomètres de route sinueuse séparent Coire de Tschierschen,

hameau de 240 âmes très haut sur le coteau du Schanfigg. Quinze kilomètres et, à la sortie du CarPostal, on débarque dans un autre monde. À quelques minutes à peine de l'animation de la ville alpine de Coire, les maisons en bois Walser se pressent les unes contre les autres, l'épicerie est fermée pour la pause de midi et les ruelles sont désertes tandis que la cloche de l'église sonne douze coups.

Un conte de fées qui finit bien

Pour gagner l'«Alpina», il faut emprunter une succession de rues pentues et traverser tout le village. Le bâtiment Art nouveau de plus de 120 ans domine la vallée. Ce vestige des premières heures du tourisme suisse, datant de l'époque des cures d'altitude, des soirées de bal et des diligences, a subi les outrages impitoyables du temps. Son sauvetage ressemble à un conte de fées: en 2013, alors

qu'il menace de s'effondrer, un célèbre architecte malais l'acquiert aux enchères par SMS. Après une restauration soignée et respectueuse de son style d'origine, il rouvre ses portes en décembre 2015 sous le nom de «The Alpina Mountain Resort & Spa». Un conte de fées moderne, soit, mais qui finit bien.

Avec le village et pour la région

Les époux Marlies et Michael Gehring sont deux personnages clés de ce conte hôtelier. Ils ont pris le nouvel «Alpina» sous leur aile en tant que directeurs et mettent depuis lors tout en œuvre pour combler la clientèle et le personnel. «La véritable hospitalité naît d'un environnement serein et satisfait», Michael Gehring en est convaincu. Il était donc logique à ses yeux d'impliquer le village et la région dans le quotidien de l'hôtel. L'«Alpina» est aujourd'hui le principal employeur de Tschierschen et la collaboration avec l'école hôtelière SSTH de Passugg permet également d'exploiter de précieuses synergies.

La cuisine aussi a pour principe absolu de travailler main dans la main avec les producteurs locaux. Marlies Gehring précise qu'elle est particulièrement intransigeante en ce qui concerne la viande. Or à ses yeux, on fait des compromis dès lors que l'on ignore la provenance exacte d'un produit. Il n'est donc pas rare qu'elle se rende personnellement dans une ferme ou chez un chasseur et elle est toujours à l'affût de spécialités carnées locales.

Un idéal de cuisine

Mais l'achat des denrées destinées au restaurant gastronomique La Belle Époque et au restaurant panoramique est en général du ressort du personnel de cuisine. Le sous-chef Lukas Pfaff souligne que la viande provient dans la mesure du possible du village. Il achète régulièrement des bêtes entières aux éleveurs de Tschierschen. L'abattage, la maturation, la découpe et la division en portions conformes aux souhaits de la cuisine ont lieu à Thusis. Si l'offre locale couvre





NOUS PRIVILÉGIONS



facilement les besoins en bœuf, porc et gibier, l'agneau et la volaille doivent généralement être cherchés un peu plus loin – mais toujours en Suisse, cela va de soi, précise Lukas Pfaff.

Même Tony Leung, qui rehausse les plats de l'«Alpina» de saveurs asiatiques, s'efforce dans la mesure du possible de cuisiner avec des produits locaux. «L'«Alpina» conjugue exotisme et régionalisme», explique le directeur Michael Gehring. Le plus bel exemple à ses yeux est l'«Asian Monday»: tous les lundis, les tables rondes sont couvertes de spécialités d'Extrême-Orient et les baguettes cliquettent dans la salle historique lambrisée d'arole.

Le chef Antonino Messina évoque alors sa vision: «L'équipe de cuisine s'est fixé pour but un rayon de 70 kilomètres.» D'ici un an au plus tard, elle veut se procurer l'essentiel de ses produits dans ce périmètre. Messina et Pfaff n'y voient pas un frein, estimant au

contraire que cette restriction rend créatif et ouvre de nouvelles perspectives. Mais, de même que servir des pièces de viande inhabituelles, cuisiner exclusivement des produits locaux est un objectif ambitieux, auquel la clientèle doit adhérer. Michael Gehring en est bien conscient: «Nous devons d'une certaine manière éduquer patiemment nos clients afin de leur faire partager notre enthousiasme pour cette philosophie.» Un processus progressif, qui requiert le plus grand soin, mais Gehring précise en souriant: «Nous y travaillons lentement, mais sûrement – rien ne presse sur nos montagnes.»



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



«La Belle Époque» à Tschierschen a non seulement remporté le Best of Swiss Gastro Award «Best of Activity 2018», mais aussi obtenu la distinction «Nous privilégions la viande suisse».

Le snack: couenne de porc soufflée et houmous de noisettes et betteraves carbonisées, cendre de betterave, sang et chocolat de couverture.

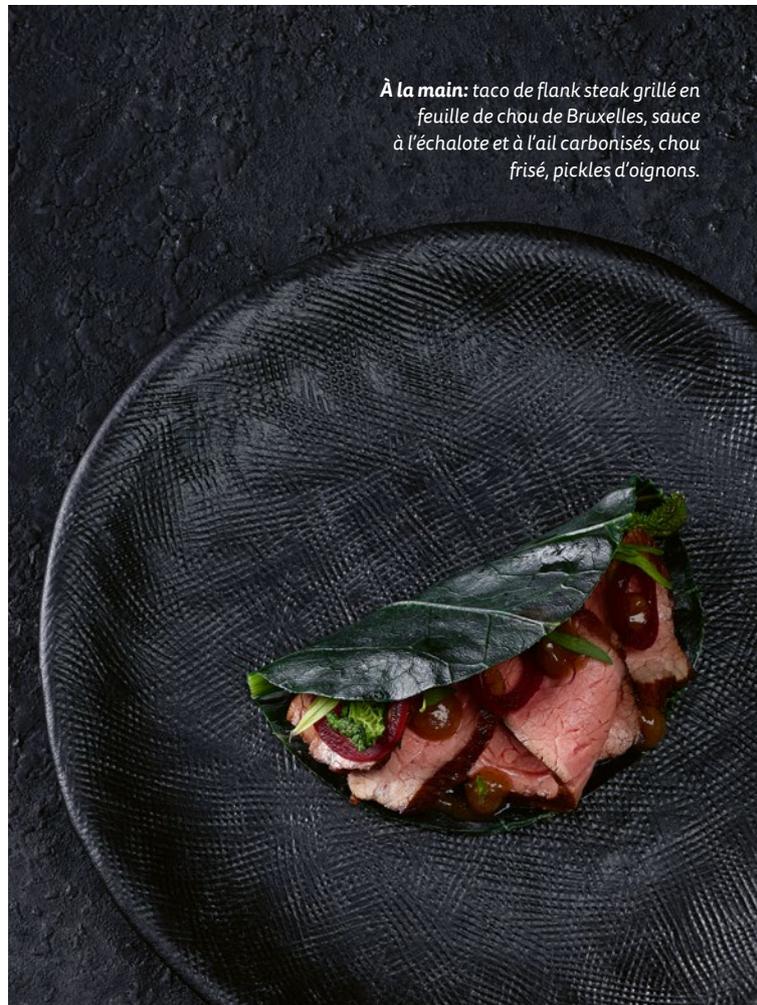


NOUS AVONS BESOIN DE CHARBON

La couleur noire est très tendance dans l'alimentation en 2018 – au même titre que la cuisine au charbon. Cet ingrédient à la mode ne sert pas uniquement à colorer les mets, mais également à les assaisonner. Dave Wälti, de l'«Eisblume» à Worb, nous dévoile ses secrets.



En brochette: grillade de cœur de bœuf, émulsion de chou pointu et de pomme, chou pointu cuit dans la cendre, beurre noisette, ciboulette.



À la main: taco de flank steak grillé en feuille de chou de Bruxelles, sauce à l'échalote et à l'ail carbonisés, chou frisé, pickles d'oignons.

Que ce soit lors des festivals culinaires ou sur les réseaux sociaux, les petits pains à hamburger noirs, les glaces noires et les smoothies noirs font un tabac. Dave Wälti, sous-chef à l'«Eisblume» à Worb, a lui aussi déjà rencontré ce genre de créations: «Cette tendance est exclusivement axée sur l'effet visuel. Les aliments sont colorés au charbon actif, qui n'a aucun goût.» Dave Wälti met immédiatement les choses au clair: «Pour moi, cuisiner avec du charbon ne signifie absolument pas servir quelque chose de noir à la fin.»

Croûte noire, cœur savoureux

Pour Wälti, la cuisine au charbon est avant tout une méthode de cuisson, à savoir le classique barbecue et ses braises: «Aux yeux de beaucoup de gens, le barbecue est emblématique de l'été. À l'«Eisblume», nous l'utilisons désormais aussi l'hiver. L'arôme grillé est tout simplement un composant incomparable, adapté à toutes les saisons.» Légumes, fruits, viande et poisson – à l'«Eisblume», tous les aliments finissent sur le barbecue, que ce soit pour être cuits ou carbonisés. Oui, oui, vous avez bien lu. La carbonisation est une autre



Dave Wälti
Après son apprentissage, Dave Wälti n'a cessé de voyager, peaufinant son art dans les cuisines du monde entier. Depuis trois ans, il s'est «un peu sédentarisé» et travaille comme sous-chef à l'«Eisblume» à Worb.

utilisation du charbon en cuisine. Dave Wälti recourt volontiers à cette méthode: «Le produit carbonise à l'extérieur et cuit dans son jus à l'intérieur, c'est un excellent moyen d'exalter son goût et de le rehausser de notes grillées. Toutefois, la partie extérieure brûlée n'est que rarement utilisée.» Il n'est même pas nécessaire de sortir le barbecue pour cela, le four à 200 degrés fait parfaitement l'affaire, assure l'expert.

Un soupçon de charbon

Pour «Fourchette & Couteau», Dave Wälti carbonise des échalotes et de l'ail, puis réduit en purée leur cœur tendre, légèrement sucré. Exceptionnellement, il ajoute aussi un peu de pelure carbonisée à la purée. «On obtient ainsi une sauce à la fois aigre-douce et un peu âpre, parfaite pour accompagner une pièce de viande grillée.» Dans la sauce ail-échalote, le charbon fait donc plus ou moins office d'épice: «Le charbon doit toujours être utilisé avec la plus grande retenue pour aromatiser les plats. Il leur confère cette note archaïque, amère, qui peut être très intéressante, à condition d'être discrète. On devrait seulement pouvoir la deviner», explique Dave Wälti. Le plat de couenne de porc soufflée est lui aussi assaisonné au charbon. Ici, ce dernier est utilisé pour rehausser à la fois le goût et l'aspect visuel. Wälti mélange la peau carbonisée et pulvérisée des betteraves à du sang en poudre et du chocolat de couverture, puis en parseme les chips de couenne d'un blanc éclatant, créant ainsi une fascinante combinaison de saveurs et un contraste visuellement bluffant.

» Laissez-vous inspirer! Vous trouverez toutes les recettes au charbon sous: fourchette-et-couteau.ch/cuisiner-au-charbon



DES CLASSIQUES REVISITÉS!

Le 18 septembre 2017, Alexandra Knutti a remporté le concours «La Cuisine des Jeunes». La jeune cuisinière présidera pendant un an à la création d'un plat pour chaque édition de «Fourchette & Couteau». Nous lui avons confié une mission délicate à cet égard. Pleins feux sur le plat numéro 1.



Foie de veau glacé

Contrairement à la version originale, le foie de veau d'Alexandra Knutti n'est pas émincé, mais servi en tranches rectangulaires. Celles-ci ne sont découpées qu'après la cuisson et le glaçage. Cela met en valeur le cœur rosé et juteux et crée un contraste intéressant avec la surface sombre du glaçage aigre-doux.

Maturité professionnelle, apprentissage de cuisinière à Hilterfingen, engagement dans la restauration collective et à présent deuxième saison d'hiver à l'hôtel cinq étoiles «The Capra» à Saas-Fee. Le CV d'Alexandra Knutti ne manque pas d'intérêt. «Fourchette & Couteau» s'en est inspiré pour proposer un défi à la lauréate du concours «La Cuisine des Jeunes»: nous avons prié Alexandra Knutti de réinterpréter quatre plats de viande traditionnels en version haute cuisine – autrement dit, de conjuguer de bons vieux

classiques carnés, très demandés en restauration collective, avec le style minimaliste de la haute cuisine tel qu'il est pratiqué au «Capra». Pendant un an, vous trouverez les créations d'Alexandra Knutti, assorties de réflexion et de conseils, sous cette rubrique.

La première recette est celle du foie au vinaigre («Suuri Läberli»). Ce classique ne figure pas parmi les favoris d'Alexandra qui n'est pas très fan de l'odeur du foie. Mais l'exercice ne pose aucun problème à une professionnelle de sa trempe:

«Les classiques font partie du répertoire. À la fin de l'apprentissage de cuisinier, on les maîtrise à la perfection. Et il y a une raison au fait que ce soit des classiques. Ils doivent avoir quelque chose d'exceptionnel pour accéder à ce statut.» C'est précisément pour cela qu'elle a décidé, pour chacune des quatre réinterprétations, de reprendre les composants principaux du plat traditionnel, de les détourner et de les compléter par de nouveaux ingrédients contrastants ou de saison. Dans sa première création pour «Fourchette & Couteau», elle a utilisé

Hollandaise fumée

Alexandra rehausse son plat d'une sauce hollandaise fumée, pour accompagner les pommes de terre et les asperges. Son intérêt gustatif réside dans la saveur fumée, qu'Alexandra obtient par fumage préalable du beurre froid au pistolet à fumée.

Croustillant de pommes de terre et pommes de terre confites

Alexandra Knutti renonce aux rôtis conventionnels, mais pas à l'association gagnante de la pomme de terre et du beurre que l'on retrouve dans les pommes de terre nouvelles confites au beurre et dans un croustillant aux lamelles ultrafines, qu'elle utilise pour créer un contraste de textures.

Purée d'asperges et de petits pois

Avec ses légumes variés, ses couleurs pimpantes et ses textures moelleuses, les «Suuri Läberli» d'Alexandra Knutti ont toutes les qualités pour devenir un classique printanier. La purée d'asperges et de petits pois crémeuse, vert vif, ainsi que la salade d'asperges et les pommes de terre confites ne manqueraient sans doute pas de séduire les végétariens.

Crème de foie, confiture de fraises

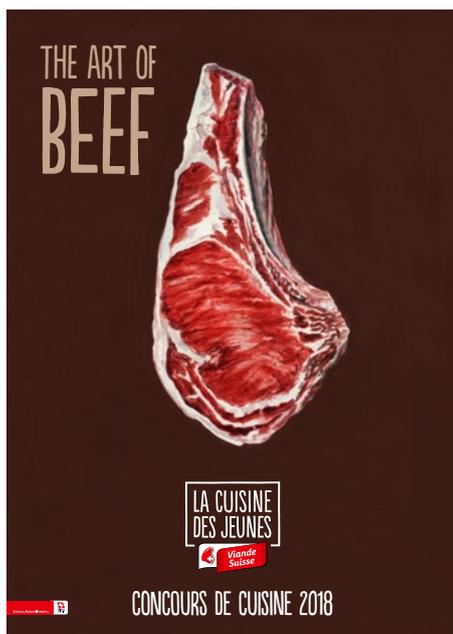
Le foie de veau est décliné sous une seconde forme. Alexandra Knutti le monte en crème et le sert finalement en praline tiède. Cette crème de foie de veau, d'une belle rondeur en bouche, est idéalement complétée par une confiture de fraises suave.

les ingrédients classiques que sont le foie de veau, le vinaigre, les oignons, le beurre et les pommes de terre et y a ajouté des asperges, des petits pois et des fraises pour la touche printanière.

Nous avons sélectionné les cinq composants les plus intéressants du plat d'Alexandra et les avons examinés de plus près.



Retrouvez toute la recette d'Alexandra Knutti, Foie de veau glacé, crème de foie et confiture de fraise, pommes de terre confites, croustillant de pommes de terre, salade d'asperges, purée d'asperges et de petits pois et sauce hollandaise fumée sur fourchette-et-couteau.ch/knutti-1



«THE ART OF BEEF» — LE TALENT DES JEUNES CUISINIERS VIRTUOSES

Les recettes créatives lancent des carrières: pour la 16^e fois déjà, Viande Suisse invite les jeunes cuisinières et cuisiniers suisses à participer à une grande compétition. Le 17 septembre 2018, les quatre finalistes s'affronteront à Berne, dans l'espoir de décrocher le prix très convoité.

Avec le concours «La Cuisine des Jeunes», Viande Suisse s'engage en faveur de la promotion de la relève dans la gastronomie suisse. La candidate ou le candidat qui saura convaincre de son talent le jury expérimenté, présidé par le chef de cuisine Martin Thommen, verra sa carrière décoller et remportera un prix de CHF 2000.-. Le concours est ouvert à tous les cuisiniers et cuisinières dont l'apprentissage s'est terminé entre 2014 et 2018 ou s'achève en 2018.

Chef-d'œuvre à base de bœuf

On recherche, d'ici le 16 juillet 2018, une recette à base de viande de bœuf suisse de la meilleure qualité. Le jury sélectionnera ensuite les quatre idées les plus originales parmi toutes les propositions soumises.

Finale au Welle7 à Berne

Les quatre finalistes seront invités à préparer leur recette en présence du jury et en public le 17 septembre 2018. La finale et la remise des prix consécutive auront lieu au centre Welle7 à la gare centrale de Berne.

Winner Dinner

Et ce n'est pas tout: la lauréate ou le lauréat aura le privilège d'organiser ultérieurement un Winner Dinner exclusif avec un chef suisse renommé.

S'inscrire et gagner

Des informations complémentaires et le dossier de participation au concours de cuisine 2018 sont disponibles au téléchargement sur lcdj.ch. Nous nous réjouissons de recevoir de nombreuses candidatures!

CONCOURS
LA DIFFÉRENCE EST LÀ!

Participez maintenant:
la-difference-est-la.ch

Gagnez une maison de vacances pour un an.

Viande Suisse

La différence est là.

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE