

# Fourchette & Couteau

## Série «Comme au bon vieux temps»

À l'air alpin – visite chez un producteur de viande des Grisons. >> Page 6

## Tout est dans la sauce

Le saucier Fabian Lange plaide pour les sauces. >> Page 12



# 1837

Inspiration  
du siècle précé-  
dent

*Au «Rechberg 1837», on ne cuisine que des ingrédients d'antan. >> Page 2*

Success stories



*Restaurant Rechberg 1837*

# Toujours bon

*Moderne et ancien, hier et aujourd'hui, impossible d'ignorer ces notions quand on parle du Restaurant Rechberg 1837 à Zurich.*

*C'est dans ce bâtiment historique classé qu'une jeune équipe met en valeur la variété des produits d'antan. Il en résulte un concept gastronomique très contemporain.*

**I**l faut le connaître pour y aller: discret, le «Rechberg» est un peu caché derrière la bibliothèque centrale de Zurich.

«La part de clientèle de passage est très faible, confirme Alexander Guggenbühl, l'un des quatre gérants de l'établissement. La majorité de nos hôtes vient chez nous en connaissance de cause. Ils savent ce qui les attend et partagent notre philosophie.» Une philosophie qui s'est développée progressivement durant près de quatre ans.

Tout a commencé en 2015, lorsque l'actuelle équipe du «Rechberg» a pu reprendre une auberge un peu en dehors de Zurich. «C'était notre premier projet commun, un terrain de jeu idéal, raconte Raphael Guggenbühl, deuxième du même nom dans l'équipe de gérants. À l'occasion d'un événement, nous avons par exemple dû cuisiner uniquement des produits disponibles à Zurich au XIX<sup>e</sup> siècle. Nous avons tous été séduits.» À tel point qu'au «Rechberg 1837», l'équipe de cuisine qui entoure le chef Carlos Navarro mise encore aujourd'hui exclusivement sur des ingrédients qui étaient produits dans la région de Zurich au XIX<sup>e</sup> siècle.

## **Les produits d'autrefois au menu**

Le chiffre 1837 dans le nom de l'établissement donne une indication sur cette mission particulière et sur l'année de construction de la maison où se niche le «Rechberg». «L'année reflète le type de produits que nous utilisons et la manière dont nous travaillons en cuisine», dit Alexander Guggenbühl pour clarifier le concept. «Nous misons en

particulier sur la diversité des produits, qui a constamment diminué en raison de l'industrialisation du secteur alimentaire, mais qui est toujours bien présente grâce à l'engagement de certains producteurs. En cuisine, nous travaillons sans additifs tels que des stabilisateurs ou des émulsifiants, et hormis le fromage à pâte dure, nous n'achetons aucun produit transformé. Du fromage frais à la viande saumurée, nous fabriquons tout nous-mêmes – comme au XIX<sup>e</sup> siècle.»



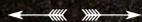
## **L'équipe du «Rechberg»**

Quatre amis et professionnels, tout feu tout flamme pour ce qu'ils font: Alexander Guggenbühl, économiste d'entreprise, Carlos Navarro, chef de cuisine, Raphael Guggenbühl, spécialiste en restauration et Céline Horst, spécialiste en hôtellerie.

# Les achats comme en 1837

*Au «Rechberg», on utilise uniquement des ingrédients qui étaient produits en 1837 à Zurich et dans ses environs. De la région, de saison et en collaboration avec de petits producteurs, évidemment.*

Afin d'éviter tout malentendu: dans la cuisine du «Rechberg», on utilise aussi les machines les plus modernes telles qu'un Thermomix ou un Pacojet notamment et les créations sont tout sauf vieillottes. Le chef Carlos Navarro et son équipe prennent visiblement plaisir à relever le défi qu'ils se sont imposé: «Mettre l'accent sur un nombre limité de produits particuliers nous oblige à rester créatifs et souples en cuisine. Nous suivons les saisons pour les légumes et les fruits, dépendons de l'offre de nos nombreux petits producteurs pour la viande, et renonçons entièrement à certaines épices comme le poivre ou à des denrées coloniales telles que le chocolat. Travailler de cette façon rend notre métier passionnant!»



Comment l'équipe du «Rechberg» décide-t-elle si un produit entre dans le concept? «Nous aimons tous passionnément faire des recherches sur la cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle», raconte Céline Horst. «Les vieux livres de cuisine et la bibliothèque centrale sont de bonnes sources d'informations. Et de plus en plus souvent, des clients, des fournisseurs ou des producteurs nous amènent des idées de nouveaux produits.»

L'équipe du «Rechberg» s'est évidemment interrogée sur la consommation de viande à l'époque. Présente dans deux plats sur les dix du menu du soir, la viande est utilisée parcimonieusement. Pour une bonne raison: «Aujourd'hui, comme autrefois, la viande est un produit de luxe. C'est pourquoi la qualité passe toujours avant la quantité chez nous», souligne le chef de cuisine. Et comme la viande était rare autrefois, on mangeait la plus grande quantité possible d'un animal. Au «Rechberg» également, on achète de préférence des animaux entiers, avec leurs abats. «C'est parfois un défi logistique, en particulier pour de gros animaux comme les bœufs, concède le chef Carlos Navarro. Pour cette raison, nous utilisons volontiers des animaux plus petits tels que les cabris ou la volaille. Ils constituaient autrefois de plus importantes sources de viande que les bœufs ou les porcs.»



En matière de viande, Carlos Navarro mise sur le contact direct avec les éleveuses et éleveurs: «En 1837, la production de viande était l'affaire des petits paysans. C'est pourquoi nous nous fournissons exclusivement auprès de petits producteurs.»



## Tartare de vieille vache

En 1837, il devait être rare de trouver de la viande de bœuf ou de veau au marché. Car avant que les animaux de rente soient abattus, ils avaient d'autres fonctions. Les vaches donnaient du lait et les bœufs servaient d'animaux de trait. Quand la production de lait ou les forces des animaux baissaient, on les abattait pour s'en nourrir.



La dernière vache laitière dont la viande a été consommée au «Rechberg» était âgée de 15 ans. Carlos Navarro prépare volontiers un tartare avec de la viande provenant de la cuisse ou du quasi. «Nous détrompons les personnes qui craignent que la viande d'un animal âgé ait un goût trop prononcé ou soit coriace.»

# De la cuisine du «Rechberg»

*Si l'inspiration pour les ingrédients vient d'autrefois,  
la transformation est contemporaine. Le chef de  
cuisine du «Rechberg» démontre avec trois plats combien  
il est moderne de cuisiner comme en 1837.*



## Taco de coq barbu

Alors que les œufs et la viande de volaille ne proviennent aujourd'hui quasiment plus que de deux races hautement spécialisées, chaque région avait autrefois sa race. Carlos Navarro recherche constamment des volailles particulières.



«Les anciennes races de poules n'ont pas la même viande qu'un poulet d'engraissement. Mais leur utilisation est plus intéressante. Nous avons dû réfléchir comment utiliser la viande plus fibreuse et plus sèche de ce coq barbu. La solution a été de cuire la viande sous vide, l'effilocheur, la rôtir pour la rendre croustillante puis la servir dans une feuille de salade.»



## Rôti roulé de cabri

Les chèvres étaient autrefois une importante source de viande et de lait. Pour produire du lait, elles devaient cependant avoir régulièrement un cabri. Comme il était impossible d'élever tous les cabris pour la production de lait, on abattait les jeunes animaux.



Quand le cabri est au menu du «Rechberg», il provient d'un producteur de fromage de chèvre de Suisse centrale. «Nous recevons des animaux entiers, sans peau, abats inclus, et les découpons nous-mêmes. Cette fois, j'ai fabriqué un rôti roulé avec tous les petits morceaux restants et de la poitrine. J'utilise les os pour faire un fond.»



*Série «Comme au bon vieux temps»*





*Viande des Grisons:*

# *L'homme qui parlait à la viande*

*Dans le cadre de la dernière visite de notre série annuelle, nous nous rendons chez un producteur qui fabrique encore aujourd'hui ses spécialités de viande comme au bon vieux temps: en effet, l'arrière-grand-père de Jörg Brügger produisait déjà de la viande séchée à Parpan. Jusqu'à ce jour, rien n'a changé dans les méthodes éprouvées de l'entreprise familiale.*

**C**e n'est pas un hasard si la maison avec les séchoirs de la famille Brügger est située à l'entrée inférieure du village de Parpan, dans une cuvette ombragée avec, à gauche, un ruisseau et, tout autour, une forêt d'épicéas. «Mon grand-père a construit la maison en 1925. Comme son père, il séchait de la viande sur commande», explique Jörg Brügger, arrière-petit-fils d'Engelhard Brügger, qui aurait été l'un des premiers dans les Grisons à sécher de la viande de manière professionnelle. «L'emplacement de la maison, poursuit Jörg Brügger, est étroitement lié au séchoir à viande – séchoir à l'air naturel, pour être précis.»

## **La nature à l'état pur**

De l'air naturel parce qu'il n'y a pas de salles climatisées à commande électronique dans l'installation de séchage des Brügger. Grâce aux conditions naturelles de la vallée et à son engagement inlassable, Jörg Brügger transforme environ 40 000 kg de viande par an pour en faire de délicieuses spécialités de viande séchée: «De septembre à mars, la vallée est assez sèche et fraîche pour que nous puissions sécher notre viande sans régulation climatique artificielle. Comme nous sommes situés dans une pente, l'air n'arrête jamais de circuler. Dès que nous ouvrons les fenêtres, il y a un courant d'air. Le ruisseau et les arbres à côté de la maison fournissent aussi de l'humidité et de l'ombre quand il le faut.» Mais celui qui pense qu'il suffit à Jörg Brügger de suspendre la viande dans l'air de la montagne pour obtenir un morceau de viande séchée des Grisons se trompe!

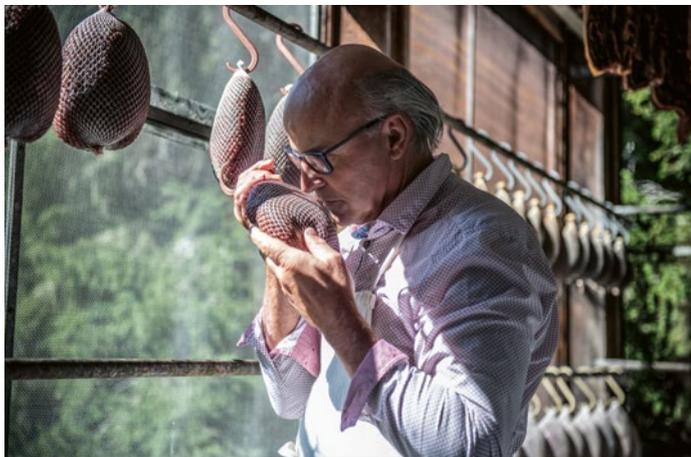
## Série «Comme au bon vieux temps»

### Le météorologue

Les séchoirs des Brügger s'étendent sur trois étages jusque sous le toit. La viande des Grisons, le jambon cru, la coppa, la salsiz et d'autres spécialités sont suspendus sur des supports en bois à tous les stades de l'affinage. Pendant les mois de production, de septembre à fin mars, Jörg Brügger est présent tous les jours. Lui seul est capable de connaître les conditions climatiques à l'intérieur de la maison à partir de la météo du moment. Il ouvre et ferme les fenêtres en fonction de la météo, de l'heure et de la saison, régulant ainsi les conditions dans les pièces. Il n'a pas besoin d'hygromètre ou de thermomètre – l'expérience et l'observation attentive de la nature lui suffisent.

### Viande des Grisons raffinée

L'authentique «viande des Grisons» doit avoir été produite dans les Grisons selon un cahier des charges très précis qui, par contre, n'exige ni de la viande suisse ni un séchage à l'air libre. La viande des Grisons des Brügger possède ces deux atouts, en supplément. Jörg Brügger n'utilise que de la viande indigène pour tous ses produits. Ce choix sur l'origine de la viande demande beaucoup de savoir-faire lors de l'affinage et la possibilité de travailler individuellement: «En plus de la viande



provenant de races à viande, j'achète souvent de la viande provenant de races mixtes, soit des vaches allaitantes. Cette viande doit être manipulée différemment pendant le séchage.» Cela ne pose cependant aucun problème pour un producteur possédant l'expérience de Jörg Brügger. Il n'arrive pas à se souvenir du dernier morceau de viande qu'il aurait raté.

### Affaire de cœur

Pour s'assurer que tout se passe bien, Jörg Brügger contrôle quotidiennement sa marchandise – avec tous ses sens. Il touche, regarde et sent. Et réagit en fonction de ce dont un produit a besoin sur le moment. Il déplace des morceaux distincts ou des lots entiers ailleurs dans la pièce ou à l'extérieur, sous les vérandas couvertes. Il suffit de l'écouter pour comprendre que compter autant sur la nature a un prix. «Je manipule chaque morceau de viande que nous affinons jusqu'à 70 fois. Et quand ma maison est remplie jusque dans les moindres recoins, je sens le poids des responsabilités. C'est un travail certes fastidieux, mais pour moi, il est hors de question de produire d'une autre manière. Ça n'irait pas avec ce lieu», sourit Jörg Brügger en se frappant le cœur.



*«La maison n'est pas située ici par hasard. La nature alentour crée les conditions idéales pour sécher la viande.»*

# Comment faire



## Produits de base

Seuls quatre morceaux de la cuisse du bœuf ou de la vache peuvent être utilisés pour la viande des Grisons: coin (photo), faux-filet, noix et longe. Les morceaux sont emballés dans un filet afin qu'ils ne s'allongent pas sous l'effet de leur propre poids pendant le séchage.



## Salage

La viande est salée avant le séchage. Jörg Brügger la frotte avec du sel de table, du salpêtre et des épices biologiques. La viande est ensuite déposée par couches dans de grandes cuves. En raison de son propre poids et du sel, la viande perd beaucoup de jus pendant cette étape.



## Séchage

En fonction de leur taille, les morceaux de viande sont prêts à séjourner dans l'espace de salaison, à l'air de la montagne, après 8 à 25 jours. Jörg Brügger sèche la viande sous des vérandas couvertes. Le processus se poursuit à l'intérieur. Selon la météo et la température, la viande retourne sous la véranda à intervalles irréguliers.



## Pressage

Le cahier des charges exige que la viande des Grisons soit «rectangulaire et rouge foncé». La forme est obtenue par pressages successifs. Le dernier jus est ainsi extrait de la viande. Après 5 à 6 mois, lorsqu'un morceau viande des Grisons est prêt pour la vente, il aura perdu jusqu'à 58% de son poids.





*Restaurant huusbeiz, Zurich*

# SIMPLEMENT ENGAGÉ

Le directeur Nicolas Baumann (à gauche) et le chef cuisinier Johannes «Joe» Opitz (à droite) forment un duo parfaitement rodé.





«huusbeiz», qui pourrait signifier bistro de quartier en suisse allemand, choie ses hôtes. La cuisine conviviale et terre-à-terre et le service simple et professionnel font partie du concept du restaurant. Pas étonnant, car ici, la gastronomie est synonyme de plaisir. «Fourchette & Couteau» s'est entretenu avec le directeur général Nicolas Baumann et le chef Joe Opitz.

**N**icolas Baumann, en quelques mots, qu'est-ce qui fait de votre établissement un vrai «huusbeiz»?

NB: Il est clair que notre superbe local, avec cheminée, planchers en bois et stuc au plafond – un vrai espace de convivialité – y contribue. Mais aussi le fait que chez nous, les hôtes savourent une gastronomie du bien-être, sobre et pas compliquée.

**Ce qui signifie concrètement?**

NB: La cuisine de Joe est créative, mais pas guindée. Nous mettons toujours les produits au centre. Avec notre offre, nous souhaitons montrer à nos hôtes de manière ludique ce qui se cache derrière chaque plat – d'où viennent les aliments, qui les produit et quel travail est nécessaire pour les préparer soigneusement. Chez nous, cela ne se fait pas à la manière des donneurs de leçons, mais bien par l'entremise du plaisir et de la joie que procure un bon repas.

**Que signifie cette focalisation sur le produit?**

NB: Qu'il s'agisse d'un produit végétal ou animal, nous l'utilisons de la manière la plus complète possible. À la «Nose to Tail» et «Leaf to Root», pour ainsi dire. L'été dernier, par exemple, nous avons proposé sur la carte un plat qui présentait le concombre sous cinq formes différentes. De la peau à la chair, en passant par les fanes, tout était intégré d'une façon ou d'une autre. En automne, c'était au tour de la courge d'y figurer sous cinq formes différentes.

JO: Pour travailler de cette façon, il est nécessaire d'avoir une petite carte flexible et des produits tellement bons qu'ils parlent d'eux-mêmes.

NB (sourire): Et d'un chef créatif!

Selon votre site internet, vous proposez «des produits oubliés, nouveaux et connus à découvrir autrement». Joe Opitz, les produits

**oubliés et nouveaux semblent surtout concerner la viande.**

JO: Pas seulement, mais c'est probablement avec la viande que c'est le plus visible. Pour nous, «Nose to Tail» n'est pas seulement une expression à la mode.

**Donnez-nous un exemple!**

JO: L'été dernier, par exemple, nous avions sur la carte un plat dans lequel je combinais langue et menton de porc. Un peu moins extrême, mais aussi «Nose to Tail», la viande de vache, que nous avons sur la carte, sous forme de tartare et de filet grillé au chalu-meau. Par ailleurs, nous proposons toujours au minimum un special cut.

**Menton et langue de porc – courageux!**

**Comment ont réagi vos hôtes?**

NB: Avec ses créations, Joe est particulièrement doué pour donner envie à tout un chacun de découvrir des produits encore inconnus, tout du moins sous cette forme. Mais, elles nécessitent quelques explications. Celles-ci font partie de notre concept. Nous consacrons beaucoup de temps à chaque table lors de la commande. Nous présentons les plats et répondons aux questions. Nos hôtes se laissent ainsi volontiers tenter par la nouveauté.

**Quelles sont les conditions nécessaires pour travailler de cette manière?**

JO: Avant tout, le plaisir de travailler et le savoir-faire.



## SHORT FACTS

à propos du restaurant huusbeiz



### Deux en un

Le «huusbeiz» est situé au centre de Zurich. On y privilégie une cuisine créative et les produits suisses. Le restaurant n'est ouvert que le soir. À midi, les locaux servent de cantine à une entreprise voisine.



### Tartare de vache

Le «huusbeiz» s'emploie entre autres à redonner ses lettres de noblesse à la viande de vache. Le tartare et le filet de vache, les deux plats signatures, prouvent qu'il n'est pas toujours nécessaire de cuisiner du bœuf.

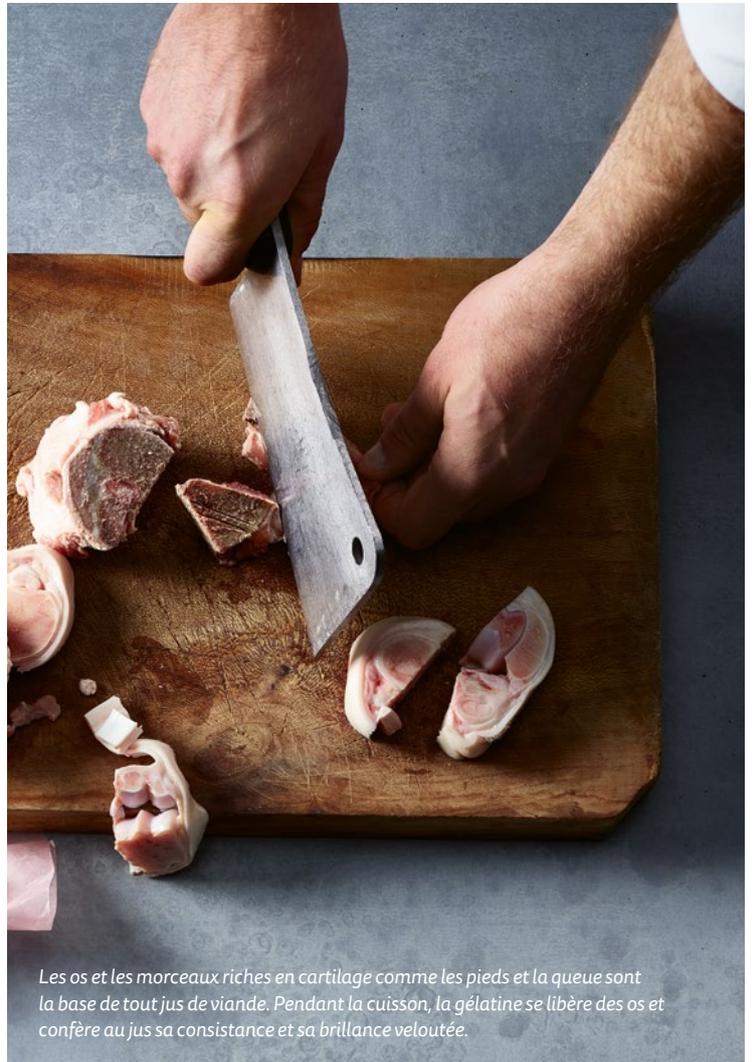


### Pour tous les goûts

Au «huusbeiz», les fans de «Nose to Tail» sont assurés d'en avoir pour leur argent. Quant aux amateurs de cuisine plus classique, ils pourront toujours opter pour le «huusburger» ou un special cut du grill.

## *Connaissance de la viande*

C'est sous la marque Le Saucier que Fabian Lange produit, selon un processus complexe, des jus prêts à servir proposés dans des bocaux en verre. Les cuisinières et cuisiniers amateurs peuvent ainsi déguster une sauce artisanale.



Les os et les morceaux riches en cartilage comme les pieds et la queue sont la base de tout jus de viande. Pendant la cuisson, la gélatine se libère des os et confère au jus sa consistance et sa brillance veloutée.



Chaque jus contient des arômes de torréfaction. Fabian Lange rôtit tous les ingrédients solides individuellement. Il mélange ensuite le tout dans une casserole et déglace avec du vin rouge et du porto – la longue cuisson peut alors commencer.



La production d'un jus demande du temps. Mais le résultat vaut vraiment la peine! Chaque jus fait maison se démarquera positivement sur l'assiette. Les jus peuvent être conservés jusqu'à un an dans des bocaux stérilisés.

*Hymne à la sauce*

# CONCENTRATION MAXIMALE

*Le cuisinier Fabian Lange réalise différents jus à utiliser à la maison, un processus artisanal de longue haleine dans le respect des règles de l'art. Et même si ce produit ne s'adresse pas directement aux professionnels, il leur transmet un message: «Cuisinez vos propres sauces!»*

**F**abian Lange préfère désormais se définir comme producteur plutôt que comme cuisinier. En effet, il quittera bientôt son travail aux fourneaux du restaurant pour se consacrer à ses sauces. Une activité qui n'a cessé de croître au cours des quatre dernières années. «Les sauces et leurs stades préliminaires – fonds et glaces de viande – sont la base de chaque plat. À la maison, le temps et les connaissances manquent cependant souvent pour les réaliser. Produits à partir de la glace, mes jus y sont une précieuse aide.» Les cuisinières et cuisiniers amateurs sont donc ses groupes cibles. Mais selon Fabian Lange, la restauration doit également rattraper son retard en matière de réalisation de sauces: «Ce serait super si les bases du métier étaient à nouveau pratiquées plus souvent. Car un jus fait maison permet de donner aux plats une touche très personnelle. Certes, cela demande du temps, mais l'intensité du goût est une belle récompense.» Sur demande, Fabian Lange produit également ses jus pour la restauration.

## **Transformer les restes en or**

Fabian Lange a besoin de 80 kg d'os de veau grillés, 36 l de vin, 12 l de porto, 1 l de vinaigre

balsamique, 40 kg de légumes, herbes et épices et 35 heures environ pour obtenir 40 l de jus de veau épais, crémeux et aromatique à partir de 400 l de liquide au total. Ce jus assaisonné est prêt à être servi. «Une cuillère de jus peut, par exemple, affiner une sauce à la crème, glacer un rôti ou simplement accompagner une assiette de pâtes.»

Réduire soigneusement les liquides pour obtenir une concentration maximale des arômes prend du temps. «Jus, fonds et glaces sont souvent appelés l'or de la cuisine. C'est le temps qui rend ces produits précieux. En effet, les ingrédients de base sont relativement bon marché – il peut même s'agir de déchets. Les os sont l'ingrédient le plus important du jus de veau. Ce sous-produit de la production de viande tient le premier rôle dans un jus.» Il en va de même avec le vin. Selon Fabian Lange: «Rien n'empêche d'utiliser un vin bouchonné. Je travaille la plupart du temps avec du vin qui n'est pas mis en vente suite à un problème d'étiquetage. Un jus fait maison est un produit «Nose to Tail» qui contribue à lutter contre le gaspillage alimentaire.»

## CONNAISSANCE DES SAUCES

### **Le manuel**

Le saucier Fabian Lange est convaincu que les sauces ont leur place dans tous les plats de viande. «Elles doivent accompagner discrètement un plat sans être mises en avant. Elles influencent le goût et la consistance.»

Pour Auguste Escoffier, père de la cuisine française classique, une sauce doit posséder trois caractéristiques: un goût prononcé, une consistance veloutée et légère, mais pas trop liquide et un aspect mat brillant.

### **Le goût**

Fabian Lange propose quatre jus: viande, volaille, poisson et légumes. «Mes recettes, je les teste la nuit.» Ce sont principalement les ingrédients d'origine animale qui varient.

Selon le jus, il utilise des os de veau rôtis, des carcasses de volaille ou de poisson. Outre les arômes de torréfaction, les résidus de viande et de graisse sur les os donnent un maximum de goût. Dans le jus de légumes, ces importants générateurs d'arômes sont remplacés par une multitude de légumes, algues wakamé et champignons.

### **La consistance**

Les sauces sont épaissies pour obtenir la bonne consistance. Pour les sauces de viande classiques, la gélatine s'en charge.

Les principaux ingrédients sont les os et les peaux. Pour son jus de veau, Fabian Lange utilise délibérément un mélange d'os et de morceaux particulièrement cartilagineux tels que la queue et les pattes de veau avec peau. «Les os des articulations, la queue et les pieds génèrent beaucoup de gélatine et la viande résiduelle apporte un supplément de goût.»

### **Le jargon**

Le «jus» de Fabian Lange pourrait tout aussi bien s'appeler «sauce pour rôti». Aujourd'hui, les termes «fond», «glace» et «jus» sont utilisés n'importe comment et avec incohérence. Pour le saucier: «Un fond et une glace sont les étapes qui précèdent le jus. Un fond n'est ni assaisonné ni fortement réduit. Une glace est réduite et donc concentrée, mais pas assaisonnée. Enfin, un jus possède un goût concentré, il est assaisonné et prêt à servir.»

# LE BŒUF ET LE BIBERLI

*Un an, un cuisinier, quatre plats d'Appenzell – c'est le bilan de l'année de règne du lauréat LCDJ Marco Kölbener. Nous n'allons bien entendu pas vous priver de la quatrième création de Marco Kölbener, inspirée d'un gâteau aux épices typiquement appenzellois appelé biberli.*

Pour son dernier plat, Marco Kölbener apporte une mystérieuse boîte en carton à la séance photo. Et avant de commencer à cuisiner, il présente fièrement le contenu de la boîte, à savoir six magnifiques moules à biberlis en bois de la boulangerie de ses parents. En tant que fils de boulanger, Marco Kölbener sait de quoi il parle. Pas étonnant donc qu'il crée aussi un plat autour de la plus douce star des exportations appenzelloises – le biberli.

«La douceur relevée et épicée est la caractéristique principale du biberli. Pour mon plat, j'ai donc dû choisir une viande à la hauteur de sa saveur relevée», explique Marco Kölbener. Deux morceaux de bœuf à braiser lui semblaient parfaitement appropriés: «D'une part, je travaille avec les côtes du plat-de-côtes – appelées back ribs. D'autre part, j'effiloche un morceau de poitrine, qui se présentera sous la forme de pulled beef dans l'assiette. D'ailleurs, les deux sont typiquement des

morceaux de barbecue. En Suisse, c'est en été qu'on les apprécie le plus. Avec ce plat, je veux montrer que ces morceaux peuvent être également très appréciés en hiver.»

Le biberli est intégré au plat sous forme de miel d'une part – dans le glaçage des back ribs – et sous forme d'épices d'autre part. Le mélange d'épices de biberli avec lequel Marco Kölbener travaille est d'ailleurs le mélange maison secret de la boulangerie Loosmühle à Weissbad. «Il contient notamment de la cannelle, de l'anis, des clous de girofle et de la muscade – je ne peux pas vous en dire plus», lance-t-il le sourire aux lèvres. Les saveurs des épices du biberli ressortent de manière subtile dans les gnocchis de pommes de terre et la purée de chou rouge. Le biberli ne se révèle vraiment que lorsqu'on déguste les morceaux de crumble au biberli que Marco Kölbener parsème par-ci par-là dans son assiette en guise de savoureuses surprises gustatives.



## **Marco Kölbener**

Marco ne réfléchit pas longtemps quand on lui demande ce que lui a apporté son année de règne en tant que vainqueur du LCDJ: «La participation à la compétition, et bien sûr la victoire, m'ont permis d'acquérir une grande confiance en moi. La principale leçon que j'ai apprise est de savoir encaisser les critiques. Car une bonne critique constructive te permet d'avancer. En ce sens, la compétition et tout ce qui va avec m'ont permis de progresser énormément sur le plan personnel.»



# Merci!

Avec «Fourchette & Couteau», nous remercions Marco Kölbener pour sa collaboration fiable et professionnelle aux quatre derniers numéros et lui souhaitons plein succès pour tous ses futurs projets!



Suisse. Naturellement.

# La différence est là

pour Moritz Stiefel,  
chef cuisiner au restaurant Hopfenkranz  
à Lucerne

## «La qualité de la viande commence déjà lors de la détention.»

Depuis que Moritz Stiefel a repris le restaurant Hopfenkranz en 2016, il mise tout sur son «enracinement lucernois» comme il le nomme lui-même: il achète tous ses ingrédients à proximité immédiate – et ne fait pas non plus de concessions pour la viande. Il sert uniquement des produits carnés suisses. Parce qu'il sait que les producteurs détiennent leurs animaux avec respect et les nourrissent conformément à leurs besoins.

Cela se remarque non seulement à la qualité de la viande, mais aussi à la mine réjouie de ses hôtes. «Nos clients souhaitent savoir exactement ce qu'ils mangent. Et ils sont volontiers disposés à payer un peu plus pour de la viande suisse.»

### Chaîne de côte couverte à la perfection:

de A à Z, chaque détail compte  
pour Moritz Stiefel – des ingrédients  
à l'assiette.



### Une détention respectueuse:

les bœufs des fournisseurs de  
Moritz Stiefel sont détenus  
selon les normes SRPA (Sorties  
Régulières en Plein Air), comme  
82% des bœufs suisses.



La différence est là.

**Abonnez-vous gratuitement à «Fourchette & Couteau».**

Pour toute commande, veuillez envoyer les informations suivantes **par e-mail** à [gastronomie@proviande.ch](mailto:gastronomie@proviande.ch):  
Civilité, nom, prénom, rue/n°, NPA/localité, e-mail et téléphone.

**IMPRESSUM «FOURCHETTE & COUTEAU»** | Éditeur: Proviande, Viande Suisse, Berne, [www.viandesuisse.ch](http://www.viandesuisse.ch) | Concept, rédaction et mise en page: Polyconsult AG, Berne, [www.polyconsult.ch](http://www.polyconsult.ch) | Photo: Bettina Hänni, Jules Moser, Berne © Proviande, Viande Suisse, Berne 2019