

## Astuces pour réaliser le parfait hamburger avec un maximum de goût!

Un hamburger peut être beaucoup plus qu'une simple «galette» si l'on suit quelques astuces d'experts en gastronomie! A ce sujet, nous avons trouvé sur Internet quelques idées passionnantes.

Pour vous rassurer, il n'est pas nécessaire de suivre à la lettre la recette incroyablement complexe du hamburger créée par le célèbre chef Heston Blumenthal, dont le restaurant The Fat Duck situé à l'extérieur de Londres est considéré au moins par la presse anglaise comme le «meilleur du monde». Il suffit de respecter quelques indications qui permettent d'optimiser le goût. Il convient avant tout de donner au client le maximum de saveur umami possible. Cela fait environ un siècle que cette cinquième saveur a été découverte; elle correspond précisément au goût du glutamate monosodique (GMS) ou à l'exhausteur de goût tout à fait banal que l'on peut trouver par exemple dans l'Aromat. La saveur umami ou les variations chimiques du GMS se trouvent aussi en abondance par exemple dans le parmesan, le jaune d'œuf ou les tomates.

Les astuces suivantes sont basées sur l'expérience de différents experts de renom: **Heston Blumenthal**, tout d'abord, mais aussi le chroniqueur gastronomique du magazine américain «Vogue», **Jeffrey Steingarten**. Nous avons également consulté le livre «My Last Supper – 50 Great Chefs and Their Final Meals» (soit approximativement: Ce que cinquante grands chefs aimeraient manger pour leur dernier repas) de **Wylie Dufresne**. Remerciements au blogueur culinaire allemand, Dr. Benedikt Köhler, pour l'idée.

– **Utiliser la meilleure viande:** aux Etats-Unis, pays du burger, les célèbres cui-

siniers gastronomiques utilisent un mélange d'épaule et de poitrine de bœuf. Certains y ajoutent de l'entre-côte (plus tendre) pour la touche de luxe. Le célèbre chef Heston Blumenthal ne jure que par le shortrib (bout de côtes) amené à maturation sur l'os, connu en Suisse sous le nom d'aloyau, que l'on combine avec de la viande hachée de bœuf.

- **Transformer soi-même:** hacher soi-même la viande (n'acheter aucune viande hachée toute prête). Ajouter quelques gouttes d'eau pour lier le mélange.
- **Découper le produit réfrigéré:** Heston Blumenthal hache la viande lui-même et a besoin d'une seconde personne pour disposer sur un film alimentaire les filaments qui sortent du hachoir afin de conserver leur forme originale. Ces filaments sont ensuite enveloppés, pressés et réfrigérés. Après avoir passé une heure au réfrigérateur, ils sont découpés. Heston Blumenthal n'utilise que de la véritable viande à rôtir.
- **Utiliser du beurre fondu:** cuire les hamburgers dans du beurre fondu pour donner un maximum de saveur. Les matières grasses (protéines coagulées) doivent être filtrées.
- **Eviter les pertes à la cuisson:** ne jamais appuyer sur le hamburger en train de cuire afin d'éviter la perte de jus!
- **Retourner souvent:** retourner les hamburgers toutes les 30 secondes pour qu'ils aient une belle croûte et restent saignants à l'intérieur. Après la



cuisson, laisser reposer 2 minutes avant de badigeonner à nouveau avec un peu de beurre fondu.

### Garnitures

- Badigeonner également les demi-pains avec du beurre fondu et les faire griller sous la salamandre. Pour servir des cheeseburgers, disposer le fromage sur les demi-pains et faire griller le tout.
- Utiliser un concentré de tomates fait maison: sa fabrication est tout à fait simple. Couper 1 kg de tomates, retirer la pulpe qui ne doit pas être jetée mais passée dans une grande passoire. Faire mijoter le liquide obtenu jusqu'à obtention d'une consistance semblable au ketchup. Ajouter une pincée de sel. C'est prêt.

Il ne nous reste plus qu'à espérer que ces astuces vous inspirent pour voir d'un tout nouvel œil le hamburger, plutôt banal à première vue. En tout cas, cela nous a donné faim! Retrouvez la recette originale de Heston Blumenthal en anglais sur le site:

[http://www.bbc.co.uk/food/recipes/database/hamburger\\_87366.shtml](http://www.bbc.co.uk/food/recipes/database/hamburger_87366.shtml)

# FOURCHETTE & COUTEAU

## Le porc suisse: tous les jours un festin

**Le porc est la viande préférée des Suisses. Des spécialités telles que le cochon nourri au petit-lait (Molkeschwein) ou le cochon d'Ormingen sont actuellement de rigueur dans les milieux gourmets. Sachez toutefois qu'outre le filet et le rôti, cet ongulé à la peau rose a encore de succulentes délicatesses à offrir dans ses «cochonailles».**

Depuis quelque temps, un nouveau produit carné fait parler de lui dans l'est de notre pays: le Molkeschwein suisse, un cochon nourri au petit-lait. La qualité de ce produit repose principalement sur l'alimentation des animaux: outre les céréales habituelles, les individus de la race du grand porc blanc suisse reçoivent

chaque jour entre 5 et 8 litres de petit-lait, dont les effets se ressentent réellement sur le produit final. En effet, le lard a beaucoup de caractère et la viande développe des arômes puissants. C'est la faible perte de jus à la cuisson qui lui confère aussi cette couleur rose intense typique. «Outre la jutosité et la tendreté,

c'est surtout le caractère régional du cochon nourri au petit-lait qui fait son succès auprès de notre clientèle de la restauration», déclare Linus Silvestri, initiateur de la communauté d'intérêts Schweizer Molkeschwein.

Certes, les éleveurs de porcs suisses nourrissent depuis toujours leurs bêtes avec le petit-lait – un sous-produit de la production fromagère – invendable, mais jusqu'à présent, on n'en faisait pas le commerce d'une manière aussi conséquente. Des dégustations organisées à Zurich et à Saint-Gall au début de cette année ont montré que les Molkeschweine



Source: LID

Porc suisse élevé en plein air: dans les restaurants, il est le garant de clients satisfaits – et qui reviennent

## C o u p o n

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

f  a  i

VIANDE SUISSE

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_  
 Etablissement: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_  
 Rue/n°: \_\_\_\_\_  
 NPA/lieu: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_ Téléphone: \_\_\_\_\_

Veillez cocher la case correspondante. Découpez ou copiez le coupon, remplissez-le et envoyez le tout à «Fourchette & Couteau», case postale, 3000 Berne 23, ou envoyez-nous un fax au 031 370 02 02 ou un e-mail à l'adresse [gastronomie@proviande.ch](mailto:gastronomie@proviande.ch). Pour les corrections d'adresse, vous pouvez utiliser ce formulaire.

suisses donnent une viande de grande qualité qui n'a absolument rien à envier à d'autres produits comparables: «La marbrure intramusculaire est particulièrement marquée, on le sent nettement au goût», affirme Stefan Kressibucher, boucher de formation travaillant à la Wick AG de Frauenfeld, qui a organisé les dégustations.

### Plutôt du porcelet que du loir

Les anciens Romains aimaient déjà le porc. C'est ce que rapporte l'écrivain Marcus Gavius Apicius qui, il y a près de 2000 ans, a rédigé un ouvrage de référence sur les plats romains intitulé «De re coquinaria» («APICIUS L'Art culinaire» en français). Certes, les Romains étaient connus pour l'abondance de nourriture et de boissons sur leurs tables, mais ils ne dénigraient pas non plus les mets exotiques tels que le loir, les langues de flamands roses ou les huîtres accompagnées d'une sauce au cumin – mais c'est le porc, cuisiné de différentes manières, qui occupait déjà dans l'Antiquité la première place au hit-parade des mets.

En Suisse aujourd'hui, la viande porcine est incontestablement numéro 1 du classement des sortes de viandes; la détention des porcs compte parmi les principales branches de l'agriculture. Chaque année, on consomme dans notre pays 25 kilos de porc par habitant, soit environ 2,5 fois plus que de bœuf. Autrement

### «Tout est bon dans le cochon»

Un grand nombre de célèbres charcuteries suisses sont à base de porc. On distingue les saucisses échaudées, cuites et crues, dont on retrouve quelques spécimens chez pratiquement tous les bouchers locaux:

- **Cervelas:** saucisse crue fumée dans un boyau de bœuf, finement hachée, d'env. 10 centimètres de long; le cervelas est très apprécié dans la salade de saucisse et fromage typique, mais il peut aussi être grillé.
- **Gendarme:** saucisse crue fumée, grossièrement hachée, de forme carrée, idéale pour les casse-croûtes à emporter.
- **Salsiz:** saucisse crue des Grisons, séchée à l'air et pressée, et dont la granulation ressemble à celle du salami.
- **Saucisson vaudois:** saucisse crue dont la maturation est interrompue, à consommer cuite. Le saucisson vaudois mesure entre 20 et 25 centimètres, est généralement haché grossièrement, pèse entre 300 et 500 grammes, et est souvent servi avec du poireau cuit à la vapeur.
- **Saucisse de Vienne:** saucisse échaudée, finement hachée, longue d'env. 15 centimètres; particulièrement appréciée dans les salades de pommes de terre ou nature en hot-dog.

### Conseil de lecture

Le livre «Alles ist Wurst – auf dem Wurstweg durch die Schweiz» de Fritz von Gunten (éditions Ott 2006) donne une vaste vue d'ensemble des saucisses suisses. Dans cet ouvrage magnifiquement illustré, vous trouverez des informations et des recettes de plus de 50 saucisses de toutes les régions de Suisse.

dit: le porc représente pratiquement la moitié de la consommation totale par habitant en Suisse (51,95 kg en 2007).

### Des races porcines particulières

Pour se développer, un porc a bien entendu besoin de soins et de nourriture

adaptés – et les anciens Romains le savaient eux aussi à l'époque, comme le rapporte Marcus Gavius Apicius: ils élevaient les porcs jusqu'à ce que la couche de lard située entre les côtes et la peau soit parvenue à l'épaisseur incroyable de 40 centimètres.



Source: LE MENU

Carré de porc et courges au miel

## Le porc suisse – les faits

**Disponibilité:** la viande porcine est disponible toute l'année sans restriction. Elle représente plus de la moitié de la viande produite en Suisse. Sa couleur rose intense est typique.

**Qualité:** le consommateur a le choix entre production conventionnelle, label ou bio. La traçabilité de tous les produits est garantie jusqu'aux exploitations productrices, et leur qualité est élevée.

**Valeur nutritive:** le porc est riche en vitamines, minéraux et oligoéléments. En fonction du morceau, il faut compter entre 120 et 180 calories pour 100 grammes (respectivement dans le filet et la côtelette).

### Les morceaux du porc les plus appréciés

- **La poitrine:** ce morceau donne du lard fumé (délicieux avec des haricots secs), mais aussi des côtes levées bien juteuses, que les amateurs de grillades connaissent sous le nom de spare ribs ou encore «travers de porc».
- **Le cou:** très apprécié en rôti, particulièrement délicieux accompagné de spaetzli et de légumes.
- **Le quasi:** idéal pour les rôtis et les tranches, qui peuvent être servis par exemple avec de petites pâtes et une sauce aux champignons ou au fromage.
- **Les côtes (partie du dos):** ce morceau donne des côtelettes (qui peuvent aussi être fumées) et se prépare également en couronne – particulièrement impressionnant aux yeux des invités.
- **Le filet:** utilisé pour les rôtis, les steaks et les escalopes. Le filet est aussi particulièrement «festif» lorsqu'il est présenté en croûte ou à l'orange.
- **Le jambon:** se compose de l'escalope de noix pâtissière qui, fumée, accompagne merveilleusement la choucroute, et de la noix, qui peut être utilisée pour préparer des escalopes panées.
- **L'épaule:** l'épaule permet d'obtenir des jambons fumés, ou la «palette», qui accompagne également très bien la choucroute ou les haricots secs.
- **Le jambonneau:** salé et cuit comme le veut la tradition en Suisse, il prend alors le nom de «gnagi». Pour varier les plaisirs, le jambonneau peut également être servi avec une soupe de pois jaunes.

Voir également à ce sujet la rubrique «Connaissance de la viande» sur [www.viandesuisse.ch](http://www.viandesuisse.ch).

Malheureusement, Apicius ne dit pas quelles races on élevait à Rome. Aujourd'hui, la race la plus répandue dans notre pays est le grand porc blanc suisse, que l'on reconnaît bien à ses oreilles dressées. Mais le Landrace



Grand porc blanc suisse.

suisse et ses oreilles pendantes ainsi que les porcs Duroc sont également très appréciés. Au-delà de nos frontières, les cochons aux pattes noires représentent une délicatesse particulière. En Espagne, ces porcs sont connus sous le nom de Pata Negra (jambon!), et Noir de Bigorre dans les Pyrénées.



Landrace suisse.

nues s'y ajouter. Les porcs d'Ormalingen sont nourris à l'herbe, au foin, à l'ensilage, aux céréales, aux pommes de terre, aux pois, au colza, au soja et à un mélange spécial à base de plantes.

### Du groin à la queue – les cochonnailles

Rien de tel qu'un restaurant rustique pour savoir quelle importance est accordée au porc. Surtout au moment où l'on prépare les «cochonnailles». La communauté des fins gourmets découvre elle aussi de plus



Duroc suisse.

en plus les joies de cet événement traditionnel: le chef distingué par le Gault-Millau Matthias Hunziker (Jdaburg à Zurich) sert un menu à plusieurs plats composé de boudins, de côtelettes et d'autres mets typiques. Et même dans d'autres établissements qui collectionnent les points, la côte de veau n'est plus un must depuis longtemps. Les raisons qui font que la viande porcine est si appréciée sont donc incontestées – que ce soit en Suisse aujourd'hui ou dans la Rome antique.

[www.molkeschwein.ch](http://www.molkeschwein.ch)

### Impressum «Fourchette & Couteau»

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

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

Rédaction:  
Hildebrandt Firmenpublizistik/Text, Zurich,  
Hans Georg Hildebrandt, Daniel Böniger,  
Andrin Willi, «Marmite»

© Proviande, Viande Suisse,  
Berne 2008

VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

## Un monde gastronomique: les Entreprises ZFV

Autrefois, les ZFV Unternehmungen étaient connues sous le nom de Zürcher Frauenverein – une coopérative de restauration collective au sens classique. Aujourd'hui, cette activité regroupe deux chaînes hôtelières, plusieurs cantines d'école et restaurants universitaires, des cafétérias de musée – et ravitaille même les supporters de foot au Letzigrund. Bruno Keist, l'un des nombreux chefs cuisiniers des ZFV, travaille dans le restaurant UBS UBStairs sur la Paradeplatz à Zurich.

«Ce restaurant est une exception», affirme Bruno Keist. Beaucoup de cuisiniers disent cela de leur établissement; il suffit toutefois d'observer le UBStairs, le restaurant «à la carte» d'UBS sur la Paradeplatz, pour comprendre ce que ce chef de 53 ans veut dire. Cela fera quatre ans en septembre qu'il y travaille.

La carrière de Bruno Keist a commencé au Carlton Tivoli de Lucerne et à l'hôtel Arosa Kulm, avant de se poursuivre dans les cuisines du Palace Lucerne, Gstaad Palace, Suvretta House St. Moritz, Dorchester Londres, Albergo Giardino Ascona, Golfclub Schönenberg, pour n'en citer que quelques-unes. «J'ai travaillé dans tous les secteurs de la gastronomie, sauf la santé», déclare-t-il. «Le UBStairs représente le couronnement de ma carrière.» Les raisons sont simples à expliquer: «Notre cuisine est de haut niveau, nous ne connaissons aucune pression en matière de prix, notre seule obligation est de garantir une qualité constante.» Que demander de plus? Peut-être encore une équipe jeune et motivée à ses côtés? «Sept personnes travaillent avec moi.» Bruno Keist est très satisfait de sa brigade expérimentée, dont les membres ne changent que rarement.

### Une cuisine de chef pour des coups de maître

Du lundi au vendredi, entre 80 et 100 déjeuners sont servis aux hôtes qui viennent du monde entier et qui sont des clients ou des cadres supérieurs d'UBS. L'établissement se compose d'une partie restaurant ouverte au public et de salles privées, idéales pour conclure des marchés sans être dérangés ni perdre de temps. «Sans me vanter, je pense que nous faisons souvent pencher la balance», déclare-t-il. Sa cuisine se situe entre innovation, tradition et variation, avec justesse et dynamisme. On sert principalement ce que l'on trouve sur le marché. Les spécialités et les produits

méditerranéens et régionaux sont les plus appréciés. La fraîcheur et la saisonnalité sont d'une grande importance. Des fonds de base aux sauces, en passant par les pâtes alimentaires, tout est fait maison – et même pour la viande, aucun compromis n'est toléré. «Nous devons servir ce qu'il y a de meilleur à nos clients», affirme-t-il. Il pense aux morceaux nobles, ainsi qu'au veau et au bœuf suisses que les clients mangent. C'est pourquoi il travaille en collaboration avec la boucherie Holzen, dans le Nidwald, qui laisse rassir la viande sur l'os durant un mois. «La qualité est d'abord visible à l'œil nu, elle se ressent ensuite dans la poêle et enfin au palais.» Et Keist ajoute: «Des mondes de saveurs!»

### Un établissement de démonstration dans une grande entreprise

UBStairs est un établissement de démonstration non seulement dans la gastronomie suisse, mais également à l'intérieur des ZFV Unternehmungen, où la gamme d'activités s'étend de la boulangerie-pâtisserie à deux «temples de la gastronomie», en passant par les hôtels, les cantines scolaires et la restauration collective. «Le point commun entre tous nos établissements est le rapport qua-



Bruno Keist, chef de cuisine au restaurant UBStairs

lité-prix qui doit correspondre à chaque niveau», indique Regula Pfister, PDG des ZFV.

Contrairement à d'autres établissements, travailler avec de la viande bon marché dans le restaurant UBStairs de Bruno Keist est un mauvais calcul. Un rôti qui cuit dans son Hold-O-Mat, par exemple, ne donne pas beaucoup de jus au fond du bac de récupération. «Le jus reste à sa place», c'est-à-dire à l'intérieur de la viande. «On nous félicite pour cela», ajoute-t-il. Des compliments pour le steak de veau limousin de Suisse centrale ou pour le filet de bœuf du Muotatal, issus normalement de la production intégrée (IP-Suisse). Pour kilo de ce steak de veau provenant de la côte, Bruno Keist paie volontiers 74 francs «Il est clair que je pourrais également l'avoir pour 15 francs le kilo, mais cette forme d'économie n'est avantageuse pour personne».

**ZFV-Unternehmungen**  
Mühlebachstrasse 86  
Case postale  
8032 Zurich  
Tél. 044 388 35 35  
www.zfv.ch



Regula Pfister, PDG ZFV

### Aperçu

Les ZFV-Unternehmungen ont été fondées en 1894 avec l'objectif principal de «lutter contre l'alcoolisme». Il s'agit aujourd'hui d'un regroupement d'entreprises gastronomiques comprenant 33 établissements propres et 74 autres gérés sous mandat. Outre les hôtels Sorell et Sorellino, ainsi que des restaurants publics et d'entreprise, les domaines d'activités des ZFV-Unternehmungen sont couverts par des services de traiteur, la boulangerie-pâtisserie Kleiner Konditorei-Bäckerei AG, la confiserie Schurter et des biens immobiliers propres. Dans le groupe, on réussit à tout harmoniser selon la devise «Qualité, hospitalité et éveil des sens!». L'offre s'étend du menu étudiant à 5,40 au restaurant de l'Université de Zurich au menu gastro à 150 francs du restaurant Rigiblick. Record: au cours de l'exercice 2007, les 107 établissements que compte la Suisse alémanique et qui occupent 1770 personnes, ont réalisé un chiffre d'affaires de 152,6 millions de francs et un flux de trésorerie de 18,6 millions. Conformément aux statuts, l'ensemble du flux de trésorerie reste dans l'entreprise et contribue au développement de celle-ci.

## Bruno Keist, UBStairs: Trio de veau limousin

Le chef cuisinier du restaurant UBStairs à Zurich lève le voile sur ce que mangent les grands banquiers zurichois. Il ne faudrait pas qu'ils remarquent que cet établissement est géré par un célèbre groupe gastronomique qui se charge également de nourrir les étudiants...

### Ingrédients (pour 10 personnes)

900 g	de filet de veau limousin	env. 1,5 dl	de crème entière
10	petits morceaux de joue de veau	50 g	de céleri-rave
		50 g	de blanc de poireau
1 l	de fond de veau brun lié		Sel
2 dl	de vin blanc sec		Poivre blanc moulu
50 g	de beurre frais		Muscade moulue
600 g	de morceaux de viande de veau	1 cs	de persil grossièrement haché
2 tranches	de pain anglais sans la croûte	0,5 dl	d'huile d'arachide



### Préparation

Retirer la peau, les tendons et le gras du filet de veau, puis couper les morceaux de viande détachés. Rabattre et ficeler la pointe du filet, et ficeler également la tête du filet à l'aide de deux ficelles. Bien assaisonner l'ensemble du morceau de viande et le faire revenir de tous côtés dans l'huile d'arachide bien chaude. Faire cuire le rôti au filet dans le four chauffé à 140° C pour une température à cœur de 52° C, puis laisser reposer dans le Hold-O-Mat.

Débarrasser les joues de veau du périoste, les assaisonner de tous côtés et les faire revenir. Déglacer le fond de cuisson avec du vin blanc et verser le fond de veau brun corsé. Enfourner à environ 160° C et braiser la viande avec le fond lié (la recouvrir à moitié) dans la braisière. Le plat ne doit pas être couvert, car le temps de cuisson est court.

Il est possible d'ajouter un mirepoix et des fines herbes si le fond de veau n'a pas assez de goût. Réserver au chaud les morceaux de viande braisés, tamiser la sauce, goûter et compléter éventuellement avec un peu de beurre frais.

Faire gonfler le pain blanc frais dans la crème et le passer au hachoir (disque de taille intermédiaire) avec les légumes et la viande. Assaisonner le mélange et ajouter du persil. Former des disques ovales avec la viande hachée et faire cuire avec précaution dans de la matière grasse bien chaude.

Dresser sur un plat le trio de viande de veau, comprenant une tranche de rôti, de la joue découpée et la galette de viande hachée. Napper la noix de sauce de veau braisé corsée et compléter le plat avec un bouquet de légumes verts (épinards, haricots, brocolis) et une polenta à la crème et au gorgonzola.

**Temps de préparation: 80 minutes**  
**Prix par personne: CHF 13.–**

## Cordon bleu façon Buurehus à Thoune

Nous avons demandé à Monika Gysin de nous faire part de sa recette du cordon bleu afin de la tester ou simplement de s'en inspirer!



### Ingrédients (pour 10 personnes)

#### Ingrédients pour la viande

10 escalopes de veau de 120 g  
10 tranches de jambon cru  
200 g de fromage à moisissure bleue (Berg bleu de la Lenk, gorgonzola, roquefort)  
Huile de tournesol  
Fond de veau réduit  
Sel et poivre du moulin

### Préparation

Recouvrir les escalopes de veau avec un film transparent et les battre afin de les amincir. Retirer le film. Saler et poivrer la viande sur un côté. Garnir l'autre côté avec du jambon. Recouvrir d'un morceau de fromage (à peu près de la grosseur d'un pouce). Enrouler et fixer le tout avec un cure-dent.

Dans une poêle, faire revenir les petits rouleaux de tous côtés à feu moyen pendant 10 minutes. Après la cuisson, laisser reposer environ 5 minutes. Retirer le cure-

dent, couper la viande en deux en diagonale et la dresser dans un plat préalablement chauffé.

Ajouter le fond de veau.

### Garnitures

Servir avec des pâtes fraîches et des légumes.

**Temps de préparation: 35 minutes**  
**Prix par personne: CHF 7.80**

## Le cordon bleu – un nouveau conditionnement

Lorsque l'on est malin, on peut réinterpréter soi-même un classique afin de fidéliser de plus en plus de clients. Visite dans la cuisine de Monika Gysin à Thoune.

Imaginez que l'on vous sert un cordon bleu à la fois bien doré, croustillant, juteux, fondant et épicé à souhait. Première pensée: «Le manger avant qu'il ne soit froid.» Seconde pensée: «C'est vraiment incroyable, je ne pourrais jamais faire aussi bien.» Ces deux inquiétudes sont le plus souvent superflues, car un cordon bleu bien préparé disparaît de l'assiette en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire. Le nom convient même parfaitement à cette recette simple.

En 1578, sous le règne des Bourbons, Henri III a fondé l'Ordre du Saint-Esprit,



l'ordre de chevalerie le plus prestigieux dont les membres s'appelaient les «Cordons Bleus». Ce surnom provient du ruban bleu auquel était accrochée la décoration. Le nombre des membres était limité à cent hommes. Ainsi, le terme «cordon bleu» est bientôt devenu synonyme d'excellence dans tous les domaines, et notamment en cuisine. Aujourd'hui encore, les gourmets s'exclament à propos d'un délicieux plat: «Bien, c'est un vrai cordon bleu!» Tout cela pour nommer l'escalope, qui n'est pas à base de viande de veau, mais qui peut l'être, et qui est farcie, refermée, panée et grillée. A propos d'une cheffe extraordinaire qui a été formée par un chef cuisinier reconnu, on continue de parler aujourd'hui d'un «cordon bleu».



La cheffe Monika Gysin et le couple de restaurateurs.

### Nouveau conditionnement, produits connus

Ce n'est donc pas par hasard que nous nous sommes rendus dans la cuisine de Monika Gysin, dans le restaurant Burehuus à Thoune. Elle est la découverte GaultMillau de l'année 2007 et dirige depuis un peu plus d'un an la cuisine du restaurant, qu'il est inutile d'imaginer dans un style ancien. Avec respectivement 100 places à l'intérieur et en terrasse, ainsi qu'une salle accueillant 80 personnes, l'établissement est récent et son architecture intérieure est moderne. Pour leur travail, les six personnes employées en cuisine ont reçu d'emblée 14 points. La brillante cheffe de cuisine et son équipe souhaitent maintenant conserver ces points, mais cuisinent principalement «pour les clients les plus différents, et non pour les points». Lorsque Monika Gysin parle de sa façon de cuisiner, on aurait tendance à reprendre le slogan de la société Dr. Oetker: «La qualité est la meilleure recette.» «En effet, j'utilise des produits connus de chacun et je ne fais que les reconditionner», affirme-t-elle. Fraîcheur, qualité et nature sont pour elle une évidence.

### Un succès pour des clients fidèles

Vu sous cet angle, le cordon bleu convient très bien sur sa carte de menus. «Il y reste aussi, car il incarne ma façon de cuisiner.» Pour utiliser un langage plus moderne, on parlerait bien d'un «plat signé», mais cela ne représenterait pas la cuisine de Monika Gysin à sa juste valeur et la cantonnerait à son cordon bleu. Il est certain que c'est lui qui l'a rendue célèbre l'été dernier dans tout le pays: le «SonntagsBlick» en a fait un article et a

dévoilé sa recette. C'est à partir de ce moment-là que les clients sont venus de toute la Suisse s'installer aux tables en noyer de l'établissement au cadre multicolore. «Chez nous, le cordon bleu n'existe pas tel qu'on le connaît, il s'agit d'une paupiette», déclare-t-elle. La préparation est simple: «Fraper l'escalope de veau suisse pour l'amincir, disposer par-dessus une tranche de jambon cru vaudois, puis du Lenkerberg bleu (un fromage à moisissure bleue), rouler et bien fixer le tout avec un cure-dent. Saler, poivrer, faire revenir dans du beurre à rôtir et couper en rouleaux – c'est prêt.» D'après Monika Gysin, les clients adorent cela et reviennent toujours, c'est un véritable succès. «Je n'ai jamais pensé à une parade», affirme-t-elle.



L'exemple de Monika Gysin montre bien comment, avec un plat que tout le monde connaît en principe, on peut néanmoins surprendre ses clients. Mais il est certain que la variante classique ne connaît pratiquement aucune frontière culinaire. L'association jambon-fromage ne doit pas toujours être la même. La Suisse offre suffisamment de produits régionaux de grande qualité pour pouvoir créer chaque jour une nouvelle variante du cordon bleu. «Comme pour tout plat simple», précise encore Monika Gysin, «cela dépend de la qualité des produits de base. Avec le cordon bleu, on peut ne presque rien rater.»

**Restaurant Burehuus**  
**Frutigenstrasse 44**  
**3600 Thoune**  
**Tél. 033 224 08 08**  
**www.burehuus.ch**  
**info@burehuus.ch**

## Histoire de succès 1: Ochsen, Arlesheim

# Succès fraternel avec la viande suisse

**A Arlesheim, dans la banlieue de Bâle, Daniel Jenzer, né en 1968, dirige le Ochsen. Depuis des années, il ne sert plus que de la viande Natura provenant de la boucherie de son frère Christoph (d'un an son cadet). Etant parfaitement conscients de la qualité des produits, les deux frères posent des jalons au niveau régional.**

### Comment décririez-vous l'histoire de votre entreprise commune?

C.J.: Notre grand-père a fondé l'entreprise «Gebrüder Jenzer». L'année prochaine, nous fêterons le 111<sup>e</sup> anniversaire de notre entreprise.

### Misez-vous sur une qualité de viande bien précise?

D.J.: Aussi bien dans la boucherie que dans le restaurant, nous vendons depuis plus de dix ans uniquement de la viande Natura régionale, par exemple le cochon

de lait élevé en plein air de Witzwil, plus de 1000 morceaux par an. Mais nous ne nous approvisionnons pas au-delà de Witzwil.

### Quels sont les avantages de cette viande dans la gastronomie?

D.J.: Beaucoup moins de perte à la cuisson! Du coup, le client ne paie pas beaucoup plus cher, car il faut tout simplement moins de viande en cuisine. Nous sommes très forts pour calculer précisément les coûts pour 100 grammes de viande tendre sur l'assiette.

### Daniel Jenzer, les clients viennent-ils dans votre restaurant en raison de la grande qualité de la viande?

D.J.: Tout à fait, on le voit déjà au niveau des trois à quatre portions de tartare fait maison que nous vendons tous les jours. Et cet automne, nous organiserons pour la sixième fois notre «événement cochonnaille», avec des bottes de paille en guise de sièges, un décor de boucherie et un buffet de 12 plats.



### Quelle recette de votre cuisine nous proposez-vous?

Un émincé de foie de veau au calvados!

Retrouvez la recette et l'ensemble de l'interview sur [www.viandesuisse.ch/gastro](http://www.viandesuisse.ch/gastro).

**Hôtel Gasthof zum Ochsen**  
Ermitagestrasse 16  
4144 Arlesheim  
Tél. 061 706 52 00  
[gasthof@ochsen.ch](mailto:gasthof@ochsen.ch)  
[www.ochsen.ch](http://www.ochsen.ch)

**Jenzer Fleisch & Feinkost AG**  
Ermitagestrasse 16  
4144 Arlesheim  
Tél. 061 706 52 22  
[verkauf.engros@goldwurst.ch](mailto:verkauf.engros@goldwurst.ch)  
[www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch)

## Histoire de succès 3: Chez Gilles, La Chaux-de-Fonds

# Au pays de l'horlogerie, on savoure sa viande

**Dans la cave de Chez Gilles à La Chaux-de-Fonds, on fabrique encore des saucisses et des jambons – le signe d'un attachement certain à la tradition.**

### Gilles Montandon, en tant que gastronome, ressentez-vous le boom du secteur de l'horlogerie?

Ça va. A La Chaux-de-Fonds, de nouveaux restaurants s'ouvrent en permanence, il faut donc toujours rester dans la course. Par chance, notre situation est très centrale, à seulement trente mètres de la place du Marché.

### Quelles sont vos expériences avec la viande suisse?

Je fais de bonnes expériences; après tout, le métier de boucher fait également partie de mon parcours gastronomique.

J'ai passé l'examen de boucher en allemand dans un établissement d'apprentissage à Suhr. Avec mon père, j'ai ensuite dirigé la boucherie de la place du Marché et le restaurant en parallèle. D'ailleurs, nous souhaiterions travailler avec des personnes de Suisse alémanique qui voudraient vivre quelque temps en Suisse romande!

Retrouvez l'ensemble de l'interview et la recette du filet de bœuf «à la ficelle» sur [www.viandesuisse.ch/gastro](http://www.viandesuisse.ch/gastro).

**Hôtel du 1<sup>er</sup> Mars,**  
**Restaurant Chez Gilles**  
Rue du 1<sup>er</sup> Mars 7  
2300 La Chaux-de-Fonds  
Tél. 032 868 28 32  
[info@chezgilles.ch](mailto:info@chezgilles.ch)  
[www.chezgilles.ch](http://www.chezgilles.ch)



## Histoire de succès 2: Designhotel Greulich, Zurich

# Créativité catalane et design à Zurich

**Depuis cinq ans, David Martinez Salvany, 37 ans, cuisine ses mets créatifs à l'hôtel design Greulich. Le restaurant stylé est le lieu où la population cultivée et établie des 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> arrondissements de Zurich va manger lorsqu'il y a quelque chose à fêter.**

### Quel type de cuisine pratiquez-vous dans votre établissement?

Il s'agit d'une cuisine méditerranéenne mettant principalement l'accent sur des recettes catalanes.

### Dans le cadre de votre cuisine exigeante, quelles expériences avez-vous faites avec la viande suisse?

L'un de mes principes de base repose sur l'utilisation de produits régionaux is-

sus de l'élevage d'animaux conforme aux règles de l'art. Les expériences sont bonnes! Et ce pour toutes les sortes de viande suisse que j'ai utilisées. Le porcelet d'Ormingen, que j'achète chez Alfred von Escher, en est un bon exemple.

### Quel est votre background culinaire?

Formation de cuisinier en Espagne de 1987 à 1991, puis formation de sommelier en 1999. J'ai ensuite accumulé les expériences dans différents restaurants, dont le point commun était d'avoir tous reçu des étoiles Michelin.

### La recette de David Martinez

«Epaule d'Ormingen croustillante à l'anguille» et l'interview complète sur [www.viandesuisse.ch/gastro](http://www.viandesuisse.ch/gastro).



**Hôtel Restaurant Greulich**  
Herman-Greulich-Strasse 56  
8004 Zurich  
Tél. 043 243 42 43  
[mail@greulich.ch](mailto:mail@greulich.ch)  
[www.greulich.ch](http://www.greulich.ch)

# Le porc suisse – un produit de qualité et bon marché

**Les Suisses aiment le porc. Environ la moitié de toute la viande consommée dans le pays provient de porcs suisses. Le porc jouit d'une grande confiance et est également intéressant pour les restaurateurs en raison de ses nombreuses possibilités d'utilisation.**

Avec 25,4 kg par personne, le porc a également représenté en 2007 une petite moitié de la quantité totale de viande consommée (52 kg). 94,5% provenaient en l'occurrence du territoire national, c'est-à-dire en poids de vente: 183 454 tonnes sur un total de 195 750 tonnes. Comparée aux années précédentes, la consommation de porc a de nouveau légèrement augmenté.

Le porc est une viande très demandée en raison de sa production respectueuse des animaux, de sa grande qualité, de ses diverses possibilités de préparation

et de son prix (comparé à d'autres viandes). De plus, producteurs, commerce et utilisateurs travaillent en étroite collaboration pour s'adapter aux besoins changeants des consommateurs.

Le porc reste également en tête pour ce qui est de la consommation en dehors de

la maison, comme le prouve l'étude représentative menée par Proviande en 2006. En l'occurrence, on y apprend aussi que le porc est le plus souvent utilisé en Suisse alémanique ainsi que dans des établissements qui préfèrent veiller à un bon rapport qualité-prix plutôt qu'à une carte qui ne cesse de changer.

Année	Porc				
	Importation	Exportation	Consommation	Consommation par tête	Part indigène
	Tonnes	Tonnes	Tonnes	Kilogrammes	%
	Poids de vente				
1998	14363	587	190030	26,28	93,2
1999	14999	754	186872	25,63	92,4
2000	15653	780	186922	25,43	92,0
2001	9274	1289	187223	25,27	95,7
2002	10567	1081	189824	25,48	95,0
2003	12834	266	189157	25,15	92,9
2004	14637	850	187507	24,80	92,7
2005	11536	697	191505	25,20	94,3
2006	10961	799	196302	25,66	94,8
2007	11495	801	195750	25,36	94,5

Source: Proviande

## Concours de cuisine LCDJ: les finalistes sont connus!

Nous sommes à présent en mesure de vous faire part en exclusivité d'une révélation concernant le concours de cuisine «Bœuf à Discretion» de «La Cuisine des Jeunes»: les noms des quatre participants à la finale de cette année, qui se déroulera au restaurant La Table de Urs Hauri le 29 octobre 2008.

Un grand nombre de cuisinières et cuisiniers ambitieux ont envoyé leurs recettes élaborées dans l'espoir d'être qualifiés pour la finale du concours de cuisine de La Cuisine des Jeunes (LCDJ) de cette année. Le niveau était élevé, et il ne pouvait en être autrement, car les participants de l'an dernier ont placé la barre très haut.

Dans ce numéro de «Fourchette & Couteau», vous pourrez lire comment Simon Adam, le vainqueur de l'année dernière,

donne régulièrement tout ce qu'il a dans d'autres concours de cuisine. Après avoir remporté le concours de cuisine LCDJ l'année précédente, Nadine Wächter avait également profité de ce coup de pouce donné à sa carrière et travaille toujours aujourd'hui dans l'un des meilleurs restaurants d'Australie. Les finalistes suivants sont à leur tour en lice pour la grande bataille annoncée derrière les fourneaux:

- Patrick Ammann, Restaurant Casa Novo, Bern
- Pablo Ratti, Ristorante Seven, Ascona
- Pascal Schwarz, Restaurants Schöngrün, Bern
- Micha Schäfer, SRO Spital Langenthal, Langenthal

Dans la mesure où les participants à la finale de cette année – qui ont tous obtenu leur examen de fin d'apprentissage entre 2004 et 2008 – font preuve d'une



# Bœuf à discrétion

ambition débordante pour compter parmi les meilleurs cuisiniers du pays... Le jury attend déjà avec impatience la réalisation des créations dans des conditions de concours combinant forte concurrence et temps limité. Viande Suisse souhaite bonne chance aux finalistes du concours doté de 1500 francs et d'un trophée destiné à commencer une collection de récompenses qu'il faut espérer toujours plus importante.

Vous trouverez des informations complémentaires et les idées recettes des concours organisés ces dernières années sur le site [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)

## Multiplier les expériences au festival «Saveurs» de Gstaad

Simon Adam, vainqueur du concours LCDJ et chroniqueur pour «Fourchette & Couteau», a eu l'opportunité d'observer les célèbres chefs cuisiniers du pays au cours de la semaine gastronomique de Gstaad, placée sous le signe des «Saveurs».



Simon Adam

La station touristique de Gstaad, lieu très apprécié où j'ai fait mon apprentissage de cuisinier, devient le rendez-vous annuel de l'élite des cuisiniers suisses au moment du festival «Davidoff Saveurs» organisé dans la ville ([www.saveurs-gstaad.com](http://www.saveurs-gstaad.com)). Dans les hôtels de luxe de Gstaad, où l'on fait de toute façon une excellente cuisine, des stars comme Ivo Adam (Seven, Ascona) ou Andreas Caminada (Schloss Schauenstein, Fürstenu) s'affairent pour donner le meilleur d'eux-mêmes. Avec les brigades habituelles des hôtels, les grands chefs présentent leurs créations dans le cadre d'un menu à 240 francs pour les gourmets (comparé à la qualité des produits utilisés, j'ai trouvé cela plutôt bon marché).

L'équipe nationale de cuisiniers s'est présentée chez moi, dans le Palace Hotel, et a cuisiné, à titre d'entraînement, le menu avec lequel elle veut se faire remarquer à l'Olympiade des cuisiniers

d'Erfurt. Pour nous, au Palace, cela a été une expérience passionnante de voir la précision avec laquelle chaque membre travaille et comment le travail d'équipe fonctionne. Etant donné le caractère exclusif de l'évènement, nous n'avons même pas été autorisés à prendre des photos (comme chacun sait, la concurrence n'est jamais très loin).

J'ai été particulièrement impressionné par le pâtissier Rolf Müllener et eu une conversation enrichissante avec le chef d'équipe Rasmus Springbrunn à propos de ma participation à la Swiss Culinary Cup. Je serais ravi que l'on me permette de travailler également dans une telle équipe et de pouvoir inspirer un jour de jeunes talents. Qui sait, peut-être que ce rêve deviendra bientôt réalité! En attendant, je vous salue tous très cordialement.

Simon Adam

## olma de Saint-Gall: la viande suisse est à l'honneur

Lorsque l'OLMA ouvre ses portes à Saint-Gall, toute la Suisse sait que c'est l'automne. Les gastronomes passionnés ont ainsi la possibilité d'expérimenter en direct la qualité supérieure de la viande suisse. En effet, comme chacun sait, la meilleure viande provient d'animaux bien traités.

L'année 2008 pourrait entrer dans l'histoire comme étant celle où les choses autrefois décriées comme étant «dépassées» – par exemple les fêtes de lutte et des yodelers – reviennent en force dans les esprits, y compris dans les couches de la population urbaine; la Suisse a repris sa place dans le cœur des gens. Il est donc facile de prévoir qu'avec son empreinte rurale, l'OLMA va attirer cette année plus de visiteurs que jamais à Saint-Gall.

De même, en ce qui concerne la viande, on s'oriente fortement vers une origine clairement déclarée, ce qui est bénéfique (voir à ce sujet l'interview de la tendan-



SUISSE GARANTIE – la marque de garantie suisse

ceuse Karin Frick dans «Fourchette & Couteau 1/08); cela s'applique vraiment aux spécialités locales. L'OLMA a par conséquent beaucoup à offrir aux gastronomes qui s'intéressent à une viande de qualité supérieure: ici, on peut en effet prendre conscience de l'importance de la détention des animaux en Suisse pour garantir la plus grande qualité. Un aperçu:

Pour les gastronomes intéressés par une viande bovine rare: durant toute la foire seront exposés des animaux du canton de Vaud, hôte de l'OLMA. Des vaches d'élite des races brune, tachetée

rouge, Holstein et Jersey seront présentées dans le cadre du 7<sup>e</sup> spectacle Elite regroupant ces quatre races. Des vaches laitières des races Angus, limousine, charolaise, Aubrac, piémontaise et Blonde d'Aquitaine seront par ailleurs montrées avec leurs veaux. Tout gastronome devrait connaître ces races dont la précieuse viande est globalement recherchée par les gourmets! (Halle 7)

**Volaille rare:** qui veut choyer ses invités à l'automne avec une oie de la Saint-Martin tout à fait spéciale? L'oie de Diepholz est si rare qu'elle est déjà presque légendaire. Celui qui la présente sur sa carte aura les gourmets dans sa poche. Où la trouver? Pour le savoir, le mieux est de se rendre sur le stand Pro Specie Rara, où sont également présentées d'autres races d'animaux domestiques menacées. C'est la Slow Food à la manière suisse! (Halle 7.1)

**Autour du porc suisse:** la Fédération suisse des éleveurs et producteurs de porcs Suisseporcs présente des truies de différentes races et leurs porcelets – et même le cochon nourri au petit-lait (voir l'histoire à la une) a son propre emplacement. (Halle 7.0)

**«Pays de Vaud – simplement unique»:** voici la devise de l'exposition spéciale qui met l'accent sur l'image du canton selon le thème «hospitalité et plaisirs de la table». L'exposition spéciale se déroule durant toute la foire. (Halle 9.1.2)

**Viande suisse à déguster:** naturellement, l'interprofession Proviande, qui assure la communication marketing Viande Suisse au nom de la filière viande, sera représentée à l'OLMA. Gabriela Jacquet, responsable Sponsoring et Events de Proviande, dit à ce sujet: «Nous avons un stand à la foire et cuisinons des menus selon un thème spécifique. Cette année: les menus pauvres en calories. Nous sommes également présents au Comptoir Suisse et à la BEA, où nous présentons chaque fois ce thème. Le but est de montrer aux visiteurs les multiples façons de préparer la viande suisse (même avec très peu de calories). Sur le stand, la



Source: OLMA

communication entre les personnes est très importante, cela va des discussions personnelles sur la production, la préparation ou la consommation de la viande suisse, à la remise de notre documentation publicitaire ou la vente de livres de recettes que nous avons également avec nous.» (Halle 9.1.37)

Totalement en marge de l'exposition des équipements gastronomiques dans la halle 2: il vaut véritablement la peine, dans le cadre d'une foire telle que l'OLMA, d'entrer en contact avec l'agriculture suisse – le fait de pouvoir donner à nos clients plus d'informations sur l'origine des produits que nous proposons permet d'en vendre également davantage.

OLMA, du 9 au 19 octobre à Saint-Gall, [www.olma.ch](http://www.olma.ch)

