

www.viandesuisse.ch/gastro

Service amélioré pour la branche de la restauration

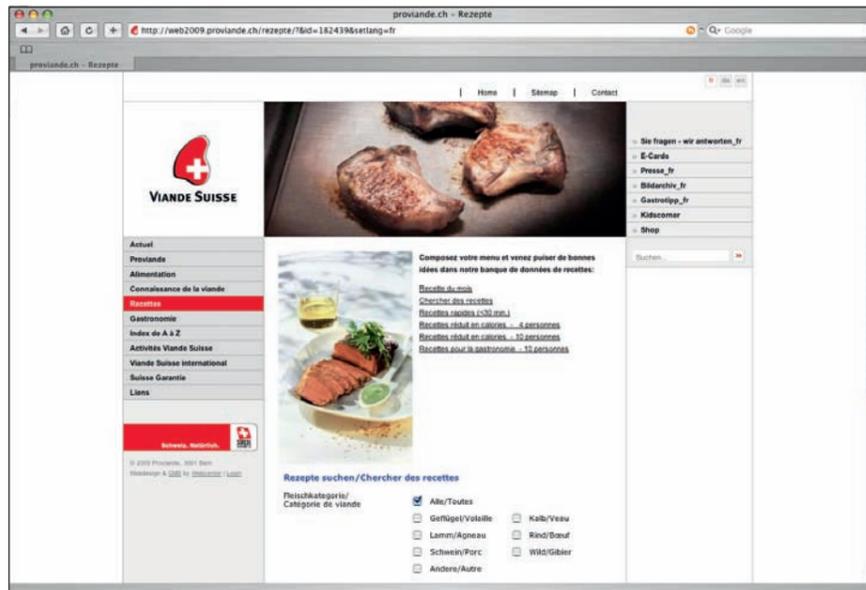
Les restaurateurs disposent déjà depuis des années de leur propre «service spécialisé» sur le site Web de Viande Suisse. Depuis toujours, Viande Suisse déploie des efforts tout particuliers pour la branche qui assure la moitié de la consommation de viande. Le soutien commence avec la promotion de la relève culinaire et s'étend jusqu'au matériel promotionnel en passant par des suggestions et des informations importantes. Bien entendu, le «Fourchette & Couteau» que vous avez entre les mains fait également partie de ce service.

Comme vous le souhaitez

Dans la multitude d'offres proposées, Internet occupe une place particulièrement importante. De nombreux chemins convergent vers cette plate-forme d'information, d'échange et de commande incontournable et toujours actuelle.

Tant sur le plan du contenu que de la forme, www.viandesuisse.ch – et par là aussi le site gastronomique qu'il renferme – se présentera sous une nouvelle forme à partir de juin 2009. Les rubriques appréciées sont davantage mises en avant, et de nouveaux contenus viennent renforcer les informations sur le thème de la viande au sens le plus large.

Le remaniement du site Web de Viande Suisse a été l'occasion de revoir et d'améliorer toutes les informations et les offres destinées à la restauration. Viande Suisse souhaite ainsi encore mieux répondre aux besoins de cette importante branche, et devenir l'adresse principale pour tous les thèmes autour de la viande.



Histoires à succès et bien plus encore

Les recettes commerciales et secrètes de restaurateurs pleins d'initiative occupent toujours une place importante sur le site. Pouvoir y jeter un œil permet toujours d'obtenir d'importantes suggestions pour son propre travail quotidien.

Sous la rubrique «Manipuler correctement la viande» se trouvent des trucs et astuces qui peuvent s'avérer ultraprécieux en cuisine. La rubrique «Nous vous soutenons» propose des outils pratiques, de l'information de vos clients au service de commande d'articles promotionnels. Par ailleurs, un recueil de recettes destinées aux professionnels facilite la cuisine et les comptes.

La Cuisine des Jeunes

www.lcdj.ch, le site destiné aux jeunes cuisiniers de Viande Suisse, a été intégré dans le site gastronomique. Il peut valoir la peine de jeter de temps à autre un coup d'œil dans le monde des jeunes talents ambitieux, et pas seulement pour le concours de cuisine destiné à la relève!

Une organisation claire

La nouvelle organisation du site est plus fraîche et plus transparente. Le bon guidage par menu permet de trouver aisément et rapidement ce qui intéresse le visiteur ou ce qui s'en rapproche le plus. Le mieux est d'allumer tout de suite votre ordinateur et de faire vos propres expériences sur www.viandesuisse/gastro.

Fourchette & Couteau

INFOS GASTRONOMIQUES VIANDE SUISSSE



VIANDE SUISSSE

Tout le reste n'est que garniture.

2-2009

Viande de veau suisse

Une délicatesse pour tous les budgets Page 2

Objectif chiffre d'affaires: tout miser sur le grill Page 4

SUISSE GARANTIE: comment profiter des avantages de la Suisse Page 10



Abonnez-vous au nouveau «Fourchette & Couteau».



VIANDE SUISSSE

Tout le reste n'est que garniture.

- J'aimerais recevoir à l'avenir mon exemplaire gratuit personnel de «Fourchette & Couteau» f a i
 - Je commande les documents d'inscription pour le concours «La Cuisine des Jeunes». f a
 - Je commande un pack promotionnel gratuit (participation aux frais d'envoi de CHF 6.90)*. f a
- *Dans la limite des stocks. La livraison sera effectuée à partir du 1.8.2009. 200 027

Nom: _____ Prénom: _____

Etablissement: _____ Signature: _____

Rue/n°: _____

NPA/lieu: _____

E-mail: _____ Téléphone: _____

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



Viande de veau suisse: une délicatesse pour tous les budgets

La viande de veau est un produit de première qualité. Ce n'est donc pas uniquement la haute gastronomie qui s'intéresse à cette délicatesse tendre et pauvre en graisses, mais également les établissements plus classiques. Car un veau fournit bien plus qu'un simple filet et des escalopes.

Lorsque Dominique Gauthier, de l'hôtel Beau-Rivage à Genève, s'est vu gratifié du titre de cuisinier Gault-Millau de l'année 2009, il a fêté l'évènement avec un tartare de veau de Simmental. Ce dernier a été affiné avec des copeaux de truffes d'Alba et présenté sur une mousse de topinambours. Ce mets somptueux a régalé les invités d'honneur qui étaient présents.

De même, lorsque le dernier dimanche d'avril, à Appenzell, les citoyens électeurs revêtent leurs costumes d'époque et se rassemblent sur la place près du tilleul pour la «Landsgemeinde», c'est de la viande de veau qu'ils consomment. On se restaure alors – mais c'est apparemment moins distingué – avec une fine chair à saucisse (et d'autres ingrédients) qui a été conditionnée avec un grand savoir-faire dans un boyau: il s'agit bien entendu de la saucisse à rôtir de St. Gall, qui se déguste traditionnellement en Suisse orientale seulement avec du pain.

Un produit de grande qualité

Deux évènements fondamentalement différents, mais un seul credo: «La viande de veau est un produit de première qualité!» C'est ainsi que le formule également Samuel Graber, président de la Fédération suisse des engraisseurs de veaux. Pour cela, il avance même plusieurs raisons: la viande de veau est riche en fer et en zinc. Elle contient également de nombreuses vitamines B. «On peut sans l'ombre d'un doute affirmer que la viande de veau est bonne pour la santé.» Elle est en outre remarquablement tendre et pauvre en graisses. En particulier les chefs de cuisine des segments de niveau intermédiaire et supérieur de la gastronomie connaissent la valeur d'un tel produit: «Ce n'est pas pour rien qu'ils placent celui-ci au premier plan dans de nombreuses créations», affirme M. Graber. La viande de veau

est un ingrédient de grande qualité, qui doit également se vendre en tant que tel.

Trop cher pour la cuisine ordinaire?

La viande de veau n'est-elle par conséquent pas appréciée des restaurants offrant une cuisine ordinaire? «Loin s'en faut», répond le président de la Fédération suisse des engraisseurs de veaux, Samuel Graber, qui cite même des exemples courants: le jarret du jeune veau de lait, qui fait de n'importe quelle soupe à l'orge un véritable festin; la langue de veau, qui est surtout appréciée des connaisseurs; «et qu'y a-t-il de meilleur que l'émincé de veau dans l'épaule accompagné de röstis faits maison?», demande M. Graber, nous révélant ainsi d'ailleurs son plat préféré. M. Graber est convaincu que «les forces de la viande de veau peuvent même s'exprimer sur le grill». Il recommande à chacun de disposer des tranches de poitrine sur la grille et de faire fondre la couche de graisse en chauffant indirectement. «Un délice», affirme l'expert.

Une grande qualité grâce à la détention respectueuse des animaux

Durant les cinquante dernières années, la qualité de la viande de veau suisse n'a cessé de s'améliorer. Cela est notamment dû aux efforts des différentes organisations de protection des animaux et à leurs labels. Autrefois, on nourrissait les animaux exclusivement avec du lait et on les détenait dans des boxes individuels sans aucune possibilité de sortie. Aujourd'hui, la situation a complètement changé, également au regard de la législation: durant les quelque cinq mois de leur vie, les veaux sont détenus en groupes; ils peuvent sortir comme bon leur semble et rentrer à l'étable se coucher sur la paille. «Les veaux peuvent d'ailleurs en consommer autant qu'ils veulent», déclare le paysan bernois Simon Hertig.



La couleur de la viande: un signe visible

Simon Hertig exploite une ferme de douze hectares à Arn. Actuellement, il y détient en moyenne 35 à 40 veaux. Ceux-ci sont élevés avec le lait d'une vingtaine de vaches laitières. L'agriculteur attache une grande importance à la circulation de l'air dans les étables, car cela a une influence qu'il ne faut pas sous-estimer sur le produit final: «L'air frais est important pour la couleur de la viande», explique M. Hertig. Mais le fait que, de nos jours, les veaux ne se nourrissent plus exclusivement de lait est la principale raison pour laquelle la viande de veau est plus foncée qu'auparavant – ce qui est un bon signe. «C'est pourquoi on parle aujourd'hui de viande claire, et non plus de viande blanche.»

Le plat à base de viande de veau préféré de Simon Hertig se compose d'escalopes accompagnées d'une sauce claire. Mais un foie saisi rapidement dans du beurre enchantera également ses papilles.

Pour tous les goûts

Peu importe donc que la langue de veau soit présentée comme au Wysses Rössli dans le canton de Schwyz ou sous la forme d'une «Carne Cruda» d'inspiration italienne provenant du filet comme le grand cuisinier Antonio Colaianni la propose dans son restaurant Il Casale: la viande de veau offre de nombreuses possibilités – des plats tous aussi bons les uns que les autres.

Impressum «Fourchette & Couteau»

Editeur:
Proviande, Viande Suisse, Berne, www.viandesuisse.ch

Conception:
Polyconsult Kommunikation, Berne, www.polyconsult.ch

Rédaction:
Hildebrandt Firmenpublizistik/Text, Zurich,
Hans Georg Hildebrandt, Daniel Böniger



VIANDE SUISSE

© Proviande, Viande Suisse, Berne 2009

Tout le reste n'est que garniture.

Saison des grillades: saisissez votre chance pour réaliser du chiffre d'affaires

Les soirs d'été, les clients sont plus décontractés. Alors, s'il dispose d'une carte qui ne se limite pas uniquement aux standards, le restaurateur peut par la même occasion accroître son chiffre d'affaires.

Bière et grillades – la quintessence de la vie sans soucis en été. Pas étonnant qu'une célèbre marque de bière suisse ait engagé le chef étoilé Ivo Adam pour lancer avec lui une grande campagne dédiée aux marinades à la bière faites maison, ainsi que la bière correspondante. Nous vous le disons: «Nous n'avons rien contre Ivo Adam! Et encore moins contre la bière. Loin de là.» Nous avons donc demandé à l'Union suisse des maîtres bouchers une recette ne privilégiant aucune marque, et avec laquelle ils peuvent à la fois briller et griller dans leur restaurant avec jardin. Car une chose est sûre: le changement est le meilleur des cuisiniers. Choyez vos clients avec cette recette succulente et classique de côtelettes de porc.



Côtelettes de porc marinées à la bière, accompagnées d'une salade de pommes de terre et de radis

Ingrédients (pour 10 personnes)

10 côtelettes de porc d'env. 200 g chacune
2,5 cc de sel, poivre noir
Brins de marjolaine pour la décoration

Marinade

1,5 dl de bière
5 cs d'huile
2,5 cc de sauce Worcestershire
2/3 cc de poivre de Cayenne

Salade de pommes de terre et radis

2 kg de pommes de terre fermes à la cuisson

2 bottes de radis coupés en rondelles
2 oignons finement hachés
1 bouquet de marjolaine
3 dl de bouillon de viande corsé
1 dl d'huile
1 dl de vinaigre de pomme
3 cs de moutarde forte
Sel, poivre noir

Temps (hors marinade): 40 min
Coût par portion: CHF 5.10

Préparation

Mélanger tous les ingrédients de la marinade et en badigeonner la viande. Couvrir, réserver

au froid et laisser reposer pendant au moins 2 heures (de préférence toute la nuit). Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Egoutter et laisser refroidir légèrement. Peler les pommes de terre encore chaudes, les couper en rondelles et les mélanger avec les ingrédients restants. Saler et poivrer.

Sortir la viande du réfrigérateur au moins trente minutes avant de la faire griller. Enlever l'excédent de marinade, saler et poivrer. Faire griller env. 8 minutes sur une braise moyenne en tournant de temps en temps. Dresser avec la salade de pommes de terre et décorer avec des brins de marjolaine.

Des recettes «Fourchette & Couteau» à collectionner

Quand la viande de veau fond sur la langue

Langue de veau au miel de montagne de Schwyz et au gingembre, sur ses légumes cuits au wok

Le grand Roger Portmann, du restaurant Wysses Rössli à Schwyz, nous a confié sa recette de langue de veau légère et estivale. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner cette délicatesse proverbiale.



Recette (pour 10 personnes)

2 langues de veau salées (env. 1,5 kg)
4 feuilles de laurier
4 clous de girofle
400 g de légumes pour potage clairs
50 cl d'huile de sésame ou d'arachide

2 oignons moyens hachés
4 gousses d'ail pressées
50 g de gingembre frais râpé
100 g de miel de montagne de Schwyz
50 cl de sauce soja
Poivre blanc du moulin
1 bouquet de coriandre pour la décoration

Préparation et présentation

Rincer les langues à l'eau froide et les plonger dans de l'eau froide. Les faire mijoter légèrement et écumer le bouillon de temps en temps. Après une heure de cuisson, ajouter les feuilles de laurier, les clous de girofle et les légumes.

Pour savoir si les langues sont bien cuites, piquer au niveau de leurs pointes. Si celles-ci sont molles, plongez brièvement les langues dans de l'eau glacée. La peau devrait maintenant se détacher sans problème. Déposer les langues pelées dans un plat à gratin.

Faire revenir les oignons hachés et l'ail dans l'huile de sésame sans attendre la coloration. Ajouter le gingembre râpé et laisser cuire encore quelques instants. Mouiller avec un peu de fond de langue et ajouter le miel. Assaisonner de quelques gouttes de sauce soja et du poivre blanc.

Verser la sauce sur les langues et enfourner environ 15 minutes à 160° C, en arrosant de sauce de temps en temps.

Couper les langues en tranches et les disposer sur les légumes cuits au wok encore croquants. Servir avec une purée de pommes de terre au wasabi et la sauce au miel et au gingembre.

A noter: le wasabi est un raifort japonais disponible sous forme de pâte. Attention, il est très fort!

Temps de préparation: 20 min
Temps de cuisson: env. 2 h
Coût par portion sans garnitures: env. CHF 3.-



Carne Cruda – oui, mais raffinée

La Carne Cruda toscane classique est la manière la plus simple de connaître un plaisir suprême avec la viande de veau.

Tartare de filet de veau

Ingrédients (pour 10 personnes)

600 g	de filet de veau sans gras ni tendons
3 cs	de légumes blanchis et taillés en brunoise (carottes, céleri, poireau)
5	jaunes d'œufs (très frais)
3 cc	de moutarde au Champagne
2 cc	de ciboulette ciselée
2 cc	de pâte de truffe ou 10 gouttes d'huile de truffe
8 cs	d'huile d'olive pressée à froid
10	œufs de caille
	Sel, poivre blanc, fleur de sel

Préparation

Couper le filet de veau en petits dés très fins avec un couteau bien aiguisé. Mettre la viande dans un grand saladier, saler et poi-

vrer légèrement. Ajouter le jaune d'œuf et la moutarde et bien mélanger à l'aide d'une fourchette. Ajouter peu à peu l'huile d'olive et continuer de remuer jusqu'à ce que la préparation éclaircisse et soit bien liée. Ajouter la ciboulette et la pâte de truffe, mélanger et assaisonner. Faire cuire les œufs de caille avec un peu d'huile d'olive (le jaune doit rester liquide).

Avant de servir

Disposer le tartare sur 10 assiettes à l'aide d'un emporte-pièce, poser un œuf de caille au centre, saupoudrer légèrement de fleur de sel et si possible, râper une truffe blanche au-dessus de chaque assiette. Servir avec du pain blanc croustillant.

Préparation: env. 20 min

Coût par portion: CHF 8.30

L'arôme délicat de la viande suisse de première qualité se déguste en entrée, coupée finement et agrémentée d'un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre. Antonio Colaianni, chef de cuisine au Il Casale à Wetzikon, prépare un Tartare di Fassona à partir de quasi de veau sur des pommes de terre coupées en deux... succulent! Sa variante la plus raffinée se prépare avec du filet et voici la recette:

Poulet au sel, recette tirée du livre «Urchuchi»

La trilogie des livres de cuisine «Urchuchi» de Martin Weiss se termine par le volume dédié à la Suisse romande et au Valais. Nous vous présentons une spécialité à préparer chez vous.

Si l'on veut en savoir plus sur la cuisine suisse, il ne faut pas passer à côté de la série de livres «Urchuchi», écrite avec une grande passion. En distinguant les différentes régions linguistiques, l'auteur Martin Weiss a visité et dressé le portrait de ses restaurants préférés; il a en outre dérobé aux chefs de cuisine leurs meilleures recettes. Nous vous présentons ici le poulet Perly dans son manteau de sel, de Franz R. Wehren, Auberge d'Hermance à Hermance GE. La recette est calculée pour 1 poulet.

Ingrédients (pour 4 personnes)

3 kg	de gros sel
100 g	de farine
1 dl	d'eau
1	poulet (env. 1,2 kg)
1 dl	d'huile d'arachide

Préparation

Mélanger le sel, la farine et l'eau pour obtenir une masse homogène. Badigeonner le poulet d'huile d'arachide et poivrer. Le recouvrir entièrement de la préparation salée. Préchauffer le four à 250 degrés et faire cuire le poulet pendant 45 minutes. Avec un petit maillet, casser la croûte de sel pour libérer le poulet et servir immédiatement!

Garnitures

Franz R. Wehren sert en garniture un petit gâteau composé de 2 carottes, 1 navet (navet blanc), 2 courgettes et 200 g de haricots verts. Il coupe tous les légumes en bâtonnets, puis les blanchit dans de l'eau salée. Il prépare ensuite un mélange comprenant 1 dl de bouillon de volaille et 1 dl de crème fraîche qu'il monte avec 100 g de beurre. Ajouter à cela 1 cs de ciboulette ciselée. Faire fricasser les légumes dans 100 g de beurre frais préalablement chauffé. Râper finement 2 pommes de terre, saler, poivrer et faire cuire à la poêle pour obtenir un petit gâteau croustillant.

Martin Weiss: Urchuchi Romandie und Wallis, éditions Rotpunktverlag, 429 pages, CHF 68.-, ISBN 978-3-85869-339-6



La chair à saucisse: avec la viande suisse, une valeur sûre sous toutes ses formes



La paupiette, l'atriau et le vol-au-vent lucernois sont des spécialités typiquement suisses à base de chair à saucisse. Cette délicieuse matière première dispose encore d'un grand potentiel dans la gastronomie. Connaissez-vous par exemple le Glarner Netzbraten (rôti en crépine du canton de Glaris)?

© LE MENU

En Suisse, les plats à base de chair à saucisse connaissent une longue tradition – dans les pays voisins, nous sommes réputés pour cela. Car ici, depuis longtemps, la chair à saucisse n'est pas utilisée en totalité pour la fabrication de saucisses. Différentes formes existent, comme le vol-au-vent, sans oublier l'atriau (adrio) et le rôti en crépine. Ces spécialités font partie du «patrimoine culinaire suisse» et ne demandent qu'à être redécouvertes dans la gastronomie. Précisément en période d'incertitude, le consommateur mise à nouveau davantage sur des produits et des valeurs qui le touchent de près.

Pour les atrioux et les rôtis en crépine, la chair à saucisse épaisse est maintenue dans une crépine de porc jusqu'à ce que les protéines coagulent et se durcissent au cours du processus de cuisson. Après la préparation, cette crépine provenant du péritoine de porc n'est plus visible. Le terme «atriau» vient du mot «hasteraux», c'est-à-dire quelque chose que l'on cuit à la broche. Sur le site Web www.kulinarischeserbe.ch, on peut lire qu'il existe à peu près autant de recettes que de fabricants. Cela s'applique également au Glarner Netzbraten, un véritable délice à base de chair à saucisse. Nous nous sommes entretenus avec un fabricant réputé de rôtis en crépine de qualité bio: Anton Hug à Schwanden GL.

Monsieur Hug, comment fabriquez-vous votre chair à saucisse?

Le rôti en crépine se compose de viande de

veau et de lard que l'on passe au cutter avec de la glace pilée, du sel et des épices. La chair à saucisse est ensuite roulée dans la crépine de porc, formant ainsi un rôti. Notre chair à saucisse ne contient aucun adjuvant; il s'agit d'une viande exclusivement bio, provenant du canton de Glaris. La grande différence se traduit par la quantité importante de viande de veau, car la chair à saucisse est de ce fait beaucoup plus fine.

Comment distingue-t-on un rôti en crépine d'un fromage d'Italie?

Le fromage d'Italie est également à base de chair à saucisse, mais il est maintenu dans un moule. En outre, il contient du sel nitrifié qui lui donne sa couleur rougeâtre.

L'atriau est également un plat apprécié à base de chair à saucisse. Quelle est la différence?

Dans un atriou, vous trouverez une viande de qualité inférieure par rapport à la chair à saucisse de veau que nous employons pour notre rôti en crépine. Nous utilisons principalement le lard de cou de classe de qualité 3. Pratiquement personne ne fait cela. Bien entendu, je ne peux pas servir à tous mes clients un rôti en crépine de fabrication totalement biologique. Mais lorsque cela m'est demandé, j'utilise le lard de mes propres porcs bio.

Combien coûte un kilo de rôti en crépine lorsque vous le vendez à un restaurateur?

19 francs, 24 francs en magasin.

Avec ce produit, avez-vous plus de succès auprès des restaurateurs ou des clients privés?

Nous comptons de nombreux hôpitaux et cantines parmi nos clients. Ils nous achètent facilement 20 kg à la fois. Par contre, la restauration ne représente que 20%, une part qui peut tout à fait être augmentée.

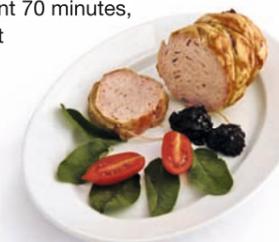
La paupiette et le vol-au-vent sont également populaires chez nous. La Suisse est-elle un «pays de la chair à saucisse»? Connaissez-vous des spécialités comparables à l'étranger?

A l'étranger, on vend de la chair à saucisse beaucoup plus grossière. Par contre, nous avons en Suisse de nombreux étrangers qui prennent goût à nos saucisses d'une extrême finesse. Car tous nos voisins fabriquent tout simplement une chair à saucisse plus grossière.

Est-il vraiment nécessaire de faire dorer votre rôti en crépine à la poêle avant de l'enfourner?

Non, c'est inutile. Laissez-le cuire dans le four à 160 degrés durant 70 minutes, il deviendra bien doré et croustillant à la surface.

Anton Hug-Jud
Boucherie
Perlstrasse 11
8762 Schwanden GL
Tél. 055 644 11 37
info-metzgerie-hug@bluewin.ch





Histoire à succès 1: La Croix-Fédérale, Vugelles-La Mothe

Une adresse exclusive près d'Yverdon

qu'à l'Ermitage à Küsnacht, au bord du lac de Zurich, ainsi qu'au Lausanne Palace.

Quels avantages tirez-vous du fait de travailler avec la viande suisse, et même avec des produits venant uniquement du nord vaudois?

C'est tout simplement mieux de connaître le monde des éleveurs et de savoir comment les produits sont fabriqués. En outre, avec la viande suisse, j'apprécie le fait qu'une plus grande valeur soit accordée à la dignité de l'animal par rapport à la production de masse à l'étranger.

Collaborez-vous avec un boucher bien précis afin de garantir votre grande qualité?

Je m'approvisionne chez M. Paillard à Yverdon et, de temps en temps, j'achète un animal entier à mon père. Deux fois par semaine, je rends visite à mon boucher, chez qui je choisis la viande en tenant en-

tièrement compte des méthodes de production et de mes préférences.

Retrouvez toute l'interview et une délicieuse recette sur www.viandesuisse.ch/gastro.

La Croix-Fédérale
1431 Vugelles-La Mothe VD
Tél. 024 436 23 36
bogoonia@hotmail.com



Cette bonne adresse, c'est celle du chef étoilé François Glauser qui dirige près d'Yverdon un restaurant pour gourmets, dans lequel on met l'accent sur les produits du nord vaudois. «Chez nous, tout le monde sait d'où vient la viande!»

François Glauser, où avez-vous appris à cuisiner de manière si attrayante avec des produits des alentours?

J'ai travaillé à La Prairie à Yverdon-les-Bains, mais j'ai également été cuisinier dans les restaurants La Grappe d'Or à Lausanne et Al Portone à Lugano. J'ai cumulé d'autres expériences à la Residenz Heinz Winkler, de même

Histoire à succès 2: Ristorante Pedemonte, Bellinzona

Un cuisinier engagé

Un «Ristorante» au pied de la montagne, précisément au «Piede del Monte»: c'est ici que travaillent Tiziano et Rosetta Fosanelli.

Le statut de «bon tuyau» convient parfaitement à l'établissement situé de l'autre côté de l'autoroute et de la voie ferrée.

Tiziano Fosanelli, comment décrieriez-vous le type de cuisine que vous pratiquez dans votre restaurant?

Nous élaborons une cuisine de saison dans laquelle nous mélangeons de manière créative des influences issues des cuisines française et italienne.

Et quel public pouvez-vous par conséquent attirer?

Nous recevons des touristes qui viennent grâce au «Schweizer Illustrierte», et le Gault Millau nous a gratifiés de 13 points. Mais le Pedemonte possède également une importante clientèle tessinoise locale qui apprécie sa cuisine. C'est important, car le tourisme est lui-même plutôt limité à Bellinzona.

Quelles sont vos expériences avec la viande suisse par rapport à la viande d'importation?

On doit laisser mûrir les entrecôtes, ainsi que d'autres morceaux de viande suisse.

Pour le reste, nous sommes très satisfaits de la qualité. Nous avons récemment essayé le SwissPrim Beef et l'avons laissé mûrir environ une semaine. Il était très bon ensuite. Le fait de devoir laisser mûrir la viande suisse est également dû à la très forte demande.

Retrouvez toute l'interview et une recette originale de «Brasato al Merlot» sur www.viandesuisse.ch/gastro.

Ristorante Pedemonte
Via Pedemonte 12
6500 Bellinzona TI
Tél. 091 825 33 33



Histoire à succès 3: Brasserie Süsswinkel, Coire

Un établissement exigeant à Coire

La métropole grisonne peut réserver des surprises gastronomiques dont, entre autres, la brasserie Süsswinkel située dans la vieille ville.

Nous nous sommes entretenus avec le gérant et chef cuisinier Daniel Truniger à propos de son rapport à la viande suisse.

Daniel Truniger, comment décrivez-vous la cuisine que vous pratiquez dans votre brasserie?

Nous préparons une cuisine française et méditerranéenne, mais aussi internationale, réunissant tous les plats auxquels je me suis attaché à travers les années. Certains plats suisses en font également partie.

Pouvez-vous résumer vos expériences avec la viande suisse en quelques mots?
Qualité élevée! J'apprécie en outre le fait que la protection animale joue un rôle important dans la détention de nos animaux.

Avez-vous une préférence pour un type de viande en particulier?

Pour moi, la viande de veau, le bœuf et le poulet se placent en tête.

Avez-vous une préférence pour un mode de préparation en particulier?

Cela dépend vraiment du plat. J'ai remarqué que, ces derniers temps, on a plus souvent pratiqué la cuisson à l'étuvée. Mais cela remonte bien déjà à mes débuts ici dans la Süsswinkelgasse.

Où avez-vous travaillé auparavant?

J'ai effectué mon apprentissage à l'Albana à Flims et dans l'hôtel Dolder Grand. Ensuite, j'ai travaillé chez Lenôtre à Paris, à l'hôtel Savoy à Londres, au Real à Vaduz et au Shangri La à Bangkok.



Retrouvez les trucs et astuces de Daniel Truniger pour faire vos courses et préparer une savoureuse recette de lanières de veau aux artichauts et au persil sur www.viandesuisse.ch/gastro.

Brasserie Süsswinkel
Süsswinkelgasse 1
7000 Coire GR
Tél. 081 252 28 56
tggastro@bluewin.ch

Kabier – un plaisir à lire

Derrière sa couverture, le nouveau livre «Fleisch zum Glück» renferme pour la première fois les plus belles pages de la culture Kabier d'Appenzell – ce qui donne de nouvelles idées à concrétiser avec le meilleur de la viande suisse.



Concernant la viande suisse, le label «Kabier» reflète l'histoire d'une réussite tout à fait particulière. A l'instar des légendaires bœufs de Kobe japonais, à la ferme de Sepp Dähler à Appenzell, les bœufs Kabier sont nourris avec de la drêche de bière de la brasserie Locher et soignés avec amour. Dénigré au départ par beaucoup, ce concept à base de bière s'est aujourd'hui fait un grand nom dans la haute gastronomie. Un livre de cuisine Kabier, regroupant cinquante recettes de grands cuisiniers suisses, y est à présent consacré. Paru récemment, ce livre est non seulement le cadeau parfait pour tout amateur de cuisine naturelle, mais il trouve aussi sa place dans toute collection d'ouvrages culinaires destinée aux professionnels.

«Fleisch zum Glück»

Préface de Gabriela Baumann-von Arx, reportage de Susanna Schwager. 180 pages comprenant plus de 100 illustrations. CHF 58.– plus CHF 4.– de frais d'envoi. Publié par l'association Pro Kabier, mars 2008. ISBN 978-3-905656-053, www.kabier.ch

Le meilleur de la Suisse est bon pour les affaires



La scène gastronomique suisse découvre la marque d'origine SUISSE GARANTIE.

Celle-ci permet de se positionner auprès des clients, car ces derniers cherchent de plus en plus à savoir d'où viennent les aliments qu'ils ont dans leur assiette. Grâce à un pack promotionnel spécial, chaque restaurant peut maintenant accéder à la marque d'origine d'une manière facile et attrayante.

Les produits indigènes sont tout à fait au goût des clients. Les légumes sont plus frais, la viande est plus tendre et tout simplement plus goûteuse. Notre agriculture y contribue largement en produisant selon de sévères obligations en matière de respect de l'environnement et de protection des animaux. Cela rend non seulement la nourriture plus savoureuse, mais suscite aussi de nobles sentiments à l'égard de nos paysans, de notre environnement et de nos animaux de rente.

Signe visible de qualité

Toute la lumière a été faite il y a quelques années afin de reconnaître aisément les meilleurs produits: SUISSE GARANTIE est la seule marque d'origine officielle pour les produits de l'agriculture suisse et garante des caractéristiques suivantes:

- 100% suisse,
- production respectueuse de l'environnement et des animaux,
- plaisir sans OGM,
- contrôle sans faille de l'origine et de la qualité.

Avec des directives sévères, SUISSE GARANTIE a gagné la confiance des consommateurs, qui sont toujours plus nombreux en faisant leurs achats à chercher le



symbole suisse et sciemment. La restauration a donc elle aussi tout intérêt à faire savoir qu'elle utilise des produits SUISSE GARANTIE de manière à se positionner auprès des clients.

La diversité suisse à portée de main

Un grand nombre d'établissements proposant une cuisine soignée utilisent d'ores et déjà toute une série de produits SUISSE GARANTIE sans le savoir. En effet, les canaux de vente familiers dans la restauration proposent tous une vaste gamme – et ce, bien entendu, dans des proportions professionnelles et à des conditions avantageuses. L'offre s'étend des fruits et légumes aux œufs et à la viande en passant par les produits laitiers.

Profiter de la tendance

«Mes clients sont ravis!» déclare Bruno Lustenberger de l'hôtel Krone à Aarburg. Ce dernier a su repérer la tendance au «Swissness» il y a quelques années, et il fait savoir ouvertement, du menu jusqu'à sa cravate, qu'il mise sur les produits SUISSE GARANTIE. Comme tous les restaurateurs, il veut non seulement le meilleur pour son

établissement, et soutient donc totalement SUISSE GARANTIE parce que la marque lui apporte le succès.



Le succès également pour vous – avec le pack promotionnel

Tous les restaurants peuvent maintenant prendre part au succès remporté avec la marque d'origine SUISSE GARANTIE. Des menus, des sets de table et des fanions sont réunis pour les semaines SUISSE GARANTIE dans un pack promotionnel spécial, qui renferme aussi un concours séduisant pour les clients.

Le pack promotionnel est gratuit. Il peut être commandé à l'aide du coupon ci-dessous (participation aux frais d'envoi: CHF 6.90). Des produits frais spécialement prévus pour cette action seront également disponibles du 10 au 21 août prochains dans les marchés Prodega suivantes: Moosseedorf, Heimberg, Bienne, Ruppenswil, Dietikon, St-Gall, Givisiez et Conthey (dans la limite des stocks).

Concours de cuisine 2009 «La Cuisine des Jeunes»

Donner des ailes à la carrière de la relève en cuisine

Viande Suisse invite une nouvelle fois à participer au concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes». Cette année, celui-ci aura pour thème «Les Cuisines du Monde», et il s'agira de concocter un plat à base de poulet suisse.

La relève des cuisiniers professionnels a bien compris que le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» multipliait les chances de carrière, car pour la 7^e fois déjà, les jeunes talents de la profession peuvent venir y présenter leur savoir-faire. Créativité, souci du détail et savoir-faire spécialisé sont à la fois exigés et évalués.

Sont autorisées à participer au concours les personnes qui ont obtenu leur examen de fin d'apprentissage de cuisinier entre 2005 et 2009. La condition est de se conformer à la devise «Les Cuisines du Monde» en élaborant une recette créative et parfaitement conçue, à base de poulet suisse.

Toutes les recettes proposées seront évaluées par un jury d'envergure, et quatre fina-

listes seront sélectionnés. Ces derniers s'affronteront lors de la finale prévue le 20 octobre 2009 à La Table de Urs Hauri à Berne, et devront montrer au jury, à la presse et au public de quoi ils sont capables.

La gagnante ou le gagnant recevra un trophée ainsi que la somme de 1500 francs, et se verra automatiquement nommé(e) pour le prix ICD Award, catégorie «New Talent» des International Chef Days à Davos en 2010. Les autres finalistes repartiront avec 500 francs chacun et un diplôme.

En organisant ce concours de cuisine destiné à la relève, Viande Suisse veut contribuer au maintien du haut niveau de qualité de notre gastronomie.



Inscrivez-vous maintenant!

Le dossier d'inscription au concours de cuisine peut être commandé sur www.lcdj.ch ou par e-mail à info@lcdj.ch. La date limite d'envoi des recettes est fixée au 31 août 2009.

Pablo Ratti, vainqueur du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2008

Direction Ascona pour un été... chaud!



Le Seven Asia, le troisième restaurant de mon nouveau chef Ivo Adam, a ouvert ses portes fin mai. Ce que nous préparons ici est un mélange de cuisines japonaise, chinoise et thaïlandaise – un véritable plaisir. En effet, qu'y a-t-il de mieux que de côtoyer chaque jour des arômes exaltants, des odeurs, des émotions et la culture extrême-orientale? La petite terrasse à l'extérieur est parée d'un tapis rouge vif et de quatre impressionnants flambeaux. En entrant, on est littéralement charmé par l'atmosphère feutrée – des plafonniers de style oriental et un aquarium mu-

Le vainqueur du concours de cuisine LCDJ, Pablo Ratti, travaille aux côtés du chef étoilé Ivo Adam pour l'aider à mener à bien son tout nouveau projet Seven Asia.

Ristorante Seven Asia
Via Borgo 19
6612 Ascona TI
Tél. 091 786 96 76
www.seven-ascona.ch
info@seven-ascona.ch

ral, où nagent de chatoyantes carpes koi; veillent à créer cette ambiance. Près de l'entrée, l'accueillant petit restaurant dispose d'un bar à sushis, où le chef cuisinier japonais Atsushi concocte des spécialités fraîches, savoureuses et inventives. Au bar à teppanyakis se produit un spectacle gastronomique à savourer. Et sur la grande table dressée au milieu du restaurant trônent des spécialités thaïlandaises. Pour vous tous, c'est un rêve? Pour moi, c'est mon nouveau job! Je vous attends bientôt chez nous à Ascona... l'été sera chaud.

