

Fourchette & Couteau

INFOS GASTRONOMIQUES VIANDE SUISSE



4-2010

VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Le meilleur morceau de Suisse:
du filet et de ses nombreuses bonnes propriétés Page 2

Concours de cuisine LCDJ:
laissez-vous inspirer par la recette de Paride Giuri Page 5

Déjeuner de dames:
peut-on inciter les femmes à manger de l'agneau?
Page 10



Le meilleur morceau de Suisse

Quand il y a quelque chose à fêter, nous, les Suisses, concoctons les mets les plus savoureux. Nous dégustons alors un filet mignon de porc, de veau, ou encore un filet de bœuf ou d'agneau – d'une qualité suisse de premier ordre.

Tout gourmet suisse s'est vraisemblablement trouvé pour la première fois en contact avec le filet ou le filet mignon lors d'une fête de famille alors qu'il était encore enfant. Toujours aussi apprécié aujourd'hui, le «filet de fête» est apparu en 1977 dans un livre de recettes de Betty Bossi, et la sonorité luxueuse du mot «filet» associée au nouvel esprit de «fête» détendue, était autrefois la clé d'un grand succès. Le fait de ne pas saisir la viande mais de la faire cuire au four

pendant 25 minutes à 220 degrés y a contribué. Dans son livre «Rezepte, die Geschichte schreiben» (Les recettes qui ont écrit l'histoire), le maître-boucher Robi Reif dit à ce sujet: «Lorsque la recette du filet de fête est parue, il y a eu une véritable razzia sur le filet mignon de porc.» Le filet de fête était l'une des meilleures ventes de la plus célèbre des maisons d'éditions culinaires, «... mais les hôtessees n'étaient pas toutes ravies quand on leur indiquait du premier coup la page exacte de la recette».



Le summum du plaisir

En tant que nation d'art culinaire, la Suisse s'est fondamentalement transformée depuis, et la saisie à la poêle n'est pas la seule à s'être imposée dans de nombreux milieux. Mais le filet ou le filet mignon représente toujours le summum du plaisir que procure la dégustation de viande – qu'il provienne du bœuf, du porc, du veau ou de l'agneau (et parfois même du lapin). Le morceau le plus précieux et demandé se trouve sous les vertèbres lombaires de chacun de ces animaux. Cette région du corps étant très peu sollicitée, la viande de muscle ne contient pratiquement pas de tissu conjonctif.

Pour la gastronomie, le filet ou le filet mignon est tout d'abord synonyme de coûts de marchandises élevés. Mais les avantages pèsent plus lourd. Car quiconque a des clients qui souhaitent s'offrir un filet ou un filet mignon pourra également proposer à ceux-ci un bon vin pour accompagner leur plat. Le filet est par ailleurs facile à stocker et les nombreuses recettes dont il est l'objet sont simples à réaliser. Enfin, sur l'assiette, il s'agit d'une délicatesse tendre et festive, qui est très appréciée.

La petite différence

Il est bon que la production suisse offre des filets mignons de veau et de porc en quantité suffisante. La grande qualité de cette viande est plus que démontrée, et les clients se sentent bien lorsqu'ils peuvent lire dans la déclaration le sigle «CH» qu'ils connaissent si bien (cf. encadré relatif à cette histoire).

Les marchés de gros proposent eux aussi des filets ou des filets mignons spéciaux d'origine suisse, provenant par exemple de veaux du Simmental ou Angus élevés en plein air. Alors pourquoi ne pas combiner un morceau de filet mignon de veau brièvement saisi et une joue braisée (recette page 7) – à l'instar du chef Jan Leimbach du «Lenkerhof»? «Chez moi, la viande doit être

issue d'une détention conforme aux règles de l'art», dit-il au sujet de sa philosophie des produits. «Lors de la préparation, je préfère des combinaisons de plats braisés classiques et de méthodes de cuisson respectueuses des aliments. J'imagine les plats et les associe à des produits gourmets.» L'objectif de Jan Leimbach est de faire vivre au client une expérience gustative unique, tout en conservant le goût européen du début à la fin. Ce type de démonstration d'art culinaire peut être réalisé moyennant des dépenses raisonnables et donne aux clients la sensation d'être entre de bonnes mains chez un restaurateur cultivé.

Concernant le filet de bœuf, la production suisse ne peut pas couvrir entièrement la demande sur notre marché à fort pouvoir d'achat. «Nous n'avons encore jamais eu trop de nos filets de bœuf suisses portant le label SwissPrim Gourmet», déclare Roman Benker, porte-parole du transformateur de viande de Lenzbourg Traitafina. Et ce même si l'on abat ici une centaine de génisses chaque semaine. «De nombreux clients accordent de l'importance à l'origine et sont volontiers prêts à payer le petit supplément pour un morceau de filet issu de la production suisse.»

Des différences de prix raisonnables

Le supplément est limité: un filet en provenance de l'Uruguay coûte toujours entre 54 et 60 francs le kilo, le SwissPrim Gourmet préstocké chez Traitafina et prêt à consommer coûte 88 francs le kilo. Pour une portion de 160 grammes, la pure valeur marchande du filet suisse s'élève à 14 francs, et à envi-

ron 9 francs pour un morceau étranger. La plupart des clients prend son parti de cette différence en tant que prix à payer pour la «suisssitude» demandée. En l'occurrence, ce n'est pas seulement une question de prix, mais aussi de goût: «Un bon filet de bœuf suisse nous donne le goût du terroir, l'image d'animaux nourris à l'herbe – fidèlement à notre pays», affirme Roman Benker. Les marchés de gros offrent par ailleurs du filet de bœuf suisse à stocker soi-même pour 65 francs le kilo – une occasion à ne pas rater pour les restaurateurs sensibles aux prix et qui souhaitent marquer des points auprès de leurs clients avec une viande produite en Suisse.

Quiconque s'organise correctement aura bientôt quelque chose à fêter lui-même: des clients ravis et des rentrées financières incontestées – une affaire délicieuse.

Les clients veulent de la viande produite en Suisse



Une nouvelle étude confirme ce que de nombreux restaurateurs savent déjà: les clients privilégient clairement la viande produite en Suisse. C'est pourquoi par exemple dans les restaurants avec service à table, 75% d'entre eux tiennent compte de la déclaration de provenance figurant sur la carte. Un établissement peut se profiler grâce à une bonne signalétique. Avec la marque d'origine SUISSSE GARANTIE, cela est possible – en toute simplicité et efficacité.

Lisez à ce sujet l'article détaillé page 11.

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

© Proviande, Viande Suisse, Berne 2010



VIANDE SUISSSE

Tout le reste n'est que garniture.

Cuisiniers de la relève: la victoire et le titre pour Paride Giuri

Quatre futurs cuisiniers suisses de haut niveau se sont mesurés le 19 octobre à Berne dans les principales disciplines culinaires. Le vainqueur du Showdown est né à Davos et travaille à Vitznau. Son nom: Paride Giuri.

«A la manière suisse» – telle était le leitmotiv de la huitième édition du concours de cuisine de «La Cuisine des Jeunes» cette année, qui consistait à démontrer la diversité et la qualité de la viande porcine suisse en présentant une recette de sa propre composition. Comme les années précédentes, le niveau était élevé. Le concours s'est si bien établi au fil des ans que la filière promet au vainqueur et aux finalistes une ascension rapide, car le concours LCDJ est ouvert uniquement aux jeunes cuisiniers les plus créatifs et ambitieux.

Cette année, le carré final était composé de Gabriela Schmied, du Altersbetreuung Vechigen-Worb, de Paride Giuri, de l'hôtel Vitznauerhof à Vitznau, de Frederik Jud, du restaurant Roter Kamm à Zurich, et d'Erich Lüthi, du Park-Hotel am Rhein à Rheinfelden. C'est finalement Paride Giuri qui l'a emporté avec sa «Cochonnaille créative» (voir recette page suivante).



La finaliste Gabriela Schmied.

La tension était palpable tandis que les quatre finalistes installés à leurs postes de travail se concentraient sur la meilleure façon de concrétiser leur idée, surveillés par les quatre membres du jury dont le plus célèbre était la «Cuisinière de l'année 2009» Käthi Fässli. «J'ai particulièrement veillé à la maîtrise des différentes cuissons et à la propreté du travail», a-t-elle confié à «Fourchette & Couteau» dans un moment d'accalmie. Le président du jury Erhard Gall a salué pour finir la concentration des participants, et insisté sur le niveau encore une fois très élevé des recettes proposées.



Le jury en plein travail.

La récompense

Paride Giuri est reparti avec 1500 francs ainsi que le trophée de cristal. Il a par ailleurs remporté un dîner pour quatre personnes au restaurant Schupfen à Diessenhofen, d'une valeur de 900 francs. Avant de passer à table, Paride aura l'honneur de pouvoir soulever les couvercles des marmites de la découverte Gault Millau de l'année 2010, Christian Kuchler. Les trois autres finalistes ont reçu 500 francs chacun.

L'organisateur

«La Cuisine des Jeunes» est un projet de Viande Suisse. La plate-forme aide de jeunes professionnels à faire leurs premiers pas dans leur carrière et à se faire un nom au sein de la branche. Outre le concours de cuisine annuel, le site Web www.lcdj.ch et un groupe Facebook sont également au cœur de l'offre. Ces plates-formes d'échange destinées aux jeunes cuisiniers suisses proposent une Bourse aux emplois gratuite, des informations sur la formation continue, des liens et bien d'autres choses encore. L'adhésion est gratuite.

Vous trouverez d'autres informations et des photos du concours de cuisine sur www.lcdj.ch.

Le vainqueur Paride Giuri savoure sa victoire.

« Cochonnaille créative »

La recette vainqueur de Paride Giuri,
hôtel Vitznauerhof, Vitznau

Ingrédients (pour 10 personnes)

Crème brûlée à la couenne de porc accompagnée de jambon de sanglier et de framboises

2 dl	Bouillon de tête de porc
3 dl	Demi-crème
100 g	Cognac
500 g	Couenne de sanglier fumée
150 g	Jaune d'œuf
5 tranches	Jambon de sanglier
10	Framboises
	Sucre de canne

Verrine de lard de poitrine poché à la gelée de porc et à l'espuma au raifort

Lard de poitrine

500 g	Lard de poitrine
½ l	Bouillon de tête de porc
3	Feuilles de laurier
4	Poivres longs

Gelée

4 dl	Fond de lard de poitrine
50 g	Porto blanc
3 g	Agar-agar

Espuma

40 g	Raifort frais
50 g	Pâte de raifort
2 dl	Fond de tête de porc
2 dl	Crème entière
2 g	Pro Espuma

Tête de porc glacée au chocolat amer sur lit de courge musquée confite et aux graines de courge grillées

Tête de porc

1	Tête de porc parée, sans os
200 g	Poireau
250 g	Carottes
300 g	Céleri
250 g	Oignons
1	Ail
2 g	Baies de genièvre
2 g	Graines de fenouil
3 g	Cumin
10 g	Grains de poivre blanc
5 g	Poivre de Tasmanie
10 g	Romarin
10 l	Eau

Courges

½	Courge musquée
1	Etoile d'anis
2	Clous de girofle
1 branche	Thym
½	Bâton de cannelle
1	Gousse d'ail
	Huile d'olive
10 g	Graines de courge

Pour le glaçage

50 g	Jus
50 g	Chocolat amer

Carré de cochon de lait rôti sur une paupiette chou frisé / chou rouge accompagné de moutarde de figues, de Knödel de pain aux poires et de mousse de bière brune

Carré

2	Morceaux de carré de cochon de lait d'env. 400 g chacun
10 g	Miel de châtaignier
5 g	Beurre noisette
	Sel

Paupiette

6	Feuilles de chou frisé bien blanchies
10 g	Moutarde de figues du Tessin
300 g	Chou rouge cuit
30 g	Beurre

Knödel

500 g	Pain de Sils
½	Echalote
5 g	Epices pour birnenweggen (pain aux poires)
½ l	Crème
2	Jaunes d'œufs
2	Œufs

Mousse de bière

100 g	Fond de tête de porc
100 g	Bière Davos-Monsteiner-Wätterguoge
50 g	Beurre
50 g	Crème entière

Préparation voir page suivante.



Des recettes « Fourchette & Couteau » à collectionner

Préparation

Crème brûlée à la couenne de porc accompagnée de jambon de sanglier et de framboises

Porter à ébullition le fond, la demi-crème, le cognac et la couenne et laisser cuire 15 minutes. Passer ensuite le fond au tamis. Ajouter le jaune d'œuf. Verser dans des moules et recouvrir de film. Pocher au steamer pendant 15 minutes à 80° C avec 70% de vapeur et 30% de chaleur. Laisser refroidir au réfrigérateur. Avant de servir, saupoudrer de sucre de canne et flamber. Répartir les framboises écrasées sur la crème brûlée, dresser le jambon de sanglier et fumer le tout.

Verrine de lard de poitrine poché à la gelée de porc et à l'espuma au raifort

Lard de poitrine: couper le lard en dés égaux et faire pocher dans le fond avec le laurier et le poivre long pendant une heure.

Gelée: mélanger le fond, le porto et l'agar-agar, porter à ébullition, verser sur une tôle et réserver au frais.

Espuma: râper le raifort frais et mélanger avec le reste des ingrédients. Porter à ébullition, mixer et verser la préparation encore chaude dans un siphon à espuma.

Tête de porc glacée au chocolat amer sur lit de courge musquée confite et aux graines de courge grillées

Tête de porc: faire blanchir la tête de porc et la rincer tout d'abord à l'eau chaude puis à l'eau froide. Tailler les légumes en mirepoix et couper l'ail en deux. Piler les fines herbes au mortier. Plonger la tête pochée avec tous les ingrédients dans de l'eau froide et laisser cuire 1 heure. Faire refroidir et tailler 10 dés de 1 cm dans la viande des joues.

Courges: couper les courges en dés égaux (1 cm). Ajouter le reste des ingrédients et badigeonner d'huile. Faire confire au steamer à 80° C. Faire griller les graines de courge au four à 180° C et les hacher grossièrement.

Pour le glaçage: glacer les dés de tête de porc avant de dresser avec le chocolat amer et le jus.

Carré de cochon de lait rôti sur une paupiette chou frisé / chou rouge accompagné de moutarde de figues, de Knödel de pain aux poires et de mousse de bière brune

Carré: parer les carrés, séparer la viande des os et ficeler. Après la saisie, badigeonner la couenne de miel et enfourner à 160° C pendant 15 minutes environ. Avant de dresser, saisir encore la viande dans le beurre noisette et la couper en médaillons.

Paupiette: badigeonner généreusement les feuilles de chou frisé de moutarde. Faire cuire le chou rouge dans le beurre jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Disposer les feuilles de chou frisé, poser le chou rouge par-dessus et confectionner un rouleau.

Knödel: couper le pain de Sils en gros cubes. Porter à ébullition l'échalote, la crème et les épices, incorporer au pain et bien malaxer. Incorporer le jaune d'œuf et les œufs, mélanger et assaisonner. Etaler la préparation de Knödel sur une tôle et enfourner à 100° C pendant env. 16 minutes. Presser et réserver au frais, puis couper en rectangles et poser la paupiette et les médaillons par-dessus.

Mousse de bière: porter à ébullition le fond, la bière et la crème entière, faire réduire d'un tiers et monter avec le beurre.



La recette de filet qui inspire

Jan Leimbach, du «Lenkerhof Alpine Resort», a imaginé une recette pour notre histoire à la une: filet mignon de veau du Simmental et joue de veau braisée aux lentilles Castelluccio et à la purée de pommes de terre au citron vert.



Ingrédients (pour 10 personnes)

Joue de veau

10	Joues de veau
10	Echalotes pelées et coupées en quartiers
500 g	Légumes à braiser (carottes, céleri-rave, céleri-branche)
5	Tomates pelées et coupées en quartiers
625 ml	Vin rouge (p. ex. cabernet sauvignon)
250 ml	Madère
1,75 l	Fond de veau brun
2	Feuilles de laurier fraîches
5	Baies de genièvre écrasées
5	Clous de girofle
5	Grains de poivre de girofle
25	Grains de poivre noir
5 branches	Thym
1,5	Citron (pour le zeste)
60 g	Beurre froid
Un peu	Poivre de Cayenne

Lentilles Castelluccio

400 g	Lentilles vertes (de préférence Lenticchie di Castelluccio) ramollies
250 g	Petites carottes, céleri-branche et poireau coupés en dés
2,5	Echalotes coupées en dés
7 cs	Huile d'olive
125 g	Lard coupé en fines tranches
2 cc	Feuilles de thym hachées
250 ml	Fond de la joue de veau
50 g	Beurre
Un peu	Vinaigre balsamique vieux

Purée de pommes de terre au citron vert

750 g	Pommes de terre fermes à la cuisson, lavées, pelées et coupées en quartiers
50 ml	Huile d'olive pressée à froid
250 g	Mascarpone

250 ml	Lait
	Zeste de citron vert, gros sel marin, poivre du moulin

Filet mignon de veau

1,2 kg	Filet mignon de veau (tranche du milieu) paré
	Sel, poivre blanc du moulin
	Huile pour saisir
2	Branches de romarin
2,5 cs	Beurre

Préparation

Saler les joues de veau, les fariner et les saisir de tous côtés dans le beurre fondu. Sortir la viande de la poêle et laisser égoutter sur une grille. Déglacer le fond de cuisson avec le vin rouge et faire réduire jusqu'au tiers.

Dans une cocotte, faire chauffer un peu d'huile d'olive et saisir les légumes à braiser et les échalotes. Ajouter les tomates. Déposer les joues de veau, verser la réduction au vin rouge sur les légumes à braiser, puis verser le fond de veau. Ajouter toutes les épices (sauf le thym), couvrir et faire braiser à 160° C entre 1,5 et 2 heures.

Sortir la viande et les légumes du fond de veau puis tamiser le fond. Faire cuire la sauce jusqu'à la consistance souhaitée et aromatiser avec le thym. Passer ensuite au tamis très fin. Assaisonner avec du sel, du poivre et du poivre de Cayenne, puis monter avec un peu de beurre froid.

Verser la sauce ainsi préparée sur les joues de veau et réserver au chaud. Laisser refroidir un peu les légumes à braiser, les couper en jolis morceaux et réserver.

Pour les lentilles, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter le lard et saisir légèrement. Ajouter les légumes et les échalotes, et faire revenir 5 minutes sans faire colorer. Faire cuire les lentilles égouttées pendant 10 minutes dans de l'eau salée et égoutter. Incorporer les lentilles aux légumes et faire braiser en ajoutant le fond de veau, puis mélanger avec le beurre froid. Aromatiser avec un peu de vinaigre balsamique.

Pour la purée de pommes de terre, faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, égoutter, laisser refroidir quelques instants et passer au presse-purée au-dessus d'un saladier. Incorporer tour à tour l'huile d'olive, le lait chaud et le mascarpone en remuant lentement, jusqu'à absorption totale du liquide. Assaisonner avec du sel marin, du poivre du moulin et le zeste de citron vert. Réserver au chaud.

Essuyer le filet mignon de veau en le tamponnant avec du papier essuie-tout, saler et poivrer. Saisir uniformément dans de l'huile bien chaude dans une poêle. Déposer le filet mignon de veau sur une grille et faire cuire dans un four préchauffé à 110° C pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la température à cœur soit de 48° C. Saisir encore rapidement le filet mignon de veau dans une poêle avec du beurre doré et du romarin.

Réchauffer les légumes à braiser dans une poêle avec la viande, puis saler et poivrer. Disposer les lentilles sur les assiettes préchauffées et poser la joue de veau braisée par-dessus. Dresser la purée de pommes de terre sur les assiettes à l'aide d'une poche à douille et répartir les légumes. Couper le filet mignon de veau en dix tranches uniformes, déposer sur la purée et napper de sauce.

Histoire à succès 1: «Mediacampus», Zurich

Offre éclectique, clientèle éclectique

Sur le site d'une ancienne imprimerie à Zurich trône désormais le Mediacampus avec des entreprises, des écoles et une restauration collective. Nous nous sommes renseignés sur la recette à succès.

Le site du Mediacampus compte des studios photographiques, des écoles, de petites entreprises, des crèches et des bureaux. Les collaborateurs de ces entreprises aiment manger au restaurant qui en fait partie. Nous nous sommes entretenus avec sa gérante Cony Zimmerli.

Madame Zimmerli, la ville de Zurich devient une place difficile à conquérir avec tous les restaurants qu'elle compte. Comment vous en sortez-vous dans votre établissement?

En tant qu'association pour la réinsertion sur



le marché du travail de personnes rencontrant des difficultés psychiques, nous pouvons nous permettre d'avoir davantage de collaborateurs que d'autres entreprises. Cela fait que, malgré les prix tels qu'ils sont pratiqués dans la restauration collective, nous pouvons nettoyer les tables et avons donc rarement des tables sales et inutilisées. Cela se reflète dans nos comptes de pertes et profits.

Combien de menus proposez-vous chaque jour en sus de votre offre?

Nous avons un menu végétarien et un avec de la viande. A côté de cela, nous accordons une grande importance à la variété.

La déclaration de provenance s'est-elle établie comme un précieux outil de marketing également dans la restauration collective?

Assurément. Les clients paient volontiers un



petit peu plus pour manger des produits suisses, car ils savent, de par leurs propres expériences au supermarché, qu'il est impossible de manger une poitrine de poulet pour CHF 12.50 au restaurant. L'association Arbeitskette a par ailleurs pour credo de s'engager pour les produits régionaux. Nous achetons notre viande chez un boucher zurichois ou dans une boucherie bio à Wetzikon. Notre poulet provient exclusivement de Kneuss à Mägenwil, et est livré par Braschler Comestibles.

Plus d'astuces et d'informations ainsi qu'une recette de rôti d'épaule de bœuf façon bourguignonne sur www.viandesuisse.ch/gastro

Association Arbeitskette
Restaurant Mediacampus
Baslerstrasse 30
8048 Zurich
Tél. 043 321 85 65
mediacampus@arbeitskette.ch
www.arbeitskette.ch/mediacampus

Histoire à succès 2: «Le Bocca», Saint-Blaise

Les produits régionaux pour credo



Claude Frôté, actionnaire majoritaire et chef de cuisine de l'établissement «Le Bocca» à Neuchâtel, est un restaurateur passionné. «J'adore les restaurants, j'aime faire plaisir aux clients, j'apprécie le vin et même la fumée», déclare l'homme, milieu de la cinquantaine, qui est né dans une famille de juristes et a «dès l'âge de quatre ans, pris goût à la cuisine, car, quand j'étais petit, mes parents mangeaient trois ou quatre fois par semaine à l'extérieur.»

Avec des exigences élevées mais en toute décontraction, Claude Frôté du restaurant Le Bocca nous décrit sa philosophie de la cuisine – et sa passion pour les bons produits.

En tant que restaurateur exigeant, Claude Frôté a un avis tranché à propos des matières premières qu'il sert à ses clients: «Plus c'est régional, meilleur c'est.» Claude Frôté s'approvisionne chez trois ou quatre bouchers des environs immédiats, ainsi qu'auprès d'une sélection d'agriculteurs triés sur le volet, en qui il a confiance et à qui il rachète chaque année quelques animaux entiers. «Les produits régionaux sont meilleurs que tout ce qui requiert un long voyage, c'est pourquoi je mise en règle générale sur la viande suisse.»

Nous dégustons toute une série de créations de Claude Frôté – notre préférence va à sa brochette de filet de bœuf: le chef té-

moigne ici de sa subtilité en équilibrant et en structurant en même temps l'arôme parfois finement perceptible du filet de bœuf avec deux sortes de poivre complémentaires.

Pour en savoir plus sur Claude Frôté et obtenir la recette de «Brûlé glacé d'agneau au couscous et sa gelée de piment», rendez-vous sur www.viandesuisse.ch/gastro!

Le Bocca
11, avenue Bachelin
2072 Saint-Blaise
Tél. 032 753 36 80
Fax 032 753 13 23
www.le-bocca.com



Histoire à succès 3: «Cheval Blanc», Asuel

Particulièrement situé, particulièrement convaincant

Convivial pour les enfants grâce à une vaste aire de jeux – convivial pour les parents grâce à la viande suisse: le «Cheval Blanc» dans le village idyllique d'Asuel vaut le détour.

Le «Cheval Blanc» rappelle à tout un chacun le film «Gilberte de Courgenay». Juste à côté d'une grange se trouve l'entrée d'un établissement sans prétention, comprenant une taverne et un petit restaurant. La grange et ses quelque 150 places de banquet appartiennent à l'entreprise de Madeleine Monnerat. En 1986, ses parents lui ont légué un bistrot, et elle en a fait le «Cheval Blanc» qu'il est aujourd'hui. Cet établissement est recommandé non seulement par le Gault Millau qui l'a gratifié de 14 points, mais aussi par le guide suisse romand petitsgourmands.ch.

Les deux critères de recommandation sont liés au chef de cuisine compétent Serge Guntz, d'origine alsacienne, et à la vaste aire de jeux pour les enfants. Au moins par beau

temps, les parents sont assurés de pouvoir savourer leur plat principal en toute tranquillité.

Ces fameux plats principaux sont préparés par Serge Guntz, qui privilégie la viande suisse. On trouve sur sa carte par exemple une côte de jeune porc de la Baroche, du nom de la région. «J'ai commandé chez le boucher Domon à Alle des porcs bien spécifiques, qui ne devaient pas dépasser les cinquante kilos», déclare le patron. Interrogé sur la différence entre les qualités de viande en France et en Suisse, Serge Guntz se montre particulièrement élogieux à l'égard du veau suisse. «Cette viande renferme moins d'eau et plus d'arôme», affirme-t-il.



Vous trouverez la recette de Serge Guntz intitulée «Suprême de Gruyère au vin jaune» et d'autres informations sur www.viandesuisse.ch/gastro/

Cheval Blanc
Route Principale
2954 Asuel
Tél. 032 462 24 41
Fax 032 462 32 53
cheval.blanc@ajoie-net.ch
www.chevalblancasuel.ch



Coups de mou et moments de joie

Sandro Zinggeler, vainqueur LCDJ de l'année 2009, aimerait cuisiner des plats plus variés que ne le permet le service militaire. L'apéritif des officiers devient alors un moment fort.

Ragoût, ragoût et ragoût: après treize semaines de service militaire, j'aspire à un quotidien culinaire loin de l'uniforme vert. Heureusement, grâce à mon nouveau job au restaurant «Epoca» de Flims, j'ai déjà quelque chose qui me permet de me réjouir. Car mon service militaire en tant que soldat n'est pas devenu plus passionnant que pendant l'école des recrues.

Parfois, je m'étonne de mes camarades: ils laissent à désirer au niveau de l'hygiène et de la conscience professionnelle, et je ne peux qu'espérer qu'ils se souviennent à un moment ou à un autre de leur honneur professionnel. Bien que relégué aux fourneaux, je me sens parfois obligé, à travers ma mission, de servir d'exemple pour les gens démotivés. Dans l'ensemble, il n'est pas simple d'obtenir de bons résultats dans des conditions si strictes.

Ma victoire à Davos m'a d'autant plus réjoui: l'ICD Award m'a permis d'augmenter considérablement le nombre



de mes contacts, de faire le plein de motivation et d'ajouter un nouveau trophée à ma collection. L'un des plus beaux jusqu'à présent – car j'ai tout de même été couronné aux côtés d'Anton Mosimann.

Au fait, depuis le dernier numéro de «Fourchette & Couteau», il y a eu un moment fort sur le plan culinaire: un apéritif sans limite de budget pour le président de la ville de Coire, le commandant de régiment et de nombreux officiers. Nous avons préparé des galettes de pommes de terre aux lanières de filet de veau en verrines, une quiche lorraine à la mousse de lard et des espumas – une belle occasion de dépoussiérer ma boîte à astuces. La variété rend la vie fascinante. Sur ce, je vous souhaite de joyeuses fêtes et une bonne année.

Meilleures salutations de
Sandro Zinggeler

Déjeuner de dames avec l'agneau suisse



De l'agneau au déjeuner pour ces dames: Alessandra a vaincu son scepticisme.

De nombreuses femmes ont des préjugés concernant la viande d'agneau et c'est pourquoi les restaurateurs en proposent rarement. Ou bien ces deux allégations ne seraient-elles que des idées préconçues? Nous avons organisé un repas-test et enquêté sur l'état actuel des choses.

C'est sur la plate-forme des potins de Zurich récemment ouverte, www.blaaablaaa.com, que nous avons trouvé nos deux dames qui n'aiment pas la viande d'agneau et que nous avons par conséquent invitées à déjeuner. Ce n'était pas simple du tout, car de nombreuses femmes ont déclaré n'avoir aucun problème avec l'agneau. «Le curry d'agneau aux lentilles, les racks grillés au romarin, mmmh!», a confié l'internaute «frischzelle». Pour l'internaute «miami24», l'agneau est «délicieux, vraiment la meilleure des viandes».

Deux goûteuses sceptiques

En revanche, les deux amies Antonietta et Alessandra, qui travaillent respectivement dans une banque et une compagnie d'assurances, ont vraiment hésité à accepter notre invitation. Antonietta avait en mémoire deux mauvaises expériences; une première fois en Islande où «il n'y avait tout simplement rien d'autre sur la carte» et une seconde fois chez des amis qui avaient préparé un filet d'agneau. «J'ai simplement prétendu que je n'avais pas faim.»

D'après Alessandra, l'agneau «a en principe un goût fort» et, par conséquent, elle n'apprécie pas non plus le fromage ou le yaourt de brebis. Les deux goûteuses aiment manger à l'extérieur, que ce soit par paresse ou parce qu'il y a quelque chose à fêter. Elles font alors également attention à l'origine suisse de la viande, mais préfèrent fondamentalement le poulet et le bœuf. En ce qui concerne les grillades à la maison, ce qu'Antonietta apprécie le plus, ce sont les «brochettes de filet marinées préparées par le boucher».



Alessandra et Antonietta, les goûteuses d'agneau de Zurich.

Dans le nouveau restaurant zurichois Markthalle installé à l'intérieur du viaduc ferroviaire transformé (dans l'arrondissement 5 très tendance), le chef de cuisine Reto Zuberbühler a préparé pour notre déjeuner un plat à base de délicieuse viande d'agneau suisse provenant de la boucherie Delikatessen Metzgerei Wipkingen. Au menu: des côtelettes et du filet avec des haricots, un gratin de pommes de terre, ainsi que des dattes et des pignons de pin finement coupés.

Le scepticisme des deux dames a été difficile à vaincre mais, finalement, nous nous sommes assis tous les trois à la table. Il a été passionnant de voir qu'Alessandra, la plus critique, semblait davantage enthousiasmée par les côtelettes juteuses que par les médaillons de filet, bien que les premières aient visiblement conservé plus de gras. Mais le fondant de la viande a convaincu la détractrice de l'agneau. En revanche, sa collègue Antonietta a plutôt été séduite par le filet maigre. Les deux dames ont trouvé dommage mais compréhensible au vu de l'exercice, que le chef de cuisine ait renoncé à préparer une sauce. Le bilan? «Ce n'est pas pour cela qu'à partir de maintenant, nous ne mangerons plus que de l'agneau», a déclaré Antonietta, laissant libre cours à l'interprétation.

Chez «Fourchette & Couteau», nous pensons ceci: les restaurateurs ne devraient pas hésiter à servir de l'agneau suisse de temps en temps. Car l'animal qui n'a que quelques mois et qui a été abattu proprement, ne rebutera personne avec son goût spécifique – c'est ce que nous a appris notre déjeuner à base d'agneau avec ces dames. Et avec une sauce épicée, d'autres femmes se laisseraient convaincre. Quoi qu'il en soit, cela vaut le coup d'essayer, car la diversité est un argument de taille dans le paysage gastronomique actuel.

De nouvelles études parlent en faveur de la viande suisse

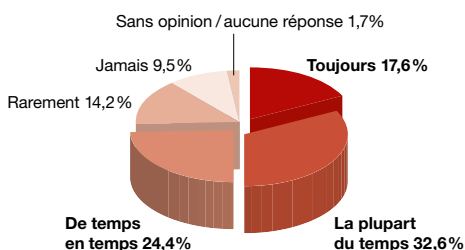
Les trois quarts des clients de restaurants avec service à table tiennent compte de la déclaration de provenance figurant sur la carte. Et leur préférence va clairement à la viande suisse. C'est la raison pour laquelle un marquage clair des produits suisses aide à fidéliser les clients.



La déclaration de provenance de la viande est assez souvent mentionnée en tous petits caractères dans un coin de la carte, presque honteusement. Elle n'a pas mérité un tel traitement, car plus de la moitié des clients des restaurants avec service à table lisent pratiquement toujours. Un quart y jette un œil de temps en temps. Seuls 9% de toutes les personnes interrogées déclarent que cette information leur est complètement égale. Telles sont les conclusions auxquelles parvient une nouvelle étude menée sur les positions des consommateurs à l'égard de la viande.*

Question posée aux clients de restaurants avec service à table:

A quelle fréquence tenez-vous volontairement compte de la déclaration de provenance de la viande que l'on vous sert?



«Suisse» comme preuve de qualité

Pour les clients, il ne s'agit pas là d'une information générale. Ils sont clairement très soucieux de vérifier l'origine suisse.** Aucun autre aliment ne fait l'objet d'une telle sensibilité que la viande, et cela pour de bonnes raisons. Quiconque savoure un bon morceau de viande aujourd'hui veut pouvoir en profiter pleinement. En l'occurrence, c'est non seulement le goût meilleur qui entre en ligne de compte, mais aussi la bonne conscience de savoir que les animaux ont été détenus dans les règles de l'art et bien traités jusqu'à la fin.

Origine garantie

Des lois sévères et des contrôles sans faille existent pour cela en Suisse – de l'étable à l'assiette. Une écrasante majorité de personnes leur fait confiance dans notre pays. Ne reste plus qu'à avoir la garantie que le produit acheté a également bien été produit et transformé en Suisse. Cette lacune est comblée par la marque d'origine SUISSE GARANTIE. Non seulement la viande mais aussi tous les produits agricoles de notre pays peuvent en être distingués. Mais pour cela, c'est toute la chaîne de leur production qui doit être certifiée et soumise à des contrôles permanents.

SUISSE GARANTIE est aujourd'hui bien connue des consommatrices et consommateurs, car ces derniers rencontrent ce signe presque partout dans leurs achats quoti-



diens. Les restaurateurs peuvent en profiter en marquant de ce symbole les produits correspondants sur leur carte.

Objectif: des clients satisfaits

La pression des coûts sur la restauration est un fait incontesté. Mais ne regarder que le prix en faisant ses courses n'est pas toujours payant. Car une clientèle importante et fidèle reste le capital le plus précieux d'une entreprise. Il est bien connu que l'on peut fidéliser ces clients-là uniquement par le biais de leur satisfaction. Cela commence par le respect de leurs souhaits, et une viande produite en Suisse est le premier critère pour y parvenir.

* Image de la viande, LINK Institut de recherche marketing et sociale, Suisse
** 13^e baromètre du marché et de la consommation 2010, Demoscope Suisse



Le vainqueur de cette année: Marino Reinert, hôtel Castello del Sole, Ascona

Chaîne des Rôtisseurs: le vainqueur 2010 s'appelle Marino Reinert

Lors du «Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs», la Chaîne des Rôtisseurs sacre chaque année son meilleur jeune cuisinier suisse. L'édition de cette année, qui s'est déroulée le 23 octobre 2010, a tenu tout le monde en haleine jusqu'à la fin. Les finalistes avaient à peine quatre heures pour concocter un menu à trois plats à partir d'un panier secret distribué juste avant le début de la compétition. Cette année, les produits de base obligatoires étaient les suivants: écrevisses, omble, carré de veau et poires.

Le jury spécialisé dirigé par Irma Dütsch n'a vraiment pas eu la tâche facile. Le niveau avait rarement été aussi élevé et les notes des différents candidats se tenaient dans un mouchoir de poche. Le jury a finalement élu le jeune cuisinier Marino Reinert, de l'hôtel Castello del Sole à Ascona. Les deuxième et troisième places ont été attribuées à Gerald Kiermeier et à Marcel Thoma.

Le vainqueur Marino Reinert représentera la Suisse en 2011 lors de la finale internationale à Istanbul.

www.chaine-suisse.ch

Le Barbecue d'hiver à Berne – voici comment naissent des traditions

«La tradition ne consiste pas à conserver des cendres, mais à entretenir une flamme.» On ne sait pas très bien qui a formulé ce sage point de vue, car il est attribué à de nombreux grands esprits. Ce qui est sûr, cependant, c'est que cette phrase convient parfaitement pour illustrer le Barbecue d'hiver organisé par Viande Suisse sur la Weissenhausplatz à Berne. Celui-ci aura lieu

pour la cinquième fois déjà le **29 janvier**. Et nous continuerons d'entretenir la flamme à l'avenir. C'est pourquoi nous associerons désormais en toute bonne conscience au Barbecue d'hiver le qualificatif «traditionnel». L'occasion idéale par ailleurs de se réjouir avec un peu d'avance de la saison des grillades 2011 en compagnie de gourmets et de professionnels de toute la Suisse. A bientôt!



Abonnez-vous à «Fourchette & Couteau».



VIANDE SUISSE

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 gratuitement la brochure contenant les recettes des finalistes LCDJ. f a

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.