

Fourchette & Couteau

INFOS GASTRONOMIQUES VIANDE SUISSE



3-2012

Tout le reste n'est que garniture.

Délicieux veau suisse:

un produit de qualité change de couleur. Page 2

Pastrami & Co.:

le grand retour du saumurage
dans les cuisines
gastronomiques suisses. Page 4

Concours de cuisine

«La Cuisine des Jeunes»:

rappports et impressions
du salon ZAGG. Page 6



Rose à rougeâtre:

La viande de veau suisse annonce la couleur



Une nouvelle ordonnance suisse sur la protection des animaux rehausse les exigences relatives à la conformité aux règles de l'art de la détention des veaux. L'alimentation, notamment, doit être mieux adaptée aux besoins des ruminants – ce qui n'est pas sans conséquence, car la couleur de cette viande d'excellente qualité sera désormais rose à rougeâtre. Des grands chefs s'en réjouissent déjà: c'est le cas du Zurichois Jacky Donatz.

La viande de veau est considérée comme délicate et noble. Cela vient peut-être entre autres de ce qu'il y a environ 60 ans, des médecins ont commencé à prescrire à leurs riches patientes et patients de la viande de veau en tant qu'aliment de régime. Ils avaient d'ailleurs tout à fait raison, car avec son pourcentage de graisse idéalement faible et sa structure délicate, la viande de veau est équilibrée, riche en vitamines, oligoéléments et autres minéraux, ainsi que légère et très digeste.

Des qualités qui resteront inchangées à l'avenir. Il en va en revanche autrement de la couleur de la viande de veau suisse qui, elle, sera bientôt rose à rougeâtre – et ce pour d'excellentes raisons.

C'est l'alimentation qui détermine la couleur de la viande

Ce n'est pas un hasard si, jusqu'à présent, la viande de veau était claire, voire même presque blanche. Car il y a de cela également une soixantaine d'années, un nouveau modèle de détention est apparu dans lequel les veaux étaient nourris exclusivement au lait, aliment dont la faible teneur en fer avait pour conséquence que leur viande restait claire. Les consommatrices et consommateurs s'y sont habitués et ont dès lors privilégié la viande de veau claire.

Il est certes tout à fait adapté de nourrir les très jeunes bêtes avec du lait, mais les conditions d'engraissement des veaux ont changé au fil du temps. Les animaux étaient notamment de plus en plus âgés au moment d'être abattus. Or, en avançant en âge, les veaux

développent également leurs poches d'estomac destinées à la digestion de fourrage grossier tel que foin, maïs, etc., fourrage qui devient donc nécessaire.

Si les veaux ne sont alors pas affouragés avec un fourrage grossier, ils développent des carences en fer, devenant par conséquent plus sujets aux maladies, par exemple des voies respiratoires.

De nouvelles directives pour l'élevage des veaux

Le 1^{er} septembre 2013, une nouvelle ordonnance sur la protection des animaux entrera en vigueur, prenant en compte les modifications des conditions de l'élevage des veaux. Cette ordonnance impose aux exploitations d'engraissement de permettre aux veaux d'accéder librement à du fourrage grossier.

«Il est établi que des animaux élevés dans les règles de l'art sont beaucoup moins sujets aux maladies et nécessitent moins de médicaments. Mais dans le même temps, l'absorption de substances fourragères supplémentaires riches en fer modifie la couleur de la viande de veau, qui devient alors rose à rougeâtre», explique le Prof. Dr. Adrian Steiner, directeur de la Clinique des animaux de rente à la Faculté Vetsuisse de l'Université de Berne.

Une viande de veau rose à rougeâtre n'entraîne donc aucune perte de qualité. Au contraire: garante d'une détention animale conforme aux règles de l'art, cette couleur représente un avantage pour l'animal comme pour l'homme. C'est pourquoi la filière suisse de la viande soutient ces nouvelles dispositions.

Délicieux veau suisse

Les consommatrices et consommateurs suisses apprécient le veau, viande délicate et juteuse. Ainsi, chaque Suisseuse et chaque Suisse consomme chaque année environ trois kilos de ce mets fin et délicieux, et ce principalement au restaurant. Des besoins qui peuvent être presque intégralement couverts avec les quelque 260 000 veaux qui sont abattus chaque année dans notre pays. A l'avenir, vous pourrez ainsi proposer à vos hôtes non seulement des mets délicats et savoureux, mais aussi une viande provenant de bêtes élevées conformément aux règles de l'art.

Des grands chefs tout acquis à cette cause

Grâce à la nouvelle ordonnance, c'est en toute bonne conscience que les restaurateurs pourront proposer à leurs clients de la viande de veau produite selon les règles de l'art. Mais ce n'est pas tout, car la viande de veaux affouragés conformément aux règles de l'art a également davantage de saveur, comme on a pu le constater lors d'une dégustation au restaurant zurichois Sonnenberg. Le chef Jacky Donatz, qui propose depuis des décennies de généreuses côtelettes de veau et a largement mérité son titre de «gourou de la côtelette», nous a confié que la nouvelle qualité de la viande de veau suisse allait de pair avec des différences perceptibles en termes de texture et de saveur: la viande est plus ferme, plus juteuse et plus aromatique. A l'avenir, la viande de veau sera donc d'autant plus indissociable des mets de fête que proposent les cuisines des restaurants suisses.



 viandesuisse.ch/SF1265
Plus d'infos sur Internet.

Impressum «Fourchette & Couteau»

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

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

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

© Proviande, Viande Suisse, Berne 2012



Tout le reste n'est que garniture.



Le saumurage:

une redécouverte fort intéressante

Ce mode de préparation traditionnel permet de faire d'un morceau de viande tout simple un mets raffiné.

Le morceau plat de viande de bœuf que tranche Domenic Spycher arbore une intense couleur rose. Non, il ne s'agit pas de faux-filet, mais d'un morceau de poitrine de bœuf qui doit sa forte coloration au saumurage.

Le chef et copropriétaire du restaurant bernois Goût a placé la viande dans une saumure composée d'eau et de sel nitrité, y a ajouté des feuilles de thym et de sauge, des baies de genièvre, des tranches de gingembre et des piments rouges, a couvert, puis laissé reposer le tout à la cave pendant 48 heures. Afin que la saumure pénètre mieux dans la viande, il l'a tout d'abord «piquée», utilisant pour cela un ustensile simple évoquant une brosse, mais doté de pointes de métal à la place des poils.

C'est par hasard que Spycher a eu l'idée de se mettre à la saumure. En zappant sur la télé, il est tombé sur du pastrami. Cette

viande de bœuf saumurée et fumée est très répandue à New York. Là-bas, on la coupe en tranches fines que l'on empile bien serré dans des sandwiches. Ce sont des immigrants juifs d'Europe de l'Est qui y ont introduit cette spécialité au XIX^e siècle. Le terme pastrami vient du roumain «pastra» qui signifie «conserver».

Recette pour une bonne affaire

Ce qui est fascinant avec le pastrami, c'est que l'on peut produire à partir d'un morceau de poitrine de bœuf bon marché (le kilo coûte de 16 à 17 francs), normalement utilisé pour les ragoûts hivernaux, un mets raffiné que l'on peut savourer toute l'année.

Domenic Spycher laisse mariner sa viande pendant 48 heures dans une saumure à 10%. Il la «pane» ensuite avec un mélange de poivre concassé et de fines miettes de pain. Puis, 14 heures durant, il fait cuire à 80 degrés la viande mise sous vide pour empêcher qu'elle ne sèche. Après cuisson, elle est exposée durant dix minutes à la fumée froide. Pour cela, Spycher utilise l'armoire à fumer de son voisin charcutier. Mais on peut obtenir le même effet à l'aide d'un barbecue-boule ou au four.

Spycher sert son pastrami sous deux formes.

En entrée, il le présente coupé finement, mélangé à des quartiers de melon et à des tranches d'artichaut frites. La saveur salée-fumée de la viande se marie parfaitement à la douceur du melon, mieux qu'un jambon cru qui possède lui-même une certaine sucrosité.

En plat principal, il le sert en tranches épaisses, chauffé au four et accompagné d'une salade de haricots croquants. Les yeux bandés, on pourrait se demander de quoi il s'agit: une palette épicée? Une tranche de poitrine de veau fumée?

Ce pastrami surprend, et c'est délicieux. Il pourrait inspirer des cuisiniers ambitieux à associer trois types de viande: saumurée, en ragoût et saisie.



Petit abc du saumurage

Avant l'invention de la réfrigération artificielle, le saumurage servait à conserver certaines denrées. Aujourd'hui, on le pratique plutôt pour le plaisir des yeux et du palais.

«Plus on prend son temps, meilleur est le goût», dit à ce sujet le maître-boucher Adrian Gygax de Lützelflüh. M. Gygax saumure de diverses façons la viande des porcs de la région. S'il fait mariner dans une saumure les morceaux destinés à être des jambons modèles ou du lard à griller, c'est en revanche à sec qu'il traite les futurs jambons à l'os: après les avoir frottés de sel nitrité, de poivre et d'épices, il les entropose six semaines dans une chambre froide à une température d'un degré. Ensuite, il les expose pendant trois semaines à la fumée froide «de cuisine», avant de les laisser infuser douze heures dans une eau chauffée à 70-80 degrés. Le résultat: «un arôme aussi naturel qu'il y a 1000 ans», comme le dit M. Gygax lui-même.



viandesuisse.ch/SF1266

Plus d'infos sur Internet.

Art culinaire et spectacle

C'est dans le cadre solennel du salon professionnel de la gastronomie ZAGG, à Lucerne, qu'a été organisée la finale 2012 du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. La victoire est allée à David Lanz du restaurant Casa Novo à Berne.

A l'occasion de la dixième édition du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes», la finale s'est tenue pour la première fois au salon ZAGG. Durant tout l'événement, l'animateur suisse Sven Epiney a divertit le public, prouvant qu'il était incollable sur les sujets culinaires.

Le thème imposé pour le concours 2012 était «Wild, Wild Veal» – le veau suisse. Les finalistes venus participer au grand showdown étaient Lou Koenig (actuellement en quête de nouvelles perspectives), Martin Kathriner (feRUS Bar & Grill, Emmenbrücke), David Lanz (Casa Novo, Berne) et Michel Hojac (Giardino Mountain, Champfèr). Peu avant que les premières assiettes ne soient dressées, Erhard Gall, le président du jury, confiait: «Nous avons choisi les quatre finalistes idéaux.»

Durant la préparation, l'animateur Sven Epiney a dû consoler Lou Koenig et Michel Hojac qui, animés d'un fort goût du risque, ont été confrontés à de petits problèmes: le plat d'argile fabriqué exprès pour le filet de

Lou Koenig était fêlé et la cire d'abeille que Michel Hojac avait prévue pour envelopper son filet de veau s'est liquéfiée sur le champ... Mais ce n'était pas une raison de s'inquiéter, car le juré André Jaeger expliqua que les recettes et les autres éléments du menu seraient également pris en compte si une partie de la création devait pour cette fois ne pas réussir.

Une fois que tous eurent terminé, le jury s'est retiré pour délibérer et compter les points. Il ne lui a pas été facile de prendre une décision: le plat de Michel Hojac se présentait avec clarté et professionnalisme, la création de Lou Koenig dégageait beaucoup de charme à la française et, pour son «Veau dans toute sa splendeur», Martin Kathriner avait préparé la viande de multiples façons. Si David Lanz a finalement recueilli le maximum de suffrages pour sa création «Les trois ???», ce fut notamment pour l'aspect esthétique et l'originalité de sa composition. Lanz a effectué son apprentissage dans un hôtel renommé, le «Lenkerhof». Aujourd'hui, il travaille comme chef de partie sous les ordres du chef Daniel Zaugg, au restaurant Casa Novo à Berne. Il fréquente une école de commerce en alternance, investissant pour cela une journée libre par semaine. Après l'école de commerce, il souhaite suivre une formation supplémentaire de cuisinier en hôtellerie et restauration.

«Le niveau était élevé et les candidats difficiles à départager», a déclaré le célèbre chef André Jaeger peu avant la remise des prix. «C'est pourquoi nous applaudissons non seulement le gagnant, mais aussi les autres finalistes de cette année!»

Nous tenons nous aussi à les féliciter chaleureusement, et les lectrices et lecteurs de «Fourchette & Couteau» peuvent d'avance se réjouir de lire les chroniques passionnantes du vainqueur David Lanz. Mais sans doute les autres finalistes feront-ils eux aussi de nouveau parler d'eux dans un futur proche, comme André Jaeger, en tant que doyen de la promotion de la relève, s'en est montré convaincu lors de son éloge des participants. Pour en savoir plus sur l'avis d'André Jaeger concernant la relève suisse, lire page 9.

«La Cuisine des Jeunes»

«La Cuisine des Jeunes» est une plateforme destinée aux jeunes cuisiniers ambitieux. Nous offrons à de jeunes professionnels un accompagnement compétent lors de leurs premiers pas dans le monde du travail et les mettons en contact avec leurs pairs ainsi qu'avec les maîtres de leur art.

Le site web www.schweizerfleisch.ch/fr/lcdj et la page de fan Facebook correspondante mettent à la disposition des membres LCDJ un grand nombre d'offres, de trucs et astuces qui leur facilitent le quotidien professionnel. Par exemple, une remise de 20% sur les tenues de travail de Bragard.

Et la cerise sur le gâteau: l'adhésion à LCDJ est gratuite!



Plus d'infos sur Internet.

«Les trois ???»



David Lanz
Restaurant Casa Novo, Berne



Recette (pour 4 personnes)

Joues de veau braisées

- 250 g de joues de veau
- 1 l de fond de veau brun
- 1 dl de vin rouge
- 1 mirepoix (céleri-rave, carottes et oignons coupés en petits dés)
- 1 cs de purée de tomate
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 2 baies de genièvre
- Huile d'olive
- Fines herbes
- Sel/poivre

Filet de veau poché

- 400 g de filet de veau (uniquement le cœur)
- 20 g de beurre
- 5 g de thym

Ris de veau pané à la betterave rouge

- 100 g de ris de veau, (bien trempé(s), détaillé(s) en gros morceaux)
- 5 dl de fond de légumes
- 4 clous de girofle
- 2 feuilles de laurier séchées
- ½ oignon
- Sel

Chapelure de betterave rouge

- 100 g mie de pain
- 50 g de poudre de betterave rouge
- 100 g d'œuf entier
- 20 g de farine

Ballotins de pomme de terre (farcis aux joues de veau braisées)

- 4 grosses pommes de terre (catégorie A)
- 20 g de Maïzena
- 5 g de blanc d'œuf

Espuma de pomme de terre

- 250 g de pommes de terre
- 200 g de crème
- 20 g d'eau pour la cuisson
- Sel, poivre

Artichauts

- 2 mini-artichauts (artichauts baby)

Pour le fond

- 2,5 dl de vin blanc
- 2,5 dl de fond de légumes
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 piment fort
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, thym

Tomates au four

- 2 tomates en grappe
- 5 g sucre de canne
- gousse d'ail
- du thym
- de l'huile d'olive, sel, poivre

Chanterelles sautées, nage au beurre de ciboulette

- 100 g de chanterelles
- 10 g de ciboulette

Nage au beurre

- 0,5 dl de fond de légumes
- 150 g de beurre
- Sel, poivre

Des recettes « Fourchette & Couteau » à collectionner

Préparation et présentation

Joues de veau braisées

Parer les joues de veau et les détailler en dés de 3 cm de côté. Découper les légumes pour le mirepoix. Faire revenir les joues de veau dans de l'huile d'olive puis retirer la viande. Ajouter le mirepoix, faire légèrement dorer. Ajouter la purée de tomate, la faire revenir brièvement puis mouiller avec le vin rouge et le fond. Remettre les joues de veau, ajouter les herbes, couvrir et laisser mijoter au four à 140° C.

Filet de veau poché

Bien parer le filet de veau. Faire chauffer le beurre avec le thym. Etaler du film alimentaire, y déposer le filet de veau. Enduire le filet de beurre au thym et l'enrouler bien serré dans le film.

Allumer le four (combi-steamer) à 80° C sur la position vapeur. Au four, faire cuire le filet de veau à la vapeur jusqu'à ce que sa température à cœur atteigne 54-56° C. Laisser reposer le filet 5 min dans le Holdo-mat (à env. 55° C).

Ris de veau pané à la betterave rouge

Bien faire tremper le(s) ris de veau. Couper un oignon en deux, le piquer avec le laurier et les clous de girofle.

Amener le fond de légumes à ébullition puis y mettre l'oignon piqué. Ajouter le ris de veau et amener à ébullition. Retirer du feu et laisser infuser le ris. Laisser refroidir le ris dans le fond.

Séparer le(s) ris de veau en morceaux de la taille souhaitée et les paner. Faire frire à 160° C.

Ballotins de pomme de terre (farcis aux joues de veau braisées)

Evider les pommes de terre et les farcir avec les joues de veau braisées. Faire frire à 140° C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Espuma de pomme de terre

Couper les pommes de terre en petits morceaux, faire cuire ces derniers jusqu'à ce qu'ils soient bien mous, les verser dans le gobelet mélangeur, ajouter l'eau de cuisson et la crème, mixer et assaisonner.

Artichauts

Préparer les mini-artichauts et les mettre à tremper dans de l'eau citronnée. Verser dans une casserole tous les ingrédients pour le fond, amener à ébullition, ajouter les artichauts et laisser infuser.

Tomates au four

Couper les tomates en quatre, ôter les pépins et le cœur, puis mettre à mariner avec le thym, du sel, l'ail et le sucre de canne.

Chanterelles sautées, nage au beurre de ciboulette

Amener à ébullition le fond de légumes, monter avec le beurre, ajouter la ciboulette et assaisonner. Faire sauter les chanterelles.



«Les jeunes cuisiniers suisses doivent rester au top!»

Depuis dix ans, avec «La Cuisine des Jeunes», Viande Suisse soutient et promeut les jeunes cuisiniers suisses. Aussi l'événement du jubilé qui a eu lieu au salon ZAGG a-t-il fourni le cadre idéal pour des entretiens autour des thèmes de la formation et de la promotion de la relève.

Au salon ZAGG, le 10^e anniversaire du concours de cuisine n'a pas seulement été l'occasion d'un affrontement culinaire, mais aussi de discussions animées au cours d'une conférence-débat à laquelle ont participé le grand chef André Jaeger et l'étoile montante des jeunes cuisiniers suisses, Micha Schäfer. Tous deux s'accordent à dire que pour réussir en tant que cuisinier, il faut avoir une bonne idée, un style original, de la discipline, de l'ambition et de la persévérance. De nos jours, la cuisine s'est diversifiée mais aussi simplifiée, a déclaré André Jaeger durant un entretien avec l'animateur radio Joël Gilgen, ajoutant que c'est grâce à des concours de cuisine comme «La Cuisine des Jeunes» et à la présence des médias que les jeunes talents peuvent aujourd'hui se faire connaître beaucoup plus rapidement qu'auparavant. Après la conférence-débat, nous avons demandé à André Jaeger de nous parler plus en détail de la situation actuelle de la relève dans le secteur de la restauration suisse.

Une qualité suisse assurée

Jaeger, qui affiche depuis dix-sept ans dix-neuf points au Guide Gault Millau, passe pour être le doyen de la promotion de la



relève dans le secteur de la restauration suisse. Il ne se fait pas de souci quant à l'avenir de ce dernier: «Les jeunes sont bien meilleurs qu'on ne le prétend. Lorsqu'ils sont accompagnés et soutenus, ils savent se passionner et sont prêts à travailler dur.» Et le chef modèle de préciser que le concours «La Cuisine des Jeunes» remplit parfaitement sa fonction, qui est de motiver les jeunes cuisinières et cuisiniers. Car selon lui, en Suisse, nous avons tendance à ne

pas toujours mettre en valeur nos réalisations alors qu'il est justement particulièrement motivant de pouvoir présenter ses performances en public.

Jaeger explique que les jeunes cuisiniers ambitieux qui s'intéressent aux concours sont généralement très prometteurs. Et que l'on peut constater dans toute la Suisse combien certains cuisinent avec plaisir, animés du «feu sacré». «Mon cœur saigne quand je vois comment, en France, le secteur tout entier a perdu en qualité et comment presque partout, en dehors des très grands restaurants, on sert une nourriture qui n'est pas bonne, voire quasi immangeable!»

En termes de formation, Jaeger considère que le métier de cuisinier offre de bonnes perspectives: «Plus il y a de cuisiniers dans un pays, plus le niveau est élevé. Ainsi, nous faisons aussi en sorte que les clients ne s'habituent pas à la médiocrité mais nous demandent toujours plus. Et c'est la meilleure chose qui puisse nous arriver.» Et d'ajouter qu'on ne peut que souhaiter aux jeunes de prendre pour modèles les cuisiniers qui réussissent et de ne pas baisser les bras dès qu'une difficulté se présente.



Les conseils d'André Jaeger pour les jeunes cuisiniers après l'apprentissage

Après l'apprentissage, rester au moins 18 mois à un poste de formation continue: «Quelqu'un qui reste moins longtemps est trois mois plus tard déjà à la recherche d'une autre place et ne peut pas travailler de façon concentrée.»

Suivre des formations complémentaires: «Cela fait partie des «devoirs à la maison». Une personne qui ne continue pas à se former risque fort de rester bloquée à un niveau moyen.»

Utiliser les concours comme tremplin: «A mon époque, il n'existait pas encore d'autre façon que de progresser lentement à la force du poignet.»

Faire preuve d'un engagement maximal: «Ainsi, on obtient de ses formateurs des recommandations pour d'excellents postes de formation et on peut travailler pour les chefs qui pourront le plus nous apprendre.»

Savoir comprendre la filière: «La restauration du futur se caractérisera par un combat pour les meilleurs produits, car ceux-ci se font de plus en plus rares.»

«Funkes Obstgarten» marie tradition et créativité

Tobias Funke, «promu de l'année» Gault Millau 2011, surprend ses clients par des recettes suisses immémoriales et des plats innovants.



C'est dans la rue principale de la commune de Freienbach (Schwyz), tout près du lac de Zurich, que se trouve «Funkes Obstgarten». En entrant dans l'auberge, on arrive tout d'abord dans le bistro. Le Gourmet-Stübli et sa vingtaine de places sont situés à l'arrière. C'est ici que Tobias Funke, à la



fois gérant et chef, sert la cuisine avec laquelle il a enthousiasmé les connaisseurs du Gault Millau. Mais le titre de «promu de l'année» n'est pas monté à la tête de ce trentenaire. «Je tiens à attirer aussi des clients réguliers des environs», explique-t-il sa stratégie d'entreprise. Sa cuisine est moderne et variée, mais sans chichis: «L'avant-garde moléculaire, c'est du passé pour moi.» Quant à décliner sur une assiette différentes méthodes de cuisson, il a pratiqué cela aussi suffisamment longtemps. Aujourd'hui, il mise sur d'anciennes recettes suisses qu'il interprète à l'aide des techniques les plus modernes.

Le plus vieux menu de Suisse

Sur le menu, au bistro, on trouve en effet aux côtés de classiques comme l'escalope viennoise ou le tartare des recettes issues de livres de cuisine pouvant atteindre un âge de 500 ans, que Funke a dénichés au terme d'intenses recherches à la Bibliothèque nationale à Berne, puis réinterprétées:

par exemple des tripes frites avec une salade à la vapeur, ou du cœur de bœuf grillé avec un risotto d'épeautre vert. Il prépare les abats selon la méthode sous vide très en vogue actuellement. Résultat, une matière et une saveur admirables, où de légères notes d'amertume et d'acidité viennent compléter les arômes de la viande et produisent une sensation harmonieuse en bouche. Ce n'est pas un hasard si Tobias Funke propose notamment des abats à ses clients: il se refuse à utiliser uniquement les morceaux nobles de l'animal. Funke explique son concept: «Nous voulons montrer à nos hôtes que les abats, mais aussi d'autres morceaux de viande peu connus, peuvent s'avérer être un vrai régal.»

Une sélection de spécialités de viande d'origine suisse

Pour l'approvisionnement, Tobias Funke fait également confiance à la tradition suisse. «J'achète une grande partie de ma viande chez René Bodmer à la boucherie de Wollerau», déclare-t-il. «Il a de la viande de la région – et il m'a déjà procuré de l'agneau bio venant de paysans amateurs passionnés.» A «Funkes Obstgarten», on peut aussi manger de la viande de yack valaisan nourri aux herbes des Alpes. Et depuis peu, Tobias Funke propose également du Luma Pork, une viande de porc affinée à l'aide d'une moisissure noble que les initiés ont déjà découverte avec le Luma beef. Cette viande convient parfaitement pour le burger à la Funke: le chef marie de fines tranches d'aloiaux de Luma pork, cuits tout en finesse, avec un steak haché de Luma Beef – un vrai feu d'artifice d'arômes! Pas de doute, Tobias Funke sait associer artisanat, tradition et créativité d'une façon artistique et extrêmement savoureuse. Et il nous a confié la recette de son burger gourmet: retrouvez-la sur Internet!

Funkes Obstgarten
Kantonsstrasse 18
8807 Freienbach
Tél. 044 784 03 08
info@funkesobstgarten.ch
www.funkesobstgarten.ch



Plus d'infos sur Internet.

Locanda Orico à Bellinzona

Lorenzo Albrici, un élève de Girardet, sert au Tessin une cuisine excellente dans un esprit durable.

Lorenzo Albrici a travaillé chez Fredy Girardet, où il a appris à se servir de produits de premier choix ainsi qu'à respecter la cuisine française. Mais comme le Tessin ne deviendra jamais un haut lieu des sauces au beurre et qu'Albrici est un chef créatif, il célèbre à la Locanda Orico la fusion des cuisines française et nord-italienne. Il veille également à utiliser des matières premières produites de façon particulièrement responsable. La viande, par exemple, est achetée exclusivement chez son boucher de confiance. Mais Albrici ne travaille pas que les morceaux nobles: le râble de lapin ou le cabri suisse trouvent aussi leur place dans ses créations.



Retrouvez sur Internet plus d'informations sur cette histoire à succès autour de la fusion des cuisines italienne et française, ainsi qu'une recette!

Locanda Orico
Via Orico 13
6500 Bellinzona
Tél. 091 825 15 18
Fax 091 825 15 19
info@locandaorico.ch
www.locandaorico.ch



Plus d'infos sur Internet.

«Les Curiades» à Lully-Bernex

Le chef Pascal Cloetens est «ambassadeur du terroir genevois». Il cuisine des produits régionaux – avec son charme belge et beaucoup de succès.

Culinairement parlant, l'arrière-pays genevois, assez rural, est une véritable mine – et le restaurant Les Curiades, à Lully-Bernex, compte parmi ses trésors. C'est là que le jeune chef belge Pascal Cloetens cuisine les produits les plus fins qu'offre la région, comme la mozzarella au lait genevois ou les chocolats noirs Favarger au coulis de fruits. La carte change plusieurs fois par saison et les menus Terroir et Curiades offrent régulièrement de nouvelles créations aux clients.



Découvrez sur Internet la recette des côtelettes de porc suisse auxquelles Cloetens confère, grâce à la reine-des-prés, une note incomparable.

Restaurant Les Curiades
Vieux-Lully 10
1233 Lully-Bernex
Tél. 022 757 40 40
www.restaurantlescuriades.ch



Plus d'infos sur Internet.

Le voyage se poursuit

Depuis bientôt un an, Sonja Gfeller, gagnante de «La Cuisine des Jeunes» 2011, nous fait part dans «Fourchette & Couteau» de ses expériences du monde culinaire. Cette fois, il est question d'un voyage, d'adieux et de nouveau départ.

L'été est la période des voyages. Et j'ai donc moi aussi bouclé mes valises. L'argent que j'ai gagné au concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» m'a servi à payer mon voyage en Australie. Quelle période formidable: les gens de Down Under sont incroyablement sympathiques et les paysages à couper le souffle. J'ai pu me détendre et me reposer. Et bien enten-



du, j'ai aussi goûté la cuisine australienne – je ne saurais que trop vous recommander la viande de kangourou.

Avant de partir pour ce grand voyage, j'ai dit au revoir à mes collègues de la maison de retraite de Vechigen-Worb. Les adieux n'étaient pas faciles, car je savais que je ne reviendrais pas après les vacances d'été. A mon retour d'Australie, une toute nouvelle vie a commencé pour moi. Depuis début août, je travaille à l'Hôpital de l'île à

Berne, où j'effectue une formation de cuisinière en diététique. Découvrir les différentes formes d'alimentation est extrêmement passionnant et intéressant. Cuisiner sans sel tout en proposant des aliments goûteux, par exemple, constitue un certain défi.

Il ne me reste plus qu'à vous dire au revoir également à vous, chères lectrices et chers lecteurs de «Fourchette & Couteau». Nous connaissons le nom du gagnant du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de cette année. Il vous accompagnera durant les 12 prochains mois. Je lui adresse toutes mes félicitations et vous souhaite à tous les meilleures choses.

Sonja Gfeller

«La Cuisine des Jeunes» aide de jeunes cuisinières et cuisiniers professionnels à faire leurs premiers pas dans le monde du travail – deviens membre maintenant.



Plus d'infos sur Internet.



L'agneau d'alpage suisse: un mets rare et excellent qui nous vient des hauteurs

Avec la viande d'agneau provenant des lointains alpages, la Suisse dispose d'une spécialité dont la demande excède l'offre. Mais un professionnel bien informé peut proposer ce produit rare à ses clients – et prouver en même temps sa compétence.

Seuls 41% de la viande d'agneau consommée en Suisse proviennent de notre pays. Et ce, à une époque où de plus en plus de consommatrices et de consommateurs veillent à acheter des produits suisses. Ne serait-ce pas alors une bonne idée de nous démarquer de nos concurrents grâce à notre viande d'agneau nationale? Le mets délicat et exclusif qu'est l'agneau d'alpage suisse convient parfaitement à une telle stratégie. Un goût intense et un positionnement incomparable récompensent le surcroît d'efforts déployés à l'achat.

Une qualité excellente et contrôlée

Les agneaux d'alpage grandissent dans les hautes Alpes suisses, pour partie au-delà de la limite supérieure des forêts, et en majorité sur des alpages où, de nos jours, on ne mène plus les bœufs. Ce sont entre 7000 et 8000 agneaux qui sont abattus à l'automne: leur viande, véritable spécialité, est alors mise à la disposition des restaurateurs.

«Les agneaux d'alpage ont une vie agréable», déclare German Schmutz, président de la

Fédération suisse d'élevage ovin. «Les animaux grandissent dans leur troupeau auprès de leurs mères. Au début de l'été, ils se nourrissent encore de lait maternel, puis commencent à brouter de l'herbe. La liberté de mouvement et l'alimentation à base d'herbes des Alpes garantissent à la viande de ces agneaux d'alpage un arôme incomparable», explique ce professionnel. Et il ajoute qu'il a été démontré que l'air ambiant lui-même avait une influence positive sur la qualité de la viande.

Par ailleurs, ces agneaux ne vivent pas sans surveillance. L'application de l'ordonnance sur l'estivage pour les agneaux d'alpage est contrôlée par des administrations organisées au niveau cantonal, et les bêtes sont marquées à l'oreille pour assurer la traçabilité.

Diverses sources d'approvisionnement

Comment se procure-t-on cette denrée rare lorsque l'on est restaurateur? Citons de nouveau German Schmutz de la Fédération d'élevage ovin: «Demandez à votre boucher

s'il a de l'agneau d'alpage. Il pourra également vous donner des informations sur sa provenance. Comme certains bouchers vendent de l'agneau d'alpage suisse sans le mentionner expressément, il ne faut pas hésiter à poser la question.» Une autre possibilité est d'appeler des boucheries dans des cantons de montagne et de leur commander des demi-bêtes ou des bêtes entières. Par ailleurs, on trouve sur des plateformes marchandes telles que www.brotsack.ch des listes de producteurs que l'on peut contacter directement.

La recette d'une délicatesse

Heinz Rufibach, du restaurant Le Gourmet de l'hôtel Alpenhof à Zermatt, est également fan de l'agneau d'alpage suisse. Son jarret d'agneau d'alpage est capable de faire changer d'avis les plus grands adeptes de la côtelette. Lisez la recette de ce plat sur la page de droite!

Le jarret d'agneau d'alpage

selon Heinz Rufibach



Le chef du restaurant Le Gourmet a préparé pour «Fourchette & Couteau» un morceau d'agneau d'alpage suisse bon marché – laissez-vous inspirer!



Ingrédients (pour 10 personnes)

10	jarrets d'agneau d'alpage
1,5 l	de pinot noir
	Sel et poivre
500 g	de mirepoix (oignon, céleri, carotte, peu d'ail)
2,5	petits poireaux
	Fines herbes fraîches (romarin, thym, sauge)
50 g	de purée de tomates
1,25 l	de jus d'agneau
50 g	de beurre froid
0,5 dl	de vinaigre balsamique

Préparation

Parer les jarrets d'agneau, les placer dans un récipient et les laisser mariner pendant 48 heures dans le pinot noir. Au bout des 48 heures, sortir les jarrets du vin et les essuyer.

A petit feu, amener lentement le vin rouge à ébullition, puis le passer. Détailler les légumes en petits dés pour le mirepoix. Assaisonner la viande et la faire revenir de façon homogène dans de l'huile d'olive. Sortir la viande de la poêle. Y verser le mirepoix, bien faire rissoler, puis tomater. Déglacer deux à trois fois avec le vin porté à ébullition puis passé. Ajouter le reste du vin, le jus d'agneau, le poireau et les fines herbes.

Mettre les jarrets d'agneau dans la sauce, couvrir, puis laisser mijoter au four à 160 °C pendant environ 2 heures jusqu'à ce que les jarrets soient tendres.

Sortir la viande et la réserver au chaud. Passer la sauce, la dégraisser, la réduire à la consistance souhaitée et l'assaisonner. Avant de servir, ajouter le beurre froid à la sauce, monter celle-ci et la parfumer au vinaigre balsamique.

Au restaurant Le Gourmet, on accompagne ce mets d'une polenta blanche de Terreni alla Maggia avec une mousseline de céleri-rave, des tomates à l'étouffée, des épinards en branche et une gremolata (persil plat, ail haché finement et zestes de citron).



Qu'est-ce qu'un onglet?

En France, un lecteur de «Fourchette & Couteau» s'est vu servir un morceau de viande qu'il ne connaissait pas. Notre rubrique en ligne pour internautes curieux lui a fourni les explications nécessaires.

Un onglet? Ce terme était inconnu à notre lecteur Erwin H. N'obtenant pas de réponse satisfaisante à ses questions, ce chef saint-gallois s'est tourné vers Viande Suisse. Nous l'avons volontiers renseigné, comme ses collègues de Romandie auraient sans doute pu le faire également. Retrouvez sur Internet ces informations et bien d'autres dans notre rubrique en ligne «Vos questions – nos réponses». Et posez vous aussi vos questions à nos spécialistes en envoyant un courriel à:

gastronomie@schweizerfleisch.ch



Plus d'infos sur Internet.

Lorsqu'on parle d'onglet, il s'agit en fait du diaphragme du bœuf. En France, aucun connaisseur ne le transformerait en saucisse comme c'est généralement le cas chez nous. Essayez vous-même et servez-le juste saisi. Vous serez étonné – entre autre aussi par son prix d'achat peu élevé.



La viande suisse: un exemple de durabilité

Ne pas consommer plus de ressources que celles qui peuvent se renouveler, voilà la définition de la durabilité. Les producteurs de viande suisse ont intégré cette approche – et il y a de bonnes raisons à cela.

Bien qu'étant sur toutes les lèvres, la durabilité est bien plus qu'un cliché vide de sens. Elle signifie en effet renoncer à l'exploitation éfrénée de nos ressources vitales au profit d'une économie tournée vers l'avenir.

Vivre durablement est pour nos contemporains une préoccupation importante. Dès 2004, une enquête Univox montrait que 97% de la population suisse tenait à une détention respectueuse des animaux de rente ainsi qu'à une exploitation de nos terres cultivables respectant l'environnement.

C'est pour des raisons de durabilité que la consommation mondiale de viande est

pointée du doigt, tant il est vrai que produire de la viande nécessite de grandes quantités de calories végétales dont de nombreux êtres humains pourraient se nourrir de façon plus directe et plus efficace.

Aucune concurrence alimentaire

Mais dans un pays alpin comme la Suisse, la situation n'est pas la même. En effet, nul besoin ici de déforester pour cultiver des plantes fourragères ou aménager des pâturages. En Suisse, environ 70% des surfaces à vocation agricole ne peuvent pas, en raison de leur situation en coteau, être utilisées pour des cultures céréalières ou maraichères. C'est pourquoi ces surfaces,

idéales pour servir de prairies, sont utilisées comme pâturages. Nous avons donc besoin de bêtes pour transformer et ennoblir le fourrage grossier (herbe, fourrage ensilé ou foin) qui y pousse. Car ces végétaux ne sont d'aucune utilité à l'être humain lui-même. En revanche, vaches, bœufs, chèvres, moutons ou certains animaux de rente particuliers comme les yacks ou les buffles peuvent, eux, s'en nourrir et produire les aliments de grande qualité que sont la viande, le lait et les laitages. Sans parler de la laine et du cuir utilisé à d'autres fins.

Protéger les terres cultivables

Il est de l'intérêt fondamental de notre pays de sauvegarder ses ressources vitales naturelles et un peuplement décentralisé. La conservation de nos paysages typiques et de nos romantiques alpages serait pratiquement impossible sans les nombreuses petites exploitations. Taillis et forêts prendraient le dessus, rendant les terres inutilisables.

Les politiques l'ont eux aussi compris. C'est pourquoi les paysans veillent au plan légal à ce que nos paysages gardent leur attrait. Ils sont également tenus de s'occuper de leurs animaux de rente. Ces prestations fournies par les paysans sont inscrites dans la

Constitution fédérale suisse et soutenues par l'Etat à l'aide de paiements directs.

Divers programmes supplémentaires et autres incitations, comme les programmes «systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST) ou «sorties régulières en plein air» (SRPA), encouragent une poursuite des efforts fondée sur le volontariat. A de rares exceptions près, les élevages suisses observent tous les «prescriptions écologiques requises», la norme



suisse pour une agriculture respectueuse de l'environnement. Ils contribuent de la sorte au maintien de nos paysages naturels. Deux tiers des agriculteurs suisses dé-

tiennent des animaux pour la production laitière et/ou de viande. La plupart des exploitations avec production animale se trouvent dans les régions de montagne. Les exploitations avec production mixte (production végétale et animale) sont représentées principalement dans les vallées. Tous ont compris depuis longtemps qu'il est de leur intérêt de travailler en accord avec les directives en faveur d'un développement durable.

Les consommateurs veulent de la qualité

D'un point de vue écologique, la consommation de viande suisse est défendable, tandis que du point de vue du climat et des paysages, l'importation de produits équivalents en provenance de l'étranger ne peut pas vraiment être qualifiée de durable.

Les citoyens suisses le savent et accordent une grande importance à consommer de la viande de notre pays. En raison de sa qualité élevée, ils sont même prêts à payer davantage que pour de la viande issue d'une production de masse provenant de l'étranger. Profitez vous aussi de cette attitude positive et misez tout sur la viande suisse lors de la création de vos menus!

ICD Awards à Davos: l'art culinaire au sommet



Tous les deux ans, l'élite de la cuisine internationale se retrouve à Davos, au bon air des sommets, pour les International Chef Days (ICD). Ceux-ci offrent aux restaurateurs un large éventail de formations continues et récompensent les performances les plus remarquables – par exemple dans la catégorie New Talent.

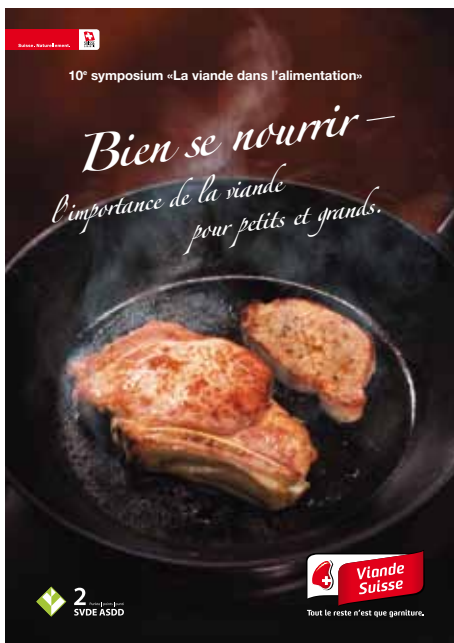
La 5^e édition de l'ICD Awards qui s'est tenue fin août 2012 était centrée sur le thème du temps. «Avons-nous de moins en moins de temps? De nos jours, un chef a-t-il encore le temps de cuisiner de façon créative?» C'est à ces questions que se sont intéressés les participants aux divers ateliers, conférences et discussions.

Mais les invités au congrès et les représentants des associations internationales de la cuisine ne sont pas venus uniquement pour s'informer des dernières tendances culinaires et nutritionnelles. Le point d'orgue

des ICD est en effet la soirée de gala au cours de laquelle a lieu la remise des cinq ICD Awards, et l'on attendait notamment l'élection du New Talent avec beaucoup d'impatience. Deux ex-finalistes de «La Cuisine des Jeunes», Marcel Müller et Ralph Schelling, avaient été nominés. Mais c'est à Mario Garcia, élu champion du monde 2010 avec l'équipe nationale junior de cuisine, qu'est revenue la victoire. Toutes nos félicitations!

Roland Jöhri, longtemps directeur du Talvò à Champfèr, a été couronné pour l'en-

semble de son œuvre. Tandis qu'il a pris sa retraite il y a quelque temps, le jeune Mario Garcia est, lui, déjà en quête de son prochain défi. Etre élu New Talent lui donne la motivation nécessaire pour participer à la prochaine Olympiade de cuisine, a déclaré le jeune cuisinier.



10^e symposium «La viande dans l'alimentation»

Bien se nourrir – l'importance de la viande pour petits et grands

La viande est un important fournisseur de protéines et un élément quasiment incontournable d'une alimentation équilibrée. Lors du symposium de Viande Suisse, des experts renseigneront sur les toutes dernières connaissances en la matière. Les restaurateurs pourront également en profiter.

Régulièrement, Viande Suisse présente tous les aspects relatifs à la consommation de viande dans le cadre de symposiums scientifiques. Le prochain aura lieu le 16 janvier 2013, sous la devise «Bien se nourrir – l'importance de la viande pour petits et grands».

De quoi s'agit-il?

La viande apporte énormément de protéines à la population suisse. Elle est quasiment incontournable d'une alimentation équilibrée. Des experts aborderont cette thématique lors du 10^e symposium. Ils donneront des informations sur les toutes dernières découvertes de la médecine et de la recherche sur l'alimentation, et montreront aussi comment la viande peut être intégrée dans une alimentation équilibrée.

Une attention particulière sera accordée en l'occurrence à l'approvisionnement optimal des nourrissons et des seniors. Des études actuelles sur les acides gras, les apports en fer et la consommation de viande suisse seront toutefois également détaillées. La manifestation sera animée par Patrick Rohr (Schweizer Fernsehen).

Pour les restaurateurs

Ce symposium sera l'occasion idéale pour des spécialistes de l'alimentation, de la restauration, de l'économie et de la politique, de s'informer sur l'importance de la viande suisse dans l'alimentation. De plus, des discussions et un déjeuner commun inviteront à échanger des idées et à tisser des réseaux. Une manifestation passionnante, donc, pour les restaurateurs cuisinant pour

les seniors ou travaillant dans des cuisines diététiques. Mais pas seulement pour eux, car aujourd'hui, de plus en plus de gens veillent à l'équilibre de leur alimentation – également lorsqu'ils ne mangent pas chez eux.

Mercredi 16 janvier 2013, de 8 h 15 à 16 h 45
Centre de congrès BERNEXPO, Berne

Frais de participation

(comprenant lunch debout, pauses-café et documentation)

Membres SSN, ASDD, Proviande	CHF 170.–
Non-membres	CHF 220.–
Etudiants (sur présentation de la carte)	CHF 70.–
Tarif spécial pour les membres de «La Cuisine des Jeunes»	CHF 100.–

Programme détaillé et inscriptions

www.schweizerfleisch.ch/fr/ernaehrung.html

A l'exception d'un exposé qui se tiendra en langue française, la manifestation se déroulera en allemand. Tous les exposés seront toutefois traduits en français, en allemand et – s'il y a suffisamment d'inscriptions – également en italien.



viandesuisse.ch/SF1271

Plus d'infos sur Internet.



Abonnez-vous à «Fourchette & Couteau».



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 le cahier contenant les recettes des finalistes LCDJ. f a

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. Pour les corrections d'adresse, vous pouvez utiliser ce formulaire.