

# Fourchette & Couteau

INFOS GASTRONOMIQUES VIANDE SUISSE

3-2014



Tout le reste n'est que garniture.



**Volaille suisse:**  
appréciée et privilégiée  
par les clients. Page 2

**«Nous privilégions viande suisse»:**  
la nouvelle distinction.

Page 11

**La viande de vache suisse:**  
plus de goût à un bon prix.

Page 14

# La volaille suisse décolle

Des producteurs innovants rendent la volaille suisse encore plus attrayante pour les restaurateurs. Grâce à des produits régionaux et à la bonne réputation de la viande suisse.

La viande de volaille est appréciée. En Suisse, entre 2005 et 2013, la consommation par habitant est passée de 9 à 11,5 kilos par année. La prise de conscience des consommateurs quant à la valeur des aliments régionaux a également augmenté. Le pourcentage de volaille suisse consommée s'est élevé de 50% en 2009 à 54,4% en 2013.

Les restaurants en profitent toutefois encore peu. Selon la Fondation Aviforum pour l'encouragement de l'aviculture en Suisse, les ménages consomment nettement plus de volaille suisse. Le restaurateur qui souhaite adhérer aux habitudes et aux convictions de ces clients peut donc se positionner avec une offre correspondante.

## Répondre aux souhaits des clients

Cela peut se faire à différents niveaux de prix. Par exemple, dans son entreprise argovienne de Mägenwil, Daniel Kneuss produit de la volaille de haute qualité. Il élève de jeunes poulets dans environ 70 fermes avant de les mener à son abattoir puis de les préparer. «Autrefois, le poulet était cher et se mangeait le dimanche», raconte-t-il en évoquant la stratégie de son entreprise familiale. «Aujourd'hui, sa viande peu grasse est recommandée par n'importe quel conseiller en nutrition comme une solution avantageuse.»

Une production suisse de ce type a certes un coût, mais reste compétitive. Comme le démontre le succès des produits de M. Kneuss, les consommateurs sont prêts à mettre le prix. «Nous trouvons qu'il est normal, pour un produit de grande qualité,

de fixer un prix 10 à 12% plus élevé que nos concurrents étrangers», ajoute M. Kneuss. Ses poulets peuvent être retracés jusqu'aux fermes où ils ont été élevés, lesquelles sont certifiées SST\* (systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux).

## Un plaisir culinaire garanti

La restauration est un important canal de vente pour M. Kneuss. Selon lui, il existe des plats à base de poulet suisse rentables pour tous types de restaurations. «Ce qui compte, c'est de choisir les bonnes pièces de viande.» Ainsi, il ne livre pas seulement les établissements gastronomiques et les restaurants spécialisés dans le poulet comme le Guggeli-Sternen à Bözberg ou le Unicum à Lucerne, mais il apporte aussi environ 7000 portions de poulet pour enfants par mois à l'entreprise de restauration collective menuandmore (ancienne cui-

sine de la ville de Zurich). «Avant, l'on utilisait des escalopes de poulet importées. Maintenant, les enfants des cantines zurichoises savourent la qualité suisse», ajoute M. Kneuss.

### La volaille suisse pour les gourmets

L'intérêt croissant des consommateurs et des clients des restaurants pour la volaille suisse a encouragé de nouveaux producteurs à trouver leur propre niche. L'entreprise Geflügelgourmet de la famille Geisser à Mörschwil (Saint-Gall) est le précurseur alémanique de cette nouvelle génération de producteurs. En 2008, les trois frères Geisser ont été abordés par Culinarium, l'organisation suisse orientale pour la commercialisation d'aliments locaux. La production de semoule de maïs (Ribelmais), une spécialité de la vallée du Rhin saint-galloise, était trop importante. C'était l'occasion d'utiliser l'excédent pour nourrir les volailles. Robin Geisser, directeur de l'entreprise, et ses deux frères étaient motivés par cette idée et ont rapidement gagné des clients réguliers parmi les restaurateurs et les cercles de gourmets.

### Une diversité pour les gourmets

«Nous avons réfléchi au fait que certaines spécialités, jusqu'alors seulement disponibles à l'étranger, devaient aussi l'être en Suisse. Nous avons porté notre attention sur le goût et une qualité constante», déclare Robin Geisser. L'exemple le plus connu est ce qu'il appelle le poulet de Bresse. Son entreprise propose en outre de l'oie, de la dinde et de la pintade.

Les restaurateurs de toute la Suisse orientale misent sur ses volailles nourries à la semoule de maïs. Roland Schmid, chef à

l'«Äbtestube» du Resort de Bad Ragaz doté de 17 points Gault et Millau, est un adepte: «Les poulets des Geisser sont du même niveau qu'un produit haut de gamme français.» M. Schmid a appris durant sa formation que seule la France produisait de la volaille de la plus haute qualité. Il s'est pourtant rapidement tourné vers des solutions régionales et a acheté pendant des années un produit qui bénéficie d'une excellente réputation en Suisse romande: la poularde de Gruyère. Ce label rassemble surtout des animaux de la race cou nu. Les poulardes cou nu sont également élevées à la ferme Maison Forte, dans le canton de Genève. La Suisse romande s'est en effet rendue compte avant ses voisins d'outre-Sarine qu'il existait dans notre pays un marché capable de concurrencer les volailles françaises.



### Une nouvelle génération

De nouvelles initiatives valorisent déjà la culture de la volaille suisse. Ainsi, de jeunes oies sont élevées dans des fermes selon un système extensif, sous le label Weidegans. Au printemps dernier, une expérience a également été menée avec des canards de Poméranie. Cette race pratiquement disparue d'animaux de rente devrait être à nouveau élevée par les fermiers qui souhaitent développer une source de revenus supplémentaire. L'Association des éleveurs

de volailles menacées (AEVM) a parrainé le projet. Cette association s'assure que des races telles que la poule suisse, l'oie de Diepholz ou la poule appenzelloise huppée continuent à être élevées.

### Une grande qualité, quelle que soit la volaille

La volaille de qualité exceptionnelle, tant par son mordant que par son goût, est plus chère que la volaille ordinaire, car les races concernées ont toutes un point commun: elles grandissent deux fois moins vite que les poulets ordinaires. Elles ne doivent toutefois pas toujours être la seule solution. En effet, le restaurateur qui propose des chicken nuggets, dont les enfants sont friands, ne doit pas pour autant renoncer à la viande de poulet suisse. Ainsi, Micarna Nuggets produit des cuisses de poulets suisses destinées à tous les restaurateurs Migros. De plus, Bianchi produit d'excellentes saucisses de volaille à partir de cuisses de poules à bouillir.

Peu importe qu'il s'agisse de cuisine haut de gamme ou express: les clients veulent de la volaille suisse, et ils en paient volontiers le prix. Essayez-la, par exemple avec notre recette à la page 6 de ce numéro.

Liens: [www.zun-schweiz.ch](http://www.zun-schweiz.ch),  
[www.weidegans.ch](http://www.weidegans.ch)

\* SST est la norme correspondant à des systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux dans lesquels les besoins des animaux de rente sont davantage respectés que ce qui est prescrit par la loi. Par exemple, chaque animal bénéficie d'un accès permanent à deux espaces séparés pour se nourrir et se coucher.



[viandesuisse.ch/SF1413](http://viandesuisse.ch/SF1413)

Plus d'infos sur Internet.

### Impressum «Fourchette & Couteau»

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

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

**Rédaction:** Hildebrandt Firmenpublizistik, Zurich,  
Hans Georg Hildebrandt

© Proviande, Viande Suisse, Berne 2014



Tout le reste n'est que garniture.

# Gagnants du SVG-Trophy: cap sur le Luxembourg!



Les restaurateurs de collectivités planifient et calculent. C'est pourquoi la préparation de la Culinary World Cup se déroule sans agitation, comme le montre une courte visite auprès de l'équipe Heime Glarus Nord.

Fin novembre aura lieu l'un des plus prestigieux événements culinaires: le Culinary World Cup. Organisé tous les deux ans par l'association luxembourgeoise des cuisiniers professionnels, il est non seulement le rendez-vous des cuisiniers étoilés, mais permet aussi aux restaurateurs de collectivités de se mesurer dans le cadre d'un concours organisé à leur intention. La Suisse y aura des dignes représentants avec l'équipe gagnante du SVG-Trophy, composée de Fritz Riegg, le chef d'équipe, Bruce Malyk et Yvonne Müller, des EMS de Glaris Nord, ainsi que d'Eric Hug, de l'école professionnelle de Ziegelbrücke.

## Saveurs asiatiques venues des Alpes

Lors de notre visite du début de l'été, le menu était déjà établi. Thème: «Un vent d'Asie souffle sur les Alpes.» Celui-ci est testé sur le lieu de travail de la majorité des membres de l'équipe: l'EMS de Letz. Concrètement, il se compose d'un buffet de salades et d'une soupe pour 150 personnes, d'un plat végétarien (rouleaux de

printemps au fromage avec chutney de prunes) pour 40 personnes ainsi que d'un plat de viande et d'un plat de poisson (voir la recette à la page 5).

«Bien entendu, nous avons employé de la viande suisse, sans dépasser notre budget», a déclaré Bruce Malyk. L'équipe ignore encore comment elle convertira les francs suisses en euros. Les matières premières seront toutefois toujours amenées de Suisse si la situation le permet. En effet, de nombreux produits sont très difficiles à trouver à l'étranger, surtout dans la qualité à laquelle nous sommes habitués, comme, par exemple, la viande de lapin de première qualité.

## Une expérience calculée avec précision

Durant le Culinary World Cup, les critères d'évaluation sont la créativité, le travail propre en équipe, l'hygiène, et bien entendu le respect du budget (très serré). Les plats créés par les différentes équipes de restaurateurs de collectivités doivent coûter 5 euros par personne, et 750 euros au total.

La rencontre de préparation de deux semaines et la participation à l'événement demandent à l'équipe suisse d'effectuer des heures de travail non rémunérées. «Dans d'autres pays, les concurrents sont libérés de leur travail en vue de se préparer, mais les nôtres n'en ont pas besoin pour assurer l'essentiel de leur préparation», ajoute Fritz Riegg. «Participer à un concours international est une expérience fascinante. Pour nous, il est important que les apprentis voient à quel point nous sommes passionnés par notre travail.»

Le réseautage et les propositions de participation à d'autres concours ont également leur importance. La période de test fait monter l'excitation de l'équipe, et les patients de l'EMS en profitent également. «Finalement, ils peuvent tester tous les plats, et nous pouvons juger d'après leurs réactions si nos idées sont bonnes», déclare le chef d'équipe.

# Variation d'agneau et de lapin World Cup

Avec quelles recettes l'équipe glaronnaise gagnante du SVG-Trophy interviendra à la Culinary World Cup? Nous vous présentons ici la manière dont cette équipe prépare au meilleur prix une délicatesse de premier ordre.



## Ingrédients viande

(en entrée pour 10 personnes)

500 g	Selle d'agneau suisse
300 g	Râble de lapin suisse
80 g	Chair à saucisse
100 g	Jambon cru suisse coupé fin
	Sel, poivre

## Préparation

Oter la peau du râble de lapin et parer l'agneau. Etaler le jambon cru. Saler et poivrer la selle d'agneau puis la badigeonner de chair à saucisse. Poser le râble de lapin par-dessus. Rouler la viande dans le jambon cru et emballer le tout dans un film.

Préchauffer le Combi-Steamer à 100 degrés. Déposer les rouleaux de viande à l'intérieur et faire cuire à 100 degrés (air humide) jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 54 degrés.

Retirer la viande du film et laisser reposer, puis tenir au chaud au Hold-o-Mat à 62 degrés.

## Ingrédients sauce

5 g	Beurre
15 g	Oignons
30 g	Vin rouge
300 g	Demi-glace
30 g	Eau-de-vie de pin cembro
	Sel

## Préparation

Laver, peler et hacher finement les oignons. Les faire revenir dans le beurre, déglacer avec le vin rouge et faire réduire. Verser la demi-glace et faire réduire env. 30 minutes. Tamiser la sauce, ajouter l'eau-de-vie de pin cembro et assaisonner.

## Dressage

Sortir les paupiettes du Hold-o-Mat, trancher et dresser avec les garnitures adéquates (p.ex. polenta et blettes). Napper de sauce à l'eau-de-vie de pin cembro avec parcimonie.

# Poitrine de pintade à la semoule de maïs et aux abricots

René Kaufmann, chef de cuisine au «Rössli Illnau», a créé pour nous un plat de volaille aux passionnantes notes aigres-douces, qui relèvent bien le délicieux mordant du suprême de pintade à la semoule de maïs.



## Ingrédients (pour 10 personnes)

### Volaille

10	Poitrines de pintade suisse à la semoule de maïs avec les ailerons
10	Abricots
75 cl	Huile de colza
5 cl	Sherry medium dry
5 dl	Jus de veau
50 g	Beurre
	Sel, poivre

### Abricots

10	Abricots
125 g	Sucre
125 g	Abricotine
75 g	Vinaigre de xérès
25 g	Beurre

### Purée de petits pois

250 g	Petits pois du jardin
10 feuilles	Citronnelle
	Sel, poivre
25 dl	Fond de légumes

### Semoule de maïs

125 g	Semoule de maïs
10 cl	Huile de colza
5 dl	Fond de volaille
5 branches	Thym-citron
	Fleur de sel, poivre
75 g	Sbrinz
75 g	Beurre
75 g	Jersey Blue

### Préparation

Peler les abricots à l'aide d'un économe, les couper en deux et ôter le noyau. Caraméliser le sucre et déglacer avec le vinaigre de xérès. Ajouter l'abricotine et le beurre. Ajouter les moitiés d'abricots et mélanger. Laisser reposer 30 minutes. Réserver la moitié des demi-abricots pour la garniture. Couper l'autre moitié en petits dés.

Préparer les poitrines de pintade pour la cuisson (retourner l'aileron en le cassant). Réaliser une entaille dans chaque poitrine et farcir de petits dés d'abricots. Assaisonner et faire dorer dans l'huile. Faire cuire 12 minutes au four à 160 degrés puis laisser reposer 10 minutes.

Pour la sauce: affiner le jus de veau avec le sherry et monter avec quelques noisettes de beurre.

Faire griller légèrement la semoule de maïs dans l'huile et déglacer avec le fond de volaille. Ajouter le thym-citron et laisser cuire 30 minutes à feu doux. Retirer le thym, ajouter le Sbrinz, les noisettes de beurre et le Jersey Blue puis assaisonner.

Faire blanchir les petits pois dans de l'eau bouillante et laisser cuire quelques instants. Mixer ensuite finement la citronnelle et le fond de légumes. Saler, poivrer et passer la préparation au tamis fin.

Avant de servir: dresser la purée de petits pois sur l'assiette, couper la poitrine de pintade en diagonale et la poser par-dessus. Réchauffer légèrement les moitiés d'abricots réservées et les dresser. Napper de jus et garnir de violettes et de fleurs de souci sauvage.



Finale LCDJ à Lucerne:

# haut Niveau — dénouement sur le fil

La 12<sup>e</sup> finale du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» au salon ZAGG à Lucerne a été plus passionnante que jamais. La victoire est revenue à Steven Duss, qui a su coiffer au poteau ses trois concurrents.

«Pas une manipulation de trop et une fantastique mise en place» – tels ont été les compliments adressés par Samuel Zaugg de Viande Suisse à Vera Zimmermann et David Richards pour leurs prestations sur la scène de démonstration culinaire du salon professionnel ZAGG à Lucerne. En effet, ces deux finalistes du 12<sup>e</sup> concours de cuisine de «La Cuisine des Jeunes» ont travaillé avec une détermination exceptionnelle. L'animatrice Nicole Reissinger est venue régulièrement leur poser des questions pendant leur épreuve, mais même dans ces circonstances, personne n'a paniqué.

Les deux autres finalistes – Steven Duss et Michel Bucher – ne se sont pas laissés duper. Le calme presque méditatif de tous les participants était impressionnant, d'autant que la plupart des finalistes participaient pour la première fois à un concours de cuisine.

## Des personnalités marquées

Steven Duss, du restaurant «Mille Sens», a apporté la preuve d'un haut niveau avec

son «Chili Chicken Medley» – assorti d'une présentation digne d'un restaurant étoilé et de saveurs fantastiques. Mais Michel Bucher, du «Seedamm Plaza» à Pfäffikon, ne s'est pas laissé impressionner. Il a préparé son «Asia Chili Chicken» avec une grande précision et à la minute près. Des saveurs chaudes et épicées ont séduit l'assistance – tant le jury que le public, qui a pu y goûter.

Vera Zimmermann et David Richards sont deux personnalités de la cuisine qui ne sauraient être plus différentes. Vera travaille chez le cuisinier-vedette Johann Lafer à Stromburg, et son plat était du plus haut niveau en termes de préparation et de goût. David, en revanche, est cuisinier amateur et travaille dans une piscine de Thoun. Il est originaire de la République dominicaine et les saveurs de sa création rappelaient bien les Caraïbes. Sa présentation était cependant d'une précision suisse à toute épreuve.

## Plus de temps pour le jury

Deux finalistes ont disputé l'épreuve le matin et les deux autres l'après-midi. Cette situation de duel a assuré un grand suspense et des sprints finaux fébriles. Le jury, qui a longtemps fait attendre sa décision, a lui aussi fait monter la pression. Les quatre membres de «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse» présidés par Martin Thommen ont effectivement tardé à s'entendre sur le nom de la personne qui méritait de gagner. «Ce ne sont que de toutes petites choses qui ont fait pencher la balance», a déclaré Martin Thommen au moment de divulguer la décision finale.

Steven Duss a été sacré vainqueur. Le président du jury Martin Thommen a par ailleurs insisté sur le fait qu'il n'y avait pas de deuxième, troisième et quatrième places, car toute personne accédant à la finale du concours de cuisine LCDJ sera assurément récompensée tout au long de sa carrière d'avoir participé au premier grand concours de sa vie. Alors: félicitations à tous!

Des photos de la 12<sup>e</sup> finale du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» sont disponibles sur le site Web de Viande Suisse et sur la page Facebook LCDJ.



## «La Cuisine des Jeunes»

«La Cuisine des Jeunes» est une plateforme dédiée aux jeunes cuisinières et cuisiniers talentueux et ambitieux. Nous accompagnons leurs premiers pas dans le monde du travail et les mettons en contact avec des chefs confirmés. L'inscription est gratuite.



[viandesuisse.ch/SF14](http://viandesuisse.ch/SF14)

Plus d'infos sur Internet.



Steven Duss  
Restaurant Mille Sens à Berne



## Chili Chicken Medley

### Recette pour 4 personnes

#### Chili con Carne

- 30 g Cuisse de poulet suisse coupée en petits dés
- 7 g Oignon haché
- 2 g Huile d'olive
- 1 g Ail haché
- 20 g Dés de tomates en boîte
- 30 g Haricots kidney trempés
- 2 g Piment chili
- Un peu Paprika, cannelle, chocolat noir
- Sel, poivre

#### Farce au poulet

- 30 g Viande de poulet suisse
- 20 g Crème
- Sel, poivre

#### Saucisse au poulet

- 1 Cou de poulet suisse avec la peau (100 g)
- 20 g Farce au poulet
- 20 g Cuisse de poulet suisse coupée en dés
- 20 g Cœur de poulet suisse coupé en dés

- 20 g Foie de poulet suisse coupé en dés
- 3 g Piment chili en brunoise
- Sel, poivre
- 20 g Farine à fumer

#### Poitrine de poulet

- 1 Poitrine de poulet suisse (180 g)
- 1 Courgette verte, longue/droite
- 1 Courgette jaune, longue/droite
- 30 g Farce au poulet
- 3 g Piment chili vert et rouge
- Sel, poivre

#### Sauce barbecue

- 50 g Ketchup
- 8 g Sucre roux
- 5 g Piment chili
- 15 g Lamelles de lard
- 4 g Ail en dés
- 50 g Vin rouge
- 6 g Vinaigre balsamique noir
- 10 g Poivron (paprika) frais coupé en dés
- 1 g Jus de citron vert
- 1 g Whisky
- Sel, poivre

#### Purée de maïs

- 40 g Oignons
- 200 g Maïs doux en boîte
- 40 g Crème
- 20 g Beurre
- Sel, poivre

#### Espuma de maïs

- 150 g Purée de maïs

#### Rösti

- 150 g Pommes de terre farineuses
- 5 g Beurre
- Sel, poivre

#### Anneaux de pommes de terre

- 100 g Pommes de terre farineuses

#### Garniture

- 30 g Poivron rouge
- 4 Petites tomates-cerises en grappe
- 4 Petites carottes-bottes jaunes, avec le vert
- 4 Petites carottes nouvelles jaunes, avec le vert
- 8 Mini-épis de maïs





## Préparation et présentation

### Chili con carne

Faire sauter les dés de poulet dans l'huile d'olive, ajouter les oignons et l'ail puis compléter avec les tomates. Ajouter les haricots et le piment chili et laisser cuire. Assaisonner avec les épices, le sel et le poivre.

### Saucisse au poulet

Mélanger la farce, les dés, le cœur et le foie de poulet avec le piment chili puis assaisonner. Farcir le cou de cette préparation, envelopper dans du film alimentaire en serrant bien et faire pocher à 80° C (température à cœur: 65° C). Retirer le film et fumer.

### Poitrine de poulet

Couper finement les courgettes, les faire blanchir et former un filet en croisant les lanières.

Incorporer la brunoise de piment chili à la farce au poulet et mélanger. Couper la poitrine de poulet en morceaux, badigeonner ces derniers de farce et les glisser dans le filet de courgettes. Faire pocher 10 minutes à 80° C.

### Sauce barbecue

Laisser mijoter tous les ingrédients à l'exception du jus de citron vert pendant 45 minutes et mixer en fine purée. Assaisonner avec le jus de citron vert, le sel et le poivre. Parfumer avec un peu de whisky.

### Purée de maïs

Rincer le maïs et le faire cuire à l'étuvée dans le beurre avec les oignons. Ajouter la crème et laisser cuire. Mixer en purée et tamiser.

### Espuma de maïs

Faire chauffer la purée de maïs, la verser dans une turbine Kisag et charger 3 capsules.

### Rösti de pommes de terre crues

Râper les pommes de terre, assaisonner et faire dorer dans le beurre en formant des cercles. Terminer la cuisson au four.

### Anneaux de pommes de terre

Confectionner des spaghettis avec les pommes de terre. Couper et enrouler sur un anneau enveloppé dans du papier-cuisson. Faire frire à 160° C jusqu'à ce que les anneaux soient dorés.

### Garnitures

Faire chauffer le poivron au four, retirer la peau et couper la chair en dés. Evider les tomates-cerises et les farcir de dés de poivron. Peler les carottes, les faire cuire à l'eau et glacer avec un peu de beurre. Couper les épis de maïs en laissant toutefois la pointe entière, et faire blanchir.

### Dressage

Dresser tous les mets comme sur la photo:

- Couper la poitrine de poulet en 4 morceaux et les déposer sur la purée de maïs.
- Couper 4 portions identiques dans la saucisse au poulet et les déposer sur les rôtis.
- Farcir l'anneau de pomme de terre de chili con carne et déposer les carottes par-dessus.
- Verser la sauce barbecue dans un siphon et dessiner des points et des lignes sur l'assiette.
- Dresser le maïs et les tomates et pulvériser enfin l'espuma sur l'anneau de pomme de terre.

# L'art de la cuisine

## pour les gens pressés

Loyers élevés, clients exigeants: celui qui souhaite tenir un établissement au cœur de la ville doit connaître son métier. Les deux restaurants Hin & Weg à Zurich réussissent avec des produits régionaux et de la viande suisse.



Des baguettes fraîches et des salades bien garnies, proposées surtout à l'emporter et destinées aux hommes et aux femmes d'affaires pressés: Voici les atouts clefs de «Hin & Weg». Cet établissement jeune et florissant comprend deux restaurants bien placés, un service de traiteur et un stand mobile. L'entreprise a été fondée en 2009 par Christoph Dubler et Marc Muggli. Le premier vient de l'architecture, le deuxième était gérant d'un bar de Zurich. Adrian, le frère de Christoph Dubler, ajoute aux atouts de l'entreprise en matière de gastronomie grâce à son diplôme de l'Ecole hôtelière de Lausanne. «Fourchette & Couteau» s'est entretenu avec lui.

*Adrian Dubler, comment décrivez-vous l'offre que vous proposez?*

Dès notre premier restaurant, dont le design ressemblait à celui d'une boulangerie française, nous avons opté pour une formule associant un café et un bar où commander des plats à l'emporter. L'idée a été davantage développée pour les restaurants actuels de la gare centrale de Zurich et du nouveau quartier de Kalkbreite.



Nous proposons des salades fraîchement préparées, selon le menu ou personnalisées. A cela s'ajoute une pièce préparée au grill devant les clients, en mode front-cooking. Nous proposons aussi des baguettes, que nos clients peuvent garnir selon leurs envies. Les clients attendent un peu plus longtemps avant d'être servis, mais ils obtiennent un bon rapport qualité-prix. Ce temps d'attente est ainsi toléré même par un pendulaire pressé.

*N'avez-vous jamais regretté votre emplacement onéreux?*

Notre premier restaurant était moins bien situé, et notre qualité dépassait presque ce que les clients étaient prêts à payer. Notre déménagement à la gare centrale nous a permis d'obtenir des clients avec un meilleur pouvoir d'achat. Nous ne sommes tou-

tefois pas un restaurant réservé aux hommes et aux femmes d'affaires et nous recherchons une clientèle diversifiée.

*Cette clientèle s'offre volontiers votre qualité?*

Oui, car nous proposons des produits auxquels ils peuvent se fier. Nous essayons de collaborer avec des fournisseurs locaux dans la mesure du possible. Cela vaut surtout pour la viande. Il y a une différence de dix francs par kilo entre les poitrines de dinde suisses que nous utilisons dans beaucoup de nos sandwiches et leur équivalent hongrois. Miser sur la viande suisse a toujours été une évidence. Nous sommes d'avis que chacun doit contribuer à la durabilité de notre secteur.

*Comment allez-vous développer votre entreprise?*

Nous voulons toujours créer de nouveaux concepts, ou du moins développer davantage les concepts existants. Nous ne souhaitons pas avoir plus de trois établissements «Hin & Weg» à Zurich. Nous aimerions aussi ouvrir un hôtel design, un projet que nous caressons de longue date.

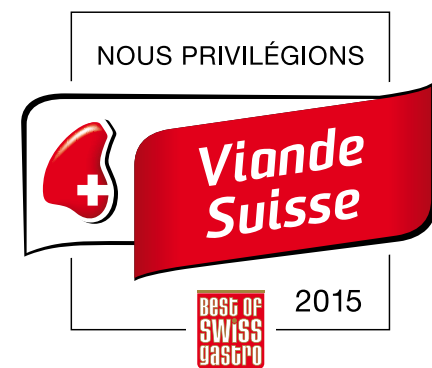
# Viande Suisse et Best of Swiss Gastro: l'excellence suisse

«Nous privilégions viande suisse» – 27 établissements de tout le pays peuvent maintenant se parer de cette nouvelle distinction. Il s'agit d'une information utile aux clients et d'une bonne publicité.

La tendance est à la consommation de produits locaux, et de plus en plus de clients prêtent attention à ce type de produits, surtout en ce qui concerne la viande. C'est pourquoi les restaurateurs innovants sont toujours plus nombreux à miser totalement sur les produits suisses. Grâce à la distinction «Nous privilégions viande suisse» de Best of Swiss Gastro et Viande Suisse, votre engagement est mis à l'honneur et communiqué à un large public.

## Servir de la viande suisse et se positionner clairement

Chaque année, les restaurateurs les plus tendance de Suisse s'inscrivent au concours Best of Swiss Gastro. Pour la première fois, les candidats peuvent tenter eux aussi d'obtenir la distinction «Nous privilégions viande suisse». «En tout, nous avons reçu 78 dossiers et analysé minutieusement chacun d'entre eux», a déclaré Adrian Junker, chef de cuisine diplômé et président du jury de spécialistes. «Les critères sont sévères, car les clients doivent pouvoir se fier à cette distinction.» La pro-



venance de la viande et la déclaration correspondante sur le menu sont également évaluées.

«La viande de bœuf, de porc, de veau et la volaille doit provenir exclusivement de Suisse. En ce qui concerne d'autres types de viandes, la viande étrangère ne doit être que rarement utilisée. Cela signifie concrètement que, pour la préparation d'un magret de canard, par exemple, un restaurant ne peut employer de la viande étrangère que si sa disponibilité n'est pas garantie en

Suisse. Mais cela doit rester l'exception», ajoute M. Junker.

## Les établissements d'excellence

27 restaurants de tout le pays peuvent maintenant porter la distinction «Nous privilégions viande suisse» (voir aussi à la page 12). Ils sont présentés sur [viandesuisse.ch](http://viandesuisse.ch) et portent un logo de la «côtelette Viande Suisse» sur la page web et dans le guide de Best of Swiss Gastro.

L'Albergo Colmanicchio, près de Locarno, fait partie de ces établissements. On y sert une cuisine authentique composée de plats faits maison et on y prête une grande attention à la provenance suisse des viandes. Sa gérante, Regina Stocker, voit la distinction comme la parfaite occasion de faire mieux connaître ce type de cuisine à ses clients. Au nom de Viande Suisse, nous félicitons M<sup>me</sup> Stocker ainsi que les 26 autres établissements d'excellence. Nous nous réjouissons bien entendu d'attribuer notre distinction à beaucoup d'autres restaurants misant sur la viande suisse.

## Le jury de spécialistes de Viande Suisse:

(de g. à d.) **Adrian Junker** président du jury, chef de cuisine diplômé

**Kurt Jaun**, maître-boucher

**Jann Hoffmann**, cuisinier à la radio SRF 3

**Pascal Schmutz**, découverte Gault-Millau de l'année 2011 en Suisse alémanique

**Aline Born**, membre de l'équipe nationale junior des cuisiniers 2010/2011

**Ludwig Hatecke**, maître-boucher

**Gabriel Tinguely**, journaliste chez l'éditeur Hotellerie et Gastronomie Verlag

**Hans Georg Hildebrandt**, journaliste gastronomique

**Tobias Funke**, promu Gault-Millau de l'année 2011



Plus d'infos sur Internet.

# «Loft Five» à Zurich: un restaurant chaleureux au cœur d'un nouveau développement froid

Un décor chaleureux et des produits locaux: voici les ingrédients du succès rapide du «Loft Five». Parmi ses classiques figure la côte plate de bœuf, préparée selon une recette unique.



Le «Loft Five» fait «grande ville», au sens positif du terme. En effet, il correspond exactement à l'image que l'on a d'un établissement à succès dans une métropole: personnel, sérieux, chaleureux et soucieux de la qualité. D'ailleurs, ce restaurant près de la gare centrale de Zurich se remplit bien le jour, mais surtout le soir, au grand bonheur de Markus et Daniela Segmüller, propriétaires de la Segmüller Collection à laquelle il appartient.

## Schweizer cuisine de la viande suisse

Christoph Schweizer, le chef du restaurant, a créé un plat qui le distingue et nécessite une longue préparation. Il s'agit d'une côte plate de bœuf, autrement dit d'un bouilli sur l'os juteux longuement préparé, garni d'une sauce faite maison et accompagné d'une salade de concombres. Nous l'avons goûté et avons apprécié son mordant, son goût prononcé de viande et sa portion généreuse. «En décembre dernier, durant la période des banquets, nous en avons vendu 500 kilos», se remémore le chef. La découpe a été déterminée en collaboration avec le fournisseur (la boucherie Keller), du jamais vu en Suisse.

Nomen est omen (le nom est un présage): M. Schweizer est un adepte de la viande suisse et se réjouit du large succès que connaît aussi au «Loft Five» sa recette unique de hamburger faite à partir de viande de porc et de bœuf ainsi que de lard de cou et de dos de porc. Il a créé cette recette pour le pub du James Joyce, et un classique zurichois est né.

## Un concept réussi

La Segmüller Collection comporte divers restaurants tous uniques en leur genre. «Nous ne reproduisons aucun concept», déclare Markus Segmüller. Comment le «Loft Five» fonctionne-t-il, et pourquoi a-t-il connu un si grand succès dès sa création?

L'architecture intérieure conçue par Günther Thöny y a beaucoup contribué. Le nom du restaurant correspond d'ailleurs à ses cinq espaces aux styles uniques: le Lounge, le Bar, le Dining, le Living et la Bakery forment le «Loft Five». «Nous n'avons rien copié sur personne, et presque tous les meubles sont des pièces uniques», déclare M. Segmüller avec une fierté légitime. L'important était aussi de contrer l'architecture froide du nouveau quartier avec beaucoup de confort et de chaleur.

La cuisine fraîche et régionale contribue aussi énormément au succès du «Loft Five». Markus Segmüller privilégie autant que possible la viande de production suisse.

## Excellente qualité

Grâce à cet ensemble de concepts cohérents, le «Loft Five» a reçu le label de qualité Best of Swiss Gastro et la distinction «Nous privilégions viande suisse». Selon M. Segmüller, ces distinctions viennent à point nommé: «Elles sont un moyen idéal de communiquer à nos clients l'attention que nous portons à l'excellente qualité de la viande et à une production dans les règles de l'art. Nous avons également obtenu le label de qualité dans la catégorie Trend, ce qui confirme sans le moindre de doute que nous sommes sur le bon chemin.»

Loft Five  
Europaallee 15  
8004 Zurich  
Tél. 044 755 50 50  
welcome@loftfive.ch  
www.loftfive.ch



Plus d'infos sur Internet.

## «La Vache Gourmande», Chalais

De la crème brûlée au roquefort et au lard? De quoi rendre curieux de découvrir la cuisine de brasserie ambitieuse servie dans cet établissement perché au-dessus de Sierre.

Il faut grimper un long moment avant d'atteindre le hameau de Briey, où se trouve le restaurant La Vache Gourmande. Il s'agit d'un secret bien gardé par les gourmets de toute la région. Son chef, Jack Jugeau, est maître dans la préparation des viandes et des poissons. Ses rognons de veau sauce moutarde, mais aussi ses



tripes ou ses ris, sont très appréciés. A cela s'ajoutent de belles créations comme la crème brûlée fondante au roquefort et au lard valaisan de qualité. La patronne, Corinne Christen, décrit la cuisine servie dans son établissement de la manière suivante: «Une cuisine de brasserie moderne.»

La Vache Gourmande  
Route de Vercorin  
Batterie de Briey 1 N° 126  
3966 Chalais  
Tél. 027 458 37 73  
info@la-vache-gourmande.ch  
www.la-vache-gourmande.ch



Plus d'infos sur Internet.

## «Moospinte», Münchenbuchsee

Le jardin fournit herbes et baies, le boucher livre la viande: le style personnel du chef Sascha Berther s'inspire des produits de la région.

Le «Moospinte» est une maison imposante qui se dresse dans les alentours de Berne. L'établissement compte un restaurant gourmet et un bistro réunissant 40 couverts. Son chef et gérant nous y présente sa façon d'envisager la cuisine régionale à un niveau supérieur. Il a développé son propre style depuis qu'il a repris l'éta-



blissement en 2010. Ainsi, il travaille avec de la viande locale et se fait un plaisir de la servir en rôti.

Moospinte  
Lysstrasse 39  
3053 Münchenbuchsee  
Tél. 031 869 01 13  
info@moospinte.ch  
www.moospinte.ch



Plus d'infos sur Internet.

# Toujours regarder devant

Sandro Dubach, vainqueur du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes 2013», parle ici de sa carrière professionnelle. Pour la dernière fois aujourd'hui – car son successeur se tient déjà prêt.

Les derniers mois m'ont beaucoup apporté. Grâce à ma victoire, j'ai eu le plaisir de connaître un grand nombre de personnes intéressantes. J'ai également reçu des offres d'emploi, mais aucune ne m'a réellement convaincu jusqu'à présent.

Actuellement, je me prépare pour la Swiss Culinary Cup en octobre. Mais je passe le plus clair de mon temps auprès de l'équipe de cuisine du «Eisblume». Je m'y sens bien, car je peux m'investir et tester beaucoup de nouvelles choses.

Toutefois, professionnellement, j'ai constamment besoin de progresser. Je suis en ce moment une formation continue de chef cuisinier. Lorsque j'aurai cumulé suffisamment d'expériences, j'aimerais devenir chef de cuisine dans un petit restaurant gourmet.

Je souhaite à mon successeur au concours LCDJ de rester toujours fidèle à lui-même et de multiplier encore les succès.



Tu vises toi aussi très haut en tant que cuisinier? Alors deviens maintenant membre LCDJ, car tout devient ainsi un peu plus simple.



Plus d'infos sur Internet.

Viande de vache:

# Au meilleur âge

Pour ce qui est de la viande de vache suisse, la tendance est à davantage de goût. Précisément dans ce contexte, la viande d'animaux âgés a également beaucoup de choses à offrir. Une suggestion pour les restaurateurs qui veulent surprendre leurs invités.

Dans un premier temps, les plats braisés traditionnels à base de bœuf tels que le «Suure Mocke» ou l'osso-buco sont progressivement réapparus. Ensuite est arrivé le Dry Aging, un principe qui consiste à laisser mûrir la viande plus longtemps chez le boucher, voire dans sa propre armoire de maturation. Etant donné que l'on a besoin pour cela de gros morceaux qui ne doivent pas forcément provenir de jeunes bêtes, ce marché a commencé à se développer.

Depuis, les connaisseurs vont au-delà l'âge des génisses et commencent à faire l'expérience de la viande de vache. La viande provenant de génisses qui ont déjà eu plusieurs veaux est en effet très goûteuse. Et on la trouve également dans le commerce, comme l'explique Stefan Seiler de la société Bell: «La viande vendue en tant que viande bovine 2 se compose souvent de morceaux nobles de vaches mères, et parfois aussi de jeunes vaches laitières.»

## Etonnamment bon marché

Le filet, le rumpsteak ou l'entrecôte de deuxième choix coûtent environ la moitié du prix du premier choix. En l'occurrence, tout dépend de la teneur en graisse de la viande. La graisse est un vecteur de goût, et les animaux âgés ont eu le temps de constituer la graisse intramusculaire que l'on appelle marbrure. Comme le dit Stefan Seiler, c'est précisément pour cela que les animaux âgés sont achetés et engraisés avant



d'être abattus. Lisez à ce sujet l'interview détaillée de Stefan Seiler sur le site Web de Viande Suisse.

### De la vache sur la carte

La viande bovine de deuxième choix, c'est-à-dire la viande de vache, est utilisée par un grand nombre de restaurateurs pour confectionner du roastbeef ou du goulasch de filet Stroganoff. Mais pourquoi ne pas proposer une fois clairement sur la carte un morceau de vache particulièrement bien choisi et le préparer d'une manière plus intéressante? Les clients qui découvrent ce que la viande d'animaux âgés a à offrir sur le plan gustatif s'en souviendront toujours d'une manière positive.

En Suisse, la procédure en la matière est loin d'être aussi inhabituelle que cela. Notamment en Suisse romande, où les morceaux nobles de vaches mères sont déjà commercialisés avec succès depuis longtemps. En Suisse alémanique également, on expérimente de plus en plus avec la viande de vache depuis quelque temps au sein des milieux gourmets et des «foodies» (connaisseurs de denrées alimentaires s'intéressant à l'alimentation dans son ensemble). Les clients du célèbre traiteur zurichois Vale Fritz ont été aussi séduits que les membres de la section Slow Food de Schaffhouse.

### Une idée venue d'Espagne

La tendance à la consommation de viande d'animaux d'un certain âge et âgés vient de la région espagnole de Galice, où les vaches de races à double fin traditionnelles sont particulièrement prisées. Principal critère: les animaux doivent être «gras et vieux», pour reprendre la formule du marchand Imanol Jaca de San Sebastián. Les vaches ont passé leur vie sur les pâturages, ont donné naissance à des veaux et donné du lait, mais l'un comme l'autre, jamais à un haut niveau de performance. Ces bêtes sont abattues seulement à partir de 12 ans.

Imanol Jaco les achète dans toute l'Europe et vend la viande non seulement sur son marché local, mais les expédie désormais aussi à l'étranger par la poste, à l'état congelé. Cette viande est consommée en tant que Txuletòn, de lourdes côtelettes que l'on saisit à feu vif sur une plancha. Si elle est restée suffisamment longtemps à température ambiante avant d'être cuite, la grande quantité de graisse intramusculaire et la graisse de couverture sont crémeuses et aromatiques, et confèrent un fondant qu'aucun filet de bœuf ne saurait égaler.

### Faire jouer ses relations

En Suisse, il est possible de savourer la viande de vache d'une manière un peu moins extrême, parce qu'il est très difficile, voire impossible, de trouver des animaux aussi âgés. Chez nous, on abat les vaches laitières et les vaches mères entre cinq et six ans.

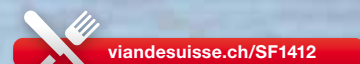
Pour un test, «Fourchette & Couteau» s'est procuré un filet de vache auprès de la boucherie Bieri à Schangnau, dans l'Emmental. «Il s'agit d'un filet de vache mère limousine d'environ six ans», a expliqué le boucher Beat Bieri. «Si une vache mère de cette race ne fait plus de petits, ou seulement des veaux qui ne conviennent pas pour l'élevage, elle part en général pour l'abattoir.» Il

peut également arriver que l'étable manque de place, ou que la vache ne donne pas suffisamment de lait pour les veaux. Le conseil de Beat Bieri: «Les petites boucheries en relation directe avec des paysans de la région peuvent fournir une viande de vache suisse de grande qualité.»

### Test avec recette

Pour notre test avec de la viande de vache, nous avons pu solliciter le chef de cuisine Christian Kaiser du restaurant Alpina à Klosters. Ce dernier a été séduit par la qualité de la viande – et bien entendu, en tant que connaisseur, pas du tout surpris. Il a aussitôt créé une recette correspondante pour «Fourchette & Couteau» (voir ci-dessous).

Essayez cela vous aussi: inscrivez sur votre carte en tant que spécialité, la viande de vache préparée avec compétence fera parler de votre restaurant et attirera les connaisseurs. Avec l'avantage pour vous d'offrir un produit exceptionnellement bon marché.



Plus d'infos sur Internet.

### Filet de vache limousine selon Christian Kaiser

#### Ingrédients (pour 10 personnes)

- 1,5 kg filet de vache suisse bien stockée
- 5 dl lait
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de sauge
- 2 branches de romarin
- 10 grains de poivre
- 2 gousses d'ail légèrement pressées

#### Préparation

Placer le filet, le lait et les épices dans un sachet sous vide et souder sans vide. Laisser mariner 6 heures à température ambiante.

Terminer la cuisson au Combi-Steamer à 62 degrés pendant 15 minutes.

Faire brunir de tous côtés sur le grill au charbon de bois jusqu'à obtention d'une fine croûte. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.



# Sur la piste des tendances gastronomiques

Dans le cadre de la «LCDJ-Experience», 12 jeunes cuisiniers ont découvert des restaurants innovants et passé une formidable soirée.

Expérimenter de nouveaux concepts gastronomiques et pouvoir discuter avec des collègues est la plus belle façon de travailler sur sa propre carrière. Telle est l'idée qui se cache derrière la manifestation «LCDJ-Experience» que Viande Suisse propose chaque année aux membres ambitieux de «La Cuisine des Jeunes».

12 participantes et participants de diverses régions de Suisse se sont réunis pour la

Best of Swiss Gastro, les a guidés tout au long du parcours où il s'agissait de déguster un plat dans cinq lieux différents:

- Saucisse au curry au «Loft Five»
- Tataki de veau en brochettes au «Meta's Kutscherhalle»
- Chips de rognons de veau au chou-rave au restaurant «Der Schwiizer»
- Tagliata de pointe de rumpsteak au «Greulich»

L'article détaillé et de nombreuses photos sont disponibles sous la rubrique «La Cuisine des Jeunes» sur [viandesuisse.ch/gastro](http://viandesuisse.ch/gastro). Les impressions des participantes et participants sont disponibles sur la page Facebook de LCDJ. Les membres de la communauté Facebook seront encore une fois les premiers à savoir où et quand aura lieu la prochaine «LCDJ-Experience» et comment y participer.



dernière édition en date – pour une soirée passionnante dans les restaurants les plus récents et les plus en vogue de Zurich. Georg Twerenbold, l'un des fondateurs de

– Beef Brisket sur un risotto aux champignons au légendaire «Café Boy»  
Pour clôturer la soirée en beauté, les participants ont pu déguster du vin et du fromage à l'exclusif «Caduff's Wine Loft».



Plus d'infos sur Internet.

Abonnez-vous à «Fourchette & Couteau». Est désormais également joint au «GastroJournal».



Tout le reste n'est que garniture.

- |                          |   |                          |   |                          |   |                          |   |
|--------------------------|---|--------------------------|---|--------------------------|---|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Je souhaite désormais recevoir mon exemplaire personnel et gratuit de «Fourchette & Couteau». | <input type="checkbox"/> | f | <input type="checkbox"/> | a | <input type="checkbox"/> | i |
| <input type="checkbox"/> | Envoyez-moi aussi la Gastro-Newsletter électronique de Viande Suisse.                         | <input type="checkbox"/> | f | <input type="checkbox"/> | a | <input type="checkbox"/> | i |
| <input type="checkbox"/> | Je commande gratuitement le cahier contenant les recettes des finalistes LCDJ.                | <input type="checkbox"/> | f | <input type="checkbox"/> | 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 Proviande, «Viande suisse», Brunnhofweg 37, case postale 8162, 3001 Berne ou envoyez-nous un fax au 031 309 41 99 ou un e-mail à l'adresse [gastronomie@proviande.ch](mailto:gastronomie@proviande.ch). Pour les corrections d'adresse, vous pouvez utiliser ce formulaire.