

Fourchette & Couteau

Au sommet avec l'agneau

Le succès du concept «Nose to Tail»
au «Schäferstube» de Zermatt.

>> Page 4

Welcome to the Independent Burger House

Rencontre avec le roi des burgers
à Yverdon. >> Page 8

A la conquête des cœurs avec
le

houblon & le malt

Comment ravir vos clients avec
des accords mets & bières.

>> Page 2

CÔTELETTE & Amber

Une bière ambrée avec une touche de malt aromatique et une légère note de caramel, qui se marie au mieux avec les arômes de torréfaction de la viande de porc rôtie – p.ex. *Aemme* de la brasserie Burgdorfer.



Les bières recommandées pour accompagner le porc

Rôti roulé & ale brune, p.ex. *Bise Noire* de la brasserie Trois Dames. Une bière puissante et très maltée, qui complète d'une manière exceptionnelle l'assaisonnement des viandes braisées et des sauces.
Saucisse à rôti & imperial red ale, p.ex. *Red* de la brasserie Storm and Anchor.

RACK D'AGNEAU & Porter

Grâce à ses riches arômes de torréfaction, la bière de caractère s'accorde parfaitement avec l'agneau aromatique – p.ex. *Malt Capone* de la brasserie La Nébuleuse.



Les bières recommandées pour accompagner l'agneau

Gigot & India pale ale, p.ex. *IPA* de la brasserie Trois Dames. L'arôme intense de houblon de l'*India pale ale* se marie au mieux avec le goût plutôt généreux de la viande d'agneau cuite.

La bière est le nouveau vin



Roger Brügger est champion de Suisse des sommeliers de la bière et a décroché une très belle 5^e place en juillet aux Championnats du monde des sommeliers au Brésil. Son association préférée: «Une bière aigre sur une assiette bernoise ou un rôti mariné.»

POURQUOI LA BIÈRE FRAÎCHE AUSSI S'ACCORDE AVEC LA NOURRITURE RAFFINÉE.

India pale ale, red ale, porter & Co. – les «craft bières» envahissent la Suisse. Leurs arômes variés accompagnent parfaitement les plats de viande et veillent à repositionner la bière de la simple boisson désaltérante au breuvage idéal pour la table, également dans notre pays. Mais quelle sorte de bière s'accorde le mieux avec quelle viande? «*Fourchette & Couteau*» s'est renseignée auprès du sommelier de la bière de Langenthal, Roger Brügger.

ENTRECÔTE & Pale ale

Les profonds arômes de malt et la douce amertume du houblon viennent soutenir les arômes de torréfaction de la pure viande de bœuf sans prendre le dessus – p. ex. *Western Rider* de la brasserie Sudwerk.



Les bières recommandées pour accompagner le bœuf

Ragoût & bière bock, p. ex. *Alpstein Bock* de la brasserie Appenzeller. Cette bière qui a du corps, avec une teneur en alcool élevée, est idéale pour accompagner les plats de viande consistants.
Tartares de bœuf & India pale ale, p.ex. *Dude* de la brasserie Bad Attitude.

CHICKEN WINGS & Weizen blonde

La weizenbier contient peu de houblon, ce qui la rend moins amère. Sa note fruitée se marie particulièrement bien avec la peau de poulet épicée – p.ex. *Ämrich* de la brasserie La Valaisanne.



Les bières recommandées pour accompagner le poulet

Blancs de poulet & old style ale, p. ex. *Gallus 612* de la brasserie Schützengarten. Le poulet peut se déguster de temps en temps avec une bière à l'arôme intense, qui donne du pepsi à la viande.
Curry thai & India pale ale, p. ex. *Highway to Helles* de la brasserie BFM.

Pour accompagner les mets, les restaurants innovants misent aujourd'hui davantage sur la bière que sur le vin. Ils ne recommandent pas à leurs clients un vin rouge lourd à déguster avec leur tartare de bœuf, leur entrecôte ou leur rack d'agneau, mais plutôt un délicieux breuvage issu de la brasserie locale. Les restaurateurs désireux de surfer sur cette tendance peuvent rallonger progressivement leur carte des bières. Le sommelier de la bière Roger Brügger déclare à ce sujet: «Tout d'abord, j'intégrerais dans mon assortiment une bonne India pale ale. Puis plus tard, une porter ou une bière belge forte comme dubbel ou tripel.»

La nouvelle diversité de la bière suisse

La tendance aux microbrasseries et à ce qu'elles appellent leur «craft bière» – c'est-à-dire une bière brassée de manière artisanale dans des quantités non industrielles – offre également dans notre pays une certaine notoriété à des sortes de bières qui n'étaient pas très courantes jusque-là. Leurs nettes différences en termes de couleur et de goût sont dues aux malts, houblons et souches de levure utilisés.

Le connaisseur distingue les bières à fermentations haute et basse. Pour les bières à fermentation haute comme la bière blanche, de nombreuses ales, stout et porter, la **levure** est fermentée à des températures «élevées» autour de 20° C – ce qui leur confère souvent un arôme plus intense. Les bières plus douces, à fermentation basse, comme la lager, mûrissent à env. 5° C.

C'est le **malt** qui donne sa couleur à la bière. Selon la céréale et le degré de torréfaction, la bière est plus claire ou plus foncée. Les bières brunes avec une note de malt prononcée comme la porter,

les ales brunes ou les bières bock renferment par ailleurs de puissants arômes de torréfaction et un agréable goût sucré.

Enfin, le **houblon** donne à la bière son goût âcre et amer. Les India pale ales en vogue actuellement sont connues pour leur arôme de houblon prononcé.

Bière et viande – les règles de base

La principale règle est la suivante: se rendre dans une microbrasserie de la région, déguster les bières et trouver des associations qui se renforcent mutuellement, contrastent entre elles ou s'équilibrent. Mais le professionnel a encore quelques conseils à vous donner:

1. Viande claire, bière blonde – viande foncée, bière brune.
2. Plus le plat est épicé, plus l'accompagnement de la bière peut être aromatique.
3. Plus la nourriture a de goût, plus la bière peut être alcoolisée.
4. Les bières houblonnées, c'est-à-dire plutôt âpres et fruitées, sont idéales avec les plats consistants et gras.
5. Les bières au puissant goût de malt et aux arômes de torréfaction dominants sont parfaites pour accompagner une viande grillée, rôtie et fumée.

Ainsi, l'osso bucco présenté en couverture peut être servi par exemple avec une bière bock fortement alcoolisée aux arômes fumés comme la bière Monsteiner SteinBock.

Suggestion de présentation: plus la bière est douce, plus le verre doit être fin. Plus la bière est ronde et aromatique, plus le verre doit être bombé.

Série «Nose to Tail»

«Nose to Tail»

POUR LES EXPERTS

«Nose to Tail» décrit l'approche consistant à valoriser au maximum un animal de la tête aux pieds. Paul-Marc Julen et sa famille sont de véritables professionnels dans ce domaine: ils valorisent bien plus que la seule viande des animaux de leurs propres troupeaux.



De la consistance jusque dans le détail

Le mouton nez noir orne même le logo de l'entreprise familiale.





«Les produits indigènes préparés de manière traditionnelle font aujourd'hui partie de l'expérience de vacances d'un grand nombre de clients.»

Paul-Marc Julen

UNE FAMILLE D'HÔTELIERS DE ZERMATT MISE SUR L'AGNEAU, ET CE DE A À Z.

Les ovins et leurs produits sont omniprésents dans les neuf exploitations au total que possède l'entreprise familiale de Zermatt. Sur la carte et comme éléments de décoration, certes, mais aussi comme couvertures ou laine à tricoter, qui peuvent être achetés sur place. Même les surmatelas dans les lits de l'hôtel sont fabriqués à partir de laine de mouton. Et les Julen vont encore un peu plus loin: les beaux moutons nez noir du Valais sont leur marque de fabrique, qu'ils font vivre à leurs clients de très près.

Des moutons que l'on peut toucher

Avec ses transhumances, Paul-Marc Julen offre à ses clients une expérience qui dépasse le plaisir culinaire: l'été, il amène ses bêtes dans son endroit préféré – les alpages situés au pied du versant nord de l'imposant Cervin, où le troupeau de sa famille, composé de plus de 300 moutons, vit en totale liberté.

C'est fascinés que les clients écoutent ici les histoires du jeune chef d'entreprise. Ce

dernier leur parle de la tradition bergère de sa famille, de ses racines paysannes et du fait qu'elle accorde une grande importance à la détention respectueuse des animaux – les stabulations spacieuses, le foin des prés familiaux et beaucoup de sorties en plein air en font notamment partie. Les clients peuvent se convaincre tout de suite eux-mêmes des répercussions positives de cette belle vie d'animal sur la qualité de la viande: dans un cadre à couper le souffle, Paul-Marc Julen leur sert une viande de mouton séchée des plus délicates, accompagnée d'un verre de fendant.

Des agneaux que l'on peut déguster

La viande d'agneau est proposée dans tous les restaurants des Julen – mais au «Schäferstube», sa consommation est célébrée d'une manière particulière. Ici, la carte propose pas moins de 16 entrées et plats principaux à base de viande d'agneau. Et tous les morceaux de l'agneau sont transformés: jarret, foie, langue, ragoût et gigot côtoient indifféremment sur le menu le filet ou le carré.

La carte change peu avec les saisons. A l'automne cependant, lorsque de nombreux agneaux d'alpage sont abattus, le chef de cuisine propose plus souvent du foie d'agneau, parce que ce dernier doit être préparé frais. Les burgers et les saucisses à rôtir d'agneau sont également très appréciés. On peut transformer des morceaux moins nobles dans ces plats, et cela présente un avantage: «Les clients veulent consommer de l'authentique provenant de la région. Et cela a son prix», affirme Paul-Marc Julen. «Avec ces deux plats, je peux toutefois calculer autrement et proposer des variantes meilleur marché qui sont tout aussi authentiques.» Et les clients des hôtels de la famille ne sont pas les seuls à apprécier cela: un grand nombre d'institutions de Zermatt envoient régulièrement des touristes ici lorsque ces derniers souhaitent déguster des spécialités locales.

Succès et demande sont si élevés que la viande des propres agneaux des Julen ne suffit pas toujours. Pour les carrés d'agneau, par exemple, Paul-Marc Julen se procure donc parfois de la viande de grande qualité dans l'Emmental.

Vous souhaitez vous aussi proposer davantage d'agneau suisse?

Vous trouverez sur notre site Web des adresses de fournisseurs, des conseils de préparation et une recette de la cuisine des Julen:

>>> viandesuisse.ch/SF1509

Une brise fraîche souffle sur le lac de Thoue

Au restaurant Schloss Oberhofen près de Thoue, une équipe jeune est l'incarnation de la réussite avec une cuisine fraîche et régionale, impensable sans une viande suisse de grande qualité.

« Sur notre porte figure par conviction: *«Nous privilégions viande suisse».* »

Fabienne Lüdi

« Jeune, frais et osé » – telle est la devise de l'équipe du restaurant Schloss Oberhofen. C'est ce qu'apprend le client dès

qu'il jette un œil sur le site Web de l'établissement. Et la construction bétonnée sans compromis, accolée au vénérable château, traduit bien cette philosophie. Outre la terrasse, ce bâtiment offre 50 places à l'intérieur ainsi qu'une vue plongeante sur le lac et les montagnes.

Une nouvelle génération

La jeunesse de la maîtresse des lieux, du chef de cuisine et de leur équipe est également frappante. Lorsqu'ils ont repris le restaurant il y a deux ans, Fabienne Lüdi venait d'avoir 27 ans et son collègue en cuisine, Rafael Hänni, 23. Dès le départ, ils ont privilégié des ingrédients frais, saisonniers et régionaux pour leurs plats. Par conviction et par amour des produits locaux, ils évitent au maximum les produits venant de l'étranger. Non seulement en cuisine, mais aussi pour ce qui est du vin et de la bière.

Pourquoi aller ailleurs?

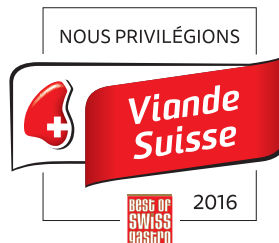
Le chef de cuisine Rafael Hänni s'enthousiasme lorsqu'il parle des produits qu'il trouve quasiment devant sa porte. Il cueille lui-même

les herbes, achète les fruits principalement dans la région, et même les pommes de terre sont ramassées tout près d'ici.

Rafael Hänni attache particulièrement d'importance à la provenance de la viande. Le bien-être des animaux et une économie pastorale extensive comptent à ses yeux: «La qualité de vie d'un animal se répercute directement sur sa viande.» La viande provient par exemple des génisses Galloway détenues dans les communes voisines. Généralement, Rafael Hänni va la chercher directement chez les producteurs. Il entretient également un contact étroit avec le boucher du village et travaille avec un fournisseur de Thoue, qui lui procure du porc laineux bernois, du yack et du buffle d'Asie.

Plusieurs fois récompensé

Au restaurant Schloss Oberhofen, on cuisine des produits de saison. C'est la raison pour laquelle rien ne reste toute l'année sur la carte et c'est également ce qui a tellement convaincu les testeurs de Gault Millau qu'ils ont attribué douze points à l'établissement dès la fin de la première année d'exploitation. Mais ce que Fabienne Lüdi et Rafael Hänni trouvent encore plus important que cette distinction, c'est le fait que les clients voient tout de suite qu'on leur propose ici la meilleure



qualité de la région. Aussi est-il impossible de ne pas remarquer dès l'entrée du restaurant la distinction créée par Viande Suisse «Nous privilégions viande suisse». Et sur la carte, les hôtes vont encore un peu plus loin: non seulement l'origine suisse est déclarée, mais le producteur et le lieu sont aussi mentionnés en face de chaque morceau de viande.

Un calcul habile

Est-il possible de vendre autant de pensée qualitative avec une certaine rentabilité? Fabienne Lüdi y parvient avec un calcul mixte: «D'une part, le restaurant vit avec les visiteurs du château. Ils mangent un petit morceau la journée et nous réalisons le service traiteur lors de manifestations. A cela s'ajoutent, d'autre part, les repas au restaurant: le midi, nous cuisinons pour un public très varié, qui demande de bons repas mais pas trop chers. Le soir, l'accent est mis sur nos menus à plusieurs plats.»

« Dans la région, je trouve presque tout ce qu'il me faut pour ma cuisine – dans une qualité de premier ordre. »

Rafael Hänni

Le chef Rafael Hänni a également trouvé une solution qui fonctionne. Avec des plats pour lesquels il fait braiser ou bouillir la viande, il peut proposer des repas bon marché le midi. Et le soir, il crée ses délicieux menus pour lesquels il utilise avec raffinement presque tout ce qui peut être valorisé dans l'animal.

Avec la nouvelle distinction «Nous privilégions viande suisse», un établissement peut vendre d'une manière évidente une meilleure qualité. Cela est particulièrement crédible lorsqu'une telle profession de foi est vécue avec plaisir et passion. Comme c'est le cas pour Fabienne Lüdi et Rafael Hänni.

» Pour en savoir plus sur la distinction «Nous privilégions viande suisse», rendez-vous sur: viandesuisse.ch/SF1510

Best Burger

IN TOWN



Depuis six ans, les amateurs de burgers s'engouffrent régulièrement dans une petite rue étroite, non loin de la gare d'Yverdon. Au restaurant Double R, Bastien Kerninon sert ses célèbres burgers, composés de son propre mélange de viande et de créations spéciales de saison.



«*Je ne connais certes pas personnellement les fournisseurs de mon boucher. Mais je sais que le poulet et le porc viennent de la ferme et que les vaches passent l'été au Creux du Van.*» Bastien Kerninon



Les blogs consacrés aux burgers célèbrent les créations de Bastien Kerninon, et «L'Illustré» les a même sacrées «meilleurs burgers de Suisse romande». Outre un mélange de viande maison, la clé du succès de Bastien Kerninon réside assurément aussi dans le travail exclusif avec des producteurs locaux. Le «Double R» propose de la «craft bière» fabriquée dans des microbrasseries, du vin vaudois issu d'une culture biodynamique, des petits pains du boulanger installé juste à côté – et bien entendu, de la viande provenant du maître-boucher de la ville.

Un boucher de confiance

«Au début, il était difficile de trouver les bons partenaires. On nous prenait pour des fous, mon épouse Isabelle et moi. Personne ne croyait qu'un restaurant servant exclusivement des burgers puisse tenir sur le long terme», se souvient ce Breton de naissance. Bastien Kerninon a finalement trouvé en la personne de Jacques Paillard un boucher qui a cru à son idée et qui le soutient encore aujourd'hui. «Ensemble, nous avons conçu le burger parfait – avec 80% de viande de bœuf et 20% de viande de porc. Le tout provenant à 100% de Suisse.» Grâce à la viande de porc, le burger est plus tendre et a plus de goût. «Jacques m'a également montré que plus la viande était hachée finement, meilleurs étaient les burgers.» Aujourd'hui, Bastien Kerninon se rend à la boucherie chaque mardi et y prépare plus de 100 kg du mélange de viande de son cru. Une fois prêts, les patties – terme technique désignant les steaks de viande hachée – sont stockés à la boucherie, laquelle livre ensuite chaque matin un chargement frais au «Double R».

Le burger du moment

Outre les classiques du «Double R» comme le *Sergent Jack Pepper* avec une sauce maison au miel, du poivre et du Jack Daniel's, et *Le Tasty Cool* – un burger composé à 100% de bacon –, les clients trouvent régulièrement à Yverdon le «burger du moment», une création saisonnière du chef. Où trouve-t-il les idées pour cela?

«Pour mon burger du moment, je m'inspire de plats traditionnels.» Un chili con carne a servi de modèle pour *Le Voodoo*, par exemple. «J'ai servi le patty de viande de poulet hachée avec une sauce à base de haricots, de lard et de piment cuits dans du saindoux», se souvient ce champion du burger. «Pour éviter que le burger ne sèche, nous avons affiné le mélange de viande avec de la crème.»

Mais pour confectionner un burger spécial, on ne doit pas réinventer chaque fois la roue, ou plus précisément le mélange de viande. «Parfois, je prends des galettes «Double R» habituelles et je crée de nouvelles sauces et garnitures.» Comme ce fut le cas par exemple pour *Le Montagnard*, qui redescend dans la vallée chaque hiver – avec un steak traditionnel et une sauce spéciale à base d'ail des ours, de miel et de moutarde à l'ancienne.

Lorsqu'il s'agit de créer de nouvelles délicatesses, le maître-boucher Jacques Paillard est toujours là pour aider Bastien Kerninon avec son savoir-faire. Comme pour le *Old 491* avec un patty fumé. «Je ne vous dirai cependant pas comment nous l'avons obtenu. Nous y avons travaillé pendant près d'un an.»

«Double R» on the road

Le dernier coup en date des deux compères: depuis bientôt trois ans, le «Double R» écume également les festivals avec un foodtruck depuis lequel il vend des hot dogs. «Je fabrique les saucisses moi-même. Un mélange de viande à burger «Double R» et de chair à saucisse. Ces saucisses sont plus consistantes et plus goûteuses que les hot dogs classiques. Les gens en raffolent.» C'est la raison pour laquelle les hot dogs seront bientôt disponibles également au «Double R».



Vous souhaitez vous aussi créer un burger?
Consultez les astuces du professionnel sur:
viandesuisse.ch/SF1511

Triomphe de l'art du camouflage

Chaque année, quatre jeunes cuisinières et cuisiniers parmi les meilleurs du pays s'affrontent en finale du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Cette année encore, la relève a enchanté tout le monde par sa créativité et son savoir-faire.



Le grand gagnant:
Marcel Schori, Swiss Pastry Design à Rüeggisberg.



Impressions du concours de cuisine
LCDJ 2015: les finalistes au travail.



«Go for Gold»: c'est sous cette devise que Viande Suisse avait demandé cette année à la relève cuisinière de créer des «recettes numéro 1» avec la meilleure viande de porc suisse. Et le 14 septembre 2015, place à l'action: trois hommes et une femme finalistes ont préparé leurs créations au centre de formation bzi à Interlaken – sous l'œil sévère d'un jury professionnel.

Chantal Brönnimann et Marcel Schori, tous deux sortis du vivier de talents de Rüeggisberg Swiss Pastry Design, étaient présents au tour final. Leurs deux adversaires de taille s'appelaient Valentino Cairati, du restaurant Kaufleuten à Pfaffhausen, et Reto Suppiger, du Congress Hotel Seepark à Thoune.

Un jeu de cache-cache raffiné

Cette passionnante finale a débouché sur la victoire de Marcel Schori. Ce cuisinier de formation travaille depuis cinq mois comme pâtissier auprès du champion du monde Rolf Mürner. Avec sa création «Variations du porc:

fumé, enrobé et enveloppé – variations gourmandes du porc», il a non seulement parfaitement fait ressortir les saveurs les plus différentes – mais il a aussi convaincu par une présentation raffinée. Ainsi pouvait-on trouver sur son assiette un petit ragoût caché dans un knödel, ou encore une langue plongée dans la fumée sous une cloche en verre.

Le jeune cuisinier ambitieux avait au préalable investi beaucoup de temps et de travail pour magnifier sa recette. «J'ai bien préparé tout le plat au moins six ou sept fois – et travaillé plusieurs fois certains composants», a-t-il confié lors de la remise des prix.

Une compétition du plus haut niveau

Il ne peut y avoir qu'un vainqueur, mais les quatre créations auraient toutes mérité de gagner. Le président du jury Martin Thommen n'a donc pas manqué de saluer la prestation de tous les participants. Il était particulièrement impressionné par la diversité des morceaux de viande présentés:

poitrine de porc, oreilles, foie, boudin, ragoût, langue et joue – quasiment tous les morceaux du porc ont été transformés en plats merveilleux. Vous voulez voir? Vous trouverez un film sur la finale 2015 sur viandesuisse.ch/SF1515.

Où mène le voyage?

Après ce show passionnant, nous sommes tous impatients de voir comment va évoluer la carrière de Marcel Schori. Il viendra également parler régulièrement dans «Fourchette & Couteau» de son «année de mandat» en tant que vainqueur.

«La Cuisine des Jeunes»

Avec «La Cuisine des Jeunes», Viande Suisse encourage la relève cuisinière de tout le pays. Nous aidons cette dernière à faire ses premiers pas dans le monde du travail – avec des actions passionnantes, des événements et bien d'autres choses encore. L'adhésion est gratuite. Autres infos sur lcdj.ch.

Variations du porc: fumé, enrobé et enveloppé



LA RECETTE NUMÉRO 1 DE MARCEL SCHORI

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Langue de porc fumée

100 g Langue de porc suisse
0,1 dl Vinaigre
Eau
Sel

Joue de porc braisée (cœur des knödel)

140 g Joue de porc suisse
16 g Oignons
33 g Carottes
33 g Tomates
5 g Purée de tomates
2,5 dl Vin rouge
1 pincée Sucre
15 g Miel
5 g Romarin
Huile de tournesol

Saucisse à rôtir de porc aux châtaignes caramélisées

260 g Cou de porc suisse
6 g Mélange d'épices (sel, poivre,
coriandre, romarin, paprika)
26 g Sucre
48 g Châtaignes
1 g Cannelle
0,5 dl Eau
Boyaux de porc

Purée de patates douces

136 g Patates douces
1,1 dl Lait
1 dl Crème
Sel, poivre
Huile de tournesol

Knödel en manteau de fines herbes

15 g Oignons
5 g Ail
12 g Beurre
0,4 dl Lait
0,2 dl Crème
200 g Pain de mie
8 g Farine
1 Œuf
60 g Persil frisé
40 g Thym

Salade de chou blanc

65 g Chou blanc
10 g Lard fumé
10 g Raisin noir
2 g Graines de cumin

Pesto aux noisettes

40 g Noisettes
0,25 dl Huile de colza
Sel, poivre

Purée de betterave et framboises

31 g Betterave rouge
0,6 dl Jus d'orange
15 g Framboises
1 pincée Sucre
Sel

Feuilles de chou de Bruxelles

20 Feuilles de chou de Bruxelles
2 dl Eau
Sel
20 g Beurre

Gressins aux champignons et aux herbes

33 g Farine
0,1 dl Lait
3 g Levure
0,1 dl Eau
3 g Huile d'olive
10 g Champignons de Paris
Thym et persil

Préparation: page suivante.



Préparation et présentation

Langue de porc fumée

Faire bouillir l'eau et le vinaigre, saler. Faire cuire la langue de porc une heure dans l'eau. Retirer la langue et ôter la peau. Couper en tranches égales et les dresser sur la salade de chou blanc. Fumer la langue et la salade de chou blanc sous la cloche d'un fumoir.

Joue de porc braisée

Parer la joue de porc et la couper en dés (0,5 cm). Couper les légumes en mirepoix. Faire revenir les dés de joue dans l'huile de tournesol. Retirer et réserver au chaud. Verser de l'huile et faire rissoler les légumes dans la poêle. Ajouter la purée de tomates et laisser le tout rissoler. Déglacer avec le vin rouge. Incorporer la pincée de sucre, le romarin et le miel. Après quelques minutes, ajouter la viande et faire braiser. Lorsque les dés de joue sont cuits, disposer la viande et la sauce dans des moules en silicone en forme de demi-sphères. Placer au congélateur quelques minutes. Assembler deux demi-sphères et farcir les knödel avec.

Saucisse à rôtir de porc aux châtaignes caramélisées

Parer le cou de porc et couper en petits morceaux. Tremper le boyau dans de l'eau tiède. Couper les châtaignes en petits dés. Verser le sucre dans une poêle. Chauffer jusqu'à ce qu'il caramélise. Ajouter les dés de châtaignes et mouiller avec un peu d'eau. Réserver immédiatement au frais. Hacher les morceaux de cou avec un hachoir à viande. Incorporer le mélange d'épices, la cannelle, le sel, les dés de châtaignes caramélisés et l'eau puis mélanger. Remplir le boyau avec la préparation et façonner de

petites saucisses. Fermer les saucisses aux deux extrémités et les fixer avec un cure-dent. Saisir des deux côtés dans une poêle. Retirer les cure-dents et dresser.

Purée de patates douces

Parer et couper les patates douces en petits morceaux. Chauffer l'huile dans une poêle, ajouter les patates douces et faire revenir quelques minutes. Saler et poivrer. Incorporer le lait et la crème et laisser mijoter jusqu'à ce que les patates soient bien cuites. Ecraser les patates douces et passer au tamis. Saler et poivrer.

Knödel en manteau de fines herbes

Peler et émincer les oignons et l'ail. Hacher finement le persil et le thym. Découper la bordure des tranches de pain de mie. Couper le reste du pain en petits morceaux. Faire fondre du beurre dans une poêle, y faire revenir les oignons et l'ail. Incorporer le lait et la crème, porter à ébullition. Bien mélanger l'œuf, la farine et les morceaux de pain. Assaisonner le mélange liquide, le verser sur la préparation de pain et malaxer le tout. Farcir les knödel avec les boulettes à la joue de porc et former des boules. Faire bouillir les knödel 5 minutes dans l'eau. Avant de servir, faire chauffer du beurre dans la poêle, rissoler les knödel de tous les côtés et les rouler dans les herbes hachées.

Salade de chou blanc

Découper le lard en petits dés. Emincer le chou blanc. Couper les raisins en quartiers. Faire revenir le chou blanc dans une poêle huilée. Ajouter le lard et laisser rissoler. Retirer le chou blanc et le lard de la poêle et

les mélanger avec le raisin. Ajouter du sel et les graines de cumin. Avant de dresser, assaisonner avec le pesto aux noisettes.

Pesto aux noisettes

Concasser les noisettes et les mélanger avec l'huile de colza. Saler et poivrer.

Purée de betterave et framboises

Parer et couper la betterave en petits morceaux. Faire revenir les morceaux de betterave dans une poêle beurrée. Ajouter les framboises et laisser cuire. Déglacer avec du jus d'orange et terminer la cuisson. Ecraser et passer au tamis. Sucre et saler.

Feuilles de chou de Bruxelles

Blanchir 20 feuilles de chou de Bruxelles. Faire chauffer le beurre dans une poêle jusqu'à obtenir un beurre noisette. Verser le beurre noisette sur les feuilles de chou de Bruxelles et dresser.

Gressins aux champignons et aux herbes

Hacher finement les champignons et les herbes. Faire tiédir le lait et l'eau puis y dissoudre la levure. Verser la préparation liquide dans la farine puis mélanger. Assaisonner d'un peu de sel et d'huile d'olive. Laisser reposer 15 minutes la pâte des gressins. Etaler la pâte en une fine couche et découper les gressins (5 cm x 0,8 cm) dedans. Répartir les champignons et les herbes hachés et cuire pendant 10-15 minutes à 180° C.

UNE ANNÉE
DANS LA VIE DE

Steven Duss

Steven Duss a passé une année trépidante: après avoir remporté le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» en septembre 2014 et les SwissSkills peu après, il vient de se hisser à la deuxième place des WorldSkills au Brésil. Nous félicitons Steven pour cette prouesse et lui adressons tous nos vœux de réussite pour l'avenir. Vous découvrirez ici le nouveau lauréat de LCDJ, Marcel Schori, dès notre prochain numéro.

C'était tout simplement grandiose!

Du 13 au 16 août, je me suis mesuré à des cuisiniers de 35 nations à São Paulo. Bien sûr, je suis très heureux de ma seconde place!

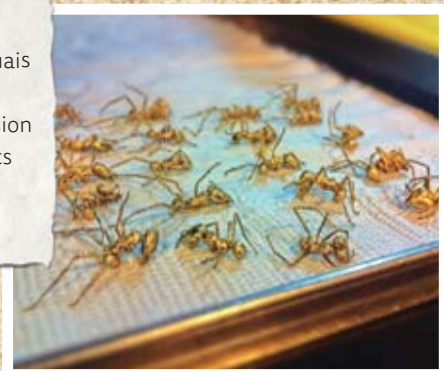


Voici ce que cela a donné au Brésil

Cette réinterprétation de la forêt-noire et sept autres plats m'ont valu la deuxième place. Un souvenir délicieux!



C'était en avril, alors que j'étais déjà à São Paulo et effectuais un stage à D.O.M., le restaurant étoilé d'Alex Atala. Sa cuisine fusion mêle notamment des ingrédients méconnus de la forêt vierge brésilienne.



L'arène de la compétition

Dans cette cuisine, j'ai dû préparer sur trois jours des modules différents. Toujours sous l'œil attentif du jury, bien entendu. Il fallait fournir un travail propre et précis.



Igeho 2015:

50 ans au plus près de la viande

Le Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile Igeho se déroulera du 21 au 25 novembre 2015 à la Foire de Bâle. Toutes les personnes travaillant dans cette filière se retrouvent tous les deux ans sur le lieu le plus vaste et le plus important dédié à l'hospitalité. Lors de l'édition anniversaire, les visiteurs professionnels ne resteront pas sur leur faim: exposants, produits et solutions à la carte, innovations, idées et tendances à discrétion, et l'Igeho Campus en guise de cerise sur le gâteau.

Igeho Campus – nourriture spirituelle et gourmandises terriennes

Sur la nouvelle plate-forme de manifestations et de contacts auront lieu chaque jour des exposés, débats et tables rondes riches en inspiration. Des restaurateurs viendront livrer leurs recettes à succès, des hôteliers raconteront leurs histoires et des entrepreneurs parleront de leurs expériences. Le lieu idéal pour rencontrer des collègues, nouer de nouveaux contacts et se créer son propre réseau.

Six secteurs spécialisés y compris présentations spéciales, pavillons et arène culinaire

Le placement des six secteurs spécialisés est compact, moderne et clair. L'espace dédié aux «Aliments et boissons» est plus que vivant. Les pavillons nationaux et régionaux d'Italie et d'Autriche viennent enrichir les spécialités d'«Epicierie fine et vins» déjà exclusives. Le secteur le plus vaste, «Technique de cuisine et solutions de nettoyage»,

offre une valeur ajoutée avec la présentation spéciale Efficience énergétique, et dans l'arène culinaire, il est possible de voir de grands chefs et de jeunes talents de la relève à l'œuvre. Le secteur «Equipe-ment de restaurants et d'hôtels» est l'endroit idéal pour découvrir les nouveautés, les tendances et les produits pour son établissement. Dans l'«Univers des technologies», c'est le savoir-faire et les solutions pour l'électronique de loisirs, les systèmes, les matériels et les logiciels qui sont mis en avant. L'«Univers du café» tourne autour de la culture du café, de son goût et de ses histoires. Et quiconque souhaite se mettre en appétit dès maintenant trouvera tous les renseignements dans l'annuaire en ligne www.igeho24.ch.

Le Mefa, le Salon de l'industrie de la viande et de la production alimentaire, aura lieu en même temps. www.igeho.ch/www.mefa.ch.



Restaurant CH – où la relève joue de la louche



Arène culinaire – conseils de professionnels pour des professionnels

Concours: avec Viande Suisse à l'Igeho

Viande Suisse sera également présente avec son propre stand à l'Igeho. Nous mettons en jeu **3 x 2 billets d'entrée**, comprenant le billet de train en 1^{re} classe. Pour gagner, envoyez un e-mail avec votre adresse et «Concours Igeho» en objet à l'adresse.gastronomie@proviande.ch. La date-limite de participation est le **30 octobre 2015**.



Cuisiner avec les gourmets de demain

Avec le projet «Cuisiner comme les grands», Viande Suisse propose, en partenariat avec la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, des cours de cuisine créatifs pour les enfants de 6 à 12 ans. Durant tout un après-midi passionnant, les professionnels chevronnés de la Guilde leur apprennent à réaliser de magnifiques plats à partir d'ingrédients frais et avec des recettes pleines de fantaisie. Car les choses que l'on prépare soi-même sont tout simplement les meilleures.

Les grands chefs cuisiniers sont ravis...

Viande Suisse et la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers ont donné le jour en début d'année au cours de cuisine pour enfants «Cuisiner comme les grands», dans le but commun de donner aux enfants le goût de cuisiner avec des produits indigènes.

14 restaurants de la Guilde situés en Suisse alémanique et en Suisse romande proposent ces cours. Et le projet connaît un franc succès depuis le départ: «Il est bon de voir combien la relève s'intéresse à la cuisine. La demande est grande, nos cours étaient complets en très peu de temps», rapporte René Kaufmann du restaurant de la Guilde «Rössli Illnau». «Les familles participantes sont pour certaines des habituées, mais pas seulement. Et nous glanerons certainement quelques nouveaux clients par ci, par là avec le cours de cuisine.»

... et les petits aussi

Les petits chefs de cuisine aussi s'amuse beaucoup dans les grandes cuisines des restaurants. Car par bonheur, cuisiner soi-même ne signifie pas uniquement parer et émettre: former des burgers à mains nues et les faire cuire soi-même dans la grande poêle – voilà une activité vraiment sympa. «A partir de maintenant, je cuisinerai aussi à la maison. Car moi aussi, je suis un cuisinier maintenant», déclare un jeune garçon à la fin du cours organisé au «Rössli Illnau», en brandissant fièrement son diplôme de participation au cours devant sa mère.

Un plaisir partagé est un plaisir double

Bien entendu, outre l'effet éducatif, la notion de partage est également mise au premier plan. C'est ainsi que les petites cuisinières et petits cuisiniers peuvent inviter chacun deux personnes, qui dégustent ensuite avec les enfants les menus que ces derniers ont eux-mêmes préparés. Du cordon-bleu au miniburger en passant par le croissant au jambon et la salade de charcuterie et fromage. A la fin de la journée, les enfants ont appris de nombreuses recettes. Et tous rentrent chez eux heureux – le ventre plein de nourriture délicieuse et la tête pleine de recettes à préparer eux-mêmes.

Les cours de cuisine «Cuisiner comme les grands» se déroulent encore jusqu'à la fin de l'année et seront poursuivis également l'année prochaine. Plus d'infos sur:



viandesuisse.ch/SF1512

Viande suisse – un gage de qualité!

LA VIANDE MISE À NU

Vous trouverez des infos sur le thème «Alimentation à base de viande dans le contexte sanitaire» sur:
viandesuisse.ch/SF1514

Sans aucun doute, les restaurateurs jouant la carte de la viande suisse font le bon choix: ils proposent là un produit sûr, parfaitement hygiénique, d'une qualité supérieure et issu d'une production respectueuse des animaux et de l'environnement. «Fourchette & Couteau» a examiné à la loupe les normes de qualité et de sécurité.



Pas seulement parce que la loi l'impose

La qualité d'un produit carné dépend d'abord d'une détention respectueuse des animaux. Dans ce domaine de la protection des animaux, la Suisse a adopté l'une des lois les plus strictes au monde. En outre, de nombreuses exploitations participent volontairement à des programmes encore plus rigoureux, à l'exemple de «SRPA – pour des sorties régulières en plein air».



Professionnels à l'œuvre

Le transport à l'abattoir et l'abattage en soi doivent être aussi courts et peu stressants que possible pour les animaux. Seules des personnes spécialement formées sont habilitées à transporter des animaux. Par ailleurs, seules des personnes disposant d'un titre de formation correspondant peuvent travailler dans les abattoirs suisses.



Le bien-être des animaux passe aussi par un affouragement conforme aux besoins de l'espèce

- L'affouragement des animaux de rente se compose d'aliments respectueux de l'environnement et exempts d'OGM, dont 85% proviennent de Suisse.
- La quasi-totalité du soja importé est issue d'une production certifiée durable.
- Le fourrage ne doit contenir ni farines animales, ni organismes génétiquement modifiés. Les antibiotiques sont uniquement autorisés en cas de maladie, et jamais en tant que stimulateurs de performance.



Un contrôle strict

Des contrôles exhaustifs et des autocontrôles garantissent le respect des dispositions en matière de protection animale, de santé et d'hygiène à tous les niveaux. Grâce au contrôle du trafic des animaux, les abattoirs et les commerces savent toujours de quelle exploitation un animal provient.

Autres informations sur la qualité de la viande suisse:

viandesuisse.ch/SF1513

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



Tout le reste n'est que garniture.

- Je souhaite désormais recevoir mon exemplaire personnel et gratuit de «Fourchette & Couteau». f a i
- Envoyez-moi aussi la Gastro-Newsletter électronique de Viande Suisse. 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: _____

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

Suisse. Naturellement.

