

Fourchette & Couteau

MIRKO BURI

CONTRE LES RESTES

*Le jeune cuisinier se bat
avec succès contre le
gaspillage alimentaire.*

>> Page 2

«Nose to Tail» – The Challenge

Délicieuses recettes à base d'agneau
de l'Hôpital de l'Île et du food truck.

>> Page 6

Concours de cuisine LCDJ

La grande finale, le grand gagnant,
les meilleurs moments.

>> Page 14



Buri

AGAINST FOOD WASTE



EN VISITE CHEZ LE CUISINIER «NO FOOD WASTE» MIRKO BURI

Des études actuelles montrent que dans le secteur gastronomique suisse, 191 g de denrées alimentaires sont jetés à la poubelle en moyenne par client et par menu. Le jeune cuisinier bernois Mirko Buri a déclaré la guerre à ce gaspillage et ouvert à Köniz le premier restaurant «no food waste» de Suisse.

«Fourchette & Couteau» s'est entretenu avec lui – au sujet des déchets alimentaires, de ce que les restaurants peuvent faire contre ce phénomène et pourquoi cette démarche est bonne pour leurs marges et pour l'environnement.

Avant de chercher des moyens et des pistes contre le gaspillage, tout d'abord cette question: qu'est-ce que le food waste (gaspillage alimentaire)? «On désigne par food waste les denrées alimentaires qui ont été produites pour les humains et qui se perdent ou sont jetées sur leur chemin vers l'assiette», explique Mirko Buri. Le jeune Bernois a ouvert début 2014 en plein cœur de Köniz le restaurant no food waste «Mein Küchenchef», où les déchets alimentaires sont réduits à un minimum. «Le gaspillage alimentaire ne commence pas seulement dans la cuisine, mais bien avant, chez les producteurs par exemple», explique le jeune cuisinier engagé. «En Suisse, on jette beaucoup – les fruits et légumes déclassés dans l'agriculture, les surproductions dans l'industrie agroalimentaire ou dans la restauration, les produits périmés – autant de choses qui seraient en réalité comestibles.» Selon l'association foodwaste.ch, un tiers des denrées alimentaires en Suisse se perdent. Cela représente environ 2 310 000 tonnes de denrées alimentaires par an.

Le gaspillage alimentaire coûte cher!

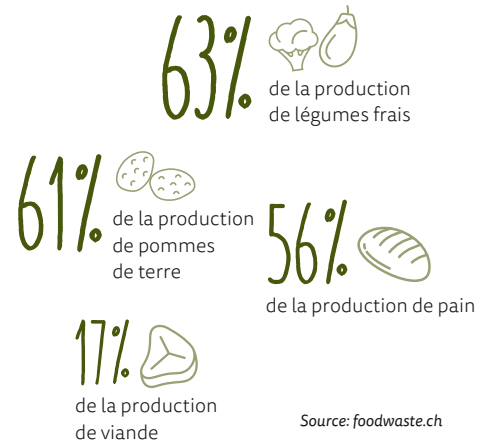
Une grande partie des déchets alimentaires provient des ménages des particuliers. La

restauration produit seulement 5% des déchets alimentaires. Pourtant, il vaut la peine de jeter un œil dans les poubelles de son restaurant. Pour l'environnement et pour sa trésorerie. Car jeter des denrées alimentaires signifie gaspiller des ressources importantes comme l'eau, l'énergie et les terres cultivables. Et par ailleurs, les denrées alimentaires qui partent à la poubelle entraînent des pertes financières pour une entreprise: une étude d'hotelleriesuisse et de l'association United Against Waste menée dans 17 restaurants suisses a montré que l'on jetait en moyenne 191 g de déchets alimentaires par client et par menu. Ce qui représente un franc par client.

No food waste: lutte contre le gaspillage!

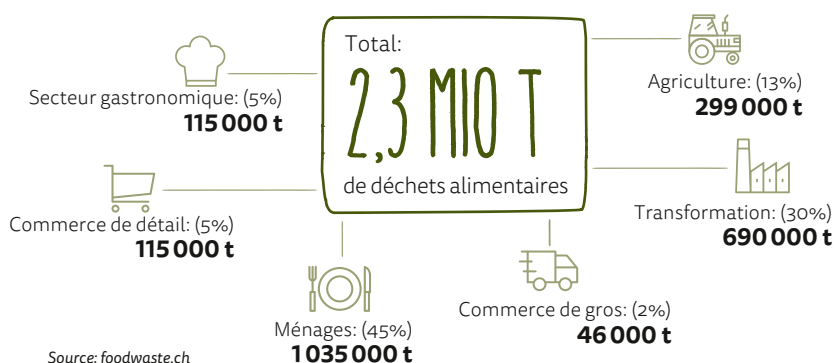
Dans son restaurant «Mein Küchenchef», Mirko Buri cuisine à l'encontre du gaspillage. «On jette beaucoup de légumes, par exemple: des carottes trop tordues et des concombres trop gros. Ou encore des choux-fleurs trop petits. Normalement, tout cela n'atteint même pas le circuit de vente, mais atterrit avant dans la poubelle.» Il n'en va pas de même chez «Mein Küchenchef»: M. Buri se procure des légumes bio issus des

Qu'est-ce qui est jeté?



surproductions et des légumes qui ne correspondent pas au calibre et qui sont donc inappropriés pour la vente. A partir de ces aliments, lui et ses collaborateurs préparent chaque jour un menu de midi frais végétarien. «Nous servons bien entendu aussi de la viande – de la viande suisse», dit M. Buri dans un sourire. Les personnes désireuses de manger un morceau de viande à midi peuvent le choisir dans l'offre à emporter emballée sous vide et le faire préparer directement par le chef de cuisine. Et ici aussi, le principe est le même: no food waste! «Sur un animal, les morceaux nobles représentent environ 8% – la même part que le filet, l'entrecôte & Co. chez nous. Nous voulons utiliser un maximum des morceaux de chaque animal.» Et le succès donne raison au concept de M. Buri: «Mein Küchenchef» sert chaque jour 280 repas, au restaurant à Köniz, sous forme de plats à emporter, en tant que fournisseur, et en collaboration avec l'entreprise de traiteur «Zum guten Heinrich» et ses food bikes.

Le gaspillage alimentaire en Suisse



Offrez à vos hôtes des plats créés à partir des restes!

Qu'il s'agisse de parures, des couches de graisse de l'entrecôte ou du jambon, ou encore de surproductions de ragoût ou de rôti braisé: chez le cuisinier «no food waste» Mirko Buri, rien n'est jeté. Pour «Fourchette & Couteau», il a créé à partir de restes de viande de délicieuses spécialités inhabituelles et extraordinaires.

Vous trouverez les recettes détaillées sur:
viandesuisse.ch/1608



RECETTE NOFOODWASTE:
CEVAPCICI EN SPAGHETTIS
DE POMME DE TERRE



RECETTE NOFOODWASTE:
POPCORN DE LARD



«The Waste»:
parures de porc et de bœuf



«Fourchette & Couteau» a jeté un œil par-dessus l'épaule de Mirko Buri et glané pour vous quelques astuces auprès du cuisinier «no food waste».

Astuces No Food Waste de l'expert

Dans sa cuisine au «Mein Küchenchef», Mirko Buri a développé au total 46 mesures qui aident à éviter les déchets alimentaires. «Celles-ci englobent l'ensemble de la chaîne de production, des achats à l'assiette en passant par la préparation. Avec ces mesures, nous parvenons à éviter environ 200 g de déchets alimentaires par assiette», explique Mirko Buri. Voici ses conseils «no food waste» pour la viande:

Acheter entier I

«Nous misons sur le principe 'Nose to Tail' et essayons autant que possible d'acheter des animaux entiers et de valoriser également les morceaux moins nobles», déclare M. Buri. Les personnes qui cuisinent selon le principe «Nose to Tail» évitent d'une part de jeter des morceaux moins nobles, et d'autre part, elles font des économies, car ces morceaux sont beaucoup moins chers que le filet, par exemple. «Pour le poulet, cela est facile bien entendu, sa valorisation est rapide. Cela devient un peu plus compliqué avec le bœuf», dit M. Buri qui, pour les gros animaux, commande par conséquent directement auprès du producteur ce que l'on appelle des

lots de viande. Ceux-ci contiennent des morceaux nobles et des morceaux moins nobles dans un rapport équilibré.

Acheter entier II

L'idée d'«entier» vaut la peine non seulement pour les animaux, mais aussi pour les morceaux. «Je constate régulièrement que, par exemple pour le filet, les restaurants n'achètent que la tranche du milieu – il reste alors une multitude de têtes et de pointes de filet», affirme M. Buri. Il recommande d'acheter le filet entier: «La pointe du filet permet de préparer un délicieux stroganoff – et la tête, un délicat chateaubriand.»

Prolonger la durée de conservation

Avec les bonnes techniques, la durée de conservation de divers produits peut être prolongée de beaucoup, et on évite ainsi de jeter des produits parce qu'ils ne sont pas utilisés assez rapidement. «Nos blancs de poulet, par exemple», explique M. Buri, «sont conservés mi-cuits sous vide.» Avec cette procédure certifiée, il peut prolonger leur durée de conservation de 21 jours jusqu'à 100 jours. «Cela nous donne bien entendu beaucoup plus de flexibilité dans la planification des menus.»

Réduire les pertes à la cuisson

«Chez nous, on fait cuire sous vide à basse température à peu près toute la viande,

du morceau noble au plat braisé», explique le cuisinier professionnel. De cette manière, M. Buri est capable de réduire nettement les pertes de la viande à la cuisson: avec la cuisson basse température, la perte à la cuisson est d'environ 5 à 10%, et de 40 à 50% pour les méthodes classiques. «Le mieux est de faire cuire les morceaux à braiser pendant la nuit dans le Hold-o-mat, ce qui permet d'économiser non seulement au niveau des pertes à la cuisson, mais aussi en termes d'électricité», confie Mirko Buri.

De plus, il recommande à tous les restaurateurs qui utilisent de la viande congelée de recourir à la méthode de la congélation rapide: «Lors de la congélation rapide, les cristaux de glace qui se forment sont beaucoup plus petits que lors du processus de congélation normal. Lorsqu'ensuite, la viande est décongelée lentement, elle perd moins de jus à la cuisson.»

Ne rien jeter

Qu'il s'agisse de parures ou de surproductions, il est possible de valoriser pratiquement tout avec un peu de créativité. «Prenons la couverture grasseuse de l'entrecôte. Ici, en Suisse, elle est rarement servie avec la viande – et quand c'est le cas, les clients la laissent sur le bord de leur assiette. Cela n'a d'ailleurs rien d'étonnant, car pour être vraiment bonne, il faut la faire cuire très longtemps.

«The Waste»:
découpes de gras
de viande de porc



RECETTE NOFOODWASTE:
RILLETES AUX ÉPICES
POUR PAIN D'ÉPICES



RECETTE NOFOODWASTE:
LARDO EN MANTEAU D'HERBES



«The Waste»:
couverture graisseuse
de l'entrecôte

«The Waste»:
viande braisée



Sinon, elle reste dure.» C'est pourquoi Mirko Buri fait cuire la couche de graisse pendant des heures sous vide et en fait un délicieux lardo en manteau d'herbes. Il regroupe d'autres parures du porc et du bœuf à l'état congelé, de manière à rassembler environ 15 kg. «Le tout passe ensuite au hachoir à viande – et nous avons alors le meilleur mélange de viande pour préparer un rôti de viande hachée ou des cevapcici.»

Pour les restes issus de surproductions, il conseille de les intégrer sciemment. C'est-à-dire de réfléchir à l'avance à ce qu'il serait possible de faire avec d'éventuels restes. «Chez nous, une chose est claire: s'il reste un peu de ragoût, nous en faisons des rillettes. Remplies à chaud, elles se conservent jusqu'à un an au réfrigérateur et sont idéales pour les apéros ou les salades.»

Servir de manière flexible

Eviter les déchets alimentaires est possible lors des achats et de la préparation, mais pas seulement. Les restaurateurs peuvent également développer des stratégies pour éviter les restes dans les assiettes. «Servir de préférence de petites portions, quitte à faire revivre la mode du deuxième service», recommande Mirko Buri. C'est ainsi que cela fonctionne au restaurant «Mein Küchenchef»: ici, un menu du midi pèse 450 g – soupe ou salade et dessert inclus. Les per-

sonnes qui en veulent plus peuvent aller se resservir dans le présentoir. «Et à mon avis, 130 g de viande par personne suffisent amplement pour une portion normale.»

Grâce à ces mesures et à d'autres, le restaurant «Mein Küchenchef» ne jette, sur 360 repas à 450 g, que 640 g de déchets alimentaires. Impressionnant! Et qu'en est-il dans votre établissement?

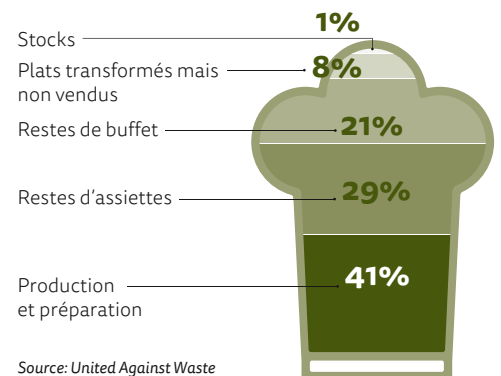
United Against Waste – participez!

L'association United Against Waste offre un précieux soutien aux restaurateurs désireux de réduire leurs déchets alimentaires. Parmi ses aides, des formations continues et des cours spécialisés – notamment avec Mirko Buri – mais aussi des coachings individuels dans votre établissement. Si vous souhaitez y participer, il vous faudra tout d'abord saisir pendant un mois les déchets alimentaires

de votre restaurant, puis les analyser avec un expert pour recevoir un catalogue de mesures taillé à la mesure de votre établissement.

Autres infos sur: united-against-waste.ch

Où se produit le gaspillage alimentaire dans le secteur gastronomique?



Mirko Buri et United Against Waste au salon ZAGG

Mirko Burki cuisinera du 23 au 26 octobre en live au salon ZAGG: il présentera des plats «Nose to Tail» sur le stand de Viande Suisse dans la halle 4 (stand 417). Et le 25 octobre, United Against Waste organisera également dans le cadre du salon ZAGG le forum «Réduire les déchets alimentaires: recettes à succès issues du secteur gastronomique». Passez voir tout cela!

THE CHALLENGE – PART III



Fabian Zbinden
«La Ribollita», Berne

A la fin de sa formation au Grand Hotel Victoria-Jungfrau à Interlaken, le jeune Bernois a connu des années de pérégrinations. Celles-ci l'ont tout d'abord ramené à Berne et Berthoud, puis projeté dans le vaste monde, en Espagne et même à L.A. et Miami. Dans cette dernière ville, F. Zbinden a cuisiné pour le grand chef japonais Nobu Matsuhisa. Il est revenu au pays depuis près de trois ans maintenant et vend sa «Ribollita» dans son élégante camionnette Vespa.

Un indomptable ET

Cela fait déjà douze ans que les deux hommes n'officient plus dans la cuisine du Grand Hotel Victoria-Jungfrau. A l'époque, Fabian Zbinden venait de commencer son apprentissage, et Adrian Furer était chef de partie. Pour «Fourchette & Couteau», ils se sont retrouvés et ont osé s'attaquer, dans le cadre du troisième Challenge «Nose to Tail», à des morceaux plutôt inhabituels de l'agneau suisse: un plat principal à base de foie, de cou et de poitrine d'agneau était demandé.

«**A**drian n'était certes pas mon maître d'apprentissage, mais il était comme un coach pour moi. Pour nous, les apprentis, il était plus accessible que n'importe quel autre cuisinier», se souvient Fabian Zbinden à propos de l'année 2003. Aujourd'hui, après une période «sauvage» passée en Amérique, il sillonne les rues de Berne à bord de son food truck «La Ribollita» et vend avec beaucoup de succès de délicieux plats mijotés dans du pain. Quant à Adrian Furer, il est depuis 2013 responsable de formation pour les apprentis cuisiniers à l'Insel-spital à Berne. Il a toujours été important pour lui d'être sur un pied d'égalité avec ses protégés: «J'aplanis au maximum les hiérarchies et explique aux jeunes que nous luttons pour la même chose.»

Cuisiner pour de nombreuses personnes

Fabian Zbinden et Adrian Furer travaillent tous deux aujourd'hui dans la gastronomie de collectivité au sens le plus large du terme.



Adrian Furer Inselspital, Berne

Adrian Furer est cuisinier et pâtissier-confiseur de formation, ainsi que cuisinier diététique et en hôtellerie & restauration. Après son apprentissage au restaurant Stern en à Kriegstetten, il a cuisiné au Grand Hotel Victoria-Jungfrau. Tout d'abord comme chef de partie et plus tard – après plusieurs étapes dans d'autres établissements – comme chef de cuisine. Il travaille à l'Inselspital depuis 2011. Il y a tout d'abord été chef de cuisine de la clinique pédiatrique. Depuis 3 ans, il y est responsable de formation des apprentis cuisiniers.

un maître

Avec son food truck «La Ribollita» – en réalité une minicantine sur roues –, Fabian Zbinden sert chaque jour à environ 50 personnes un délicieux ragoût de légumes et du chili con carne dans du pain. De plus, les habitants affamés de la capitale peuvent également acheter ses Ribollitas au Loeb à Berne et dans une salle d'escalade à Ostermundigen.

Adrian Furer, qui a obtenu pour son travail avec ses apprentis le titre de «maître d'apprentissage de l'année 2015», ne cuisine plus véritablement lui-même. Mais ses 17 apprentis, oui: ceux-ci officient dans les six cuisines de l'Inselspital, dans lesquelles sont préparés jusqu'à 6000 repas pour les collaborateurs, les visiteurs et les patients. «Ma mission est de les coacher, de leur montrer comment on planifie, par exemple, et comment on prend des responsabilités.»

«Nose to Tail» dans la gastronomie de collectivité

Pour le troisième Challenge, F. Zbinden et A. Furer ont chacun créé un plat principal à base de foie, de cou et de poitrine d'agneau suisse. Les plats «Nose to Tail» ont-ils également leur place dans la gastronomie de collectivité? «Sans aucun doute», dit A. Furer, «sur notre poste Tavolata, nous servons régulièrement des menus inhabituels. On y trouve des tripes ou de la langue – pourquoi pas aussi du foie d'agneau?» Pour Fabian Zbinden, l'invitation au Challenge a été un véritable «Wake-up Call»: «Vous m'avez rappelé qu'il y a encore tant de morceaux de viande à découvrir!» Et c'est ainsi qu'avant de créer sa recette, il s'est également rendu chez son boucher à Gümliigen pour observer le désossage d'un agneau et se faire expliquer précisément les différents morceaux. Lui aussi peut s'imaginer une spécialité à base d'agneau pour «La Ribollita»: «La recette que j'ai créée pour 'Fourchette & Couteau' correspond parfaitement au style Ribollita.» Voyez vous-même!



La mission

«NOSE TO TAIL» D'AGNEAU SUISSE

Foie, cou et poitrine d'agneau suisse – trois ingrédients principaux que «Fourchette & Couteau» a prescrits aux deux cuisiniers, qui étaient par ailleurs libres de choisir deux autres ingrédients, les épices et les herbes entrant dans la composition de leur recette.



La recette de Fabian Zbinden

«Ragoût d'agneau Ribollita Style»

Ragoût d'agneau oriental dans du pain bâlois avec pâté de foie au goût de noisette et de fruits.

«Au début, je voulais créer quelque chose qui me rappelle mon époque auprès de Nobu Matsuhisa», explique F. Zbinden. «Le foie en tant que sashimi new style, servi cru puis arrosé d'huile de sésame chaude. Mais au final, j'ai choisi la cuisine qui me représente aujourd'hui, et opté pour un menu façon Ribollita.»

De bonnes choses dans la marmite ...

«Pour mon ragoût, j'aimais beaucoup l'idée de la poitrine et du cou, qui sont de bons morceaux à braiser», raconte F. Zbinden. «Pour que le client reconnaisse encore à la fin qu'il s'agit de deux morceaux distincts, je taille dans le cou des morceaux à ragoût. Je roule la poitrine, que je sers avec après l'avoir coupée.» Il sert le ragoût avec des épices orientales et du piment dans un pain bâlois creusé, avec une noix de crème acidulée et un peu d'ajvar, un caviar de légumes macédonien à base de poivrons.

... et en bocal

«Je m'en suis un peu vu avec ce pâté.» F. Zbinden se souvient de ses premiers essais en riant. «Au début, je n'étais pas sûr de vouloir concrétiser cette idée. Mixer du foie est peu familier au début. Puis les morceaux étaient devenus très durs après avoir reposé suite à la cuisson. Donc les personnes qui reproduiront cette recette ne doivent pas avoir peur, elles s'en sortiront.» Oui, le résultat est convaincant: délicats morceaux de dattes et de canneberges, pistaches, noix de cajou et diverses herbes constituent un joli contraste avec le goût prononcé du foie. «C'est comme ce qu'a toujours dit Ädu: il faut avoir le courage de tester des nouveautés – et surtout, ne pas réfléchir longtemps, mais se lancer!»

Essayez!

Qu'il s'agisse de «Suuri Läberli» ou de pâté de foie, de ragoût ou de tranches de poitrine, les créations des deux cuisiniers nous ont convaincus. Laissez-vous inspirer vous aussi: vous trouverez les recettes détaillées du troisième Challenge «Nose to Tail» sur:

1 La poitrine

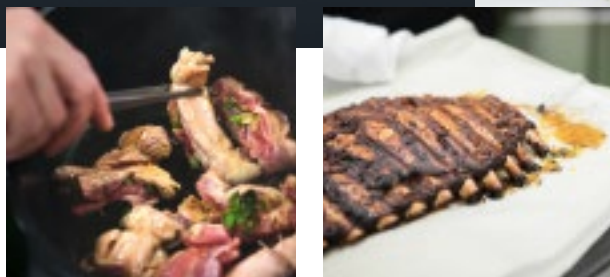
Avec ou sans os, les morceaux de la poitrine bon marché sont succulents grillés. Mais on utilise également la viande bien persillée pour les rôtis roulés.

2 Le foie

Sur le plan gustatif et également en termes de préparation, le foie d'agneau est semblable au foie de veau. Pour éviter le durcissement du foie à la cuisson, il convient de retirer la petite peau au préalable.

3 Le cou

Le cou d'agneau est joliment persillé et relativement riche en graisse. Il convient particulièrement pour les plats mijotés comme le goulasch et le ragoût, et également pour en faire de la viande hachée.



La recette d'Adrian Furer

«Soul Food – made in Bern»

Tranches de poitrine d'agneau fruitées braisées au moût de pommes, «Suuri Läberli» balsamiques, cou croustillant et ribs à la marinade sucrée.

«Un vrai défi, ces morceaux! Je n'avais encore jamais cuisiné ni mangé de foie, de poitrine et de cou d'agneau», déclare A. Furer avant de nous présenter sa recette. «Et je suis étonné de leur si bon goût. La viande a un délicat arôme d'agneau, et non de bouc.»

Un côté fruité

«J'aime la cuisine classique», explique A. Furer. Il a trouvé l'idée pour la poitrine d'agneau dans la cuisine du veau traditionnelle: «Les tranches de poitrine, un plat sublime. Je fais braiser la viande dans du moût de pommes pour l'attendrir et lui donner une note sucrée et fruitée ainsi qu'un joli glaçage.»

Un côté acide

Pour contrebalancer la poitrine d'agneau fruitée, A. Furer fait cuire le foie en veillant à ce qu'il reste bien tendre et l'affine avec du vinaigre balsamique. Un conseil de son boucher: «Les foies des animaux qui sont beaucoup dehors peuvent contenir des douves. Un signe que les animaux ont mangé beaucoup d'herbe fraîche, mais les foies concernés ne peuvent alors pas être utilisés.»

Un côté croustillant

Adrian Furer détache le cou d'agneau de l'os d'un geste professionnel. «Avant de le faire bouillir, j'enlève encore la membrane pour atténuer le goût d'agneau. Mais je laisse le gras et les nerfs, qui aident à lier.» La viande de cou donne une sorte de terrine, qu'A. Furer fait frire pour qu'elle soit croustillante.

Et un côté sucré

Les ribs d'agneau sont une spécialité qu'A. Furer a fait mariner dans du gingembre, du miel, de la citronnelle et de la sauce soja. Il y a peu de viande sur l'os, mais la délicate marinade lui donne beaucoup de goût. «La poitrine a été livrée avec les côtes. Et le Challenge aurait perdu tout son sens si je les avais jetées», dit-il en souriant. C'est vrai!

viandesuisse.ch/1609

Cela restera délicieux: le prochain numéro abordera le «Nose to Tail» du bœuf – avec des créations à base de cœur, de côte plate et d'aiguillette.



CAFÉ 3692

LA GRILLADE TOUT
FEU, TOUT FLAMME



Le Café 3692 tire son nom du Wetterhorn, la montagne locale des habitants de Grindelwald. Car sur la terrasse du confortable restaurant, les clients profitent d'une vue à couper le souffle sur la montagne culminant à 3692 mètres – et de spécialités grillées préparées sur un gril un peu à part.



NOUS PRIVILÉGIONS



Au «Best of Swiss Gastro 2016», le Café 3692 a décroché la deuxième place dans la catégorie «Coffee» – et la distinction «Nous privilégions la viande suisse» que Viande Suisse a créée il y a deux ans. Car outre de délicieux mélanges de cafés saisonniers de chez Kaffischmitte à Langnau, des gâteaux maison et de savoureuses pâtisseries, Myriam et Bruno Kaufmann servent également à leurs clients la meilleure viande de la région. Et celle-ci est préparée, notamment en été, sur un gril inhabituel dans l'Oberland bernois.

De la mine à la terrasse

Lorsqu'il fait beau le week-end, Bruno Kaufmann sort son gril sur rails et l'installe sur la terrasse du café. «Il s'agit d'un vieux wagonnet, d'une caisse en fer sur roues avec laquelle on charriait il y a une bonne centaine d'années les pierres destinées à la construction de la ligne de chemins de fer Jungfrau-Bahn.» L'idée de ce gril hors du commun germait déjà depuis longtemps dans la tête de ce couple de restaurateurs créatifs. Et ces derniers ont trouvé en la personne de Benjamin Zweifel, poêlier-fumiste de Wiedlisbach, un artisan qui a su la concrétiser. «Les clients aiment que j'avance notre joyau vers eux et que j'y fasse griller la viande sous leurs yeux», explique B. Kaufmann. Ce gril accueille la meilleure viande de Grindelwald. C'est l'offre qui détermine la nature de cette dernière: «Nous travaillons en étroite collaboration avec Hans Boss et Toni Roth, les bouchers du village. Cependant, nous ne

savons pas exactement quels morceaux les deux hommes ont en stock, et nous pouvons rarement dire à l'avance ce qui sera au menu le week-end suivant. Généralement, la carte comporte un grand nombre de morceaux différents, de la saucisse à rôtir au steak en passant par de délicieuses brochettes – de bœuf, de porc, de poulet et d'agneau.»

L'union fait la force!

Les Kaufmann connaissent non seulement leurs bouchers personnellement, mais aussi les paysans chez qui les animaux ont grandi. Et ainsi, il arrive de temps en temps que l'une des fermières voisines entre dans le restaurant avec des œufs frais ou qu'elle échange de délicates herbes du jardin contre un café et une part de gâteau.

Et qui transforme tous ces succulents ingrédients en délicieux plats? «Notre cuisinier, Tilo Amft», répond Bruno Kaufmann. «Il est originaire de la région de Rostock, mais il vit en Suisse depuis bientôt 20 ans. Tilo partage notre philosophie de la qualité et du régionalisme – et il a également apporté quelques recettes de chez lui.» Ainsi, le Café 3692 propose par exemple des «Eisbeinsülze», une sorte d'aspic de jambonneau en conserve, ou bien du jarret d'agneau braisé. «Avec la viande locale, Tilo concocte de magnifiques délicatesses – en y ajoutant souvent aussi une touche d'exotisme, par exemple des épices orientales ou des chutneys maison.» Et Tilo Amft apprécie lui aussi l'étroite collaboration entretenue avec les bouchers

du village – au cours de leurs conversations, il n'est pas

rare que le cuisinier et le boucher s'inspirent l'un de l'autre avec des idées nouvelles de modes de préparation et de recettes.

Savoureuse tradition

Outre les spécialités grillées proposées le week-end, le Café 3692 propose chaque jour aux clients un menu à base de viande appelé «Tilos Zmittag». Il peut même s'agir d'un cœur de bœuf mijoté ou de ris rôtis. Dans la cuisine de Tilo, on jette le moins possible. Les parures sont transformées par exemple en fonds avec les os – ou en bouillon quand il s'agit de parures de bœuf. «Lorsque je recommande notre bouillon, les clients tordent souvent le nez – ils s'attendent à un bouillon instantané en boîte», s'amuse la restauratrice. «Mais lorsqu'ils goûtent notre bouillon maison, ils sont comme transformés. Quelques messieurs d'un certain âge m'ont déjà dit qu'ils n'avaient plus mangé un consommé de bœuf aussi bon depuis leur enfance.»

L'hiver approche. Que fait le joli gril en cette froide saison? «A l'intérieur du restaurant, il offre un romantique feu de cheminée», dit Myriam Kaufmann dans un grand sourire.

» Pour en savoir plus sur la distinction «Nous privilégions la viande suisse», rendez-vous sur: viandesuisse.ch/1610

De la forêt locale à l'assiette

Pommes de pin et genièvre, champignons, trèfle, aiguilles d'épicéa et lichens – la forêt automnale attire avec toutes sortes de délicatesses; des ingrédients connus et inconnus. «Fourchette & Couteau» a demandé à l'artisan du goût et cuisinier étoilé Stefan Wiesner quels délicieux plats de viande il était possible de créer à partir de ces trésors de la nature.

La terre sent l'humidité, les baies sont mûres et les feuillages brillent de mille feux: bienvenue dans la forêt d'automne! «La forêt abrite des milliers de trésors, d'arômes et de couleurs pour la cuisine créative», explique Stefan Wiesner. Le chef cuisinier réunit avec son «Rössli» à Escholzmatt un café villageois, une auberge et un restaurant gourmet décoré de 17 points Gault Millau et d'une étoile Michelin. «Nous pouvons même trouver l'assiette dans les bois: les menus d'automne peuvent facilement être servis sur des planches en bois non traité ou sur des écorces d'arbres.» Stefan Wiesner se sert toute l'année dans le

magasin bien fourni de la nature – et utilise également, parallèlement à des ingrédients connus de longue date comme des baies et des champignons, beaucoup de choses inhabituelles. Des pommes de pin, par exemple, des branches de genévrier ou de l'oxalis petite oseille: «Fraîchement ramassé, le trèfle permet de compléter et décorer divers plats à base de viande.»

«Fourchette & Couteau» a cherché avec Stefan Wiesner des ingrédients sortis tout droit de la forêt qui sont faciles à trouver et qui se travaillent simplement. A vos paniers et bon appétit!

Champignons

Les délices que sont les cèpes et les chanterelles poussent à l'automne. Loin du classique velouté de champignons, S. Wiesner a des idées de recettes d'accompagnements aux champignons un peu différentes.

Voici comment faire: faire frire les champignons enveloppés dans une pâte et les servir avec divers plats de viande. Ou bien – pour les amateurs de champignons et d'expériences: faire blanchir les champignons dans un peu de vinaigre et les plonger dans de l'huile avec des aiguilles d'épicéa ou de sapin de Douglas. «Cela leur donne un goût extraordinairement acidulé et épicé, qui est particulièrement bien mis en valeur sur une assiette apéritive froide.»



Lichens

Les lichens de toutes sortes – par exemple le lichen «poils d'ours» ou l'usnée – se conservent bien séchés et constituent une jolie garniture pour les plats les plus différents.

Voici comment faire: plonger les lichens dans de l'eau de manière à les rafraîchir, puis les faire cuire au four ou frire. «Les lichens étant relativement amers, il est préférable de les associer à quelque chose de sucré, comme une viande marinée dans du miel», recommande Stefan Wiesner.



Pommes de pin

Stefan Wiesner cueille les pommes de pin sur les branches supérieures des conifères et les fait sécher. Plus tard, il confère avec elles une note particulièrement délicate à un succulent carpaccio de bœuf.

Voici comment faire: enflammer au chalu-meau une pomme de pin séchée et disposer le carpaccio frais sur la pomme de pin incandescente. «La pomme de pin se réchauffe et cuit légèrement la viande, lui donnant ainsi un formidable arôme de grillé», explique Stefan Wiesner. Il est également possible de badigeonner la viande d'un peu de miel de sapin et d'ajouter un peu de sel, de poivre et de fromage des alpes corsé. Les pignons permettent par ailleurs de confectionner un délicieux pesto!



Genièvre

Les branches de genévrier peuvent être ramassées toute l'année, mais les baies uniquement au début de l'automne. Sur le plan gustatif, le genièvre accompagne bien le poisson et la viande de porc.

Voici comment faire: plonger des branches de genévrier sans les baies dans de l'alcool fort et laisser macérer quelques semaines. Sortir les branches du bocal puis les disposer directement sur un plat de service en formant un petit tas. Mettre dans un plat résistant au feu un morceau de viande de porc ou de lard grillé ou rôti quelques instants, placer le plat au-dessus des branches et enflammer ces dernières. «La fumée confère à la viande un délicieux arôme et c'est une véritable expérience pour le client», explique S. Wiesner, ravi. Celui-ci fait caraméliser les baies séchées avec un peu de sucre et de beurre et les sert accompagnées de quelques baies fraîches. «A propos de lard: enfermer sous vide du lard cru avec des aiguilles de pin et conserver le tout une à deux semaines. C'est délicieux!»



Stefan Wiesner

Stefan Wiesner (né en 1961) est cuisinier de formation et a repris en 1989 avec son épouse le restaurant de ses parents «Rössli» à Escholzmatt. Dans sa cuisine naturelle avant-gardiste et primée, il travaille des produits régionaux et expérimente avec du foin, de la mousse, de la tourbe ou des arbres entiers. De plus, S. Wiesner est enseignant à la FHNW et a déjà publié de nombreux livres. Dans son tout dernier ouvrage, le «wurstwerkstatt», tout tourne autour du thème de la saucisse. De même que dans ses ateliers, qu'il propose chaque samedi.



© Pia Grimbühler

CONCOURS DE CUISINE «LA CUISINE DES JEUNES» 2016

GRANDE FINALE!

Le 12 septembre, la grande finale du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse a réuni les finalistes au «Bildungszentrum bzi» à Interlaken. C'est Michel Bucher d'Oftringen qui a su convaincre le jury avec sa création à base de viande de veau et a ainsi remporté la victoire. Petite rétrospective.

Le thème du concours de cuisine LCDJ de cette année était «Clash of Pans! La plus forte des créations avec de la viande de veau suisse remporte la victoire». A cette occasion, plus de vingt jeunes cuisinières et cuisiniers suisses ont présenté leurs créations. Sous la direction de Martin Thommen, le jury a ensuite eu la

lourde tâche de faire une première sélection. «Cette année, tous les dossiers présentaient un très haut niveau. Ça n'a pas été facile de définir les quatre finalistes», explique Heribert Dietrich, cuisinier étoilé de Klosters et membre du jury.

«Clash of Pans» – les quatre finalistes

Les quatre cuisiniers de talent ci-dessous ont finalement décroché leur passeport pour la grande finale: (de g. à d.) Michel Bucher de la Fondation Alterszentrum Lindenhof à Oftringen, Marisa Feusi «Café de la Place» à St-Légier-La-Chiésaz, Jonas Althaus du restaurant mille sens à Berne et Florian Buchs du Congress Hotel Seepark à Thoune.



Retrouvez la recette gagnante sur:
viandesuisse.ch/1611

Les recettes de tous les finalistes seront publiées dans un numéro spécial d'«Hôtellerie Gastronomie Hebdo». Vous pouvez le commander gratuitement en complétant le talon au verso ou en envoyant un e-mail à gastronomie@proviande.ch.

A vos fourneaux, prêts, partez!

Les finalistes disposaient de deux heures et demie pour préparer leur création sous l'œil sévère du jury. L'évaluation portait sur la recette, mais aussi notamment sur la mise en place, l'hygiène, la technique culinaire, la présentation et le goût.



La recette de Marisa:
«Autumn is coming ...»



LA FORCE FÉMININE ROMANDE

Marisa Feusi a servi une ballottine de filet mignon de veau en croûte de ris, accompagnée de raviolis de queue de veau et d'écrevisses. «La viande provenait bien entendu de Suisse, mais également les écrevisses.»



La recette de Michel:
«Le veau suisse sous son meilleur jour»



LA SAUCISSE À L'HONNEUR

Michel Bucher a impressionné le jury avec une saucisse d'abats de veau et un filet de veau qu'il a lui-même fait rassir. «Lors de la finale, la saucisse m'a donné pas mal de fil à retordre. Et c'est justement à ce moment-là que toutes les caméras étaient braquées sur moi.»

La recette de Jonas:
«Trilogie de veau suisse»



CONCENTRATION!

Florian Buchs lors de la préparation de ses tortelloni au cœur de veau, une recette peu commune. «Je me suis beaucoup entraîné, parfois jusqu'à une heure du matin», a expliqué Florian Buchs qui, lors de ses préparations, a pu profiter de l'expérience de son collègue Reto Suppiger, finaliste de l'an dernier.



La recette de Florian:
«Du terroir»



UN PLAISIR POUR LES YEUX ET LES PAPILLES

La ballottine de filet mignon de veau de Jonas Althaus. Accompagnée d'un délicieux ragoût de jarret de veau. «La pression était plus importante que lors des essais, mais j'ai finalement pu oublier le jury et les caméras pour me concentrer pleinement sur ma préparation.»



And the Winner is:

MICHEL BUCHER

Il a été très difficile pour le jury de désigner un gagnant parmi toutes ces préparations créatives: «Techniquement, ils étaient tous les quatre au top. C'est finalement le goût qui a fait pencher la balance», explique Martin Thommen, président du jury. Selon le jury, c'est le plat de Michel Bucher qui présentait le goût le plus harmonieux. Le jeune cuisinier travaille actuellement pour la Fondation Alterszentrum Lindenhof, mais il a l'intention de se remettre très prochainement à la recherche d'un emploi dans la haute gastronomie.

Michel Bucher, qui avait déjà participé à la finale LCDJ 2014 en manquant la victoire de peu, siègera lui-même très bientôt dans un jury: le

grand gagnant du concours LCDJ a en effet non seulement remporté une belle somme d'argent ainsi qu'une coupe, mais il s'est également vu offrir la possibilité de faire partie du jury de la Battle of ZAGG aux côtés du grand chef Ivo Adam. Il a en outre été invité à intervenir régulièrement dans «Fourchette & Couteau».

Affaire à suivre!

Le jury et le responsable de projet LCDJ, Samuel Zaugg de Proviande, sont particulièrement satisfaits du travail des finalistes: «Je suis très heureux de constater que le Nose to Tail est presque devenu une évidence pour la jeune génération.» L'année prochaine, ce sera déjà la 15^e édition du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes». «Nous voulons fêter ça!» affirme Samuel Zaugg.



**Merci,
Marcel!**

En tant que vainqueur de «La Cuisine des Jeunes» 2015, Marcel Schori est venu parler pendant un an dans «Fourchette & Couteau» de sa vie en cuisine et en dehors. C'est désormais Michel Bucher, le gagnant 2016, qui le remplace. Revenons sur l'année qui vient de s'écouler avec Marcel.

Fourchette & Couteau: Le 14 septembre 2015, tu as convaincu le jury LCDJ avec ta création. Quels souvenirs gardes-tu de ce concours?

Marcel Schori: J'avais déjà participé à quelques concours de cuisine auparavant. Mais c'est chez LCDJ que j'en ai gagné un pour la première fois. J'ai abordé ce concours tout à fait autrement. En moi-même, je pense que j'ai trouvé à l'époque mon style de préparation et ma façon de créer des recettes.

Comment cela?

Je me suis totalement concentré sur le goût, j'ai travaillé longtemps et intensément sur les saveurs. Chaque composant devait offrir une expérience, que ce soit seul ou associé à d'autres. J'ai fait des tests, demandé conseil au boucher et encore fait des tests. La présentation n'est venue qu'en dernier.

Et cela a fonctionné. Ta création «Fumé, enrobé ou enveloppé - variations du porc» a convaincu le jury. Que s'est-il passé après ta victoire?

C'était fou! Ma candidature pour intégrer l'équipe nationale suisse de cuisine junior était encore en suspens. Je suppose que ma victoire leur a également confirmé que j'étais la bonne personne. Le verdict définitif est tombé fin 2015: j'intégrais directement l'équipe nationale de cuisine comme pâtissier.

Et d'une manière générale, la victoire m'a ouvert de très nombreuses portes. J'ai été commis au Bocuse d'Or suisse, et invité à des manifestations ainsi qu'à des concours de cuisine. Par exemple au Cuisinier d'Or!



T'es-tu inscrit?

Pas le temps! Dès que j'ai une minute, je m'entraîne pour l'Olympiade. Je serai à Erfurt avec l'équipe nationale du 22 au 25 octobre. Croisez les doigts!

C'est ce que nous ferons! Et avant de te laisser partir continuer de t'entraîner, une dernière question: tu es cuisinier de formation mais tu travailles sous la direction de Rolf Mürner chez Swiss Pastry Design. La cuisine te manque-t-elle?

J'adore cuisiner et je reviendrai tôt ou tard en cuisine – le stress du service me manque déjà. Mais pour l'instant, je suis totalement plongé dans la pâtisserie. Rolf est un génie. Et ce qu'il m'apprend, je pourrai très certainement l'utiliser plus tard dans la cuisine salée.

Merci, Marcel, pour cette année variée. Nous te souhaitons beaucoup de succès à Erfurt et les meilleures choses pour l'avenir!
L'équipe de «Fourchette & Couteau»



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



- 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, 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.

