

Fourchette & Couteau

VIANDE & FEU

À la redécouverte des origines de la gastronomie

Quand l'étincelle jaillit

Art culinaire sur la braise: deux établissements suscitent l'enthousiasme. >> dès la page 4

Pas de fumée sans feu

Au restaurant Leue à Waldenburg, tout est fumé, de la viande à la glace en passant par la salade. Le chef Marcel Blättler explique comment. >> page 10



AU COMMENCEMENT ÉTAIT LE FEU

Cuire au feu de bois et à la braise est l'une des plus anciennes méthodes de cuisson de l'histoire de l'humanité. Mais le feu est bien plus que ça: il nous fascine, nous attire. Pourquoi en est-il ainsi et comment la gastronomie peut-elle en tirer profit? Ce numéro de «Fourchette & Couteau» présente des exemples, des méthodes et des idées.

Les flammes qui vacillent, le craquement du bois, l'odeur de fumée qui emplit l'air: nous voyons et sentons le feu sans pouvoir le toucher. L'humain et le feu – inséparables depuis la nuit des temps. Des origines que la gastronomie redécouvre.

Des origines au «feu sacré»

Préparer de la viande sur un feu de bois a une longue histoire qui remonterait selon les sources à 1,8 million d'années. Aujourd'hui encore, notre fascination pour les flammes reste intacte, que ce soit dans la cheminée, au feu de camp ou pour l'une des activités de loisirs les plus appréciées au monde: les grillades. Au fil des siècles, la cuisson de la viande au feu de bois est devenue un art et un élément important de la gastronomie: recourir au feu connaît une renaissance et redevient tendance. Il ne s'agit plus seulement de cuire parfaitement la viande, mais aussi de créer des arômes uniques et une expérience sensorielle authentique et globale pour la clientèle.

Maîtriser le feu crée des opportunités

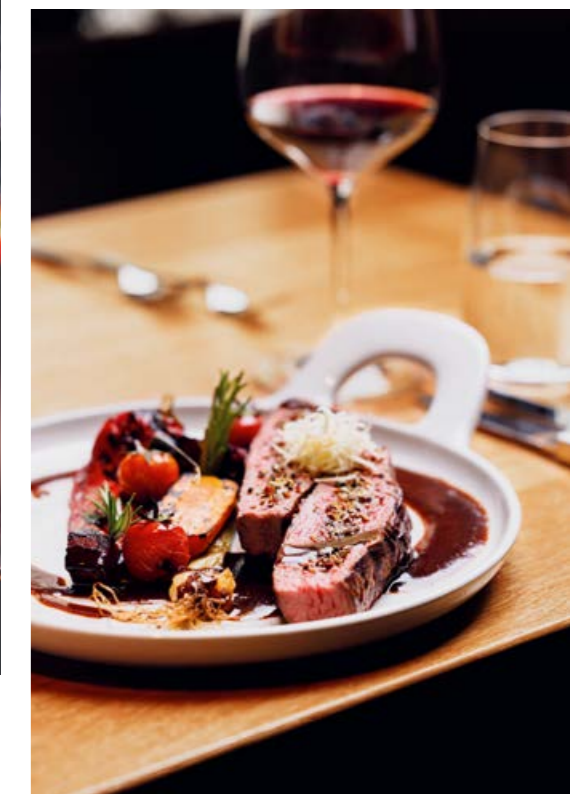
Le feu est bien plus qu'une source d'énergie pour les réactions chimiques qui rendent nos aliments plus goûteux et savoureux. Dans la gastronomie moderne, cuisiner avec cette énergie naturelle exige beaucoup de la cuisinière ou du cuisinier, surtout pour la viande: une connaissance des produits, une technique et une «maîtrise du feu» parfaites, sans oublier une bonne portion de patience et de plaisir à expérimenter. De plus, ces concepts gastronomiques comportent des exigences légales en matière de sécurité et d'infrastructure.

Mais «jouer avec le feu» en vaut la peine: les braises et la fumée notamment permettent de créer des plats uniques qui peuvent distinguer un établissement de la concurrence. La combinaison d'arômes et de textures générée par la préparation sur le feu permet à la clientèle de vivre une expérience inoubliable qui va bien au-delà de l'aspect culinaire: elle réveille des souvenirs anciens et archaïques de communauté et d'appartenance qui font aussi partie de la culture d'hospitalité.

Des exemples concrets, à l'extérieur comme à l'intérieur

Dans ce numéro, nous vous présentons deux exemples de concepts gastronomiques avec du feu: d'une part, la variante indoor, à l'exemple du restaurant-grill l'Ampersand à Lucerne, qui propose un grand choix de plats cuits sur le feu. D'autre part, la fūüri, à Berne, qui, avec sa gastronomie et son école de cuisine en plein air, montre comment il est possible de cuisiner dehors par tous les temps. Nous vous faisons découvrir différents modes de préparation et d'affinage typiques de la viande: le grillage directement sur la braise, l'aromatisation avec de la fumée et la maturation dans la cendre.

PLEINS FEUX SUR LE GRIL



Au restaurant-grill l'Ampersand, à Lucerne, le feu est dans la salle et sublime tous les plats avec des composants grillés, de l'entrée au dessert. Une initiation impressionnante à une gastronomie flamboyante et savoureuse.

Tendre comme un filet, mais à la saveur plus prononcée: le teres major, également connu sous le nom de petit tender, fait partie des special cuts les plus appréciés à l'Ampersand. Servi ici avec des pommes de terre au romarin.

Dès l'entrée dans l'Ampersand, le regard se porte vers la gauche. Là, sur le seuil de la cuisine ouverte, le feu qui va bientôt servir à préparer la majeure partie du repas flambe et crépite. Le reflet des flammes, qui fait immédiatement son effet à la fois fascinant et intime, plonge les clientes dans l'ambiance de barbecue. Du bois de hêtre de Lucerne alimente le feu, en accord avec la philosophie d'achat (de la viande) «Härkonft met Härzbluet» («passion pour la provenance») de tous les établissements du groupe Tavolago. Le directeur de l'Ampersand, Sandro Pucher, est tout feu tout flamme en ce qui concerne l'appartenance au groupe: «Cela nous garantit d'excellentes conditions d'achat et des exclusivités telles que de l'agneau élevé spécialement pour Tavolago sur l'alpage de Göschenen. Et le groupe offre à la clientèle une variété de restaurants avec diverses marques et cartes.»

Grillade pour toutes et tous

À l'Ampersand, tout tourne autour de la saveur de grillé, de la salade au dessert, en passant par tous les ingrédients. «Nous ne nous considérons pas comme un steakhouse classique, mais comme un restaurant de grillades. Outre les viandes les plus diverses –

100% d'origine locale – notre grilleur prépare tout sur le grill: les oignons et les croûtons pour la salade, les salsifis accompagnant le riz aux betteraves argovien et même notre soupe de tomates doivent leur goût incomparable au barbecue.» Les tomates sont cuites avec leurs panicules pendant la nuit sur les braises restantes du grill du soir. «Elles prouvent à merveille que la chaleur, la fumée et la saveur de grillé ne rendent pas seulement la viande meilleure, mais aussi tout le reste.» L'Ampersand offre tout ce que les carnivores peuvent désirer, des morceaux nobles aux special cuts. Le plat à partager avec du bœuf, du poulet, de l'agneau et des saucisses est la star, suivi de près par le teres major (petit tender). Autrefois lancée comme «Cut of the week», cette pièce du boucher s'est rapidement fait une place de choix sur la carte. «C'est pour cette raison que nous proposons chaque semaine un autre special cut, explique Sandro Pucher. Nos hôtes doivent pouvoir goûter de nombreuses spécialités autres que celles qu'ils connaissent déjà.»

Tout l'art du niveau de cuisson

Peu importe ce qui se trouve sur le grill: préparer de la viande sur un feu ouvert est un art qui nécessite un grand savoir-faire. «Le feu est parfois imprévisible. Notre grilleur

doit donc avoir un flair infailible pour les niveaux de cuisson et connaître aussi bien la viande que la technique de grillage.» L'homme au barbecue fait ainsi penser à un chef d'orchestre dans sa façon de déplacer les morceaux de viande d'une zone de température à l'autre et illustre parfaitement l'expérience nécessaire pour utiliser le feu comme moyen de cuisson.

Cheminée propre, feu sûr

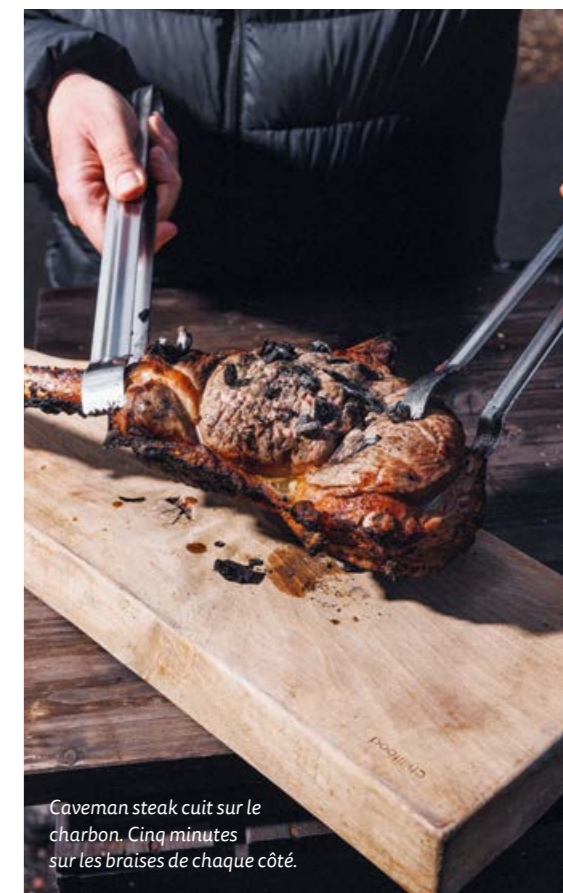
Il faut une certaine infrastructure pour pouvoir cuisiner au feu de bois à l'intérieur. Outre une bonne ventilation, le système de cheminée est essentiel. Les dépôts de graisse pourraient provoquer des incendies de cheminée et, dans le pire des cas, propager le feu au restaurant. Des nettoyages réguliers sont donc indispensables. Le ramoneur intervient en moyenne quatre fois par an à l'Ampersand.

TOUT FEU, TOUT FLAMME

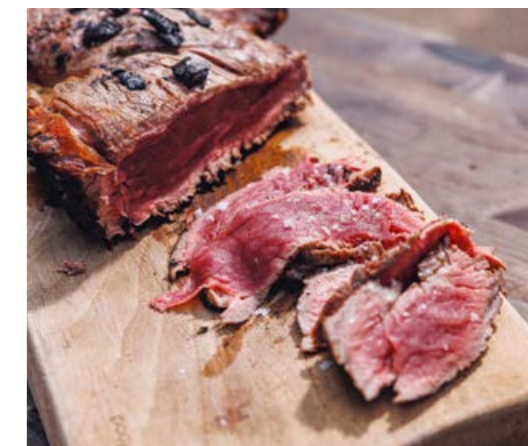
Monika Di Muro et Chris Bay s'enflamment pour la cuisson au feu de bois. À la fүүiri, sur les rives de l'Aar, ils offrent à leurs hôtes un monde de chaleur, de fumée et de saveurs tout en y associant plaisir et inspiration.

Conseil de lecture: cuisiner au feu de bois

«Feuerküche» et «Feuerkochen», les deux livres de Monika Di Muro et Chris Bay, ont paru aux éditions AT. Le premier initie à l'art de la cuisine au feu de bois, explique les principes de base et présente ses multiples possibilités. Dès les premières pages, on a envie d'essayer. Le deuxième ouvrage traite des différentes techniques de cuisson au feu de bois: griller à la fumée, cuire à la poêle et sur pierre.



Caveman steak cuit sur le charbon. Cinq minutes sur les braises de chaque côté.



Les volutes de fumée et l'odeur du feu de bois se perçoivent déjà de loin. Monika Di Muro et Chris Bay servent du café et de la confiture préparés au feu de bois ainsi que des croissants. Oubliée alors la pluie menaçante. On se sent bien, comme à la maison, et en même temps transporté-e vers un monde dans lequel on a envie de s'attarder pour s'imprégner de chaque instant. Ainsi, notre arrivée à la fүүiri sert de fil conducteur à cette histoire qui parle du feu de bois comme foyer de cuisson, de plaisirs tout simples, d'un lieu où le temps s'arrête et où l'on prend soin autant de ses papilles que de son âme.

Cuit, pas grillé

La cuisson au feu de bois ne perd jamais de sa magie, affirment Monika Di Muro et Chris Bay: «Nous nous réjouissons de chaque feu que nous allumons.» Dans leur école de cuisine au feu de bois, dans la cour de la fүүiri, devant une église, ils ont même déjà installé des bacs à feu dans un parc animalier: du café au dessert, tout se cuit sur un feu.

«La cuisson au feu de bois permet bien plus qu'une soirée grillades. Cuisson à la vapeur, au four, braisée, rôtissage, fumage, torréfaction – chaque technique peut être transposée au feu de bois.» La cuisine et le restaurant ne font qu'un et les clientes sont toujours au centre de l'attention. Vous êtes invitées à participer, à poser des questions, à glaner des recettes. «Il n'y a aucune barrière chez nous. Nous voulons montrer à nos hôtes tout ce qu'ils peuvent préparer avec des moyens simples. S'ils en retirent quelque chose, c'est que notre concept porte ses fruits.»

Ingrédients locaux, inspiration internationale

Ces dernières années, le couple a élaboré près de 1000 plats cuits au feu de bois qu'ils ont immortalisés en grande partie dans leurs deux livres de cuisine. Souvent, tout tourne autour d'un seul ingrédient dont la provenance est très importante pour Monika Di Muro et Chris Bay. Ils se fournissent en viande auprès des boucheries Jumi et La Boulotte ou auprès d'agricultrices et d'agriculteurs.

Ils connaissent aussi les productrices et producteurs de légumes. Le bois et le charbon proviennent entièrement des forêts bernoises. Seule l'inspiration leur vient de loin. Monika Di Muro et Chris Bay ont voyagé dans plus de 90 pays, le dernier en date étant le Costa Rica, où ils ont passé un mois. «Quelle que soit notre destination, nous commençons toujours par les marchés et y découvrons souvent d'étonnantes cuisines au feu de bois. Il nous est déjà arrivé de nous arrêter en bord de route en voyant un bac à feu et de parler métier au-delà des barrières linguistiques autour d'un bon feu.»

ALLER AU CHARBON

Lorsque l'on demande à Monika Di Muro et Chris Bay des conseils en matière de cuisson directe sur le charbon, on se retrouve à manier soi-même la pince à barbecue. Un récit d'expérience à déguster tout droit sorti de la cuisine au feu de bois de la fүүiri.

La théorie n'est pas leur truc: Monika Di Muro et Chris Bay préfèrent laisser leurs invitées mettre directement en pratique ce qu'ils ont appris. «Cela vaut autant pour les hôtes de la fүүiri que pour nous.» Après le choix de la viande et quelques informations sur la cuisson sur le charbon, nous devenons acteurs plutôt que spectateurs. Il fait chaud, la viande grésille, nous avons immédiatement l'eau à la bouche. «Retournez la viande dès que le bord se détache, explique Chris Bay. Si du jus apparaît ensuite sur le dessus, le niveau de cuisson est à peu près à point. Mais cuire la viande directement sur le charbon signifie aussi la prendre comme elle arrive dans l'assiette. Opter pour ce mode de préparation, c'est aussi lâcher prise. Ça fait partie du jeu.» On ne trouve donc pas de thermomètre ou d'autres ustensiles à la fүүiri. Chris Bay préfère que l'on se consacre entièrement au produit et à

la préparation tout en restant ouverte aux surprises. «La cuisson directe sur le charbon est idéale pour cela.»

Jouer avec le feu

Pour réussir à se passer de grille, il faut que le charbon ait brûlé assez longtemps et qu'une couche de cendres blanches se soit formée. «La température de 300 à 400° C permet alors de jouer avec les pics de chaleur.» En plus de la fumée, ce sont eux qui rendent la viande cuite au charbon si savoureuse. La barrière de vapeur qui se forme évite de manière naturelle que la viande ne brûle sur de grandes surfaces. Chris Bay enrichit parfois le spectacle gustatif avec des pics de sel, mais trouve là aussi que: «Tout est possible, rien n'est obligatoire.» Seul le choix de la viande est limité: «Les très hautes températures et le gras font plutôt mauvais ménage. Il vaut donc mieux placer les morceaux riches en graisse et les saucisses sur une grille. Sinon, la méthode convient pour presque tous les morceaux, même les moins chers.» Ceci est particulièrement important pour Monika Di Muro et Chris Bay: «Le charbon et la fumée ne mettent pas que les morceaux nobles en valeur, loin de là.»

Éveil des cinq sens

Pour donner plus de saveur et de tendreté à la viande, les cuisiniers du feu la laissent volontiers rassir deux à trois semaines dans un sac sous vide. Comme l'aiguillette baronne que nous avons choisie. «Un morceau peu fibreux et en même temps très savoureux, une combinaison rare», explique Chris Bay. Après quelques minutes sur le charbon, la viande est tendre, juteuse et aromatique. Il ne reste qu'à enlever le charbon en secouant, saler légèrement et ajouter un peu de ketchup à la fraise, également cuit sur le feu. Nous mangeons avec les mains, en nous léchant les doigts – des couverts ne feraient que retarder le plaisir.



Aiguillette baronne découpée, avec flocons de sel marin, ketchup à la fraise cuit sur le feu et feuilles de menthe. Au contraire du caveman steak, ces morceaux ne sont restés que très peu de temps sur le charbon.





TOUT N'EST QUE FUMÉE

Marcel Blättler, du restaurant Leue à Waldenburg, aime tant le fumage qu'il a développé un appareil permettant de tout aromatiser avec de la fumée, du filet de bœuf à la salade.

Affiner, aromatiser, conserver: pour Marcel Blättler, c'est la Sainte Trinité du fumage. Il utilise cette technique pour la viande, pour fumer par exemple une pointe de grumeau de bœuf au bois de hickory sur du foin pour un pastrami savoureux, un filet de bœuf laqué ou des saucisses. Mais il passe volontiers tout au fumoir: purée de pommes de terre, polenta, légumes, sauces, glaces, boissons et même salade. «L'effet de surprise est garanti», explique le chef du Leue.

Un fumoir maniable et polyvalent

S'inspirant du fumoir de ses grands-parents, il a commencé par les classiques. «Afin de réduire la température et d'obtenir des arômes plus fins, ils ajoutaient des copeaux humides aux copeaux de fumage secs. Fumer à une température trop élevée pourrait donner un goût de brûlé», explique Marcel Blättler. Son «Foom Smoker» dispose d'une fonction d'intervalles et permet de doser avec précision la température ainsi que la quantité et l'intensité de la fumée. L'appareil trouve sa place dans toutes les cuisines et est également utile lors de services traiteur.

«Il permet de fumer les plats dans un four, un Gastronorm, une caisse en bois, un réfrigérateur ou – pour un effet spectaculaire – à table.» Marcel Blättler l'a développé car aucun autre fumoir ne répondait à ses exigences. «Maintenant, j'ai mon fumoir sur mesure.»

Associer les bois comme des vins

Le bricoleur-fumeur passionné s'explique: «On peut aussi se passer d'appareils high-tech et utiliser un gril pour faire ses premières expériences de fumage, soit avec un mélange de copeaux secs et humides, soit avec



Marcel Blättler fume la sauce au lieu de la viande et sert le blanc de poulet de Ziefen avec une sauce au whisky fumée au bois de cerisier. Les arômes fumés de la glace vanille accompagnant les asperges, les fraises et la meringue charbonnée sont dus au «Foom Smoker».



comme d'un instrument: rares sont les personnes qui le maîtrisent dès le premier jour. Rien ne vaut l'expérience.»

quelques branches de sapin sur le charbon, puis en fermant le couvercle. Après deux ou trois minutes, la viande sera délicieusement aromatisée.» Pour le choix du bois, Marcel Blättler fait un parallèle avec les vins: «Les viandes rouges s'accompagnent plutôt d'un bois lourd, âpre et puissant comme du chêne. En revanche, pour la volaille et le poisson, on choisira du bois de fruitiers ou du bois blanc.» Au Leue, il utilise du bois de cerisiers des environs pour presque tout. Sa recommandation: s'en tenir à du bois de fruitiers et tout ira bien. Par ailleurs: «Moins, c'est plus. Et maîtriser les bases avant d'expérimenter. Il en va de l'art du fumage

DE LA CENDRE SUR MA VIANDE

Rassir la viande dans la cendre permet d'en retirer l'humidité de manière contrôlée et régulière. Les steaks deviennent ainsi à la fois fermes et tendres. Nous avons observé le sommelier de la viande Jan Schemmer en train de manipuler la poudre noire et avons glané quelques conseils.



Outre une viande de qualité et une cendre de bois pur, la température, l'humidité et l'hygiène de travail sont les conditions d'une maturation réussie.



La viande: une passion

Jan Schemmer a littéralement la viande dans le sang. Depuis cinq générations, sa famille se consacre à sa production et à son affinage. Il est l'un des premiers sommeliers de la viande en Suisse, est responsable de la gestion des produits et du soutien à la vente chez Bell SA, travaille comme chargé de cours sur l'hygiène et la commercialisation du gibier et chasse durant son temps libre.

Nous détournons les yeux un instant et déjà, les doigts de Jan Schemmer sont tout noirs. Notre matinée chez Bell SA à Oensingen commence. Le sommelier de la viande, qui y est responsable de la gestion des produits et du soutien à la vente, rit et explique: «La maturation dans la cendre est une technique très ancienne et éprouvée, mais assez salissante.» Pourtant, une fois qu'il a les mains noires, rien ne peut l'arrêter. Jan Schemmer retourne la côte couverte dans la cendre, en veillant à ce qu'elle soit entièrement recouverte d'une couche nulle part trop épaisse. «On n'y laisse que ce qui adhère tout seul», explique l'expert. La cendre de bois de hêtre vient de chez Pacovis, mais elle pourrait aussi provenir d'un gril. «L'important est qu'elle résulte d'une combustion contrôlée de bois pur.» Pour plus d'arômes, on peut y ajouter du sel, du poivre et des herbes.

Maturation sûre

Après avoir enrobé la viande de cendre, on la place dans une armoire de maturation à 2° C pendant trois semaines, comme pour la maturation à sec. On pourrait théoriquement aussi utiliser son réfrigérateur selon Jan Schemmer, mais: «Il est souvent trop humide, ce qui favorise les moisissures.» Dans l'armoire de maturation en revanche, la température et l'humidité de l'air sont constantes, rien ne peut donc aller de travers: «C'est là le grand avantage de la maturation dans la cendre: c'est comme le dry aging, mais plus sûr et garanti sans bord sec. La cendre a un effet à la fois antiseptique et alcalin, ce qui évite que la viande ne s'abîme et permet d'en extraire l'eau de manière contrôlée.» Résultat: la viande sèche de manière plus homogène que lors d'une maturation sans cendres. Par rapport à un morceau non maturé, la viande semble compacte, sa consistance est ferme et tendre à la fois.

Préparation facile

En matière de saveur, par contre, la cendre ne fait aucune différence: «La cendre n'a pas de goût propre. La viande est comparable à celle qui est rassie à sec de manière conventionnelle, même si la couche de cendres y reste accrochée après la cuisson.» On peut la manger sans problème et la préparation de la viande maturée dans la cendre est très facile. «Saler, poivrer, faire revenir, c'est prêt», résume Jan Schemmer. Il déconseille en revanche les marinades, «pour que le goût de la viande s'exprime pleinement.»



Anastasia Mischukova a passé la moitié de son enfance près du feu.

RETOUR EN ENFANCE

Anastasia Mischukova, la gagnante LCDJ 2022, retourne en enfance et cuisine un dimlama sur le feu: une potée d'agneau ouzbek qu'elle n'aimait pas enfant à cause des nombreux légumes et qu'elle apprécie d'autant plus aujourd'hui.

« J'ai vécu au Kirghizistan jusqu'à l'âge de douze ans. Un pays très mélangé, tant sur le plan ethnique que culinaire. Mon enfance a donc été marquée par les influences alimentaires les plus diverses. Tous les plats avaient un point commun: ils étaient consistants, nourrissants et habituellement préparés sur le feu. Nous avons si souvent cuisiné et mangé à l'extérieur que mon père gardait un couteau de poche sous le siège de la voiture, au cas où. Le déroulement était toujours identique: les hommes s'occupaient du feu – c'est pourquoi mon ami Sean est présent aujourd'hui – pendant que les femmes préparaient les ingrédients. Nous, les enfants, nous aidions ici et là, coupions des légumes en morceaux, ramassions du bois et nous réjouissions du repas.

Une couche après l'autre

Mais pour un dimlama, cette joie était atténuée. Je détestais tous ces légumes quand j'étais enfant. Je choisisais uniquement les morceaux de viande et de pommes de terre. Aujourd'hui, j'aime tellement cette potée qu'elle est le meilleur souvenir de ma dernière visite au Kirghizistan. Mon frère a fait revivre nos souvenirs pour ses enfants et nous a ainsi préparé un délicieux dimlama. Dans la recette originale, on superpose les ingrédients

dans une poêle en fonte froide: en bas, la graisse et la viande, puis les oignons, les carottes, les poivrons, les aubergines, les tomates, les pommes de terre et, tout en haut, des feuilles de chou avec lesquelles on amalgame les différents ingrédients le plus fermement possible. Avec une poignée de piments, de l'ail et beaucoup d'herbes. On pose la poêle sur la grille, puis on cuit lentement la viande et les légumes à la vapeur. Ne reste qu'à contenir sa curiosité professionnelle pendant une heure et demie: le couvercle ne doit en aucun cas être soulevé pendant la cuisson.

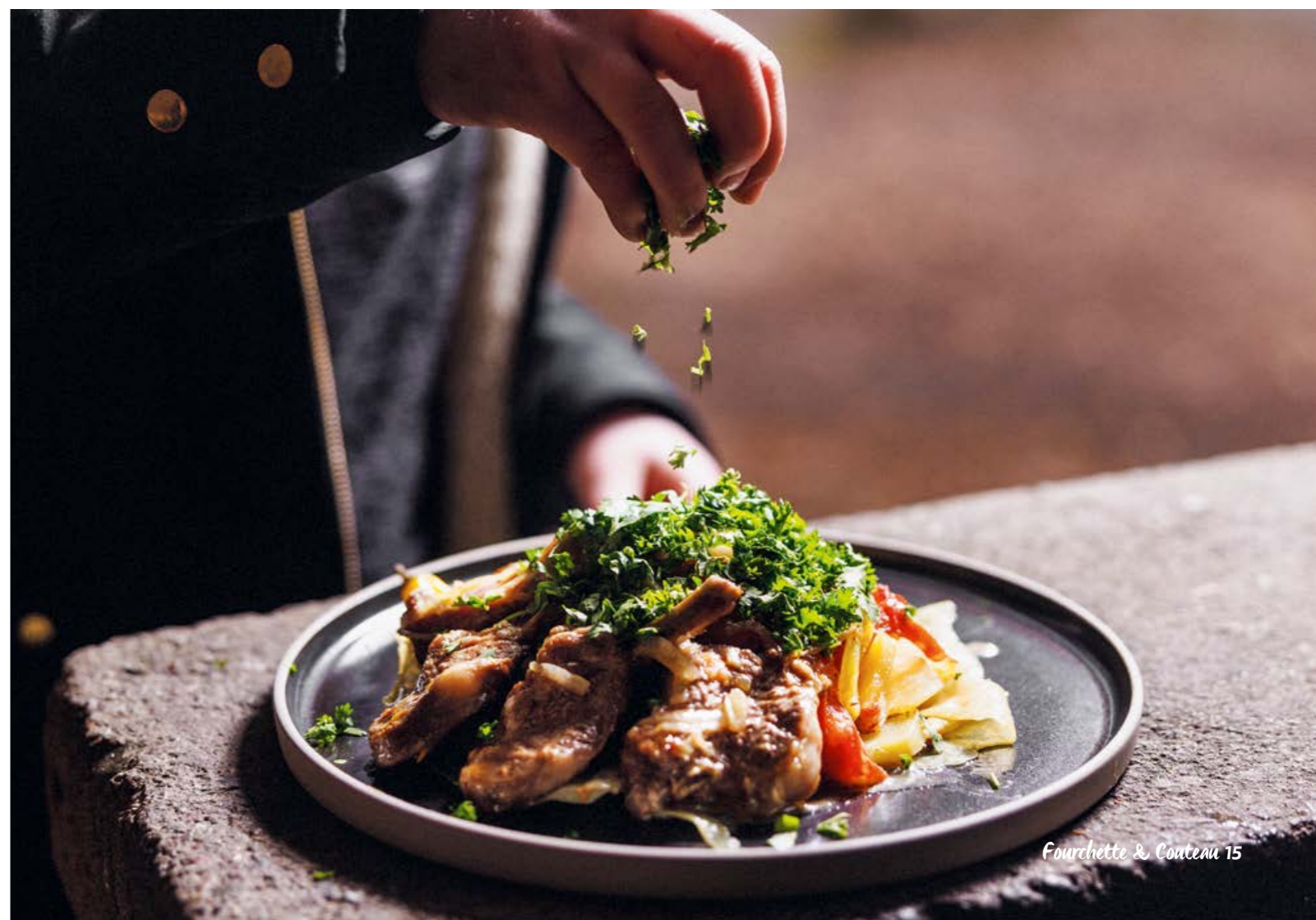
Explosion de saveurs

La récompense: un plat qui réchauffe l'estomac et l'âme. J'apprécie notamment que les ingrédients soient cuits à la vapeur plutôt que frits et qu'ils développent ainsi toute leur saveur. Je confesse qu'une telle explosion de saveurs me manque parfois dans la cuisine suisse. Même si j'adore les rôtis avec une saucisse à rôtir et une sauce aux oignons: la Suisse me paraît assez monotone en matière d'épices. Même ici, je ne peux pas me passer de coriandre, de cumin, de piment et d'ail.»



Rack d'agneau tranché, rôti dans de la graisse de bœuf faite de graisse d'agneau. Au Kirghizistan, on élève une espèce d'agneau riche en graisse pour le dimlama.

Grâce à la cuisson lente, la potée n'a pas besoin de liquide supplémentaire en plus du jus des tomates.



GRILS DU MONDE ENTIER

Dans de nombreuses cultures, on célèbre encore la cuisson traditionnelle de la viande sur le feu ou les braises. Trois exemples inspirants.

Japon:

LE GRIL KONRO POLYVALENT

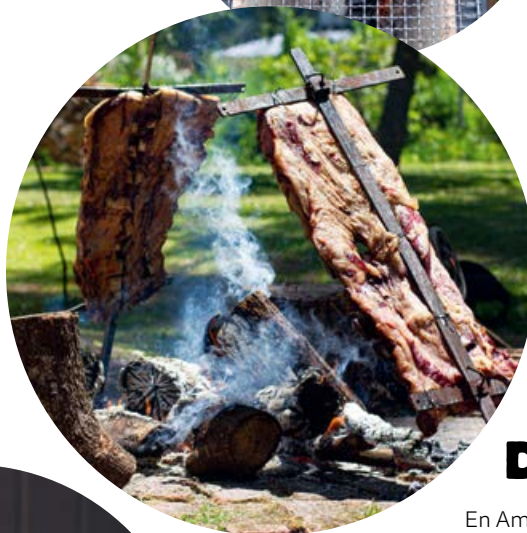
Les samouraïs du XVII^e siècle utilisaient déjà des corps de chauffe mobiles en céramique, également appelés Shichirin, comme gril. Les modèles actuels sont fabriqués en terre de diatomée, un produit naturel particulièrement isolant à base de plancton fossilisé, et sont utilisés dans les grandes cuisines du monde entier.



Corée:

LE BULGOGI, UN BARBECUE FESTIF

Bulgogi signifie «viande de feu» – non en raison de son piquant, mais à cause de sa préparation sur un gril de table. Pour cela, on fait mariner la viande de bœuf dans une sauce douce et on la grille en fines lamelles directement à table. Chaque morceau de viande est ensuite enroulé dans une feuille de salade avec notamment du kimchi et de la salade de chou, puis glissé dans la bouche.



Argentine:

L'ASADO, UN REPAS DE FÊTE

En Amérique du Sud, en particulier en Argentine, les asados remplissent une fonction sociale importante en tant que repas de fête entre amis et avec la famille. De gros morceaux de viande – surtout de bœuf, de porc, de mouton ou de chèvre – sont tendus sur des croix en métal et cuits à la verticale au-dessus des braises.

Restez informé-e-s en vous abonnant à «Fourchette & Couteau»



La différence est là.

Souhaitez-vous recevoir gratuitement quatre fois par an les dernières tendances de la gastronomie et des histoires passionnantes sur la viande? «Fourchette & Couteau» de Viande Suisse vous offre des connaissances spécialisées et des informations de fond – de pro à pro.

S'abonner maintenant simplement sous viandesuisse.ch/commander ou avec le code QR.

Souhaitez-vous modifier votre adresse? Veuillez envoyer un e-mail à gastronomie@proviande.ch

