

Fourchette poulet

Chair de poule

*La volaille suisse peut réserver
de belles surprises. >> Page 2*

Série annuelle «Une affaire de goût»

Dis-moi ce que tu manges – l'influence
du fourrage sur la qualité de la viande.

>> Page 6

Araignée, aiguillette baronne et chaînette du filet

Des special cuts de porc peu connus.

>> Page 12

Des volailles DE CLASSE

Aujourd'hui, plus besoin d'aller chercher bien loin des produits de volaille provenant de Suisse. Notamment grâce à un aviculteur ingénieux de Suisse orientale et à la gastronomie régionale qui ont décidé de faire cause commune en 2008.

Tout a commencé avec le maïs. Plus précisément avec le Ribelmaïs de la vallée du Rhin. Une variété locale de maïs menacée de disparition à l'époque, dont la préservation était l'objectif de l'association Culinarium Suisse orientale. «La demande du «Culinarium» est arrivée au bon moment», raconte Robin Geisser qui a joué le rôle principal dans cette histoire à succès autour de la délicate volaille suisse. «Notre couvoir venait de perdre une grosse commande et nous avons dû chercher une autre source de revenus. L'idée de nourrir un poulet de maïs suisse spécial avec du maïs local a fait son chemin.» À l'époque, quand on voulait une volaille spéciale en Suisse – par exemple une race particulière de poulet, de la viande d'animaux plus âgés, d'oies ou de canards – on ne l'obtenait qu'à l'étranger.

Poularde nourrie au maïs suisse

Selon Robin Geisser, «jusqu'à aujourd'hui, nous n'avions en Suisse que peu d'autres options que le poulet suisse standard en matière de volaille. Non pas que cette norme ne soit pas adaptée. Au contraire, elle est même très bonne. Elle se limite néanmoins à un seul produit. Lors d'une étude de marché

effectuée en 2008, nous avons rapidement constaté que le secteur de la restauration en particulier s'intéressait à des alternatives suisses au poulet standard.» C'est ainsi que Robin Geisser et l'association Culinarium ont lancé la poularde au Ribelmaïs peu après. Une race de poulet à croissance lente basée sur les standards français, dont l'alimentation est composée à 51% de Ribelmaïs de la vallée du Rhin. La gastronomie était la première cliente et le principal groupe cible du projet.

Qualité de la viande et goût

Tant pour la poularde au Ribelmaïs que pour tous les autres produits qui ont suivi, Robin Geisser a clairement mis l'accent sur le goût et la qualité de la viande. Il ne peut pas livrer en masse, c'est pourquoi la coopération avec le secteur de la restauration est si importante: «Elle apporte nos produits au consommateur final. Une vraie poularde de maïs, par exemple, a un goût différent de celui d'un poulet standard et il faut savoir comment préparer ce produit correctement. Même si nous n'engraisons pas nos animaux de la même manière que les Français pour des raisons de protection des animaux, nos poulardes de maïs suisses ont une saveur très intense grâce

à leur teneur en graisse et à leur âge plus élevés. De plus, Monsieur et Madame tout le monde doivent s'habituer à la couleur jaune de sa peau.» Pour Robin Geisser, il est important que des préparations délicieuses de cuisinières et cuisiniers expérimentés contribuent à diminuer la méfiance des clientes et clients.

L'innovation continue

Ce qui a commencé il y a 12 ans avec de la poularde au Ribelmaïs est devenu la Geflügel Gourmet AG, et la gamme de spécialités de volailles de Robin Geisser n'a cessé de s'élargir. De la pintade aux coqs au Ribelmaïs, oies et dindes en passant par des races françaises particulières, vous trouverez de tout chez Robin Geisser. Ses volailles sont désormais élevées dans diverses fermes partenaires en Suisse orientale. Et depuis 2012, il gère son propre petit abattoir de volaille. Il peut ainsi réagir de manière optimale à la grande variété de ses produits. Rien d'étonnant à ce que Robin Geisser ait déjà un nouveau projet en préparation: cette fois-ci, il s'agira de cailles du canton d'Appenzell.



La volaille, c'est savie: Robin Geisser, professionnel de l'aviculture.

PETIT LEXIQUE DE LA volaille



Poulet Alpstein

Ce que Robin Geisser désigne comme poulet Alpstein est un poulet d'engraissement de la race standard atteignant son poids d'abattage après les cinq semaines habituelles. Les poulets Alpstein de Robin Geisser vivent en petits groupes dans des fermes de Suisse orientale. L'alimentation avec des produits issus de la culture locale et l'abattage sur place dans l'abattoir de volailles de Robin Geisser sont essentiels.

Les spécialités de volaille produites en Suisse sont rares. Robin Geisser est un pionnier dans le domaine de la volaille suisse. Pour lui, «la variété, la qualité et les histoires qui se cachent derrière ces produits sont particulièrement intéressantes pour le secteur de la gastronomie.»



Pintade

Cet oiseau sauvage originaire d'Afrique est un classique de la cuisine française. «Ces animaux sont assez bruyants et sauvages, ce qui rend leur élevage plutôt difficile», dit Robin Geisser. La viande foncée, aromatique et tendre de la pintade montre clairement qu'il s'agit d'une volaille sauvage. Pour obtenir une saveur délicieuse, on cuisinera de préférence la pintade entière lentement au four.



Gauloise

Également connue sous l'appellation d'origine contrôlée «poulet de Bresse». En dehors de la Bresse, ces animaux blancs aux pattes bleues sont appelés «Gauloises». Un âge d'abattage de vingt semaines, une alimentation à base de céréales et de lait ainsi que la maturation donnent à la viande un goût particulièrement intense. La viande convient parfaitement pour la cuisson au four et se marie bien avec des sauces crémeuses.

Coq au Ribelmaïs

Le coq au Ribelmaïs est l'équivalent de Robin Geisser du chapon français. Comme ils sont castrés et grâce à une alimentation avec du lait en poudre et des céréales, les chapons prennent beaucoup de graisse. Robin Geisser renonce à la castration et l'engraissement final est également moins intensif qu'en France. «Notre coq au Ribelmaïs est néanmoins une volaille de fête et un mets délicat, surtout lorsqu'il est lentement cuit au four», explique Robin Geisser.

Poulet noir fermier

Le poulet à plumes noires est une race française de poulet d'engraissement. On le reconnaît à son plumage noir, à ses pattes noires et à son cou nu. Cette race Label Rouge grandit particulièrement lentement. Robin Geisser abat ses animaux à l'âge d'environ treize semaines. Leur viande a ainsi une saveur délicieuse et une texture agréablement ferme, tout en restant assez tendre et juteuse pour être rôtie à la minute ou cuite au four.

Poularde au Ribelmaïs

Avec ses poulardes au Ribelmaïs, Robin Geisser a mis sur le marché en 2008 les premières poulardes au maïs élevées en Suisse. Des poulets d'une race Label Rouge à croissance lente sont nourris avec du Ribelmaïs de la vallée du Rhin et sont élevés dans des stabulations libres mobiles, certains d'entre eux directement dans des champs de Ribelmaïs. Ils se caractérisent par leur peau jaune et leur viande tendre.

L'UNION FAIT LA FORCE

Le gastronome Sascha Beilke, du Restaurant Burg à Au (SG), travaille en étroite collaboration avec Robin Geisser. Des volailles de la région enrichissent sa carte et ravissent ses hôtes.

Sascha Beilke, vous travaillez souvent avec Robin Geisser. Comment cette collaboration a-t-elle vu le jour?

Je travaille de préférence avec des spécialités locales et des produits de la région provenant de Suisse orientale et de la vallée du Rhin saint-galloise. Je me réfère aux principes de l'association Culinarium dans ce domaine. C'est ainsi que j'ai rencontré Robin Geisser il y a six ans.

Qu'appréciez-vous dans les produits de Robin Geisser?

Que je puisse obtenir une grande variété de produits directement dans la région et bien sûr la qualité. Une qualité que chaque client remarque immédiatement: les volailles sont juteuses, elles ont du goût et du caractère. Chaque produit reflète les efforts que Geisser a faits pour lui.

À quoi ressemble concrètement votre collaboration avec Robin Geisser?

Il est mon principal fournisseur de viande et je vais en personne la chercher chez lui. Ce contact direct est important, car c'est ainsi que nous maintenons un échange fructueux. Que je teste un nouveau produit pour Robin, que nous créions des recettes ensemble ou que nous cherchions de nouvelles choses à faire. L'idée d'un poulet dry aged est un exemple de ce que nous avons développé et réalisé ensemble.



L'hommage de Sascha Beilke à la volaille de Robin Geisser: blanc de poulet noir fermier cuit sur l'os avec ravioles de poulet, polenta de Ribelmaïs, asperges et morilles.



FOIN & BIÈRE, ÇA VA LE FAIRE

Dans sa série annuelle 2020, «Fourchette & Couteau» cherche à savoir ce qu'est une viande de qualité et comment on la produit. Dans ce numéro, nous abordons le sujet sous l'angle du bétail et du fourrage. Nous avons rendu visite à un producteur qui emprunte des voies inhabituelles en termes de nourriture et nous sommes entretenus avec notre expert en matière de qualité de la viande, le D^r Martin Scheeder.



Dans sa ferme à Stein, en Appenzell, Sepp Dähler produit notamment de la viande de bœuf.



Les drèches de brasserie sont un sous-produit issu de la production de bière. Les bovins de Sepp Dähler les valorisent volontiers.



Les drèches de brasserie conviennent parfaitement comme fourrage riche en fibres et en protéines.

Il est difficile d'expliquer la notion de qualité de la viande. Un marchand de bétail la jugera différemment d'un scientifique et un transformateur mettra en avant des critères différents de ceux des consommateurs. Ces derniers, en particulier, jugent la viande principalement en fonction de critères sensoriels tels que la structure, l'apparence et le goût. Il est cependant prouvé que l'histoire véhiculée par un morceau de viande est un autre facteur important qui peut influencer notre évaluation de sa qualité. Quel animal mangeons-nous? Comment a-t-il été élevé? Quelle est sa race? Sepp Dähler, de Stein, dans le canton d'Appenzell, a lui aussi une histoire telle que celle-ci à raconter.

Honneur à la bière appenzelloise

L'histoire de Sepp Dähler parle de cycle de production régional, d'alimentation animale durable et d'élevage adapté aux espèces. Ce qui a commencé il y a vingt ans s'appelle

aujourd'hui «Kabier». Sepp Dähler vend sa propre viande de bœuf aux particuliers et au secteur de la restauration sous cette appellation. Si vous lui demandez où il a trouvé cette idée, il vous répondra sérieusement «au fond d'un verre de bière». La bière est le fil conducteur de la stratégie de vente de Sepp Dähler, mais surtout de son concept de nourriture animale. En effet, son bétail est principalement nourri avec des sous-produits de la production de bière.

De précieuses protéines

Pour brasser de la bière, on commence par mélanger des céréales et du malt, puis on les moult et les fait bouillir dans de l'eau. Les composants solides de ce liquide – la future bière – sont ensuite filtrés. Ce qui en reste, c'est du malt lessivé, c'est-à-dire des drèches: un produit riche en fibres et en protéines, qui n'a plus d'utilité dans le processus de brassage. En Suisse, les drèches sont principalement

utilisées dans l'élevage bovin. Sepp Dähler se fournit en drèches auprès de la brasserie Locher, en Appenzell, pour laquelle il cultive également des céréales depuis vingt ans. «De cette façon, tout reste local et je ne dépends pas d'aliments protéinés provenant de l'étranger. Et plus important encore: je transforme de précieuses protéines n'entrant pas dans l'alimentation humaine.»

Un ingénieux plan d'affouragement

Une belle histoire comme celle du cycle durable et régional ne suffit évidemment pas à elle seule à avoir des animaux en bonne santé et à obtenir une viande de bonne qualité. En collaboration avec l'École d'agriculture de Flawil, Sepp Dähler a élaboré un plan d'affouragement pour que ses animaux ne manquent de rien et qu'il puisse fournir une viande dont la qualité convainc également les plus fins gastronomes. Outre des drèches, ses animaux sont nourris avec du foin, des enveloppes de



Des animaux en confiance et une vie sans stress – Sepp Dähler est convaincu que cela aussi améliore la qualité de la viande.

malt et un mélange de céréales et, en plus de l'eau, on leur donne de la levure de bière à boire. Il s'agit également d'un sous-produit de brasserie qui fournit des minéraux et des vitamines naturelles. Sepp Dähler brosse également le pelage de ses animaux avec cette levure de bière deux fois par jour.

Le fourrage seul ne fait pas la viande

Sepp Dähler doit fréquemment répéter que «malgré tous ces sous-produits de brasserie, la viande de mes animaux n'a pas de goût de bière ou de quoi que ce soit de fantaisiste. Ma viande a un goût de viande. Nos animaux sont en bonne santé et affectueux non seulement parce que nous leur donnons une nourriture particulière, mais aussi parce que nous leur

portons de l'attention.» Comment cette alimentation influence-t-elle la qualité de la viande? «En veillant aux différents composants de la nourriture, nous mettons tout en œuvre pour que la viande et la graisse musculaires se forment dans de bonnes proportions et aient une bonne structure. Je cherche à obtenir une viande rouge foncé et joliment marbrée. La graisse est ferme et blanche. Mais le fourrage n'est qu'un facteur parmi d'autres. Tout doit s'harmoniser pour obtenir une bonne viande: la race et le sexe de l'animal, l'abattage et la maturation de la viande.»

FOURRAGE, GRAISSE ET QUALITÉ DE LA VIANDE

Ceux qui s'attendent à ce qu'une nourriture particulière donne une saveur particulière à la viande seront probablement déçus – selon notre expert en qualité de la viande, le D^r Martin Scheeder. Toutefois, la nourriture a une influence sur des aspects sanitaires et sur la structure de la graisse.

Dans le numéro précédent, nous avons parlé des critères permettant d'évaluer la qualité de la viande. Lesquels de ces critères dépendent de la nourriture?

Tout dépend de qui juge la qualité. En tant que scientifique, je ferai d'autres constats que les consommateurs.

En tant que scientifique, que constatez-vous? Dans mes analyses, je trouverai notamment des changements dans la composition des acides gras. Je pourrai dire si l'animal a mangé principalement de l'herbe, ou s'il a été engraisé de manière plus intensive et qu'on lui a aussi

donné des céréales. La composition des acides gras est une valeur nutritionnelle. Par exemple, si un animal est nourri avec une plus grande quantité d'herbe, on obtient un meilleur ratio oméga-6/oméga-3 et la viande ne contient pas d'acides gras trans nocifs. Ces deux éléments ont un effet positif sur la valeur nutritionnelle de la viande. Il est réjouissant de constater qu'en Suisse, les ruminants sont traditionnellement nourris avec une grande proportion d'herbe.

Que remarquent les consommatrices et consommateurs?

Les consommatrices et consommateurs sont plus attentifs à la valeur gustative et à l'éthique. La couleur et la consistance de la graisse sont les facteurs les plus importants en matière de goût. En effet, la nourriture a une influence particulière sur la graisse: plus la proportion de céréales est élevée, plus la graisse sera blanche. L'incidence d'une plus grande quantité d'herbes aromatiques ou même de bière sera à peine perceptible au niveau du goût.

Le D^r Martin Scheeder est agronome et chargé de cours sur la qualité et la technologie de la viande à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL). Dans notre série annuelle, il nous apporte sa vision scientifique des choses.



Vous ne pouvez donc pas détecter le fourrage particulier dans la graisse? Alors qu'on entend toujours dire que la graisse est un vecteur de goût?

La principale source de saveur de la viande est la viande musculaire rouge. La graisse n'y contribue que dans une moindre mesure. Il est bien sûr vrai que certaines substances liposolubles sont stockées dans la graisse au fil du temps. Cependant, cela ne peut être perçu au niveau sensoriel que dans des cas extrêmes. Par exemple en comparant de la viande d'animaux qui ont été nourris principalement avec de l'herbe avec de la viande d'animaux qui ont été nourris intensivement avec des céréales.

Quel effet le fourrage a-t-il sur la viande musculaire?

Le fourrage a un impact moins direct sur la viande musculaire que sur la graisse. La viande musculaire permet de déterminer, notamment, si l'animal a grandi plus vite en raison d'une alimentation intensive.

Sepp Dähler a un ingénieux plan d'affouragement pour ses animaux. Pourquoi les drêches ne suffisent-elles pas à elles seules?

Le producteur a intérêt à nourrir ses animaux

de façon équilibrée, les drêches à elles seules ne suffisent pas. En principe, un bovin pourrait vivre d'herbe seulement. Mais comme Sepp Dähler est un producteur de viande, il doit nourrir ses animaux efficacement. Les drêches constituent la base protéinique dont ses animaux ont besoin pour produire de la viande. En même temps, elles sont très riches en fibres dont un estomac de ruminant a besoin pour fonctionner correctement. C'est pourquoi Sepp Dähler donne du foin et du son en plus. Enfin, un mélange de céréales fournit l'énergie et les réserves dont les animaux ont besoin pour leur croissance et qu'ils stockent sous forme de graisse.

Vaut-il donc la peine d'investir dans de la viande provenant d'animaux nourris de manière particulière?

S'attendre à une expérience allant au-delà de la saveur de la viande pourrait être décevant. La valeur éthique reste importante. Les images et les faits qui accompagnent l'histoire d'une alimentation particulière augmentent la valeur. Si l'on attache de plus une importance particulière à l'abattage, la maturation et la préparation, on estimera que l'alimentation a une influence positive.

TABLE, DRESSE-TOI!

Il arrive rarement que des bœufs, des vaches et autres ruminants mangent uniquement de l'herbe. Les composants d'un plan d'affouragement:

FOURRAGE BRUT



Un bovin peut se nourrir d'herbe uniquement. Une alimentation sans herbe par contre serait néfaste. Pour que la digestion complexe des ruminants fonctionne correctement, il est essentiel que le fourrage contienne une certaine quantité de fibres brutes fournies par de l'herbe, du foin et de la paille.

ALIMENTS CONCENTRÉS



On donne des aliments concentrés aux animaux qui doivent être performants, c'est-à-dire donner du lait ou produire de la viande. Les aliments concentrés contiennent une grande quantité de substances nutritives telles que de l'amidon, des glucides et des protéines que l'on trouve dans du maïs, du blé, de l'orge, du millet ou du soja.

MINÉRAUX



Plus un animal doit être performant, plus il a besoin de minéraux. Afin d'éviter des carences, des vitamines et minéraux supplémentaires tels que du calcium, du phosphore et du magnésium sont ajoutés à la nourriture.

ENSILAGE



Pour qu'on puisse la conserver, l'herbe peut être fermentée. Elle remplit toujours sa fonction d'agent structurant pour la digestion des ruminants quand elle provient d'un silo. Outre de l'herbe, on peut également ensiler du maïs entier, c'est-à-dire les tiges et les épis, pour les fermenter. L'ensilage de maïs est un aliment concentré qui fournit des fibres.

LAIT



Au cours des premières semaines de sa vie, un veau se nourrit uniquement de lait. Il ne commence à manger du foin ou de l'herbe qu'après quelques semaines. La viande de veau, qui est de couleur claire en raison de l'alimentation en lait, devient rose en raison du foin riche en fer. Toutefois, cela n'a pas d'effet sur la valeur gustative de la viande.



Jialu, Lucerne

China Swiss made

Dans ce restaurant chinois, vous ne trouverez pas de curry ni d'aigre-doux à l'ananas. Car au restaurant chinois Jialu, tout doit être aussi authentique que possible. «Fourchette & Couteau» s'est entretenu avec Lukas Achermann, le propriétaire et connaisseur de la Chine, sur la cuisine du Nord de la Chine, les produits suisses et l'authenticité.

Lukas Achermann, en tant que cuisinier et gastronome de Nidwald, comment en êtes-vous arrivé à avoir votre propre restaurant chinois?

C'est une histoire de famille, ma femme étant originaire de Chine. Ce lien familial et l'impression qu'il est possible de faire beaucoup mieux en matière de cuisine chinoise authentique en Suisse nous ont motivés à ouvrir notre propre restaurant chinois et à faire les choses un peu différemment.

Un peu différemment? Expliquez-nous!

Depuis que nous avons ouvert notre premier restaurant, nous avons surtout éduqué les Suissesses et les Suisses sur le fait que la cuisine chinoise véritable ne correspond pas à ce que l'on nous sert en Suisse. La cuisine chinoise se compose d'un grand nombre de cuisines régionales. Au «Jialu», nous nous concentrons sur deux régions: la cuisine épicée du Sichuan et la cuisine de ma femme, qui vient du Nord de la Chine. Les épices puissantes et les ragoûts y dominent. Au fait, ma belle-mère Liu est l'autorité de contrôle la plus sévère en matière d'authenticité de nos plats!

Cuisiner de manière authentiquement chinoise en Suisse – quels sont les principaux obstacles?

Les produits ne posent pas de problème. Tous les légumes et la viande dont vous avez besoin sont disponibles dans la meilleure qualité et en provenance de Suisse. Des spécialités comme les épices ou les sauces peuvent être importées facilement. Le plus grand défi est de trouver de bons cuisiniers. De nombreux cuisiniers de restaurants chinois ne viennent pas de Chine. Notre cuisinier vient de la même ville que ma femme et il est en Suisse spécialement pour nous.

Quand on pense à la cuisine chinoise authentique à base de viande, on pense rapidement aux pattes de poulet, aux oreilles de cochon ou aux abats. Est-ce également le cas pour vous?

Nous ne proposons évidemment pas ces morceaux «extrêmes», même s'ils sont communs dans toute la Chine. Nous allons jusqu'à enlever toute la viande des os ici. Car si les Chinois sont extrêmement habiles à manger de la viande sur l'os, nous n'aimons pas du tout ça en Suisse. Nous faisons des compromis de ce genre.



NOUS PRIVILÉGIONS



Quelle viande proposez-vous sur votre carte?

Nous utilisons principalement du poulet, du porc et du bœuf. Notre viande est toujours cuisinée en émincé, car tout doit pouvoir être mangé avec des baguettes. Comme nous ne saisissons souvent la viande que rapidement, il est particulièrement important qu'elle ait été rassise suffisamment longtemps. La collaboration personnelle avec des bouchers est essentielle. Je préfère travailler avec des commerces qui abattent eux-mêmes les animaux. Je suis ainsi sûr que le travail est effectué selon nos souhaits – notamment que la viande a été rassise suffisamment longtemps et que les poils de la poitrine de porc ont été complètement enlevés.

Vous disposez d'une carte en chinois et illustrée. Pourquoi cela?

Surtout en été, de nombreux touristes chinois individuels mangent chez nous. En Chine, les cartes comportent toujours des images. Sur cette carte figurent également deux trois plats que seuls nos clients chinois apprécient vraiment, dont des oreilles de cochon, des pieds de porc braisés ou parfois des pattes de poulet. De l'authentique pour des connaisseurs!

SHORT FACTS

à propos du restaurant Jialu



Chine du Nord

Au «Jialu», nous misons sur la cuisine du Nord de la Chine. Les hivers y sont rigoureux et froids. Des légumes de la famille des choux, des ragoûts copieux et des épices puissantes prédominent en cuisine.



Made in China

Quand on pénètre dans le «Jialu», une clochette tinte doucement. La pièce lambrissée donne l'impression d'être arrivé dans l'Empire du Milieu. Lambris, meubles, vaisselle – tout ici est d'origine chinoise.



Qualité de la viande plutôt qu'artifices

De nombreux plats chinois sont composés de viande saisie à feu vif. On a donc souvent recours à des attendrisseurs. Ce n'est pas le cas au «Jialu»: «Notre viande est tendre grâce à sa bonne qualité et à la manière dont nous la transformons et la stockons.»

DES SPECIAL CUTS DE PORC

COCHON QU' C'EST BON!



BAVETTE DU FLANCHET

Chez le bœuf, c'est le special cut par excellence: le flank steak. Il n'y a donc rien à redire au fait d'utiliser également ce morceau de porc comme special cut plutôt que comme chair à saucisse. «Le flanc de porc est plus tendre que celui de bœuf», dit Guido Lehmann. Il saisit donc rapidement les morceaux rassis (de 10 à 14 jours) dans la poêle, les laisse reposer et les déguste pendant qu'ils sont encore roses à l'intérieur.

Les special cuts de bœuf ne sont plus seulement tendance, ils sont devenus culte. En revanche, on trouve rarement des special cuts de porc. Le maître-boucher Guido Lehmann explique pourquoi il en est ainsi, et aussi que ce n'est pas une fatalité.

Pour Guido Lehmann, de la boucherie Eichenberger à Wetzikon, il est clair – au vu de la réputation de la viande de porc – que les special cuts de porc ne sont pas aussi populaires que ceux de bœuf: «De nombreuses personnes considèrent, à tort, que le porc est une viande moins noble. C'est pourquoi elle est moins présente dans la gastronomie moderne qui est la principale utilisatrice de special cuts.» Mais la viande de porc ne se résume pas uniquement aux côtelettes, jambon, lard et chair à saucisse. Car il est également possible de découper différemment ou plus finement la viande de

porc et d'obtenir ainsi des morceaux peu connus et très attrayants – les special cuts. Une perspective particulièrement intéressante pour la gastronomie: «Si je peux faire d'un morceau pour de la chair à saucisse un morceau à saisir à feu vif, cela augmente considérablement sa valeur ajoutée.» Guido Lehmann conseille donc aux restaurateurs de s'adresser à leur boucher et de discuter avec lui de découpages alternatives. Pour vous inspirer, nous avons établi avec Guido Lehmann une sélection de special cuts de porc à votre intention.

AIGUILLETTE BARONNE

La forme de ce muscle triangulaire plat, aussi appelé tri-tip, rappelle celle d'un aileron de requin. Découpée dans la partie interne de la cuisse, la viande a des fibres très courtes, est finement marbrée et donc merveilleusement tendre. Elle peut parfaitement être saisie à feu vif.

COUVERT DU CARRÉ

Cette découpe est mieux connue sous son nom espagnol «secret», le secret. Secret, car ce morceau est caché entre le dos et le lard du dos du porc. Dans la méthode de découpe suisse classique, la pièce peut être enlevée sans restriction. Dans la boucherie Eichenberger, cela se pratique depuis longtemps. La gastronomie est une bonne cliente pour cette pièce aromatique à saisir rapidement.



CHAÎNETTE DU FILET

Au-dessus du filet se trouve une mince bande de viande séparée. Elle est aussi tendre que le filet, mais finit souvent en chair à saucisse. C'est différent au Portugal, où la bande de viande se retrouve sur le grill comme «lagarto», ce qui signifie lézard. Pour Guido Lehmann, «il s'agit d'un morceau très intéressant pour la restauration. Demandez à votre boucher de confiance de le mettre de côté pour vous à partir de maintenant!»

SOURIS

Un muscle ovale et arrondi se cache sous l'articulation de l'épaule. Chez les porcs, il ne dépasse pas 8 cm de long environ. Si on le découpe, il a la forme d'une souris. «La souris est un morceau riche en substances gélatineuses et convient parfaitement pour un ragoût», explique Guido Lehmann. En général, on l'intègre dans de la chair à saucisse. Mais si vous en demandez régulièrement de plus grandes quantités, votre boucher se fera un plaisir de vous les mettre de côté.

ARAIGNÉE

Cette pièce est aussi appelée chauve-souris en raison de sa forme. Elle provient de l'intérieur du jarret et est fortement marbrée, ce qui la rend juteuse et aromatique. L'araignée est toujours détachée lors de la découpe et ne demande pas d'effort supplémentaire. Le père de Guido Lehmann aimait en faire des escalopes panées.



Guido Lehmann

Il dirige la boucherie Eichenberger à Wetzikon avec sa belle-sœur. Il est d'avis qu'il faut toujours aller de l'avant, même dans un métier traditionnel.

Il vaut la peine de discuter avec votre boucher d'autres morceaux et special cuts de porc:

- couvert de côtes
- fricassée de porc Jous
- couvert du coin

LARS, NATURELLEMENT PRENDRE SON ENVOL

L'année passée, il a gagné le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Lars Spiess cuisine maintenant pour la deuxième fois pour «Fourchette & Couteau». Le thème «À travers champs» convient parfaitement à cet amoureux de la nature.

Quand on a un chien, comme Lars Spiess, on passe automatiquement beaucoup de temps dehors. Il a commencé à s'intéresser aux plantes et aux herbes comestibles lors de ses balades en forêt et à travers champs. «Bien que je me sois créé un jardin d'herbes aromatiques entretemps, j'essaie toujours de récolter des plantes sauvages indigènes et de les intégrer dans mes plats.» Il trouve l'inspiration dans des livres de cuisine, mais aussi lors d'échanges avec son coach Niklas Schneider, cuisinier à l'Hôtel Krone à Regensburg et membre de l'équipe nationale suisse des cuisiniers.

Pour la viande, Lars Spiess a cette fois choisi des racks d'agneau et des filets d'agneau de mouton miroir qu'il se procure dans une ferme biologique du Safiental (GR). Le contact direct avec le producteur lui permet de mieux contrôler la qualité et le court trajet de transport garantit la fraîcheur du produit. L'histoire à raconter aux hôtes s'écrit ainsi très aisément.

Lars Spiess sert le rack d'agneau rôti sur un lit de couscous étonnamment savoureux grâce à de la ciboulette, de la menthe pomme, du persil et de l'estragon. Lars Spiess donne également un supplément d'arômes au filet d'agneau: il le cuit dans une cocotte, à basse température et posé sur du foin humide. Il accompagne le tout d'un chimichurri de pissenlit et, pour donner une touche de couleur à son assiette, de betterave jaune. En accompagnement, il propose des crackers de quinoa à la livèche qu'il fait sécher au four à 90° C jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

La victoire au concours de cuisine LCDJ

Lars Spiess a gagné le concours de cuisine national «La Cuisine des Jeunes» en 2019. Il était alors employé au Bistro Franzos à Zurich, mais entretemps, il a trouvé un nouveau défi à relever – également à Zurich. Le démarrage a été un peu retardé en raison de la pandémie, mais nous en apprendrons bientôt davantage sur son nouveau lieu de travail.



Contrôle de l'origine par test ADN

LA CERTITUDE QUE LA VIANDE EST D'ORIGINE SUISSE.

Proviande a lancé le contrôle de l'origine par test ADN en 2018. Cette prestation apporte la preuve irréfutable que la viande de bœuf et à la viande de veau proviennent bien d'animaux élevés et abattus en Suisse. Vos hôtes, mais vous aussi, en tant que gastronome, en profitez.

Voici comment cela fonctionne: un échantillon d'ADN est prélevé sur les animaux à l'abattoir. Un profil ADN est ensuite établi en laboratoire puis stocké dans la base de données Proviande.

Vous pouvez inscrire votre restaurant à un contrôle gratuit de l'origine par test ADN afin de vérifier si votre fournisseur a correctement déclaré la viande livrée. À cet effet, un échantillon sera prélevé une à trois fois par an dans votre établissement. La visite est annoncée par le comité de monitoring du marché et dure environ trente minutes. Les profils ADN sont réalisés à partir des échantillons et comparés aux profils de la base de données.

Transparence lors de l'achat et satisfaction des clients

En tant que restaurateur, vous saurez ainsi de façon incontestable si on vous a effectivement livré de la viande suisse et vous pourrez le communiquer à vos clients la conscience tranquille. C'est un élément important, car les clients sont de plus en plus attentifs à l'origine des ingrédients – en particulier celle de la viande et de la volaille. Le contrôle de l'origine par test ADN tout au long de la chaîne de traitement et d'approvisionnement apporte une certitude sur ce point.

Contact et informations complémentaires:
proviande.ch/fr/le-controle-de-lorigine



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



La différence est là.

- Je souhaite désormais recevoir mon exemplaire personnel et gratuit de «Fourchette & Couteau». f a i
- Je commande gratuitement le numéro spécial contenant les recettes des finalistes du concours de cuisine LCDJ. f a

Madame Monsieur

Envoi à mon adresse professionnelle adresse personnelle

Nom:

Prénom:

Établissement:

Signature:

Rue/n°:

NPA/lieu:

E-mail:

Téléphone:

Pour les commandes ou corrections d'adresse, veuillez renvoyer le bulletin complété par courrier à Proviande, Viande Suisse, Brunnhofweg 37, case postale, 3001 Berne, **par e-mail à gastronomie@proviande.ch** ou par fax au numéro 031 309 41 99. Vous pouvez aussi vous abonner à «Fourchette & Couteau» en ligne à l'adresse viandesuisse.ch/fourchetteetcouteau

Suisse. Naturellement.

