

Fourchette & Couteau



DU CHOC À L'ACTION

Retour sur la créativité de trois établissements de restauration suisses face au confinement. >> Page 2

Série annuelle «Une Affaire de goût»

Le processus de maturation permet d'obtenir une viande de bonne qualité. >> Page 6

Dans les règles de lard

Apprécié mais sous-estimé – petit cours de science du lard. >> Page 12

(FAIRE) FACE À LA CRISE

Printemps 2020, la Suisse est confinée, la restauration est paralysée.

Retour sur une année difficile: nous examinons avec trois entreprises de restauration leurs modèles commerciaux pendant le confinement. Qu'est-ce qui a fonctionné? Quel est le bilan? Quelles sont les perspectives?

Personne n'oubliera ce printemps de sitôt. Surtout pas ceux qui travaillent dans la gastronomie, ont leur propre restaurant ou gèrent un service traiteur. Du jour au lendemain, les établissements de restauration suisses doivent rester fermés, les événements de toutes sortes sont annulés: c'est le confinement.

Le choc et l'incertitude sont grands: «Nous nous doutions bien, dans les semaines qui ont précédé, que la Suisse ne resterait pas

épargnée», explique Marco Stooss du traiteur «roh & nobel». «Mais lorsque les six événements de la semaine suivante ont été annulés du jour au lendemain et que notre plus gros contrat de l'année est tombé à l'eau, la pilule a eu du mal à passer.» Toutefois, le choc ne paralyse pas longtemps «roh & nobel» et les autres entreprises de restauration. Très vite, des services de livraison et des offres à emporter sont mis au point. Ceux qui le peuvent s'activent, s'occupent, s'efforcent de limiter les pertes, testent de nouveaux

modèles commerciaux: plats de toutes sortes à emporter, box à cuisiner, livraison de repas de midi pour le télétravail. Certains modèles fonctionnent et continuent après l'assouplissement, d'autres sont abandonnés et élégués au rang de thérapie occupationnelle ou de mesure de RP. Trois restaurateurs font le bilan de leurs expériences et tirent des enseignements de cette période difficile.



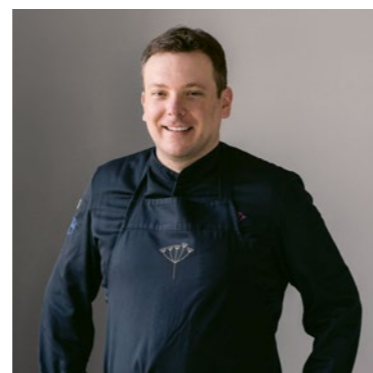
Thomas Christen
«Landhaus Liebefeld», Berne

Thomas Christen, directeur du «Landhaus Liebefeld», avait mis au point trois plans d'urgence, dont un pour le pire des scénarios, le confinement total. Le «Landhaus Liebefeld» propose donc son service de livraison en un temps record: plats appréciés livrés à domicile sur de la porcelaine par des employés motivés transformés en livreurs – l'offre fait parler d'elle et l'effet marketing est presque gratuit.



Marco Stooss
«roh & nobel», Berne

La vue des rayons alimentaires dévalisés donne aux traiteurs de «roh & nobel» l'idée d'une première petite action de crise ponctuelle: leurs «Hamster-glas», des bocaux de légumes en conserve, s'écoulent à près de 1000 unités. «Mais les choses sérieuses sont venues avec l'interdiction des événements», se souvient le copropriétaire Marco Stooss. Le vrai projet du confinement, les «Rainbowls», a pris forme en quelques jours.



Marco Böhler
Restaurant Stucki, Bâle

«Certains clients sont venus spécialement de Zurich pour ne pas manquer les plats à emporter «Stucki». Des gens du quartier qui n'étaient jamais entrés chez nous sont devenus des habitués de notre takeaway», c'est ce que rapporte le chef Marco Böhler. Avec l'équipe du «Stucki», il a mené le restaurant deux étoiles à travers la période du confinement grâce à l'offre de nourriture à emporter.

Le «Liebefeld» montre l'exemple: bien conditionnés et vite livrés, même les plats de viande comme ces short ribs de bœuf suisse parviennent à destination dans une qualité irréprochable.



«Landhaus Liebefeld»

LIVRAISON SUR PORCELAINES

Le directeur Thomas Christen se souvient: «J'ai passé deux nuits à mettre au point la procédure de notre nouvelle prestation de livraison. Le premier jour du confinement, nous étions prêts à livrer les premières commandes.» Le plan d'urgence coronavirus du «Liebefeld» a décollé rapidement, grâce à une réorganisation bien pensée et à une communication externe réactive.

Le fait que l'on puisse continuer à commander la plupart des plats figurant sur la carte a été un autre facteur de succès. En chemise et cravate, son personnel motivé a donc livré cordons-bleus et chateaubriands à domicile, sur de la vaisselle en porcelaine. Thomas Christen souligne que la viande n'est souvent pas un problème dans les plats livrés, à l'opposé d'accompagnements tels que des pommes frites. Les itinéraires ont donc été établis en sorte que les mets délicats soient livrés le plus rapidement possible.

Pour Thomas Christen, l'opération en valait clairement la peine: «La réduction de l'horaire de travail et le service de livraison nous ont permis de continuer à rémunérer nos 44 employés à 100%. Nous avons même fait du bénéfice. Le service de livraison du «Liebefeld» est une telle réussite qu'il a été maintenu. «Cette offre a trouvé une clientèle fidèle qui y fait appel régulièrement. À l'approche de la saison froide, il est plus évident que jamais que notre service de livraison répond à un vrai besoin.»

Remarque de la rédaction: au moment de la mise sous presse, les restaurants de toute la Suisse devaient respecter des concepts de protection, mais étaient ouverts.



Roule ma poule! Un «Rainbowl» de «roh & nobel»: poulet effiloqué, demi-œuf, quinoa tricolore, carottes anciennes, patates douces, fruits macérés, roquette, persil, croustillant de mie de pain et sauce citronnée.

«roh & nobel» DES «RAINBOWLS» POUR LE HOME OFFICE

Chez «roh & nobel» aussi, on a conscience d'être à la veille d'une crise en mars 2020. «Mais le choc a malgré tout été brutal», se souvient Marco Stooss, copropriétaire. Personne, au sein du quatuor motivé, ne veut tout miser sur la réduction de l'horaire de travail. Un autre projet prend donc forme à la manière spontanée du «roh & nobel»: les «Rainbowls».

Ils sont inspirés des buffets de «roh & nobel», où les clients peuvent composer leurs propres bowls. «Les bowls ont l'avantage d'être faciles à produire et à livrer. Et comme tous

les mets sont prévus pour être mangés froids, le trajet de livraison n'affecte en rien la qualité», explique Marco Stooss. Les bowls sont toujours déclinés en trois versions: végane, poisson et viande. Ils sont agrémentés de légumes et de féculents, dans le but de créer un bowl coloré, équilibré et savoureux.

L'offre de «roh & nobel» s'adresse aux affamés en télétravail. «Au départ, nous livrions tous les midis en semaine», se souvient Marco Stooss. Aujourd'hui, les «Rainbowls» ne sont plus livrés quotidiennement et individuellement, mais restent proposés

sous la forme d'un service traiteur. L'opération a surtout été rentable en termes de communication: «Les bowls nous ont permis de continuer à faire parler de nous.» Restent aujourd'hui le sentiment gratifiant d'être passés à l'action, mais aussi un concept fin prêt à être réactivé.



Un assemblage de couleurs différent: jarret de veau sous vide, avec jus de piment, lentilles rouges et houmous au sésame. Au «Stucki», on accorde les couleurs des accompagnements – classe et luxe.

«Stucki» CUISINE ÉTOILÉE À EMPORTER

Pendant le confinement, la boutique du restaurant Stucki apporte un peu de gaieté dans le quartier bâlois de Bruderholz. On peut s'y procurer un repas de midi ou du soir, mais aussi du pain, des douceurs ou d'autres aliments. «Grâce à notre magasin, il devient rapidement évident que nous poursuivrions notre activité dans la vente à emporter, relate le chef Marco Böhler. Après tout, les emballages, les sacs avec logo et l'espace de vente sont déjà prêts. En deux jours, tout le reste – les plans de protection, la carte et les processus – est au point et le takeaway «Stucki» est lancé.

Les réseaux sociaux, un mailing et un panneau dans la rue préviennent que dans le quartier de Bruderholz, du «Stucki à domicile» est désormais disponible. Avec trois entrées, cinq plats, des fromages et des desserts au choix. «Les soupes et les plats principaux ont été conçus pour être faciles à terminer à la maison, au bain-marie ou à la poêle. Les clients ont notamment apprécié les plats en daube, comme les paupiettes ou un ragoût d'agneau», se souvient Marco Böhler. Nos menus à emporter étaient bien sûr plus simples que d'habitude, mais nous n'avons fait aucune concession sur la qualité.»

Les clients fidèles n'ont pas été les seuls à s'en réjouir. Des personnes qui n'y avaient jamais mis les pieds ont soudain trouvé le chemin de l'établissement noté 19/20 au GaultMillau. L'opération ne se solde pas seulement par de nouveaux convives et des clients dans le magasin: «Nous avons surmonté la diminution d'activité sans trop de conséquences», constate Marco Böhler. Le takeaway «Stucki» fonctionne toujours. En réduisant l'offre, il a été facile de l'intégrer dans les processus existants.

Joël Suter, maître boucher et directeur de Mérat & Cie. Suisse romande, veille sur la chambre de maturation dry aged.



MATURITÉ PERFORMANTE

Qu'est-ce que la qualité de la viande et d'où vient-elle? Nous consacrons une dernière fois notre série annuelle à cette question. Une impressionnante chambre de maturation et notre expert en qualité de la viande, Martin Scheeder, nous ont fourni des réponses.

Il suffit d'accompagner Joël Suter dans sa «chambre forte» pour constater qu'il est passionné: bien que la température n'y soit que de 1° C, il est tout feu tout flamme pour son contenu. Filets de bœuf et côtes de veau, soigneusement étiquetés, y sont alignés. Chaque pièce de viande comporte d'un côté les os des côtes, de l'autre une épaisse couche de graisse blanc-jaune et, entre les deux, la chair brune, parfois presque noire. Une forte odeur de levure flotte dans l'air. Nous sommes dans la chambre de maturation à sec de la boucherie gastronomique Mérat & Cie. à Martigny.

Mission gamme de luxe

Mérat & Cie. transforme chaque jour de grandes quantités de produits carnés. Lardons ou filet premier choix, Mérat & Cie. organise, portionne et emballe, selon les souhaits et les attentes de ses clients du secteur gastronomique – restaurants de prestige, hôpitaux, mais aussi prisons et établissements de l'armée.

Joël Suter rejoint Mérat & Cie. en tant que directeur Suisse romande en 2007. Il gère les affaires courantes, mais il a également

une autre idée en tête. Fort de son réseau dans le secteur gastronomique, il sait ce que veulent ses clients. Il met donc sur pied la gamme dry aged de Mérat & Cie., aujourd'hui commercialisée sous la marque «Swiss Grand Cru». Selon lui, ce marché de niche est en pleine expansion. Boucher de formation, Joël Suter est un amoureux de la viande, passionné par l'affinage des plus belles pièces. Dans la chambre de maturation de Mérat & Cie., il produit des «morceaux nobles ennoblis»: côtes, steaks de côte couverte, entrecôtes et filets de bœuf, carrés et filets de veau et de porc maturés à sec.

La maturation à sec

La maturation de la viande repose sur des processus biochimiques naturels qui ne requièrent pas d'intervention humaine. Lors du dry aging, la viande repose non emballée dans la chambre de maturation à des températures de 0 à 2° C, avec une humidité de 65 à 80%. La maturation se déroule alors à l'intérieur de la viande sans l'abîmer. Les filets de bœuf de Joël Suter sont ainsi maturés six semaines, pendant lesquelles des processus enzymatiques attendrissent la viande. Des levures, moisissures et bactéries naturelles

lui donnent du goût. De nouveaux arômes caractéristiques apparaissent et se concentrent sous l'effet de la perte d'humidité.

Jeunes femelles H4

«Je n'ai pas d'influence sur le processus de maturation, explique Joël Suter, je ne peux que réunir les meilleures conditions. Je veille à la qualité de l'entreposage et des matières premières.» Toutes les viandes ne se prêtent pas au dry aging, précise-t-il. «Dans le cas de la viande bovine, par exemple, je sélectionne exclusivement des femelles de 18 à 24 mois. Elles ont le meilleur potentiel et suffisamment de graisse intramusculaire – ou marbrure dans notre jargon. La viande aux fibres plus épaisses et moins riche en dépôts graisseux des mâles ne convient pas.»

L'autre clé du succès de la formule de Joël Suter est le code H4. Il s'agit de la valeur CH-TAX. Elle désigne un bovin bien en viande (H), à forte couverture de tissus gras (4). Celle-ci garantit suffisamment de graisse superficielle mais aussi intramusculaire. Les deux sont importantes pour la qualité d'une pièce maturée à sec. Comme les races à viande pures sont peu employées en Suisse,



Le bord gras de la viande dry aged (à gauche) est dur, sec et blanc, alors qu'il est mou, humide et rose pâle pour la viande wet aged (à droite).



Une côte de bœuf de la chambre de dry aging de Mérat & Cie. Six semaines de maturation à sec l'ont rendue tendre et aromatique.

les bovins H4 sont parfois durs à trouver. C'est là que les relations personnelles de Joël Suter avec les agriculteurs, commerçants et abattoirs de son réseau sont importantes: «J'ai besoin d'eux tous pour obtenir la meilleure qualité de viande», précise-t-il. Le contenu de sa «chambre forte» nous prouve donc une fois de plus qu'une viande de qualité est souvent le fruit du travail collectif de nombreuses personnes engagées.

FIGURES LIBRES ET IMPOSÉES

La maturation est indispensable à la qualité de la viande, mais peut être plus simple que le dry aging, selon notre expert Martin Scheeder. Il répond ici une dernière fois à nos questions sur la qualité de la viande.

Monsieur Scheeder, la maturation évoque un grand cru vieilli ou un fromage affiné, un produit d'excellence en quelque sorte. La viande maturée est-elle un produit de luxe?

À mon sens, la viande devrait toujours être considérée comme telle. Mais sa maturation devrait être la norme et non un luxe. Et il existe bien sûr d'autres méthodes que le dry aging relativement long et coûteux. Mais tout morceau de viande fraîche devrait mûrir avant d'être consommé!

En résumé, pourquoi faut-il mûrir la viande? D'abord, pour la rendre tendre. Mais en règle générale, cela développe aussi ses arômes.

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.



Et plus précisément: que se passe-t-il sur le plan biochimique? Même après l'abattage, les processus biochimiques se poursuivent dans les muscles devenus viande. Leurs enzymes commencent à dissoudre les structures de leurs fibres, c'est ce qui attendrit la chair.

Comment savoir si la viande que j'achète est suffisamment maturée?

C'est une question de confiance. Comme toujours, il est bon de se fier à son boucher.

La gamme dry aged de Mérat & Cie. vise une clientèle de niche. La maturation à sec est l'exception, quelle est la règle?

La maturation a généralement lieu sous vide dans des sachets en plastique. Les arômes qui se développent sont un peu moins caractéristiques, mais cette méthode est pratique et réduit les pertes, ce qui la rend moins coûteuse.

La chambre de dry aging de Joël Suter ne contient que des morceaux nobles. Est-ce que ce sont les seuls qu'il faut mûrir?

Non. Les viandes à braiser et à bouillir devraient aussi être mûries. Si Joël Suter se limite aux morceaux nobles, c'est parce qu'il les mûrit à sec. Ce sont les seuls dont le

prix peut compenser les pertes dues à la déshydratation et à l'élimination des parties sèches. Il n'est pas rentable de mûrir à sec des morceaux à braiser, qui se prêtent mieux au wet aging en sachet sous vide.

Qu'est-ce qui distingue les produits dry et wet aged?

Une fois la viande dry aged parée, les différences sont moins visibles qu'on pourrait le croire. La graisse est la plus révélatrice: le dry aging la rend plutôt sèche et ferme, le wet aging humide et rose. Il faut s'attendre à des arômes moins marqués avec la maturation humide, puisqu'elle se déroule sans oxygène. La viande ne développe par exemple pas d'arômes dus à l'oxydation de la graisse.

Êtes-vous plutôt dry ou wet aged?

D'ordinaire, le wet aging me satisfait pleinement. Occasionnellement, j'apprécie une pièce dry aged, surtout une «viande sur l'os» comme un steak T-Bone, que je considère alors comme un mets d'exception.

PLUSIEURS OPTIONS, UN OBJECTIF

MATURATION DANS LE SUIF

Avec cette méthode, la viande n'est pas mise sous vide dans un sachet en plastique, mais enrobée de graisse (comme du suif de bœuf liquide) par trempages successifs. La couche de graisse préserve la viande des micro-organismes et du dessèchement, donc de la perte de poids, pendant la maturation.

AQUA AGING

Cette méthode est l'invention d'un maître boucher à qui le goût et l'odeur de la viande maturée sous vide déplaient. Il a préféré la faire tremper dans de l'eau minérale, à l'abri de l'oxygène, donc de la détérioration. L'eau dissout également les défauts d'arôme et adoucit et attendrit la viande.

MATURATION NULLE

Cette maturation n'en est pas une. Consommée juste après l'abattage, avant que la rigidité cadavérique s'installe, la viande est assez tendre pour s'en passer. La technologie a rendu désuète cette méthode jadis courante – de bonnes saucisses exigeaient de transformer l'animal tant qu'il était chaud.

MATURATION À LA CENDRE

Pour cette forme de maturation, le train de côtes de bœuf entier est frictionné avec de la cendre de hêtre froide, du sel et des épices. La viande ainsi traitée mûrit plusieurs semaines. Résultat: une viande rouge foncée, ferme mais tendre – encore meilleure que la viande dry aged selon certains.

MATURATION À LA MOISSURE

Certaines moisissures influencent positivement le goût et la texture des aliments, c'est bien connu. La société suisse LUMA a donc mis au point une méthode associant dry aging et affinage à la moisissure noble, pour une viande extrêmement tendre, aux arômes marqués.

¹ Cf. M. Podvinec, Veredelung, Matthaes Verlag.



Restaurant Twist de Valsana
Hotel & Appartements, à Arosa

Let's «Twist»
again!



Le restaurant Twist est niché au cœur des montagnes des Grisons, mais ne propose ni capuns, ni soupe à l'orge. Le directeur de l'hôtel, Michael Lehnort, et le chef, Arkadiusz Rachwal, donnent une touche contemporaine à l'offre culinaire du «Twist».

Michael Lehnort, votre page d'accueil indique que le «Twist» est «le salon d'Arosa». Qu'est-ce qui m'y attend?
ML: Vous devez vous sentir chez vous au «Twist». La réception, le lounge et le restaurant forment un espace unifié, dont la décoration rappelle un salon confortable et élégant. Les clients de l'hôtel, mais aussi nos hôtes externes, doivent s'y sentir à leur aise.

Tout est dans le nom – en quoi le «Twist» porte-t-il bien le sien?

ML: Notre offre culinaire se démarque de ce que proposent de nombreux établissements de villégiature des Grisons. Nos bowls et notre vaste choix de plats véganes et végétariens nous permettent de répondre à une demande inexistante jusque-là, mais croissante actuellement, de notre clientèle urbaine et internationale.

Votre concept gastronomique fait la part belle «au plaisir et à une exigence d'alimentation moderne». Pouvez-vous expliquer brièvement de quoi il retourne?

ML: Dans l'assiette également, la durabilité est à la mode – pour le bien de l'environnement et de l'organisme. C'est pourquoi nous tenons beaucoup à une cuisine à la fois source de vitalité et d'équilibre, axée sur les saveurs et le plaisir de manger.

Arkadiusz Rachwal, le «Twist» a également remporté la distinction «Nous privilégions la viande suisse» lors des Best of Swiss Gastro Awards. Quelle est la place de la viande dans la gastronomie contemporaine?

AR: La viande reste très importante dans la gastronomie. Il serait impossible de ne pas en proposer sur notre carte. Les clients en demandent. Je constate néanmoins que l'on tend globalement à consommer moins de viande, mais de meilleure qualité.

Comment le «Twist» aborde-t-il dès lors le sujet de la viande?

AR: Nous aussi, nous proposons moins de plats de viande, mais en contrepartie, nous misons sur des produits régionaux d'excellente qualité, c'est-à-dire de la viande suisse.

En regardant votre carte, on note que certains plats de viande sont assortis d'explications qui vont bien au-delà de l'habituelle indication de provenance. Quelles considérations ont motivé ce choix?

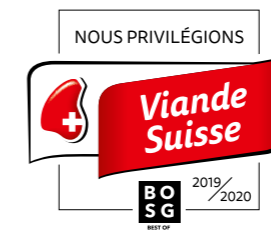
ML: Un petit texte informe nos clients sur les produits régionaux utilisés. Leur raconter l'histoire du poulet de l'Alpstein, par exemple, nous permet de montrer que nous n'utilisons que des ingrédients de première qualité et de leur apporter quelques connaissances.

Votre carte du soir inclut un «Carré et mou d'agneau». Le second élément, en particulier, est audacieux, non?

AR: Ah oui, le fameux mou! (Il rit) J'ai expérimenté cette recette de poumons d'agneau émincés avec une sauce au vin blanc et je l'ai défendue lors de l'élaboration de la carte. Il est vrai que c'était plutôt audacieux compte tenu de notre segment de clientèle. D'ailleurs, il nous a fallu du temps pour oser. Mais comme la présentation est discrète, cela fonctionne et ne dérange pas les clients qui n'y trouvent pas d'intérêt.

Comment aborde-t-on le «Nose to Tail» sans choquer les clients?

AR: En ne l'imposant à personne. Par exemple, nous servons le mou à part, dans un petit bol, dissimulé sous une mousse de céleri s'accordant merveilleusement avec l'acidité de la sauce. Si l'on n'en veut pas, il suffit de le laisser de côté ou de le faire retirer dès la commande. Une moitié environ de nos clients réagit positivement et se réjouit, l'autre préfère s'abstenir.



SHORT FACTS

à propos du Restaurant Twist



Vue sur les montagnes

Un apéritif, un souper raffiné ou une pause-café: par bonheur, il y en a pour tous les goûts au «Twist»! La vue sur les montagnes est particulièrement spectaculaire depuis sa spacieuse terrasse.



Lounge chaleureux

L'ameublement convivial du lounge du «Twist» invite les clients de l'hôtel ou les hôtes externes à s'y attarder. Un bon livre, un verre de vin du Vinomat et c'est parti pour une soirée agréable!



Moins, c'est mieux

Dans cet esprit, le «Twist» propose uniquement des viandes suisses en veillant à la variété: carré d'agneau, cou de porc effiloché, tartare, rib-eye, bowl de poulet de l'Alpstein et spécialité du jour avec de la viande.

L'ART DU LARD

Il existe toutes sortes de lards en plus de celui que l'on fait revenir à la poêle. Tellement d'ailleurs que cela mérite un petit tour d'horizon. L'heure d'un petit cours de science du lard a sonné!



1 Lard cru

Ce lard est fréquemment appelé lard paysan ou lard aux herbes, car les producteurs l'affinent avec des herbes ou des épices. Il est salé à sec, pressé et fumé en plaine puis séché à l'air dans les Alpes. Ce lard est servi cru, coupé en tranches très fines. La couenne est retirée avant la coupe.

2 Lard non transformé

Lard d'épaule, de cuisse, de dos, de poitrail, de cou et de bajoue: en Suisse, 15% environ du rendement en viande d'un porc ne sont pas transformés en lard, mais servent à produire des saucisses. Ces types de lards peuvent pourtant être très intéressants en cuisine, leur arôme étant complètement différent de celui des produits transformés.

4 Lard frais

À l'origine, le lard frais n'était pas du tout transformé, c'est-à-dire qu'il n'était ni salé, ni fumé. Aujourd'hui cependant, l'essentiel du lard que l'on trouve sous ce nom est salé. Il s'apparente donc au lard à cuire, avec un arôme plus neutre car il n'est pas fumé. Classiquement, il est servi cuit dans un plat bernois.

5 Lard à griller

C'est le lard qui grésille dans nos poêles. En tranches ou sous forme de lardons, on le trouve également sous l'appellation bacon dans le commerce. Pour être précis, le lard à griller est du lard à cuire, c'est-à-dire de la poitrine de porc saumurée et fumée, mais sans cartilage ni couenne.

3 Lard à cuire

Les parties de l'animal transformées en lard varient d'un pays à l'autre. Dans le Tyrol du Sud, on utilise le rendement total en lard, alors que chez nous, on transforme en lard uniquement la viande de poitrine, c'est-à-dire à environ 8% du rendement total. En Suisse, pays friand de saucisses, le reste du lard, soit 15% supplémentaires du rendement, est une matière première indispensable à leur production.

Ce lard est un composant incontournable du plat bernois. Il provient d'une grande découpe de poitrine de porc, saumurée avec le cartilage et la couenne, puis légèrement fumée. Comme son nom l'indique, ce lard doit toujours être cuit ou grillé avant d'être consommé.



Salut, voisin!

Chaque pays a ses us et coutumes, y compris pour le lard. Dont notamment l'Italie, où la tradition est très spécifique. Grâce à d'autres races de porcs, les morceaux utilisés ne sont pas les mêmes que chez nous: le lard de dos d'un blanc de neige est transformé en lardo, le lard de bajoue en guanciale et le lard de poitrine roulé en pancetta.

Ces produits enrichissent sans aucun doute notre assortiment traditionnel. Bon à savoir: certains producteurs helvétiques se sont inspirés de nos voisins et proposent désormais du lardo, du guanciale et de la pancetta suisses!

LARS, NATURELLEMENT DES MONTAGNES

Amoureux de la nature, Lars Spiess aime parcourir les montagnes suisses. C'est là que le gagnant 2019 du concours «La Cuisine des Jeunes» a trouvé l'inspiration pour ce menu, son dernier pour «Fourchette & Couteau».

Lorsque Lars Spiess conçoit son plat pour «Fourchette & Couteau», une chose est claire: cela doit être du porc. Il commence alors à cogiter: quel morceau choisir, comment le préparer, avec quoi le servir? Le jeune cuisinier de talent recherche toujours activement des composants pour ses menus: il trouve l'inspiration sur des photos, dans des livres de cuisine, dans la nature. Mais ses meilleures idées lui viennent souvent à l'improviste, juste avant qu'il s'endorme. Il les note alors sans attendre, pour ne pas les oublier – et s'étonne parfois de ses idées étranges au matin.

Mais cette fois, il n'a aucun doute: ce sera de la poitrine de porc d'alpage suisse. Le thème est en effet «Des montagnes». Lars Spiess se remémore ses excursions en montagne: il accompagne donc la viande d'un relish de baies sauvages, d'une espuma de pomme de terre de montagne, d'une chips de fromage de montagne au thym, de carottes sauvages et d'une crème de polenta aux herbes alpines.

Cela sonne bien et c'est encore meilleur à déguster: la poitrine de porc ne pourrait être plus tendre – Lars Spiess l'a cuite sous vide pendant 36 heures avec de l'ail et du poivre de Sichouan. Le relish sucré et épicé séduit par sa note de cannelle et garantit une explosion de saveurs. La chips de fromage au thym apporte la touche finale. Très pro, Lars Spiess veille à chaque détail et crée aussi un régal pour les yeux.

Le jeune cuisinier est très sensible aux éloges des convives et les mérite amplement.

La victoire au concours de cuisine LCDJ

Lars Spiess a remporté le concours de cuisine national «La Cuisine des Jeunes» en 2019. Il est aujourd'hui chef de partie au Globus sur la Bahnhofstrasse à Zurich, où il peut également apporter ses propres idées. Nous lui souhaitons tout de bon et nous réjouissons d'accueillir ici Simon Grimlichler dès la prochaine édition.





Suisse. Naturellement.



La différence est là

pour Nicole et Anica Schmid,
du restaurant Augarten,
à Rheinau

«De Suisse – par conviction»

Elles sont jeunes et savent ce qu'elles veulent: la qualité. C'est pourquoi Nicole et Anica Schmid misent exclusivement sur les produits suisses – pour la viande aussi. Les deux sœurs veulent toujours savoir précisément d'où elle vient et si les animaux sont élevés et nourris conformément aux besoins de l'espèce.

Les sœurs n'achètent ainsi leur viande qu'aux fermiers des environs qu'elles connaissent bien – quant à la viande d'agneau et de porc, elle provient exclusivement de la ferme de leurs parents. Elle est découpée dans les règles de l'art par leur boucher attitré. «De cette façon, nous pouvons garantir la meilleure qualité à chaque étape», explique Anica. Et Nicole d'ajouter: «Nous ne travaillons qu'avec des personnes en qui nous avons entièrement confiance.»

*Un faux filet de porc
vraiment tendre
Anica et Nicole Schmid
s'engagent sans
compromis en faveur
de la qualité suisse.*



*Une viande suisse délicieuse –
grâce aux agriculteurs qui
détiennent et nourrissent
leurs animaux conformément
aux besoins de l'espèce.*



La différence est là.

Abonnez-vous gratuitement à «Fourchette & Couteau».

Abonnez-vous à «Fourchette & Couteau» par e-mail à gastonomie@proviande.ch: civilité, nom, prénom, rue/n°, NPA/localité, e-mail et téléphone ou en ligne sur www.viandesuisse.ch/commandez-ici-votre-abonnement-gratuit

IMPRESSUM «FOURCHETTE & COUTEAU» | Éditeur: Proviande, Viande Suisse, Berne, www.viandesuisse.ch | Concept, rédaction et mise en page: Polyconsult AG, Bern, www.polyconsult.ch | Photo: Digitale Massarbeit, Biberist | Claudia Link, Bâle | Jules Moser, Berne © Proviande, Viande Suisse, Berne 2020