

Fourchette & Couteau



*Un changement de
génération réussi,
du restaurant à l'assiette*

>> page 2

«Passion suisse»

Tout ce qu'il faut savoir de la viande
de porc suisse.

>> page 6

Pastrami New York style

Au Kafischnaps à Zurich, on fabrique soi-même
la charcuterie culte d'outre-Atlantique.

>> page 12

Un changement de génération réussi
au restaurant Speck à Aarau

QUAND FREDY EST PARTI ET LAURA EST ARRIVÉE

Le restaurant Speck à Aarau est une institution, marquée par la famille Speck depuis près de 40 ans. Lorsque le propriétaire Fredy Speck a pris sa retraite en 2018, son établissement est passé en de nouvelles mains. «Fourchette & Couteau» s'est entretenu avec l'ancien et la nouvelle tenancière sur les défis et les joies de la transmission réussie du restaurant.

Si vous demandez à Fredy Speck, ancien tenancier de l'établissement, ce qu'est le Speck aujourd'hui, il ne tarit pas d'éloges: «Aujourd'hui, le Speck est nouveau et moderne, mais il correspond toujours à ce que j'aimais.»

Si vous demandez à la nouvelle tenancière du Speck, Laura Peter, ce qu'était le Speck avant, elle se souvient avec émotion: «Le Speck est associé à de merveilleux souvenirs d'enfance pour moi. Au Speck, c'était toujours honnête, simple et confortable. C'était une valeur sûre et on se sentait toujours bien accueilli et bien nourri.»

L'ancien

Durant son enfance et son adolescence, Laura Peter fréquentait le Speck avec ses parents, Fredy Speck en était alors le patron. Il était en cuisine, sa femme assurait le service. Toute la ville d'Aarau fréquentait le restaurant – du conseiller d'État au simple employé de bureau, en passant par l'artiste. Ce qui garnissait les assiettes du Speck à l'époque est aujourd'hui considéré comme de la «bonne cuisine bourgeoise». Tous les classiques de la cuisine suisse de la vieille école figuraient sur la carte de Fredy Speck: entrecôte, goulasch, cordon-bleu, émincé, foie, escalopes, tripes et bien plus encore. Comme il était de coutume à l'époque,

l'accent était mis sur la viande. Et dans ce domaine, Fredy Speck avait tout sous la main, car la boucherie – tenue par son frère – était située dans la même maison.

Le Speck est une affaire de famille

Fredy Speck a toujours su qu'il s'arrêterait à 70 ans. Après 41 ans d'activité, l'échéance s'est présentée en 2018. Avec sa nièce et son neveu, Fredy Speck a pris les dispositions nécessaires pour partir à la retraite en temps voulu. Le Speck devait rester dans la famille, même si personne ne souhaitait reprendre l'établissement. Une seule autre chose était claire à ce stade: «Il était exclu qu'un fast-food s'installe dans ces locaux», confie Christine Speck, la nièce de l'ancien propriétaire.

La nouvelle

Le fait que la gastronome Laura Peter était également à la recherche d'un nouveau restaurant à ce moment précis a donc représenté un coup de chance pour les deux parties. La cuisinière reconvertie travaillait depuis de nombreuses années à Aarau. «J'ai appris par un ami restaurateur que Fredy arrêterait. Et il était évident pour moi que je devais absolument postuler au Speck», dit-elle.

L'ancien tenancier – Fredy Speck a travaillé près de 40 ans en cuisine et au service du restaurant Speck à Aarau. Il a pris sa retraite en 2018, à 70 ans.

La nouvelle tenancière – au Speck, la succession a été vite réglée. Depuis 2018, Laura Peter, la gastronome d'Aarau, donne à l'établissement une touche contemporaine et fraîche, sans oublier ce qu'il a été.

Aussitôt dit, aussitôt fait. Un an plus tard, Laura Peter se retrouve locataire et nouvelle tenancière du Speck. Elle a compris exactement ce que le Speck signifiait pour la famille propriétaire et ce qui rendait le restaurant si spécial. «Son projet de rajeunir en douceur le restaurant et la carte allait entièrement dans notre sens, se souvient Christine Speck. De plus, Laura Peter n'est pas une étrangère à Aarau, elle a des racines dans la ville et est une restauratrice expérimentée.» C'est cet ensemble qui a finalement fait pencher la balance en faveur de Laura Peter.

Le Speck aujourd'hui

Pour ses débuts, Laura Peter a relooké «son» Speck au niveau visuel et culinaire: «Nouveau et pourtant pas différent. Traditionnel mais pas conservateur. C'est à ça que ressemble le Speck aujourd'hui.» La carte propose donc des plats contemporains, simples, d'inspiration méditerranéenne, végétariens et parfois inhabituels. Il y a toujours trois ou quatre plats à la carte au titre de «Retrospektive»: «Ces plats sont un hommage à l'ancien temps et à la cuisine de Fredy Speck. Nous nous inspirons toujours des anciennes cartes de Fredy Speck et nous permettons de présenter des classiques d'antan sous une nouvelle forme», explique Laura Peter.

Lâcher prise et fixer des limites

Plus on discute avec Laura Peter et Fredy Speck, plus on a l'impression que la passation de pouvoir au Speck a été exemplaire et sans heurts. Lorsqu'on leur demande des conseils, ils abordent tous deux le niveau émotionnel: «Je savais dès le départ qu'en tant que nouvelle au Speck, je ne pourrais jamais satisfaire tout le monde. Je dois avoir le cuir épais pour me démarquer et suivre à 100% ma nouvelle voie.»

Fredy Speck, quant à lui, souligne l'importance de préparer sa retraite à temps: «Nous avons pu rechercher la meilleure solution pour l'établissement et pour nous en tant que famille, sans aucune pression. J'ai eu le temps de me préparer à ce moment et j'ai pu lâcher prise sans problème.» Fredy Speck a entièrement transmis son rôle de tenancier à la personne qui lui a succédé. C'est sans doute pour cette raison qu'il est toujours le bienvenu au Speck: «Fredy Speck s'occupe de la conciergerie et organise ses fêtes de famille ici. Et, oui, il a toujours la clé du restaurant», s'amuse Laura Peter, la tenancière.



RÉTROSPEKTIVE

Le Speck maîtrise de manière créative l'exercice d'équilibriste entre le passé et le présent. Sous le nom de «Retrospektive», divers plats rappellent notamment la cuisine d'antan.

Autrefois: Tartare de bœuf à la Fredy Speck

En 1944, la famille Speck ouvre une boucherie au Zollrain 10 dans la vieille ville d'Aarau. Comme c'était souvent le cas à l'époque, la boucherie comprend également un restaurant. En tant que famille de bouchers, on se fournissait ainsi directement à la source. La cuisine de Fredy Speck est entièrement axée sur la viande. Ses recettes de foie – de porc et de veau – sont célèbres. Et on vient de loin pour son tartare.

Même à la retraite, Fredy Speck prépare toujours son tartare de temps en temps. Il s'agit de rumpsteak de bœuf passé au hachoir, assaisonné de cognac et rehaussé d'une sauce exclusive. La liste des ingrédients de ce fameux assaisonnement pour le tartare est si longue qu'il ne peut même pas tous les énumérer, dit Fredy Speck. Nous pensons plutôt que la recette de la sauce est encore aujourd'hui un secret de famille bien gardé.

Aujourd'hui: Carne cruda de veau

Au Speck, la viande proposée dans les assiettes provient toujours de la boucherie éponyme. La nièce et le neveu de Fredy Speck sont la troisième génération à diriger l'entreprise. Aujourd'hui encore, on y mise sur l'approvisionnement direct dans la région et sur la viande de son propre abattage. Et même si la boucherie et le restaurant ne sont plus dans le même bâtiment, la collaboration est importante. «Nous ne commandons plus autant de viande que Fredy le faisait auparavant, déclare Laura Peter. Mais la boucherie reste un partenaire important.

Par exemple, les employés nous mettent de côté des pièces dont ils pensent qu'elles conviendront au Speck. Ou ils nous pro-

posent de nouveaux morceaux, dont des special cuts.» Le tartare qui figure au menu en hommage au passé est également réalisé à partir d'un tel morceau. La bavette de veau est transformée en un tartare contemporain et minimaliste mettant en avant le produit. Pour cela, la viande est hachée grossièrement à la main et assaisonnée uniquement avec un peu d'huile d'olive, des copeaux de parmesan, du sel et du citron.



Magnasch Joos – notre expert en matière de successions

Magnasch Joos est un chef cuisinier de formation, gestionnaire en hôtellerie, directeur d'hôtel ainsi que directeur marketing sachant faire preuve de diplomatie et doté de bonnes aptitudes relationnelles. En outre, il possède quinze ans d'expérience opérationnelle à des postes de direction dans l'hôtellerie et la restauration. Il offre ainsi les meilleures conditions préalables pour garder une vue d'ensemble sur les processus complexes de planification de la succession et accorde aux aspects émotionnels la place qui leur est due. L'aide à la transmission d'entreprise est l'un des nombreux services proposés par l'entreprise de conseil «Suited&Booted», que Magnasch Joos dirige avec son associée à Zurich.

Parole d'expert

BIEN CONSEILLÉ

Le transfert d'une entreprise à une entité repreneuse exige de tenir compte d'un certain nombre d'éléments, en majorité administratifs.

Sans oublier les émotions. Magnasch Joos, de l'entreprise de consulting «Suited & Booted», en sait quelque chose.

Magnasch Joos, votre entreprise propose, entre autres, de l'aide lors de successions. Qui sont vos clients?

Il peut s'agir de restauratrices ou de restaurateurs qui sont en location et souhaitent rompre un contrat ou céder un emplacement. Mais aussi de propriétaires d'immeubles dédiés à la gastronomie qui souhaitent les louer ou les remettre en location.

Quel soutien apportez-vous dans un processus de succession?

Nous apportons notre aide dans différents domaines – en fonction du mandat et des besoins. Qu'il s'agisse de conseils sur des questions financières et contractuelles ou d'un soutien pratique pour compléter des documents lacunaires, d'évaluation de biens, de recherche d'acheteurs potentiels ou de futurs locataires, de négociations de contrats, de questions de RH jusqu'à la médiation dans des situations compliquées.

Comment ces transferts se déroulent-ils habituellement?

Quand nous accompagnons l'ensemble du processus, nous procédons tout d'abord à une évaluation de l'établissement. Il est important que tout soit mis honnêtement sur la table, y compris le bilan et le compte de résultat, une liste d'inventaire correctement tenue, un état actualisé de la planification, une vue d'ensemble des contrats, accords et arrangements en cours avec les fournisseurs et les entreprises partenaires, ainsi qu'un aperçu des investissements et des acquisitions effectués.

Outre les immobilisations corporelles, les immobilisations incorporelles font également partie d'un transfert. L'image de l'établissement, la marque ou encore une importante clientèle régulière peuvent être ajoutées au prix de reprise en tant qu'immobilisations incorporelles. Au demeurant, ce dernier correspond rarement aux idées

des personnes qui transmettent l'établissement. Beaucoup espèrent sécuriser leur retraite et surestiment la valeur du bien en raison de l'attachement émotionnel qu'ils lui portent. Dans des cas comme celui-ci, nous devons les aider à accepter la réalité.

Existe-t-il un plan idéal pour régler une succession?

Oui, en théorie, mais cela ne joue pas toujours. Parce que le facteur humain est imprévisible, que le marché est dynamique et que chaque objet a ses spécificités. Fondamentalement, il est important de prévoir assez de temps. Un an entre le moment de la décision et le contrat final est une bonne valeur indicative. Par ailleurs, on devrait aborder le processus de succession à un stade précoce et communiquer ouvertement ses attentes. L'expérience montre que les difficultés surviennent lorsque la partie qui part ne peut pas lâcher prise. Ce sujet devrait également être abordé de manière proactive par les personnes intéressées par l'achat ou la location.

Dans le cas du Speck à Aarau, la famille propriétaire de longue date a loué son restaurant en dehors de la famille. Cette situation est-elle fréquente?

Ce scénario est très courant et souvent moins compliqué. Il est en général plus facile de transmettre un établissement en dehors de la famille, car cela se fait de manière moins émotionnelle. Les choses se compliquent quand des liens familiaux entrent en jeu. Cela soulève souvent des questions qui n'ont rien à voir avec la vente elle-même. Dans de tels cas, la médiation fait régulièrement partie de nos tâches.

7

CONSEILS POUR VOTRE SUCCESSION

Garder tout en ordre

Rien ne vaut des documents complets et corrects. Plus l'établissement est bien documenté, plus le processus de transfert se déroulera facilement et sans accros.

Demander de l'aide

Des professionnels aident à faire de l'ordre et à garder une vue d'ensemble. Ils pensent aussi aux fameux détails. Lorsque la situation devient émotionnelle, des professionnels peuvent jouer un rôle de médiateur neutre.

Être transparent

Quand les successeurs potentiels ont le sentiment que la communication est ouverte et honnête, la transaction peut s'effectuer sur une base solide.

Ne pas oublier les collaborateurs

Les employés doivent être informés du transfert prévu le plus tôt possible et personnellement. En fonction de la taille de l'établissement, il faudra réfléchir à des questions de licenciement collectif ou de plans sociaux.

Être réaliste

Il faut s'attendre à ce que le prix souhaité pour l'établissement ne soit pas atteint.

Être patient

Un processus de transmission peut être très rapide, mais il peut aussi prendre jusqu'à un an et demi.

Intégrer sa famille

Si la famille est impliquée, une communication ouverte avec toutes les parties prenantes doit avoir lieu à un stade précoce.

Le respect qui donne de la saveur

Notre série annuelle de 2021 est consacrée à des personnes s'engageant avec passion dans la production de viande suisse. Comme l'éleveur de porcs Valentin Chappuis de Lusery-Villars (VD) notamment.

Valentin Chappuis a tenu bon près de quatre ans dans un bureau. Puis il a dû partir, pour pouvoir être dehors! Dans la nature, avec des animaux et des gens – c'est ce qui lui manquait. Il a trouvé tout cela là où il a grandi: à la Ferme du Coin, l'exploitation de sa famille.

L'agriculture autodéterminée

Aujourd'hui, Valentin Chappuis dirige cette entreprise familiale avec ses parents, en tant que sixième génération. L'engraissement des porcs – y compris la production et la commercialisation de la viande – est le cœur de l'activité. Les Chappuis cultivent également des céréales sur leurs 55 hectares. «Une grande partie de ces céréales est destinée à nos propres porcs. Nous pouvons ainsi nous passer systématiquement de

fourrage importé», déclare fièrement Valentin Chappuis. C'est un principe: la liberté de décision est essentielle à la Ferme du Coin. Valentin Chappuis est convaincu que «ce n'est qu'ainsi que l'agriculture est responsable, durable et équitable à tous les échelons de la filière».

Pas de stress!

Valentin Chappuis fait également preuve de responsabilité et de prévenance lorsqu'il s'agit de ses animaux. La porcherie est située sur une butte, un peu en dessus de la vieille ferme. Le bâtiment ouvert et lumineux contient 14 boxes, comportant chacun un espace intérieur et un espace extérieur. «Chaque box accueille un troupeau de 35 animaux. La hiérarchie au sein de ces groupes est très stricte, explique

Valentin Chappuis, c'est la nature. L'important est que les animaux puissent s'éviter, sinon cela devient stressant.» C'est pourquoi les boxes sont ouverts et les animaux de rang inférieur peuvent toujours se nourrir en paix. Les boxes intérieurs sont en outre garnis de paille presque à hauteur de genou. Les porcs y fouissent et sont actifs – ils se comportent comme ils le feraient à l'état sauvage. Pour Valentin Chappuis, ce traitement respectueux des animaux n'est pas seulement une question d'opinion personnelle, mais c'est également payant à long terme: «La vie sans stress de nos animaux a une influence positive sur la qualité de notre viande».

Les faits

Viande de porc suisse

La production de viande de porc est une branche importante de l'agriculture suisse. Organisés en un système d'élevage unique, les producteurs de porcs suisses fixent des normes élevées en termes de qualité de la viande et de bien-être des animaux.

Un animal miracle?

Les éleveurs de porcs suisses visent un idéal élevé: la meilleure qualité de viande et des animaux en bonne santé. Ils utilisent spécifiquement quatre races pour l'élevage.

Le porc suisse doit être polyvalent: outre la meilleure qualité de viande et de graisse, il doit présenter une proportion optimale de graisse, assez de viande maigre et une bonne viande de fabrication. Les animaux doivent être fertiles, sociables, résistants au stress, en bonne santé et bien valoriser leur fourrage. Des programmes d'élevage avec des animaux des races grand porc blanc, landrace suisse, duroc et piétrain permettent d'obtenir d'excellentes performances. La qualité de la viande de porc suisse est l'une des meilleures au monde.



21,7 kg

DE VIANDE DE PORC SONT CONSOMMÉS PAR LES SUISSES EN MOYENNE PAR AN (2019)

168 925 T

DE VIANDE DE PORC ONT ÉTÉ PRODUITES EN SUISSE EN 2019

Des porcelets du spécialiste

L'élevage, la reproduction et l'engraissement des porcs ne se font plus sous le même toit. L'industrie de viande porcine est une activité hautement spécialisée.

Les élevages nucléés constituent le premier maillon de la longue chaîne de valeur ajoutée qui mène à une escalope de porc suisse. Il s'agit d'élever exclusivement



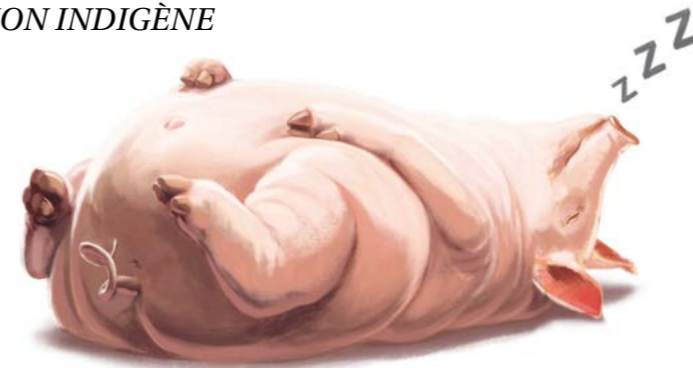
des animaux mâles ou femelles de pure race destinés à la reproduction. Dans la multiplication, on élève des truies provenant d'animaux issus d'élevages nucléés qui sont ensuite vendues à des producteurs de porcelets d'engraissement. Ces derniers s'occupent de la production de porcelets d'engraissement idéaux, qu'ils vendront à une ferme d'engraissement à l'âge d'environ dix semaines. Les porcelets y sont engraisés pendant une

période d'environ trois mois et finalement vendus à un abattoir.



92,7%

DE LA VIANDE DE PORC CONSOMMÉE EN SUISSE PROVIENT DE LA PRODUCTION INDIGÈNE



Porco fidelio

La surface réduite de l'agriculture suisse, composée principalement d'exploitations familiales, permet également de mettre en place des structures plus claires et plus respectueuses des animaux en matière d'élevage de porcs.

La taille des exploitations agricoles suisses est limitée par la loi sur l'aménagement du territoire et la protection des eaux. Plutôt petit par rapport aux normes internationales, le nombre maximum d'animaux par

exploitation est réglementé par la loi. Une unité d'engraissement de porcs suisse moyenne compte environ 220 animaux. À l'étranger, ce nombre peut atteindre 4000. Environ 66% des porcs suisses sont également détenus dans le cadre du programme «Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST), selon lequel une étable est divisée en trois zones: dormir, bouger, manger. Ces zones servent à permettre aux animaux de bouger, de se reposer et de s'alimenter à volonté.



Bien meilleure que sa réputation

La viande de porc est en tête du palmarès de la consommation suisse. Néanmoins, il existe une opinion répandue selon laquelle la viande de porc est malsaine. À tort, c'est désormais prouvé.

Certains morceaux de porc – le lard et le cou notamment – sont populaires précisément parce qu'ils contiennent beaucoup de graisse. Et la viande de porc transformée – c'est-à-dire les saucisses et la charcuterie – ne serait

jamais aussi délicieuse sans la quantité adéquate de graisse. Les graisses animales sont extrêmement précieuses d'un point de vue nutritionnel et culinaire. Les morceaux de viande maigre de porc se caractérisent également par un rapport viande/graisse optimal. Cette viande contient beaucoup de protéines particulièrement bien absorbées par le corps humain et est une importante source de fer, de vitamine B₁, de zinc et de sélénium.

Bon appétit!

Pour des raisons hygiéniques, éthiques, sanitaires et gustatives, ce que les porcs peuvent ou ne peuvent pas manger est strictement réglementé en Suisse.

Tous les aliments des porcs suisses sont exempts d'OGM et de farine animale. Outre des céréales fourragères suisses, le tourteau de soja – un sous-produit de l'extraction de l'huile de soja – est une source importante de nutriments dans l'alimentation des porcs. La Suisse se procure aujourd'hui environ 50% de ses besoins en farine de soja en Europe (soja du Danube) et le soja qui doit être importé d'outre-mer provient d'une production durable certifiée (zones sans déforestation, conditions de travail équitables, etc.). En tant qu'omnivores, les porcs valorisent également des sous-produits de l'industrie alimentaire tels que le lactosérum, le tourteau, les drêches, les sous-produits des moulins ou la pulpe des betteraves à sucre.



Le saviez-vous?

Des lois strictes en matière de protection des animaux s'appliquent en Suisse, y compris dans le cas de l'élevage de porcs, où les prescriptions vont beaucoup plus loin que les réglementations en vigueur à l'étranger.

Les lois suisses sur la protection des animaux sont parmi les plus strictes au monde. Elles interdisent de garder les truies en gestation et allaitantes dans des enclos grillagés ou de couper la queue et d'arracher les dents des animaux. La castration des porcelets mâles doit être faite sous anesthésie. Ce surcroît de travail pour la détention et les soins renforce la confiance dans le travail des producteurs de viande suisses.



Miss Miu, Zürich

NOUS PRIVILÉGIONS



Viande Suisse

BO
SG
BEST OF SWISS GASTRO 2021

Le Miss Miu propose de la cuisine coréenne préparée exclusivement avec de la viande suisse. Une combinaison gustative convaincante et un positionnement que le Best of Swiss Gastro a récompensé du prix «Nous privilégions la viande suisse».

Dans le restaurant, on trouve un espace réservé au barbecue coréen. Que comporte l'offre?

Lors d'un barbecue coréen, la table est couverte de sauces coréennes épicées et d'accompagnements raffinés. Les convives grillent eux-mêmes leur viande sur un gril intégré au centre de la table, puis l'assaisonnent de sauces et la dégustent à la main dans une feuille de salade.

Cuisine coréenne avec de la viande suisse – parlez-nous de votre philosophie en matière de produits.

Nous souhaitons proposer une gastronomie durable. Que ce soit au niveau des collaborateurs ou des ressources telles que l'eau et les aliments. Nous nous approvisionnons donc

en viande auprès de partenaires régionaux que nous connaissons et en qui nous avons confiance. Je ne suis pas en cuisine, mais je sais évidemment que la viande suisse convient parfaitement pour nos plats dans la plupart desquels la viande est coupée en fines lamelles et n'est saisie que brièvement. La qualité doit absolument être au rendez-vous.



Gimbap – c'est le nom de ces rouleaux de riz coréens, farcis de tartare de bœuf épicé ici.

Pourquoi la cuisine coréenne?

Notre entreprise compte déjà trois concepts de style asiatique. Nous voulions développer cela et sommes partis à la recherche de quelque chose de nouveau. Lorsque lors de l'un de nos voyages d'exploration je me suis trouvé assis devant un bibimbap grésillant et parfumé dans un bol en pierre, c'est devenu évident: le nouveau restaurant serait précisément consacré à ce type d'expériences sensorielles. Et la cuisine coréenne convient parfaitement pour cela.

Bibim... quoi?! Qu'est-ce qui grésillait et dégageait des saveurs devant vous?

(Rires) Un plat appelé bibimbap. Il s'agit de riz, de légumes, de fines lamelles de viande et d'un œuf cru servis dans un bol de pierre très chaude. Dès qu'il est placé devant vous, il suffit de bien mélanger et de goûter. Bon appétit!

Le Miss Miu a été récompensé dans la catégorie Trend au BOSG. Quel est votre prochain projet?

Sous le label Kitchen Republic, nous avons ouvert en 2020 déjà des «cuisines fantômes». Il s'agit de cuisines gastronomiques uniquement, capables de produire des plats de plusieurs de nos marques. L'accent y est bien sûr mis sur les activités de livraison et de vente à emporter. Cependant, certaines filiales disposent également d'un espace de restauration permettant de déguster des plats de différents restaurants FWG sur place.

SHORT FACTS

à propos du Miss Miu, Zurich



Bulgogi, bibimbap et barbecue

Le Miss Miu sert de la cuisine coréenne où la viande a sa place. Comme dans le bulgogi: de la viande bœuf au sésame, relevée et croustillante – souvent marinée dans du coca-cola à l'origine.



Punk burlesque

Seuls de petits détails visuels rappellent que le Miss Miu est un restaurant asiatique. Daniel Wiesner donne le nom de «punk burlesque» à l'ambiance shabby chic ludique et soignée du restaurant.



Angry Chicken

À y regarder de plus près, on décèle plusieurs concepts gastronomiques en un au Miss Miu. En plus du barbecue coréen et de l'espace habituel, on y trouve aussi un nouveau Angry Chicken Take Away – du poulet frit coréen à emporter.

M
E
E
T

M
I
S
S

M
I
U

L'entreprise de la famille Wiesner se distingue par ses tendances ethnoalimentaires et ses concepts gastronomiques extraordinaires. L'un de ses plus récents établissements vous ramène dans la Corée des années 90 et dans le monde troublant de Miss Miu. Le codirecteur Daniel Wiesner nous la présente.

Daniel Wiesner, qui est Miss Miu?

Miss Miu est la maîtresse de maison. C'est une femme d'affaires d'âge mûr et élégante qui tient un restaurant et un bar burlesque underground dans une arrière-cour dans les années 90 en Corée. L'histoire de Miss Miu, que nous racontons sur notre site internet, fait partie du concept global du Miss Miu, tout comme la décoration d'intérieur, l'offre culinaire et l'ambiance du restaurant.

Et qui êtes-vous, Daniel Wiesner?

Je suis codirecteur de notre entreprise familiale Famille Wiesner Gastronomie (FWG) avec mon frère. Je suis entre autres l'une des têtes pensantes en matière de créativité de notre entreprise et responsable des concepts et de l'ambiance dans nos restaurants. Nous partons toujours d'une histoire comme celle de Miss Miu pour aider toutes les personnes concernées à concrétiser nos idées.

Expliquez-nous le concept du Miss Miu de manière un peu plus détaillée.

Le Miss Miu est une expérience gastronomique pour tous les sens. Cela commence dès que l'on entre dans le restaurant, où l'aménagement et le personnel créent immédiatement une ambiance très particulière. À table, le voyage se poursuit au niveau culinaire, avec des spécialités coréennes comme le bulgogi, le kimchi ou le barbecue coréen, que nous préparons et servons dans le style punk et extravagant de Miss Miu.

LE PASTRAMI

UN DÉLICE CULTE DE NEW YORK

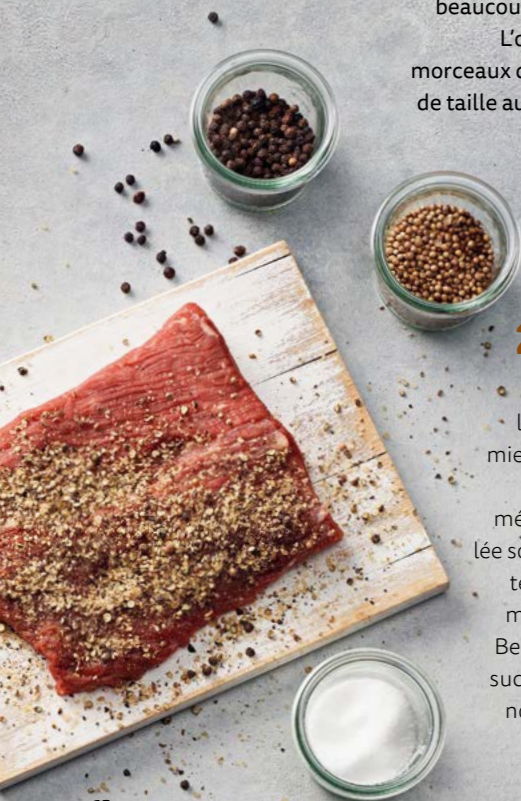
Le pastrami – cela fait penser à un film, à des chefs de gangs, aux rues de New York et aux Années folles. Le pastrami est culte et c'est un régal. Cette spécialité de viande est peu connue dans notre pays. Il est grand temps que cela change.



1. LA VIANDE

Le morceau de viande classique du pastrami est la pointe de grumeau de bœuf – également appelée brisket. La pièce est entourée de graisse et grossièrement entremêlée de tissu conjonctif. Pour obtenir un pastrami de couleur rouge aussi uniforme que possible, Michael Becker prend beaucoup de temps pour le parage.

L'objectif est de produire des morceaux de viande plats, peu gras et de taille aussi uniforme que possible.



2. LE SAUMURAGE

Afin de retirer de l'humidité dans la viande pour qu'elle se conserve mieux, mais aussi pour l'assaisonner, la viande est tournée dans un mélange de saumurage, puis emballée sous vide et conservée au réfrigérateur pendant environ cinq jours. Le mélange de saumurage de Michael Becker se compose de sel nitraté, de sucre brut, de poudre d'ail, de poivre noir, de gingembre en poudre et de graines de coriandre moulues.



3. LE TREMPAGE

Après que la viande a été saumurée au réfrigérateur pendant environ cinq jours, le mélange d'épices est retiré et la viande est trempée pendant environ une heure en deux fois.

4. LA MARINADE

Le pastrami se caractérise par une croûte sombre et aromatique faite d'épices. Pour qu'elle se forme pendant le processus de fumage qui suit, la viande est frottée avec une marinade. Pour cela, Michael Becker aime utiliser du poivre du Sichuan, entre autres.



5. LE FUMAGE

Au Kafischnaps, le pastrami est simplement fumé au four. Le four génère la chaleur, et la fumée provient d'une poignée de copeaux de hêtre enflammés. La viande reste dans le four à 120° C jusqu'à ce que la température à cœur soit de 68° C. Selon l'épaisseur, cela prend d'une heure et demie à deux heures.

Un voyage culinaire à New York n'est pas parfait tant que l'on n'a pas mordu au moins une fois dans un succulent sandwich au pastrami de Katz's. Le pastrami fait partie de la Big Apple comme les taxis jaunes et les gratte-ciels.

De la cuisine juive

Il y a environ 150 ans, selon la légende, un boucher juif de New York aurait vendu pour la première fois du «pastrami on rye» – du pastrami sur du pain de seigle. Il aurait reçu la recette pour la fabrication de cette charcuterie d'un immigrant roumain. L'origine de cette spécialité de viande saumurée et fumée se trouverait apparemment dans la cuisine juive d'Europe de l'Est. Le nom proviendrait de la langue roumaine, dans laquelle «pastrama» signifie «viande conservée». Dans le New York multiculturel, cela se serait ensuite transformé en «pastrami», en référence au «salami» de Little Italy.

De la viande de bœuf au lieu de viande d'oie

L'idée de base du pastrami, comme c'est souvent le cas, est de conserver la viande en la salant et en la fumant. Dans la cuisine juive d'Europe de l'Est de l'époque, il

s'agissait principalement de viande d'oie. D'ailleurs, le premier pastrami de New York était encore du «goose pastrami» – du pastrami d'oie. Toutefois, cela a rapidement changé, car la viande de bœuf était beaucoup plus courante aux États-Unis que la viande d'oie. Aujourd'hui, on utilise toujours de la poitrine de bœuf pour fabriquer du pastrami.

Do it yourself!

Aux États-Unis, on trouve du pastrami dans tous les supermarchés, alors qu'on a longtemps dû le chercher chez nous. On peut désormais trouver du pastrami sur nos étals de viande ou dans la restauration. Le chef Michael Becker a dû lui aussi attendre d'avoir 33 ans avant de déguster son premier morceau de pastrami dans la cuisine du «Clouds» à Zurich. Depuis lors, il n'a pu se défaire de l'envie de reproduire cette révélation gustative. Dans la cuisine du Kafischnaps à Zurich, il a finalement trouvé du temps et s'est mis à fabriquer son propre pastrami: «Il s'agit de l'utilisation passionnante d'un morceau de viande que l'on ferait braiser normalement. En outre, avec un peu de patience, on obtient un produit de longue conservation qui peut être transformé en plats pleins d'effets et de saveurs avec peu d'efforts».

6. LE SERVICE

Avant de trancher son pastrami, Michael Becker le conserve sous vide au réfrigérateur pendant au moins deux jours. Cela permet de couper la viande en tranches très fines et de la présenter en volume sur une tranche de pain au levain, comme à New York.



MICHAEL BECKER

a commencé sa formation de chef à Berlin, à l'âge de 23 ans. Aujourd'hui, il a derrière lui plusieurs années d'apprentissage, de voyages et d'expériences professionnelles dans les cuisines les plus diverses d'Allemagne et de Suisse. En tant que chef de la petite cuisine du Kafischnaps à Zurich, il apprécie d'avoir un peu de temps pour des essais – par exemple pour faire du pastrami – en plus de ses activités quotidiennes.

LES MOMENTS FORTS DE L'APPRENTISSAGE DE SIMON

LE ROGAN JOSH: POUR FESTOYER COMME UN MOGHOL

Le jeune chef Simon Grimbichler a remporté le premier prix du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2020. Dans notre série qui lui est consacrée, il nous raconte l'histoire des plats qui l'ont marqué pendant son apprentissage. Comme cette excursion culinaire à la table des souverains perses.



Le rogan josh est un curry d'agneau fortement épicé d'origine perse devenu populaire au Cachemire sous l'Empire moghol. Le nom signifie à peu près «cuisson à feu vif dans l'huile». Il est cuisiné avec du yogourt, qui d'une part donne du gras au plat et d'autre part lui enlève un peu de piquant. C'est en effet à l'importante quantité de piments que le plat doit sa couleur rouge. Mais on peut aussi utiliser de la sauce tomate. La combinaison des épices avec la délicate saveur de l'agneau et l'acidité du yogourt est incomparable. Lorsque nous avons appris à cuisiner ce plat, j'étais sceptique, car je connaissais ce produit laitier principalement dans le muesli et n'y avais jamais fait mariner de la viande. Mais j'étais très curieux – et j'y suis devenu accro dès la première bouchée.



Le rogan josh est mon plat d'agneau préféré, mais ce n'est pas la seule raison. Chez nous, les opinions sur la viande d'agneau sont très partagées. Je n'étais pas un grand fan de viande d'agneau à l'origine – ma mère disait toujours qu'elle n'aimait pas sa saveur particulière. Mais lors de ma deuxième année d'apprentissage, j'ai côtoyé cette recette pour la première fois en tant que saucier. J'ai appris à découper un agneau entier et à en utiliser tous les morceaux, de la tête à la queue. Certains de mes camarades de l'école professionnelle étaient totalement fascinés par mon récit. À juste titre, car ce plat m'a appris l'importance de la manipulation soignée et responsable des aliments: selon la devise «Nose to Tail», nous devrions utiliser l'animal en entier dans la mesure du possible.



Je veux inciter le plus de gastronomes, jeunes et moins jeunes, à se poser cette question: est-ce que je cuisine de manière durable? Quelle est ma contribution professionnelle à un monde un peu meilleur? Pour moi, cela inclut l'utilisation de tous les aliments aussi complètement que possible. Lorsqu'il s'agit de viande, j'essaie donc d'appliquer le principe «Nose to Tail» – de préparer habilement et savoureusement même les morceaux les moins nobles. Pour cela, de vieilles recettes et des plats rarement cuisinés, presque oubliés aujourd'hui, fournissent d'excellentes idées. Parce que grand-maman le savait déjà: «Tout réside dans l'art d'apprêter les restes.»





Suisse. Naturellement.

La différence est là

pour Marco Böhler,
chef au restaurant Stucki,
à Bâle

«Si le boucher est bon, les producteurs- teurs le sont et la viande aussi.»

C'est Marco Böhler qui décide quel plat de viande sera au menu du restaurant deux étoiles Stucki, à Bâle. Et d'où provient la viande. Il mise sur la viande suisse – pour une bonne raison: les bouchers qu'il choisit lui expliquent comment les animaux sont détenus et nourris, d'où vient exactement leur viande et comment elle est rassée.

C'est pourquoi il se rend souvent lui-même chez le boucher pour sélectionner la meilleure viande – et fait parfois même le trajet de Bâle à Grindelwald. Aucun trajet n'est trop long pour lui quand il s'agit de qualité. Parce que Marco Böhler en est convaincu: «Qui mise sur les bons bouchers, mise sur les bons producteurs et la bonne viande.»

Chez son boucher de confiance

Marco Böhler se procure la
viande d'agneau auprès du
boucher Christoph Jenzer,
un maître absolu en
la matière.



Rack d'agneau parfaitement préparé

Et un régal pour les yeux: l'harmonie
des couleurs des plats gastronomiques
est une marque de fabrique du
restaurant Stucki distingué par
19 points Gault & Millau.



La différence est là.

Abonnez-vous gratuitement à «Fourchette & Couteau».

Abonnez-vous à «Fourchette & Couteau» par e-mail à gastronomie@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 | Jules Moser, Berne © Proviande, Viande Suisse, Bern 2021