

Fourchette & Couteau

LA CRÉATRICE DE VIANDE

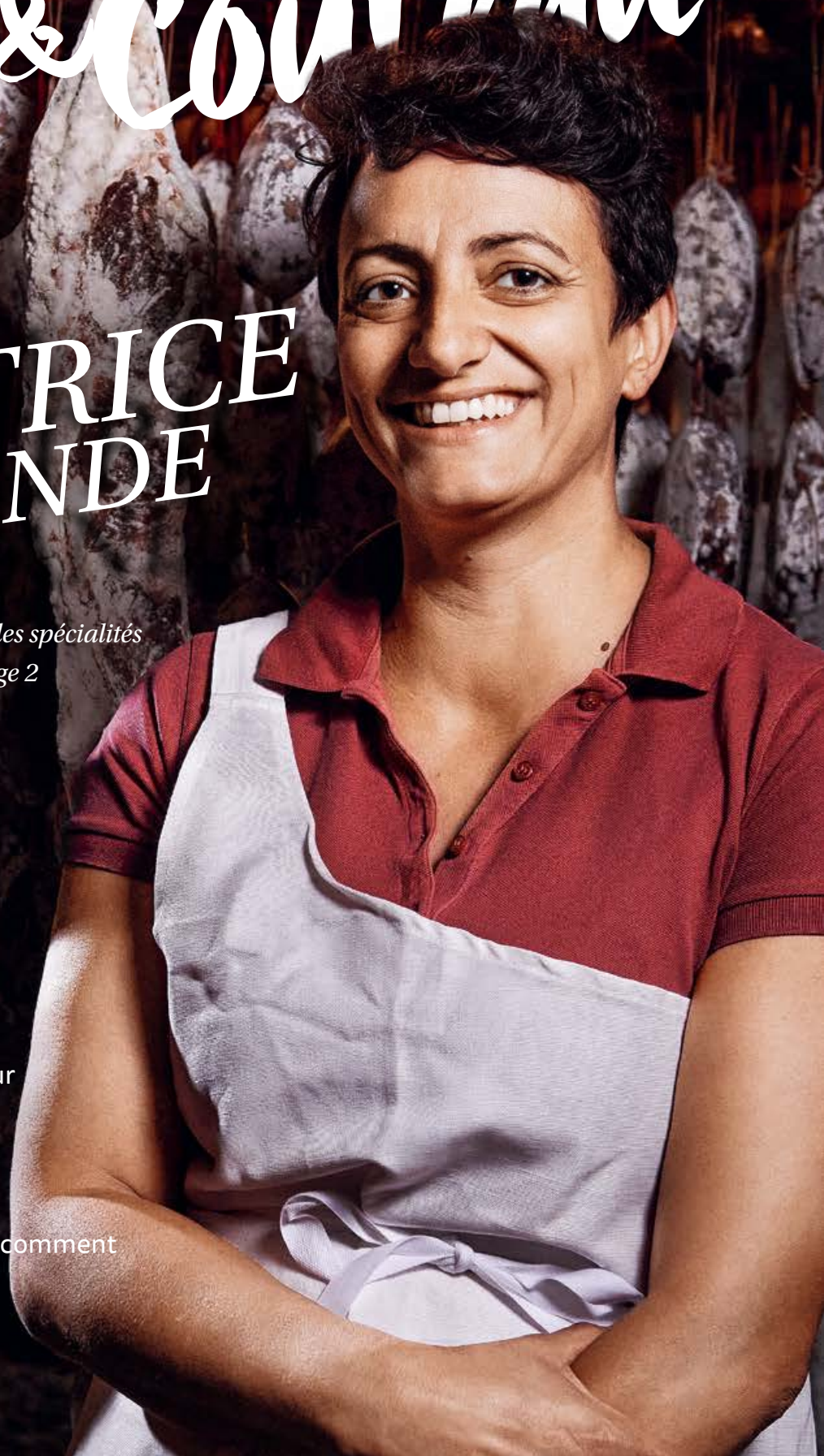
*La bouchère Tanya Giovanoli crée des spécialités
de viande uniques. >> Page 2*

«Passion suisse»

Engagement fort chez l'aviculteur
Jean-Daniel Staub >> Page 6

Puissante acidité

Le chef Markus Schenk explique comment
cuisiner avec l'acidité. >> Page 12





La bouchère Tanya Giovanoli produit des saucisses, des viandes séchées et des spécialités en bocaux comme des rillettes ou du saindoux aux greubons (photo).



*Chez la bouchère et affineuse de viande
Tanya Giovanoli*

LA VIANDE DANS LE SANG

La bouchère Tanya Giovanoli produit des délices culinaires agrémentés d'un parcours de vie unique. La descendante d'une dynastie de bouchers des Grisons affine la viande comme son père le lui a appris. Son passage par le monde de la mode s'avère aussi utile quand elle fabrique des saucisses.

Lorsque la bouchère Tanya Giovanoli parle de son métier, elle évoque son enfance, son père, le troisième d'une lignée de bouchers, un homme de principes et de convictions, et les innombrables heures qu'elle a passées, enfant, dans la boucherie. Elle explique aussi comment elle est vite devenue le bras droit de son père et exécutait de nombreuses tâches dans la petite boucherie du village de Maloja (GR). Faire un apprentissage de bouchère n'en était qu'une conséquence logique.

C'est plus fort qu'elle

La suite de son parcours est moins linéaire, mais typique d'une personne volontaire comme Tanya Giovanoli: «À l'époque déjà, je m'intéressais à tant de choses», dit-elle. La jeune bouchère a donc fait le lycée, obtenu sa maturité puis étudié la gestion d'entreprise et s'est retrouvée dans le secteur de la mode comme acheteuse textile.

Malgré tout ce travail intellectuel, elle ne pouvait pas se passer de travail manuel. «Je n'ai jamais vraiment abandonné le métier de bouchère», dit Tanya Giovanoli. Elle finançait ses études en fabriquant des saucisses à rôtir. Ou elle travaillait dans des cuisines de restaurants qui acceptaient volontiers ses compétences en matière de viande et un bon coup de main. Alors qu'elle travaillait

depuis des années dans la mode, elle continuait de produire et de transformer de la viande pour sa propre consommation ou pour des connaissances.

Le retour aux sources

Sur une carte postale accrochée à la porte de la cave de l'ancien château hôtel à Reichenau, il est écrit «Le paradis, c'est ici». Dans la cave, il fait humide et frais, cela sent les épices. D'innombrables saucisses couvertes de moisissure noble sont suspendues au plafond, sur des supports en bois. C'est le paradis de Tanya Giovanoli.

Elle s'y est installée en 2019, quand elle est rentrée chez elle, aux Grisons, pour retrouver la viande et l'artisanat. «C'était un gros investissement et j'ai suivi mon instinct», raconte Tanya Giovanoli. Elle a installé son laboratoire de production dans la cuisine de l'ancien château hôtel. Elle y fabrique chaque semaine des saucisses, des viandes séchées et des spécialités de viande en bocaux.

En lien avec la nature

Tanya Giovanoli ne regrette pas son détour par le monde de la mode. «Cette période m'a préparée à être indépendante. J'ai de l'expérience en gestion d'entreprise et un grand réseau.» Et même si elle n'a pas travaillé comme bouchère pendant plus de 20 ans, elle n'a pas oublié son métier. Elle a

l'affinage dans le sang. Elle applique la même recette à succès que son père: intervenir le moins possible, laisser la nature agir sur les matières premières. «Ce n'est pas pour rien que les techniques d'affinage de la viande se transmettent depuis des siècles. Elles fonctionnent, même sans produits chimiques ni technologie», Tanya Giovanoli en est convaincue. Pour travailler de cette façon, il faut la connaissance, l'expérience et le temps. Elle a tout ça.

Y'en a, tant qu'y en a

Tanya Giovanoli ne garantit aucune livraison. Sa clientèle – particuliers, épiceries fines et restaurants – le sait: y'en a, tant qu'y en a. Elle produit des saucisses sèches toute l'année, de la viande séchée, du lard et de la coppa pendant les mois d'hiver. Elle fabrique une fois par semaine des saucisses à rôtir très appréciées. Et Tanya ne serait pas Tanya si une ou deux nouvelles créations surprenantes ne complétaient pas son assortiment.

MEAT DESIGN – LA COLLECTION

«*Meat Design*» est le nom donné par Tanya Giovanoli à son entreprise. Elle y affine de la viande selon des méthodes traditionnelles et crée des produits classiques, parfois oubliés, souvent nouveaux.

La 'nduja est l'exemple parfait de la manière dont Tanya Giovanoli travaille: «Pendant le confinement, j'ai eu envie de 'nduja, la saucisse à tartiner épicée de Calabre. Les frontières étant fermées, je ne pouvais pas aller en Italie chez mon boucher habituel. Alors je l'ai fabriquée moi-même.»

L'innovation

Quand elle a une envie ou une idée, quand un produit la fascine, Tanya Giovanoli se lance. Elle imagine une recette qui lui conviendra

après un ou deux essais. Comme pour la 'nduja, devenue l'un de ses produits les plus appréciés.

La tradition

Loin de toute expérimentation, Tanya Giovanoli conserve des techniques de travail traditionnelles: «J'attache mes saucisses avec de la ficelle de chanvre et j'utilise de vrais boyaux, mais jamais de cultures de démarrage, de sel nitré ou de chimie.» La bouchère surveille ses produits, vérifie qu'ils évoluent bien et accepte plus de perte

d'humidité. Elle obtient ainsi des produits carnés «comme autrefois», équilibrés, typiques et au goût unique.

Patriotique

MORTADELLA

Cette spécialité des vallées du sud de la Suisse – la patrie de Tanya Giovanoli – n'a rien à voir avec l'imposante mortadella di Bologna. Fabriquée et affinée comme un salami, elle contient environ 10% de foie de porc en plus de la viande de porc, de la graisse et des épices.

Plus loin que son assiette I 'NDUJA

Tanya Giovanoli transforme exclusivement de la viande indigène. Mais l'inspiration pour des recettes lui vient du monde entier. Comme pour la 'nduja, une saucisse à tartiner calabraise très épicée. Elle peut être consommée sur une pizza, avec des pâtes ou tartinée sur du pain.

LES FEMMES DANS LA FILIÈRE VIANDE

La filière viande est un domaine masculin. «Cela est dû à des préjugés», affirme Sascha Fliri du Centre de formation pour l'économie carnée suisse (ABZ) à Spiez.

«En Suisse, entre 25 et 30% des apprenti-e-s sont des femmes.» Sascha Fliri garde ce chiffre en mémoire. La question des femmes revient régulièrement. La filière viande a besoin de relève. Chaque personne qui choisit le métier compte. «La profession n'est pas très populaire, elle a une image sanglante», déclare Sascha Fliri. Mais cette image n'est plus vraie aujourd'hui. D'autant plus que la formation a été révisée il y a une vingtaine d'années en Suisse. Aujourd'hui, les apprenti-e-s peuvent choisir entre les orientations production, transformation et commercialisation. «Le profil du métier s'est spécialisé et est devenu plus attrayant – aussi pour

les femmes.» Les femmes choisissent rarement l'orientation production, un peu plus souvent la transformation et la plupart d'entre elles la commercialisation.

Sascha Fliri rejette l'objection selon laquelle les femmes n'ont pas assez de force pour porter ou découper des demi-animaux: «Si l'on considère la carrure de la plupart des jeunes hommes de 16 ans au début de leur apprentissage, ce n'est pas un argument. D'autant plus qu'une bonne technique pour soulever ou découper la viande peut aisément compenser un manque de force.»

Plus loin que son assiette II GUANCIALE

La manière italienne d'affiner la viande fascine Tanya Giovanoli. C'est pourquoi elle fabrique également du guanciale notamment: du lard de bajoue de porc non fumé et vieilli en cave. Il s'agit de l'ingrédient original d'une authentique carbonara, mais évidemment aussi d'un délice cru sur une planchette.

À la source SALSIZ D'AGNEAU

Meat Design propose diverses variantes de la saucisse cantonale des Grisons: à la viande de bœuf, de chamois, de chevreuil, de sanglier ou d'agneau. La viande pour la Salsiz d'agneau provient d'animaux élevés par la cousine de Tanya Giovanoli.

La nature à l'état pur VIANDE SÉCHÉE DE BŒUF

La «viande des Grisons» de Tanya Giovanoli n'est pas autorisée à porter ce nom strictement réglementé. «Le cahier des charges serait trop contraignant», dit-elle. Techniquement, cependant, sa viande séchée est une sorte de viande des Grisons. Tanya Giovanoli fait sécher ses spécialités de viande séchée de septembre à mars à l'air de la montagne dans une vieille grange du village de Trin.

L'aviculteur Jean-Daniel Staub mise sur la transparence et le bien-être des animaux

Cartes sur Table

La ferme familiale à Cuarnens (VD) abrite de nombreux animaux. Jean-Daniel Staub y gère un élevage conventionnel de poulets, comme son père et son grand-père avant lui. Jean-Daniel Staub s'engage avec passion pour le bien-être des animaux.

La ferme de la famille Staub a toujours été ouverte à toutes et tous, car Susanne et Jean-Daniel Staub aiment le contact avec les gens. Les champs de fleurs sont une bonne raison de passer à la ferme de la famille Staub. On peut y cueillir des bouquets et y rencontrer Susanne ou Jean-Daniel Staub. Lorsque l'on discute avec le couple, la conversation s'oriente rapidement vers les poulets qui constituent une autre importante source de revenus de l'exploitation.

Visite de la ferme

Jean-Daniel Staub fait volontiers visiter son poulailler: «Je tiens à pouvoir le présenter à tout moment la conscience tranquille. La lumière du jour, l'air frais et l'accès à un espace extérieur couvert y sont la norme. «Les visiteuses et visiteurs sont souvent agréablement surpris en découvrant l'étable. Ils se font parfois une idée toute différente de ce qu'est un élevage à grande échelle, constate l'agriculteur, c'est pourquoi il est

important de leur expliquer ce que nous faisons ici.»

Investir dans le bien-être des animaux

Jean-Daniel Staub ne se cache pas d'être un éleveur de volaille conventionnel. Il engraisse des volailles pour l'un des plus grands fournisseurs de viande de poulet en Suisse. Dans ses deux étables, il détient environ 12 000 animaux par cycle d'élevage. Même s'il n'a pas de relation personnelle avec les poulets, leur bien-être reste sa priorité. «Tant que les animaux sont chez nous, nous sommes responsables de leur santé et de leur bien-être.» C'est pourquoi les Staub investissent dans des mesures permettant à leurs poulets de grandir dans le respect maximal de leurs besoins. Les étables de la famille Staub sont désormais conformes à toutes les normes SST (système de stabulation particulièrement respectueux des animaux) et disposent donc d'un espace extérieur couvert, appelé jardin d'hiver.

Dans la mesure du possible, les Staub sont ouverts aux améliorations et aux innovations. Ils pourraient envisager d'adapter les étables à la norme SRPA (voir encadré).

SST et SRPA – quand l'État promeut le bien-être des animaux

SST (Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux) et SRPA (Sorties Régulières en Plein Air) sont deux programmes non obligatoires de protection des animaux de la Confédération. Les agricultrices et agriculteurs participants s'engagent à respecter des exigences plus strictes en matière de détention d'animaux de rente. Des paiements directs compensent ces coûts supplémentaires.

Les faits

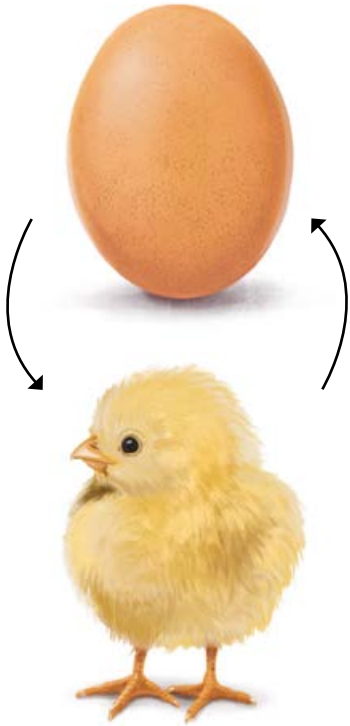
Viande de poulet suisse

Les lois suisses sur la détention des animaux sont parmi les plus strictes au monde. Associées à une chaîne de création de valeur hautement efficace, de la ponte à la vente, elles permettent d'obtenir une viande de poulet suisse d'excellente qualité.

De l'œuf au poulet

Tout commence avec un œuf. Grâce à une chaîne de création de valeur hautement spécialisée, il se transforme en viande de poulet suisse en un peu moins de deux mois.

Le parcours de l'œuf au poulet passe par de nombreuses étapes: l'élevage, la multiplication, l'incubation, l'engraissement, l'abattage et la commercialisation sont désormais des branches spécialisées et indépendantes, mais toujours étroitement liées. Les processus de ce système sont programmés avec précision: environ sept fois par an, les éleveurs de volaille reçoivent une nouvelle livraison de poussins fraîchement éclos. Ceux-ci sont collectés après environ 37 jours d'engraissement et emmenés à l'abattoir. Le lendemain déjà, la plupart des éleveurs «accueillent» de nouveaux poussins qui ont éclos après une incubation de quelque 24 jours.



18 000 à 27 000

MAX., SELON LE DEGRÉ D'ENGRAISSEMENT, TEL EST LE NOMBRE D'ANIMAUX POUVANT ÊTRE DÉTENUS PAR EXPLOITATION.

4 à 6

SEMAINES: DURÉE D'ENGRAISSEMENT D'UN POULET AVANT SON ABATTAGE.



La norme suisse

Des lois suisses sur la détention des animaux parmi les plus strictes au monde interdisent, depuis 1991, la détention en cage des poulets d'engraissement et des poules pondeuses.

Selon le principe de base de l'élevage au sol, les poulets d'engraissement suisses peuvent se déplacer librement dans l'étable. Le sol doit être couvert de matériaux secs sur toute la surface, afin que les animaux puissent gratter et picorer conformément à leur nature.

Aujourd'hui, près de 96% des poulaillers suisses répondent à la norme SST (système de stabulation particulièrement respectueux des animaux) et disposent donc d'un espace extérieur couvert librement accessible. Par ailleurs, il est interdit en Suisse d'accélérer l'engraissement en maintenant les animaux éveillés au moyen de lumière artificielle. La lumière du jour et une obscurité de huit heures la nuit, conformes à l'espèce, sont obligatoires.

Ross 308 – le super poulet

Aujourd'hui, la viande de poulet provient généralement de races d'engraissement spécifiques qui grandissent rapidement et produisent de la viande là où on le souhaite. La Ross 308 est l'une d'entre elles.

Les poules et les coqs de la race Ross 308 ont tout ce qu'un poulet d'engraissement moderne doit offrir: peau blanche, pattes



blanches, robustesse et croissance rapide. La Ross 308 est la race la plus utilisée dans le monde pour la production de viande de poulet. Avec une alimentation appropriée, le poids de ces animaux se multiplie par cinquante en 37 jours environ. En fin de compte, la poitrine et les cuisses représentent environ 46% d'un animal abattu.

96%

DES POULETS D'ENGRAISSEMENT SUISSES VIVENT DANS UN POULLAILLER AVEC AIRE À CLIMAT EXTÉRIEUR. ENVIRON 8% D'ENTRE EUX ONT ÉGALEMENT ACCÈS À UN PRÉ.

Le poulet, un concentré d'énergie

La qualité – celle de la viande de poulet suisse aussi – commence par les matières premières. C'est pourquoi la production avicole suisse accorde une grande importance à la qualité des aliments pour animaux.

animale. La détention d'animaux en Suisse interdit également les hormones et les antibiotiques pour stimuler la croissance.

Un poussin pèse environ 40 grammes lorsqu'il arrive à la ferme d'engraissement. Environ 37 jours plus tard, il pèse un peu plus de deux kilos. Cette prise de poids est due à des mélanges de nourriture adaptés à la race, à l'âge et à l'élevage. Dans la mesure du possible, les producteurs suisses de volaille misent sur des céréales (maïs, blé) et de la farine de soja provenant d'Europe ou de cultures durables certifiées d'outre-mer. Dans tous les cas, l'alimentation des poulets d'engraissement suisses ne contient ni OGM ni farine



Le boom du poulet

Le poulet est aujourd'hui plus populaire que jamais en Suisse, car la viande peut être préparée rapidement, de manières variées et fournit de précieux nutriments.

On trouve en Suisse des poulets entiers de trois catégories de poids: des «poulets à rôtir» jusqu'à 1,8 kg, des «poulets à griller» jusqu'à 1,2 kg et des «coquelets» jusqu'à 600 g. Alors que la cuisson d'un poulet entier prend un peu plus de temps, les morceaux tels que la poitrine, les cuisses et les ailes sont rapides et faciles à préparer. De plus, la viande de poulet est pauvre en graisses et en cholestérol, mais riche en protéines. Voilà pourquoi la viande de poulet est si populaire. Avec 14 kg par personne et par an, les Suisses en mangent presque deux fois plus aujourd'hui qu'il y a 30 ans.



Poulet mâle ou femelle?

En Suisse romande, comme en France, les «poulets ou poulettes» sont de sexe féminin, alors que les mâles sont appelés «coquelets». Quelle viande trouvons-nous alors dans nos assiettes?

Contrairement à la production d'œufs, on utilise des animaux femelles et mâles pour la production de viande, ce qui n'a aucune influence sur sa qualité, les animaux étant abattus avant leur maturité sexuelle. Pour la même raison, d'ailleurs, les poulets destinés à l'engraissement ne produisent pas d'œufs.



Restaurant Crap Naros, Lenzerheide

Les bonnes choses tombent du ciel

À 1473 mètres, ambiance rustique, atmosphère cordiale, nourriture «comme à la maison», voici le Crap Naros à Lenzerheide. «Fourchette & Couteau» s'entretient avec Ralph Treuthardt* sur les Tavolatas, 600 portions de fondue et la consommation de viande.



Monsieur Treuthardt, le Crap Naros n'est-il pas un restaurant d'hôtel? Le Crap Naros est l'un des deux restaurants du Guardaval, notre hôtel-mayen. L'hôtel compte onze anciennes cabanes ou étables réparties dans le hameau de Sporz, près de Lenzerheide. Le Crap Naros est notre restaurant de jour. Les client-e-s de l'hôtel y prennent leur petit-déjeuner et profitent de l'offre de plats à la carte durant la journée tout comme nos client-e-s venu-e-s de l'extérieur.

Vous le décrivez comme un «restaurant traditionnel des Grisons». Qu'est-ce que ça signifie?

Vous y trouverez un large éventail de plats simples misant sur la cuisine régionale et de tradition.

Alors, soupe à l'orge, capuns et viande des Grisons?

Pas uniquement, mais aussi. Ces mets doivent évidemment figurer sur la carte d'un lieu comme le Crap Naros. Chez nous, «traditionnel» signifie qu'un bon morceau de bouilli, une entrecôte Café de Paris ou une saucisse à rôtir de porc y ont également leur place. Cuisine maison ou comme chez grand-mère.

Chez vous, le «comme à la maison» ne s'applique pas seulement aux mets.

C'est vrai, nous sommes connus pour nos Tavolatas. Parce que nous aimons aussi les manières simples et authentiques: les bols et les plats sont posés au milieu de la table. Nous mettons l'accent sur la bonne nourriture et les rencontres.

Quelle est la spécialité qui vaut le détour chez vous?

Notre fondue au fromage est célèbre et appréciée. Nous en vendons chaque mois – nous sommes ouverts 365 jours par an! – près de 600 portions. À la fromagerie, une personne s'occupe dorénavant à plein temps de la fabrication des mélanges.

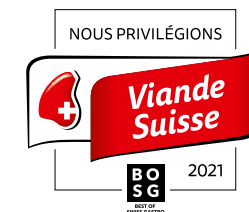
Notre entrecôte Café de Paris – celle avec du beurre aux herbes liquide et mousseux – est également très appréciée.

Quelle est la place de la viande dans la restauration d'aujourd'hui?

Nous avons constaté récemment que nos client-e-s commandent de plus en plus souvent nos mets végétariens. Mais nous ne nous leurrerons pas: 95% des client-e-s s'attendent à trouver et à consommer de la viande au restaurant. La viande occupe toujours une place importante. C'est précisément pour cette raison que nous nous approvisionnons exclusivement en viande suisse et que nous travaillons avec de petits producteurs locaux et avec des boucheries gastronomiques établies qui accordent autant d'importance que nous à l'origine et à la qualité de la viande.

Et quel est votre moment préféré au Crap Naros?

Un soir d'été, vers 17 heures, sur la terrasse, avec une fondue devant moi. C'est plus calme, il ne fait plus trop chaud, mais le soleil brille encore, c'est un moment merveilleux pour terminer la journée avec la vue sur les montagnes.



Au Crap Naros, on est patriotique jusque dans les assiettes et mise sur la viande suisse. La distinction «Nous privilégions la viande suisse» de Best of Swiss Gastro est donc amplement méritée.

SHORT FACTS

à propos du Crap Naros, Lenzerheide



Comme à la maison

Au Crap Naros, on aime l'authenticité et la simplicité: pour les Tavolatas à plusieurs mets, on pose les plats au milieu de la table et on se sert à la louche selon ses envies.



Comme autrefois

Au Crap Naros, on cuisine des plats simples à partir des meilleurs produits: un classique bouilli de bœuf de la côte couverte, avec du bouillon, des pommes de terre, du raifort et de la moutarde.



Comme c'est beau!

La terrasse ensoleillée est l'atout du Crap Naros. Surplombant la vallée, on peut y admirer tout l'Oberhalbstein. Et lorsque le soleil brille, on en profite du petit matin à tard le soir.

MARKUS SCHENK

Markus Schenk est originaire du Tyrol du Sud. Aujourd'hui, ses deux restaurants Barz et Corso enrichissent le paysage gastronomique de Saint-Gall. Markus Schenk mise avant tout sur des produits soigneusement sélectionnés et des spécialités des régions alpines.

SAVOUREUSE, ACIDITÉ

L'ACIDITÉ EN CUISINE

L'acidité est sous-estimée dans nos cuisines. Il n'existe aucun autre élément qui puisse être utilisé de manière aussi polyvalente et nuancée. Le chef Markus Schenk, du restaurant Corso à Saint-Gall, montre comment il utilise les superpouvoirs de l'acidité d'une manière passionnante et innovante.

Dans son livre «Sel, gras, acide, chaleur», Samin Nosrat, auteure de livres de cuisine et cuisinière, présente l'acidité sous un nouveau jour. Pour elle, l'acidité n'est pas uniquement là pour nous faire faire la grimace, elle est fondamentale, car elle équilibre les saveurs: en effet, en servant de contraste au sel, à la graisse, au sucre et à l'amidon, l'acide se rend indispensable dans tout ce que nous cuisinons. Une giclée de vinaigre relève une soupe aux carottes, une cuillerée de crème aigre affine une tarte aux pommes, et que serait un plat bernois sans la choucroute!

L'acidité est internationale

L'importance de l'acidité en cuisine se traduit par le fait que chaque culture culinaire dans le monde a ses propres sources d'acidité. Sous nos latitudes, le vinaigre, le vin et le citron sont les plus courants. La liste des ingrédients acides peut aisément être complétée: les produits laitiers acidulés, le miel, le cacao, la moutarde, les sauces épicées, les fruits, le café, les aliments fermentés ou marinés sont autant de moyens d'ajouter de l'acidité dans les plats.

L'acidité rehausse

Ce n'est pas nouveau pour un professionnel comme le chef Markus Schenk. «L'acidité joue toujours un rôle lorsque je crée des plats.» Markus Schenk s'intéresse avant tout

aux contrastes, à l'effet sur la saveur. Ainsi, pour lui, se servir de l'acidité est une manière d'assaisonner.

L'acidité attendrit (la viande)

Outre l'assaisonnement, il existe d'autres bonnes raisons d'avoir recours à l'acidité en cuisine. Elle modifie par exemple la texture des aliments. Cette propriété est particulièrement intéressante pour la cuisson de la viande: «Utiliser l'acidité me permet d'influencer la structure protéique de la viande de manière à ce qu'elle devienne particulièrement tendre et juteuse», explique Markus Schenk. Il présente cette astuce et d'autres façons d'utiliser l'acidité dans la cuisson de la viande dans trois recettes:



FILET DE VEAU, VINAIGRE DE PETIT-LAIT, LÉGUMES MARINÉS

L'acidité: du vinaigre de petit-lait, des tomates | On produit du vinaigre dans le monde entier. Les matières premières diffèrent en fonction des régions. Dans le Tyrol du Sud, pays natal de Markus Schenk, le petit-lait fermenté est la base d'un vinaigre doux mais aromatique.

L'effet: assaisonnement, «cuisson» légère, texture agréable | Dans cette recette, on arrose le filet de veau grossièrement haché d'une vinaigrette de vinaigre de petit-lait et de tomates. La vinaigrette assaisonne, mais modifie aussi la texture de la viande crue: elle devient plus croquante et crée une sensation agréable en bouche. N'ajouter la vinaigrette à la viande qu'au dernier moment. Si l'acidité agit trop longtemps, la viande durcit.



AGNEAU, GARUM DE BŒUF, CHAMPIGNONS

L'acidité: des composés acides par fermentation | Dans ce plat, l'acidité pénètre dans la viande par la petite porte, pour ainsi dire. Elle se crée pendant la fermentation de près d'un mois et demi durant lequel Markus Schenk badigeonne à plusieurs reprises l'épaule d'agneau d'un garum épicé. Le garum est d'ailleurs produit par la fermentation d'aliments riches en protéines. Les Romains déjà utilisaient de telles sauces d'assaisonnement. Markus Schenk produit son propre garum de bœuf à l'aide de champignons koji fermentés (voir F&C 1/20).

L'effet: une saveur umami prononcée | Les processus de fermentation produisent des composés acides particulièrement complexes, qui sont ensuite perçus dans le plat fini comme une saveur fortement umami, comme pour cette épaule d'agneau braisée de Markus Schenk.



POULARDE DE MAÏS, BABEURRE, CHOU-FLEUR

L'acidité: du babeurre | Le babeurre se forme lorsque l'on transforme de la crème en beurre. Le liquide laiteux épais contient – naturellement ou par adjonction – des bactéries d'acide lactique. Ces dernières sont responsables de l'acidité fraîche et légère du produit.

L'effet: meilleure capacité de rétention de jus, texture agréable | Dans de nombreuses traditions culinaires, on marine la viande (surtout la volaille) dans des produits laitiers acides. Markus Schenk fait mariner des cuisses de poularde de maïs dans du babeurre pendant 12 heures. L'acidité modifie la structure protéique de la viande de telle sorte que les protéines de la viande peuvent retenir l'eau. De cette manière, les cuisses restent juteuses et le lactose du babeurre leur confère une belle couleur brune et des arômes de grillé lors de la cuisson ultérieure.

LES MOMENTS FORTS DE L'APPRENTISSAGE DE SIMON

RÔTI ROULÉ DE PORC, DÉLICIEUSEMENT FARCI

Simon Grimbichler a remporté le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes». Il nous présente des plats qui l'ont marqué pendant son apprentissage, dont un rôti roulé d'épaule de porc, farci de langue et de tête de porc. Le jeune chef nous dévoile ce qui le fascine dans ce plat.



À cause de la farce? Alors vous devez vraiment l'essayer. Le rôti roulé d'épaule de porc farci de langue et de tête de porc est un délicieux plat de viande. Elle reste merveilleusement juteuse et la garniture apporte un petit plus. J'apprécie ce travail très créatif. Et j'aime brider un rôti, c'est-à-dire le ficeler. Il faut utiliser la bonne technique pour que tout reste en place. Pendant notre apprentissage, nous avons appris que l'on peut utiliser de la crêpine de porc à cet effet au lieu de la ficelle. Cela confère encore plus de saveur au rôti roulé.



Parce que fabriquer un rôti roulé m'a fait réaliser que le métier de chef demande beaucoup de dextérité manuelle et d'habileté. C'est à cela que l'on voit si quelqu'un a appris les bases du métier, car cuisiner est un artisanat. Il nous est arrivé de devoir préparer un rôti roulé pour quatre-vingts personnes pour un service traiteur. Depuis lors, je maîtrise la technique de ficelage. Nous proposons également des cours de cuisine. Les apprenti-e-s pouvaient montrer aux participant-e-s comment farcir et ficeler correctement un rôti roulé. C'était un défi pour moi et j'étais fier de montrer mon savoir-faire. Et finalement, le rôti roulé me rappelle mon examen final, lors duquel j'ai dû farcir un rôti de fruits secs.



C'est l'aspect le plus important pour un jeune chef comme moi. J'ai appris une quantité incroyable de choses au cours de mon apprentissage et je suis très reconnaissant envers mes enseignant-e-s pour tout ce qu'ils nous ont transmis. Tout ce que j'ai appris m'accompagne dans mon parcours. Je pense donc que la formation professionnelle est le meilleur investissement pour son propre avenir, mais aussi pour l'avenir de la branche. Cuisiner, ça s'apprend et on n'en finit jamais. C'est pourquoi il n'est pas question de se reposer sur ses lauriers et il faut toujours garder l'esprit ouvert. Notamment lorsque l'on prépare une farce à base de langue et de tête de porc (il sourit).



DE L'AGNEAU AU MENU DE LA FINALE

Le concours

Nous y sommes enfin: ce mois-ci, la finale du célèbre concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» pourra à nouveau avoir lieu. Cette année encore, quatre jeunes talents vont relever le défi et cuisiner pour la gloire et la

Assistez en direct
à l'événement
[@lacuisinedesjeunes](https://www.instagram.com/lacuisinedesjeunes)



célébrité sur le thème «The Art of Lamb»: les candidats doivent convaincre le jury avec une création à base de la meilleure viande d'agneau suisse. Le concours de cuisine pour jeunes talents organisé par Viande Suisse a une longue tradition: il en est déjà à sa 19^e édition. La grande bagarre – ou plus précisément le show de cuisine – devant un jury d'experts, la presse et le public, se déroulera le 27 septembre 2021 au centre Welle7 près de la gare centrale de Berne.

La récompense

Outre une importante attention médiatique et un partenariat d'une année avec le magazine «Fourchette & Couteau», le gagnant remportera un trophée et un prix d'une valeur de CHF 2000.-. Bien entendu, les autres finalistes ne repartiront pas les mains vides puisqu'ils recevront un diplôme et CHF 600.-.

Vous trouverez plus d'informations sur [lcdj.ch](https://www.lcdj.ch)

Les finalistes

Luca Remund

Hôtel Baur au Lac à Zurich
Sa recette: Agneau de l'Emmental
sur un pâturage de la fin de l'été



Michael Rossi

Restaurant du bourg à Bienne
Sa recette: Tous les chemins
mènent à l'agneau



Ryan Oppliger

Restaurant Magdalena
à Rickenbach
Sa recette: Agneau back to the roots



Simone Devittori

Lenkerhof gourmet spa resort
à La Lenk im Simmental
Sa recette: Regarde, il y a un agneau
curieux dans mon jardin



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/commander](https://www.viandesuisse.ch/commander)

Suisse. Naturellement.

