

Fourchette & Couteau



SISTER ACT

*Anica et Nicole Schmid séduisent avec leur gastronomie
slow food régionale.*

>> Page 2

«Passion suisse»

Viande de mouton suisse – produit de
niche de qualité supérieure >> Page 6

Cuisine d'avant-garde

Pourquoi il vaut la peine d'expérimenter
de nouvelles méthodes de cuisson. >> Page 12

Restaurant Augarten, Rheinau



DUO REGIONALE

Expérimenter, bouger et surtout ne pas s'installer, c'est ainsi que fonctionnent de nombreux jeunes de l'âge d'Anica et Nicole Schmid. Pas les deux sœurs: à l'âge de 23 et 25 ans, elles ont repris ensemble une auberge de campagne près de Schaffhouse.



En provenance des fermes, du Rhin et des vignobles du coin, à l'Augarten, vous ne trouverez que le meilleur de la région.



Lorsque Anica et Nicole Schmid ont dû fermer leur restaurant au printemps 2020 en raison du confinement, Nicole a profité de l'occasion pour enfin s'occuper correctement de la communication et du marketing. C'est à cette époque qu'elle a commandé le tableau de l'Augarten, une peinture dans le style de la peinture paysanne appenzelloise, qui raconte d'où viennent les deux sœurs, ce qui est important pour elles et ce qui rend le restaurant Augarten si spécial.

La tradition familiale

«Notre famille est originaire d'Appenzell, commence Nicole Schmid, quand Anica et moi avions huit et dix ans, nos parents ont repris une ferme à Dörflingen, dans le canton de Schaffhouse.» Les deux sœurs y ont grandi, mais leurs racines sont en Appenzell.

La famille Schmid entretient avec le plus grand soin le lien avec sa terre d'origine. Anica et Nicole Schmid sont convaincues que leur vif intérêt pour la gastronomie locale vient de là: «Nos parents, nos grands-parents, leurs parents et les générations précédentes étaient agriculteurs en Appenzell. Notre famille a toujours produit sa propre

nourriture.» Cette tradition et l'amour pour leurs propres produits locaux se perpétuent jusque dans la dernière génération Schmid. «De notre ferme», «du boucher local» ou «du jardin de maman» ne sont pas des phrases creuses à l'Augarten. La régionalité n'y est pas un outil de marketing, mais une conviction vécue sur le terrain.

Une auberge de campagne

Et où ce type de gastronomie serait-il le mieux indiqué si ce n'est dans la paisible région rural de Rheinau? Un petit village de maisons à colombages, connu pour sa célèbre abbaye bâtie sur une île au milieu du Rhin et entouré de terrains agricoles et de vignes. Le restaurant Augarten est établi ici depuis environ deux siècles. En 2016, un groupe d'intérêt local a repris le bâtiment pour le rénover et l'agrandir. En 2019, l'établissement a été mis en location. Grâce à un plan d'affaires solide et à un concept incluant la région et le village, Anica et Nicole Schmid sont devenues les nouvelles locataires de l'Augarten. À Rheinau, tout le monde s'accorde à dire qu'avec leur ouverture d'esprit et leur fraîcheur, les sœurs ont été un atout pour la vie gastronomique du village dès le premier jour.

L'équipe

«Anica et moi sommes une équipe depuis toujours», déclare Nicole Schmid. Déjà au club de gymnastique, nous nous chargions toujours de la restauration quand il y avait une fête. Nous avons cela dans le sang.» Avec le temps, les sœurs Schmid sont également devenues des professionnelles aguerries. Anica Schmid est une cheffe expérimentée en restauration communautaire, mais aussi en gastronomie étoilée. Nicole vient du commerce de détail où elle a travaillé dans le domaine du vin et elle est sommelière. «Nous sommes très différentes, mais parfaitement complémentaires», s'accordent-elles à dire. Nous avons donc Nicole, la battante, et Anica, l'artiste culinaire dans toute sa sérénité. Le tandem professionnel des sœurs fonctionne à merveille: «Je ne prends jamais aucune décision sans en discuter au préalable avec Anica», raconte Nicole. Et Anica d'ajouter: «Nous avons également appris à veiller l'une sur l'autre. Nos journées sont chargées. Nous savons toutes les deux combien il est important de se reposer et de se soutenir mutuellement.»

L'ESPRIT DE FAMILLE

Toute personne qui se rend à l'Augarten rencontrera tôt ou tard l'un des parents Schmid. Mais généralement de manière indirecte, en parcourant la carte. Les produits «de notre ferme» et «du jardin de maman» constituent la base de la cuisine de l'Augarten.



En haut à gauche du tableau de l'Augarten que Nicole a fait peindre à des fins publicitaires, on voit la ferme de la famille Schmid. Deux porcheries, des bovins, des moutons, des

poulets, des cailles, des œufs, du maïs, des noix et des légumes: tout ce qui vient de la ferme de leurs parents, qui finit dans la cuisine d'Anica et dans l'assiette des convives est représenté ici. Et notamment les produits carnés. Le père, Werner Schmid, élève et engraisse des porcs selon les critères IP-Suisse. La majorité de ses bêtes est destinée au marché en gros, mais ses filles se fournissent chez lui. «Toute notre viande de porc provient de notre ferme. Un boucher de campagne du village voisin abat et découpe les animaux, puis transforme la viande pour nous», explique Anica Schmid. Les plats à base de porc sont populaires à l'Augarten. Le rôti de cou de porc d'Anica tout droit sorti du fumoir est déjà presque un plat signature. Pour ce qui

est de l'agneau, l'Augarten sert uniquement des produits de la ferme des parents. De temps en temps, les sœurs achètent un bœuf entier à leur père. «Cette viande est particulièrement précieuse pour moi», sourit Arnica Schmid, j'utilise toutes les parties de l'animal et je réfléchis avec soin aux occasions et aux personnes auxquelles je destine les morceaux spéciaux.»

FILET DE PORC FROID DE NOTRE FERME, CUIT AU GRIL OKLAHOMA, CYNORHODONS, NOIX NOIRES, HUILE AUX HERBES

Les plats à base de viande de porc sont particulièrement réputés à l'Augarten. Grâce à l'engraissement des porcs de Papa Schmid, la qualité est pour ainsi dire une histoire de famille. Les sœurs sont donc particulièrement fières de leurs créations à base de viande de porc. À l'instar de ce filet de porc qu'Anica Schmid fume longuement avant de le découper en tranches très fines. En fonction de la saison, la cheffe va sublimer ce plat avec des accompagnements divers. En ce moment, ce sont des cynorhodons, des fleurs et des herbes du jardin de maman Schmid ainsi que des noix marinées qu'Anica a récoltées et mises en conserve l'an passé.



ROULADE D'AGNEAU DE LA FERME, BEIGNET AUX POMMES, MOUSSE DE RAIFORT, CÉLERI, RAISIN SOLARIS DE RHEINAU

Pour la famille Schmid, il n'y a rien de plus naturel que d'utiliser autant que possible tous les morceaux de l'animal. Anica Schmid applique également ce principe à la cuisine de l'Augarten. Pour sa roulade d'agneau, elle utilise le faux filet, mais aussi le foie qu'elle transforme en farce. Elle enroule la viande et la farce avec une feuille de côte de bette et du Mostbröckli qui provient, lui aussi, des agneaux de la ferme familiale. Les pommes des beignets conçus selon la recette de grand-mère sont des pommes d'arbres à hautes tiges qui viennent du jardin familial.

LE SLOW FOOD – «BON, PROPRE ET JUSTE»

Jusqu'à récemment, ni Anica ni Nicole Schmid ne savaient ce qu'était le slow food. Alors que leur travail est un excellent exemple de gastronomie durable et régionale telle que définie par le mouvement slow food. En savoir plus sur la philosophie du slow food et le projet de l'Alliance des Chefs.

Selon la légende, le mouvement slow food a vu le jour suite à une manifestation de protestation dans les années 80. À cette époque, le premier McDonald's devait ouvrir à Rome. Ce qui n'était pas du goût des hauts lieux de la gastronomie. Slow food au lieu de «fast food», telle était la devise de l'époque. Bon, propre et juste – c'est sur ce modèle que tous nos aliments devraient être produits. La philosophie slow food le prône encore aujourd'hui. Le mouvement mise sur des aliments qui ont de la saveur, sont naturels et sont produits selon des méthodes artisanales. Et cela ne doit être préjudiciable ni pour l'humain, ni pour la nature, ni pour les animaux. Toutes celles et ceux qui participent à la production doivent pouvoir travailler dans des conditions équitables. Slow food s'engage dans le monde entier en faveur d'une agriculture durable et à petite échelle, de méthodes

de production artisanales, du bien-être des animaux et des traditions culinaires.

Aujourd'hui, Anica et Nicole Schmid font également partie du mouvement: au printemps 2021, elles sont devenues membres du réseau gastronomique slow food Alliance des Chefs avec leur restaurant Augarten. Le réseau met en relation et promeut des restaurateurs du monde entier s'identifiant à la philosophie slow food et travaillant en conséquence dans leurs établissements. Tout comme les sœurs Schmid le faisaient avant que leur restaurant ne reçoive l'escargot, l'emblème du mouvement slow food.



Slow Food®
Cooks' Alliance



De laine et de viande

Notre série annuelle se termine avec Andri Casty, éleveur de moutons. Il aime s'occuper de tout. Il est par exemple très important pour lui de nourrir ses moutons uniquement avec le fourrage qu'il produit lui-même. Cela permet aux animaux de rester en bonne santé et de mener une vie particulièrement adaptée à leur espèce.

De puis qu'Andri Casty a repris la ferme paternelle de Pundschernaun, en périphérie de Zuoz (GR), il y a apporté de nombreux changements. «Non pas que mon père ne travaillait pas bien, souligne-t-il, mais les temps ont changé.» Par exemple, il est désormais interdit d'engraisser les porcs avec des déchets de cuisine. Les Casty élèvent toujours quelques cochons, mais pas à des fins d'engraissement professionnel. L'exploitation a de nouvelles sources de revenus: une installation de biogaz, une pension pour chevaux, un poulailler avec des poules pondeuses et, surtout, un élevage de moutons.

Des cercles vertueux

Les Casty élèvent des moutons depuis toujours. Ces animaux résistants et qui se contentent de peu permettent d'exploiter au mieux les terres de la famille. Ainsi, à

partir du mois de mai, les bergers des Casty vont faire paître les animaux en altitude où ils passeront tout l'été sur les pentes raides, mais herbeuses, des montagnes autour de Zuoz. À l'automne, les troupeaux redescendent vers les prairies plus grasses de la vallée. Les animaux passent l'hiver dans une étable avec un accès vers l'extérieur et mangent le foin qu'Andri Casty a ramené dans la vallée pendant l'été. «Nous travaillons en circuit fermé. Nous n'achetons aucun fourrage», explique Andri Casty. Et bien qu'il produise de la viande, il renonce complètement au fourrage concentré. «Nos animaux trouvent tout ce dont ils ont besoin dans nos champs. Ils sont en bonne santé et comme je les abats moi-même, je ne suis pas soumis à des poids précis.»

Agneaux de montagne de l'Engadine

Fourrage, abattage, commercialisation: tout est fait maison. L'élevage de moutons d'Andri Casty est une entreprise qui marche bien. Il se charge lui-même de l'élevage également. Les brebis de moutons Blanc des Alpes mettent bas en toute saison. Andri Casty a des agneaux qu'il abat à l'âge de cinq mois, tout au long de l'année. Le cycle d'élevage est organisé de manière à ce qu'un nombre plus important d'animaux soient prêts à l'abattage à l'automne. Bien que les clients d'Andri Casty – principalement issus du secteur de la gastronomie – achètent de la viande d'agneau toute l'année, la demande est généralement plus forte en automne. Mais Andri Casty n'observe pas de ruée sur les morceaux nobles; ses clients apprécient tous les morceaux de ses agneaux de montagne de Zuoz, sans exception.



Les faits

Viande de mouton suisse

En Suisse, il est toujours possible d'élever des moutons selon un mode proche de la nature, à savoir à grand renfort de fourrage vert et de temps en plein air. Combinée avec une loi stricte sur la protection des animaux, cette méthode permet d'obtenir une viande d'agneau suisse d'excellente qualité.

39,9 %

DE LA VIANDE D'AGNEAU
CONSOMMÉE DANS CE PAYS EN
2020 PROVENAIT DE SUISSE.



Doux et polyvalents

Les moutons et les chèvres comptent parmi les premiers animaux d'élevage de l'homme. Ils fournissent non seulement de la viande et du lait, mais aussi de la laine.

Près de 80% des exploitations qui élèvent des moutons à grande échelle en Suisse le font pour la viande. Environ 20% produisent des produits à base de lait de brebis. Ce créneau est en plein essor et les produits à base de lait de brebis indigènes helvétiques sont de

plus en plus recherchés. En Suisse, cependant, tous les produits ovins ne font plus l'objet de la même demande. La laine de mouton suisse n'est plus qu'un sous-produit non rentable. Si elle était autrefois utilisée pour fabriquer des couvertures et des manteaux militaires, cette matière première a aujourd'hui tellement peu de valeur qu'elle est souvent brûlée. Cependant, certaines entreprises transforment la laine de mouton suisse en matériaux isolants, feutre, literie ou engrais.

Une nourriture à base d'herbe

Les moutons se contentent d'une nourriture très frugale. En général, l'herbe est leur principale nourriture.

Grâce à leur système digestif complexe de ruminants, ils digèrent des fibres indigestes pour l'homme. Là où la culture est impossible en raison du paysage ou du climat, faire paître des moutons, des chèvres ou des bovins permet d'exploiter le sol de manière optimale. Que ce soit sur les vastes prairies du Plateau, les collines des Préalpes ou les prairies maigres et abruptes des Alpes suisses: les moutons se fraient un chemin partout et sont élevés au plus près de la nature dans les pâturages suisses. En fonction du rendement souhaité en lait ou en viande, leur alimentation naturelle à base d'herbe est complétée par des aliments concentrés à base de maïs, de blé ou d'orge.



Consommation de viande en Suisse

La viande d'agneau a une bonne réputation en Suisse. Néanmoins, les préférences des Suisses en matière de viande d'agneau sont très diverses.

La tendance est claire: la viande d'agneau est de plus en plus appréciée en Suisse. Grâce à sa production au plus près de la

nature, elle bénéficie d'une bonne réputation. Par ailleurs, elle est de plus en plus consommée toute l'année, même si des pics saisonniers pendant les fêtes religieuses et en automne sont toujours marqués. Jusqu'ici, tout est clair. En Suisse le rack, le filet et le gigot ont la préférence. Résultat: la production nationale de viande d'agneau ne parvient pas à couvrir cette forte demande en morceaux nobles dont la majorité est importée. Dans notre pays, les morceaux du quartier avant de l'agneau sont transformés en saucisses, en viande hachée ou séchée. Ils sont également utilisés dans des cuisines où la viande d'agneau fait partie de la culture culinaire.

1,1 kg

DE VIANDE D'AGNEAU CON-
SOMMÉE PAR HABITANT EN
SUISSE EN 2020.

3901 T

DE VIANDE D'AGNEAU
PRÊTE À LA VENTE ONT
ÉTÉ PRODUITES EN SUISSE
EN 2020.

Tout pour le bien-être des animaux

La loi suisse sur la protection des animaux définit des règles strictes pour l'élevage des moutons. Rien que pour cette raison, l'agneau indigène est le meilleur choix.

Environ 60% de la viande d'agneau consommée en Suisse est importée. Chez les grossistes, on trouve principalement de la viande d'agneau d'Australie et de Nouvelle-Zélande, et dans les boucheries de la viande en provenance de Grande-Bretagne ou de France.



Dans ces pays, les réglementations relatives aux ovins ne sont souvent que des recommandations. La loi suisse sur la protection des animaux est l'une des plus strictes au monde. L'espace, l'agencement des étables, les temps de transport et les interventions sont réglementés et les animaux doivent être tondus au moins une fois par an.



Des races de classe

Comme pour les bovins ou les poules, l'agriculture moderne mise sur des races ovines spécifiques.

Il existe des races à viande et des races laitières parmi les moutons également, ainsi qu'une troisième lignée spécialisée: les moutons à laine. Parmi les lignées spécialisées, on trouve des races mieux adaptées aux terrains plats et d'autres s'accommodant mieux de zones escarpées ou tolérant mieux le froid ou la chaleur. Il existe aujourd'hui également des races de moutons qui agnellent en toute saison. Ce qui est particulièrement important pour la production de viande d'agneau, car c'est le seul moyen de produire de la viande régulièrement tout au long de l'année. Les races à viande les plus courantes en Suisse sont le Blanc des Alpes, le mouton à viande à tête brune et le Charolais suisse.

Un goût prononcé

Plus le goût de la viande d'agneau est intense, moins elle est consommée en Suisse. D'où vient ce goût plus ou moins prononcé?

Ce goût typique provient d'acides gras spécifiques qui se forment quand les agneaux mangent beaucoup de céréales. Le scatol donne à la viande ce goût particulier dont l'intensité peut aller jusqu'à être ressentie comme désagréable chez nous. Cette substance est produite dans l'intestin du mouton lors de la digestion de plantes riches en protéines (par exemple le trèfle). Dans une publication scientifique, l'institut de recherche agricole Agroscope conclut que la saveur particulière de la viande d'agneau est moins prononcée lorsque les animaux sont engraisés au pâturage plutôt qu'à l'intérieur. Il paraît aussi que la viande d'agneau suisse a un goût moins prononcé que la viande de Nouvelle-Zélande et du Royaume-Uni.

Seerestaurant L'O, Horgen

Construit au bord de l'eau

Les seules larmes que l'on verse à L'O à Horgen sont de joie. La joie d'un emplacement exceptionnel et des plats sympathiques proposés avec passion par le directeur Fabio Tripolt, le chef Sven Rümmeli et toute l'équipe.

M. Tripolt et M. Rümmeli, qu'est-ce qui distingue un restaurant situé au bord du lac d'un restaurant normal?

Fabio Tripolt: L'emplacement, bien sûr. Le L'O est construit directement au bord de l'eau. Que ce soit sur la terrasse ou dans le restaurant, le lac est toujours visible,

audible ou même tangible. Sur la terrasse, on a l'impression d'être assis au bord de la mer. À l'intérieur, les grandes fenêtres et la décoration donnent presque l'impression d'être dans un yacht en teck.

Sven Rümmeli: Nous avons même notre propre débarcadère et des places d'amarrage, car en été, certains de nos clients viennent en bateau.

Des hôtes avec leur propre bateau – plutôt exclusif. Qui sont vos clients?

SR: Quand nous avons commencé ici, l'établissement avait effectivement la réputation d'être chic. Mais ce n'est plus le cas, tout le monde est bienvenu à L'O. Visuellement, mais aussi culinairement, nous misons sur une combinaison du noble au simple, du filet à la saucisse.

FT: Le look du personnel de service en est un bon exemple: en été, nous travaillons en short de bain et en chemise blanche avec un nœud papillon.

Le lac et l'eau sont le thème de L'O. Qu'est-ce que cela signifie en termes culinaires?

SR: Notre carte est maritime, méditerranéenne et du marché. Nous mettons l'accent sur les spécialités du grill: poissons entiers, légumes et viandes de notre grill intérieur à charbon de bois.

Comment gérez-vous la responsabilité de miser sur la viande et le poisson?

FT: Dans la mesure du possible, nous privilégions la régionalité et travaillons avec des producteurs locaux. Par exemple, avec l'un des deux derniers pêcheurs professionnels du lac de Zurich. Nous achetons uniquement des poissons de mer pêchés à la ligne et les



NOUS PRIVILÉGIONS

Viande Suisse
BSG 2021
BEST OF SWISS GASTRO

Du filet à la saucisse: L'O mise sur la viande locale et arbore fièrement la distinction «Nous privilégions la viande suisse» de Best of Swiss Gastro.

espèces surexploitées dans des piscicultures. Nous cuisinons exclusivement de la viande suisse. Je trouve qu'il n'y a rien de plus beau que de pouvoir dire à nos clients que les produits viennent des environs.

SR: Travailler de cette manière prend du temps. Mais c'est toujours passionnant. Je viens de découvrir un éleveur près d'Einsiedeln. Il produit de la viande de Black Angus suisse dont la qualité et la saveur sont exceptionnelles.

Vous vous fournissez principalement à la boucherie Grond à Horgen. Le plus proche est-il toujours le meilleur?

SR: Dans ce cas, oui. Je recherche d'abord des partenaires dans la région proche. La boucherie Grond – à 500 m d'ici – est tout de suite sortie du lot. Elle nous fournit presque tout ce dont nous avons besoin.

Les saucisses de Grond n'ont pas leurs pareilles et il ne travaille que pour un seul restaurant, le nôtre.

Des saucisses, des morceaux nobles, des special cuts – vous proposez quasiment tout. Qu'est-ce qui marche le mieux?

SR: Le flat iron marche incroyablement bien. Nous avons remarqué que de nombreux clients savent maintenant ce que sont les special cuts, qu'ils en commandent et les apprécient de plus en plus.

FT: Le personnel de service peut guider légèrement les clients dans leur choix de viande. Un chariot à poissons nous permet de les présenter à table, mais aussi parfois un beau morceau de viande. Nous sommes heureux de travailler si près des produits et cela encourage nos clients à essayer quelque chose de nouveau.

SHORT FACTS

à propos du Seerestaurant L'O



Bateau de rêve

En été, la terrasse de L'O est fantastique. Mais même par temps couvert, L'O ne perd rien de son charme maritime grâce à son intérieur en teck et à ses grandes fenêtres donnant sur le lac.



Choix de viandes sur planchette

En plus d'une carte de poissons impressionnante, L'O propose également un grand choix de viandes. Sur demande, les indécis peuvent obtenir diverses viandes assorties sur une planchette en bois.



Du grill

La pièce maîtresse de la cuisine de L'O est un grill à charbon de bois. La brigade de cuisine y prépare presque tout, parfois même des desserts.

CUISINER OUT OF THE BOX

Pour Rolf Caviezel, sa cuisine est un «foodlab» et lui un «chef moléculaire». Il pense que les pros devraient s'essayer à de nouvelles expériences en cuisine. Il a puisé dans sa boîte à malices et nous dévoile trois procédés, allant du banal à la haute technologie, pour avoir une viande succulente.

Il n'a pas amené son «Roti» – c'est ainsi que Rolf Caviezel a baptisé son évaporateur rotatif – pour son entretien avec «Fourchette & Couteau». L'appareil est sensible et précieux, il ne se transporte pas facilement. Mais pourquoi un chef utilise-t-il un équipement de haute technologie que l'on a plutôt l'habitude de voir dans des laboratoires de chimie? «L'évaporateur rotatif est un appareil de distillation. Il me permet d'extraire les arômes des aliments et de les préparer sous forme de liquides ou de poudres que j'utilise ensuite dans des cocktails, mais aussi dans des plats», explique Rolf Caviezel. Et il ne serait pas le chef expérimental curieux qu'il est s'il n'exploiterait pas plus loin les possibilités de son évaporateur rotatif: «Je peux aussi cuire des aliments dans l'évaporateur rotatif. De la viande, par exemple.»

De l'établissement médico-social à la gastronomie

Avouons-le, le prix d'extracteur rotatif est hors catégorie lorsqu'il s'agit de tirer le meilleur parti d'un morceau de viande. «Il ne faut pas nécessairement un «Roti», mais les professionnels devraient rester ouverts à des méthodes de cuisson considérées comme avant-gardistes», estime Rolf Caviezel. Il a découvert les méthodes de la cuisine moléculaire quand il était un jeune chef. Il travaillait alors dans un établissement médico-social. Il continue à donner des cours sur la nutrition des personnes âgées: «Lorsque l'on cuisine pour des personnes qui ont des difficultés à manger, les méthodes de la cuisine moléculaire sont tout indiquées, car elles permettent de donner de la saveur et du plaisir, même quand un plat ne peut être servi sous sa forme habituelle.»

Qu'il s'agisse d'un établissement médico-social, de cuisine quotidienne ou de haute gastronomie, les méthodes de cuisson modernes ont leur place partout. Parce qu'il s'agit toujours de tirer le meilleur parti d'un produit et d'obtenir, pour la viande par exemple, un maximum de tendreté, de jutosité, d'arôme et une texture agréable. De plus, des méthodes de cuisson innovantes permettent souvent de gagner du temps, de la place et de l'argent.

Une vision avant-gardiste

Blanc de poulet cuit dans l'évaporateur rotatif

Rolf Caviezel démontre les qualités de l'évaporateur rotatif avec un blanc de poulet: mettre la viande et le jus de betterave dans un ballon de distillation en verre. Plonger le ballon dans un bain-marie à 65° C et le faire tourner sur lui-même. Une pompe aspire l'air du ballon depuis l'autre côté de l'appareil, créant ainsi un vide d'air. Grâce à la pression

négative, le jus de betterave commence à s'évaporer dès 65° C. La vapeur transporte les arômes volatils des produits contenus dans le premier ballon dans un second ballon. Les arômes s'y condensent et sont recueillis dans un liquide porteur. Cette manière d'isoler les arômes est la raison d'être d'un évaporateur rotatif. C'est ainsi que Rolf Caviezel a fabriqué le parfum de romarin qui accompagne ce plat de poulet. Dans le cas du blanc de poulet, ce qui reste dans le ballon qui est également intéressant: la viande y cuit lentement dans le jus de betterave, elle reste juteuse et tendre grâce à la basse température. La rotation du ballon a un effet de massage qui donne à la viande une texture agréable et la rend moins fibreuse. Les fibres de viande «massées» absorbent le jus de betterave qui leur donne une belle couleur.

L'exotique devient la norme Filet de vache au vinaigre de vin doux, cuit sous vide

Après des débuts difficiles dans les années 70 – la cuisine sous vide a même été interdite aux États-Unis – la cuisson dans des sachets en plastique a fait son retour il y a une vingtaine d'années. Grâce aux esprits créatifs de la cuisine moléculaire de l'époque. La cuisson contrôlée à basse température, comme pour ce filet de vache proposé par Rolf Caviezel, est idéale pour la viande, car les protéines ne se modifient pas toutes d'un seul coup, comme elles le feraient à haute température. Cela crée la texture douce, tendre et agréable de la viande cuite sous vide.

Infusion d'arômes

Tartare de filet de veau mariné à l'émulsionneur

Faire mariner la viande avant de la préparer demande de la planification. En fonction du morceau, il faut parfois des heures ou des jours pour que l'acide et les épices fassent leur effet. Utiliser un émulsionneur permet de réduire fortement ce temps d'attente. Mettre la viande et la marinade ensemble dans l'émulsionneur. «Les morceaux de viande ne doivent pas être plus gros que des cubes de ragoût», explique Rolf Caviezel. La pression qui résulte de la décharge de la cartouche fait pénétrer des bulles de gaz et la marinade dans les morceaux de viande. Lorsque la pression est relâchée, ces bulles éclatent et la marinade se répand dans la viande qui est alors assaisonnée et aromatisée à point.

Rolf Caviezel

écrit des livres de cuisine, développe des produits et donne des cours de cuisine à des professionnels, des amateurs et des enfants. Il gère le foodlab Caviezel à Granges avec sa femme. Son cheval de bataille? La cuisine moléculaire. Parce que le «moléculaire» est toujours d'actualité, dit Rolf Caviezel: «Quand on cuisine, on déplace des molécules. La cuisine est moléculaire.»



LES MOMENTS FORTS DE L'APPRENTISSAGE DE SIMON METTRE SES TRIPES SUR LA TABLE

Le jeune chef Simon Grimbichler nous présente des plats qui l'ont marqué pendant son apprentissage. Le gagnant du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» nous l'a confié: il est fan de tripes. Il y a une bonne raison à cela.



Oui, beaucoup, même! Je sais que cela peut surprendre. Mais les tripes étaient autrefois au menu de tous les restaurants. Nous l'avons appris de notre enseignant. Aujourd'hui, on en trouve encore dans certaines auberges de campagne ou dans des restaurants branchés, mais rarement chez le boucher, ou alors sur commande uniquement. Peut-être parce que beaucoup ne savent plus comment les préparer pour qu'elles soient vraiment délicieuses. Au restaurant Kreuz à Egerkingen, nous faisons braiser les tripes à la sauteuse dans un sublime bouillon de tomates, nous les assaisonnions avec des herbes fraîches et les servions avec de la purée de pommes de terre ou des pâtes maison. Gratiné avec un peu de fromage, ce plat est un délice comme entrée chaude ou en plat principal.



La première fois que j'ai eu des tripes entre les mains, j'ai eu l'impression de tenir une morille géante. Nous avons appris à les couper à la bonne taille, à les braiser pour les rendre tendres. Sans compter qu'elles sont riches en fer, en acide folique et en vitamine A. De tous les abats, ce sont les tripes que je préfère. Les rognons, les poumons et le foie ont meilleure réputation que la panse de la vache coupée en lamelles, mais à mon avis, elle vaut les autres morceaux. Les tripes sont également la preuve que les morceaux nobles de bœuf ne sont pas les seuls à être délicieux. Par ailleurs, mettre des tripes à la carte, c'est lutter contre le gaspillage alimentaire, car cela permet d'utiliser une plus grande partie de l'animal que d'habitude. Quand je mange des tripes, cela me rappelle mon apprentissage exigeant, mais instructif. Ce plat est donc un classique de mon apprentissage.



Ma devise, c'est le zéro déchet. Je suis contre tout gaspillage, qu'il s'agisse de nourriture, d'énergie ou d'infrastructure. J'accorde une grande importance à une utilisation rigoureuse des ressources. C'est pourquoi j'y veille aussi dans le cadre de mon travail. Et je m'engage à ce que mes collègues partagent mon idée. Avec les bonnes personnes et un état d'esprit positif, le travail devient un plaisir. Bien entendu, la qualité doit également être au rendez-vous en cuisine. J'entends ici la qualité du travail lui-même et la qualité des produits que je transforme. C'est pourquoi je mise exclusivement sur de la viande suisse. Je n'ai jamais besoin de me préoccuper de sa qualité. «Seule la meilleure qualité compte», telle est ma devise. C'est ainsi que j'obtiens des résultats dont je peux être fier.





Suisse. Naturellement.

La différence est là

pour Florian Jenzer et Adrian Urfer,
du restaurant Freibank
à Berne

«Agir globalement est durable et actuel»

Le filet et l'entrecôte sont disponibles ailleurs. Florian Jenzer et Adrian Urfer misent sur une utilisation durable et entière des animaux et servent principalement des morceaux de viande moins connus à leurs hôtes. Ils créent de petits menus délicieux et toujours surprenants à base de viande braisée, de viande bouillie et d'abats. Les clients font un très bon accueil à leur cuisine variée, moderne et offrant de nouvelles expériences gustatives.

Florian Jenzer et Adrian Urfer ne cuisinent que de la viande suisse «parce qu'elle répond à nos exigences élevées et parce qu'elle est traçable jusqu'à l'agriculteur». Leur viande provient directement de la ferme ou d'un boucher-charcutier en qui ils ont confiance.

Typiquement suisse:

Le Freibank mise exclusivement sur la viande suisse, car elle est d'excellente qualité.



«Nose to Tail»

Six fois par an, on déguste une «Metzgete» au Freibank. Les restaurateurs sont attentifs à cuisiner de manière durable et à utiliser un animal en entier.



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, Berne, www.polyconsult.ch | Photos: Anika Mester, Berlin; Stefan Wermuth, Berne; Jules Moser, Berne © Proviande, «Schweizer Fleisch», Berne 2021