

Fourchette & Couteau

L'ARTISAN DE GOÛT

*Le sommelier de la viande Michael Vogt
fait goûter la meilleure viande.*

>> Page 2

Nouvelle série annuelle: «Résolument régional»

Voilà pourquoi il vaut la peine de nouer des liens avec les personnes qui produisent notre viande. >> Page 6

Que de bonnes graisses

Le chef Dave Wälti mise sur le saindoux et compagnie.

>> Page 12



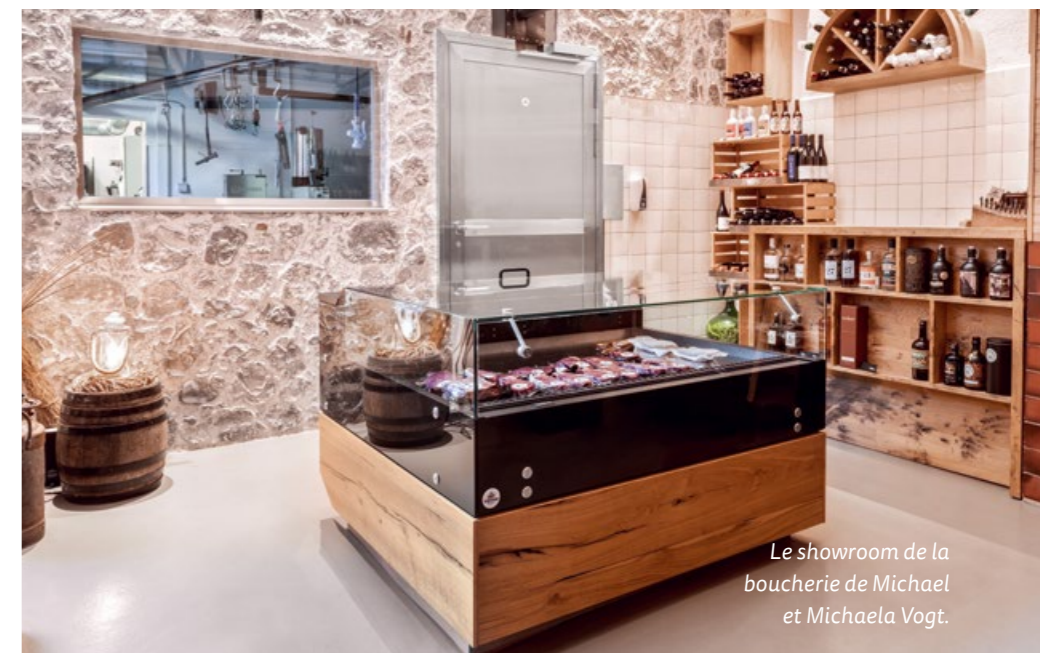
LE STEAK SWISS-MADE D'UN SELF-MADE MAN

Michael Vogt est un perfectionniste et se passionne pour une nouvelle activité. L'imprimeur de Suisse orientale détient des bovins dont il affine la viande pour en faire des steaks qui surpassent le filet, le rumpsteak et la côte de bœuf. Nous le rencontrons dans sa boucherie au bord du lac de Constance.

Les steaks à saisir à feu vif sont les stars de son comptoir. Apprécies par sa clientèle, ils sont lucratifs pour son commerce. L'étal de Michael Vogt est pour ainsi dire une mine d'or. En effet, à part les saucisses, les hamburgers, le mostbröckli et le pastrami, tout est destiné à être saisi à feu vif. Outre les morceaux nobles du train de côtes de vaches âgées que Michael Vogt fait rassir et affiner, la viande qu'il commercialise provient de ses bovins. Le troupeau qu'il a installé dans une ferme voisine compte 17 animaux. Il fait abattre un animal par mois environ. Michael Vogt n'irait pas loin avec les morceaux nobles uniquement et cela ne correspondrait pas à sa philosophie: «Un bœuf a bien plus à offrir que du filet.»

Outre ses principes, Michael Vogt s'est aussi donné une mission: «Je cherche à obtenir le steak suisse parfait et tiens à prouver que nos produits peuvent rivaliser sur le plan international. Mes steaks premium n'ont rien à envier à la viande d'outre-mer en termes de goût et de qualité, mais ils sont produits de manière durable et respectueuse des animaux.»

Pour obtenir cette qualité de viande, tout doit être parfait. «Je garde le plus possible le contrôle sur tout. De la détention des animaux à leur nourriture, jusqu'à l'abattage.» Les animaux de Michael Vogt mangent exclusivement de l'herbe et du foin et atteignent presque l'âge de trois ans avant d'être abattus à la ferme et découpés dans un abattoir proche. Michael Vogt détaille les quartiers de bœuf à la main dans sa propre boucherie. Car peu de personnes peuvent faire ce qu'il fait: «Je travaille surtout avec des special cuts. La plupart de ces coupes ne sont pas courantes dans notre pays de saucisses et de filet, mais elles me permettent de valoriser environ la moitié de la carcasse comme



Le showroom de la boucherie de Michael et Michaela Vogt.



moceaux à saisir à feu vif. Je transforme le reste en saucisses pur bœuf, en Mostbröckli, en hamburgers ou en fromage d'Italie.»

Michael Vogt propose environ 25 special cuts différents. Il est autodidacte en matière de découpe et de maturation de ces morceaux. Car en réalité, Michael Vogt est imprimeur et a son entreprise juste à côté de la boucherie. «Mes connaissances sur la viande me viennent surtout des livres et de ma formation de sommelier de la viande. J'ai travaillé dans la

boucherie d'un ami une fois par semaine pendant deux ans et m'y suis initié à la découpe des animaux. J'ai appris le reste sur le tas.» Cela suscite des regards suspicieux dans le secteur de la viande, raconte encore Michael Vogt. Mais il sait que son approche non conventionnelle fait sa force et que ses produits lui donnent raison. Le samedi, des clients de toute la Suisse alémanique font la queue chez lui. La réputation de la viande de Michael Vogt s'est propagée dans les milieux de la gastronomie. La boucherie fournit le restaurant de viande Misnik à Saint-Gall ou le Memories de Sven Wassmer à Bad Ragaz. «C'est une consécration pour moi, raconte Michael Vogt. Je sais maintenant que je fais vraiment bien mon travail.»

LONGUE VIE À LA VACHE!

Outre les steaks de bœuf de première qualité, Michael Vogt a une autre passion: il affine la viande de vieilles vaches en un véritable délice.



On utilise uniquement de jeunes animaux pour la production de viande fraîche. Les bovins ont entre deux et trois ans lorsqu'ils sont abattus.

Les vaches laitières et d'élevage sont abattues vers l'âge de cinq à six ans. Leur viande est généralement transformée en viande hachée et en Mostbröckli.

Pour mener à bien sa mission «steak suisse parfait», Michael Vogt produit sa viande de la manière la plus respectueuse possible de l'espèce et de l'environnement. Mais la saveur aussi est importante. «C'est mon principal critère de qualité», explique Michael Vogt. Dans sa quête de la saveur parfaite, Michael Vogt s'est tourné vers la viande d'animaux plus vieux. Plus un animal est âgé, plus le goût de sa viande est intense en raison de l'augmentation de la teneur en graisse intramusculaire.

En Suisse, les bovins élevés pour la production de viande dépassent rarement l'âge de deux ans. Michael Vogt laisse vivre ses bovins un peu plus longtemps, mais ils n'atteignent pas un grand âge. «Les animaux âgés, ce sont des vaches laitières ou d'élevage

de cinq ans ou plus.» Michael Vogt a même transformé un train de côtes d'une vache de 17 ans. C'est une exception, car cette pièce ne peut pas toujours être rassise sur l'os: «Seuls deux animaux sur cent présentent une qualité parfaite», estime Michael Vogt. Comme il est impossible d'évaluer cette qualité sur un animal vivant, il achète des trains de côtes sélectionnés en Suisse orientale ou en Valais. Il les fait rassir en entier selon le procédé dry-aged ou enrobés de beurre. Après 40 jours de maturation environ, les steaks dégagent une merveilleuse odeur de noisette, même crus.

Michael Vogt se heurte souvent au préjugé selon lequel la viande de vache est dure et de mauvaise qualité. «Mes connaissances plaisantent et parlent de «tambouille militaire», dit-il. Mais bien rassis, les morceaux

nobles d'une vache sont très tendres. «La viande de vache a toujours une texture inhabituelle en Suisse.» Michael Vogt sait que la plupart des gens doivent être initiés à de tels morceaux pour les apprécier. Lors de ses Tavolate, il incite ses clients à bien mâcher la viande, à ne pas simplement l'avalier. «C'est ainsi que les arômes se développent et les gens réalisent alors qu'il s'agit du vrai goût de la viande – et ils en redemandent!»

CONSEILLER PLAISIR GUSTATIF

Michael Vogt est diplômé en sommellerie de la viande. Il se fait donc un devoir d'apprendre à ses clients à savourer correctement la viande.



Michael Vogt ne s'en cache pas: «Je n'ai pas de formation de boucher, mais j'ai une boucherie. J'ai suivi la formation de sommelier de la viande pour avoir un certificat et être crédible.»

Jusqu'à présent, les formations de sommelier et sommelière de la viande n'existaient qu'en Autriche et en Allemagne. En 2021, le Centre de formation pour l'économie carnée suisse (ABZ) à Spiez a lancé la première formation de sommelier de la viande pour les spécialistes de l'économie carnée et de la gastronomie et les personnes ayant de l'expérience dans le secteur alimentaire. Michael Vogt ajoute: «Il ne s'agit pas d'une formation équivalente à celle d'un maître-boucher. Elle comporte des éléments techniques, mais se concentre sur le rôle des futurs sommeliers et sommelières comme intermédiaires entre le produit, les producteurs et les consommateurs.» La formation est intéressante pour les personnes ayant beaucoup de contacts avec la clientèle.

Avant même de commencer sa formation, le contact direct avec sa clientèle était déjà au centre des préoccupations de Michael Vogt. «Mes produits sont parfaits jusqu'à ce que je m'en sépare. Pour profiter pleinement de leur qualité, il faut les préparer et les savourer dans les règles de l'art», explique-t-il. À l'instar d'un sommelier du vin, le sommelier de la viande conseille ses clients pour qu'ils expérimentent une dégustation parfaite.



Vieille vache, hôtes heureux

La viande de vaches âgées rassise sur l'os est un véritable délice. Comment obtenir une bonne viande de vache et à quoi prêter attention lors de la préparation et du service?

La viande de vache doit être maturée longtemps. Michael Vogt conseille de nouer des contacts personnels avec les producteurs qui se comptent sur les doigts d'une main.

Selon Michael Vogt, le temps est le facteur le plus important lors de la préparation: «Je laisse env. 40 minutes à 110° C à un steak de deux centimètres pour atteindre la température à cœur de 49° C.» Puis Michael Vogt lui donne des arômes de grillé en le faisant revenir à env. 250 à 300° C.

Mettre de la viande d'une vache âgée sur sa carte, c'est proposer quelque chose d'inhabituel à ses clients. Un produit inconnu des palais suisses en termes de structure et de saveur. «Le mieux, dit Michael Vogt, est d'expliquer aux clients ce qui les attend.»

Nouvelle série annuelle:

Résolument régional

Notre série accompagne des gastronomes s'engageant pour la meilleure viande produite de manière respectueuse. Qu'ils achètent leur viande à la ferme, collaborent avec des boucheries locales ou élèvent des animaux: ils misent sur la proximité.

Dans leur quête d'une qualité de viande parfaite, de plus en plus de restaurateurs suisses misent sur la proximité, surtout géographique, mais aussi sur des relations réciproques et enrichissantes avec les personnes qui s'engagent chaque jour en Suisse pour la meilleure viande.

Pour la région

Des achats directs dans la région soutiennent les «petits»: l'agricultrice qui élève des animaux et produit de la viande ou le boucher qui a son propre abattoir et des contacts avec les fermes des environs. Miser sur la production locale, c'est préserver des emplois, des compétences, des valeurs et la culture culinaire locale. Bref, une offre

locale et saisonnière dans la restauration favorise l'agriculture locale, le développement régional et un système alimentaire durable.

Pour la gastronomie

Les relations personnelles et le contact régulier avec les personnes qui produisent nos aliments garantissent de bons produits. La collaboration remplace l'acte d'achat anonyme et est motivante pour toutes les parties.

Acheter directement de la viande locale, c'est prendre nos responsabilités. Par exemple, en visitant des fermes et des boucheries partenaires et en nous assurant que la viande que nous utilisons provient d'un élevage et d'une transformation respectueux des animaux. Les établissements qui pensent et agissent au niveau local ont une fonction de précurseur

et de modèle. Ils ont une histoire à raconter, ce qui est bon pour leur image. Ce gain d'image et de nouveaux hôtes d'accord de payer un prix plus élevé compensent les coûts supplémentaires.

Pour les hôtes

Une entreprise de restauration qui vit et raconte de manière authentique la proximité avec ses productrices et producteurs permet à ses hôtes d'expérimenter la durabilité et la régionalité. Soutenir les entreprises locales, c'est participer au changement vers plus de durabilité. Et cela renforce le plaisir, car en matière de viande notamment, les personnes qui savent d'où elle vient l'apprécient et la savourent davantage.



En affaires avec Platzhirsch

Rien que des produits suisses, du contenu des assiettes à celui des verres – le restaurant Werkhof à Berne mise sur de petites entreprises régionales. Rafael Hänni et Michael Früh, ses cuisiniers, nous emmènent sur le Rigi pour nous présenter l'entreprise de leur fournisseur de viande.

Des zébus dans le brouillard – Mischa Hofer élève des zébus nains et des bovins Aubrac, dont Michael Früh et Rafael Hänni transforment la viande au Werkhof à Berne.





Actuellement, Rafael Hänni et Michael Früh transforment la viande d'un zébu entier. Le tartare est préparé avec du rumpsteak.



Rafael Hänni et Michael Früh nous attendent en haut du village de Vitznau. Derrière nous, le lac des Quatre-Cantons, devant nous, le massif du Rigi. Rafael Hänni est au téléphone. «Il fait descendre la télécabine», nous informe Michael Früh. Et voilà qu'elle sort du brouillard: la cabine bleue et jaune qui va nous emmener chez Mischa Hofer et ses bovins.

Les deux cuisiniers montent eux aussi pour la première fois à la ferme de leur fournisseur. Rafael Hänni raconte: «Je travaille depuis longtemps avec Mischa Hofer, mais il n'habite ici que depuis peu.» La relation d'affaires et l'amitié entre Rafael Hänni et Mischa Hofer ont commencé près de Berne. «Mischa Hofer est chasseur et me fournissait notamment en cerf bernois lorsque je cuisinais au Schloss Oberhofen», se souvient Rafael Hänni.

Fournisseur de viande de confiance

Aujourd'hui, Rafael Hänni dirige le restaurant Werkhof à Berne avec Michael Früh et Fabienne Lüdi. Mischa Hofer est leur unique fournisseur de viande et leur livre, outre du gibier, de la viande de différents animaux de rente. Car Mischa Hofer est bien plus qu'un chasseur: il commercialise la viande de petites exploitations. Avec son entreprise Platzhirsch Fleischspezialitäten GmbH, il fournit principalement la restauration suisse. Mischa Hofer a un CFC d'agriculteur et possède sa propre ferme bio à Hinterbergen, au-dessus de Vitznau. Il est l'un des deux spécialistes autorisés à pratiquer l'abattage à la ferme en Suisse. Dans le cadre de cette fonction, il se déplace dans tout le pays.



«Mischa Hofer nous garantit la meilleure viande provenant d'un élevage et d'un abattage respectueux des animaux.» Pour Mischa Hofer aussi, la collaboration avec les cuisiniers du Werkhof est une aubaine: «Ils s'intéressent à la globalité, ils sont cohérents et prêts à faire des efforts.»

Un effort qui en vaut la peine

Rafael Hänni et Michael Früh, du Werkhof, n'achètent que des demi-animaux ou des animaux entiers, la manière la plus durable de travailler avec de la viande pour eux. «Nous recevons chaque fois entre 30 et 150 kilos de viande. Assez pour environ six semaines, explique Michael Früh. Nous établissons un plan pour cette période et décidons ce que nous allons congeler et ce que nous utiliserons de suite.» Rafael Hänni ajoute: «C'est un privilège. Nous faisons ce que nous voulons et ne nous ennuyons jamais en cuisine.»

Actuellement, les deux hommes transforment les derniers morceaux d'un zébu nain élevé par Mischa Hofer sur le Rigi. Deux cabris de chèvre Boer de la ferme de Mischa Hofer sont déjà commandés. Pour des raisons de place notamment, les cuisiniers veillent à ne jamais avoir trop de viande en réserve. Dans les semaines à venir, ils prépareront principalement des variations à base de viande de chèvre. Pendant la visite de la ferme sur le Rigi, ils discutent déjà de ce que Mischa Hofer pourrait leur livrer

ensuite. «Du veau», réfléchit Mischa Hofer à voix haute, de son troupeau d'Aubrac en Haute-Argovie, qui comporte exceptionnellement un veau. Ce jour-là, ils ne concluent aucun accord. La nouvelle carte du Werkhof montrera dans

quelques semaines ce que Platzhirsch aura pu fournir.

Viande de Platzhirsch GmbH de Mischa Hofer

Rafael Hänni et Michael Früh, du Werkhof à Berne, apprécient les bonnes idées et les produits variés et durables de Mischa Hofer, leur fournisseur de viande. Avec son entreprise Platzhirsch Fleischspezialitäten GmbH, Mischa Hofer fournit aux restaurants de la viande d'animaux de rente suisses rares, élevés dans le respect des animaux et qu'il a lui-même abattus sur place. platzhirsch.ch

Achats locaux facilités

La plateforme en ligne ONO permet aux entreprises de restauration de s'approvisionner directement auprès de petits producteurs suisses. Il s'agit d'un moyen simple et pratique de trouver de nouveaux produits et des spécialités régionales. ono-app.ch

LES ATOUTS DU GRAS

La graisse animale a longtemps été considérée comme mauvaise pour la santé. Aujourd'hui, il est permis de consommer du saindoux et compagnie avec modération. Pour le cuisinier Dave Wälti, la graisse animale est un ingrédient sous-estimé.

Dave Wälti

Après des années dans la haute gastronomie, Dave Wälti s'est mis à son compte. Il installe ses projets, souvent temporaires, dans tout le pays. Dernier exemple: le take-away d'empenadas Al Toque.



KATSU SANDO À LA CUISSÉ DE CANARD CONFITE

Katsu Sando - c'est le nom japonais des sandwiches au pain de mie garnis de viande panée et tiède. Dave Wälti recourt triplement aux propriétés de la graisse: pour confire, aromatiser et faire revenir son patty de cuisson de canard.



SALSIFIS AU BEURRE BLANC DE BŒUF

À première vue, les salsifis vapeur au beurre blanc de Dave Wälti sont un plat végétarien. Mais la sauce a une particularité: au lieu de beurre, elle est émulsifiée avec de la graisse de bœuf, ce qui lui donne une toute nouvelle saveur.



BISCUITS AU SAINDOUX ET AUX GREUBONS

Les biscuits au saindoux et aux greubons de Dave Wälti sont légèrement sucrés et plus salés que d'habitude. Cette note salée s'harmonise parfaitement avec l'arôme du saindoux et des greubons. Ces biscuits conviennent également pour l'apéritif.

Dave Wälti se souvient qu'à ses débuts de cuisinier, la graisse animale - à l'exception du beurre - n'avait souvent qu'une seule utilité: elle servait à rôtir ou à frire. En tant qu'ingrédient contribuant à l'arôme et aux caractéristiques d'un plat, la graisse animale n'était utilisée qu'à Noël dans la fabrication des classiques rillettes ou confits.

Ne pas craindre le gras

Depuis, l'attitude de Dave Wälti vis-à-vis des graisses animales a changé. «Plus je trouvais mon propre style, plus le recours à la graisse animale devenait évident», raconte-t-il. Utiliser les graisses résiduelles après l'abattage est aussi une manière de valoriser un animal en entier.

Dave Wälti apprécie les graisses animales en cuisine pour leur arôme, dans les sauces notamment: «Un beurre blanc classique a toujours le même goût. Pourquoi ne pas

remplacer le beurre par de la graisse de bœuf? Cela apporte de toutes nouvelles saveurs à une sauce.» Il est possible d'approcher progressivement du goût souhaité et d'utiliser les deux ingrédients pour moitié.

«La juste quantité de graisse permet de vraiment rehausser un plat», Dave Wälti en est convaincu. Son sandwich à la cuisson de canard suisse panée en est un exemple parfait. La viande bénéficie triplement des avantages du gras: après l'avoir fait revenir, Dave Wälti laisse confire la cuisson dans sa propre graisse. Il assaisonne et humidifie ensuite la viande effilochée avec quelques cuillerées de la graisse utilisée précédemment. Pour finir, il fait revenir les patties de canard panés dans de la graisse de canard. Résultat: une garniture de sandwich croustillante, juteuse et délicatement parfumée.

La diététicienne Tanja Häusermann n'aime pas les déclarations catégoriques: elle estime qu'il n'est pas judicieux de qualifier les graisses animales de «bonnes» ou de «mauvaises». Comme les graisses animales ont une teneur plutôt élevée en acides gras saturés et que les Suisses en consomment déjà beaucoup, via les produits laitiers notamment, la recommandation officielle est de maintenir l'apport supplémentaire en acides gras saturés aussi bas que possible. La diététicienne estime toutefois que rien ne s'oppose à une utilisation modérée de graisses animales, à l'image de Dave Wälti.

SWEET MEAT AVEC RYAN

Doux comme un agneau

Viande et saveur sucrée, est-ce possible? Évidemment! En tant que gagnant du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2021, je vous emmène cette année dans le délicieux monde de cette combinaison de saveurs. En m'inspirant de l'agneau pascal par exemple.

L'association de la viande et du sucré me fascine depuis un certain temps, car des éléments sucrés apportent à un plat de viande une touche en plus: un goût légèrement frais et fruité, idéalement un peu surprenant. De plus, la douceur complète de manière optimale les saveurs salées et umami de la viande. J'aime beaucoup travailler avec de telles combinaisons pour lesquelles ma deuxième formation de pâtissier m'est très utile. Car cela nécessite beaucoup d'habileté – non seulement en matière de savoir-faire, mais aussi de composition des plats.

«Une touche sucrée apporte un petit plus à un plat de viande.»

Mon apprentissage de cuisinier dans un steakhouse m'a permis d'apprendre énormément de choses sur la viande. L'un

des principaux enseignements que j'en ai tirés est que la bonne qualité et la régionalité vont de pair. J'ai fait une expérience marquante grâce à la viande d'agneau: lorsqu'elle dégage une forte odeur de mouton quand on la sort de l'emballage, elle a rassis trop longtemps. J'ai tout de même préparé le morceau, mais son goût prononcé l'a malheureusement rendu pratiquement im-mangeable. Je n'ai jamais vécu une telle situation lors de la collaboration avec nos bouchers locaux. Je sais exactement de quelles fermes de notre région proviennent les animaux, comment ils sont élevés et abattus et comment leur viande est stockée.

«Bonne qualité et régionalité vont de pair.»

Mon conseil: la touche sucrée dans les plats de viande doit rester discrète. Les composants sucrés conviennent particulièrement bien pour être intégrés dans des sauces ou dans des gels intéressants.

Pour ce rack d'agneau printanier, je combine les arômes délicats de la viande avec différents éléments sucrés et légèrement acides:

une sauce aux canneberges à base de fond de légumes accompagne la viande, le fenouil braisé est garni de pickels de fenouil et la croquette de pomme de terre panée dans le panko est garnie de gel de litchi. Une goutte de gelée d'argousier frais et brillant ainsi qu'un peu d'aneth et de cerfeuil complètent l'assiette sur le plan gustatif et visuel.

«Les composants sucrés s'intègrent bien dans des sauces ou des gels.»



Ryan Oppliger

est sous-chef junior au restaurant Magdalena à Rickenbach (SZ). Il a effectué une formation de cuisinier et de pâtissier.

Le jeune homme de 21 ans de Tuggen (SZ) cumule déjà une certaine expérience. Non seulement grâce à ses deux formations, mais aussi, plus récemment, grâce à sa victoire lors du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2021.



Rack d'agneau suisse avec fenouil et croquette de pomme de terre, adouci par une sauce aux canneberges et des gels de litchi et d'argousier.

Concours de cuisine anniversaire – «La Cuisine des Jeunes» a 20 ans



THE ART OF VEAL: DE JEUNES TALENTS DÉPLOIENT LEUR ART CULINAIRE



Le célèbre concours de cuisine en est à sa 20^e édition! En 2022, de jeunes cuisinières ambitieuses et cuisiniers ambitieux auront l'opportunité de briller à «La Cuisine des Jeunes» dès le 16 mai. Cette fois avec un chef-d'œuvre à base de la meilleure viande de veau suisse.

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est une mesure efficace de promotion de la relève: la personne qui convaincra le jury présidé par le grand chef Björn Inniger et qui remportera la victoire gagnera non seulement CHF 3000.-, mais aussi de superbes expériences comme un stage au 7132 Silver Restaurant, une précieuse présence médiatique grâce à des articles dans «Fourchette & Couteau» et dans d'autres médias de la branche, ainsi que des opportunités supplémentaires pour sa carrière.

De délicieux chefs-d'œuvre avec de la viande de veau

«The Art of Veal! Convaincs-nous avec ton chef-d'œuvre à base de la meilleure viande de veau suisse», tel est le défi à relever cette année. Il s'agit de proposer un plat principal de haut niveau pour quatre personnes avec de la viande provenant d'un producteur situé à 50 km maximum de l'entreprise employeuse. Le délai d'inscription est fixé au 14 mars 2022. Le jury sélectionnera ensuite les quatre meilleures propositions soumises.

Concours de cuisine au centre Welle7 à Berne

Les quatre jeunes talents présélectionnés cuisineront en direct devant le public et la presse spécialisée le 16 mai 2022 au centre Welle7 à la gare de Berne. Une grande fête finale aura lieu ensuite.

S'inscrire sans tarder et gagner!

Les personnes déterminées peuvent encore s'inscrire jusqu'au 14 mars. Le concours est ouvert à toute personne ayant terminé son apprentissage avec succès entre 2016 et 2021. Plus d'informations et les documents d'inscription sont disponibles sur lcdj.ch



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

Suisse. Naturellement.

