

# Fourchette & Couteau



## «Résolument régional»

Le restaurateur Patric Dillon sert de la viande provenant de ses propres vaches. >> Page 6

## Je prendrai le cœur cru, s'il vous plaît

Plats créatifs à base de viande crue du restaurant Freibank. >> Page 12

# DE LA TÊTE AU GRAS

*Dans l'assiette plutôt qu'à la poubelle:  
le boucher et gastronome Christoph Jenzer  
donne des idées pour une valorisation  
globale de la viande.*

>> Page 2



Du saindoux aux greubons en guise de pâte à tartiner, du saindoux pour rôtir et cuire au four, des protéines à l'emporter sous forme de gendarmes au poulet: les possibilités de valoriser des restes sont nombreuses.

Boucherie Jenzer, Arlesheim

# QUAND LES DÉCHETS SE MUMENT EN DÉLICICES

*De nos jours, quasiment personne n'a le temps de cuisiner une poule à bouillir. Christoph Jenzer et son équipe en font donc des préparations savoureuses telles que des pâtés, des nuggets, des saucisses au curry ou de la poule au pot, et parlent ouvertement de «valorisation de déchets». Une visite chez l'agent provocateur du monde de la boucherie.*

**P**rovocateur, entreprenant, engagé, en avance sur son temps – il y a de nombreuses façons de décrire Christoph Jenzer. En 1995 déjà, il passe à la viande provenant d'élevages particulièrement respectueux des animaux et de la région – «la qualité Jenzer-Natura», comme il l'appelle. Les porcs détenus pour Jenzer Fleisch & Feinkost AG vivent en plein air et les veaux nourris au lait uniquement proviennent de la région bâloise. L'élevage de vaches allaitantes joue également un rôle important. Ce ne sont là que quelques exemples de la manière dont Christoph Jenzer et sa femme Barbara gèrent la boucherie et l'auberge attenante: «Elle suggère des changements

en posant des questions critiques, moi je bricole, je cherche de nouvelles voies, je mets en œuvre», explique Christoph Jenzer.

### Valoriser au lieu de jeter

Il voit un besoin d'agir en ce qui concerne les poules pondeuses également. «Ces animaux fournissent une viande ferme, pauvre en graisse, savoureuse et en même temps bon marché.» Christoph Jenzer rappelle l'époque où une soupe de poulet permettait de prévenir la grippe et de valoriser les animaux. Aujourd'hui, en revanche, il y a un excédent en raison du manque de demande de poules à bouillir. C'est pourquoi Christoph Jenzer transforme la viande de poules pondeuses en diverses spécialités, dont des saucisses au curry, des chicken sticks – une sorte de gendarme – du rôti de poulet au lieu de jambon de dinde à base de viande importée, ou du pâté «Coeq au vin»: son imagination est sans limites.

Il peut de plus en plus souvent compter sur les idées de ses enfants. Comme il se doit pour une véritable entreprise familiale, Raffael et Annina Jenzer s'engagent eux aussi avec passion contre le gaspillage alimentaire. Le pâté en question, «entièrement réalisé à partir de déchets», selon les dires du père et du fils, a fait l'objet du travail de maturité professionnelle de Raffael et est rapidement devenu un succès. L'un des ingrédients est le foie de poulet rôti, car: «Pour ne pas avoir de déchets, on devrait manger un foie pour

deux blancs de poulet. Ce que l'on ne fait jamais», comme le dit Christoph Jenzer. Sa fille Annina s'intéresse elle aussi aux morceaux restants. Elle a rédigé un guide sur le thème du gaspillage alimentaire, enrichi de recettes simples, dans le cadre de son travail de maturité professionnelle. Outre la viande, elle y aborde également les légumes et le pain.

### Restes sur restes

Pour les Jenzer, le gaspillage alimentaire touche également les cochons de pâturage. En effet, en plus de la viande, il reste toujours de la graisse et du tissu conjonctif lors de la transformation. Dans une optique de valorisation globale, Christoph Jenzer en fait du saindoux et du saindoux aux greubons. Le premier convient parfaitement à la cuisson et aux pâtes à gâteau, le second est délicieux sur du pain toasté: «C'est encore meilleur sur du pain rassis», dit la famille à l'unisson. Des déchets sur des déchets, en quelque sorte. Les Jenzer s'accrochent bien du fait que cette désignation génère régulièrement une certaine résistance. «Sinon, la moitié des gens ne nous écouterait pas.» L'année passée, ils ont donc lancé le «sac poubelle!»: un assortiment de spécialités maison valorisant des restes qui vise à sensibiliser la clientèle à ce sujet sous forme de clin d'œil.



Histoire de famille: les enfants de Christoph Jenzer s'engagent dans l'entreprise.

# UN DUO DE CHOC BIEN RODÉ

Depuis toujours, la boucherie Jenzer est étroitement liée à l'auberge voisine Zum Ochsen. Ici aussi, Barbara et Christoph Jenzer se consacrent à la prévention du gaspillage alimentaire en compagnie du chef de cuisine Dominic Meier: place nette pour les jarrets et les planchettes de viande froide.



Le chef Dominic Meier est le parfait compagnon de Christoph Jenzer dans son engagement contre le gaspillage alimentaire.

Depuis 1898, plaisir de la viande et tradition familiale se côtoient à l'Ermitagestrasse 16 à Arlesheim. Les personnes souhaitant préparer ces délicieux produits à la maison passent à la boucherie, celles souhaitant se les faire servir se rendent à l'auberge, juste à côté. La quatrième génération de la famille Jenzer règne sur les deux lieux et la cinquième pointe déjà son nez.

Barbara et Christoph Jenzer ont repris le flambeau du Gasthof zum Ochsen il y a douze ans. Ils profitent du lien direct entre boucherie et restauration pour lutter systématiquement contre le gaspillage

alimentaire et les déchets inutiles en collaboration avec la directrice Sibylle Böhrler et le chef Dominic Meier. Ils proposent ainsi de nombreux plats en portions de diverses tailles et les différentes bouchoyades sont présentées sous forme de buffet, par conviction. «Cela permet à chaque personne de choisir ce dont elle a envie, ce qu'elle aime et surtout de se servir de la quantité qu'elle mangera réellement», explique Christoph Jenzer.

Une planchette du boucher garnie selon l'offre du jour, une pièce du boucher et une spécialité mensuelle complètent la carte et soulignent l'étroite collaboration avec la boucherie maison. Cette situation serait

idéale pour chaque restaurant, estime Christoph Jenzer. «D'abord pour la transparence de la provenance, ensuite pour les conseils.» Les jarrets en sont un bon exemple: «Celui de derrière est beaucoup plus recherché que celui de devant, alors qu'ils ont le même goût, mais celui de devant coûte deux fois moins cher.» Il vaut donc toujours la peine de se faire conseiller. Chez la famille Jenzer, le principe du «no waste» s'applique de la cuisine au bâtiment: ainsi, les lambris centenaires de la salle du restaurant ont simplement été démontés lors de la construction du nouveau bâtiment puis réinstallés sur les murs et les plafonds au terme des travaux.

## CONSEIL 1

**Pièces du boucher de la boucherie maison: le plat de viande pour les connaisseurs et les personnes soucieuses de l'environnement.**

Il est désormais bien connu qu'un animal ne comporte pas uniquement des morceaux nobles. Or même le «Nose to Tail» ne résout pas toujours le problème et il reste des morceaux. Alors, pourquoi ne pas mettre régulièrement une pièce du boucher à la carte? Ainsi, la clientèle découvre fréquemment des nouveautés, tandis que la boucherie maison n'a pas de surplus.

## CONSEIL 2

**Les frites sont belges: cuites dans de la graisse de bœuf plutôt que dans de l'huile végétale.**

Les frites belges constituent un triple avantage: elles permettent d'utiliser la précieuse graisse de bœuf au lieu de la jeter, cette graisse se conserve 30% plus longtemps que les huiles végétales et les frites sont plus croustillantes. Ou pour le dire avec les mots de Christoph Jenzer: «Quand on a goûté une fois de telles frites, on n'en veut plus jamais d'autres.»

## CONSEIL 3

**Un service personnalisé: des portions variables pour éviter le gaspillage**

Parfois, on n'a pas tant faim, mais tout de même envie d'une entrée et d'un plat principal. Dans ce cas, il est bon que la carte propose des portions de différentes tailles et laisse le choix à la clientèle. Difficile de faire mieux pour éviter le gaspillage alimentaire.

### Chacun ses goûts

Christoph Jenzer préfère servir à sa clientèle du saindoux avec le pain plutôt que du beurre. Les personnes qui optent pour ce choix à l'avenir peuvent en acquérir dans leur boucherie de confiance ou, selon Christoph Jenzer, «le fabriquer tout simplement elles-mêmes»:

- hacher plusieurs kilos de graisse de porc et la faire fondre pendant une nuit à 80 degrés;
- le lendemain, chauffer encore une fois brièvement à 100 degrés pour que l'eau s'évapore;
- verser l'huile dorée dans un récipient, la laisser refroidir et l'utiliser pour la cuisson ou pour faire des préparations de saindoux (voir dernier point);
- assaisonner les greubons, les saler et les verser dans un moule à terrine ou similaire, les laisser durcir et les servir ensuite en tranches avec du pain;
- selon les goûts, ajouter des noix, des fruits secs, des herbes ou du lard cru haché et servir aux convives sa variante personnelle de saindoux.

# UNITED AGAINST WASTE

Chaque année, le secteur alimentaire produit près de trois millions de tonnes de déchets alimentaires en Suisse. Un chiffre que l'association United Against Waste (Tous ensemble contre le gaspillage) veut réduire en proposant des solutions pratiques. Le processus Food Save Management et deux applications sont disponibles pour la restauration et l'hôtellerie.

En réduisant les déchets alimentaires, on préserve non seulement l'environnement, mais aussi les comptes de son entreprise. Parce que de petits changements peuvent déjà faire la différence, l'association United Against Waste a développé le processus Food Save Management (FSM) et deux applications gratuites: dans le cadre de l'approche FSM, un accompagnement individuel pendant au moins une année, une analyse détaillée, des ateliers et des mesures personnalisées permettent de soutenir les entreprises dans la réduction de leurs déchets alimentaires. On peut atteindre des diminutions de 35% en moyenne, voire jusqu'à 70% dans certains cas.

L'application Waste Tracker est un outil d'analyse flexible et simple pour la saisie des déchets alimentaires. L'application Food Save est une source d'inspiration pour aborder le sujet et donne accès à plus de 200 solutions simples et efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans tous les processus de cuisine. La motivation parfaite pour donner une base solide et durable à l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire.

Pour plus d'informations: [united-against-waste.ch](http://united-against-waste.ch)



# Patric et ses reines

*Pour notre série annuelle sur les gastronomes optant systématiquement pour la viande régionale, nous avons rendu visite à Patric Dillon. Il élève des vaches d'Hérens et gère un restaurant dans la région du Gantrisch. Tout y tourne autour de ses vaches, qui paissent sous les yeux des invités.*



Patric Dillon a transformé un heureux hasard en une recette à succès qui allie régionalité et plaisir.

Sur ses jambes robustes, elle sort de l'étable. Elle arrive à hauteur d'épaule de Patric Dillon, son propriétaire. Sa stature est impressionnante: Virginia, 6 ans, musculeuse, env. 750 kilos, douce, forte de caractère, est une combattante prometteuse. C'est l'une des 50 vaches d'Hérens du restaurateur et marchand de meubles Patric Dillon. Tout a commencé par hasard: il y a dix ans, il a reçu deux vaches d'Hérens en échange de deux lits. «Cela a été le début de ma carrière d'éleveur», dit-il en riant. Outre la beauté et la douceur de ses animaux, il admire surtout leur engagement dans l'arène.

#### La tradition des combats de reines

À l'origine, les vaches d'Hérens fournissaient du lait et de la viande. La demande de vaches laitières plus performantes a failli entraîner leur disparition. La race a survécu grâce aux démonstrations de combats. Les vaches d'Hérens se battent d'instinct pour établir une hiérarchie entre elles.

Depuis les années 1920, des démonstrations sont organisées en Suisse romande, en Valais et dans la vallée d'Aoste. «Ces combats sont spectaculaires, mais inoffensifs, explique Patric Dillon. Les vaches choisissent leurs

adversaires et abandonnent dès qu'elles sentent qu'elles vont perdre. La gagnante est désignée reine.» L'élevage de vaches d'Hérens est rentable mais exigeant. Les vaches sont prêtes à combattre à trois ans environ, mais toutes n'en ont pas l'étoffe. Patric Dillon exerce aussi passionnément son métier d'hôte: «La viande des vaches d'Hérens est une délicatesse. Elle est rouge foncé, aromatique et peu grasse», s'enthousiasme-t-il. Et on constate qu'il est aussi fier de ses vaches dans l'arène que de leur viande.»

#### Expérience gastronomique d'Hérens

Lorsque l'on rend visite aux vaches de Patric Dillon en sa compagnie, sa passion saute aux yeux: des étables d'une propreté exemplaire, des animaux beaux et sains réalisant des performances et produisant une excellente viande.

Elle l'a poussé à ouvrir l'Eringier-Lodge à une vingtaine de minutes de ses étables, à Ottenleuebad, dans le canton de Berne. En été, les vaches de Patric Dillon vivent dans les prairies autour du lodge. «Notre clientèle peut ainsi les observer et constater que les animaux dont nous servons la viande se portent bien», explique Patric Dillon. Pour la clientèle, le contact direct avec les animaux et avec leur propriétaire garantit la transpa-

rence et la meilleure viande issue d'un élevage respectueux des animaux. Patric Dillon propose un concept qui fait parler de lui et qui attire la clientèle. Les morceaux nobles servis à l'Eringier-Lodge proviennent de jeunes bœufs et de vaches. Patric Dillon fait transformer la viande des vaches plus âgées en saucisses et en viande séchée en Valais, où il l'utilise pour des burgers d'Hérens. Son activité d'hôte le passionne également. La plupart du temps, il s'occupe lui-même du barbecue. Et il ne manque pas de passer à chaque table et de recevoir des éloges pour sa viande.

#### Marquer des points avec de la viande de première main

Servir de la viande de ses propres animaux génère de la transparence et de la confiance. Les hôtes apprécient, car ils attachent de l'importance à des informations précises sur l'origine et le bien-être des animaux. Même si peu de restaurateurs ont la possibilité d'élever eux-mêmes des animaux, il y a d'autres moyens de renforcer le caractère régional et durable d'une carte. En cherchant aux alentours et en nouant des contacts notamment: quelles sont les exploitations agricoles situées à proximité? Avec quelles boucheries ou autres restaurants une collaboration pourrait-elle être intéressante? Ainsi, une bonne viande de proximité devient un atout, tant pour la clientèle que pour l'établissement.



# UNE PETITE PIÈCE

Restaurant S.Zimmer, Adelboden



*Le premier établissement de Stefan Zimmermann et Tünde Tamàs est à peine plus grand qu'une chambre. Grâce à ce cadre familial, ils sont extrêmement flexibles et proches de tout. Ils ne l'échangeraient pour rien au monde contre un espace plus grand.*

Le cuisinier Stefan Zimmermann a toujours travaillé dans de grandes maisons. Son CV mentionne des étapes comme le Zermatterhof, le Castell à Zuoz et le Bellevue à Adelboden. Mais aujourd'hui, Stefan Zimmermann est propriétaire d'un établissement de tout juste 16 places. Une

seule pièce, baptisée «S.Zimmer» (Ess-Zimmer, salle à manger) par Stefan Zimmermann et sa compagne.

### Classique plutôt que traditionnelle

Le local situé au cœur du village, avec sa vitrine emblématique, a déjà connu bien des

péripiétés. Il a abrité un kiosque puis un bar. «Aujourd'hui, c'est le plus petit restaurant d'Adelboden, mais le plus raffiné», sourit Stefan Zimmermann.

Moderne et simple, avec beaucoup de bois brut, de vieux murs, une arche en pierre – au



premier coup d'œil, on se croirait dans l'un de ces endroits rustiques, typiques des stations de sports d'hiver comme Adelboden. Mais cette impression est trompeuse. À l'S.Zimmer, l'ambiance est familiale et le niveau culinaire élevé. Stefan Zimmermann prépare une cuisine classique contemporaine, de style français, misant sur les produits régionaux.

### Sept plats

Stefan Zimmermann limite délibérément sa carte. Le soir, les convives peuvent se composer un menu de deux à sept plats parmi près de huit créations. La clientèle très variée apprécie cette possibilité: «Selon la saison, notre clientèle vient en majorité d'ailleurs, raconte le restaurateur. Mais les habitants de la région apprécient aussi beaucoup les plaisirs culinaires dans notre cadre agréable.»

### Tout proches

Stefan Zimmermann et Tünde Tamàs travaillent à deux. Lui en cuisine, elle en salle. «Nous pouvons accorder une attention particulière à notre clientèle, lui expliquer les plats et lui parler des produits», raconte Stefan Zimmermann. La dimension réduite de la cuisine lui offre liberté et flexibilité. Il peut ainsi travailler avec de très petites quantités de produits passionnants. S'il manque quelque chose, il modifie ou remplace le plat le lendemain. «Notre petite taille est un avantage. Tout ce que nous faisons et tout ce que nos hôtes apprécient tant est possible parce que notre établissement est si petit et à taille humaine.»

## TRÈS DEMANDÉE

*Chez Stefan Zimmer, on mise systématiquement sur la viande suisse. Car la qualité et la connaissance de la provenance font le bonheur du cuisinier et des hôtes.*

”Pourquoi votre établissement mise-t-il sur viande suisse?”

Stefan Zimmermann: À la maison déjà, on cuisinait toujours de la viande suisse. Pendant ma formation et dans les postes que j'ai occupés par la suite, on accordait également beaucoup d'importance à la viande locale. La qualité des produits carnés suisses est à mon avis parfaite et l'élevage suisse me convainc également.

”Quels conseils donneriez-vous aux établissements gastronomiques souhaitant miser sur la viande suisse?”

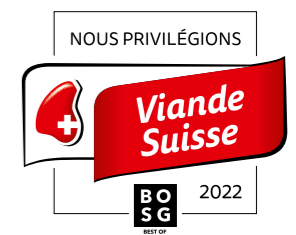
SZ: On peut supposer que la clientèle est prête à payer une viande de qualité à un prix raisonnable aujourd'hui. Le prix de la viande suisse est tout à fait justifié. Il est important de communiquer que l'on travaille avec des produits de haute qualité.

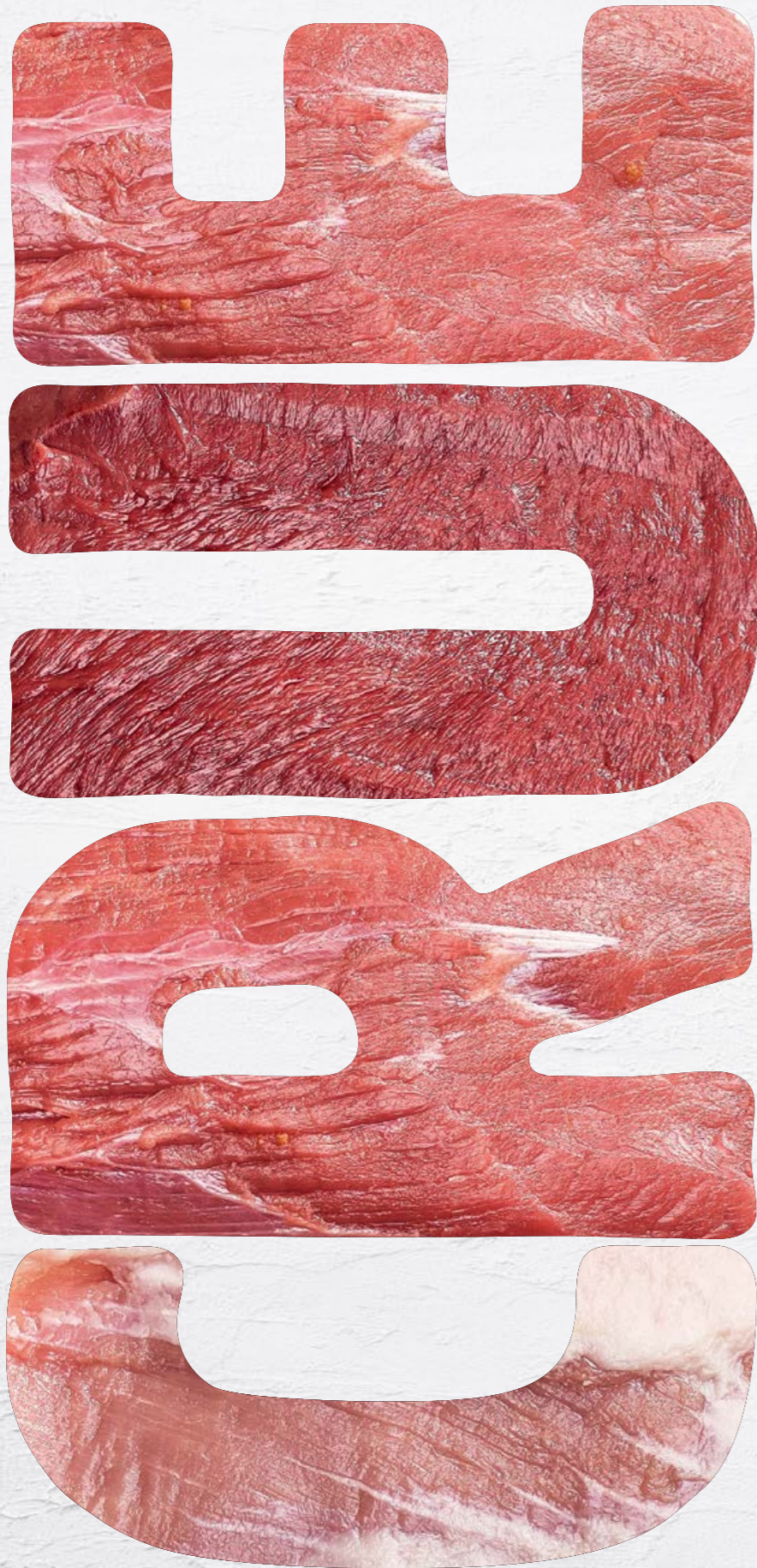
En outre, je recommande de collaborer avec une boucherie locale. La relation personnelle avec des spécialistes de la viande crée la confiance et je la trouve très enrichissante: le boucher du village me donne des conseils professionnels et me fournit ce qu'il y a de mieux. Grâce à lui, je découvre des nouveautés et j'en apprend toujours davantage.

”Comment et pourquoi communiquez-vous cela à vos hôtes?”

SZ: Dans notre petit établissement, nous pouvons consacrer beaucoup de temps à nos hôtes. Nous leur donnons des explications sur les plats servis et leur racontons volontiers des anecdotes sur les produits. Ce qu'ils apprécient particulièrement pour la viande. Surtout lorsqu'ils savent que nous connaissons l'éleveur de bovins. Ou quand nous leur parlons du Gwerdihof, d'où proviennent les porcs de pâturage dont ils sont en train de déguster un steak. C'est ainsi que naissent la confiance et des impressions durables.

Au Restaurant S.Zimmer, on peut choisir de deux à sept plats: de la viande, oui, mais de la viande suisse. Il a obtenu la distinction «Nous privilégions la viande suisse» de Best of Swiss Gastro pour cette raison.





La nourriture crue autrement: Adrian Urfer et David Gross du Freibank présentent de la viande crue autre que les classiques tartare et carpaccio. Découvrez l'art du cru à son sommet.



### PETIT TENDER DE BŒUF SIMMENTAL WAGYU

Comme une entrecôte au beurre aux herbes, mais froide: la viande tendre repose sur une émulsion d'herbes, le caviar de moutarde apporte du piquant, une crème de jaune d'œuf liant le tout.



### BRIOCHE À LA VIANDE HACHÉE DE PORC DUROC

Glace à la moutarde posée sur des oignons, pointe de confiture d'échalotes et tranche de brioche donnent à ce classique allemand une tournure aussi surprenante que délicate.



### CARPACCIO DE CŒUR DE BŒUF

Une fois les tendons enlevés, si la viande est vraiment de bonne qualité, le cœur peut également être consommé cru. Une vinaigrette, des radis marinés et du fromage de montagne râpé parachèvent le tout.



### FREIBANK

Dans le bâtiment de pesage des anciens abattoirs de Berne, les morceaux de viande moins connus sont de vraies stars. En effet, Adrian Urfer et David Gross servent de préférence des plats braisés, du bouilli, des abats et de la charcuterie.

### LE MONDE APPARTIENT AUX AUDACIEUX

Oser, expérimenter, simplement se lancer. C'est ce que conseillent Adrian Urfer et David Gross à tous ceux et celles qui veulent s'essayer à la viande crue. Et puis: «Discutez avec votre boucher, rendez visite à des productrices et producteurs. Ils en savent long sur le sujet. Et n'oubliez pas de questionner vos grands-mères.»

Jouer avec les textures et les arômes est un concept au Freibank. Pour ce faire, le chef de cuisine Adrian Urfer et le directeur adjoint David Gross aiment prendre des chemins étonnants. Cela va d'une préférence pour les special cuts à de la moutarde sous forme de glace. C'est pourquoi ils ont été immédiatement séduits par la tâche de composer trois plats à base de viande crue. «Le goût de la viande est rarement aussi pur que lorsqu'elle est crue, et sa texture est également très différente de celle de la viande cuite», expliquent-ils.

#### La qualité et la fraîcheur sont primordiales

La carte du Freibank ne comporte habituellement qu'un tartare d'aiguillette de rumpsteak de bœuf. Le fait qu'aucun autre plat de viande crue n'y figure est dû à ce qu'Adrian Urfer appelle le plus grand défi de la viande crue: «Elle doit arriver sur la table le plus rapidement possible et sa fraîcheur doit être irréprochable. Si la demande était constante,

cela ne poserait pas de problème.» Adrian Urfer et David Gross misent donc principalement sur la viande crue lors des bouchoyades qu'ils organisent. «Là, nous savons combien de menus nous allons préparer. De plus, la clientèle est généralement plus encline à expérimenter que d'habitude.» Les soirées à thème seraient donc de bonnes occasions pour tester d'éventuelles idées à base de viande crue.

Pour nos trois plats, ils se sont adressés à leur boucherie et à leurs fournisseurs. «Nous leur avons demandé ce qui était possible, ce qui ne l'était pas et de quels autres éléments nous devions tenir compte outre l'hygiène la plus stricte et la meilleure qualité de viande.» Ils ont appris que si la qualité est au rendez-vous, la viande de porc crue ne pose pas de problème, et que si l'on enlève tous les tendons, même le cœur de bœuf peut être servi cru. Alors, n'hésitez pas à tester, cela en vaut la peine.

## SWEET MEAT AVEC RYAN

# Chef-d'œuvre avec mûre

Offrez à vos hôtes un brin de «dolce vita» en plat principal: en alliant viande et douceur. En tant que vainqueur de «La Cuisine des Jeunes» 2021, j'espère que mes idées vous inspireront. Cette fois-ci, je vous propose une aiguillette baronne estivale et fruitée.

L'aiguillette baronne est un morceau «Nose to Tail» peu connu. Je fais ressortir ses arômes pendant 72 heures sous vide à 54° C. Je la fais revenir puis la laque avec un mélange à base de miel et de soja et l'enrobe d'un fin manteau d'avoine, d'amarante soufflée et d'herbes fraîches. Je l'accompagne d'une mûre, d'une quenelle de purée de céleri, d'une raviolle à la betterave farcie de purée de betterave et d'une sauce au jus de cacao. C'est un jus au goût fruité obtenu lors de la fermentation des fèves de cacao. Cela donne ainsi une composition délicatement équilibrée avec des éléments sucrés, fruités et acidulés. Le plus important lorsqu'on «sucré» la viande: les proportions.

*«Les proportions doivent jouer. La douceur ne doit pas dominer.»*

*«On trouve des idées partout: sur Instagram, chez d'autres cuisiniers, dans des livres.»*

Les special cuts tels que l'aiguillette baronne ont une texture intéressante. Leur rapport muscle/tissu est convaincant sur le plan visuel et gustatif, ce qui est le plus important pour moi. Mais l'origine de la viande est tout aussi importante. Je me fournis en viande

uniquement auprès de bouchers que je connais personnellement et qui ne commercialisent que des animaux nourris et détenus conformément aux besoins de l'espèce. Je recommande d'ailleurs cette démarche à tous les cuisiniers et restaurateurs.

La décision de suivre une deuxième formation de pâtissier après mon apprentissage de cuisinier a été un choix de carrière délibéré. En effet, pendant mon apprentissage, j'avais remarqué que le domaine de la pâtisserie était souvent négligé en cuisine, bien qu'il offre un grand potentiel de créativité et de travail artisanal. Lors de mon deuxième apprentissage au café-pâtisserie Müller à Näfels, j'y ai vraiment pris goût. Depuis, j'intègre ce que j'ai appris dans mon travail de cuisinier, et les hôtes aiment ça! Je cherche toujours de nouvelles idées, par exemple sur les médias sociaux ou dans de vieux livres de cuisine.

*«Dans la mesure du possible, je me procure la viande chez un boucher que je connais bien.»*



## Ryan Oppliger

est cuisinier et pâtissier au restaurant Magdalena à Rickenbach (SZ).

Le jeune homme de 21 ans, originaire de Tuggen (SZ), a découvert sa passion pour la cuisine lors des cours de cuisine à l'école, où il a appris comment faire des pâtes. Sa propre machine à pâtes lui a permis d'enthousiasmer sa famille avec ses premières créations.



Aiguillette baronne de bœuf suisse laquée sucrée-salée avec croquant à l'avoine et à l'amarante et garniture aux herbes, sauce au jus de cacao, accompagnée d'une mûre, d'une raviolle de betterave avec purée et vinaigrette à la betterave, d'une purée de céleri et d'une mayonnaise au citron.



MENU



*Spécialités de viande IGP & vins suisses*

## **CERTAINS CUISINIERS NOUS METTENT L'EAU À LA BOUCHE. D'AUTRES Y AJOUTENT DES SPÉCIALITÉS IGP.**

*Nous faisons de la publicité pour vous! Faites plaisir à vos hôtes pendant deux semaines avec des spécialités de viande IGP et des vins suisses sélectionnés, et nous vous offrons votre propre campagne publicitaire.*

*Avec un peu de chance, vous pouvez également gagner **l'un des trois bons Prodega de 1000 francs lors du tirage au sort.** Participez et servez à vos hôtes les meilleures spécialités suisses et, au dessert, un concours permettant de gagner **10 paniers coffrets gourmands IGP.***

**2<sup>e</sup> QUINZAINE DE RESTAURATION IGP DU 4 AU 19 FÉVRIER 2023**

*Inscrivez-vous maintenant avec le code QR ci-dessous ou participez sur [www.quinzainerestaurationsigp.ch](http://www.quinzainerestaurationsigp.ch)*



GASTRO SUISSE

