

Fourchette & Couteau



Promotion de la relève à la Caviezel

En visite au cours de cuisine «Kids ab an den Herd» (Les enfants aux fourneaux) >> Page 6

«Résolument régional»

Pour le restaurateur Damien Germanier, les produits régionaux sont l'essence même de la haute cuisine moderne >> Page 8

POUR LES PETITS

Tables volantes, menus enfants et bien plus encore: le Märchenhotel de Braunwald montre comment choyer petits et grands >> Page 2



Märchenhotel, Braunwald

L'HÔTEL DES ENFANTS

Au Märchenhotel (Hôtel de conte de fées) de Braunwald, la famille Vogel est aux petits soins pour les enfants et les familles. En trois générations, elle a transformé cet ancien établissement polyvalent en paradis pour les enfants. Un entretien sur la villa des poules, les tables volantes et le courage de se spécialiser.

Quand on se rend pour la première fois au Märchenhotel de Braunwald, on ne peut que s'émerveiller. Le pont Golden Geiss trône devant l'hôtel, des lapins gambadent et sautent dans un château à côté de la porte d'entrée, un toboggan déverse ses petits clients à droite de la réception. Un vrai paradis pour les enfants. Cela continue dans les ascenseurs, dont l'un traverse cinq aquariums avec des poissons multicolores et l'autre indique les étages par différentes couleurs de plafond au lieu de numéros. Une boîte de jeu et une table avec un jeu de l'échelle attendent les enfants dans leur chambre. Les attractions sont également nombreuses en dehors de celles-ci. L'arbre géant du pays des contes est le paradis des petits explorateurs. Des ponts suspendus y relient diverses salles de jeux et on y trouve même un nid. L'arbre des contes de fées a été conçu en collaboration avec les designers d'Europa-Park, explique Patric Vogel, conteur pour enfants et directeur de l'hôtel.

Petit-déjeuner et repas du soir spectaculaires

Le repas du soir fait battre les cœurs: les tables de la salle des rois, la salle à manger des enfants, sont suspendues à des cordes et s'envolent vers le plafond après le repas. Il y a donc de la place pour s'ébattre et jouer – et pour le château gonflable qui descend du plafond chaque soir. La locomotive à vapeur Emma apporte le repas, les wagons font office de buffet. Avant cet événement, la fée ou le conteur racontent tous les soirs une histoire. Une tradition qui est à l'origine de l'ambiance magique actuelle: «Durant l'été 1977, mon père devait raconter une histoire à une petite fille pour réussir à la faire tenir tranquille à table pour le repas du soir», raconte Patric Vogel. «Elle a ensuite demandé chaque soir une nouvelle histoire avant d'aller dormir pendant tout son séjour. Peu de temps après, une famille de Zurich nous a appelés pour nous demander si nous étions l'hôtel dans lequel le directeur racontait une histoire le soir.» La spécialisation sur les enfants était née. Elle sera dès lors poursuivie résolument. Encore plus après que Patric et Nadja Vogel, la troisième génération, ont repris l'établissement en 2011.

L'importance du positionnement

Depuis lors, chaque transformation et chaque extension ont été guidées par l'idée de s'adapter toujours mieux aux enfants et aux familles. Une focalisation qui leur a fait perdre certains clients, comme l'admet Patric Vogel. Il assume. «Le plus important est que pour chaque client perdu, deux autres nous trouvent.» Il plaide pour plus de courage de se spécialiser. «Il y a pléthore d'établissements polyvalents. Pour se démarquer, il faut avoir un profil précis et un positionnement clair.» Les enfants peuvent ainsi apporter leur œuf de petit-déjeuner de la villa des poules au chef de cuisine, et le lait pour les céréales coule du pis d'Emmie, la vache du buffet du petit-déjeuner. Aucun extra payant au Märchenhotel, toutes les activités pour enfants sont comprises dans le prix de la chambre.

L'extérieur et l'intérieur sont tout aussi féériques.



Elles flottent au plafond: les tables volantes de la salle des rois.

Après le travail: le chef invité Rolf Caviezel, le directeur d'hôtel Patric Vogel et le chef Dominik Hergenhan (de g. à d.)



REPENSER LES PLATS POUR LES ENFANTS

Rolf Caviezel a créé deux plats pour le Märchenhotel de Braunwald et prouve que l'on peut servir autre chose que des tranches panées et des nuggets. Place aux vitamines cachées et aux chips anti-gaspillage alimentaire.

VITAMINES CAMOUFLÉES

Risotto à l'émulsion d'huile de colza aux herbes, boulettes de bœuf avec carottes, céleri, poireau et thym: Rolf Caviezel apporte en douce des vitamines et des nutriments aux enfants.



AU FOUR PLUTÔT QUE FRITS

Bâtonnets de fromage d'Italie panés avec écrasée de pommes de terre, purée de carottes au gingembre et chips de pelures de carottes qui évitent le gaspillage alimentaire et ravissent les enfants.



L'ambiance est détendue, le jury est impatient: le chef invité Rolf Caviezel et le chef du Märchenhotel Dominik Hergenhan vont bientôt servir le premier des deux plats tests de la viande suisse. Patric Vogel donne les dernières consignes, puis c'est parti: risotto vert, boulettes de viande et pop-corn caramélisé font leur entrée. Seuls quelques bouts de carottes rendent les enfants attentifs aux vitamines que les boulettes contiennent, en plus de

la viande de bœuf. Cela n'enlève rien au plaisir: tout est délicieux, la couleur du risotto est très appréciée, presque toutes les notes attribuées sont des 6.

La tablée attend le deuxième plat avec intérêt: bâtonnets de fromage d'Italie panés avec écrasée de pommes de terre. La purée de carottes sur l'écrasée apporte une touche de couleur, tout comme les chips fabriquées à partir d'épluchures de carottes. Une sauce

au yogourt et au curry complète le plat. Tout convient aux enfants, comme le montre l'évaluation. Le gingembre dans la purée de carottes ne semble pas les déranger. Le deuxième plat obtient également de super notes.

Pour Rolf Caviezel, le repas test montre de manière frappante que des alternatives aux habituels menus pour enfants existent. «Bien sûr, ces menus sont toujours délicats.

Mais le problème n'est souvent que dans la tête des adultes.» Il s'engage donc pour plus de créativité. «Sur le plan nutritionnel, ces deux menus répondent aux critères d'une cuisine saine pour les enfants. Sans en faire tout un plat.» Tout est dit, et il retourne à la cuisine le sourire aux lèvres.

CONSEILS POUR LES RESTAURANTS

Kathrine Berger Meili, elle-même maman d'une fille, se consacre depuis 2013 à la gastronomie réservant un bon accueil aux enfants. Elle répertorie ce type de restaurants dans le guide food4family.ch et, depuis 2016, elle conseille et certifie les établissements qui souhaitent s'améliorer dans ce domaine.

Qu'est-ce qui rend un établissement accueillant pour les enfants? «Décider consciemment de le devenir, explique Kathrine Berger Meili avec conviction. Des jouets ne servent à rien s'ils sont posés là à contrecœur.» Trois conseils tirés de sa boîte à idées:

- 1** L'attention aux enfants commence dès l'arrivée: si la famille se sent accueillie au lieu d'être juste tolérée, la partie est souvent à moitié gagnée. Prévoir de la place pour la poussette vous fera encore gagner des points. Peut-être même proposerez-vous de la garer?
- 2** Présentez aux enfants une carte sur laquelle ils peuvent cocher ce dont ils ont envie. Ainsi, ils se sentiront pris au sérieux et cela les occupera un moment. Faites preuve de souplesse et de calme en matière de mangeuses et mangeurs difficiles ou de verres de sirop renversés.
- 3** Si vous n'avez pas de place pour un coin de jeu, proposez une boîte de jeu à poser directement sur la table. Que vous en ayez plusieurs ou que les enfants puissent choisir quelque chose dans une boîte n'a pas d'importance. L'important est qu'ils soient occupés. Et que le personnel vérifie le contenu de la boîte pour que tout soit toujours propre et prêt.

Vous trouverez les exigences du label de qualité de Kathrine Berger Meili sur gastro4kidzz.ch.

KATHRINE BERGER MEILI

Les études de psychologie de Kathrine Berger Meili étaient déjà centrées sur les enfants et les adolescents. Pour elle, la qualité de l'accueil des enfants est un avantage concurrentiel indéniable.





LES ENFANTS aux fourneaux

Rolf Caviezel rêve que l'école promeuve la cuisine autant que le sport. En attendant, il invite les enfants à se mettre aux fourneaux dans le cadre de ses cours «Kids ab an den Herd» (Les enfants aux fourneaux). Nous l'avons observé à l'œuvre.



Trois plats, plein de couleurs: le menu «Les enfants aux fourneaux» dans toute sa splendeur.

Si cela ne tenait qu'à Rolf Caviezel, une tranche horaire fixe serait réservée à la cuisine chez les plus jeunes. Au lieu de cela, elle disparaît de plus en plus du programme scolaire. «Je me souviens de cours de cuisine qui remplissaient la matinée et de menus entiers dans ma scolarité. Mon fils, lui, compose aujourd'hui un hot-dog mayo, puis écoute une heure d'explications sur la pyramide alimentaire.» Selon son expérience, à la maison aussi, manger et cuisiner perdent de l'importance. «Un patrimoine culturel disparaît, car sans repas en commun, il n'y a plus guère d'échanges. Autre aspect à ne pas sous-estimer: plus on mange de plats précuisinés «en passant», plus on favorise le surpoids et d'autres problèmes de santé.»

Tour du jardin

Il y a six ans, Rolf Caviezel a donc décidé d'agir en lançant les cours de cuisine pour enfants «Kids ab an den Herd» (Les enfants aux fourneaux). Dans ces cours qu'il propose dans toute la Suisse, il cuisine et mange en deux heures un menu trois plats avec les enfants, montrant que c'est possible en un temps restreint. Au menu ce mercredi de la fin août: salade de cornettes tiède dans une demi-pomme cuite dans du jus de betterave, saucisse de porc maison avec des tomates et du basilic, accompagnées de spaghettis de courgettes et de boulettes de pommes de terre au fromage, suivies de glace aux baies de sureau avec pruneaux, abricots et espuma de sureau. Donc des ingrédients du jardin connus, sains et de saison ou parfaits pour valoriser des

restes, ici des cornettes. Avec un aperçu de la fabrication en boucherie et la connaissance des produits en prime. Sans oublier un effet spectaculaire: grâce à l'azote, la glace est nappée de fumée. Une référence à la passion de Rolf Caviezel pour la cuisine moléculaire. «Le dessert est indubitablement du Caviezel», affirme le gastronome dynamique.

Promotion de la relève incluse

Le projet est largement soutenu par des partenaires, dont Viande Suisse, les pâtes Bschüssig, Hug, Sbrinz, Pistor, Eberle Spezialitäten, Salzladen, Lusini, la ville de Granges, le Märchenhotel Braunwald, Gastro SG ou la caisse-maladie Swica. Les parents versent une participation aux frais de cinq francs. Rolf Caviezel travaille bénévolement, seuls la cause et le service à la société lui importent. «Cuisiner, manger et connaître les ingrédients doivent redevenir des habitudes. En même temps, nous encourageons la relève – pas seulement en cuisine, mais dans toute la branche alimentaire.» Les parents lui envoient régulièrement des photos des expériences culinaires de leurs enfants après les cours. Il sait alors que son message est passé – et se consacre avec d'autant plus d'énergie à son rêve d'un accueil de midi financé par l'État, avec possibilité de participer à la cuisine et aide aux devoirs. Le projet n'en restera certainement pas là.



ROLF CAVIEZEL

Rolf Caviezel a gagné ses galons de cuisinier au Grand Hôtel Dolder de Zurich et au Suvretta House de Saint-Moritz notamment. Il est réputé avoir du flair pour l'innovation en matière de gastronomie. En outre, il est l'auteur de 14 ouvrages spécialisés récompensés à plusieurs reprises. On le trouve le plus souvent dans son Foodlab à Granges.

freestylecooking.ch

Gastronomie régionale et moderne

Dans son restaurant de Sion, le chef et restaurateur Damien Germanier mise exclusivement sur les produits de la région. Dans ses menus gastronomiques, des aliments simples mais de qualité provenant de la région deviennent de véritables stars de la haute gastronomie.

Le chef Damien Germanier est convaincu que les cuisiniers ont des responsabilités: «Ma manière de cuisiner a changé. Elle est devenue plus éthique et plus responsable.» C'est pour cela que Damien Germanier se concentre sur des produits de la région.



Il attache une grande importance à la valorisation entière des animaux et propose toujours divers morceaux dans ses plats de viande. Sur l'assiette, duo de porc: faux filet revenu à feu vif et fricassée cuite lentement au four.

« Les produits de luxe traditionnels ne m'intéressent plus depuis longtemps », déclare le cuisinier et restaurateur Damien Germanier. Il ne mâche pas ses mots et suit une ligne claire. Le style de Damien Germanier a évolué au cours de ses 15 années d'indépendance, passant d'une cuisine de brasserie à une gastronomie raffinée avec 17 points au Gault & Millau et une étoile au Guide Michelin. C'est un passionné: « Les produits que j'utilise sont restés les mêmes. Car pour moi, une cuisine haut de gamme et raffinée se définit par la qualité des matières premières et par le savoir-faire du cuisinier ou de la cuisinière. »

Rien d'exotique

Le chef explique que c'est aussi la raison pour laquelle il a depuis longtemps banni de sa cuisine les produits de luxe comme le foie gras, le homard, le caviar ou les produits exotiques. « Ces produits ne font effet que par leur statut. Ils ne nécessitent pas de grandes compétences en cuisine. » Les stars de la cuisine de Damien Germanier sont donc des aliments simples, de qualité et de la région, que le cuisinier se procure directement auprès des productrices et producteurs. Soit dans diverses exploitations maraîchères et fruitières produisant même des kiwis et des agrumes dans le Bas-Valais ou au bord du lac Léman, soit chez divers pêcheurs du même lac.

Ou encore exclusivement chez son boucher de confiance, avec lequel Damien Germanier travaille depuis de nombreuses années.

L'animal en entier

Damien Germanier connaît le maître boucher David Blanc d'un précédent emploi dans le canton de Fribourg. Et même si David Blanc ne travaille pas directement dans le Bas-Valais, Damien Germanier lui est toujours fidèle. « Nous nous comprenons parfaitement. Je sais comment il travaille, avec quelle conscience il choisit ses animaux, où il les fait abattre et qu'il mature la viande le temps nécessaire après l'abattage. » Damien Germanier et son boucher sont aussi d'accord sur l'utilisation



Damien Germanier sert naturellement aussi des abats, souvent comme plat secondaire et à petites doses. Ci-dessus, rognons et foie de porc accompagnés de chou-fleur et d'une sauce crémeuse avec de la feta et de la livèche pour l'acidité.



” Le luxe, ce sont les choses simples. “

Permis d'informer

Le restaurateur Damien Germanier mise autant sur la régionalité que sur la valorisation globale de ses produits. Sans hésiter, il sert régulièrement des abats à ses clients. Il est conscient que « de nombreuses personnes évitent ces morceaux », ils ne sont donc jamais l'élément unique ou principal d'un plat. « Mais en tant que restaurateurs, nous pouvons éduquer le palais de nos clients », estime-t-il. Il n'hésite donc pas à recourir à quelques astuces. Notamment lorsqu'il présente à sa clientèle des abats de manière pas trop évidente, un peu cachée. Cela fait toujours de l'effet: « Les gens sont souvent étonnés de la saveur délicieuse d'un plat en apprenant après coup ce qu'ils ont réellement mangé. »



Hôtel de montagne Zur Sau, Abländschen (BE)



LIÉ À LA RÉGION

100% Abländschen – c'est ce que l'on obtient au restaurant de l'hôtel de montagne Zur Sau. Pour offrir des débouchés à l'agriculture locale, l'équipe utilise systématiquement des ingrédients provenant des environs.

Le village de montagne d'Abländschen compte 38 habitantes et habitants en été, et même six de moins en hiver. À l'hôtel de montagne Zur Sau et dans son restaurant, beaucoup d'entre eux sont présents d'une manière ou d'une autre. La collaboration avec le village et la vallée est très importante ici et se retrouve dans toute l'offre. Qu'il s'agisse de viande, de légumes ou de produits laitiers: ce qui est disponible à Abländschen et dans les environs y est acheté. Le sandre des Alpes venant de Susten a fait le plus long trajet. «Nous voulons montrer tout ce que nous avons ici», explique le restaurateur Clà Frei. Le cordon-bleu en

est un exemple très parlant: la viande provient de porcs Duroc élevés par l'agriculteur d'Abländschen Hans-Peter Daenzer pour le compte du restaurant, le fromage au lait cru est fabriqué à 100% par les trois agriculteurs du village, les pommes de terre et les légumes proviennent du champ ou du potager de la maison.

Faire soi-même

«Nous nous sommes lancés dans nos propres cultures avec un champ de pommes de terre», explique Clà Frei. Entre-temps, un potager est venu s'y ajouter. La vie à Abländschen est donc très variée, écrit l'équipe du Zur Sau

dans la carte: «Nous récoltons, cuisinons, servons, nettoyons et accomplissons toutes les tâches imaginables lorsque l'on accueille des hôtes par passion.» L'enthousiasme pour le métier et le travail en commun est palpable. C'est ainsi qu'est né le souhait de créer de la valeur ajoutée au niveau régional. «L'agriculture locale n'a d'avenir que si elle trouve des acheteurs pour ses produits. C'est ce que nous voulons être. Parce que nous aimons travailler en circuits courts et que nous pensons que notre hôtel de montagne est situé dans l'une des plus belles régions au monde.»

L'équipe engagée et passionnée du Zur Sau: derrière, Rade, Clà et Énio, devant, Kornelija, Ralph et Regina.



À village marquant, nom marquant

L'équipe actuelle est en place depuis deux ans. Sa première décision a été de changer le nom. L'ancien hôtel de montagne s'appelait Weisses Kreuz – «un nom aussi répandu dans le bottin que le sable au bord de la mer. «Zur Sau», en revanche, apporte précisément cette singularité que nous souhaitons célébrer dans notre restaurant.» Les dix chambres, qui comptent 23 lits au total, sont parfaites pour toute personne souhaitant savourer 100% d'Abländschen dès le petit-déjeuner.

MAIS ENCORE...

Des porcs Duroc et des pintades du village, du bœuf et du veau du Saanenland voisin: à l'hôtel de montagne Zur Sau, on sert uniquement de la viande suisse.

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

Clà Frei: Notre objectif principal est de promouvoir la valeur ajoutée régionale et d'être un acheteur fiable pour les agriculteurs de la vallée. Nous voulons aussi montrer à nos hôtes tout ce que la région offre sur le plan culinaire. La collaboration avec des agriculteurs locaux et l'accent mis sur la viande suisse en découlent naturellement.

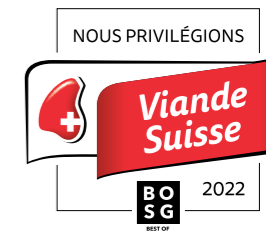
”Quels conseils donneriez-vous aux établissements gastronomiques souhaitant miser sur la viande suisse?”

CF: Tout commence par la collaboration avec des boucheries ou des agriculteurs locaux, selon que le restaurant est situé en ville ou à la campagne. Il en résulte automatiquement une large offre de viande suisse et, en même temps, une prise de conscience de tout ce qui peut être produit ici. Les nuggets de poulet du Brésil sont naturellement exclus. Nous faisons les nôtres nous-mêmes, à partir de différents morceaux de pintade régionale et avec une panure maison. Car c'est bien de cela qu'il s'agit: ne pas hésiter à porter un regard critique sur sa carte. Et ensuite, chercher ce qu'on peut remplacer par du régional et comment.

”Comment et pour-quoi communiquez-vous cela à vos hôtes?”

CF: Nous parlons beaucoup et volontiers de nos porcs Duroc, de nos pintades et de notre philosophie, sur la carte et le site internet, mais principalement à table, dans l'échange direct avec nos hôtes. Ils doivent pouvoir sentir combien nous estimons les produits régionaux et la fierté que nous en tirons. Depuis l'hôtel de montagne, on peut apercevoir l'alpage avec vue sur les Gastlosen où nos porcs passent l'été. Cela permet d'aborder le sujet et ce n'est que l'une de nombreuses belles histoires.

Du «Schnouserplättli» (planchette) au cordon-bleu: au Zur Sau, toute la viande provient de Suisse. Il a obtenu la distinction «Nous privilégions la viande suisse» de Best of Swiss Gastro pour cette raison.



SWEET MEAT AVEC RYAN

Une tendresse particulière

Pour moi, rien n'égale une poitrine de porc bien tendre. À condition que la viande soit de très bonne qualité. Aujourd'hui, je vous montre comment associer de manière délicieuse ce morceau à des composants sucrés.

Tout dépend des saveurs principales. C'est la règle dans le food pairing (combinaison d'ingrédients), notamment lorsque l'on associe de la viande à des éléments sucrés. Je me réjouissais de cette création à base de viande de porc, car elle se marie très bien avec du sucré.

«C'est aussi valable pour le food pairing avec de la viande: les contraires s'attirent.»

Pour moi, la poitrine de porc est bien plus qu'un plat hivernal réconfortant. Lorsqu'elle est cuite correctement, elle est extrêmement tendre et fond presque dans la bouche. Pour cette variante, je marinde d'abord la viande à sec dans du sel pendant environ 30 minutes, puis je la cuis sous vide pendant 24 heures à 68° C. Comme garniture, j'ajoute des oignons grelots, des pickles de cerise et une aubergine cuite à la vapeur et assaisonnée de pâte miso. Un croissant de pomme de terre, découpé dans une longue et fine tranche, enroulé et cuit sous vide, complète l'accompagnement.

«Rien n'égale la tendreté d'une poitrine de porc vraiment bien cuite.»

Que l'inspiration pour un plat vienne de la cuisine ou d'ailleurs: je trouve de nombreuses idées par tâtonnement. Ce que je recommande à toute personne travaillant avec des produits alimentaires. Mais je n'expérimente jamais en matière de provenance des ingrédients. Pour la viande en particulier, une relation étroite avec de bons fournisseurs régionaux est indispensable. Je travaille depuis longtemps avec «mon» boucher. Je sais toujours d'où vient la viande et lui fais entièrement confiance.

«Je trouve l'inspiration partout. J'invente de nombreux plats simplement en essayant.»

Poitrine de porc suisse cuite lentement, avec oignons grelots, pickles de cerise et aubergine à la vapeur, accompagnés d'un croissant de pomme de terre cuit sous vide.



Ryan Oppliger

crée avec amour du détail.
Et toujours en s'amusant.

«Mon patron m'a récemment dit qu'il ne m'avait jamais vu de mauvaise humeur», dit Ryan en souriant. Le cuisinier et pâtissier aime rigoler. Mais il sait aussi être sérieux: il lancera bientôt son premier projet gastronomique.



BUILD YOUR BEST

Tu es une jeune cuisinière ou un jeune cuisinier talentueux et ambitieux et tu aimes créer des burgers? Alors, c'est toi que nous cherchons: suscite l'enthousiasme avec ton chef-d'œuvre lors du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2023.

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 «Radius by Stefan Beer», une précieuse présence médiatique grâce à des articles dans «Fourchette & Couteau» et dans d'autres médias de la branche, une participation en tant que 2^e commis au Bocuse d'Or Suisse ainsi que des opportunités supplémentaires pour sa carrière.

Présente ton burger signature

Qu'il s'agisse de combinaisons de saveurs particulières ou de constructions spectaculaires: nous recherchons la création de burger la plus savoureuse, innovante et originale, avec de la viande, des accompagnements et des sauces 100% suisses – le tout aussi frais, de saison et régional que possible. Laisse libre cours à ta créativité!

Concours de cuisine le 8 mai 2023 au centre Welle7 à Berne

Les quatre jeunes talents sélectionnés cuisineront en direct devant le public et la presse spécialisée le 8 mai 2023 au centre Welle7 à la gare de Berne. Une cérémonie exclusive de remise des prix aura lieu ensuite.

S'inscrire maintenant et gagner!

Le concours est ouvert à toutes les cuisinières et tous les cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2017 et 2022. Tu trouveras les conditions de participation et tous les documents sur lcdj.ch

Le délai d'inscription est fixé au 27 février 2023.

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.

