

Fourchette & Couteau



INSPIRATION RÉGION

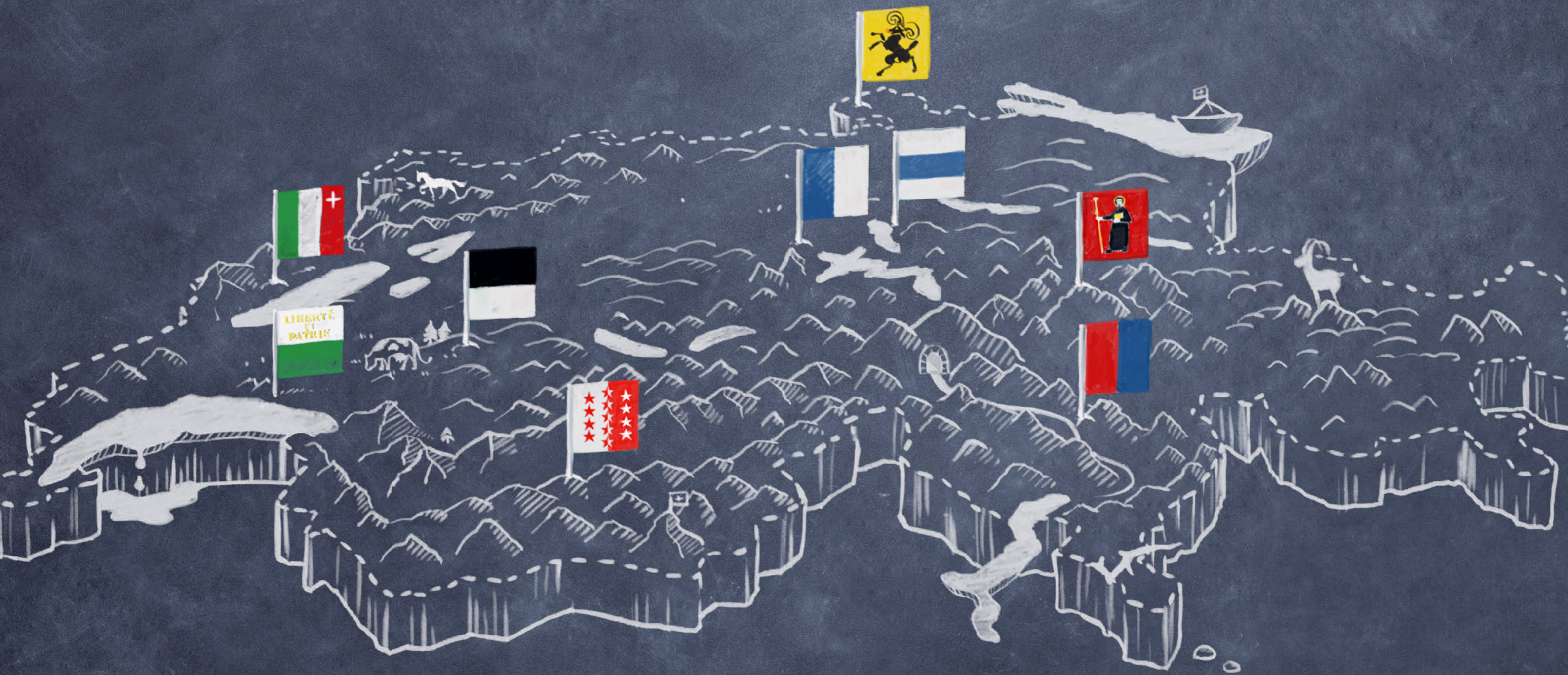
La gastronomie et les spécialités régionales permettent de se rendre compte de la proximité de bons produits.

En lien avec l'environnement

Comment on travaille «entre voisins» au Löwen à Bangerten. >> page 4

Retour vers le futur des régions

Entretien avec le conseiller gastronomique et grand chef Pascal Schmutz. >> page 8



L'ATOUT DE LA RÉGIONALITÉ

Des produits uniques, des histoires inspirantes, des expériences attrayantes: miser sur la cuisine régionale est au moins triplement gagnant. Cette édition de «Fourchette & Couteau» fait halte dans différentes régions et met leurs particularités et spécialités dans l'assiette.

La cuisine régionale est tendance, dans les restaurants et auprès de la clientèle. Car il est difficile d'égaliser les produits cultivés localement en termes de saveur et d'histoires. De plus, ils ont des circuits de livraison courts et renforcent l'économie locale. Les spécialités régionales parlent de tradition et d'artisanat et nous font goûter des recettes parfois vieilles de plusieurs siècles.

Grand choix de viandes régionales

En matière de viande en particulier, le choix de produits cantonaux et régionaux est presque illimité et va bien au-delà du Mostbröckli appenzellois et des saucisses de veau à rôtir de Saint-Gall. Pour cette édition, nous nous sommes rendus dans les cantons de Vaud, Fribourg, Neuchâtel, Zoug et Glaris et avons ramené des saucisses aux choux,

aux cerises et du rôti haché notamment. La gagnante du concours LCDJ, Anastasia Mischukova, s'est rendue au Tessin et en a rapporté les luganighetta toutes fraîches d'un boucher de Bellinzona. En fin de magazine, elle nous révèle ce qu'elle a cuisiné avec une fois de retour chez elle.

Les cordons-bleus comme atouts régionaux

Le cordon-bleu permet de multiples interprétations régionales. Servi pour la première fois à Brigue, à l'époque de Napoléon, ce classique a fait son «tour de Suisse» et peut être farci à volonté de délices régionaux. Nos inspirations viennent du Gertrudhof à Zurich et de la boucherie Wüthrich à Ostermundigen, et offrent un aperçu de la Suisse dans une panure croustillante.

L'avenir passe par la région

Pascal Schmutz, chef récompensé et conseiller gastronomique, plaide lui aussi pour davantage de plats régionaux. Parce que les véritables trésors et vraies histoires se trouvent dans les environs et favorisent l'indépendance économique. Notre reportage à Bangerten montre à quoi cela peut ressembler concrètement: sous la houlette de deux sœurs, un restaurant et une ferme s'y soutiennent mutuellement. Une coexistence aussi vécue à la boucherie bio Ueli-Hof, de l'élevage des animaux à la vente de la viande. Martin Fischer nous explique pourquoi c'est une solution «Nose to Tail» idéale.



VIANDE ET LÉGUMES (PRESQUE) D'À CÔTÉ

Au Löwen, à Bangerten, Julia Pfäßli sert de la viande d'animaux ayant vécu à proximité et des légumes qu'elle a regardés pousser. Un aperçu de la cohabitation familiale entre le restaurant et la ferme.



Quand y a-t-il quoi et combien? C'est le principe quotidien de la cuisine régionale de Julia Pfäßli, mais aussi le défi et le moteur de sa créativité: «Mettre l'accent sur la région et la saison me force à rester flexible.»

Ragoût de queue de veau sur purée de pommes de terre maison: au Löwen, à Bangerten, on applique à la lettre le «Nose to Tail», de préférence dans le cadre d'une étroite collaboration familiale. Julia Pfäßli (à droite) et Anja Winkelmann (à gauche) sont respectivement l'aînée et la cadette de cinq sœurs.



De la terre à l'assiette: le raifort que Julia râpera tout à l'heure sur le ragoût de queue de veau.

Lorsque nous entrons dans la cuisine du Löwen à Bangerten cet après-midi-là, Julia Pfäßli est en train d'ajouter une bûche. Car on y cuisine comme autrefois: sur un fourneau «alimenté par le bois de notre forêt», dit la cheffe de cuisine et aubergiste, donnant ainsi le ton de notre conversation. Que ce soient les pommes de terre pour les röstis, les frites et la purée, le colza et le tournesol pour l'huile, le blé pour la farine, les fruits pour les desserts, les jus et les eaux-de-vie, les œufs, les noix, les légumes et les herbes – les produits cuisinés au Löwen proviennent presque tous de la ferme attenante. Les bouquets de fleurs sur les tables sont également faits maison. La sœur de Julia Pfäßli, Anja Winkelmann, s'occupe de la ferme, qui comprend entre autres 200 arbres à haute tige, près de 160 poules et un troupeau de vaches allaitantes. Les deux sœurs ont repris l'exploitation de leurs parents. «À l'époque de mes grands-parents et arrière-grands-parents, l'auberge servait plutôt à boire, la nourriture est venue plus tard. Mes parents ont été les premiers fous à gérer le restaurant et la ferme avec cette exigence», explique Julia Pfäßli.

Animaux entiers, engagement total

La cuisine régionale lui a donc été inculquée dès son plus jeune âge. Tout comme la conscience que la viande n'est jamais juste un produit, mais qu'elle est toujours liée à un être vivant. Cette attitude détermine encore aujourd'hui les achats de viande de Julia Pfäßli. Le veau pour le ragoût de queue de veau a été élevé dans l'exploitation de son beau-frère et abattu par le frère de celui-ci, elle achète les porcs chez le boucher du village ou à la ferme bio. Elle participe même à la chasse une fois par automne en tant que rabatteuse et achète des brocards afin de disposer de gibier suisse dès le début de la saison. Les bouchoyades sont également une tradition. «Nous y découpons tout nous-mêmes et servons pendant une semaine nos propres boudins, saucisses au foie et à rôtir.» Comme pour de nombreux autres classiques suisses, elle s'en tient aux recettes de son père. «La bouchoyade a toujours été sa grande passion. Après son décès soudain l'automne dernier, nous honorons son héritage.»

Un artisanat mâtiné de technique

C'est également à Hans Pfäßli que l'on doit l'association de l'artisanat traditionnel et de la technique moderne. «Cuisiner exclusivement des plats maison et de saison demande beaucoup de main-d'œuvre, explique Julia Pfäßli. C'est là que de nouveaux appareils sont parfois utiles. Le surgélateur rapide, par exemple. Ou, comme à l'époque, le Pacojet. Mon père était alors l'un des premiers à en utiliser un.» Avec ou sans assistance technique, on cuisine à coup sûr avec des ingrédients régionaux.



L'ÉTHIQUE RENCONTRE LE PLAISIR

Grâce à la collaboration entre la boucherie bio et le groupement de productrices et producteurs, l'Ueli-Hof gère tout, de l'élevage respectueux des animaux à la vente en passant par l'abattage et la transformation de la viande. Pour la clientèle, cela signifie que chaque morceau raconte une histoire.



Le chemin menant au bureau de Martin Fischer passe devant de grandes fenêtres. Elles donnent sur les salles d'épluchage, de maturation et de transformation, et l'on devine l'abattoir derrière. Nous voici au cœur de l'univers de l'Ueli-Hof. «De l'élevage à la vente, nous avons en mains l'ensemble de la chaîne de valeur axée sur la transparence et le bien-être animal, explique le responsable vente au commerce de détail et restauration. Abattre nos animaux nous-mêmes nous garantit le respect de l'animal, même lors du dernier trajet, tout en assurant une traçabilité transparente.» En d'autres termes: en plus d'une viande délicieuse, on trouve à l'Ueli-Hof de savoureuses histoires. À votre demande,

Martin Fischer et son équipe racontent volontiers quel âge l'animal avait, où il vivait, comment il s'appelait.

Sur mesure

Un autre avantage de l'abattage maison est de travailler la viande immédiatement: «Tous les lundis, nous fabriquons de la viande blanche à rôtir directement après l'abattage. À 4 heures, le cochon est encore vivant, à midi, les premières saucisses à griller sont prêtes.» Difficile de faire plus frais. Seul défi de ce mode de production: «Nous devons savoir à l'avance s'il y aura de grosses commandes.» Les personnes qui voudraient des saucisses blanches pour toute la semaine doivent les commander avant le jeudi



Martin Fischer vend les produits de l'Ueli-Hof dans le commerce et la restauration.

après-midi. Il est toujours judicieux de prévenir, car «autant nos possibilités sont parfois limitées pour les demandes de dernière minute, autant nous sommes flexibles lorsque nous le savons à temps. Des quantités importantes, des découpes spéciales, de la viande sur l'os, avec la couenne, des abats – presque tout est possible», explique Martin Fischer.

Solution de stockage

Beaucoup de restauratrices et restaurateurs ne voient rien de ces éventuelles fluctuations. Ils conçoivent leurs cartes de manière flexible et servent ce qui est disponible. «Marcel Hurschler de la Jazzkantine, par exemple, a récemment commandé dix kilos de viande à braiser, et un restaurant de Zurich voulait huit kilos de viande à griller. De telles commandes ouvertes s'inscrivent parfaitement dans notre philosophie.» Les restaurants bénéficient non seulement d'une viande très fraîche, mais aussi du «Nose to Tail»: ceux qui ne peuvent pas stocker des animaux entiers par manque de place passent commande à l'Ueli-Hof en plusieurs fois.

Le bien-être des animaux en point de mire

Tout a commencé par un changement de cap dans la ferme d'Ueli Unternährer. Ses parents et lui approuvaient de moins en moins la filière d'abattage conventionnelle. Ils avaient envie d'assumer leur responsabilité envers les animaux jusqu'à la fin – et ont donc pris les choses en main. Au début, la ferme était le seul fournisseur de la boucherie maison. Au fil des années, elle est devenue un groupement de productrices et producteurs engagés et convaincus. Un noyau dur complété à l'occasion par des collaborations informelles. «Ensemble, nous sommes comme le boucher du village d'autrefois, explique Ueli Unternährer. Notre démarche est très traditionnelle: nous perpétuons ce qui se faisait dans toutes les fermes avant l'industrialisation.» Le résultat fait le bonheur de la clientèle et des restauratrices et restaurateurs.

LES INTRANSIGEANTS

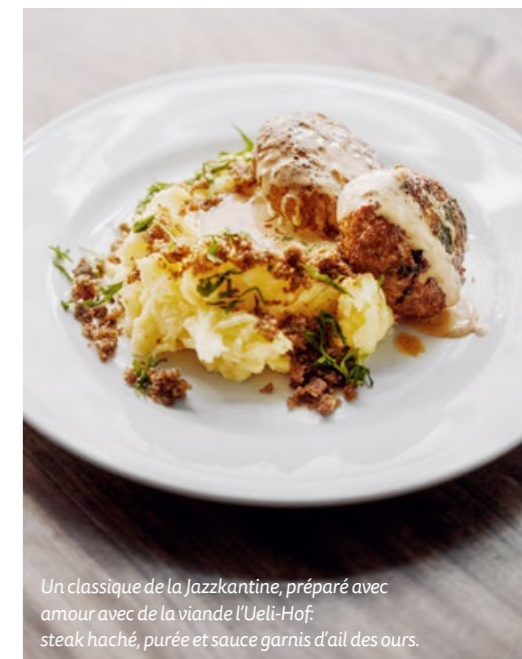
La Jazzkantine de Lucerne mise systématiquement sur des ingrédients naturels et régionaux. Le copropriétaire Mario Waldispühl nous explique pourquoi l'Ueli-Hof était incontournable.

Vous achetez une grande partie de votre viande à l'Ueli-Hof. Comment êtes-vous arrivé à cela?

Lorsque nous avons repris la Jazzkantine en mars 2019, nous avons décidé que nous voulions savoir clairement et concrètement d'où provient quoi. Le bien-être des animaux et la durabilité doivent s'appliquer dans tous les domaines. C'est ainsi que l'Ueli-Hof est devenu notre fournisseur préféré. J'avais déjà souvent entendu parler de leur méthode de travail cohérente et leur entreprise est juste à côté. Aujourd'hui, je peux dire qu'ils traitent les animaux avec un tel respect que cela m'impressionne à chaque fois que je me rends sur place. Pas seulement dans les exploitations, mais aussi à la boucherie. Les collaboratrices et collaborateurs adhèrent à ce qui se fait en matière de relations mais aussi de produits. La qualité et le goût de la viande sont incroyables.

En dehors de cela, qu'appréciez-vous dans les produits de l'Ueli-Hof?

D'une part la combinaison entre qualité, bien-être animal et personnes derrière les produits, et d'autre part la flexibilité. Que notre chef de cuisine puisse appeler



Un classique de la Jazzkantine, préparé avec amour avec de la viande l'Ueli-Hof: steak haché, purée et sauce garnis d'ail des ours.

à tout moment et commander dix kilos de viande à braiser. Et l'immense choix de délicieux morceaux de viande moins connus. Au début, nous prenions ce qui restait. Entre-temps, nous devons presque nous battre pour les joues de porc.



Le quatuor de la Jazzkantine: Mario Waldispühl, Marcel Hurschler, Rahel Heller et Sylvan Müller (de g. à d.).



«NOS GRANDS-PARENTS NOUS ONT MONTRÉ L'EXEMPLE.»

Si cela ne tenait qu'à Pascal Schmutz, la cuisine régionale serait la norme. Nous avons rencontré le chef récompensé et conseiller gastronomique et l'avons interrogé sur les éléments essentiels d'une carte régionale.

Pascal Schmutz parle vite, avec précision et passion. On imagine aisément comment il interroge ses mandataires, va de ferme en ferme, fait participer l'équipe de cuisine. Son message est clair: le commerce régional est l'avenir de la gastronomie.

Vous conseillez des restaurants qui souhaitent réorienter leur cuisine, comme le Bären à Gonten. Vous y avez entièrement axé la carte sur l'Appenzell et mis l'accent sur une cuisine régionale. Comment avez-vous procédé?

Pascal Schmutz: La première et la plus importante étape de ce type de projet est d'écouter les propriétaires de restaurant et de recueillir leurs souhaits. On oublie souvent cette étape, alors que c'est la base: quels sont leurs objectifs? Qu'est-ce qui leur a manqué jusque-là? Quelle orientation souhaitent-ils donner à leur établissement? Je fais de même avec les directrices et directeurs, je leur demande quels sont leurs problèmes ou difficultés. J'inclus aussi l'équipe de cuisine dans le questionnement. Puis vient la recherche sur le terrain. Même si je saisis rapidement l'état d'esprit d'un hôtel, d'un restaurant ou d'une région: pour apporter de la régionalité sur une carte, il faut visiter des exploitations. On doit prendre ce temps. Je me laisse donc porter, sans but et au gré de mon instinct, m'arrêtant ici ou là, à la recherche de produits, de personnes et d'histoires marquants.

J'étudie les traditions et les produits de chaque canton pour en déterminer les spécificités, puis je les rapproche de la liste de souhaits du restaurant et crée une carte. Pour l'ancrer dans l'établissement, j'organise des dégustations, pour la cuisine et pour le service. Je me mets aux fourneaux, raconte mes tournées, explique mes choix et transmets aux personnes présentes des connaissances et de l'enthousiasme. Ce processus renferme souvent un énorme potentiel, dans les cuisines et dans les exploitations. Les productrices et producteurs n'ont pas toujours conscience de leur remarquable travail.

Quelles opportunités une telle orientation offre-t-elle?

Je ne poserais pas la question ainsi, car c'est la seule solution. Si nous voulons moins dépendre de l'étranger et faire de la restauration durable, nous devons défendre nos productrices et producteurs régionaux. Nos grands-parents se nourrissaient de ce qui poussait dans leur jardin. Commander de la viande et du poisson au Japon ne leur serait

jamais venu à l'esprit. Pour moi, la cuisine régionale est tout simplement l'avenir.

Quels sont les défis de la cuisine avec des produits régionaux?

Au Bären à Gonten, il s'agissait de faire arriver les produits de la ferme en cuisine. J'ai dû trouver des solutions logistiques. La disponibilité peut également représenter un défi qui peut être résolu de manière pragmatique: au lieu de décrire un plat dans les moindres détails, mieux vaut une formulation ouverte et rester flexible. La clientèle doit toujours savoir ce qu'on lui sert, bien sûr, mais sans préciser de quelle partie du bœuf il s'agit. Presque tous les restaurants écrivent bien «poisson frais du jour». On peut faire la même chose pour la viande.

«POUR MOI, LA CUISINE RÉGIONALE EST TOUT SIMPLEMENT L'AVENIR.»

Quels sont vos conseils et recommandations pour les gastronomes souhaitant concevoir une carte (plus) régionale?

Deux points me semblent importants: premièrement, plus la cuisine est régionale, plus les restaurateurs et les producteurs se rendent mutuellement forts. Les premiers donnent une sécurité aux seconds, qui peuvent aller de l'avant et oser des nouveautés. Deuxièmement, nous aimons manger une nourriture aussi authentique que possible en vacances. Mais qu'en est-il des personnes qui les passent en Suisse? Ressentent-elles toujours «notre» cuisine? Ma recommandation: faire confiance à la régionalité et se lancer. Le mieux est encore d'essayer!

PASCAL SCHMUTZ

Il sait ce qu'il fait: avant de se mettre à son compte, il y a sept ans, Pascal Schmutz a cuisiné dans des établissements cinq étoiles comme le Vitznauerhof et le Waldhaus Flims. Il a obtenu 16 points au Gault & Millau et a été désigné «Découverte de l'année en Suisse alémanique» en 2010. Aujourd'hui, il allie art culinaire et économie et, en tant que consultant en alimentation et pourvoyeur d'idées, il aide des professionnels à affiner leur profil. Sa liste de client-e-s comprend notamment la Fondation Beyeler, GraubündenViva, Volvo, Coca-Cola et les remontées mécaniques d'Engelberg-Titlis.

LES PLAISIRS DE LA RÉGION

La Suisse culinaire regorge de trésors. Nous vous en présentons quelques-uns – avec des idées de préparations innovantes.



1 LA LONGEOLE

La longeole est originaire de Genève et s'accompagne généralement d'un gratin de pommes de terre. Mais pourquoi ne pas la servir tiède sur une choucroute crue avec une salade de doucette en entrée? Ou en excellente longeole au sugo avec des pâtes ou des gnocchis?



2 LE RÔTI HACHÉ GLARONNAIS

Le rôti haché glaronnais est traditionnellement servi avec une sauce brune, des légumes et de la purée de pommes de terre. Réinterprété, il est délicieux en sandwich, dans un petit pain croustillant, avec de la moutarde douce, des oignons marinés et de la choucroute.



3 LA SAUCISSE AUX CHOUX VAUDOISE

Traditionnellement, la saucisse aux choux vaudoise produite dans les cantons de Vaud, Fribourg et Neuchâtel est utilisée pour le papet vaudois, cuite sur des poireaux et servie avec des pommes de terre. Mais elle peut aussi garnir une pizza vaudoise avec des champignons et du chou plume, ou être accompagnée de lentilles orientales.



4 LA SAUCISSE AUX CERISES DE ZOUG

La saucisse aux cerises peut être grillée ou bouillie. La version à griller fait merveille dans un hot-dog plein de pep, avec une salade de chou rouge et une sauce à la moutarde. En automne, elle se marie avec des accompagnements de gibier comme du chou rouge, des marrons et des spätzli.

5 LA SAUCISSE DE JAMBON DE HALLAU

Cette spécialité schaffhouseoise se déguste principalement froide et coupée en fines tranches sur une planchette apéro, avec des pickles de légumes faits maison ou des cornichons au vinaigre. Chaude, la saucisse ne saurait manquer sur une Hallauer Platte. Accompagnée de courge aigre-douce, de laitue et de graines de courge grillées, elle fera une délicieuse salade de cervelas.

À CHAQUE RÉGION SON CORDON-BLEU

Parfois, nécessité fait loi. C'est ce que raconte la légende de cette cuisinière de Brigue qui, à l'époque de Napoléon, aurait préparé 60 escalopes panées farcies de jambon et de fromage à partir de 30 tranches de porc, afin de rassasier un groupe non annoncé. Aujourd'hui, le cordon-bleu est l'un des plats suisses les plus variés. Voici quelques idées pour chaque région et saison.



Cordon-bleu de printemps

Des conserves de rhubarbe pour anticiper ou prolonger le printemps: ce cordon-bleu de porc aux saveurs aigres-douces, épicées et fondantes grâce au mélange de Mostbröckli, de taleggio, de moutarde aux figues et de compote de rhubarbe, a été servi comme cordon-bleu du mois au Gertrudhof.



Cinque Stelle

Toute la Méditerranée dans une panure aux flocons de piment: ce cordon-bleu d'Adrian Wüthrich fait voyager le palais et les pensées – la noix de bœuf est farcie de cantadou, d'herbes italiennes, de tomates séchées, d'olives et de jambon cru suisse. Bon appétit, buon appetito, buen provecho!



Cordon-bleu des Grisons

Deux traditions réunies: Sascha Menzi du Gertrudhof farcit une escalope de veau de fromage de montagne et de capuns, enrichissant ainsi l'ensemble croustillant de Salsiz, de lard et de bettes à tondre ou de côtes de bettes.



Cordon-bleu fondue

Un classique dans du classique: dans cette variante, le Gertrudhof sert l'escalope de porc panée sans fromage, mais avec un caquelon. À la place du pain, la clientèle trempe des morceaux de cordon-bleu dans une fondue – le clou de toute carte d'hiver, la fin créative à l'embarras du choix.



Jersey Blue

Cette fois, la boucherie Wüthrich farcit l'escalope de porc de fromage bleu, de jambon et de moutarde aux figues et utilise des flocons d'avoine pour la panure. Comme pour la farce, les variantes de panure sont nombreuses: cornflakes, panko, noix de coco, pop-corn, ajout d'épices – aucune limite à la créativité.



Cordon-bleu paysan

Une raclette ne saurait manquer en hiver. C'est pourquoi Adrian Wüthrich choisit du cou de porc, du fromage à raclette fumé, du lard cru et des oignons frits. La panure à base de panko – une variante japonaise de chapelure – garantit un enrobage extra-croustillant.

Les pourvoyeurs d'idées

Pour les idées de recettes, nous avons pu compter sur Sascha Menzi, du restaurant zurichois Gertrudhof, et Adrian Wüthrich, de la boucherie du même nom à Ostermündigen. Le Gertrudhof propose une vingtaine de cordons-bleus et en crée un nouveau chaque mois. La boucherie conseille sa clientèle depuis 1886.

FAGOTTINI ALLA TICINESE



Nous avons demandé à Anastasia Mischukova, la gagnante LCDJ de l'année passée, de nous proposer un plat avec une spécialité de viande tessinoise. Elle nous raconte la traversée d'un col qui s'est terminée par des fagottini de châtaignes farcis à la luganighetta et par une équipe de reporters repus.

« J'aime ces histoires, la possibilité d'explorer une région sur le plan culinaire. Il a tout de suite été évident que les marrons seraient à l'honneur. Ils sont mon souvenir personnel du Tessin. La saucisse était également une évidence, en raison de la diversité des saucisses tessinoises, et parce qu'elles sont synonymes de valorisation entière de l'animal, un critère qui me tient à cœur. Ne manquait que le fruit adéquat. Une combinaison qui remonte à mon enfance au Kirghizistan: les fruits et la viande y sont souvent et volontiers associés et se prêtent merveilleusement à des plats umami. J'accorde une grande importance aux qualités gustatives dans ma cuisine. Je préfère les plats qui réunissent les cinq saveurs. D'où la présence de citron dans l'espuma.

Tout d'origine tessinoise

Mais revenons au fruit. Un ami cuisinier d'origine tessinoise m'a donné l'idée du kaki. La figue me paraissant trop connue, j'ai donc choisi le kaki pour ce plat – avec des fagottini à la farine de châtaigne farcis à la luganighetta, accompagnés d'une espuma au citron et au fromage et de lamelles de marrons rôties. J'ai acheté les ingrédients lors d'une excursion au Tessin avec mon père. Nous voulions prendre le tunnel du Gothard, mais sommes passés par le col en raison des embouteillages. Heureusement, car au moment de notre pause repas, j'ai découvert un magasin proposant toutes

sortes de fromages tessinois – tous anonymes, je ne connais donc toujours pas le nom du fromage le plus savoureux et le plus formidable de l'espuma.

Saucisse au mètre

J'ai acheté la luganighetta – la petite sœur de la luganigha roulée en escargot à griller et spécialité typique des grotti tessinois – chez un boucher à Bellinzona. Il venait de la fabriquer et était en train de l'enrouler à la longueur souhaitée pour chaque cliente et client. La saucisse mesurait bien 20 mètres. Nous avons communiqué avec les mains, car je ne parle pas l'italien et lui pas l'allemand. De retour à la maison, le plus grand défi a été la farine de châtaigne: j'ai dû recommencer la pâte trois fois et compenser l'absence de gluten dans les châtaignes avec de la farine de blé. Mais l'effort semble en avoir valu la peine, à en juger par les visages satisfaits de la journaliste et du photographe.»



Enroulée à Bellinzona à la longueur désirée par Anastasia: la luganighetta, un secret des grotti tessinois.





Jana Burren, la gagnante du concours «La Cuisine des Jeunes» de cette année. Et si ta photo s'affichait ici en 2024?



AUX TALENTS DE LA CUISINE DE TOUTES LES RÉGIONS!

Tu es jeune, tu as de l'ambition et tu recherches un coup de pouce pour ta carrière de cuisinière ou de cuisinier? Alors note dès maintenant le 6 mai 2024 – date de la 22^e édition du prestigieux concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes».

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 de haut vol et qui remportera la victoire gagnera non seulement CHF 3000.–, mais aussi de superbes expériences comme un stage dans un restaurant renommé, 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.



Concours de cuisine au centre Welle7 à Berne

Les quatre jeunes talents sélectionnés cuisineront en direct devant le public et la presse spécialisée le 6 mai 2024 au centre Welle7 à la gare de Berne. Une cérémonie exclusive de remise des prix aura lieu ensuite.

Stay tuned!

Le concours est ouvert aux cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès

entre 2018 et 2023. L'ensemble des conditions et des documents de participation seront publiés sur lcdj.ch en novembre 2023.

 Reste informé-e sur nos canaux de médias sociaux.


Restez informé-e-s en vous abonnant à «Fourchette & Couteau»



La différence est là.

Souhaitez-vous recevoir gratuitement quatre fois par an les dernières tendances de la gastronomie et des histoires passionnantes sur la viande? «Fourchette & Couteau» de Viande Suisse vous offre des connaissances spécialisées et des informations de fond – de pro à pro.

S'abonner maintenant simplement sous viandesuisse.ch/commander ou avec le code QR.

Souhaitez-vous modifier votre adresse? Veuillez envoyer un e-mail à gastronomie@proviande.ch

