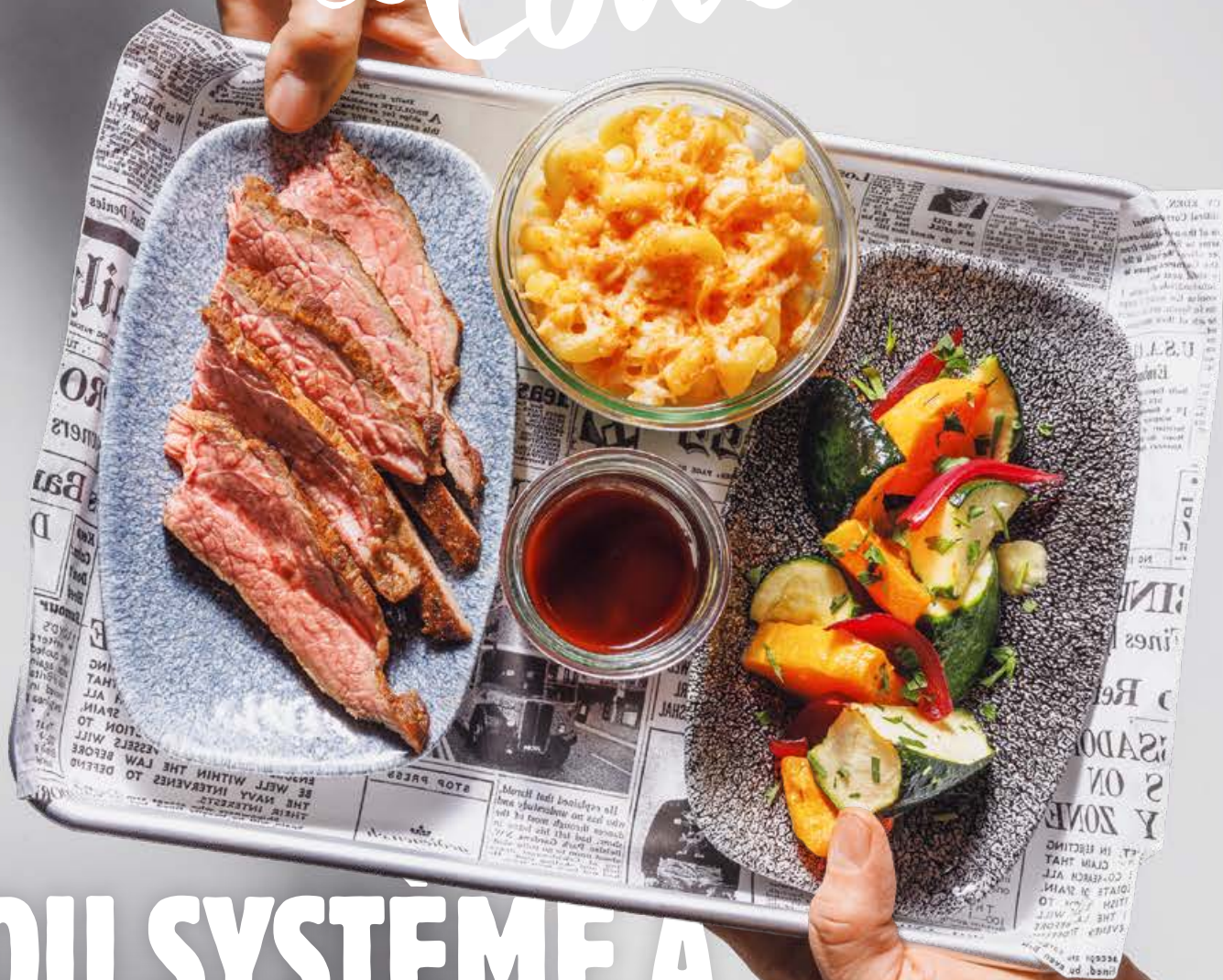


Fourchette & Couteau



DU SYSTÈME A LA SYNERGIE

Pourquoi la restauration collective vaut mieux que sa réputation et inspire toute la branche.

Cuisine soignée pour tous les âges

Comment Domicil Cuisine réunit sous une même toque EMS gros clients et traiteur.

>> page 8

Cuisine collective et viande suisse

Cuisiner pour une clientèle nombreuse? Entretien avec Bernd Ackermann.

>> page 12



BIEN PLUS QUE DES REPAS STANDARDISÉS

Vous est-il arrivé de manger à la cantine quand vous étiez enfant, de faire la queue avec votre plateau dans un réfectoire d'école professionnelle ou de vous offrir une collation dans un restaurant d'hôpital? Alors vous faites partie des personnes qui ont expérimenté la restauration collective – un secteur d'activité qui joue un rôle important dans l'évolution de la branche. En effet, la diversité croissante des offres culinaires et le développement constant de concepts innovants vont bien au-delà de la mission principale de la restauration.

L'évolution de la société rencontre la diversité culinaire

À une époque où le travail, l'alimentation, la durabilité et les relations sociales changent, la restauration collective gagne en importance: on n'apaise pas seulement sa faim dans les cuisines et cantines collectives, on y entretient aussi des interactions sociales. Et cela à tout âge: de la cantine scolaire au service de restauration d'un EMS en passant

par le restaurant d'une grande entreprise, l'éventail est très large. Nous vous montrons pourquoi l'image poussiéreuse de la cantine est dépassée et pourquoi la restauration collective est tendance.

Pleins phares sur la restauration collective

Deux exemples de bonnes pratiques nous permettent de jeter un regard plus attentif sur des cuisines collectives innovantes, qui convainquent par leur qualité gastronomique et sont des modèles de gestion durable qu'exige la gastronomie moderne. Bernd Ackermann, chef à l'Epilepsie-Zentrum à Zurich et auteur, nous livre son expertise sur les opportunités et les défis de la cuisine collective. Sa longue expérience permet de jeter un coup d'œil dans les coulisses et offre des pistes pour optimiser les processus gastronomiques.

Dans sa chronique, le célèbre conseiller en restauration Pascal Schmutz explique comment les professionnel-le-s des établissements

classiques et collectifs profitent les un-e-s des autres et comment les cantines peuvent avoir du succès sur le plan économique et durable, notamment en ce qui concerne la viande.

Enfin, Jana Burren, la gagnante du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de l'année dernière, vous fera saliver avec son classique de la restauration collective réinventé.

À vous de jouer maintenant! En effet, que vous travailliez dans la restauration classique ou collective: la lecture du présent Fourchette & Couteau vous donnera de nombreux exemples qui «font envie» et une bonne dose d'inspiration.

EN ACCORD AVEC L'HOMME ET L'ENVIRONNEMENT

Depuis un an, SV Suisse montre l'exemple en passant progressivement au label IP-SUISSE pour ses achats de viande. Un coup d'œil dans les coulisses du plus grand fournisseur de restauration collective de Suisse.

Les 280 établissements SV Suisse ont servi environ 15,5 millions de repas en 2023. Les recettes sont toutes élaborées à Dübendorf, le siège du plus grand fournisseur de restauration collective de Suisse. Avant de visiter l'entreprise SV zurichoise Chreis 14, nous nous arrêtons chez Dörte Bachmann, responsable de la durabilité, et Claudio Schmitz, Head of Culinary Excellence. Avec leurs équipes, ils veillent à ce que les plats soient durables, variés, savoureux, calculés et formulés avec précision. Pour ce faire, ils s'inspirent notamment de l'approche Planetary Health Diet (régime de santé planétaire). «En résumé, l'objectif de ce principe scientifique est: bon pour toi. Bon pour la planète», explique Dörte Bachmann. L'alimentation doit donc être équilibrée, respectueuse de l'environnement et lutter contre le gaspillage alimentaire tout en utilisant les ressources naturelles de manière responsable.

De la place pour tout

Les aliments d'origine végétale comme animale ont leur place dans la Planetary Health Diet – «ce qui compte, c'est la quantité et la proportion des différentes composantes du menu», explique Dörte Bachmann. Pour la planification, cela signifie que si l'offre végétale est encouragée et élargie en permanence, la viande joue un rôle tout aussi important et est proposée

chaque jour. «La viande fait partie de notre tradition alimentaire et notre clientèle continue à en demander. Elle doit pouvoir choisir librement, jamais nous ne décidons à sa place», précise Dörte Bachmann. Elle et Claudio Schmitz préfèrent rendre l'offre végétale aussi attrayante, créative et savoureuse que possible, sans qualificatifs tels que «macaronis des Alpes végétariens» et «lasagnes végétaliennes». Pour la viande, elle mise sur des critères stricts et sur des partenaires comme la Protection suisse des animaux PSA.

Préférence pour des produits labellisés

En 2016 déjà, SV Suisse a élaboré en collaboration avec la Protection suisse des animaux PSA un concept pour proposer de la viande suisse issue des programmes soutenus par la Confédération tels que «Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST) et «Sorties régulières en plein air» (SRPA) dont la proportion était d'env. 70% en 2023. Depuis l'année dernière, SV va encore plus loin: après le passage de la viande congelée au label IP-SUISSE en mars 2023, ce sera le tour des achats de viande fraîche dès mars 2024. «En tant que plus grand fournisseur de restauration collective de Suisse, nous prenons nos responsabilités, c'est dans notre ADN, explique Dörte Bachmann. Promouvoir et établir un système alimentaire

durable ne peut réussir que si les grands acteurs s'y engagent également.» C'est pourquoi le changement ne se limite pas à certains établissements, mais s'effectue sur tous les sites nationaux. Les avantages économiques et écologiques vont de pair, explique la responsable du développement durable: «Grâce aux grandes quantités, nous bénéficions d'un effet de volume, c'est-à-dire de conditions favorables, et nos efforts ont un grand impact.»



Les têtes pensantes de l'orientation culinaire de SV Suisse: Dörte Bachmann, responsable du développement durable, et Claudio Schmitz, Head of Culinary Excellence.



Cuit à point: flank steak de bœuf à fibres longues.

Dans la bibliothèque des saveurs

Les quantités nous mènent directement au travail quotidien de Claudio Schmitz. Il produit en quelque sorte tout ce qui quitte le comptoir. Avec son équipe, il s'occupe de normes culinaires et de recettes innovantes, étudie les tendances alimentaires, accompagne les nouvelles ouvertures et soutient les établissements. Une fois par an, il invite en outre les cheffes et chefs de cuisine à un Culinary Day. «On y parle stratégie, gestion d'équipe, développement de recettes et nouveaux produits, et y échange entre participant-e-s.» La bibliothèque numérique de recettes est l'élément fédérateur. «Avant de valider le développement d'une nouvelle recette, p. ex. pour une semaine nationale de découverte, nous la cuisinons et en calculons les ingrédients dans notre Foodlab, ici à Dübendorf. Puis nous les faisons tester par une entreprise de notre Culinary Circle». Les meilleur-e-s cheffes et chefs de cuisine SV font partie de ce cercle. L'un d'entre eux est Roman Koberstein du Chreis 14, le lieu de

notre shooting. Si la recette est validée, tous les établissements peuvent y accéder dans la bibliothèque en ligne. Claudio Schmitz et son équipe du Foodlab développent également les plats souhaités par les établissements. «Ils sont les plus proches de leurs hôtes et doivent pouvoir adapter leur offre à ceux-ci. Selon le principe: il faut que ce soit bon, tous les jours, dans chaque établissement, pour chaque client-e.»

De la théorie à la pratique

Outre les ingrédients, des quantités précises et des recettes cohérentes sont déterminantes pour le goût. Le processus décrit ci-dessus existe aussi pour cette raison. «Nos établissements reçoivent ainsi, en plus des calculs exacts, des informations détaillées sur les allergènes et les calories de chaque plat» explique Claudio Schmitz. Sur place, ces informations sont présentées lors des briefings quotidiens. Nous assistons à l'un d'entre eux au Chreis 14. Tôt le matin, l'équipe de cuisine est informée sur les quelque 370 repas de midi prévus et à 10 h 45, le personnel de

service et les autres collaboratrices et collaborateurs de l'entreprise sont prêts. Le chef de cuisine Roman Koberstein énumère les plats du jour, leurs ingrédients et allergènes, annonce la soupe et le dessert du jour, les suppléments de protéines pour le salad bowl et répond aux questions qui concernent souvent la viande: de quel type de morceau s'agit-il, à quoi faut-il faire attention lors de la découpe, combien de grammes du morceau mettre dans les assiettes, etc. Aujourd'hui, ce sera un flank steak, un special cut de l'abdomen du bœuf, de forme ovale et avec de longues fibres, explique le chef. Au moment du «let's go», il est temps de dresser les assiettes de dégustation et de se souhaiter bon appétit!



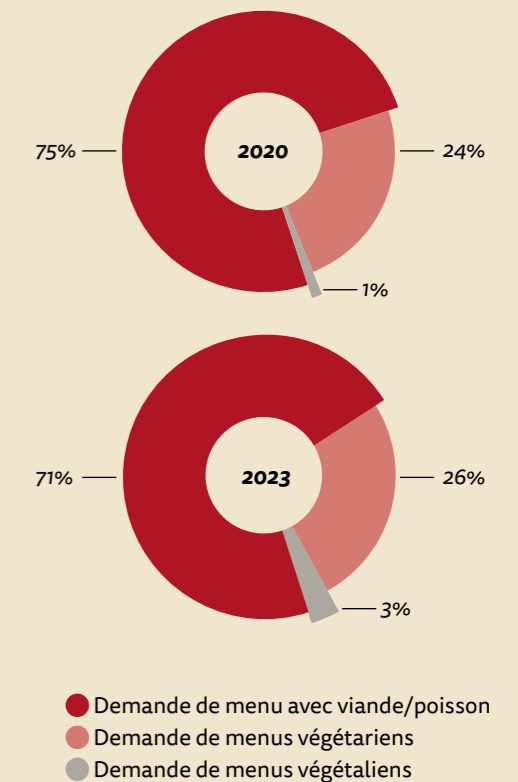
AU SOMMET

Les plus grands fournisseurs de restauration hors domicile 2022

- 1 McDonald's Suisse**
966 mio. CHF chiffre d'affaires
- 2 Fédération des coopératives Migros**
576,8 mio. CHF chiffre d'affaires
- 3 SV SA**
355 mio. CHF chiffre d'affaires
- 4 Groupe Coop**
314 mio. CHF chiffre d'affaires
- 5 Groupe Eldora**
311,3 mio. CHF chiffre d'affaires

Source: food-service

Menus dans les hôpitaux, la restauration à domicile et collective:



Source: extrait de l'enquête SVG «Preise und Angebote in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie». Données collectées en octobre 2023.

CUISINER DE MANIÈRE DURABLE EN GRANDE QUANTITÉ: COMMENT FAIRE?



Font partie de l'équipe de Domicil: Lea Walther, directrice adjointe de Domicil Cuisine, et Michael Abel, chef de Domicil Hausmatte.

Notre visite dans la grande cuisine de Domicil Cuisine le montre: une politique d'achat judicieuse permet de concilier 14 000 menus par semaine et viande suisse.

Au sous-sol, nous pénétrons dans le quotidien d'une grande cuisine professionnelle. Bien que ce ne soit pas un jour de production, chaque poste du centre névralgique de Domicil Cuisine est occupé. Sur la chaîne de distribution, on prépare un plat pour le service de repas à domicile, dans le coin pâtisserie, des rangées de caracs attendent leur glaçage vert vif, la salade russe est prête par chariots entiers, les cuisses de poulet marinent dans de grands plats.

Une production minutée

«Nous préparons rarement moins de 40 kilos de viande par repas», explique Lea Walther concernant les quantités. La directrice adjointe de Domicil Cuisine nous guide habilement entre les nombreux chariots, fours et plans de travail, donnant ici une brève instruction, là un renseignement, tout en gardant une vue d'ensemble, indispensable avec environ 14 000 repas par semaine. Les plats préparés ici seront ensuite servis dans divers endroits: Domicil Cuisine prépare des plats

pour ses institutions pour personnes avec démence, pour de gros clients externes et gère un service de repas à domicile et un service traiteur dont les besoins varient. En plus des menus planifiés, les institutions bénéficient d'une offre d'alimentation lisse et de finger food, les client-e-s externes d'une adaptation à leurs besoins, sans viande de porc p. ex., et les repas livrés à domicile peuvent être personnalisés. Les sources d'approvisionnement, le système de production et les recettes sont les mêmes partout.

Grouper les achats est avantageux

Les sites Domicil achètent la viande ensemble. «Grâce à l'achat groupé, nous bénéficions de bonnes conditions et pouvons miser sur de la viande suisse pour tous les plats, malgré les grandes quantités, explique Lea Walther. Nous répondons ainsi à nos propres exigences et aux besoins de notre clientèle.» La saisonnalité aussi est essentielle. «Nous planifions nos menus sur un cycle de huit semaines. Les accompagnements et les légumes marquent

les saisons. Au printemps, nous proposons des asperges, en automne, du chou rouge.» Une fois préparés, les repas sont immédiatement refroidis puis livrés. La clientèle du service de repas à domicile reçoit un sac isotherme par semaine et conserve les repas dans des barquettes pratiques au réfrigérateur jusqu'à leur consommation. Le même processus s'applique aux institutions.



Toujours ouverte aux souhaits des résident-e-s: la boîte aux lettres du bistrot Hausmatte.



Achats centralisés, préparations individuelles

Il suffit ensuite de régénérer les aliments avant de les déguster. «Les recettes tiennent compte de ce processus. Personne ne mangera donc des pâtes molles ou des légumes trop cuits», explique Lea Walther. Les aliments panés et frits étant absents en raison de la régénération, les différents sites organisent parfois des repas gastronomiques. «Ainsi, les résident-e-s ont de temps en temps l'occasion de manger des frites, notamment.» Les autres sites Domicil, qui centralisent leurs achats mais cuisinent de leur côté, peuvent p. ex. servir à leurs client-e-s des escalopes panées ou des cordons-bleus à partir d'un filet de porc. «Les morceaux de viande sur la liste de commande groupée sont basés sur les plans de menus de Domicil Cuisine, les sites peuvent tout à fait les adapter avec un peu de créativité.»

Un bistrot public

Domicil Hausmatte à Wohlen est l'un de ces sites. Contrairement à Bethlehem, la cuisine n'est pas encore éclairée à notre arrivée. Le chef Michael Abel nous a convoqués tôt le matin pour l'interview et la séance photo afin qu'il puisse ensuite préparer les menus du jour avec son équipe sans être dérangé. «La cuisine est en pleine effervescence à partir de 9 heures », explique Michael Abel. Il s'agit de nourrir d'une part les résident-e-s de Domicil et d'autre part les client-e-s du bistrot public de l'institution. «Nous servons entre 20 et 50 repas de midi chaque jour, parfois plus en été, avec la terrasse. Tout le monde s'y retrouve autour de la table, ouvriers du bâtiment, enseignant-e-s ou personnes âgées du voisinage et leurs proches.»

Tout le monde savoure

Donnant directement sur la place du village, le Bistro Hausmatte est un lieu de rencontre idéal. Le Chapelle-Mârit (centre commercial) est de l'autre côté de la rue, l'arrêt de car postal juste devant la porte. L'établissement accueille régulièrement des baptêmes, des fêtes et des anniversaires. «Nous sommes ouverts tous les jours, il se passe toujours quelque chose chez nous. Pour les résident-e-s de l'institution et des appartements protégés, c'est une distraction bienvenue.» Cette activité est aussi la raison pour laquelle le chef ne s'ennuie jamais: «Comment faire pour que cela convienne à tout le monde? C'est mon défi quotidien.» Le plus important pour lui est que tout le monde se réjouisse de manger et que personne ne se sente exclu-e. Il pense surtout aux personnes qui ont besoin d'une alimentation lisse ou de finger food. «Notre credo (frais, bon et beau) doit aussi s'appliquer à elles.»

Hit de la semaine individuel

Michael Abel est «à moitié libre» de décider de ce qu'il va cuisiner, comme il dit. Outre la viande, l'achat d'une grande partie des autres ingrédients est centralisé. «Nous couvrons environ 20% de nos besoins individuellement. Nous bénéficions ainsi de conditions avantageuses tout en étant ancrés localement.» La Hausmatte achète notamment son pain indépendamment du groupe. La boulangerie et le bistrot étant reliés par une porte vitrée, la collaboration allait de soi. En matière de plats de viande, Michael Abel exprime sa créativité par des hits de la semaine. «Le choix de la viande y est libre. Le plat de la photo – gigot d'agneau et gratin de pommes de terre – est ainsi un hit de la semaine typique à la Hausmatte», dit-il en sortant le gigot du four.

L'AVIS DE PASCAL SCHMUTZ

Quelles sont les plus grandes différences entre la restauration collective et les restaurants classiques?

Pascal Schmutz: *Certainement les quantités. Dans la restauration collective, la planification est déterminante, les processus de cuisson et les procédures sont précis et le défi de cuisiner des produits régionaux et de saison est encore plus grand que dans les restaurants classiques. Le service se déroule aussi de manière différente. Mais il est tout aussi important d'y tenir compte des allergies et des souhaits individuels. Dans un restaurant classique par contre, le service peut réagir de manière plus flexible et à court terme – d'une part aux besoins de la clientèle, d'autre part à la saison et à ce qui est disponible.*

À quoi ressemblera la cantine de demain – en général, mais surtout en matière de viande?

PS: *J'espère que la prise de conscience va encore s'accroître, tant chez la clientèle que chez les gérant-e-s. Concernant les grandes quantités, j'entends souvent dire que la clientèle ne veut pas payer plus pour le repas de midi, tandis que le/la chef-fe ne dispose que d'une variété limitée d'ingrédients. À mon avis, chacun-e ne communique pas assez. Moins de viande au menu, mais acheter un bœuf entier issu des meilleurs élevages et le faire découper apporte de la variété. De plus, cela pousse le/la chef-fe à valoriser l'animal entier, la clientèle sent la régionalité et contribue à l'amélioration du bien-être animal, de l'environnement et de son propre bien-être. Mais, la clientèle et le/la chef-fe doivent trouver ensemble le moyen d'y parvenir. Il ne suffit pas de le lire, de le voir et de l'entendre. Les deux parties doivent s'impliquer dans un changement de mentalité.*

Les un-e-s ne pourraient-ils/elles pas apprendre des autres?

PS: *La restauration collective est clairement en train de changer et de se moderniser. Mais elle devrait s'intéresser davantage à l'expérience de la clientèle. Elle gagnerait à s'inspirer de la restauration classique, notamment en matière d'aménagement. Nous sommes parfois encore trop marqués par l'esprit petit-bourgeois de la cantine. Alors que l'ambiance contribue beaucoup à la sensation de bien-être. De leur côté, les restaurants classiques pourraient s'inspirer des processus de la restauration collective, notamment en matière de manque de personnel qualifié. Comme partout, le changement, c'est la vie. Prenez donc votre temps, rendez-vous visite et profitez les un-e-s des autres.*



Pascal Schmutz, chef récompensé et conseiller gastronomique.

«LA GRANDE CUISINE N'EST PLUS RÉSERVÉE AUX TEMPLES DE LA GASTRONOMIE»



«LA SPÉCIFICITÉ DE MES CRÉATIONS EST DE RELEVER LES ARÔMES NATURELS ET DE PRÉSERVER LE GOÛT AUTHENTIQUE DES PRODUITS FRAIS DU MARCHÉ. QUE JE CUISINE DANS UN HÔTEL CINQ ÉTOILES OU DANS UNE CLINIQUE.»

Bernd Ackermann et son équipe préparent jusqu'à 1350 plats par jour à l'Epilepsie-Zentrum (Centre de l'épilepsie à Zurich). Un entretien inspirant et instructif sur les besoins de la clientèle, les types d'alimentation, le réchauffage et l'approvisionnement.

Avant l'Epilepsie-Zentrum, vous avez notamment travaillé au Suvretta House. En quoi l'hôtellerie de luxe et la restauration collective se distinguent-elles, en matière d'achats et de besoins de la clientèle?

Bernd Ackermann: Les différences les plus flagrantes se situent au niveau du ratio collaborateurs/hôtes et des quantités. Au Suvretta House, nous étions 50 cuisinières et cuisiniers pour env. 400 hôtes, ici nous sommes 40 personnes pour plus de 1200 hôtes. La quantité de denrées alimentaires influence toute la planification, la logistique et les processus. Tout doit être précis et structuré. Les besoins diffèrent aussi énormément: d'un côté, une clientèle qui attend l'excellence, 24 heures sur 24, en toute saison, et a des exigences particulières. De l'autre, nos patient-e-s et résident-e-s, qui sont incroyablement reconnaissants et apprécient quand

nous répondons à l'un de leurs souhaits. Je trouve très gratifiant de pouvoir créer autant de satisfaction avec si peu de moyens. Ma visite hebdomadaire à la clinique et aux groupes résidentiels est donc essentielle.

Vos hôtes sont très divers. Outre les patient-e-s et les résident-e-s, dont certain-e-s souffrent de troubles de la déglutition et d'allergies, et leurs proches, vous servez aussi des gens du voisinage et des bureaux environnants. Comment conciliez-vous tous ces besoins?

Le plus grand défi réside dans les jusqu'à 20 variations de chaque menu, tant en raison d'allergies que de troubles de la déglutition. Nous préparons chaque jour tout ce qui va du sans gluten et sans lactose aux cinq niveaux de texture en cas de dysphagie. La structure et la minutie sont essentielles pour que tout arrive finalement au bon endroit. Notre site

regroupe plus de 50 bâtiments, avec un restaurant public et un centre de séminaires dans le parc de l'EPI.

Vous préparez donc jusqu'à 1350 plats chaque jour. Quels plats de viande et modes de préparation conviennent le mieux à de telles quantités?

Ce sont moins les quantités que les différents systèmes de réchauffage qui influencent nos plats. Nous pré-cuisons env. 60% des repas dans notre cuisine centrale, le reste se fait sur place. Tout existe, du service sur tapis roulant au chauffage et à la distribution depuis des chariots à induction, en passant par des assiettes clochées. Tout ce qui doit être croustillant, comme les cordons-bleus, les escalopes viennoises ou les morceaux de viande gratinés, ne convient donc pas, ou uniquement pour le restaurant. Les ragoûts

et autres plats mijotés fonctionnent d'autant mieux. Il faut donc beaucoup d'expérience et, avant chaque nouveau plat, faire un test complet avec les différents systèmes de réchauffage et de maintien au chaud.

Où vous procurez-vous la viande nécessaire? Qu'est-ce que cela signifie en termes de coûts ou comment proposer de la viande suisse dans la restauration collective de manière à la fois durable et économique?

Dès mon entrée en fonction, j'ai dit que je souhaitais soutenir les fournisseurs locaux de viande, de poisson et autres. Nous privilégions donc ceux qui peuvent nous livrer quotidiennement. Nous ne pourrions pas gérer nos quantités autrement. Nous achetons principalement la viande de veau, de bœuf et de poulet dans les cantons de Lucerne, de Zurich et d'Argovie et nous en servons des variations toujours différentes. Le gibier et l'agneau, en revanche, ne figurent que très rarement au menu. Nous allions facilement développement durable et économie, car nous valorisons tout grâce aux différents niveaux de texture et à la grande quantité de

nourriture en purée. Nous proposons chaque semaine une spécialité du mercredi, qui n'est fixée que peu de temps avant. Nous réagissons ainsi avec souplesse aux éventuels excédents de nos fournisseurs.

Que conseillez-vous aux équipes de cuisine qui débutent dans une cuisine collective?

De prendre le temps de s'adapter. Les trois premiers mois, j'avais parfois l'impression d'être un apprenti. Les quantités de nourriture, la taille des casseroles, le rythme – tout était démesuré. Mais le plus important est de ne pas se laisser détourner de la préparation fraîche et du goût naturel. Lorsque j'ai commencé à travailler ici en 2015, 70% des ingrédients étaient prêts à l'emploi et les exhausteurs de goût, usuels. Aujourd'hui, nous faisons tout nous-mêmes. La grande cuisine n'est plus réservée aux temples de la gastronomie, bien au contraire: de plus en plus d'ancien-ne-s collègues, collaboratrices et collaborateurs trouvent leur voie dans la restauration collective.

BERND ACKERMANN

Pour être à la hauteur de sa fonction de responsable culinaire de la Fondation suisse contre l'épilepsie (Fondation EPI) et de la clinique Lengg, Bernd Ackermann a obtenu un brevet fédéral de cuisinier en diététique. Il est également l'auteur de «Make food soft», le premier livre de cuisine et d'expertise sur les troubles de la déglutition, dont la deuxième édition, complétée, paraîtra le mois prochain (en allemand et anglais).

DE LA CUISINE COLLECTIVE



À L'ASSIETTE GASTRONOMIQUE

La gagnante du LCDJ de l'année dernière, Jana Burren, a revisité un plat de viande classique de la cuisine collective. Et voilà un Stroganoff qui en a certes le goût, mais un tout autre aspect.

Lorsque Jana Burren a remporté le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» il y a tout juste un an, elle était encore employée à la fondation pour personnes âgées de Münsingen. Depuis septembre 2023, elle travaille pour roh & nobel, connu pour ses apéritifs mobiles, ses services traiteurs virtuoses et ses pop-ups sophistiqués. Alors que la jeune cuisinière préparait auparavant surtout des plats classiques, elle se consacre aujourd'hui à la cuisine créative et expérimentale. Notre désir de réinterpréter un classique de la restauration collective lui a inspiré un plat qui allie les deux mondes: un Stroganoff 2.0.

Saveur connue, nouveau look

Le goût reste inchangé: un peu piquant, un peu acide, bien juteux. Sur le plan visuel et en matière de préparation, Jana Burren choisit la nouveauté: le filet de bœuf est entier et non en morceaux, la poudre de paprika dans un jus, les champignons sont grillés, mais aussi en tranches crues, les pickles de concombre remplacent les cornichons au vinaigre. Associés à une crème acidulée au

citron, ils confèrent au plat une délicieuse note de fraîcheur. Les poivrons se présentent aussi en deux variantes: au four et en purée relevée. Le tout est dressé en cercle autour du filet. Ainsi, la présentation inhabituelle est un régal pour les yeux, tandis que l'estomac se réjouit des saveurs familières. Pour Jana Burren, c'est pour cette raison que les établissements médico-sociaux servent autant de plats classiques: «Les résident-e-s d'un EMS sont toujours heureux de manger des plats familiers depuis leur enfance. Parce qu'ils et elles en connaissent la saveur et ont leurs histoires et recettes à ce propos.»

Contact avec la clientèle et promotion de la relève

Même pour les classiques, la réinterprétation, une touche de modernité et une approche créative étaient déjà demandées à Münsingen. Jana Burren garde un excellent souvenir de son passage à la fondation. «L'équipe était jeune et dynamique, j'ai pu prendre des responsabilités et travailler de manière autonome. J'étais régulièrement en contact avec les résident-e-s, c'était important pour moi.» Chez roh & nobel, la clientèle change plus souvent, mais l'enthousiasme de Jana pour la relève est resté. «J'avais déjà eu l'occasion d'encadrer des apprenti-e-s à l'EMS. Entre-temps, j'ai terminé le cours de formatrice en entreprise et je me réjouis de poursuivre les échanges avec les jeunes talents.»

Jana Burren

A remporté l'année dernière le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» avec sa création de «Burger de bœuf Hornochs, boule croquante surprise, salade fraîche» et nous accompagnera sur cette double page tout au long de l'année 2024.



ENSEMBLE EN FINALE: LES TALENTS LCDJ 2024



Jonas Gründler

Hospitality Visions Lake
Lucerne AG, Vitznau



Katharina Schönenberger

Landgasthof Sonne,
Ebnat-Kappel



Martina Burri

Wirtschaft zur Traube,
Herrenschwanden



Yanis Joss

roh&nobel,
Rüfenacht



Axel Boesen

The Japanese by the Chedi,
Andermatt

Le concours

Le 6 mai 2024, le célèbre concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» se déroulera à nouveau au centre Welle7, près de la gare de Berne. Cette année encore, cinq jeunes talents vont relever le défi et cuisiner pour des prix, la gloire et la célébrité. Selon la devise «Chicken Wins», les cinq participant-e-s chercheront à convaincre avec un plat principal et un amuse-bouche à base d'un poulet suisse entier. Le concours de cuisine

organisé par Viande Suisse pour les jeunes cuisinières et cuisiniers se déroulera pour la 22^e fois déjà en direct, devant un jury de professionnel-le-s, la presse et le public.

La récompense

En plus d'un coup de pouce à sa carrière et d'une présence dans la presse spécialisée, la gagnante ou le gagnant se verra remettre la somme de CHF 3000.- et d'autres superbes prix. Mais les autres finalistes ne repartiront

pas non plus les mains vides: en plus d'un diplôme, CHF 1500.- et d'autres prix sont à gagner. Vous trouverez plus d'informations sur [lcdj.ch](https://www.lcdj.ch)



Suivez le concours
[@lacuisinedesjeunes](https://www.instagram.com/lacuisinedesjeunes)



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

Madame Monsieur

Envoi à mon adresse professionnelle adresse personnelle

Nom: _____ Prénom: _____

Établissement: _____ Signature: _____

Rue/n°: _____

NPA/lieu: _____

E-mail: _____ Téléphone: _____

Suisse. Naturellement.



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](https://www.viandesuisse.ch/commander)