

Fourchette & Couteau



L'ART D'ÊTRE UNE CHEFFE

*En cuisine ou en entreprise: la gastronomie se féminise.
Des femmes racontent leurs défis et leurs opportunités.*

Du champ au food truck
Ursina Steiner, de joli mont,
boucle la boucle. >> Page 6

La viande, une passion
Le parcours de Barbara Ehrbar-Sutter
à la tête des boucheries Breitenmoser.
>> Page 12

UNE ÉQUIPE FAMILIALE

Cette édition est entièrement consacrée aux femmes. À quels défis sont-elles confrontées, quelles sont les opportunités liées à la gestion d'entreprise au féminin, si tant est que cela existe? Nous avons interrogé des femmes de différentes générations à ce sujet. Notre premier arrêt: Walchwil, au bord du lac de Zoug, où Noémie Bernard, 32 ans, tient avec ses parents le très coté Sternens.

Lorsqu'on est attablé au Sternens Walchwil, on peut se consacrer entièrement aux autres convives et au repas. La seule décision à prendre est le nombre de plats, et l'on peut annoncer ce que l'on n'aime pas ou à quoi on est allergique. Noémie et Giorgio Bernard, le tandem père-fille dans la cuisine avec vue sur le lac, s'occupent du reste. Au début, ils cuisinaient à la carte, explique la cheffe, mais entre-temps, le menu surprise est devenu à la fois un signe distinctif et un concept. Le menu change toutes les deux semaines, ou parfois plus rapidement, lorsque certains ingrédients manquent ou sont les seuls encore disponibles. Noémie Bernard détaille les avantages du menu surprise: «Cela amène une merveilleuse diversité, pour la clientèle et pour nous, et favorise en même temps un gaspillage alimentaire minimal.»

Un menu suivant l'offre du marché

Le marché et la saison dictent sa composition. «Tout s'organise autour d'aliments provenant de préférence des alentours immédiats.» Noémie Bernard donne l'idée de ce qu'elle pourrait en faire, son père et elle peaufinent ensemble les plats, puis elle prend la décision finale. Ainsi, chaque bouchée combine approche contemporaine et expérience de plusieurs décennies. Noémie Bernard a la gastronomie dans le sang – avant de s'installer au bord du lac de Zoug, ses parents tenaient un restaurant dans le canton de Glaris – et comme enfant déjà, elle était focalisée sur son futur métier. Elle a effectué sa formation au Walserhof à Klosters, puis a passé par le Bellevue Palace à Berne et le Park Hotel Vitznau, avant de rejoindre Tanja Grandits à Bâle.

Avec ses parents, elle cumule les distinctions au Sternen Walchwil depuis 2018: Noémie Bernard, 32 ans.



Indépendance en famille

Un rôle inhabituel involontaire que Noémie Bernard s'efforce de remplir avec une attitude chaleureuse et accessible. Elle est convaincue que «c'est la seule façon de passer par-dessus les préjugés et de faire changer les choses.» Chez elle, le désir de créer sa propre entreprise a coïncidé avec un changement professionnel. À l'époque, quand elle s'est demandé si elle n'allait pas faire le grand saut, elle a tout de suite su que «si [elle se] lançait dans l'aventure de l'indépendance, ce serait avec [ses] parents. Leur expérience était indispensable.» Ils ont tout de suite adhéré à l'idée de leur fille. Ils ont trouvé le Sternen, libre à ce moment-là, sur Internet, ont su convaincre la famille propriétaire lors d'une dégustation et ont finalement changé de canton avec armes et bagages en 2018. Un virage radical que la famille reprendrait sans hésiter. «Personne ne nous connaissait encore ici, ce qui a grandement facilité nos débuts.»

Une question d'état d'esprit

Le passage chez Tanja Grandits a été sa seule étape sous la direction d'une femme. Elle ne se souvient pas de grandes différences avec les cuisines dirigées par des hommes. «Pour moi, c'est une question d'état d'esprit. Le métier est difficile, c'est de notoriété publique. Bien sûr, les femmes sont plus douces, ajoute-t-elle, ce qui amène une approche différente. «Nous avons souvent plus de doigté, le sens de gestes qui peuvent paraître futiles, mais qui ont un grand impact.» Elle s'occupe notamment des fleurs et d'une carte personnalisée pour la famille endeuillée lors des repas d'enterrement. «Je ne sais pas si un homme ferait la même chose.»

Sinon, pour Noémie Bernard, la question du genre se résume à deux choses: la planification familiale et la perception des autres. Concernant la première, elle dit que «le fait que si peu de femmes parviennent au sommet dans la gastronomie est en grande partie lié à l'incompatibilité avec la vie familiale. Si l'on veut les deux, il faut bien s'organiser et s'entourer de beaucoup d'aide. Tanja Grandits employait aussi une nounou.» Une autre chose frappe la jeune femme de 32 ans, lorsqu'elle vient saluer ses hôtes. «Il est important pour moi de le faire personnellement. Les client-e-s se montrent régulièrement surpris-e-s. Parce que la vue d'une jeune femme sortant de la cuisine reste inhabituelle.»

Intégrés dans la région

Entre-temps, les Bernard sont aussi bien installés qu'ancrés dans leur nouvel établissement. Noémie et Giorgio sont en cuisine, Anita à l'accueil, quatre autres collaboratrices et collaborateurs donnent un coup de main et plusieurs fournisseuses et fournisseurs locaux sont devenus des membres de la famille au fil des ans. Les œufs proviennent du village, les légumes et les fruits de Hünenberg, les truffes, les petits kiwis, les citrons à pulpe rouge et les feuilles de laurier des environs, les fines herbes et les fleurs du jardin. Pour la viande aussi, père et fille misent sur la région. «L'agriculteur bio Adrian Iten d'Oberägeri abat chaque mois une bête, dont il répartit ensuite la viande entre ses client-e-s. La quantité est donc limitée, comme c'était l'usage autrefois. Markus Heinzer, de Muotathal, est un autre fournisseur.

Un message cohérent

Combinés entre eux, les produits sont la base d'une cuisine authentique et accessible, qui met en valeur divers éléments et leurs saveurs. C'est le cas du tartare de rumpsteak de bœuf des Iten, que Noémie Bernard réinterprète sans chichis. La viande est accompagnée de ciboulette, de pistaches, d'échalotes, de câpres, de cornichons, de jaune d'œuf et de pesto de tomates séchées maison servis dans un bretzel fait maison. Dès la première bouchée, nous comprenons pourquoi d'ancien-ne-s habitué-e-s viennent chez les Bernard depuis le canton de Glaris. Lorsque nous partons, Giorgio Bernard nous confie que chaque semaine, au moins une voiture immatriculée dans le canton de Glaris est parquée devant le restaurant.



ÉCOLOGIQUE D'URSINA

L'agricultrice Ursina Steiner est sa propre meilleure cliente, car à joli mont, à Wattenwil, la ferme bio et le service traiteur vont de pair, comme les porcs et les céréales ou les grises rhétiques et l'herbe. Une leçon de gestion et de production de viande respectueuses de la nature, accueil chaleureux par les cochons compris.

Le temps est au beau fixe lorsque nous arrivons à Wattenwil, dans le canton de Berne. Nous en profitons pour faire des photos et rejoignons tout de suite les porcs de pâturage. Ursina Steiner et son compagnon Stephan Jaun en élèvent 16 sur un pâturage baigné de soleil avec vue sur la chaîne du Stockhorn. «C'est la taille naturelle

d'un groupe. S'il y avait plus d'animaux, des sous-groupes se formeraient. Mais nous souhaitons qu'ils restent ensemble», explique Ursina Steiner. Nous voici directement au cœur de la philosophie selon laquelle on vit et travaille ici: être proches de la nature et durables, favoriser l'économie circulaire, respecter le bien-être des animaux et l'éco-

logie, sans normes imposées de l'extérieur. Ursina Steiner et Stephan Jaun vendent directement leurs produits à des particuliers et à la gastronomie, et à leur propre service traiteur. «C'est notre client le plus fidèle», dit Ursina Steiner en riant.



À la ferme biologique joli mont, les porcs de pâturage vivent selon leur nature et leur envie.



Ursina Steiner dans son jardin avec vue panoramique. Ce qu'ils mettront plus tard dans des crêpes et accompagnements de grillades.



La ferme et le service traiteur main dans la main

Une alliance prometteuse: la responsable du service traiteur n'achète pratiquement rien, même la farine pour le pain provient de sa ferme. Les animaux étant toujours valorisés en entier, il n'y a jamais de restes de viande. «Lorsque les commandes de paquets de viande sont faibles, nous la grillons ou préparons une farce à crêpes pour notre service traiteur. La crêpe au chili con carne est notre dernière création.» Les crêpes sont très pratiques: «Je réfléchis à la manière de combiner d'éventuels restes avec une crêpe et voilà, c'est valorisé.» Ursina Steiner applique le même principe avec les légumes. Avec de l'ail et des herbes du jardin, elle transforme un surplus d'épinards en pesto qu'elle utilisera ensuite pour des crêpes. La ferme est entièrement basée sur des circuits. Comme pour les cochons dans l'enclos desquels nous entrons maintenant. Après nous avoir salués avec fougue et nous avoir longuement reniflés, la plupart d'entre eux se recouchent et tournent leur museau vers le soleil. «Les porcs ressemblent aux humains. Ils sont très sociaux et épicuriens, aiment la bonne nourriture et les belles soirées d'été.» Ils composent leur repas à leur guise: à la mangeoire, ils mélangent des céréales bio régionales avec la quantité d'eau qui leur convient.

Cultiver des porcs

Une fois la période d'élevage terminée, on sème des céréales sur le même sol. Depuis l'année dernière, Ursina Steiner et Stephan Jaun misent pour cela sur un nouveau système. «Pour qu'ils disposent du plus d'espace possible, les porcs de pâturage avaient auparavant toute la prairie pour eux, mais le sol souffrait toujours beaucoup à leurs endroits préférés. Afin de créer un équilibre entre le bien-être animal et l'écologie, l'enclos des porcs est désormais compartimenté en tiers et plusieurs engrais verts y sont semés. Le premier semis est effectué après que les animaux ont quitté le premier tiers. «Avant de semer le dernier engrais vert, nous incorporons superficiellement le premier dans le sol avec les éléments nutritifs des porcs et les organismes vivants restants. À la fin, notre sol est vivant et nous avons de l'humus plutôt que du fumier», explique Ursina Steiner à propos du système mis au point par Stephan Jaun. Ils sont d'accord pour dire que nous devrions en parler. «Plus les fermes s'inspireront de ce système et l'appliqueront, plus la nature en profitera.» Chez eux, il a permis d'obtenir de bons rendements céréaliers sans engrais supplémentaire.



Un buffet de la ferme

Ursina Steiner souhaite aussi montrer cette diversité dans ses food trucks et des services traiteur de grillades. Les convives doivent pouvoir y goûter différents produits et découvrir des alternatives savoureuses, dont la viande de vache, qu'Ursina Steiner apprécie beaucoup. «Encore un avantage de la vente directe: nous laissons les animaux prendre de l'âge et proposons de la viande de bœuf de deux ans ou de vache, en plus de la viande classique de dix mois.» La viande de

Du lait à la viande

Les vaches portant leurs cornes sont faites pour joli mont. Stephan Jaun élève de manière très naturelle des vaches grises rhétiques, qui vèlent toutes seules et n'ont pas besoin d'être nourries de céréales. «La moitié de nos terres sont en pente et couvertes d'herbages, dont nos vaches ont besoin en grande quantité et dont nous faisons du foin et de l'ensilage.» Ainsi, tout s'imbrique parfaitement ici aussi. Si bien que joli mont produit toujours de la viande aujourd'hui. «J'ai parfois eu des doutes à ce sujet, explique Ursina Steiner. Mais globalement, tout s'ajuste: les vaches valorisent l'herbe, les porcs fournissent des éléments nutritifs pour nos céréales.» Constamment à la recherche d'équilibre, Ursina Steiner et Stephan Jaun ont créé au fil des ans un système auquel ils peuvent adhérer. Tout a commencé avec le Frozen Yogurt, qui est toujours l'un des produits phares de joli mont. Mais la demande en lait bio étant trop faible, ils sont passés de pures vaches laitières à des vaches mères, avec des paquets de viande mélangée et leur propre viande pour le service traiteur. Par ailleurs, le couple a investi dans des porcs de pâturage et proposé des légumes en abonnement. Il cultive également des pois protéagineux et des graines de chanvre, sources de protéines végétales.

vache suscite du scepticisme – jusqu'à ce qu'une première personne y ait goûté: «Ensuite, tout le monde se jette dessus.» Désormais, une partie du jambon de la crêpe au fromage et au jambon provient également de la vache. «Nous manquons toujours de jambon de porc de pâturage, tant notre clientèle et notre service traiteur en demandent. Nous ne souhaitons pas élever plus de porcs, notre boucher fabrique donc dorénavant du jambon de vache pour nous.» Un autre circuit tourné vers l'avenir dans l'univers joli mont.

«La difficulté de concilier



famille et travail est un frein.»

Qu'est-ce que les femmes font différemment des hommes en cuisine et à quels obstacles sont-elles toujours confrontées? Nous avons posé la question à une grande dame de la haute gastronomie: entre étoiles et toques, Silvia Manser a déjà reçu de nombreuses distinctions.

Silvia Manser

Avant que Silvia Manser ne reprenne le Truube, l'établissement de ses parents, et ne transforme le bistrot de village en restaurant étoilé très tendance, elle a notamment travaillé chez Roland Jöhri et Adolf Blokbergen. L'édition actuelle du Gault&Millau désigne la quinquagénaire comme l'une des meilleures cuisinières du pays et attribue une note de 17 au Truube, alors qu'elle partage l'honneur d'une étoile Michelin avec seulement cinq autres restauratrices.

Silvia Manser, vos parents dirigeaient le Truube à Gais avant vous. Quand avez-vous su que vous prendriez la relève?

Pour moi, c'est devenu clair durant mon apprentissage. Lorsque j'étais en désaccord avec mon ancien chef, je notais toujours dans ma tête ce que je ferais autrement plus tard. Aussi quand quelque chose me plaisait particulièrement. J'avais toujours l'établissement de mes parents à l'esprit. Sa taille me semblait déjà parfaite à l'époque. Je savais aussi que je ne le reprendrais jamais toute seule. J'ai eu le bonheur de pouvoir le faire avec mon mari, qui n'était pourtant pas du tout dans la restauration à l'origine. Aujourd'hui, nous sommes inséparables en matière de gastronomie aussi: je gère la cuisine avec mon équipe, il gère le service avec la sienne.

À propos d'apprentissage: qu'est-ce qui a changé pour les femmes?

La façon de se parler, clairement, et l'ambiance générale de travail. Parallèlement, les femmes ont plus d'assurance. Personne ne pourrait se permettre aujourd'hui de les traiter comme c'était usuel pendant mon apprentissage. Heureusement. Les femmes ne se laissent plus faire, notamment grâce au mouvement MeToo qui a fini par gagner notre branche également. De plus, elles ont pour la plupart eu une enfance bien différente de celle de ma génération. De mon temps, les apprenti-e-s, garçons ou filles, devaient se soumettre et se taire. Un climat de travail plus inapproprié que jamais en temps de pénurie de main-d'œuvre qualifiée. Aujourd'hui, on doit se montrer reconnaissant lorsque l'on parvient à trouver du personnel. Les femmes ne doivent pas hésiter à en profiter.

Qu'est-ce que les femmes font différemment des hommes en cuisine, comment cuisinent-elles et font-elles des affaires?

Elles permettent d'assurer la diversité et de créer un bon équilibre, notamment grâce à leur tact et à leur sensibilité. Un équilibre que l'on retrouve également dans les assiettes, du moins me le dit-on souvent. C'est peut-être ce que l'on appelle parfois la «touche féminine». En revanche, je considère la gestion des affaires comme une question de caractère plutôt que de sexe. Pour réussir, il faut être ambitieuse et déterminée, investir beaucoup, oser toujours un peu plus et ne pas se

satisfaire trop vite. D'après mon expérience, c'est plus souvent le cas pour les femmes que pour les hommes, notamment en cours d'apprentissage.

Quels obstacles les femmes rencontrent-elles aujourd'hui dans la restauration?

Je ne vois plus vraiment d'obstacles, jusqu'à ce que la question d'avoir des enfants se pose. Lorsqu'une femme a du succès, il lui faut toujours un peu plus de temps pour qu'on la remarque. Mais une fois qu'elle figure dans le haut du classement, cela va souvent très vite, vu qu'il n'y a pas beaucoup de concurrentes. En revanche, la difficulté de concilier carrière et vie familiale continue de freiner de nombreuses cuisinières talentueuses. Les horaires de travail ne sont pas pratiques pour une famille et ne peuvent pas être couverts par des crèches, et les modèles de travail à temps partiel ne sont pas compatibles avec un poste de direction. Nous avons eu la chance que ma mère habite à proximité. Elle s'est très souvent occupée de nos trois enfants. Sans elle, le Truube ne serait pas devenu ce qu'il est.

Quelles sont les opportunités du «Female Power» dans la branche?

C'est une question complexe. Comme il n'est pas facile de concilier travail et famille en tant que cuisinière, j'y vois surtout un potentiel inexploité. La question est donc plutôt de savoir comment le valoriser autrement, comment éviter qu'il ne s'évapore. Je n'ai pas de solution toute faite. C'est peut-être le prochain domaine dans lequel nous avons besoin de pionnières: des femmes qui établiraient un modèle de temps partiel dans la haute gastronomie et rendraient le jobsharing envisageable.

Au Gustarium, Barbara Ehrbar-Sutter et son équipe font goûter l'histoire et les produits de Breitenmoser.

Tour de la région au comptoir à viande de la filiale appenzelloise de Breitenmoser.



L'ARTISANAT DE LA VIANDE AU COURS DU TEMPS

Barbara Ehrbar-Sutter connaît les divers aspects de la filière viande: elle a grandi dans une famille de bouchers-charcutiers, a participé à la gestion de l'entreprise familiale après avoir travaillé quelques années comme employée de commerce, avant de diriger Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG. Elle nous parle des défis qu'elle a dû affronter et de ce à quoi elle accorde une attention particulière au quotidien.

Barbara Ehrbar-Sutter, bien que vous n'ayez pas suivi la formation correspondante, vous avez été la toute première femme nommée «Bouchère-charcutière suisse de l'année» en 2021. Comment en êtes-vous arrivée là?

Mes deux frères et moi avons grandi dans une famille de bouchers-charcutiers. Après avoir opté pour la voie commerciale et travaillé dans des banques et chez Swissair à la fin de mon apprentissage, je me suis rapprochée de l'entreprise familiale. Mes parents ont su éveiller mon intérêt pour ce secteur dès mon plus jeune âge. De plus, le défi m'a attirée. Après le décès soudain de mon père, ma mère, mes frères et moi avons repris l'entreprise Ernst Sutter AG en quatrième génération.

J'ai pu continuer à vivre ma passion pour les voyages et les langues en tant que responsable des exportations et des salons, ce qui me convenait parfaitement. En 2007, j'ai repris Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG. C'est donc dans cette fonction que j'ai été élue «Bouchère-charcutière suisse de l'année» en 2021. J'ai reçu cette distinction au nom des collaboratrices et collaborateurs de toute l'entreprise pour notre capacité d'innovation et notre engagement en faveur de la formation. De plus, nous avons reçu deux fois le «Swiss Employer Award» dans la catégorie 50 à 99 collaborateurs.

Quelles ont été les réactions à cette distinction? Vous a-t-on abordé de manière différente?

On me traitait déjà avec respect auparavant. J'ai dû le gagner lors de mes débuts chez Breitenmoser, comme probablement toutes les personnes qui viennent d'accéder à un tel poste, quel que soit le domaine. Ma notoriété et celle de l'entreprise se sont sensiblement accrues dans la branche, à proximité immédiate, mais aussi au-delà de la région. Les réactions ont été invariablement positives et élogieuses.

Comment l'artisanat de la viande et le métier de boucher-charcutier ont-ils évolué depuis votre enfance? L'augmentation de la proportion de femmes dans la branche a-t-elle entraîné des changements?

Je ne pense pas que les femmes soient plus nombreuses qu'auparavant, elles sont juste plus visibles et on est plus sensible à leur présence. En revanche, les hiérarchies ont clairement changé. Aujourd'hui, on ne distingue plus les classiques «boucher-charcutier» et «vendeuse en charcuterie», mais on parle de différent-e-s professionnel-le-s de la viande qui couvrent avec compétence l'ensemble du domaine, de l'abattage à la vente. Parallèlement, les formations initiales et continues sont devenues plus variées et les produits plus diversifiés. Les progrès technologiques ont rendu les métiers plus ergonomiques et mieux supportables. L'image de la profession a également évolué de manière positive.

Comment Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG a-t-elle changé et s'est-elle développée sous votre direction?

L'entreprise que j'ai reprise en 2007 avait déjà un haut niveau. Heidi et Sepp Breitenmoser-Beggiato étaient des pionniers, ils ont notamment été les premiers à faire de la publicité au cinéma et à proposer du take away. Mon grand défi était de maintenir ce haut niveau de qualité et d'innovation tout en nous développant. Aujourd'hui, je peux dire en toute bonne conscience que j'ai réussi. Nous avons connu une croissance importante sans jamais renoncer à nos principes. Nous suivons fidèlement les recettes et portons de l'attention aux matières premières et à notre personnel, qui est notre bien le plus précieux et donc au cœur de notre activité.

Selon quels principes et quelle philosophie dirigez-vous l'entreprise, en général et en matière de viande suisse notamment?

Outre les principes mentionnés ci-dessus, les exigences les plus élevées envers nous-mêmes et nos produits, la tradition, l'artisanat, de très bonnes conditions de travail et infrastructures nous guident. Nous privilégions en principe les produits régionaux.

Qu'est-ce qui distingue Breitenmoser, en quoi vous démarquez-vous de la concurrence?

Le fait que cinq boucheries ou transformateurs de viande aient du succès dans une si petite région est unique en Suisse. Chaque entreprise fait donc un excellent travail. Nos collaboratrices et collaborateurs sont notre facteur de réussite décisif. Des spécialistes qui s'identifient à l'entreprise et donnent le meilleur d'eux-mêmes travaillent à la production et à l'administration. Dans nos commerces, nous offrons chaque jour une expérience d'achat grâce à notre personnalité, notre cordialité et notre compétence professionnelle. Y compris des idées, des conseils de préparation et des relations personnelles, plus importantes que jamais à notre époque numérique.

UN CANARD, DE NOMBREUSES FACETTES



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.

Pour cette édition, Jana Burren, la gagnante du concours LCDJ de l'année dernière, a eu carte blanche pour choisir son plat. Pour le shooting, elle a amené deux préparations de canard et de nombreux accompagnements. Histoire de montrer ce que la diversité dans l'assiette a à voir avec son caractère.

Plus, c'est mieux – c'est selon cette devise que Jana Burren a composé son interprétation du canard: un canard deux façons – en morceaux et effiloché – côtoie un tronc de pomme de terre rôti dans du beurre noisette, un rouleau de chou rouge farci, une purée de champignons, un segment d'oignon, un jus de canard et une mousse au champagne; le tout diversement assaisonné et garni, entre autres, de minichanterelles poêlées, de gel d'aireselles, de chips de fromage frais, de poudre d'herbes et de croustillant au sarrasin. La liste des ingrédients est donc au moins aussi longue que celle des saveurs, des consistances et des techniques de cuisson réunies dans le plat. La gagnante du concours LCDJ de l'année dernière a par exemple taillé la pomme de terre en spirale à l'aide d'un coupe-légumes, l'a soigneusement enroulée à nouveau en forme de tronc d'arbre et a accentué les cernes de croissance en les faisant revenir brièvement. «Je voulais cuisiner des plats aux multiples facettes, à l'image de mon caractère et de celui de nombreuses autres femmes», explique Jana Burren à propos des nombreux éléments et de leur dressage détaillé. «Le canard et le jus font la force du plat, les éléments de décoration sont délicats et soignés, la mousse au champagne lui confère une note noble, le tronc de pomme de terre une touche dorée.»

Nouvelle génération, nouvelle image de soi

Cette savante composition est le reflet d'une génération qui se bat indépendamment de son sexe, ne se cache pas, en veut plus et qui cultive la diversité. Une conscience de soi qui fait le lien avec le canard. Jana Burren a choisi cette viande parce qu'elle aime manger du canard et trouve que la gastronomie ne lui accorde pas encore la place qu'il mérite à son avis. Une analogie avec les femmes dans la restauration? «Non, répond Jana Burren sans hésiter, même si une attitude appropriée dépend certainement beaucoup de l'entourage: personnellement, je n'ai jamais ressenti cela. Plutôt le contraire. Déjà dans mon entreprise formatrice, j'ai toujours pu m'investir, j'ai été soutenue et encouragée.»





Attention – ça repart bientôt!

NOUS RECHERCHONS LES PLUS GRANDS TALENTS CULINAIRES DE SUISSE

*Tu es jeune, tu as de l'ambition et tu souhaites montrer tes talents en cuisine?
Alors, le 5 mai 2025, la 23^e édition du célèbre concours de cuisine «La Cuisine
des Jeunes» te donnera l'occasion de faire passer ta carrière de cuisinière
ou de cuisinier au niveau supérieur.*

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est une mesure efficace de promotion de la relève: la personne qui parviendra à convaincre le jury de haut niveau avec son plat et à s'assurer la victoire gagnera non seulement CHF 3000.- en espèces, mais aussi des expériences formidables telles qu'un stage dans un restaurant haut de gamme renommé, une précieuse visibilité dans les médias de la branche, la participation en tant que 2^e commis au Bocuse d'Or Suisse ainsi que des opportunités supplémentaires pour sa carrière.

Concours de cuisine en mai à Berne

Quelques jeunes talents sélectionnés cuisineront en direct devant le public et la presse spécialisée en mai 2025 au centre Welle7 à la gare de Berne. Une cérémonie exclusive de remise des prix aura lieu ensuite.

Envie de participer au concours?

Le concours est ouvert aux cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2019 et 2024. L'ensemble des conditions et des documents de participation seront publiés sur lcdj.ch à la mi-novembre 2024;

c'est également à ce moment que s'ouvrira la fenêtre de candidature.

Tu souhaites être tenu-e au courant et ne pas manquer le coup d'envoi de l'aventure du concours de cuisine? Sur nos canaux Instagram et Facebook, tu trouveras non seulement toutes les informations nécessaires, mais aussi de l'inspiration:



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

Merci, et à bientôt!

Nous prenons congé: après plus de 26 ans, vous tenez dans vos mains le dernier numéro de «Fourchette & Couteau» sous sa forme habituelle. Nous vous remercions de votre fidélité.

Mais ne vous inquiétez pas: nous reviendrons! Laissez-vous surprendre par la manière dont nous vous présenterons, à partir du printemps 2025, des contenus sur les thèmes de la viande et de la saveur.

Votre équipe Gastronomie de Proviande / Viande



Nous nous réjouissons beaucoup de vous offrir de l'inspiration sous une nouvelle forme. Réservez sans tarder votre édition gratuite:
viandesuisse.ch/abonnement-gratuit