

01/2025

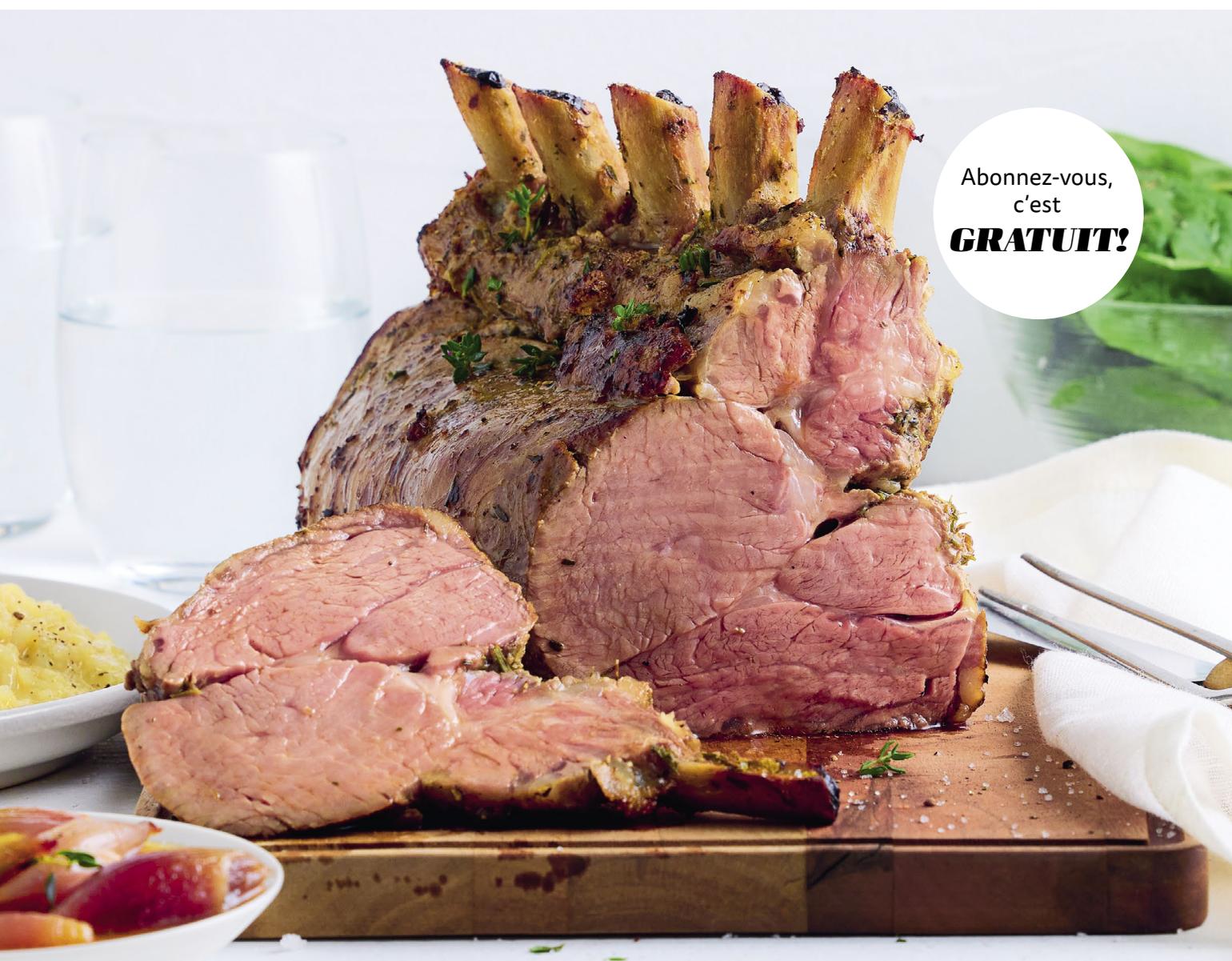
à point

Le magazine de



RÉGION GOURMANDE AIGLE: bienvenue au pays du vin et de la saucisse **LE JAPON À BERNE:** visite d'un élevage de wagyu **À PROPOS DE LA POULE:** tout savoir sur notre volaille préférée

Abonnez-vous,
c'est
GRATUIT!



LE RÔTI

Une tradition fait son grand retour

Repas du dimanche

Quand avez-vous servi pour la dernière fois un rôti du dimanche? Très bonne question, non? Pourtant, quel plaisir de se retrouver pour discuter autour d'une bonne viande, en profitant dès l'entrée de l'alléchante odeur du rôti qui cuit dans la cuisine. Nous vous proposons de nouvelles idées de recettes qui revisitent ce classique. De quoi faire revivre une tradition.





06

RECETTES

Bœuf, veau ou porc: quatre recettes de rôtis classiques revisitées. Bon appétit!

16

BŒUFS

Les wagyus fournissent une viande hors pair. Mais leur élevage requiert idéalisme et persévérance.

20

RÉGION

Aigle et le Chablais vaudois séduisent par leurs vins élégants et leurs saucisses savoureuses.

S'ABONNER GRATUITEMENT!

«à point» est le nouveau magazine de Viande Suisse. Retrouvez trois fois par an des recettes, de l'inspiration et des connaissances de base. Pour vous abonner gratuitement, il vous suffit de scanner le code QR!



AUTRES SUJETS

- 04 Rôti roulé maison
- 14 Je me présente, Monsieur Bonneviande!
- 15 Curiosités autour de la poule
- 23 Questions à Tristan Scherwey
- 24 Concours

IMPRESSUM

Éditeur: Proviande, Viande Suisse, Berne; viandesuisse.ch | Parution: 3 fois par an | Abonnement gratuit: viandesuisse.ch/apoint

Conception, rédaction et mise en page: Medienart AG, Aarau; medienart.ch | Impression et distribution: Stämpfli AG, Berne | © 2025 Proviande, Viande Suisse

1, 2, 3, rôti roulé

Qu'il soit farci d'herbes, de lard ou de légumes, un rôti bien ficelé conserve sa forme, cuit uniformément et se coupe plus facilement. Nos instructions en trois étapes vous montrent comment ficeler un rôti comme un pro.



1. APLATIR LA VIANDE

Placer la viande (par exemple du cou de porc) entre deux feuilles de papier cuisson ou de papier de boucher et aplatir uniformément. Son épaisseur finale doit être d'environ 3 cm. Si vous ne disposez pas d'aplatisseur à viande, vous pouvez utiliser une petite casserole avec un manche.



Instructions vidéo:
et voilà comment
ficeler un rôti.



2. FARCIR LE RÔTI

Répartir la farce de façon uniforme sur la viande, en laissant un bord libre d'env. 2 cm. Enrouler la viande fermement à partir du côté long. Veillez à ce que la farce ne s'échappe pas sur les côtés.

3. FICELER LE RÔTI

Enrouler env. 1,5 m de ficelle de cuisine autour d'une extrémité du rôti et nouer fermement. À environ 2 cm de distance, passer la ficelle autour du rôti, la faire passer dans la boucle ainsi formée et serrer. Répéter cette opération jusqu'au bout du rôti. Retourner le rôti et bien nouer la ficelle à l'autre extrémité.
Autre possibilité: attacher le rôti avec six morceaux de ficelle d'environ 40 cm chacun.

SOUL FOOD

Recettes de rôtis classiques revisitées



CHOIX DE SAISON

Vous pouvez jouer avec les accompagnements à votre guise. En automne, la courge ou les betteraves rouges sont idéales.

Un rôti, ce n'est pas pour les personnes pressées, et c'est précisément cette lente cuisson qui lui confère tout son charme. Pendant qu'il mijote doucement au four, toute la famille se réjouit déjà. Découvrez quatre recettes de rôtis – au bœuf, au veau et au porc – qui illustrent le raffinement et la diversité de ce plat traditionnel du dimanche.

Rôti de côte couverte de bœuf

en croûte d'herbes et de sbrinz, légumes au four

POUR 6 PERSONNES

- 1,2 kg de côte couverte de bœuf suisse**
- 1 cs de sel**
- ¼ cc de poivre**
- 4 cs d'huile de colza HOLL**
- 1 échalote**, hachée finement
- 1 gousse d'ail**, pressée
- 80 g de beurre**, mou
- ½ bouquet de persil**, haché finement
- 3 cs de moutarde à l'ancienne**
- 50 g de chapelure**
- 100 g de sbrinz AOP**, râpé
- ¼ de cc de poivre**
- 1 kg de petites pommes de terre à raclette**, entières ou coupées en deux
- 1 kg de carottes de différentes couleurs**, épluchées, en bâtonnets
- 4 cs d'huile d'olive**
- 1 cs de cumin**, en graines
- sel, poivre**

1 Sortir la côte couverte de bœuf du réfrigérateur env. 1 heure avant la préparation.

2 Faire revenir l'échalote et l'ail dans 1 cs de beurre, laisser refroidir. Fouetter le reste de beurre pour qu'il devienne mousseux, incorporer l'échalote et le reste des ingrédients, poivre compris. Réserver.

3 Assaisonner la viande sur tous les côtés, chauffer la poêle avec l'huile à température maximale. Lorsque l'huile est chaude, c'est-à-dire aussi liquide que de l'eau, y déposer la viande. Saisir sur tous les côtés pendant env. 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Attention: ne jamais piquer la viande pendant la manipulation pour éviter de perdre du jus. Disposer la viande sur une plaque chemisée de papier cuisson, répartir la croûte d'herbes et de sbrinz de façon homogène dessus. Piquer le thermomètre à viande dans la partie la plus charnue. Régler le thermomètre à 56°C.

4 Faire rôtir la viande env. 1½ heure dans la moitié inférieure du four préchauffé à 170°C (chaleur voûte/sole). Bien observer la croûte. Si elle devient trop foncée, abaisser la plaque d'un ou deux niveaux dans le four.

5 Bien mélanger les pommes de terre et les carottes avec l'huile et le cumin, assaisonner. Faire rôtir à côté de la viande les 30 dernières minutes.

6 Retirer la plaque du four, laisser reposer la viande 5-10 minutes. Dresser les légumes au milieu des assiettes préchauffées. Couper la viande en tranches délicatement et répartir dessus.

Préparation env. 1 h, cuisson au four env. 1½ h

Pain de viande hachée

et sauce aux airelles crémeuse

POUR 6 PERSONNES

- 500 g de viande hachée de bœuf suisse
- 500 g de viande hachée de porc suisse
- 1 oignon, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 cs de beurre à rôtir
- 2 tranches de pain de mie, en petits dés
- 2 dl de crème entière
- 2 œufs
- ½ cc de poivre
- 1 cs de sel
- 1 cs de moutarde
- 1 cs de marjolaine, séchée
- 1 cs de paprika en poudre
- 1 oignon, haché finement
- 2 cs de beurre
- 1½ cs de farine
- 2 dl de vin rouge
- 4 dl de bouillon de viande
- 2 baies de genièvre
- 1 feuille de laurier
- 2 dl de crème entière
- 4 cs de confiture d'airelles sel, poivre
- 500 g de nouilles fines (linguine)
- 2 cs de beurre fines herbes pour la décoration, p.ex. persil

1 Faire revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec du beurre à rôtir. Verser dans un récipient, ajouter le pain de mie et le reste des ingrédients, paprika compris, bien mélanger. Ajouter la viande, pétrir énergiquement à la main pour que la préparation soit homogène. Former un rôti compact et le déposer dans un moule à cake de 25-30 cm chemisé de papier cuisson.

2 Cuire env. 1 heure au milieu du four préchauffé à 180°C (chaleur sole/voûte).

3 Faire revenir l'oignon dans du beurre chaud. Ajouter la farine et faire revenir brièvement. Verser le vin et le bouillon dans le roux en remuant vigoureusement, ajouter le genièvre et le laurier, laisser mijoter env. 10 minutes. Avant de servir, incorporer la crème et la confiture à la sauce, assaisonner.

4 Cuire les nouilles al dente dans de l'eau salée bouillante selon les instructions sur l'emballage, égoutter, mélanger avec le beurre.

5 Trancher la viande, servir avec la sauce et les nouilles, garnir de fines herbes.

Idéal avec du chou rouge.

Préparation env. 1 h, rôtissage au four env. 1 h

Cuisiner les restes de rôti

- **Réchauffer:** le pain de viande est un plat qui se réchauffe très bien le lendemain. Portez la sauce à ébullition et faites-y réchauffer le rôti coupé en tranches pendant environ 10 minutes.
- **Congélation:** le rôti roulé se congèle très bien. Le plus simple est de le diviser en portions, de les emballer avec la sauce et de les placer à plat dans le congélateur.
- **Transformation:** coupés en tranches fines, les rôtis de bœuf ou de veau sont délicieux le lendemain en sandwiches ou sur des tartines. Les morceaux de rôti coupés en dés sont parfaits dans une crêpe, un gratin de spätzlis ou un gratin de cornettes.

7 astuces
antigaspi





**LA TEMPÉRATURE
FAIT LA DIFFÉRENCE**

Selon la taille du carré
de veau, le temps de
cuisson peut varier. Il
faut prendre en compte
la température à cœur!



Rôti de carré de veau

aux échalotes au porto blanc et risotto

POUR 6 PERSONNES

- 1,8 kg de carré de veau suisse
- 0,5 dl d'huile de colza HOLL
- ½ citron bio, le zeste râpé et tout le jus
- 2 cs de miel liquide
- 2 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 2 brins de thym, hachés grossièrement
- 2 brins de romarin, hachés grossièrement
- 2 brins de livèche, hachés grossièrement
- 1 cs de sel
- ½ cc de poivre
- 2 cs de sucre
- 2 cs de beurre
- 2 dl de porto blanc
- 2 cc de féculé
- 3 dl de bouillon de bœuf, froid
- 200 g de petites échalotes, pelées
- 2 cs de vinaigre balsamique blanc
- 2 brins de thym
- 1 bâton de cannelle
- 1 oignon, haché finement
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 cs de beurre
- 250 g de riz pour risotto
- 2 dl de vin blanc
- 1 feuille de laurier
- 8 dl de bouillon de poule, chaud
- 50 g de gruyère AOP, râpé
- sel, poivre

1 Mixer finement l'huile de colza et le reste des ingrédients, livèche comprise. Mettre dans un sac de congélation avec la viande, le sel et le poivre, bien mélanger et laisser mariner à température ambiante pendant au moins 1 heure. Préchauffer le four à 90 °C (chaleur sole/voûte) avec un plat d'une contenance d'env. 3 l allant au four.

2 Faire chauffer une poêle sans ajouter de matière grasse. Saisir le carré pendant env. 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Attention: ne jamais piquer la viande en la retournant afin que le jus ne s'écoule pas. Placer la viande dans le plat préchauffé. Piquer un thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse. Régler sa température à 56 °C.

3 Cuire au four préchauffé à 90 °C (chaleur sole/voûte) env. 3 heures.

4 Caraméliser le sucre dans une poêle sur feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne brun clair, ajouter le beurre. Déglacer avec le porto. Dissoudre la féculé dans le bouillon, ajouter avec le reste des ingrédients, bâton de cannelle compris, couvrir et laisser mijoter env. 20 minutes jusqu'à ce que les échalotes soient tendres.

5 Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter le riz, faire revenir brièvement. Déglacer avec le vin. Ajouter le laurier. Verser progressivement le bouillon, cuire env. 25 minutes en remuant jusqu'à ce que le riz soit al dente. Avant de servir, incorporer le fromage, assaisonner.

6 Couper la viande en tranches, servir avec les échalotes et le risotto.

Préparation env. 1 h, macération env. 1 h, cuisson à basse température env. 3 h



Parfait pour le carré de veau

Un vin qui accompagne un délicat carré de veau doit être équilibré, élégant et pas trop corsé. **Les vins blancs peu acides, élevés en barrique**, s'accordent bien avec ce plat. Dans la région de la Seigneurie grisonne, un chardonnay sec élevé en barrique souligne les arômes de torréfaction du rôti. Une alternative serait un heida/paien du Valais, dont le goût de noisette se marie bien avec les échalotes au porto.

Andrea Vogt, sommelière, restaurant Dampfschiff, Thoune

Rôti de porc roulé farci aux champignons

POUR 6 PERSONNES

- 1,5 kg** de cou de porc suisse, coupé à plat pour un rôti roulé
- 30 g** de bolets, séchés
- 30 g** de morilles, séchées
- 1** échalote, hachée finement
- 1** gousse d'ail, hachée finement
- 3 cs** de beurre à rôtir
- ¼ de cc** de poivre
- 0,5 dl** de cognac
- 200 g** de chair à saucisse de veau
- 6** brins de thym, effeuillés, hachés
- 1 cc** de sel
- poivre**
- 3 cs** d'huile de colza HOLL
- 1** oignon, haché finement
- 3 cs** de concentré de tomate
- 5 dl** de vin blanc
- 1 cs** de fécule
- 5 dl** de bouillon de viande, froid
- sel, poivre**
- 1** feuille de laurier
- 50 g** de beurre
- 2** gousses d'ail, hachées finement
- 1 l** d'eau de trempage des champignons
- 200 g** de polenta bramata
- 2** feuilles de laurier
- 2** brins de romarin
- 80 g** de sbrinz AOP, râpé
- poivre**

1 Sortir la viande du réfrigérateur environ 30 minutes avant la préparation. Préchauffer un plat d'une contenance d'environ 3 l allant au four.

2 Faire tremper les champignons dans 1 l d'eau froide pendant env. 20 minutes. Égoutter, récupérer l'eau de trempage des champignons, filtrer à travers une passoire chemisée de papier absorbant et réserver. Hacher finement les champignons, les faire revenir avec l'échalote et l'ail dans une poêle antiadhésive avec du beurre à rôtir. Assaisonner avec du poivre et déglacer avec le cognac. Verser dans un récipient et laisser refroidir. Bien mélanger avec la chair à saucisse et le thym.

3 Disposer la viande à plat sur le plan de travail. Répartir la farce uniformément dessus et rouler la viande à partir du côté long. Enrouler de la ficelle de cuisine d'env. 1,5 m en faisant un tour autour du rôti à une extrémité et nouer. Mesurer 2 cm, maintenir la ficelle avec le doigt, la replacer autour du rôti et la passer dans la boucle. Répéter l'opération jusqu'au bout du rôti. Retourner le rôti et nouer la ficelle avec l'autre extrémité (voir pages 4 et 5), saler et poivrer.

4 Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif. Lorsque l'huile est chaude, c'est-à-dire lorsqu'elle est aussi liquide que de l'eau, faire dorer la viande de tous les côtés pendant env. 5 minutes. Attention: ne jamais piquer la viande en la retournant afin d'éviter que le jus ne s'écoule. Mettre la viande dans le plat allant au four. Faire dorer l'oignon dans le jus de cuisson. Ajouter le concentré de tomate et faire revenir 3 minutes. Déglacer avec le vin, laisser réduire. Délayer la fécule dans le bouillon, ajouter et porter à ébullition, assaisonner. Ajouter la feuille de laurier et verser la sauce sur le rôti. Piquer le thermomètre à viande à l'endroit le plus épais.

5 Cuire env. 1 heure au milieu du four préchauffé à 180 °C (chaleur sole/voûte). Le thermomètre doit atteindre 65 °C. Sortir du four, couvrir la viande de papier d'aluminium et laisser reposer jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 72 °C.

6 Faire fondre le beurre dans une casserole, faire dorer l'ail. Déglacer avec l'eau de trempage des champignons et porter à ébullition. Baisser le feu, verser la polenta en pluie tout en remuant. Ajouter le laurier et le romarin, couvrir et laisser mijoter 30–40 minutes en remuant de temps en temps. Avant de servir, incorporer le sbrinz et poivrer.

7 Retirer la ficelle du rôti, couper la viande en tranches. Servir avec la sauce et la polenta.

Préparation env. 1 h, trempage env. 20 min, rôtissage au four env. 1 ½ h

**LA VARIÉTÉ FAIT
LE SEL DE LA VIE**

Il est possible de
remplacer le cou de
porc par du filet
maigre. Si vous aimez
les plats copieux,
envelopper le rôti avec
des tranches de lard.



Quand il est question de viande suisse:

Demandez à Monsieur Bonneviande!

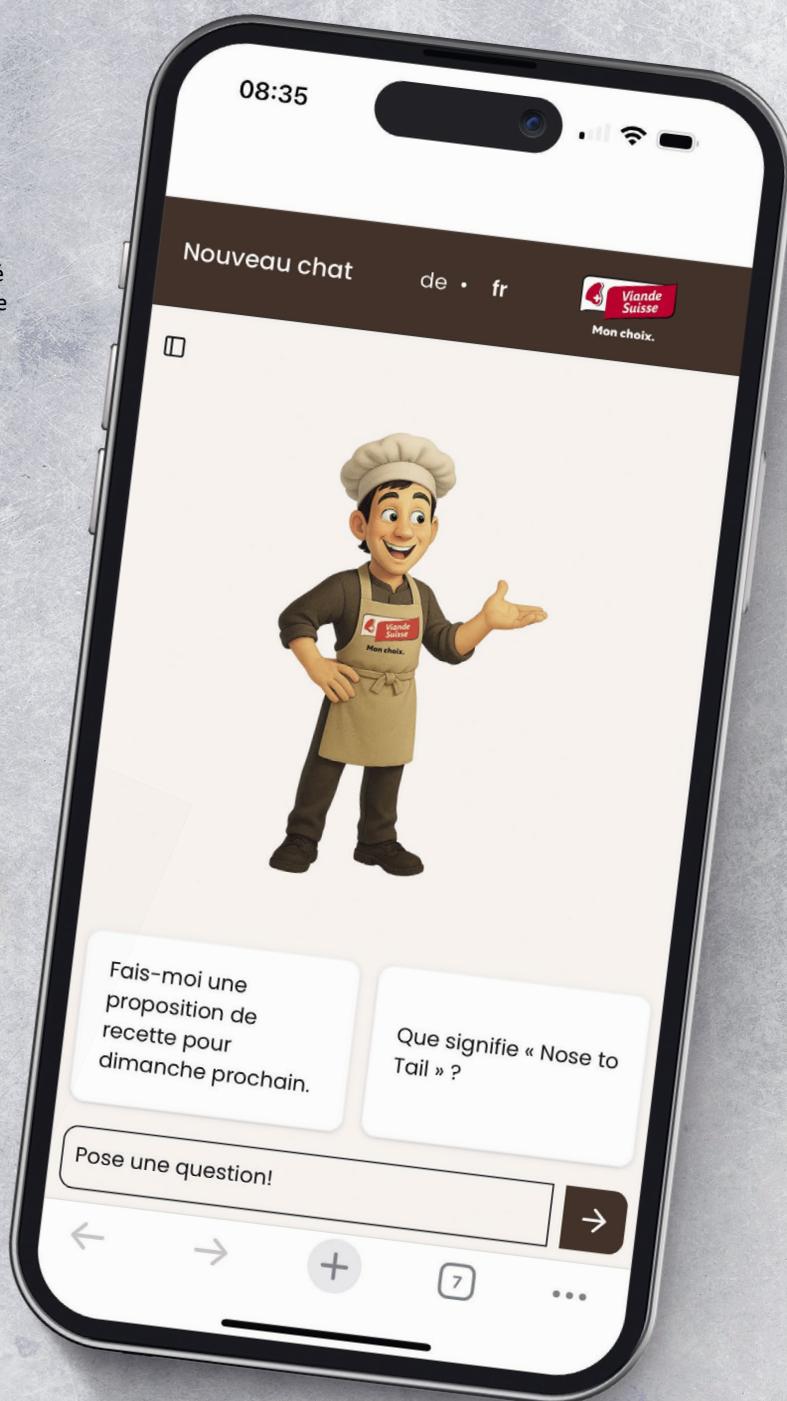
Vous avez une question à propos de la préparation d'une pièce de viande particulière ou cherchez de l'inspiration culinaire? Ce nouveau connaisseur des viandes et gourmet virtuel vous répond. Il est compétent, charmant et ne manque pas d'humour.

Il sait précisément comment cuire une entrecôte à la perfection, connaît le secret de la marinade idéale et a une multitude d'astuces à donner: dès à présent, Monsieur Bonneviande est votre conseiller personnel pour tout ce qui touche à la viande suisse.

Que cuisiner dimanche? Comment griller un carré d'agneau? Que signifie «nose to tail»? Peu importe ce que vous souhaitez savoir sur la viande suisse et sa préparation: Monsieur Bonneviande aime donner des conseils, partager ses connaissances et faire des propositions de menus.

Grâce au code QR, vous accédez directement à Monsieur Bonneviande. Vous lui posez votre question et vous recevez une réponse en un clin d'œil. C'est sans mot de passe, rapide et gratuit.

Essayer sans attendre!





Infos utiles et futiles à propos des *poules*

T-rex en habit de plumes

Les poules et les autruches sont les plus proches cousines vivantes des dinosaures. On a longtemps cru que les dinos étaient juste des sauriens aux dimensions XXL. Il y a à peine vingt ans, des scientifiques ont réussi à comparer des restes fossilisés d'un fémur de *Tyrannosaurus rex* avec 21 espèces vivantes. Les poules et les autruches se sont avérées être ses plus proches cousines vivantes – les premiers reptiles, les alligators, n'arrivant qu'ensuite.

Les poules reconnaissent 100 visages

Les poules sont capables de reconnaître plus de 100 visages, de leurs congénères, mais aussi d'humains. Qui plus est, elles réagissent de manière sensible au bien-être et au stress de leurs semblables. Ces capacités constituent une partie de leur intelligence sociale, qui leur permet de vivre dans des groupes hiérarchisés.

Les poules brunes pondent-elles des œufs bruns?

Non, ou en tout cas pas forcément. La couleur de la coquille ne dépend pas de celle du plumage de l'animal, mais de la génétique et de la race du volatile. Chez les poules, on peut deviner la couleur des œufs à celle des oreillons (qui se trouvent en biais sous l'œil): si les oreillons sont blancs, les œufs seront blancs, s'ils sont rouges, les œufs seront bruns.

L'IA à la rescousse

Les poules sont des surdouées de la communication. Leurs gloussements, caquètements et autres grondements constituent un système complexe qui exprime leur bien-être et leurs craintes, et qui leur permet d'échanger.

Ce «langage» évolue avec l'âge et en fonction de l'environnement.

Les chercheurs de l'Université Dalhousie au Canada utilisent l'IA pour tenter de le décoder.

Helmut l'hypnotiseur

Il se dit qu'Helmut Kohl, l'ancien chancelier allemand, hypnotisait les poules durant sa jeunesse. Si, si, c'est possible. Il y a même une entrée Wikipédia à ce sujet: en appuyant doucement la tête d'une poule sur le sol et en dessinant à la craie une ligne droite partant de son bec, on plonge l'animal dans un état proche de la transe susceptible de durer de quelques secondes à quelques minutes.

Les poules se couchent-elles tôt?

Oui, les poules sont des animaux diurnes qui alignent leur rythme sommeil-éveil sur la lumière naturelle du jour. Dès que la nuit tombe, elles rentrent dans leur poulailler ou s'installent sur des perchoirs en hauteur pour dormir. Cette attitude répond à un comportement de protection instinctif, car elles doivent être à l'abri de leurs prédateurs dans l'obscurité.



RECONVERSION

Ursula et Thomas Fuchs sont passés de la production de lait à celle de viande – «Sur le long terme, il s'est avéré que les horaires dictés par la traite, ce n'était pas notre truc.»

Des wagyus ayant vue sur les Alpes

Alors qu'en 2010, Ursula et Thomas Fuchs étaient à la recherche d'une alternative aux vaches laitières, ils sont tombés sur une émission de télé consacrée aux wagyus. Aujourd'hui, 90 d'entre eux paissent dans leurs prairies, sur les hauteurs de la localité bernoise de Bolligen. Visite de leur ferme avec dégustation.

PÉRIODE DE VACHES

MAIGRES L'élevage de wagyus requiert une grande propension au risque – «Nous avons commencé en 2013 et avons réalisé notre première vente en 2017 seulement.»



Flat iron, aiguillette, entrecôte, côte couverte – le choix est énorme et l'explosion de saveurs est à la hauteur des promesses faites par Ursula et Thomas lorsqu'ils nous ont vanté les mérites de la viande. Une seule bouchée suffit pour que les amateurs que nous sommes perceivons immédiatement la différence avec d'autres races de bœuf et comprennent que la viande de wagyu est bien supérieure. L'umami est omniprésent, avec en plus des arômes de noisettes, de caramel beurre salé et des notes minérales, une sensation magnifiquement beurrée au palais. Un plaisir durable, dans le meilleur sens du terme. Incapables de résister, nous nous resserrons généreusement.

Beaucoup d'efforts et à la clé, beaucoup de goût

Prenant l'exemple de la côte couverte, Thomas explicite les nombreux atouts du wagyu: «Grâce au persillage caractéristique, on peut se contenter de saisir brièvement des morceaux qui, pour d'autres races, devraient mijoter longtemps pour être tendres.» Et comme la graisse commence à fondre dès les basses températures, la côte couverte de wagyu saisie quelques instants sera aussi juteuse que l'entrecôte. Voilà qui réduit considérablement le temps de préparation. Il en va autrement de l'élevage et de la détention de la race, ce qui nous amène à la question la plus brûlante concernant le wagyu, celle de son prix. «Tout le monde adore ce produit, le seul hic est son prix.» L'expérience commerciale de leur entreprise, Berner Wagyu, le montre. Et de poursuivre: «Il faut savoir une chose: nous ne vendons pas la viande plus cher juste parce que c'est du wagyu. Mais parce que le chemin menant à la vente effective est long et complexe. Les animaux passent jusqu'à trois ans et demi chez nous. Ce surcroît de travail et ce besoin d'infrastructure accru se répercutent inmanquablement sur le prix.» Ursula et Thomas établissent une comparaison avec Natura Beef: «Sur la période durant laquelle nous élevons une génération de wagyus, nous pourrions vendre quatre générations Natura Beef.»

Du lait à la viande

Et pourtant, ils ne voudraient pas faire autrement. Élever le bœuf wagyu est une décision qu'ils ont prise très consciemment. «Avant, nous avions une exploitation laitière. Mais il s'est avéré que les horaires de traite dictés par la collecte du lait n'étaient pas notre truc à long terme, raison pour laquelle nous avons décidé, après le départ de mon beau-père, de vendre les vaches laitières», explique Thomas. Lorsque nous avons commencé à chercher une nouvelle orientation pour notre exploitation, cela nous est apparu clairement: nous voulions explorer un nouveau créneau, une niche dans laquelle une évolution était encore possible. Au final, c'est une émission de

télé consacrée aux wagyus qui nous a donné le déclic. «La race nous a immédiatement fascinés et nous nous sommes lancés dans des recherches.» L'association suisse des éleveurs de wagyu nous a mis en contact avec un importateur australien à qui nous avons acheté une femelle. Et nous avons ainsi constitué pas à pas notre cheptel. Une voie qui a exigé beaucoup d'eux: «Avant que les wagyus nous rapportent de l'argent, il nous a fallu beaucoup de persévérance: nous avons démarré en 2013 et il a fallu attendre 2017 pour que nous réalisions notre première vente. Cette prise de risque et cette soif d'expérimentation ont uniquement été possibles en exerçant en parallèle nos premiers métiers d'ingénierie et de technicien en construction.»

Des prix avantageux grâce aux achats en grandes quantités

Mais à partir de 2017, l'activité se développe de façon impressionnante. Les restaurateurs et les particuliers sont séduits par le wagyu bernois. Ainsi, Domingo S. Domingo du Mille Sens en achète 30 kilos dès le premier abattage et compte aujourd'hui encore parmi les clients enthousiastes. Pendant la pandémie de coronavirus, les particuliers prennent le relais des restaurateurs, si bien qu'Ursula et Thomas auraient actuellement la capacité d'approvisionner davantage de restaurants. «Nous sommes conscients que l'acquisition de bêtes entières ou de demi-bêtes mobilise beaucoup de capital. Néanmoins, lorsque l'on achète en grandes quantités, le prix est nettement plus intéressant. Et en fin de compte, l'investissement est payant.» Il n'y a pas à hésiter.

TEXTE: KARIN HÄNZI, PHOTOS: SIMON KURT

LA VOIX DU RESTAURATEUR

Mille Sens, Berne

«Pendant mon apprentissage et durant la période que j'ai passée au sein de l'équipe nationale de cuisiniers australienne, j'ai cuisiné régulièrement du wagyu. Au départ, j'avais du mal à en trouver en Suisse. Des producteurs comme Berner Wagyu sont une aubaine pour moi. Des bœufs élevés à quinze minutes d'ici selon les directives Bio – c'est une histoire que j'aime raconter dans l'assiette de mes clients. Chaque année, nous organisons même une «Metzgete» de wagyu, et servons, avec le bowl de tartare de bœuf, du beurre aux greubons, obtenu à partir du gras de nos bœufs.»

Domingo S. Domingo,

Chef de cuisine et copropriétaire du Mille Sens



UMAMI OMNIPRÉSENT

«Grâce au persillage caractéristique, on peut se contenter de saisir brièvement des morceaux qui devraient mijoter longtemps pour être tendres.»



Saucisses aux choux

et poêlée de knöpfli aux poireaux

POUR 4 PERSONNES

- 2 saucisses aux choux vaudoises IGP (d'env. 250 g chacune)
- 400 g de farine pour knöpfli ou de farine blanche
- 1 cc de sel
- ¼ de cc de poivre
- 1 p. de c. de noix de muscade
- 2 dl de lait
- 4 œufs, battus
- 2 cs de beurre
- 1 tige de poireau, coupée en deux, en rondelles
- 2 dl de crème fraîche
- 150 g de gruyère AOP, râpé
- sel, poivre

1 Cuire les saucisses dans de l'eau frémissante env. 40 minutes, puis les retirer.

2 Mélanger la farine et le reste des ingrédients, noix de muscade comprise, dans un récipient, former un puits. Verser le lait et les œufs dans la fontaine, battre la pâte à la cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle forme des bulles et soit lisse. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant env. 30 minutes. Verser la pâte par portions dans une passoire à knöpfli et la presser dans de l'eau salée frémissante à l'aide d'une corne à pâte. Laisser pocher jusqu'à ce que les knöpfli remontent à la surface. Les retirer à l'aide d'une écumoire et bien les égoutter. Recueillir 1 dl d'eau de cuisson et réserver. Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir les poireaux env. 5 minutes, ajouter les knöpfli et les faire revenir. Incorporer la crème fraîche et le fromage, assaisonner.

3 Couper les saucisses aux choux en rondelles. Recueillir le jus qui s'écoule et le mélanger à la poêlée de knöpfli et de poireaux. Si souhaité, ajouter un peu d'eau de cuisson aux knöpfli. Dresser les saucisses sur la poêlée de knöpfli et de poireaux et servir.

Préparation env. 1 h, temps de repos env. 30 min

Aigle: pays de saucisse et de vin

Aigle, la perle du Chablais vaudois, a été désignée Ville du Goût 2025. La «capitale du chasselas» séduit par ses crus élégants, ses saucisses savoureuses et bien d'autres spécialités culinaires délicieuses.

Viande, fumée et délicate acidité

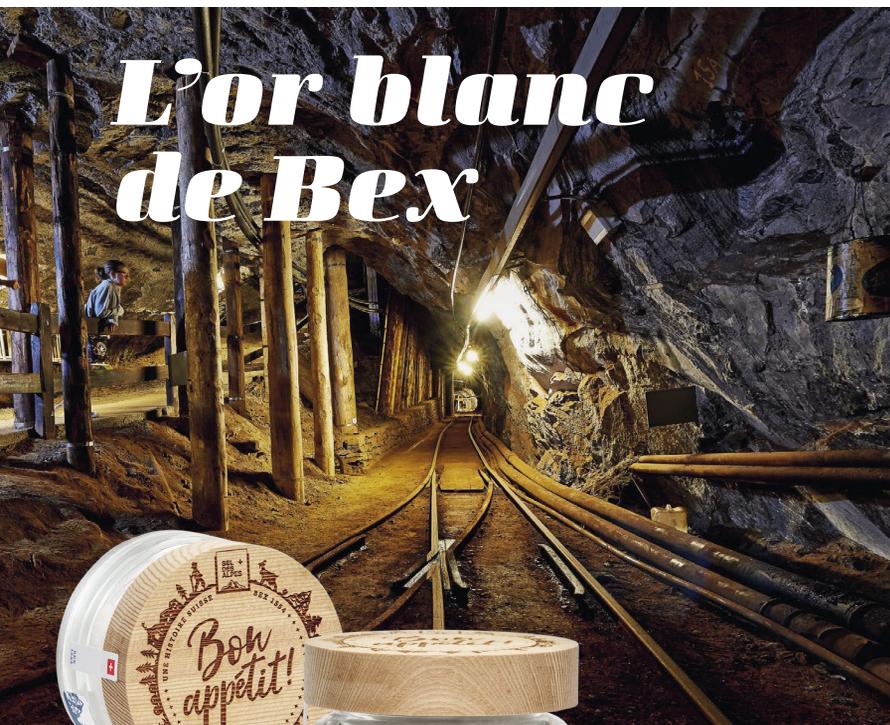
La saucisse aux choux est une saucisse à base de viande de porc crue, hachée grossièrement, de lard et de chou blanc. Elle est assaisonnée selon des recettes qui se transmettent, embossée dans un boyau courbe de porc et fumée. Elle doit sa saveur incomparable à une combinaison de fumée douce, de viande assaisonnée et de délicate acidité du chou. Aujourd'hui, le label IGP garantit son origine régionale et sa fabrication artisanale. Traditionnellement, on la sert en «papet vaudois», avec des poireaux et des pommes de terre.



Le chasselas et sa capitale

La région viticole du Chablais peut se prévaloir d'une tradition séculaire et s'étend actuellement sur quelque 590 hectares, principalement dans les communes d'Aigle, de Villeneuve, d'Yvorne, d'Ollon et de Bex. En dépit de sa superficie réduite, la région nichée entre les Alpes et le Léman offre une impressionnante diversité. Le chasselas y est majoritaire et produit des vins blancs frais et minéraux, au caractère marqué. Les vins rouges élégants convainquent eux aussi – du pinot noir «aux accents bourguignons» aux spécialités de merlot ou de syrah. Et si Aigle est la «capitale du chasselas», le Château d'Aigle est sa résidence. Ce château au cœur du vignoble abrite un musée qui raconte l'histoire du vin dans la région et au-delà.

L'or blanc de Bex



Sel de table, sel aux herbes ou la noble Fleur des Alpes, un pendant suisse de la fleur de sel française: dans la région d'Aigle, tous ces produits sont disponibles de production locale. Les gisements de sel dans les environs sont les premiers à avoir été découverts et exploités en Suisse. À partir de 1680, des galeries ont été creusées dans la roche au Bévieux, sur les hauteurs de Bex, afin d'extraire à sec l'«or blanc». C'est au XIX^e siècle que débute l'extraction par évaporation: pour dissoudre le sel, on injecte de l'eau dans la roche, puis on vaporise la saumure et le sel ainsi obtenu est ensuite lavé et traité. Aujourd'hui, la montagne est traversée par un labyrinthe de 50 kilomètres de galeries, dont une partie peut être visitée.

Salines de Bex: route des Mines-de-Sel 55, 1880 Bex



Un cornichon de tradition

Pour les uns, le Hugo est un cocktail d'été, pour les autres, c'est un cornichon au vinaigre, produit à Aigle, exclusivement avec des ingrédients suisses. En 1909, l'entrepreneur Hugo Reitzel y achète une fabrique de moutarde. Aujourd'hui, la société Hugo Reitzel SA fabrique, outre de la moutarde et des cornichons, des pickles de légumes, des sauces, de la mayonnaise et du ketchup. Le siège de l'entreprise, à Aigle, abrite le Hugo Shop, un magasin d'usine ouvert tous les jours sauf le dimanche.

Hugo Shop: route d'Ollon 14, 1860 Aigle



Deux frères, une idée

La boucherie Reichenbach existe depuis plus de 70 ans à Aigle. Elle est aujourd'hui exploitée par les frères Claude-Alain et Julien Reichenbach, qui constituent la 3^e génération aux commandes de l'établissement. Parmi leurs spécialités, citons notamment la charcuterie régionale de production locale. Dans le village voisin d'Yvorne, les deux frères gèrent aussi l'hôtel-restaurant de la Couronne, où ils servent bien évidemment leur propre viande. Chez eux, les spécialités locales ont toute leur place: 50 vins de leur carte sont produits à Yvorne.

**Boucherie & traiteur Reichenbach: rue du Midi 4, 1860 Aigle;
Hôtel & restaurant de la Couronne: Maisons-Neuves 38, 1853 Yvorne**

8 questions à Tristan Scherwey

1 **Qu'est-ce qui vous fait rire?** Souvent, de petites choses suffisent. Une personne extravertie, une bonne blague ou un trait d'humour – voilà de quoi me faire éclater de rire.

2 **Quel plat vous rappelle des souvenirs d'enfance?** La fondue bressane – du poulet pané frit à l'huile. Chez nous, c'était le repas classique des fêtes de famille. Il me rappelle les soirées chaleureuses avec mes proches.

3 **Quel est votre plat de viande préféré et qui le prépare le mieux?** Un bon morceau de viande, servi dans une petite poêle bien chaude – préparé par mon beau-père qui a été cuisinier dans un restaurant pendant vingt-huit ans et maîtrise son art comme personne d'autre.

4 **À quoi veillez-vous lorsque vous achetez de la viande?** À la qualité, à l'origine régionale et à la démarche équitable. La viande doit provenir d'animaux élevés dans le respect de l'espèce, idéalement par la ferme voisine. Je suis fan de la démarche «nose to tail», où l'animal est utilisé dans son intégralité. Je mange souvent dans des établissements de Sportgastro, une filiale du CP Berne, qui applique résolument ce principe.

Team Barbecue
ou Fourneau?
Pour Tristan
Scherwey, la cause
est entendue.



PORTRAIT

Tristan Scherwey est né en 1991 à Wünnewil (FR) et joue depuis 2009 au CP Berne, club avec lequel il a remporté cinq titres de champion de Suisse. Il a participé à plusieurs championnats du monde avec la Nati et a joué quelque temps en Amérique du Nord en 2019.

5 **Êtes-vous de la team Barbecue ou Fourneau?** Team Barbecue, sans hésitation. J'adore cette expérience particulière – les grillades au grand air, l'atmosphère estivale, et tout ce qui va avec.

6 **Que représente votre pays d'origine pour vous?** La qualité de vie. Je suis reconnaissant que nous puissions vivre aussi bien en Suisse. Et j'en prends conscience à chaque fois que je voyage: il faut que je me rende dans d'autres pays pour constater à quel point notre niveau de vie est élevé. Nous avons beaucoup de chance de vivre ici.

7 **Que conseilleriez-vous au jeune homme de 20 ans que vous étiez?** J'aurais dû la jouer encore plus cool (rires). Plus sérieusement: je me conseillerais de profiter de l'instant encore plus consciemment, quoi qu'il se présente. La vie passe plus vite qu'on ne le pense. À 20 ans, ça n'était pas encore aussi clair pour moi que maintenant.

8 **Un rêve que vous aimeriez réaliser?** Un voyage autour du monde! Je suis particulièrement attiré par la Scandinavie, et surtout la Norvège, ainsi que par l'Amérique du Sud. Les contrastes sur le plan de la nature et de la culture me fascinent littéralement, et j'aimerais vraiment en faire l'expérience par moi-même.

Concours

Répondez à la question de notre concours et gagnez l'un des 20 superbes aigiseurs de couteaux de Sknife, d'une valeur de 119 francs chacun.



Quelle est la proportion de la surface agricole utile en Suisse qui ne se prête pas à la culture et qui est principalement utilisée comme pâturage?

- A** Environ un tiers **B** Environ deux tiers **C** Pratiquement toute la surface

Pour en savoir plus sur la Suisse, pays d'herbages: viandesuisse.ch/paysdherbages

Comment participer:

en ligne, jusqu'au 15 novembre 2025, directement sur viandesuisse.ch/concours



Conditions de participation

Toutes les personnes physiques domiciliées en Suisse et âgées d'au moins 18 ans sont autorisées à participer. Les prix ne sont pas transmissibles et le paiement en espèces est exclu.



Mon choix.

Autres recettes et savoir-faire culinaire: viandesuisse.ch
Suivez-nous aussi sur Facebook, Instagram, TikTok et Pinterest!