

à point

Le magazine de



FONDUE CHINOISE: tout savoir sur ce plat qui s'est imposé pour les Fêtes **DIDIER CUCHE:** pourquoi l'ex-star du ski préfère la viande saignante **BIEENVENUE:** découvrez les spécialités et les secrets de l'Appenzell

Abonnez-vous,
c'est
GRATUIT!



PAQUETS SAVEUR

Des plats de viande joliment emballés



Grillades en hiver

Faire griller un cervelas sur un bout de bois au-dessus du feu ou faire un barbecue dans le jardin: c'est aussi génial par temps froid et sous la neige. Et avec ça: un vin chaud du thermos à la place de la bière sortie de la glacière. Un vrai plaisir d'hiver!



06

16

20

SUPERBE CADEAU

De la viande emballée: en croûte de sel, en manteau de pommes de terre ou dans de la pâte.

DE LA FERME À L'ASSIETTE

Au Heubode à Wila (ZH), les Spörri-Ott cuisinent uniquement la viande de leurs bêtes.

DÉGUSTATION

Les deux Appenzell regorgent de spécialités culinaires – et de secrets.

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** Faire ses raviolis soi-même
- 14** Wanted: jeunes chefs et cheffes
- 15** Anecdotes sur la fondue chinoise
- 23** Questions à Didier Cuche
- 24** Concours

IMPRESSUM

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

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

Raviolis à la viande en quatre étapes

Faire ses raviolis soi-même n'est pas si compliqué! La viande braisée permet d'obtenir une farce aromatique que nous transformons étape par étape en raviolis. Un ragoût se transforme ainsi en délicieuses pâtes maison.



1. COUPER LA VIANDE EN MORCEAUX

Couper la viande en morceaux d'env. 4cm. Les morceaux riches en tissu conjonctif, comme le cou, l'épaule ou la poitrine, s'effilochent particulièrement bien et sont donc idéaux pour la farce des raviolis.



2. SAISIR ET BRAISER

Saler la viande et la faire revenir dans du beurre à rôtir chaud sur tous les côtés, puis la retirer. Faire revenir brièvement les légumes, déglacer avec le vin et ajouter le bouillon. Remettre la viande dans la poêle, couvrir et laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit tendre.



3. EFFILOCHER

Retirer la viande, l'effilocher à l'aide de deux fourchettes ou avec les mains, puis la mélanger avec le bouillon réduit.



4. FARCIR LES RAVIOLIS

Abaisser la pâte finement, découper des rondelles. Répartir la farce sur la moitié des rondelles, badigeonner les bords d'eau, recouvrir avec les rondelles restantes et bien presser. Décorer selon goût à l'aide d'un emporte-pièce et/ou d'une fourchette.

BIEN ENROBÉE

Quatre façons raffinées d'emballer la viande



CONSEIL

Vous pouvez aromatiser le sel avec d'autres épices, telles que la cannelle, le cumin ou la coriandre.

L'hiver, tout s'emmitoufle, même en cuisine. Voici quatre recettes qui montrent comment enrober un poulet ou des morceaux de bœuf, de veau et de porc: en croûte de sel ou enveloppés de pâte et de pommes de terre, ils développent de nouvelles saveurs et procurent des moments de plaisir exceptionnels pendant les journées froides.

Poulet en croûte de sel

et ratatouille d'hiver

POUR 4 PERSONNES

- 1** poulet suisse
d'env. 1,2 kg
- 4 cs** de miel
- 2** citrons bio,
le zeste râpé,
réservé, tout le jus
- 5 dl** de vinaigre balsamique
- 5 dl** d'eau
- 2** feuilles de laurier
- 2kg** de gros sel
- 1 cc** de clous de girofle en poudre
- 1** anis étoilé, pilé au mortier
- 2,5dl** de blancs d'œufs,
légèrement battus
- 1** bouquet garni (p.ex. thym, romarin et/ou sauge)
- 2 cs** d'huile d'olive
- 2** oignons, hachés finement
- 400 g** de pommes de terre à chair ferme, en petits dés
- 350 g** de courge (p.ex. hokkaido), en petits dés
- 1 boîte** de tomates pelées,
env. 400 g
- 4 dl** de bouillon de légumes
- 1 cc** de thym séché
- 1 cc** de romarin séché
- 1 cc** de paprika
- sel, poivre

1 Rincer le poulet à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis le sécher en le tapotant. Mélanger le miel avec le jus de citron, verser dans un grand récipient avec le vinaigre et l'eau. Plonger le poulet et les feuilles de laurier dans le liquide en veillant à ce que le poulet soit entièrement recouvert. Couvrir et laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur.

2 Bien mélanger le sel avec les clous de girofle, l'anis étoilé et le zeste de citron. Mélanger les blancs d'œufs avec le sel aromatisé.

3 Retirer le poulet du liquide, le sécher avec du papier absorbant. Le farcir avec le bouquet garni, le ficeler. Répartir $\frac{1}{4}$ du mélange de sel sur le fond d'une plaque chemisée de papier cuisson, y déposer le poulet, poitrine vers le haut. Presser le reste du mélange de sel avec les mains sur le poulet afin qu'il soit entièrement recouvert de sel.

4 Cuire le poulet dans le four préchauffé à 160 °C (chaleur tournante/air pulsé) env. 1 heure.

5 Faire chauffer l'huile dans une grande casserole, y faire revenir les oignons env. 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides, ajouter les pommes de terre et la courge, faire revenir env. 5 minutes. Ajouter les tomates et le bouillon. Assaisonner avec le thym, le romarin, le paprika, le sel et le poivre. Laisser mijoter à feu moyen env. 25 minutes.

6 Sortir le poulet du four, casser la croûte de sel à l'aide d'un couteau. Servir le poulet avec la ratatouille.

Préparation env. 1 heure, macération env. 8 heures, cuisson au four env. 1 heure

 SANS GLUTEN  SANS LACTOSE



Comment découper un poulet?

C'est facile de découper un poulet en morceaux.

On vous montre comment faire dans la vidéo sur viandesuisse.ch

Empanadas au bœuf

POUR 4 PERSONNES

300 g	de viande hachée de bœuf suisse
1 cs	d'huile de colza HOLL
1	oignon , haché finement
1	carotte , en petits dés
1	gousse d'ail , hachée finement
2 cs	de concentré de tomate
2 cc	de paprika fumé
1 cc	de cumin moulu
½ cc	de sel
½ cc	de poivre
1 dl	de vin rouge
3 dl	de bouillon de viande
30 g	de beurre
2	abaisse de pâte à gâteau rectangulaires (env. 25×42 cm)
100 g	de gruyère AOP, en petits dés
1	blanc d'œuf
1	jaune d'œuf
1	piment , épépiné, haché finement
1	gousse d'ail , hachée finement
1	échalote , hachée finement
1 cc	d'huile de tournesol
3 cs	de vinaigre de vin rouge
100 g	de ketchup
1	citron vert , tout le jus
1 cc	d'origan séché
	sel, poivre
200 g	de mâche
2	pommes rouges, en fines tranches
½	échalote , hachée finement
1 cc	de moutarde
1 cs	de mayonnaise
3 cs	de bouillon de légumes, froid
1 cs	de vinaigre de vin blanc
	sel, poivre

1 Faire revenir la viande hachée par portions dans l'huile chaude à feu vif env. 5 minutes, puis la retirer. Faire revenir l'oignon et la carotte dans la même poêle env. 5 minutes, puis ajouter l'ail à la dernière minute. Remettre la viande hachée dans la poêle. Ajouter le concentré de tomate et les épices, laisser caraméliser brièvement, puis déglacer avec le vin. Verser le bouillon, laisser mijoter env. 15 minutes jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement réduit. Incorporer le beurre, laisser refroidir légèrement.

2 À l'aide d'un gabarit, marquer et découper 8 rondelles d'env. 12 cm de Ø dans les deux pâtes. Répartir la viande et le fromage dessus en laissant un peu de bord libre. Badigeonner les bords de blanc d'œuf. Plier les rondelles en demi-lunes, bien presser les bords. Plisser les bords des empanadas à la main, les rabattre et appuyer vers l'intérieur pour obtenir une forme ondulée régulière et légèrement torsadée. Disposer les empanadas sur une plaque chemisée de papier cuisson. Badigeonner de jaune d'œuf. Cuire env. 25 minutes dans le four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante/air pulsé).

3 Faire revenir le piment, l'ail et l'échalote dans l'huile chaude env. 3 minutes. Ajouter le vinaigre et le ketchup, laisser mijoter brièvement. Incorporer le jus de citron vert et l'origan, assaisonner.

4 Mélanger la salade, les pommes et l'échalote. Mélanger la moutarde avec la mayonnaise, le bouillon et le vinaigre, assaisonner. Verser sur la salade et mélanger.

5 Servir les empanadas avec la sauce et la salade.

Préparation env. 1 heure, cuisson au four env. 25 minutes

CONSEIL

La farce peut être complétée selon vos goûts. Que diriez-vous par exemple d'olives, de grains de maïs ou de poivrons?



CONSEIL

Pour des pâtes festives ou colorées, ajouter un peu de concentré de tomate ou de jus de betterave au mélange de farine et d'œuf.



Raviolis au veau

ragoût de champignons et choux de Bruxelles

POUR 4 PERSONNES

350 g	de cou de veau suisse, en morceaux d'env. 4 cm
1 cc	de sel
1 cs	de beurre à rôtir
1	échalote , hachée finement
1	carotte , en petits dés
1 brin	de thym
1,5 dl	de vin blanc sec
7 dl	de bouillon de viande
300 g	de farine blanche
2	œufs , battus
400 g	de choux de Bruxelles , coupés en deux
2 cs	d'huile d'olive
	sel, poivre
300 g	de champignons mélangés (p. ex. champignons de Paris, pleurotes en huître etc.), coupés grossièrement
50 g	de farine
1 cs	de beurre à rôtir
1	gousse d'ail , hachée finement
1 dl	de vin blanc sec
2,5 dl	de bouillon de champignons
1,5 dl	de crème entière
	sel, poivre

1 Saler la viande. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle, y faire revenir la viande env. 3 minutes de tous les côtés, retirer de la poêle.

Faire revenir l'échalote, la carotte et le thym dans la même poêle env. 2 minutes. Remettre la viande dans la poêle, déglaçer avec le vin, décoller les sucs. Ajouter le bouillon jusqu'à ce que la viande soit entièrement recouverte. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen env. 1,5–2 heures, retirer le brin de thym. Retirer la viande du bouillon. Réduire le bouillon à env. 1dl. Effilocher la viande à l'aide de deux fourchettes ou avec les mains, mélanger au bouillon, laisser refroidir légèrement, réserver. (Voir pages 4 et 5.)

2 Verser la farine dans un récipient, former un puits. Verser les œufs dans la fontaine, pétrir jusqu'à obtenir une pâte élastique. Envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer env. 30 minutes.

3 Mélanger les choux de Bruxelles avec l'huile, assaisonner. Répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson. Cuire env. 25 minutes dans le four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante/air pulsé).

4 Rouler les champignons dans la farine, tapoter pour enlever l'excédent. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle, y faire revenir l'ail env. 1 minute. Faire revenir les champignons à feu vif env. 5 minutes. Déglaçer avec le vin. Ajouter le bouillon de champignons et la crème, assaisonner, cuire env. 5 minutes jusqu'à ce que la sauce épaisse, réserver au chaud.

5 Abaisser la pâte finement sur un peu de farine ou à l'aide d'une machine à pâtes. Découper 24 rondelles d'env. 10 cm de Ø. Répartir la farce sur la moitié des rondelles de pâte. Badigeonner les bords d'un peu d'eau. Recouvrir avec les rondelles restantes, bien presser les bords et, si désiré, découper à l'aide d'un emporte-pièce ondulé et/ou décorer avec une fourchette. Déposer les raviolis sur un linge fariné.

6 Cuire les raviolis dans de l'eau salée frémissante pendant environ 5 minutes, puis les retirer. Servir avec le ragoût de champignons et les choux de Bruxelles.

**Préparation env. 1,5 heure, braisage env. 2 heures,
cuisson au four env. 25 minutes**



Demandez à Monsieur Bonneviande!

Vous avez une question sur la viande suisse ou vous avez besoin d'une idée de recette? Notre chatbot se fera un plaisir de partager ses connaissances avec vous. Il suffit de scanner le code QR, de poser votre question et la réponse sera immédiate. Testez-le sans attendre!

Filet mignon de porc

en manteau de pommes de terre, sauce à la truffe et carottes glacées

POUR 4 PERSONNES

- 1** filet mignon de porc suisse d'env. 600 g, paré sel, poivre
- 2 cs** d'huile de colza HOLL
- 500 g** de pommes de terre à chair farineuse, pelées, râpées à la râpe à rösti
- 100 g** de sbrinz AOP, râpé
- 1 cc** de sel
- 2 cc** de paprika
- 3 cs** d'huile de colza HOLL
- 1 cc** de moutarde à l'ancienne
- 1 cc** de miel liquide
- 2 brins** de romarin, les aiguilles détachées, hachées finement
- sel, poivre
- 1 botte** de carottes avec les fanes (env. 500 g), coupées en deux dans la longueur selon la taille
- 2 cs** de beurre
- 1 cs** de miel liquide
- sel, poivre
- 1 cs** de beurre
- 1** échalote, hachée finement
- 0,5 dl** de vin blanc sec
- 2 dl** de bouillon de viande
- 2 dl** de crème entière
- 3 cc** d'huile de truffe
- sel, poivre

1 Sortir la viande du réfrigérateur env. 1 heure avant de la faire cuire. La sécher en la tapotant avec du papier absorbant, assaisonner. Faire chauffer l'huile dans une poêle, saisir le filet env. 5 minutes de tous les côtés. Retirer la viande, réserver la poêle.

2 Mettre les pommes de terre dans un linge propre, bien les essorer. Les mélanger avec le fromage et tous les ingrédients, huile de tournesol comprise, répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson, bien aplatis.

3 Déposer également le filet sur une plaque chemisée de papier cuisson. Mélanger la moutarde et le miel, incorporer le romarin, assaisonner. En badigeonner le filet de tous les côtés. Piquer le thermomètre à viande au centre du filet.

4 Cuire les pommes de terre env. 15 minutes dans la moitié supérieure du four préchauffé à 180 °C (chaleur sole et voûte). Baisser la température à 160 °C sur chaleur tournante/air pulsé, ajouter le filet et poursuivre la cuisson env. 15 minutes, jusqu'à ce que la température à cœur de la viande atteigne 58–60 °C.

5 Éplucher les carottes, les cuire env. 5 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis les faire caraméliser env. 10 minutes à feu moyen dans une poêle avec du beurre et du miel, assaisonner, garder au chaud.

6 Retirer les plaques du four, laisser reposer quelques minutes. Déposer la couche de pommes de terre avec le papier cuisson sur le plan de travail, y déposer le filet, l'envelopper de pommes de terre à l'aide du papier cuisson.

7 Faire chauffer le beurre dans la poêle réservée, y faire revenir l'échalote env. 2 minutes, déglacer avec le vin et le bouillon, ajouter la crème, laisser réduire env. 5 minutes, ajouter l'huile de truffe, assaisonner.

8 Servir le filet avec la sauce aux truffes et les carottes.

Préparation env. 1 heure, cuisson au four env. 30 minutes

SANS GLUTEN LOW CARB

Accord parfait avec le filet mignon de porc

Le vin qui accompagne le filet de porc en croûte de pommes de terre doit être léger, harmonieux et fruité. Un **pinot noir du lac de Bienne**, avec son caractère léger et élégant et ses arômes de fruits rouges, de sous-bois et de fines notes de tabac, souligne l'élégance de la sauce à la truffe.

Un **merlot tessinois**, avec ses tanins souples et ses arômes de prunes et de cerises, serait une alternative merveilleuse et aromatique.

Andrea Vogt, sommelière, restaurant Dampfschiff, Thoune



CONSEIL

Si vous n'aimez pas la truffe, vous pouvez remplacer l'huile de truffe par 1 cc de moutarde et quelques gouttes de sauce Worcestershire.



Concours de cuisine

La Cuisine des Jeunes

Appel aux jeunes talents: le concours de cuisine de Viande Suisse lance sa nouvelle édition qui sera consacrée cette fois à la viande de veau suisse. Le mot d'ordre: The Veal Deal.



Depuis de nombreuses années, Viande Suisse organise le concours «La Cuisine des Jeunes» pour trouver les meilleurs talents suisses parmi la relève. Une fois par an, cinq finalistes s'affrontent lors de la grande finale et présentent leurs créations à un jury de haut vol. En 2026, c'est la viande de veau suisse qui sera à l'honneur.

Cet engagement de Viande Suisse vise à promouvoir de jeunes talents de manière ciblée et donne ainsi des impulsions capitales pour le développement de la gastronomie suisse.

Pour participer

Envie de rejoindre l'aventure?
Inscris-toi d'ici au 20 février 2026.





Infos utiles et futiles à propos de la ***fondue chinoise***

Pas de barrière de rösti

Dans les années 1990, la fondue chinoise s'est imposée chez nous comme un incontournable de Noël. Ses avantages: elle se prépare en un clin d'œil et chaque membre de la famille peut manger au rythme qui lui convient. Dans un sondage réalisé en 2022 par le *Migros Magazine* à propos des plats les plus appréciés à Noël, la fondue chinoise est arrivée en première position en Suisse alémanique et à la troisième en Suisse romande.

Qui l'a inventée?

L'origine de la fondue chinoise est incertaine. Une chose est sûre: les *hot pots* sont connus depuis des siècles dans la cuisine asiatique. On y cuit depuis toujours viande, poisson, fruits de mer, légumes, mais aussi nouilles et raviolis dans un bouillon très chaud. L'idée a manifestement été reprise par «l'inventeur» de la fondue chinoise. À vrai dire, il ne s'agit pas d'une fondue au sens strict: on ne fond rien dans la casserole, on cuite plutôt les aliments.

Une piste mène à New York

Nul ne connaît avec certitude l'inventeur de la fondue chinoise. Mais le nom de Konrad Egli revient sans cesse. Dans les années 1950 et 1960, ce restaurateur suisse était propriétaire du Chalet suisse dans la Grosse Pomme. En 1956, il invente la fondue bourguignonne et en 1966, il crée, pour une action marketing Toblerone, la fondue au chocolat, encore très populaire de nos jours dans le monde anglo-saxon. Il est bien possible qu'il ait aussi lancé la fondue chinoise ou qu'il ait, à tout le moins, contribué à sa popularisation.

Des assiettes du Liechtenstein

Avec la fondue chinoise, des ustensiles spécifiques ont aussi fait leur entrée dans les cuisines helvétiques à partir des années 1950: des caquelons particuliers (avec un évidemment en forme d'étoile dans le couvercle pour maintenir les fourchettes), des fourchettes (plus longues que celles à fondue normales,

avec seulement deux dents) et des assiettes comportant des subdivisions évitant que les sauces ne se mélangent. On doit la conception de ces assiettes à la maison Schädler, un atelier de céramique basé à Nendeln au Liechtenstein. Durant les périodes de pointe, l'entreprise en aurait vendu jusqu'à mille par jour.

Bouillon valaisan

La fondue glareyearde – un plat assurément très peu connu hors du Valais. Elle a été inventée dans les années 1980 au Café d'Anniviers situé dans le quartier de Glarey à Sierre et constitue en quelque sorte une variante de la fondue chinoise: on utilise de la viande de bœuf qui a mariné plusieurs jours dans un mélange d'herbes des Alpes, d'épices et de vin. Nombre de boucheries de la région proposent aujourd'hui de la viande pour ce plat devenu emblématique. Et si vous souhaitez la goûter ailleurs que dans la région: vous pouvez commander la viande et vous la faire livrer à domicile.



TRAVAIL D'ÉQUIPE:

Jonas et Regula Spörri-Ott se partagent le travail au Heubode: lui veille surtout sur les animaux et est le maître du barbecue, tandis que son royaume à elle, c'est la cuisine du restaurant.

Par amour du terroir

À Wila dans l'Oberland zurichois, Regula et Josua Spörri-Ott élèvent un troupeau de bovins de race grise. Ils commercialisent la viande dans leur restaurant, le Heubode, bien connu aux alentours.



EN ACCORD AVEC LA NATURE: vivre en troupeau permet aux animaux de couvrir nombre de leurs besoins naturels.



ÉLEVAGE PORCIN: en plus de vaches, dix cochons vivent à la ferme Heubode.

Hci, les gens se sentent à l'aise tout de suite – qu'en est-il des animaux? La ferme de Regula et Josua Spörri-Ott est située au cœur des collines du Tössbergland. À la ferme Heubode, ils élèvent un troupeau de grises du Tyrol et produisent du bœuf Natura-Beef de haute qualité. En ce jour d'été au temps changeant, les vaches passent beaucoup de temps dans la prairie. Dès qu'il fait trop chaud, elles préfèrent rentrer à l'étable. «Elles supportent mieux des températures de -30 °C que de +30 °C», plaisante Josua.

La ferme Heubode existe depuis plus de cent ans et a été une exploitation laitière la plupart du temps. Ce sont les parents de Regula qui ont opéré un changement. Ils avaient ouvert un café à la ferme qui marchait très bien, mais qui était difficilement compatible avec la traite du matin et du soir. En 2004, ils ont donc décidé de vendre leurs vaches laitières et de passer à un élevage de vaches allaitantes. Et ils ont ainsi pu servir la viande de leur production à leurs clients.

Le fourrage provient lui aussi de la ferme

La grise du Tyrol s'inscrit merveilleusement dans le paysage vallonné, car elle n'est pas trop lourde, si bien que ses sabots n'endommagent pas rapidement les pâturages lorsqu'il pleut. En outre, ce sont des animaux plutôt tranquilles. Le troupeau se compose de 20 vaches allaitantes, de leurs 20 veaux et d'un taureau angus qui se distingue

par sa taille et son pelage noir. «Nous produisons nous-même notre fourrage sur nos 20 hectares de pâtures», précise Josua. De l'herbe, du foin, de l'ensilage – mais pas d'aliments concentrés comme le soja.

Le terme vache allaitante l'indique, les veaux peuvent en outre téter. Le lait de leur mère leur apporte des nutriments et des anticorps et leur permet de satisfaire leur besoin de succion, ce qui favorise un développement sain. À dix mois, ils sont séparés du troupeau et abattus à Hinwil, à vingt minutes de la ferme. C'est le boucher du village qui assure la découpe à Wila. Dans l'intervalle, les vaches sont de nouveau en chaleur et sont saillies par le taureau. Et le cycle recommence.

Des événements et des banquets

Regula et Josua sont heureux de permettre à leurs animaux de vivre en troupeau, ce qui couvre bon nombre de leurs besoins. Lorsqu'ils ont repris l'exploitation en 2017, ils ont d'abord conservé le concept de café à la ferme: ils le louaient pour des manifestations la semaine et l'ouvriraient le samedi et le dimanche. Après la pandémie, le couple a décidé de miser totalement sur les événements et les banquets. Même ainsi, de nombreux clients trouvent chaque semaine le chemin de Wila. La rentabilité a doublé: «Et l'équilibre travail-vie privée s'est lui aussi amélioré, nous pouvons passer plus de temps en famille et souffler de temps à autre», poursuit Josua.



UNE RICHE TRADITION: la ferme Heubode, sur les hauteurs de Wila, existe depuis plus de cent ans.

RÉGAL DU DIMANCHE:
le premier dimanche de chaque mois, c'est burgers à la ferme.

Trois Metzgete en automne

Le restaurant Heubode peut être loué pour des manifestations rassemblant 15 à 50 personnes. Au printemps et en automne surtout, des événements d'entreprises, des anniversaires et des baptêmes y sont célébrés. Le premier dimanche du mois, c'est burgers pour tous et, en automne, trois Metzgete sont aussi organisées au cours desquelles on sert du porc aux herbes, à base de viande de la ferme, bien sûr. Dix cochons vivent à la ferme Heubode. Hansjakob, le père de Regula aujourd'hui à la retraite, les nourrit chaque jour d'herbe fraîche et d'un mélange d'herbes aromatiques.

Si Josua veille surtout sur les animaux et grille les saucisses, les burgers et les pièces de viande pour les clients, c'est Regula qui règne sur la cuisine du restaurant. «Dans mon cœur, je suis restauratrice. J'adore cuisiner et dresser des assiettes», s'enflamme la spécialiste de la restauration de formation. «Depuis la cuisine, je ne perçois pas grand-chose de l'atmosphère dans la salle. C'est pourquoi, lors de chaque événement, je vais voir au moins une fois les convives.»

«Il y en a tant qu'il y en a»: un véritable programme

Le Heubode jouit d'une grande crédibilité auprès de la clientèle. «Ces rencontres sont aussi toujours une opportunité de répondre à des questions», poursuit Regula. À Heubode, «il y en a tant qu'il y en a» n'est pas seulement une devise, mais un véritable programme. À un moment de la manifestation, il n'y a plus d'entrecôtes à servir, car l'exploitation n'en a qu'une certaine quantité en réserve. Les convives doivent alors se rabattre sur les côtes couvertes, et s'ils le souhaitent, ils obtiennent aussi des explications sur la partie de l'animal dont provient le morceau. Envie d'en savoir plus sur la valeur d'un produit de la ferme en plus de son prix? Nous vous recommandons vivement de vous rendre au Heubode.

TEXTE: KIAN RAMEZANI

PHOTOS: DANIEL AESCHLIMANN, MARINA FISCHER

PRÊTS À L'ENVOI: la ferme vend aussi des paquets de divers morceaux de viande, à commander sur heubode.ch





Cornettes au fromage

et saucisse traditionnelle d'Appenzell, cuite à l'eau

POUR 4 PERSONNES

- 4** **saucisses traditionnelles d'Appenzell IGP**
- 1dl** **d'eau**
- 500 g** **de pommes**, p. ex. elstar ou jonagold, év. pelées, en morceaux
- ½ citron**, tout le jus
- ½ cc** **de cannelle**
- 2 cs** **de beurre à rôtir**
- 2** **oignons**, en rondelles
- sel**
- 2 cs** **de farine**
- 400 g** **de cornettes**
- 6 dl** **de bouillon de légumes**, frémissant
- 1 cs** **de beurre**
- 1** **gousse d'ail**, pressée
- 3 dl** **de demi-crème**
- 180 g** **d'Appenzeller Surchoix**, râpé grossièrement
- sel, poivre**
- ½ botte** **de ciboulette**, ciselée

1 Cuire les saucisses env. 20 minutes dans de l'eau juste frémissante, les sortir, les garder au chaud.

2 Mettre l'eau et les pommes dans une casserole, cuire à couvert env. 15 minutes. Ajouter le jus de citron et la cannelle, réduire grossièrement en purée.

3 Chauffer de beurre à rôtir dans une poêle. Saler les oignons, les tourner dans la farine, les frire env. 5 minutes par portions jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Égoutter sur du papier absorbant.

4 Cuire les cornettes al dente dans le bouillon frémissant, les égoutter.

5 Chauffer le beurre dans une poêle, ajouter l'ail, faire revenir env. 1 minute, ajouter la demi-crème, porter à ébullition. Ôter la casserole du feu, incorporer le fromage, assaisonner.

6 Mélanger les cornettes et la sauce à la crème, saupoudrer d'oignons frits et de ciboulette. Servir avec la compote de pommes et les saucisses.

Préparation: env. 35 minutes

Appenzell: *bienvenue au pied du Säntis*

L'Appenzell est une région qui fait le bonheur des gourmets: elle regorge de fromages, charcuteries et articles de boulangerie souvent rehaussés par des mélanges d'herbes – sans oublier la petite touche secrète.

Pain d'épices appenzellois

Le biber appenzellois est un pain d'épices au miel fourré d'une pâte d'amandes aromatique, dont la surface est souvent ornée de motifs artistiques. En Appenzell, nombre de boulangeries ont leur propre recette, qu'elles gardent jalousement. Dans le reste de la Suisse, on connaît surtout son petit frère, le *bärli-biber* fabriqué industriellement à Weissbad. À l'opposé du biber, on a aussi le *biberfladen*: un gâteau au miel plat et rond, non fourré, qui est un peu plus tendre et un peu plus aérien grâce aux œufs contenus dans la pâte. Si le biber fourré est considéré comme une spécialité de fête et se déguste à Noël, le *biberfladen* est un gâteau du terroir, apprécié au quotidien.



Un pays de fromages!

Les deux Appenzell proposent un large éventail de fromages régionaux et locaux. La palme du plus particulier revient au Schlipferchäs, un fromage frais de montagne à base de lait cru qui, avant dégustation, est trempé en tranches dans une eau additionnée de sel ou de lait, ce qui le rend un peu glissant. Il se déguste avec du pain beurré ou des pommes de terre en robe des champs. Et le plus célèbre est sans conteste l'Appenzeller, à pâte mi-dure. Il est affiné avec la légendaire «saumure aux herbes», dont la recette est gardée totalement secrète, dans la publicité comme dans la réalité. À la fromagerie de démonstration de Stein (AR), on peut suivre sa fabrication. Spoiler: ici non plus, le secret et la recette de la saumure ne sont malheureusement pas révélés.

**Fromagerie de démonstration de l'Appenzeller,
9063 Stein (AR), ouverte chaque jour de 9 h à 17 h 30**



De la viande et du cidre

L'Appenzeller Mostbröckli a été créé pour remplacer la viande de porc, à l'époque très chère et très appréciée. Salaison, fumage et séchage: pendant sa transformation, la viande de bœuf parcourt ces trois étapes au cours desquelles elle perd près de la moitié de son poids. L'Appenzeller Mostbröckli se caractérise par une note légèrement acidulée. Il peut se déguster cru, en tranches très fines avec du pain et du vin rouge ou du cidre - d'où son nom (Most signifie cidre en allemand), mais il rehaussera aussi à merveille des plats traditionnels chauds comme le cordon bleu et les paupiettes. Depuis 2018, le Mostbröckli arbore le signe de qualité IGP.



Unique comme ses racines

Les mélanges d'herbes secrets sont omniprésents dans la cuisine appenzelloise, dans les fromages, les produits de boulangerie et la charcuterie. Et même dans les spiritueux comme l'Appenzeller Alpenbitter? Aujourd'hui encore, seuls deux membres de la famille fondatrice – aux commandes de l'entreprise depuis quatre générations – connaissent la recette qui utilise non moins de 42 herbes aromatiques. Même si la Suisse compte un grand nombre d'amers, l'Appenzeller est de loin le plus connu.

Durs, mais délicieux

La recette des Appenzeller Nidelzelti remonte à l'après-guerre: le lait condensé stocké pendant le conflit a été utilisé pour confectionner ces caramels traditionnels. Ils contiennent très peu de crème, alors si l'envie vous prend de croquer dedans, prudence, car ils sont durs comme de la pierre! Le mieux est de les laisser simplement fondre lentement dans la bouche.



L'hospitalité, une tradition

Le Krone à Speicher est un hôtel 4 étoiles de charme, niché dans un bâtiment datant de 1690 qui allie tradition et confort moderne. Le restaurant sert une cuisine bourgeoise raffinée: la carte propose par exemple du cordon bleu appenzellois au lard fermier ou au foie de veau que beaucoup considèrent comme le meilleur de la région. Dans la mesure du possible, tous les ingrédients proviennent des environs. Ici, le fait maison s'inscrit en lettres d'or, et on peut même acheter certains produits pour les déguster chez soi.

Hôtel Krone, 9042 Speicher (AR); krone-speicher.ch

8 questions à Didier Cuche

1

Quel plat réveille en vous des souvenirs d'enfance? Les röstis! Pendant 32 ans, mes parents ont tenu un restaurant où ils servaient les meilleurs röstis du monde.

2

Que mangez-vous traditionnellement pour le réveillon de Noël? Nous n'avons pas de repas de Noël traditionnel. Dans notre famille, nous changeons de menu chaque année afin de varier les plaisirs.

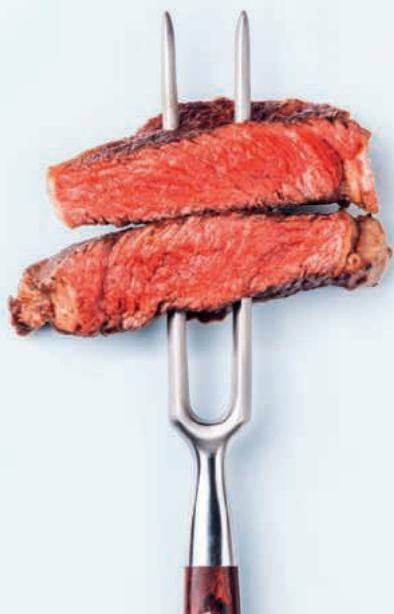
3

Quel est votre plat de viande préféré et qui le prépare le mieux? Mes parents m'ont appris, et j'en ai eu la confirmation plus tard durant mon apprentissage de boucher, que la meilleure façon de savourer une viande était de la consommer «saignante». D'où ma préférence pour la viande rouge – que je préfère cuisiner moi-même.

4

Êtes-vous de la team Barbecue ou Four? Je suis un grand fan de grillades. Nous avons un Feuerring à la maison: c'est génial. Il y a beaucoup de place pour la viande et les accompagnements. Et les enfants peuvent griller leur propre morceau ou donner un coup de main.

Un steak bien saignant, il n'y a que ça de vrai! Didier Cuche l'a appris et ne jure lui aussi que par la cuisson saignante.



PORTRAIT

Didier Cuche est né en 1974 au Pâquier, dans le canton de Neuchâtel. Au fil de sa carrière, il a remporté 21 coupes du monde de ski alpin en descente, super-G et slalom géant – dont cinq fois celle de Kitzbühel. Il a également gagné la médaille d'argent en super-G aux Jeux olympiques de 1988. Il s'est retiré de la compétition en 2012.

5

À quoi veillez-vous lorsque vous achetez de la viande? Depuis que je me suis retiré du ski de compétition, je mange beaucoup moins de viande. Aujourd'hui, j'en consomme pour le plaisir et de façon plus responsable: je suis très attentif à la qualité, à la provenance locale et au bien-être animal. J'achète en priorité du bœuf de pâturage bio ou, *a minima*, de la viande issue d'animaux élevés en stabulation libre.

6

Si vous pouviez changer de métier pour une journée, lequel choisiriez-vous? Couvreur ou menuisier. J'ai toujours été fasciné par le bois: ça sent bon, et en plus, on a la satisfaction de créer quelque chose de concret.

7

Que représente votre pays d'origine pour vous? C'est un endroit où on se sent bien, où l'on est chez soi. Et où l'on a toujours plaisir à revenir.

8

Que conseillerez-vous au jeune homme de 20 ans que vous étiez? De ne jamais abandonner, même si c'est parfois difficile! La volonté permet d'accomplir beaucoup de choses. Un jour, le patron japonais d'un café à San Francisco m'a dit: «If you lose, keep on going. One day, you're gonna win.»

Concours

Répondez à la question de notre concours et gagnez l'un des 15 superbes sets à fondue One for All de Koenig, d'une valeur de 139 francs chacun.



Combien vend-on de fondue chinoise en plus la semaine précédent Noël par rapport à une semaine normale?

- A** Deux fois plus **B** Trois fois plus **C** Cinq fois plus

Pour en savoir plus sur les menus de fête les plus prisés: viandesuisse.ch/joursdefete

Comment participer:

En ligne, jusqu'au 15 mars 2026, 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.