

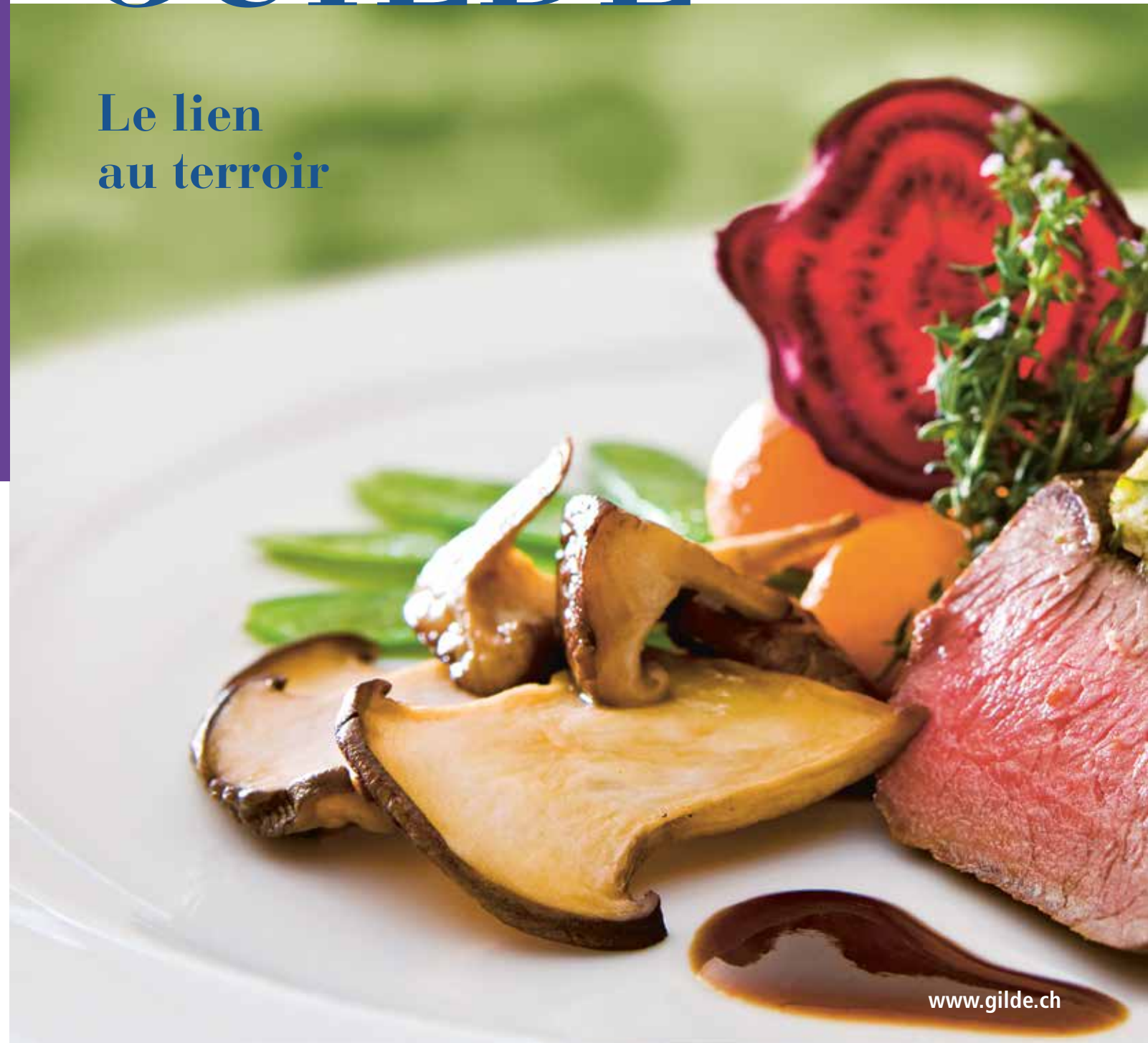
*Le regain d'intérêt
pour les légumes anciens*
Redécouvrir les variétés traditionnelles

Tendances gastronomiques
L'avenir du goût mondial

*L'automne, la saison
de la courge*
Les courges comestibles

GUILDE

**Le lien
au terroir**



FORTERO® . 300 x 200cm . Protection solaire UPF 50+



*«On retrouve ses homologues
dans les meilleures maisons ou
pour le moins- devant.»*

Découvrez votre parasol idéal: glatz.ch
Contactez-nous par e-mail: anfrage@glatz.ch
Ou demandez conseil via notre hotline:

+41 52 723 66 44

Glatz
Shade in Swiss Quality

www.gilde.ch

POUR MOI, LA MEILLEURE DES MÉDECINES, C'EST DES SPÉCIALISTES DANS LE MONDE ENTIER.



Nous mettons tout en œuvre afin que vous restiez en bonne santé ou recouvriez la santé.

Vous et nous poursuivons un même objectif : votre santé. En effet, rien ne vaut une vie saine. C'est pourquoi nous vous apportons un conseil professionnel et une médecine de premier ordre, dans le monde entier. Contactez-nous pour optimiser votre couverture d'assurance. **Téléphone 0800 80 90 80. swica.ch/bestmed**

POUR LA MEILLEURE DES MÉDECINES.



MOLTO BENE



Antipasti d'une grande finesse

Créativité, engagement et qualité premium: ce qui distingue la Guilde est également notre credo en tant que partenaire. Préparées chaque jour en Suisse avec le plus grand soin et garanties de fraîcheur, plus de 50 délicieuses variations promettent un régal incomparable – et pas seulement pour l'apéritif.



CEPOSA Oliven & Antipasti AG, Hafenstrasse 4, CH-8280 Kreuzlingen

www.ceposa.com

Chers hôtes,

Le nouveau luxe, c'est la simplicité. A première vue, cela peut sembler paradoxal. Mais de récents sondages montrent que de nombreux consommateurs croient que les aliments sont aujourd'hui moins sains et moins savoureux qu'avant. Et nos hôtes sont nombreux à déplorer la rapidité, le manque d'authenticité et de convivialité de notre culture gastronomique actuelle.

La qualité et l'ambiance sont au cœur des préoccupations de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers depuis sa fondation en 1954. Ces valeurs semblent être aujourd'hui plus importantes que jamais. Pendant longtemps, la mondialisation et des tendances telles que la cuisine moléculaire ont marqué notre secteur. Mais on note aujourd'hui un renversement de tendance – vers la saisonnalité et la régionalité, autrement dit en un mot, vers le terroir.



Le lien au terroir est, comme de plus en plus d'établissements le reconnaissent, l'origine et le fondement de toute cuisine. Par conséquent, le luxe de demain sera la simplicité. L'enracinement est un mot-clé qui prend de plus en plus d'importance pour la restauration.

Retour aux sources donc – tel est aussi le thème principal du nouveau magazine de la Guilde. A l'ère de la culture gastronomique mondialisée, on revient à la diversité des variétés locales originelles. Les légumes anciens comme le panais, le topinambour ou la carotte de Küttigen sont de retour. Les bonnes vieilles variétés de légumes sont savoureuses et ne se suscitent pas uniquement l'enthousiasme des écologistes, mais aussi celui des gourmets.

Dans ce septième numéro, nous vous donnerons des nouvelles des établissements de la Guilde, des événements organisés par nos partenaires ainsi que des tendances gastronomiques actuelles – par exemple, à propos des légumes de saison que l'on peut se procurer par abonnement dans une ferme de la région ou sur la pêche durable. Et comme toujours, nous vous proposons des recettes créées en exclusivité par les chefs de la Guilde en lien avec notre thème central – cela vous incitera peut-être à les concocter dans votre cuisine ou à rendre visite à l'un des 280 établissements de la Guilde.



www.gilde.ch

R.F. Maeder
R.F. Maeder

Des cartes à vin et menu individuelles selon vos idées.

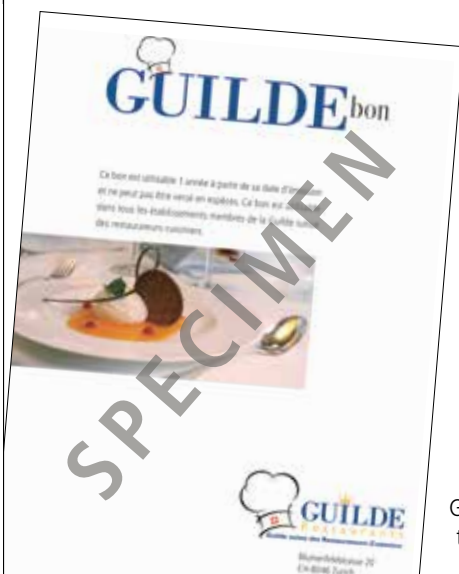
041 280 81 33



ABEGGLEN PFISTER AG
Abegglen Pfister AG
6014 Luzern
info@hypro.ch
www.hypro.ch

GUILDE^{bon}

Un cadeau aux 300 possibilités – le bon pour tous les goûts!



www.gilde.ch

Ce bon est valable dans tous les établissements de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers.

PRÉSENTATION DE LA GUILDE

276 établissements dans toute la Suisse
45 entreprises partenaires
132 membres passifs

La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers a été créée en 1954. C'est une association professionnelle de cuisiniers, propriétaires d'un établissement gastronomique.

- Service personnalisé
- Compétence du conseil
- Ambiance spéciale



VALEUR #7: ASSORTIMENT

LE SOMMET DU CHOIX.

Scania a tout à vous offrir, des produits secs, frais et surgelés, jusqu'aux boissons avec et sans alcool, en passant par les articles non alimentaires.

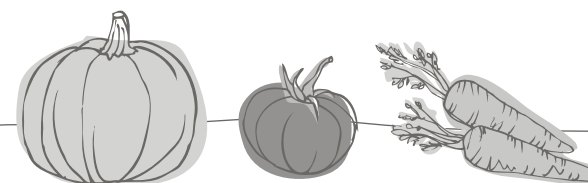
Faites de la haute exigence qualitative suisse votre avantage. Nous livrons le savoir-faire régional à l'échelle nationale.

www.scania.ch



Sommaire

| | |
|---|-----------------------|
| <i>gilde à point</i> | |
| Le regain d'intérêt pour les légumes anciens | 6 |
| L'automne, la saison de la courge | 12 |
| <i>tendances gastronomiques</i> | |
| Abonnements légumes – une alternative au rythme des saisons | 16 |
| Pêche durable | 20 |
| Terroir: le retour au local | 21 |
| <i>partenaires de la Guilde</i> | |
| Cantine Ferrari – «Le mythe d'un siècle» | 9 |
| L'avenir du goût mondial | 10 |
| Eichberg – La manufacture gourmande | 19 |
| Le riz – une plante mondiale | 29 |
| <i>nouvelles de la Guilde</i> | |
| Las Vegas – here we come! | 25 |
| <i>événements Guilde</i> | |
| Cuisiner pour une bonne cause | 28 |
| 59 ^{ème} AG de la Guilde | 30 |
| <i>gilde à la carte</i> | |
| Recettes des cuisines de la Guilde | à partir de la page 8 |



IMPRESSUM

© Copyright
by Bureau de la Guilde
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zurich
Tél. +41 (0)44 377 52 90
Fax +41 (0)44 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrouisse.ch

Edition & réalisation
Weber AG Verlag
Gwattstrasse 125
CH-3645 Thoun/Gwatt
Tél. +41 (0)33 336 55 55
Fax +41 (0)33 336 55 56
www.weberverlag.ch
mail@weberag.ch

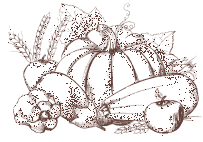
Rédaction
René-François Maeder
Annette Weber
Katharina Dunigan
Madeleine Hadorn

Parution
2 fois par an,
printemps/automne

Tirage
35000 exemplaires
Editions en
allemand/français
ISSN 1664-3801

Photos des recettes
Marcus Gyger, Winterthur/Wohlen BE
www.marcusgyger.ch

imprimé en
suisse



Le regain d'intérêt pour les légumes anciens

Les légumes anciens sont de retour. A l'ère de la culture gastronomique mondialisée, on revient à la diversité initiale des variétés locales. Les bonnes vieilles variétés de légumes sont savoureuses et ne se suscitent pas uniquement l'enthousiasme des écologistes, mais aussi celui des gourmets.

Panais, topinambour, carotte de Küttigen, tomates oranges et pommes de terre violettes – sur les stands des marchés, on découvre de nombreuses variétés presque oubliées de fruits et de légumes. Non seulement les producteurs de légumes locaux, mais aussi la grande distribution a pris bonne note de cette tendance du retour aux sources. Migros a ouvert en collaboration avec Alnatura le premier supermarché bio à Zurich. Et Coop met dans ses rayons depuis plusieurs années avec le label ProSpecieRara légumes anciens et semences – tels que les tomates côtelées, racine de persil, salsifis et haricots nains macédoniens.

La Fondation ProSpecieRara s'engage depuis 20 ans pour la préservation des anciennes espèces animales et végétales. Pour les plantes, cela a été rendu possible essentiellement grâce à un réseau de jardiniers amateurs qui ont continué de planter les anciennes variétés de légumes de leurs parents et grands-parents dans leur propre jardin. ProSpecieRara conserve avec grand soin et renouvelle régulièrement dans sa bibliothèque de graines à Bâle les graines de 1500 variétés anciennes de légumes et de fleurs. Et grâce à la collaboration avec Coop, l'achat de grandes quantités récoltées est aujourd'hui garanti – par conséquent, l'attrait pour les anciennes variétés renaît aussi chez les agriculteurs.

«Cela fait un certain temps que l'on cultive de plus en plus de fruits et de légumes anciens, appréciés

des consommateurs», constate l'Union suisse des paysans dans un communiqué de février 2013. Depuis des millénaires, les agriculteurs ont cultivé des plantes et élevé des animaux adaptés aux conditions de leur région. La sélection dépendait aussi des préférences individuelles et des techniques utilisées. L'apogée de la biodiversité locale en Suisse remonte au début du 19^{ème} siècle. Depuis lors, elle n'a fait que régresser. La préservation de la diversité génétique permet de réagir face à de nouvelles maladies ou parasites et de s'adapter à l'évolution des conditions environnementales telles que les changements climatiques.

«Il s'agit de préserver le patrimoine de la diversité variétale et d'exploiter les particularités des ressources génétiques», écrit l'Union des paysans. L'exemple de la pomme illustre magistralement la menace de la pauvreté variétale: aujourd'hui, on ne trouve souvent plus que les cinq à six préférées du commerce – toutes parfaites, toutes de la même taille, seule légère différence: la couleur. Les livres du 19^{ème} siècle présentent environ 1000 variétés de pommes et de poires. La collection de variétés de fruits de Roggwil en Thurgovie en répertorie encore 320 aujourd'hui.

Les anciennes variétés de légumes coûtent dans le commerce jusqu'à 30 % plus cher que les autres légumes bio. Côté logistique, c'est aussi plus difficile, car elles sont souvent plus fragiles que les variétés



Il est important de préserver la diversité des variétés.



L'attrait pour les anciennes variétés renaît aussi chez les agriculteurs.

industrielles. Il faut donc les manipuler avec précaution et bien les connaître. La difficulté commence avec leur aspect. Dans les variétés anciennes, les légumes comme la carotte Jaune-longue-du-Doubs ne se ressemblent pas toutes. «Quand on ne le sait pas, on a tendance à les jeter», a expliqué Béla Bartha de ProSpecieRara au magazine des consommateurs K-Tipp. Le goût et le mode de préparation des légumes anciens diffèrent aussi des variétés connues que l'on trouve partout.

Les bonnes vieilles variétés de légumes sont souvent pleines de sable et fripées. Mais l'immunologue Beda M. Stadler a récemment déclaré à la télévision nationale suisse SRF que justement une pêche ratatinée est très savoureuse. Les gourmets savent apprécier de nos jours la saveur délicate des vieilles variétés. Les livres récents et les blogs culinaires qui remettent au goût du jour des recettes d'anciens légumes en attestent: les panais, par exemple, se mangent en carpaccio avec une salade aux herbes ou une sauce aromatique au lait de coco et au mascarpone. On les accomode aussi avec de la farine, du parmesan et du beurre en gnocchis al dente. La racine de persil se mange crue grossièrement râpée et à la méditerranéenne avec des olives noires et un chorizo piquant. Quant au topinambour, il accompagne le traditionnel gigot d'agneau avec des pommes de terre bleues – ou sont grillés au four avec du thym et du citron.



Panais



Tomates anciennes



Topinambour



Racine de persil

Le **panais** est une plante de la famille des ombellifères. Le panais était déjà l'un des légumes-racines les plus populaires de l'Empire romain. Il a ensuite été supplanté par les pommes de terre et les carottes. Aujourd'hui, il est apprécié aux États-Unis et en Europe comme légume et comme plante aromatique. Sa saveur est douce et épicée et fait penser aux carottes et au céleri. On peut le faire cuire au four ou à l'eau ou encore les consommer en purée.



Les **tomates anciennes** (dites aussi patrimoniales: heirloom tomatoes) doivent leur nom au fait qu'on retrace leur existence depuis plus de 50 ans. Ces variétés existent dans de nombreuses formes et nuances d'orange, de violet, vert, jaune, rouge. Grâce aux graines transmises de génération en génération, ces tomates anciennes peuvent à nouveau être cultivées aujourd'hui. Elles ont un goût beaucoup plus intense de tomates que les nouvelles variétés industrielles.



Le **topinambour** (*Helianthus tuberosus*) est une plante de la famille des composées et une espèce voisine du tournesol. Cette plante cultivée par les Indiens à l'époque précolombienne a été introduite comme aliment en France au 17^{ème} siècle, puis supplantée par la pomme de terre. On cultive aujourd'hui le topinambour sur presque tous les continents. La saveur du tubercule est sucrée et sa consistance aqueuse – elle fait penser au fonds d'artichauts. On peut le manger crue en salade ou le faire cuire dans de l'eau salée.



La **racine de persil** (*Petroselinum crispum* subsp. *tuberosum*) est un persil tubéreux qui appartient à la famille des ombellifères. A l'origine, la racine de persil était cultivée en Europe centrale et du nord, elle l'est aujourd'hui dans le monde entier. Elle a un goût fort et douceâtre, semblable au panais et au céleri-rave. Elle s'utilise essentiellement pour relever les soupes et les plats de légumes. On peut aussi la râper dans des salades de crudités.

Duo de cuisses et de magrets de canard aux abricots secs, gnocchis à la romaine au sbrinz, pois mange-tout grillés

Ingrédients

Canard

| | |
|-------|---|
| 2 | cuisses de canard (faire désosser, retirer les tendons et couper les pattes par le boucher) |
| 2 | magrets de canard |
| 4 à 6 | Vin blanc pour macérer |
| | abricots secs |
| | Estragon, sel |
| | Poivre noir fraîchement moulu |

Gnocchis

| | |
|--------|----------------------------|
| 6 dl | de lait |
| 125 g | de semoule |
| 100 g | de sbrinz AOC |
| 50 g | de beurre |
| 1 | jaune d'œuf |
| | Un peu de sel et de poivre |
| | Huile |
| Un peu | de beurre pour dorer |

Pois mange-tout

| | |
|-------|---------------------------|
| 400 g | de petits pois mange-tout |
| 30 g | d'huile |
| | Sel et poivre du moulin |
| 20 g | de beurre |

Préparation

Canard

Remplir la cuisse de canard préparée avec les abricots secs, macérés dans le vin blanc, et un peu d'estragon, puis rouler. Ficeler. Assaisonner avec du sel et du poivre noir et faire légèrement revenir sur tous les côtés. Laisser mijoter à 80 °C au four pendant environ 2 heures.

Assaisonner les magrets de canard, faire revenir env. 5 minutes sur le côté gras et env. 3 minutes sur le côté chair (selon la taille), puis laisser au moins 15 minutes à 70 °C au four.

Gnocchis

Porter à ébullition le lait, les épices et 50 g de beurre. Verser la semoule en pluie en remuant constamment avec un fouet. Couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes à feu doux.

Y mélanger les 50 g sbrinz AOC et le jaune d'œuf, rectifier l'assaisonnement. Etaler l'appareil de 2 cm d'épaisseur sur une plaque en tôle huilée et laisser refroidir.

Découper des tranches de 4 à 5 cm de diamètre à l'emporte-pièce. Placer dans un plat à gratin beurré, saupoudrer avec le reste du fromage et mettre un peu de beurre. Faire dorer au four.

Pois mange-tout

Faire chauffer l'huile dans une poêle en acier inoxydable peu profonde. Y mettre les pois mange-tout et les faire revenir légèrement sur les deux côtés à feu doux (léger grésillage de l'huile). Saler et poivrer. Ajouter un peu de beurre à la fin et faire revenir à nouveau. Les pois mange-tout doivent avoir cuit légèrement, mais rester croquants.

Gasthof Rössli

Markus et Susy Sager-Meyerhans
Dorfstrasse 1
6043 Adligenswil

Tél. 041 370 10 30
info@roessli-adligenswil.ch
www.roessli-adligenswil.ch



Cantine Ferrari – «Le mythe d'un siècle»

Avez-vous déjà entendu parler du plus grand vin mousseux italien? En Suisse, le nom Ferrari est probablement plus souvent associé aux voitures de sport qu'à la Cantine Ferrari, la plus ancienne cave de vin mousseux d'Italie, nichée au pied des Alpes dans les vignobles d'altitude de chardonnay et de pinot noir.

En Italie, ce vin mousseux le plus primé de la péninsule a déjà quelque chose de mythique. Il est très demandé et prisé chez les bons restaurateurs.

Le mythe est né en 1902 avec le rêve de Giulio Ferrari de produire au beau milieu des montagnes de «son» Trentino un vin mousseux unique, selon le «metodo classico», digne du meilleur champagne français. Giulio Ferrari était un œnologue talentueux et un perfectionniste. Chaque bouteille qui portait son nom sur l'étiquette devait être une œuvre d'art et porter la mention «Metodo Classico Trento D.O.C.». En 1952, la famille Lunelli a repris la marque de Giulio et mené depuis lors Ferrari au summum de la qualité et de la notoriété par un travail à la main méticuleux et un sens inné de l'entreprise.

La 3^{ème} génération de la famille Lunelli s'est fixé pour objectif de faire franchir à la marque les frontières de l'Italie. «Le marché du vin s'internationalise, une marque excellente doit pour cette raison revendiquer sa présence dans les meilleurs restaurants et hôtels-restaurants du monde entier.» Matteo Lunelli, le directeur de Ferrari, estime que la

Suisse est un marché particulièrement intéressant. «La Suisse a une longue tradition de la restauration de haute qualité et une grande expérience du champagne. La cuisine et le vin d'Italie sont de plus en plus appréciés dans ce pays et cette prédilection des Suisses s'inscrit parfaitement dans notre positionnement. Avec les établissements suisses innovants qui nous accueillent, nous voulons rendre honneur au plus haut niveau à la dolce vita italienne.»

La famille Lunelli et son distributeur suisse Dettling & Marmot AG sont toutefois conscients que le chemin de la réussite exigera beaucoup de travail d'information. «Les vins Ferrari sont des vins mousseux de qualité qui séduisent aussi bien les amateurs que les non-initiés. Mais il nous faut d'abord expliquer aux gens qui nous sommes en leur disant qui nous ne sommes pas», explique Camilla Lunelli, responsable des relations publiques chez Ferrari. «Il est évident que Ferrari n'est pas un prosecco en raison de son origine, de son cépage, de sa qualité et de la méthode de fabrication. Mais Ferrari n'est pas non plus un champagne. Et ne cherche pas à l'être. Nous sommes Italiens.»



La troisième génération de la famille Lunelli.



Imported by www.dettling-marmot.ch

L'avenir du goût mondial

McCormick, spécialiste international du goût, est le leader mondial pour identifier les tendances culinaires originales. Ces tendances ont émergé à partir d'un processus d'un an qui associe à travers le monde des chefs, des cuisines gastronomiques, des chercheurs du domaine sensoriel, des spécialistes en nutrition, des suiveurs de tendance, des experts en marketing et des techniciens de l'alimentation.

Tradition et innovation se rencontrent. Cette année, les tendances du goût révèlent à quel point les cultures alimentaires sont étroitement liées au plan mondial. Partout, les chefs dans les restaurants et les cuisines mettent en valeur des ingrédients authentiques avec des idées personnalisées, des sensibilités modernes et des techniques innovantes.



1 Inutile de s'excuser

RHUM NOIR, ORANGE GRILLÉE ET
PIMENT

Voyage sous les tropiques et plaisir des sens avec toute une palette de saveurs équilibrées et pleines de chaleur. Détente tropicale immédiate.

CHOCOLAT AMER DÉCADENT,
BASILIC DOUX
& FRUIT DE LA PASSION

Une association débridée et intense, qui enivre tous les sens.

2 Spécialement créé pour vous

CIDRE,
SAUGE
& MÉLASSE

Rustique et réconfortante, cette association enrichit chaque repas d'une manière naturelle.

TOMATE FUMÉE,
ROMARIN, CHILI
& OIGNON DOUX

Des saveurs fumées, sucrées et épicées relèvent le ketchup, les sauces, confitures maison & Co.

3 Empowered eating

ÉPEAUTRE, MÛRES &
CLOU DE GIROFLE

Redécouverte d'une céréale ancienne et saine avec de puissantes notes de fruit et d'épices.

BROCOLI FRAIS &
DUKKAH
(MÉLANGE DE CUMIN, CORIANDRE, SÉSAME ET NOIX)

Saveurs et structures agréables, une association de variétés de brocoli originales avec une mélange d'épices orientales.

4 Potentiel caché

MORCEAUX DE VIANDE GOÛTEUX, BANANES À CUIRE &
CANNELLE

Une nouvelle manière de préparer la viande et les pommes de terre. Ces ingrédients invitent à la créativité, qui soutire aux arômes leur plein potentiel.

ARTICHAUTS,
PAPRIKA
& NOISETTES

Des ingrédients que vous pensez connaître invitent à les redécouvrir pour libérer toutes leurs savoureuses qualités.

5 A ma façon, partout

ANIS
& CAJETA
(SAUCE CARAMEL MEXICAINE)

Ce délice sucré et original fera atteindre de nouveaux sommets à vos desserts et plats consistants.

SAUCE JAPONAISE KATSU À
L'ORIGAN

Arômes épicés avec les sauces de BBQ et de steak seront le prochain condiment à la mode.

L'automne, la saison de la courge

Il existe peu de fruits aussi variés et bons pour la santé que les fruits de la courge. A l'automne, les courges sont vendues dans d'innombrables variations dans les champs le long des routes. Et à la Toussaint, les courges évidées apportent la lumière aux sombres nuits d'automne.



D'un point de vue botanique, la courge, en latin Cucurbita (panier, récipient) fait partie des baies. Les principales variétés sont la citrouille et les courgettes, le potiron, la courge musquée et la courge de Siam. Il existe plus de 800 différents types de courges qui diffèrent par la forme, la couleur et la taille. La courge n'a jamais le même goût – en soupe, gâteau, desserts, tranches grillées au four ou dans un chutney exotique.

Les courges décoratives, évidées et joliment sculptées avec la lueur d'une bougie qui vacille à l'intérieur, éclairent jusque tard dans la nuit à la Toussaint. Elles sont censées chasser les mauvais esprits. Halloween, à l'origine une ancienne tradition celtique, est célébrée en Amérique depuis le milieu du 19^{ème} siècle et désormais aussi en Europe et en

Suisse. Pour Halloween – qui vient de «all hallow's eve» (veille de la Toussaint) –, les enfants déguisés vont de maison en maison récolter toutes sortes de bonnes choses. En novembre en Suisse, les petits enfants défilent en chantant dans les rues et les forêts éclairées par des lanternes sculptées dans des navets.

D'autres courges sont, elles, spécialement cultivées pour leur poids et pour des concours. Certaines citrouilles géantes peuvent atteindre un poids de plusieurs centaines de kilo. En Suisse, par exemple, le tenant du titre Beni Meier originaire de Pfungen dans le canton de Zurich a remporté le dernier championnat suisse en 2012 avec un beau spécimen de 768,5 kg. Aux États-Unis, un nouveau record du monde avait même été établi en 2012 avec 911 kg.

Grâce à ses précieux éléments nutritifs, la courge est très bonne pour la santé et pauvre en calories. Cette baie qui a de multiples usages est composée à 90 % d'eau et ne contient pratiquement pas de lipides. L'huile de pépins de courge et les pépins de courge sont aussi un remède avéré en cas de problèmes de vessie et de prostate. L'huile de pépins de courge pressée à froid, par exemple, obtenue à partir de la courge de Styrie, contient notamment jusqu'à 80 % d'acides gras, 35 % de protéines végétales faciles à digérer ainsi que des vitamines, minéraux et oligoéléments. Son goût de noisette en fait en même temps un régal. Les pépins de courge salés et grillés à la poêle en snack ou pour accompagner des salades sont aussi riches en précieux éléments.

Soupe de courge

Couper **1 gros oignon** et le faire revenir dans un peu d'huile.

Couper, éplucher **1 kg de courge** (p. ex., butternut) et retirer les pépins. Couper la chair en cubes et faire revenir avec l'oignon.

Eplucher **1 grosse pomme de terre**, la couper en cubes et la faire revenir avec la courge et l'oignon.

Ajouter **7 dl de bouillon de légumes** et faire cuire pendant 30 minutes.

Ajouter du **Curry**, du **sel** et du **poivre** et passer le tout au mixeur.

Ajouter **2 dl de crème** et mélanger.

Diluer éventuellement avec un peu d'eau.

Couper finement de la **ciboulette** et saupoudrer sur la soupe juste avant de servir.

Courges comestibles

Les variétés de courges comestibles font partie de la famille des **cucurbitacées** dont il existe 15 espèces aux côtés de diverses espèces sauvages non comestibles. Voici une petite sélection de variétés de courges bonnes pour la santé, riches en vitamines, peu caloriques, aux multiples usages.



Les **pâtissons** ont la forme d'un disque d'un diamètre de 10 à 25 cm. Cette variété a un goût délicat proche de l'artichaut. **Utilisation:** cru en salades, frit, au four ou en conserve. Pour la cuisine, on les récolte avant maturité et mûrs pour la décoration.



La **courge spaghetti** est cylindrique d'un diamètre de 10 à 15 cm et longue de 20 à 30 cm. Cuite cette courge a un léger goût de noisette. **Utilisation:** en entier à la vapeur et au four. Quand la courge est cuite, découper seulement un couvercle et retirer les «spaghettis» à la fourchette avec précaution.



La citrouille d'Halloween – **Jack O'Lantern** – est haute et ronde et a de fines côtes longitudinales. Elle a un diamètre de 20 à 25 cm pour une hauteur de 20 à 30 cm. Cette variété a peu de goût. **Utilisation:** en soupes, gâteau, purée et à découper. Cultivée pour être évidée, elle est l'une des variétés les plus célèbres comme citrouille d'Halloween.



La **courge à huile de Styrie** est ronde, légèrement aplatie sur le dessus et le dessous, avec des plis grossiers. Elle fait environ 25 cm. Cette variété n'est pas particulièrement aromatique, mais comestible. **Utilisation:** comme huile de pépins de courge, les graines pour grignoter. L'huile de ses graines est une huile de table de haute qualité.



La courge **Waltham Butternut** (appelée aussi doubeurre) a une forme allongée de poire et un diamètre de 8 à 15 cm pour une hauteur de 15 à 30 cm. Cette variété est aromatique, sucrée et a un goût de noix. **Utilisation:** à poêler, à l'étuvée et à la vapeur, en soupes, gâteaux et confitures. Les courges butternut ont des propriétés de cuisson idéales.

Contre-filet de veau à la gremolata

Ingrédients

Contre-filet de veau
600 g de contre-filet de veau
jus de veau
sauce à la crème

Racines
100 g de rondelles de pfläzer
100 g de bâtonnets de carottes
100 g de fine purée de céleri
un peu de persil
quelques champignons

Ravioles farcies à l'ossobuco
2 jarrets braisés
un peu de jus de viande
100 g d'épinards

Pâte à ravioles
300 g de farine
2½ jaunes d'œufs
2½ blancs d'œufs
2½ c.s. d'eau
sel et poivre

Décoration
quelques lanières de zeste d'orange
et de citron, sirop de sucre

Préparation

Contre-filet de veau

Griller le contre-filet de veau en entier et laisser reposer environ 20 minutes avant de découper.

Racines

Préparer les légumes comme d'habitude et dresser joliment. Décorer d'un peu de persil frit et de champignons sautés, selon la saison.

Ravioles farcies à l'ossobuco

Retirer les os et les nerfs des jarrets braisés, arroser d'un peu de jus de viande et faire réduire. Ajouter les épinards et passer au hache-viande (lame fine). La farce doit être compacte, mais encore humide, facilitant ainsi le fourrage.

Pâte à ravioles

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte et placer au frais. Abaisser en une pâte fine, de préférence avec une machine conçue à cet effet. Couper la pâte en deux. Répartir la farce sur une moitié en formant de petits tas de 6 cm de diamètre. Humecter d'œuf les espaces entre les petits tas et recouvrir de la deuxième moitié de pâte. Presser la pâte sur les espaces pour la coller. Découper des ravioles de 9 cm de diamètre. Cuire à l'eau salée, égoutter, ajouter le beurre, saler et poivrer. Dresser au milieu de l'assiette.

Décoration

Blanchir les lanières de zeste d'orange et de citron, puis les glacer dans le sirop de sucre.

Présentation

Déposer le contre-filet sur les ravioles, décorer de lanières de zeste d'orange et de citron et napper de sauce.

Restaurant Alpenblick

Richard et Yvonne Stöckli
Oberdorfstrasse 3
3812 Wilderswil

Tél. 033 828 35 50
www.hotel-alpenblick.ch

Préparation

Oranges

Eplucher les oranges et lever des filets, faire mariner au choix avec le sucre en poudre, du Grand Marnier ou du Cointreau.

Parfait

Découper dans le pain d'épice 4 rondelles de 5 mm d'épaisseur de la circonférence d'une tasse. Verser le sirop de sucre et 10 ml de kirsch sur les rondelles. Mélanger les épices à pain d'épice avec le reste du kirsch. Batre les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre au bain-marie, puis les refroidir dans l'agitateur. Batre en neige les blancs d'œuf avec une pincée de sel et l'autre moitié du sucre. Incorporer les œufs en neige aux jaunes d'œuf. Batre la crème avec les épices en soulevant l'appareil aux œufs et remplir les tasses préalablement mises au frais. Couvrir chaque tasse d'une rondelle de pain d'épice et mettre au moins 2 heures au congélateur.

Dressage

Dresser les filets d'oranges marinés sur l'assiette. Démouler le parfait et le mettre aussi sur l'assiette.

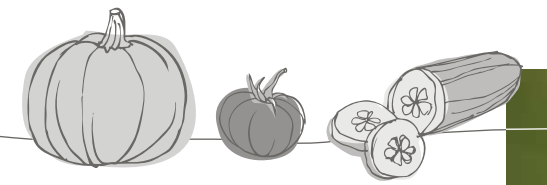
Parfait de pain d'épice aux oranges marinées

Ingrédients

Oranges
3 oranges
Un peu de sucre en poudre

Parfait
2 blancs d'œuf
2 jaunes d'œuf
50 g de sucre
1 pincée de sel
180 ml de crème épaisse
30 ml de kirsch
40 ml de sirop de sucre
1 c. à s. d'épices à pain d'épice
1 petit pain d'épice

Divers
4 tasses à café, à réserver au frais



Abonnements légumes: une alternative au rythme des saisons

On n'achète pas seulement les légumes dans un magasin ou au marché, mais aussi par abonnement, cela permet de recevoir régulièrement des légumes de la région. Ce sont toujours des légumes de saison et généralement issus de l'agriculture biologique. On peut choisir soi-même la taille de son colis. Et sauf demandes particulières, on reçoit ce qui se récolte actuellement – chaque semaine ou toutes les deux à trois semaines. En fonction du fournisseur et des besoins, on peut composer soi-même son propre colis. Cela permet d'avoir des légumes frais chaque semaine. L'éventail de produits est certes plus restreint que dans un magasin, mais on y trouve en

revanche des légumes rarement présents en magasin – des variétés anciennes ou particulières, comme les panais, topinambours ou des tomates cœur de bœuf. Le colis de légumes est livré à la maison ou dans un dépôt. Les légumes sont éventuellement un peu plus chers qu'en magasin, à cause des frais d'emballage et de livraison. Toutefois, les avantages sont évidents: les clients savent d'où viennent les légumes et les reçoivent à domicile. Les légumes par abonnement ne viennent pas de loin et sont de saison – donc une bonne alternative, surtout quand il n'y a pas de marché à proximité ou que l'on n'a pas le temps de faire ses courses.

Côtelettes d'agneau de la vallée de la Muota et fricassée de bolets

Ingrédients

Côtelettes d'agneau
12 côtelettes d'agneau de 40 g
4 c.s. d'huile d'arachide
sel et poivre du moulin

Fricassée de bolets
300 g de bolets frais coupés en dés
2 c.s. d'échalote
1 c.s. de persil haché
2 c.s. d'huile d'olive
sel et poivre du moulin

Sauce au beurre et au pinot noir
2 dl de pinot noir
2 c.s. de bouillon de légumes
120 g de beurre ramolli à température ambiante
sel et poivre du moulin

Préparation

Côtelettes d'agneau

Saler et poivrer les côtelettes d'agneau. Chauffer l'huile d'arachide dans une poêle et y saisir les côtelettes 2 à 3 minutes de chaque côté. Débarrasser.

Fricassée de bolets

Sauter les bolets dans une poêle en inox. Egoutter et récupérer le jus de cuisson pour la confection ultérieurement d'une soupe par exemple. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole à sauce et y sauter brièvement les bolets, l'échalote et le persil. Saler et poivrer, puis réserver.

Sauce au beurre et au pinot noir

Faire réduire le vin rouge dans une casserole à sauce. Ajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition. Réduire le feu et ajouter le beurre. Veiller maintenant à ne pas laisser la sauce dépasser le seuil d'ébullition, pour éviter qu'elle tourne. Saler et poivrer, puis réserver.

Présentation

Dresser les côtelettes sur une assiette en intercalant des perles de polenta. Parsemer de bolets, puis napper de sauce.

Avec une polenta bramata en garniture.

Gasthaus Rathauskeller

Stefan Meier
Ober Altstadt 1
6301 Zoug

Tél. 041 711 00 58
www.rathauskeller.ch

Eichberg, la manufacture gourmande

L'hôtel-restaurant Eichberg trois étoiles (vacances, wellness) est plus que cela – il pratique aussi la culture maraîchère biologique, a un grand chauffage par copeaux de bois neutre en CO² et, depuis peu, une manufacture gourmande. L'exploitation biologique Eichberg, autour et à côté de l'hôtel, élève des poules en plein air, des bœufs Angus et produit depuis 1959 des produits issus de l'agriculture biologique de haute qualité.

L'art des douceurs est depuis longtemps l'une de nos passions. Tout a commencé il y a une cinquantaine d'années avec les tartes maison de nos mères et grands-mères. Elles ont tout d'abord confectionné des Forêt-Noire et autres tartes avec les œufs de nos propres poules pour les randonneurs.

Au fil des années, la pâtisserie est devenue une part importante de la cuisine. Pour l'essentiel, nous faisons aujourd'hui des roulés, des tartes et autres pâtisseries, parfaits, mousses, crèmes, meringues, décorations en chocolat et différentes sortes de pain. Les œufs de poules utilisés proviennent de l'exploitation Eichberg et ont le label KAG et bio Suisse et la farine de blé et d'épeautre de Seetal, également bio, provient du moulin Seengen. Nous avons commencé il y a des années à créer en parallèle des produits pour le petit magasin du restaurant.

En 2011, la quantité de produits a augmenté et nous avons commencé à développer cette partie de la pâtisserie en manufacture gourmande, sous la direction de Pascal Kainzbauer, maître-pâtisier-confiseur dipl. féd. L'objectif était au départ de soutenir l'activité en basse saison avec des confitures biologiques de haute qualité. Ce secteur qui ouvre de multiples perspectives s'est alors développé. Des produits gourmands sont vite venus s'y ajouter. Nous proposons désormais 16 sortes de

confitures bio avec 62 à 72% de fruits, en bocaux de 220 g et en portions pour le petit-déjeuner, 6 sortes de biscuits et de meringues bio, le «Birebrot» pour accompagner un bon fromage et un bon vin, des amaretti fourrés, un assortiment en plein essor de chocolats et autres douceurs au chocolat.

Tous ces produits sont en vente dans notre restaurant. On en trouve aussi une sélection dans des magasins bio, sur la boutique en ligne www.mahlerundco.ch ainsi que chez certains de nos partenaires.

Pour les biscuits bio et les spécialités au chocolat, nous avons conçu un concept d'emballage élégant. Tous nos produits peuvent porter le logo d'une entreprise et faire ainsi office de cadeaux d'entreprise. Nos plus récentes créations sont les Spelt Whisky Truffles de Seetal avec un whisky fabriqué à base d'épeautre ancien du moulin Seengen, nos fabuleux chocolats Max et Moritz au porto de Dirk Niepoort du Portugal et nos «Truffles Sélection Gilde» à la poussière d'or de 24 carats.

Les «Truffles Sélection Gilde» (9 unités à CHF 14.50, 18 unités à CHF 23.50) peuvent être directement commandées auprès du Secrétariat de la Gilde par téléphone au 044 377 52 90 ou par e-mail à gilde@gastrosuisse.ch



Hotel Restaurant Eichberg
Familles Wengenmaier et Mahler
Eichbergstrasse 38, 5707 Seengen

Tél. 062 767 99 99
eichberg@eichberg.com
www.eichberg-manufaktur.ch



Pêche durable: le choix écologique

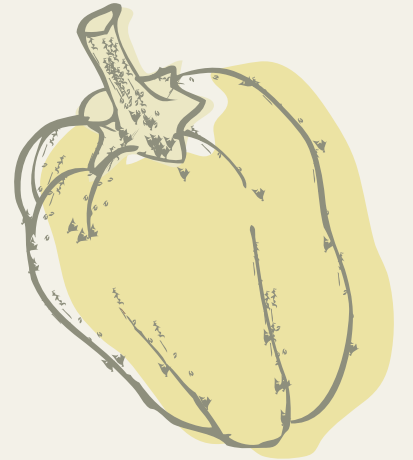
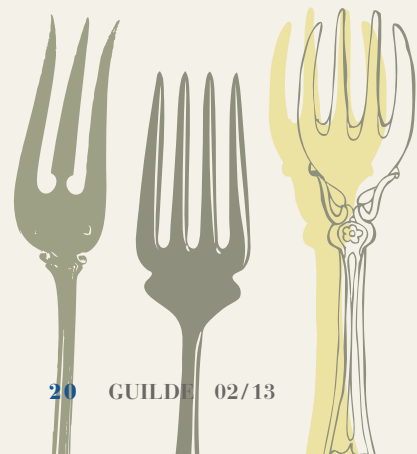
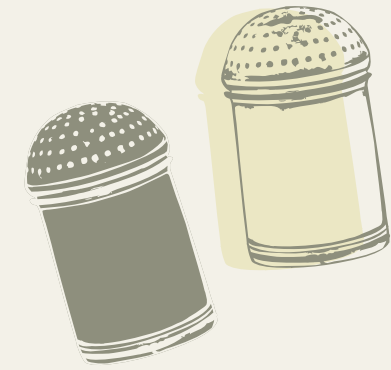
9 kilo de poisson et de fruits de mer par habitant et par an – c'est ce qui est consommé en Suisse. Les océans du monde sont victimes de la surpêche. Il vaut donc mieux donner la préférence à des produits issus de la pêche durable lorsque l'on fait ses courses.

Pêche durable signifie notamment que les méthodes de pêche préservent les ressources halieutiques et ne nuisent pas à l'écosystème. Le plus grand organisme actuel de certification à but non lucratif, Marine Stewardship Council (MSC), y veille parmi d'autres. Le MSC veut sécuriser les ressources halieutiques à niveau mondial. Il s'engage activement pour un choix hautement écologique du poisson et des fruits de mer.

La pêche durable est aussi depuis longtemps à l'ordre du jour pour la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers. La Guilde a, par exemple, déjà organisé il y a quatre ans une formation interne sur le poisson en général et sur la pêche durable, les certifications et les labels de qualité en particulier. Dans de nombreux établissements de la Guilde, on sert aussi du poisson certifié: Markus Sager sert, par exemple, dans sa célèbre auberge Rössli à Adligenswil LU exclusivement du sandre certifié MSC, préparé de façon classique avec une sauce au Noilly Prat et un riz pilaf.

Terroir – le retour au local

Le besoin de simplicité, de responsabilité, de sécurité et de lever le pied touche également le secteur de la restauration: les tendances alimentaires comme celles du terroir ont une influence importante sur le marché de la restauration. La mode du terroir est une conséquence de la mondialisation et correspond au besoin de familiarité, proximité et sécurité, ressenti par les consommateurs. Les clients informés exigent de nos jours une cuisine de haute qualité, saine et transparente. En les questionnant, on s'aperçoit que le fait de savoir d'où vient tel ou tel produit ainsi que l'origine régionale prennent de l'importance. Le secteur de la restauration réagit et mise de plus en plus sur des produits et des recettes de la région ainsi que sur des coopérations étroites avec les producteurs locaux. La cuisine de terroir avec son large choix de fruits et légumes locaux est écologique, créative, économique et satisfait à l'exigence de traçabilité. Les produits régionaux sont aussi demandés parce qu'ils sont généralement de haute qualité en termes de transformation et ont une saveur bien à eux. C'est aussi l'occasion pour de petites entreprises de la restauration de se profiler de façon optimale grâce à des spécialités régionales et de faire preuve d'inventivité pour étendre leur offre. Plaisir et éthique, authenticité et santé – ces valeurs actuelles de l'industrie alimentaire sont en passe d'incarner le nouveau luxe. Des concepts qui associent la santé à une valeur ajoutée éthique ou qui réinterprètent de manière innovante la tradition – pas nécessairement chers, mais originaux – deviendront l'avenir de la gastronomie.



Thomas Bissegger
Champion du monde junior et deux fois vainqueur du Swiss Culinary Cup, sert les crevettes tigrées sur un risotto à la seiche accompagnée d'une mousse de safran et de citron vert.



LE SECRET D'UN GOÛT EXCEPTIONNEL



KRISTA
Crevettes géantes tigrées



Dyhrberg

Des produits congelés avec passion:

Vous trouverez les excellents produits de la mer KRISTA auprès de votre spécialiste, du point de vente Dyhrberg situé à Klus-Balsthal et sur www.dyhrberg.ch

KRISTA
top seafood

Linus «Visitebrei»



Ingrédients

«Visitebrei»
3 œufs
150 g de sucre
5 dl de crème entière
50 g de noix
½ dl de Williams
Un peu de poudre de chocolat

Préparation

«Visitebrei»

Battre les blancs d'œuf en neige ferme. Battre en mousse les jaunes d'œufs et le sucre au bain-marie avec un fouet, jusqu'à ce que la pâte s'écoule en ruban (s'il n'y a qu'un «fil», c'est que la pâte n'est pas assez chaude). Refroidir ensuite dans un bain-marie froid en la battant et incorporer l'alcool de Williams. Incorporer ensuite la crème et les blancs d'œuf battus, puis verser l'appareil dans un plat ou dans des tasses placés auparavant au réfrigérateur. Mettre au congélateur durant la nuit. Saupoudrer la préparation de noix hachées et de poudre de chocolat. Faire un trou et remplir de Williams.

Landgasthof Ruedihus
René-François et Anne Maeder
3718 Kandersteg

Tél. 033 675 81 81
Fax 033 675 81 85
info@doldenhorn.ch
www.doldenhorn-ruedihus.ch



NOUVEAUTÉS

- Partenaire officiel de la **GUILDE** suisse des Restaurateurs-Cuisiniers
- Partenaire officiel de la Nationale Suisse des Cuisiniers **SKV** 1.2.2013–31.12.2015
- Sponsor officiel de la Première Ligue de football Saisons 2013/14 et 2014/15



CERUTTI



“il Caffè”

Bar – Snack – Ristoranti – Hotel – Grotti

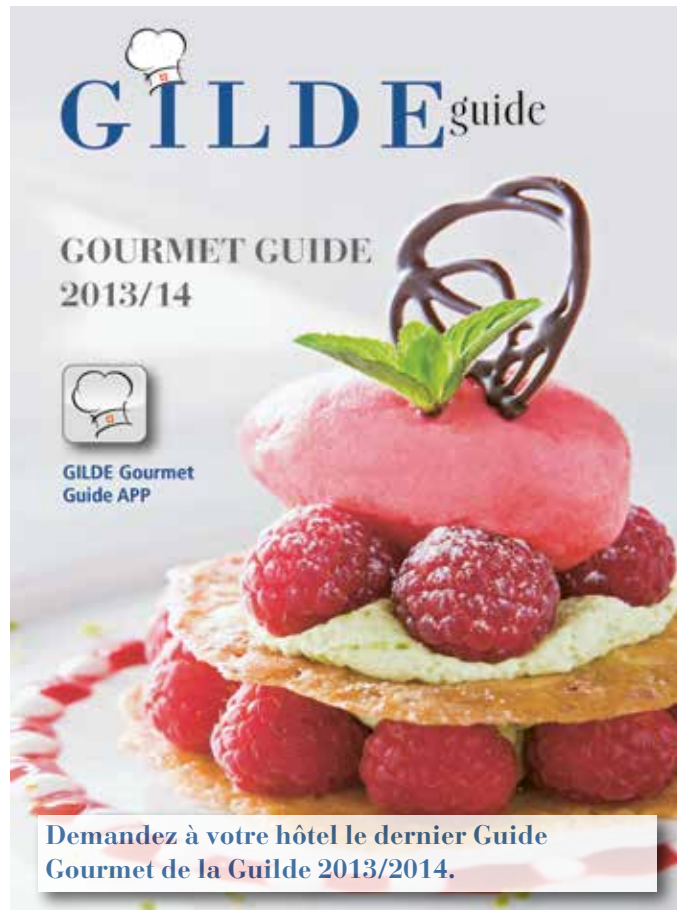
MASSIMO CERUTTI SA
Tél. 091 640 70 00, www.caffe-cerutti.com, info@caffe-cerutti.com

Contatti ed informazioni/Kontakte und Informationen:
SUISSE ROMANDE: Monsieur Belarmino MARTINEZ, 076 372 20 53
DEUTSCHE SCHWEIZ: Herr Giacomo TUNNO, 076 372 20 51
TICINO: MASSIMO CERUTTI SA, 091 640 70 00

EVENTS 2013

- Foire Internationale «HOST» MILAN du 18 au 22 octobre 2013.
- Foire Internationale «IGEHO» BÂLE du 23 au 27 novembre 2013.





GILDE guide
GOURMET GUIDE
2013/14

GILDE Gourmet Guide APP

Demandez à votre hôtel le dernier Guide Gourmet de la Guilde 2013/2014.

iPhone, iPad & Android

GUIDE GOURMET L'APPLICATION DE LA GUILDE

Kostenloser Download im...
Télécharger gratuitement sur...
Scaricare gratuitamente su...
Free download, see...

Available on the App Store

Available in Android Market




(De gauche à droite) Andreas Hug, Hug AG, les deux lauréats Manuel Engel et Raphaël Fügler avec René F. Maeder, président du jury.

Las Vegas – here we come!

Les participants à la finale du 10ème concours créatif «Tartelettes Phantasia» de la société HUG AG, qui s'est déroulé fin mai dernier au Musée des transports de Lucerne, ont réalisé d'excellentes performances. Le deuxième plus grand concours professionnel de la restauration suisse a eu à nouveau un écho considérable en cette année d'anniversaire avec 60 recettes reçues et 11 finalistes.



Un large éventail professionnel y a participé cette année: boulangeries, confiseries, restauration collective, industrie, restaurants, traiteurs et même l'armée.

Plus de 300 invités du secteur de la restauration ont attendu impatiemment avec les 11 finalistes l'annonce du classement.

Il s'agissait de créer une assiette d'entrée et une de dessert avec les variations de tartelettes HUG. Un jury d'experts a élu un lauréat dans les catégories «Apprentis» et «Diplômés».

And the winner is...

Manuel Engel, Grand Hôtel National de Lucerne, dans la catégorie «Apprentis», et Raphael Fügler, Confiserie Sprüngli AG de Dietikon, dans la catégorie «Diplômés». Fabian Zurgilgen a reçu le Prix du Jury pour ses idées de recettes.

Les deux lauréats des catégories du concours d'anniversaire remportent la possibilité exceptionnelle de faire un stage à Las Vegas au Caesars Palace de renommée mondiale. L'Executive Pastry Chef de cet hôtel de luxe présentera personnellement aux lauréats les cuisines imposantes de l'hôtel (26 restaurants).

Nous félicitons tous les participants et leur souhaitons bien du succès dans le secteur diversifié et passionnant de la gastronomie. Les recettes gagnantes sont consultables en ligne sur le site www.hug-rezepte.ch.

Les finalistes ont créé en quatre heures sous les yeux du jury, présidé par R. F. Maeder, le président de la Guilde, des chefs-d'œuvre du plus haut niveau.

La 11ème édition du concours créatif «Tartelettes Phantasia» de HUG aura lieu le 15 avril 2014 à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne.



SÉLECTION DE LA GUILDE

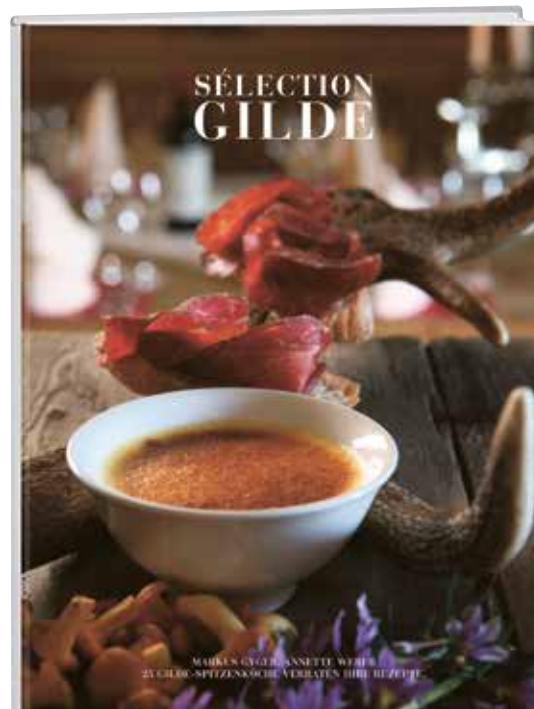
90 RECETTES À CUISINER SOI-MÊME

29 cuisiniers de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers présentent leurs recettes créatives pour gourmets. Ce livre de cuisine exceptionnel est à la fois une aventure culinaire et une invitation – à essayer ces recettes raffinées dans sa propre cuisine.

CHF 69.–

© 2010, 24 x 32 cm, 240 pages, No ISBN 978-3-909532-65-0

Commandes: téléphone +41 (0)33 336 55 55
fax +41 (0)33 336 55 56, www.weberverlag.ch



Pizzoccheri du Val Poschiavo

Ingrédients

Pâte/pizzoccheri

| | |
|-----------|-----------------------|
| 200 g | de farine de sarrasin |
| 200 g | de farine blanche |
| 1 | œuf |
| 2 c. à s. | d'huile |
| 1 pincée | de sel |
| Un peu | d'eau |

Légumes

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 400 g | de chou frisé ou de blettes |
| 200 g | de pommes de terre à chair ferme |

Pour le dressage

| | |
|-----------|--|
| 200 g | de casera ou de fromage gras jeune |
| 200 g | de parmesan râpé |
| 200 g | de beurre |
| 3 gousses | d'ail |
| 1 bouquet | de feuilles de sauge hachées finement |
| | Poivre |

Préparation

Pâte

Mélanger la farine, l'œuf, l'huile et le sel avec un peu d'eau pour faire la pâte. Pétrir la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur sur 7 à 10 cm de long. Découper au couteau des bandes de pâte de 3 à 4 mm de large.

Légumes

Couper les légumes en petits morceaux et les pommes de terre en cubes de 3 cm x 3 cm.

Préparation du fromage

Râper le casera ou le fromage gras en minces copeaux. Couper les gousses d'ail en tranches fines.

Pizzoccheri et légumes

Verser les pommes de terre dans une grande casserole d'eau salée bouillante. Quand l'eau bout à nouveau, ajouter les blettes. Quand l'eau bout à nouveau, ajouter les pizzoccheri. Après 7 à 10 minutes, goûter les pâtes et les pommes de terre. La préparation peut être encore un peu «al dente».

Dressage

Sortir les pizzoccheri à l'aide d'une écumoire et alterner avec les couches de fromage dans un grand plat à gratin ou de service. Faire dorer dans une poêle chaude la sauge, le beurre et l'ail. Assaisonner les pizzoccheri avec du poivre fraîchement moulu et passer sous le gril ou à la salamandre. Les pizzoccheri n'ont pas besoin de gratiner, mais seulement de reposer jusqu'à ce que la pâte, le fromage et le beurre deviennent souples. Mélanger délicatement les pizzoccheri avec une grande cuillère et servir aussitôt sur des assiettes chaudes. Buon appetito!

Hotel La Romantica, Ristorante Giardino

Flavio et Sandra Lardi
7746 Le Prese

Tél. 081 844 03 83
Fax 081 844 10 33
welcome@laromantica.ch
www.laromantica.ch



A chaque évènement son vin!

Sise au cœur du magnifique vignoble du Dézaley, l'entreprise familiale J. & P. Testuz SA est une référence incontournable des vins vaudois. Aussi ancienne que l'histoire des vins suisses, la Maison Testuz allie savoir-faire, tradition et innovation. La société est célèbre pour les vins de sa propre production mais également pour sa large gamme suisse et étrangère. Quelle que soit l'occasion, chacun y trouvera le vin idéal.

Soirée valaisanne

Durant les soirées de fin d'été, les températures deviennent plus douces. Rien de tel qu'une raclette pour profiter des derniers instants en terrasse. Quelques tranches de viande séchée et un vin blanc aux accents fruités accompagneront votre plat. La maison Testuz vous propose son Fendant du Valais AOC de Tobias Mathier SA qui égayera votre table par sa robe jaune pâle. Médaille lors du «Mondial du Chasselas 2013» et de «La Sélection des Vins du Valais 2013», il allie finesse, fraîcheur et élégance tout en restant pétillant au palais. A servir frais, entre 8 °C et 10 °C.

L'Espagne à votre table

Un rayon de soleil est toujours propice aux grillades entre amis. Vous complèterez vos invités en leur proposant le rouge espagnol El Pinsapo de la Bodega Conrad. Médaille cette année au «Decanter World Wine Awards» et au «Concours Mondial de Bruxelles», cet assemblage de cabernet franc et

de tempranillo enjolivera la fin de l'été par ses parfums fruités subtilement accompagnés de notes de chocolat et de tabac. Servi entre 17 °C et 18 °C, il ravira les palais les plus fins.

Un brunch pétillant

Afin de faire le plein d'énergie, un brunch dominical est un moment de détente incontournable. En accompagnant vos mignardises, canapés, tartares ou verrines salées d'un vin pétillant, vous sublimeriez votre journée pour mieux recommencer la semaine. La Maison Testuz vous suggère un T-Secco Glera Marcia Trevigiana Spumante secco de sa sélection de vins italiens. Aromatique et élégant, il rappelle par ses arômes, la rose et la violette.

Pour toute autre occasion, les conseillers de la Vinothèque du Dézaley sauront guider vos choix afin de vous proposer une offre sur mesure correspondant à vos attentes. Vous trouverez de plus amples informations sur le site www.testuz.ch



TESTUZ
GRANDS VINS DE SUISSE ET DU MONDE



Jean & Pierre Testuz SA

Le Treytorrens
1096 Cully
Tél 021 799 99 11
Fax 021 799 99 22
info@testuz.ch
www.testuz.ch



Cuisiner pour une bonne cause

Samedi 7 septembre 2013 à partir de 10h30

Les chefs de la Guilde et leurs équipes vont cuisiner pour la 17^{ème} fois au profit des associations de sclérose en plaques et d'autres institutions régionales de bienfaisance grâce au généreux soutien des partenaires de la Guilde. Le risotto annuel sera servi dans des endroits bien en vue dans 45 villes suisses. Ce repas «al fresco» est très apprécié des passants et suscite la joie des destinataires de cette collecte de dons un peu différente des autres. Nous espérons que vous passerez.

Un grand merci à nos sponsors!



Risotto de l'amitié de la Guilde

Pour 4 personnes

- 1 échalote finement hachée
- 300 g de riz pour risotto Uncle Ben's
- Beurre, sel, poivre
- 1 dl de vin blanc
- 6 dl de bouillon de poule
- 40 g de Sbrinz AOC

* 100 g de bolets frais ou 30 g de bolets séchés

Faire suer l'échalote dans un peu de beurre, ajouter le riz et le faire revenir sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'il soit translucide. Mouiller avec du vin blanc, ajouter le bouillon petit à petit et laisser cuire 15 minutes. Assaisonner et ajouter délicatement les bolets*. Pour terminer, affiner avec le beurre et le Sbrinz AOC.

* Champignons frais: les faire revenir à part dans du beurre, les assaisonner et les affiner de fines herbes fraîches (thym, basilic) et d'un peu d'ail. Champignons séchés: les faire tremper dans de l'eau, bien les égoutter et les faire revenir avec le riz.



Le riz – plante et source de nourriture mondiale

Le riz est l'une des plus importantes plantes cultivées dans le monde entier et une ressource alimentaire pour des millions de personnes. Uncle Ben's joue un rôle de leader sur le marché international du riz. Considérée comme la pionnière du procédé du «parboiling», l'entreprise a conquis l'Europe avec cette méthode.

Le riz est aujourd'hui le principal aliment pour plus de la moitié de la population mondiale. En 2008, la production mondiale de riz s'élevait à plus de 661 millions de tonnes. En outre, le riz n'est pas seulement une céréale importante, mais également un élément important de la culture et de la tradition dans de nombreuses régions du monde. Le riz fait partie des plantes du genre *Oryza*, dont on connaît aujourd'hui plus de 10 000 variétés que l'on peut fondamentalement classer en deux groupes. Le premier comprend les espèces appelées Indica, qui poussent dans les régions tropicales et sont dotées d'intéressantes propriétés qui leur permettent de supporter facilement la sécheresse et les maladies. Les espèces Japonica forment le second groupe. On les trouve en Asie de l'Est de même que dans les pays arabes, dans le bassin méditerranéen, en Amérique du Sud, en Californie et en Australie.

La marque Uncle Ben's, qui fait partie du groupe alimentaire Mars, joue toujours un rôle de leader

sur le marché du riz. A noter que pour l'entreprise, son fondateur Forrest Mars avait emprunté le nom d'un producteur de riz afro-américain vivant au Texas qui attachait un tel soin à la récolte de son riz qu'il recevait régulièrement des distinctions pour la grande qualité de ses grains de riz. Uncle Ben's a posé les bases de son succès en développant et faisant breveter le procédé du «parboiling». Les pères de ce mode de conservation sont le scientifique londonien Erich Huzenlaub et le négociant texan agroalimentaire Gordon Harwell. En 1941, Harwell avait demandé un soutien financier à Forrest Mars pour la construction d'une usine de production industrielle de riz parboiled.

Aujourd'hui, Uncle Ben's exploite une usine de production de riz centralisée à Olen, en Belgique. Le riz y est non seulement traité et affiné, mais on y contrôle également sa texture, son odeur, son caractère non collant, son poids, son goût et sa teneur en graisse. L'usine d'Olen ne constitue cepen-



dant que l'une des cinq étapes d'un système de qualité ingénieux, qui commence par la culture de variétés de riz garantie sans génie génétique, puis passe par des contrôles des fournisseurs et de leur logistique et se termine par le stockage optimal des emballages de riz conditionnés. De la rizière à l'assiette, le riz Uncle Ben's est ainsi soumis à plus de 215 contrôles de qualité.

En Suisse, Uncle Ben's fait partie des marques leaders du commerce de détail et de la gastronomie, avec une palette d'offres large et très diversifiée. Le riz permet de préparer facilement un complément avantageux à la plupart des plats principaux. Et le riz est sain. Il contient peu de graisse, est pauvre en calories, sans gluten et riche en glucides complexes comme source d'énergie. Le riz parboiled d'Uncle Ben's résiste aux cuissons trop longues, peut être surgelé et tient sans problème jusqu'à deux heures au bain-marie.

59^{ème}

AG de la Guilde des 6 et 7 mai 2013 dans le Valais

L'Assemblée Générale de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers s'est tenue dans le Centre de culture et de congrès «La Poste» de Viège.

René F. Maeder, président de la Guilde, a eu le plaisir d'accueillir 262 représentants à cet événement annuel. En dehors des questions statutaires et politiques, R. F. Maeder a également abordé les grandes exigences en matière de flexibilité et de mobilité auxquelles les établissements de la Guilde seront confrontés demain.

L'excellent dîner de gala dans l'impressionnante halle du Simplon à Brigue a constitué le point culminant de l'AG 2013. Les membres de l'équipe nationale sortante des chefs, issus de différents établissements de la Guilde du Haut-Valais, ont régalié 384 invités en tout. Le programme de deux jours s'est achevé sur une tradition valaisanne, le combat de reines à Rarogne.

Nous adressons un grand merci au comité d'organisation qui a conçu un événement mémorable, cette année aussi!



Préparation

Terrine

Faire cuire les oignons nouveaux dans de l'eau très salée. Couper les carottes rouges et les carottes jaunes du Palatinat en fines lanières et les faire cuire. Détailler la viande bouillie sans gras en tranches fines. Faire une gelée (avec le bouillon), puis laisser refroidir. Tapisser un moule à terrine avec un film et alterner les tranches fines de bœuf bouilli et les carottes en harmonisant les couleurs. Incorporer les oignons nouveaux entre les couches et verser la gelée. Bien remplir jusqu'en haut, mettre un poids sur la terrine, laisser refroidir complètement, retourner et couper en tranches avec un couteau très chaud.

Vinaigrette

Couper finement les échalotes. Bien mélanger la moutarde, le sel, le poivre et le sucre avec le vinaigre, l'huile et le vin blanc et rectifier l'assaisonnement.

Salade de lentilles

Faire bouillir les lentilles, les faire mariner dans la vinaigrette et rectifier l'assaisonnement.

Salade

Faire un beau bouquet avec les salades de saison.

Dressage

Dresser élégamment le tout sur une assiette. Disposer à la fin la terrine de bouilli sur les lentilles, verser quelques gouttes de vinaigrette au vinaigre de framboise et servir. Décorer le bouquet de salade avec les fleurs séchées.

Terrine de viande bouillie de l'Emmental sur salade de lentilles au vinaigre de framboise et salade

Ingrédients

Terrine

200 g de viande bouillie maigre
180 g d'oignons nouveaux
100 g de carottes rouges
100 g de carottes jaunes du Palatinat
2,5 dl de bouillon double au cidre
30 g de gélatine
Sel et poivre

Vinaigrette

1 dl d'huile d'olive
0,2 dl d'huile de noix
0,3 dl de vinaigre de framboise
0,2 dl de vin blanc
20 g d'échalotes
1 pincée de moutarde, sel, poivre
1 pincée de sucre

Salade de lentilles

120 g de lentilles rouges
20 g d'échalotes

Salade

200 g de salades de saison (lollo rosso, feuille de chêne, laitue, etc.)

Garniture

1 g de fleurs de salade séchées (souci, mélisse, origan, thym, lavande, etc.)

**Hotel Restaurant Hirschen
Gastro AG**
Urs et Hedy Weyermann
Dorfstrasse 17
3550 Langnau im Emmental

Tél. 034 402 15 17
Fax 034 402 56 23
info@hirschen-langnau.ch
www.hirschen-langnau.ch

