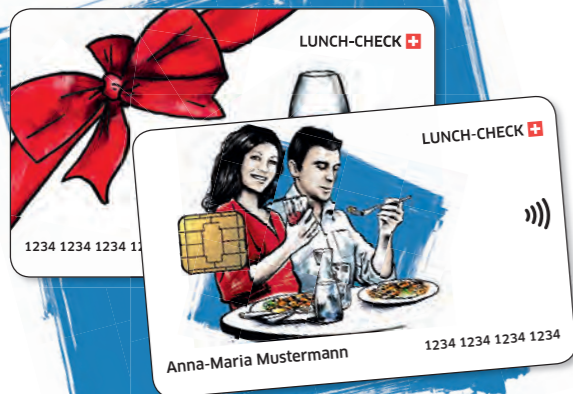


# GUILDE

## LA NOUVELLE GÉNÉRATION GUILDE



**La nouvelle génération Gilde**, jeune et innovante  
**Coléoptères & Co.** à la conquête du marché européen  
**Explorer les nouvelles tendances du goût** avec des recettes



### Carte Lunch-Check sans contact: l'art de payer encore plus simplement.

Les collaboratrices et les collaborateurs peuvent échanger les Lunch-Checks dans plus de 6000 restaurants, ce qui leur assure un vaste choix culinaire. Une alternative intéressante au restaurant du personnel et aux notes de frais - pour le plus grand bonheur de l'équipe et du supérieur. Et pour cause: les Lunch-Checks sont exempts de toute charge sociale jusqu'à un montant de 180 francs par mois et par collaboratrice/teur.

Un moyen de paiement supplémentaire qui offre les mêmes avantages: découvrez-en plus sur la nouvelle carte de prépaiement sous [lunch-check.ch](http://lunch-check.ch).

**LUNCH-CHECK SUISSE**  
LA DEVISE LA PLUS SAVOUREUSE DE SUISSE.



**Thomas Bissegger**  
Champion du monde de cuisine  
et 2 fois vainqueur de la Swiss  
Culinary Cup cuisine avec des  
produits de qualité Krista. Au  
CFP, Hotel & Gastro formation  
Weggis.

## LE SECRET D'UN GOÛT EXCEPTIONNEL

KRISTA Crevettes géantes tigrées



**Dyhrberg**

Des produits congelés avec passion: **KRISTA**

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](http://www.dyhrberg.ch)

**top seafood**

Plus vous commandez, plus vous économisez  
☎ 062 386 80 00

# CHERS HÔTES



Dans son livre «Le principe de l'Arche de Noé», Eva Herman affirme que «le sens du collectif est une vertu que l'on doit apprendre ou, mieux encore, pratiquer. Il faut tout d'abord en faire l'expérience. Dans les relations fortes, nous apprenons que le sentiment d'appartenance ne naît pas seulement dans le cercle familial, mais inclut aussi les amis, les connaissances, de plus grands groupes et va jusqu'à l'État. Là où nous faisons l'expérience de l'identité, nous sommes aussi prêts à lutter pour ce à quoi nous nous identifions et à en être solidaires.»

Nous sommes fiers que ce sentiment d'appartenance reste, à l'heure actuelle, encore très vif parmi les membres de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers. Et ce, bien que l'on demande de plus en plus à notre association de devenir une organisation de marketing. Nos membres cultivent l'esprit de famille et s'identifient fortement à la Guilde. Ils vivent ou, comme on peut le lire dans le texte d'Eva Herman, ils «luttent», grâce à ce sens du collectif pour le principe selon lequel «chaque établissement de la Guilde propose à son niveau une haute qualité constante».

Mais vous le constaterez à la lecture de ce magazine de la Guilde où nous laissons le soin à quelques-uns de nos plus jeunes membres ou à des membres plus récents de vous présenter cet esprit de famille de la Guilde et de vous raconter pourquoi ils sont membres de la famille de la Guilde. Chers hôtes, nous espérons aussi éveiller en vous ce sentiment d'appartenance en lisant notre magazine de la Guilde et, bien sûr, lors de votre prochaine visite dans un restaurant de la Guilde.

*R.F. Maeder*

R.F. Maeder

Traitafina

Nos produits de gibier  
vous garantissent une qualité excellente

Vive le goût!

DEPUIS 1890

Traitafina SA | Niederlenzer Kirchweg 12 | CH-5600 Lenzbourg | info@traitafina.ch | www.traitafina.ch | Tél. 062-885-21-21

## IMPRESSUM

© Copyright by  
Bureau de la Guilde  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Tél. +41 44 377 52 90  
Fax +41 44 377 55 14  
www.gilde.ch  
gilde@gastrosuisse.ch

Edition & réalisation  
Weber AG Verlag  
Gwattstrasse 144  
CH-3645 Thun/Gwatt  
Tél. +41 33 336 55 55  
Fax +41 33 336 55 56  
www.weberverlag.ch  
mail@weberag.ch

Rédaction  
René-François Maeder  
Annette Weber  
Katharina Dunigan  
Karla Koller

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  
Karl-Heinz Hug, Villarepos  
www.hugphotos.ch

imprimé en  
suisse

## SOMMAIRE

### À POINT

6

LA NOUVELLE  
GÉNÉRATION  
GUILDE

### PARTENAIRES

17

HUGENTOBLER –  
AU «PARADIS  
DES CHEFS»

19

CCA ANGEHRN  
EN PLEIN  
RENOUVEAU

22

SBRINZ AOC –  
UN DUR DE DUR  
NÉ AU COEUR  
DE LA SUISSE

25

LUNCH-CHECK  
SUISSE LANCE  
UNE SOLUTION  
DE CARTE  
MULTIFONCTION

31

CONCOURS  
CRÉATIF HUG:  
PRIX POUR  
LES MEILLEURES  
CRÉATIONS

### TENDANCES

12

PAIN MAISON  
POUR LE PLAISIR  
DU GOÛT ET  
LE RÉCONFORT

15

COLÉOPTÈRES  
& CO.

20

HUIT NOUVELLES  
TENDANCES DU  
GOÛT À EXPLORER

### NOUVELLES

24

VOIR LE POSITIF  
ET L'APPRÉCIER

26

MOTS CROISÉS  
AVEC TRÈS  
BEAUX PRIX

28

CUISINER COMME  
LES GRANDS

À LA CARTE

À PARTIR  
DE LA PAGE

II

RECETTES DES CUISINES  
DE LA GUILDE

à point

# La nouvelle génération Guilde est là!

**L'an dernier, la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers a fêté ses soixante ans d'existence. Ce ne sont ni les jeunes ni les talents qui manquent à la Guilde.**

Seul 1% des établissements suisses sont membres de la Guilde. Les critères d'admission y sont pour quelque chose: seuls les restaurants dont les exploitants sont des chefs, des hôteliers et des pâtisseries expérimentés peuvent y adhérer, à condition d'être propriétaire de leur établissement. Tous les établissements de la Guilde ont une longue expérience, sont indépendants et témoignent d'un grand engagement personnel. Mais, notamment, l'obligation d'être propriétaire de l'établissement dirigé rend l'adhésion de jeunes restaurateurs difficile. Pourtant, ce n'est pas la relève qui manque à la Guilde, qui ne perd rien de son dynamisme, même après son 60<sup>e</sup> anniversaire. Au contraire, des idées toujours neuves et la ferme volonté de les concrétiser viennent l'enrichir.

Et il s'agit bien de «rejetons» – du moins en partie – au sens littéral du terme, car de nombreux établissements de la Guilde sont déjà dirigés par la deuxième, voire la troisième génération. Mais la reprise de l'entreprise familiale n'est pas chose facile. Les contrôles réguliers de la Guilde sont là



**Bruno Lustenberger**  
Hotel Krone  
Am Bahnhofplatz, 4663 Aarburg  
www.krone-aarburg.ch

pour garantir la qualité des services, également après un changement de génération ou d'exploitation. Mais, dans d'autres circonstances, une reprise peut toujours s'avérer épineuse. Qui ne connaît pas ces histoires de jalousie entre frères et sœurs et les désaccords entre les parents et la génération suivante? Mais ce n'est pas une nécessité, comme le racontent dans l'interview deux jeunes membres de la Guilde, chez qui la transmission à la génération suivante s'est faite ou est en cours.

Dans l'hôtel-restaurant «Tenne», à Reckingen-Gluringen, Fernando Michlig parle de la répartition claire des tâches et de ses parents qui mettent tous les jours la main à la pâte. Le «Vogelsang» est dirigé par la troisième génération. Reto Burkhard peut parler des changements lors du passage de témoin d'une génération à l'autre, ainsi que des défis que constituent les nombreuses rénovations et extensions. Bruno Lustenberger, restaurateur expérimenté connaît les points forts et les difficultés des jeunes qu'il raconte dans l'interview.

À la Guilde, il n'y a pas que des «rejetons», mais aussi de nouveaux venus. Robert Zwyer, qui dirige le restaurant «Schwanau» si particulier du fait de sa situation sur une île, et Damien Germanier avec ses 17 points GaultMillau sont membres depuis cette année. Ils parlent de leur motivation d'adhérer à la Guilde et expliquent l'attrait qu'elle exerce sur de jeunes restaurateurs-cuisiniers.

Tous les restaurateurs interrogés, ainsi que les 280 membres de la Guilde figurent en bonne place du «Guide Gourmet Guilde». Ce guide est très apprécié de la clientèle. Il classe clairement les restaurants en quatre catégories de une à quatre couronnes. Restaurant simple et confortable, cuisine traditionnelle et ingénieuse, ou cuisine de haute volée, chaque client y trouvera un local à sa convenance. Les anciens tout comme les nouveaux membres de la Guilde y veillent. Avec passion, engagement et beaucoup de créativité, ils permettent à la Guilde de rester jeune, même après soixante ans.

Bruno Lustenberger ne se contente pas de diriger avec son épouse l'hôtel «Krone» à Aarburg, il est aussi président d'Hotel & Gastro formation en charge de la formation professionnelle en hôtellerie-restauration du canton d'Argovie. La commission effectue la formation des apprentis dans l'hôtellerie et la restauration.

**En tant que président d'Hotel & Gastro formation, vous êtes en contact régulier avec les apprentis. Comment se présente l'avenir de l'hôtellerie-restauration suisse?**

Un changement est perceptible, une tendance à la restauration rapide, Mc-Donalds et autres, ainsi qu'à la restauration collective. Pour les cuisiniers, je ne me fais pas de souci, car il y a toujours assez d'apprentis. En revanche, chez les spécialistes en restauration, les chiffres sont en baisse.

**Quels sont les défis auxquels les jeunes cuisiniers doivent faire face aujourd'hui? Voyez-vous des différences avec votre propre formation?**

La formation est devenue plus exigeante. La diététique et l'anglais sont au programme. Le problème majeur est la persévérance. Disons-le un peu brutalement: aujourd'hui, la plupart des jeunes ont un parachute, les interruptions d'apprentissage sont plus fréquentes qu'auparavant où on allait jusqu'au bout.

**Avec votre établissement, l'hôtel «Krone», vous êtes membre de la Guilde, qu'est-ce qui la rend attrayante pour de jeunes chefs?**

Ici, on apprend les bases du métier. Les membres ont une formation de cuisinier qu'ils ont généralement poursuivie.

**Est-ce que beaucoup d'apprentis ont l'intention de reprendre l'établissement de leurs parents? Quels défis devront-ils affronter?**

Il est essentiel que tout soit réglé. Surtout quand il y a des frères et sœurs, l'aspect financier doit être clair. Et, si l'on a un successeur, il est important que le jeune ait une base de manière à pouvoir diriger de fait l'entreprise, ce n'est pas si facile. Pour la pérennité de l'entreprise, elle ne doit pas non plus être vétuste, elle doit être bien située et avoir de bons produits. Il y a beaucoup de facteurs. On peut alors avoir du succès, mais c'est certainement difficile.





**Robert Zwyer**  
Restaurant Schwanau – Das Insel-Restaurant  
6424 Lauerz  
www.schwanau.ch

Aux côtés de sa partenaire Claudine Bruhin, Robert Zwyer dirige depuis 2009 le restaurant «Schwanau». Depuis 2015, l'établissement est membre de la Guilde. Au cours de l'interview, Robert Zwyer raconte comment cela s'est fait, ce qu'il attend de son affiliation et les difficultés qu'implique la situation particulière du «Schwanau».

**Depuis cette année, votre établissement fait partie de la Guilde. Comment vous est venue l'idée d'y postuler?**

Notre ambassadeur Markus Sager, du Rössli, à Adligenswil, m'a posé la question. J'ai trouvé l'idée sympathique.

**Que signifie la Guilde pour vous?**

D'abord, la Guilde est synonyme d'estime mutuelle. Elle offre ensuite la possibilité de nouer des contacts avec des partenaires de restauration aussi bien connus que nouveaux.

**Qu'attendez-vous de votre affiliation?**

J'en espère une collaboration entre restaurateurs-cuisiniers. Nous venons de recevoir des retours positifs de la part de collègues ainsi que de clients. Il ne se passe pratiquement pas un jour sans qu'un client nous parle de la Guilde. La Guilde propose aussi un soutien pour concrétiser des intérêts généraux communs. Nous sommes tous dans le même bateau.

**Pour conclure à propos de la situation originale de votre restaurant: il est situé sur une île et accessible seulement par bac. Quels défis cela pose-t-il au restaurateur que vous êtes?**

Nous sommes totalement tributaires de la météo. Cela concerne aussi et surtout la logistique, pour laquelle il nous faut avoir notre propre bateau. Le batelier du bac qui amène les clients est une personne très importante pour nous. Il les accueille, prend congé d'eux et il a tout de suite un commentaire sur le restaurant. Nous avons ici un petit village, avec une chapelle, une ruine et des vestiges du Moyen Âge. Mais ce n'est pas facile et cela demande, en tout cas, beaucoup d'énergie.



**Damien Germanier**  
Restaurant Damien Germanier  
Rue du Scex 33, 1950 Sion  
www.damiengermanier.ch

Damien Germanier peut être fier de ses 17 points GaultMillau, il est membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe et, depuis cette année, aussi de la Guilde.

**Depuis 2015, votre établissement fait partie de la Guilde. Comment vous est venue l'idée de demander votre affiliation?**

J'ai été approché par des amis restaurateurs du Valais, eux-mêmes membres de la Guilde. Ils m'ont suggéré de déposer une demande d'adhésion.

**Que signifie la Guilde pour vous?**

C'est avant tout une histoire d'amitié entre membres, une grande fraternité. Et j'espère passer de nombreux bons moments.

**Qu'attendez-vous de votre affiliation?**

J'en attends de pouvoir nouer des contacts avec d'autres restaurateurs et de me faire mieux connaître en Suisse alémanique.

**Vous êtes originaire de Romandie. La majorité des membres de la Guilde sont suisses alémaniques. Y a-t-il un fossé de röstis dans la Guilde?**

Non, je ne pense pas. Nous exerçons tous le même métier, avons les mêmes soucis, la même passion. Cela est plus fort que la barrière linguistique.

**Y a-t-il des différences entre la restauration française et suisse alémanique?**

Il y a indubitablement une différence. Chez nous, les bases de la cuisine subissent l'influence française, tandis que nos collègues partent plus des bases de la cuisine allemande. Mais chaque chef a son orientation gastronomique, influencée par sa carrière, et c'est ce qui compte.



**Fernando Michlig**  
Hotel Restaurant Catering Tenne  
3998 Reckingen-Gluringen  
www.tenne.ch

L'hôtel-restaurant «Tenne», à Reckingen-Gluringen, est une entreprise familiale qui mérite bien ce qualificatif. Depuis près de quarante ans, la famille Michlig le dirige. Les fils Kilian et Fernando ont une formation complète en hôtellerie et en restauration, et vont bientôt reprendre officiellement l'établissement.

**Pourquoi êtes-vous revenus dans l'entreprise de vos parents après la formation?**

J'ai d'abord fait un apprentissage de cuisinier, puis une formation de confiseur-pâtissier-glacier. Pendant dix ans, j'ai travaillé en compagnonnage, sillonné la Suisse, ce furent mes années d'apprentissage et d'itinérance. De retour à trente ans, j'ai intégré l'établissement familial. Je savais depuis l'enfance que j'y travaillerais.

**Chez vous, plusieurs générations travaillent dans le même établissement. Comment s'organise ce travail entre vous?**

Cela fonctionne très bien. Chacun a son domaine. Mon frère est en charge de l'administration et moi de la cuisine. Mes parents travaillent encore tous les deux dans l'établissement, ma mère au service, mon père dans notre refuge de montagne, l'Alpenglück. Pourquoi ça marche? Nous confrontons nos idées, mais nous ne nous ingérons pas.

**Le changement de génération est imminent. Comment l'envisagez-vous, quels défis y voyez-vous?**

Nous venons de fonder une société anonyme, mais ce genre de changement prend toujours du temps. J'envisage la reprise de manière positive. Nos parents continueront en tout cas à travailler, peut-être un peu moins.

**Quelle importance a la Guilde pour vous? A-t-elle une fonction différente, une autre importance que pour vos parents?**

Non, je ne crois pas. Nous avons très tôt travaillé avec la Guilde, lorsque j'entraîs en apprentissage. Nous avons, par exemple, aussi organisé des assemblées de la Guilde. J'apprécie en la Guilde la collégialité qui règne entre les membres. Et la Guilde nous apporte aussi beaucoup de clients. Il y a des clients qui consultent le Gourmet Guide et qui vont systématiquement dans les restaurants de la Guilde.



**Reto Burkhard**  
Hotel Restaurant Vogelsang  
Vogelsang 2, 6205 Eich  
www.vogelsang.ch

**Vous êtes la troisième génération qui dirige l'hôtel-restaurant Vogelsang. Qu'est-ce qui vous a poussé à reprendre l'établissement familial?**

C'est un établissement formidable que mes parents ont créé. On y grandit et on se sent très fier de pouvoir le reprendre.

**Que signifie la Guilde pour vous en tant que jeune restaurateur d'une nouvelle génération? A-t-elle une autre importance que pour vos parents?**

Non, pas du tout. La Guilde signifie surtout pour nous la solidarité avec les collègues. J'apprécie de pouvoir les rencontrer.

**Quels sont les défis inhérents à un tel changement de génération ?**

Un changement de cette nature comporte toujours des difficultés, c'est vrai. D'un côté, on aspire à la nouveauté. Mais d'un autre, nous avons repris un établissement qui marche bien, auquel il n'y a rien à changer, à vrai dire. Il faut donc trouver l'équilibre entre l'ancien et le nouveau.

**Au fil des ans, il y a eu des transformations, des extensions dans le restaurant. Cela aussi est un défi.**

Oui, mon épouse et moi nous avons entrepris l'extension de l'hôtel. C'est ce que nous avons apporté de nouveau. Mais mon père est toujours resté à la page. Des changements de cet ordre ne sont pas toujours absolument nécessaires, mais les hôtes les remarquent. Et ils sont importants pour préserver la pérennité de l'entreprise, pour ne pas être à la traîne.

**Des cartes à vin et menu individuelles  
 selon vos idées.**



3 Fische, Lüscherz



Traube, Buchs

**Tout pour vos vins!  
 Du système de stockage jusqu'au  
 service parfait du vin.**



**ABEGGLEN • PFISTER AG**  
**ABEGGLEN PFISTER AG, 6014 Luzern**  
**041 259 60 40 | 041 280 81 33**

**verkauf@abegglen-pfister.ch | info@hypro.ch**  
**www.abegglen-pfister.ch | www.hypro.ch**



Landgasthof Sternen  
 6374 Buochs  
 Tél. +41 41 620 11 41  
 info@sternen-buochs.ch  
 www.sternen-buochs.ch

**POUR 4 PERSONNES**

**TARTARE DE CERF**

300 g de filet de cuissot de chevreuil,  
 20 g de cornichons, 20 g de câpres,  
 30 g d'échalotes, 2 filets d'anchois,  
 2 jaunes d'œuf, 50 g de ketchup,  
 5 g de paprika doux, 10 ml de cognac,  
 sel et poivre, tabasco, persil

**CONCOMBRE AU MIEL  
 ET À LA MOUTARDE**

1 c. à s. de moutarde de Dijon, 2 c. à s.  
 de vinaigre de vin blanc, 1 c. à s. de miel de  
 fleurs liquide, 16 tranches de concombre

**ŒUF DE CAILLE**

4 œufs de caille, sel et poivre

Hacher finement le filet de chevreuil, couper en  
 petits dés les cornichons, hacher les câpres, les  
 échalotes et les filets d'anchois. Mélanger le tout  
 avec les autres ingrédients pour obtenir un mé-  
 lange homogène. Réserver au frais.

Porter à ébullition la moutarde et le vinaigre, reti-  
 rer du feu et incorporer le miel de fleurs. Couper le  
 concombre en seize tranches fines, faire mariner  
 env. 30 minutes dans le mélange moutarde-miel  
 et laisser refroidir. Poser sur chaque assiette  
 quatre tranches de concombre mariné, former le  
 tartare de cerf avec un rond en métal et le dresser  
 sur le concombre. Saler et poivrer les œufs de  
 caille poêlés et placer sur le tartare.

à la carte

# Tartare de cerf, concombre et œuf de caille



VALEUR #8: VISION D'AVENIR

## UNE LOGISTIQUE VERTE, NOIR SUR BLANC.

Scana prend une longueur d'avance en étant le premier, et à ce jour le seul fournisseur  
 de la restauration en Suisse à être certifié AJA Green Logistics. Ecologique, durable et efficace,  
 Scana établit ainsi de nouvelles références dans la gestion environnementale.

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

[www.scana.ch](http://www.scana.ch)



Votre vrai partenaire en gastronomie

UN SECTEUR D'ACTIVITÉ DE **SAVIVA**  
 Swiss Food Services



# Le pain maison pour le plaisir du goût et le réconfort

**Qui ne l'aime pas, cette odeur de pain fraîchement sorti du four qui assaille nos narines en entrant le matin dans la boulangerie? Mais elle peut aussi flatter notre odorat ailleurs. De plus en plus de restaurants servent leur pain maison pour accompagner un apéritif, une salade ou une soupe.**

Et ce ne sont point des petits pains précuits achetés dans la grande distribution que l'on enfourne pendant quelques minutes. Non, on vous sert des petits pains maison, vantés à juste titre sur la carte comme de délicieuses spécialités. Tout bon restaurateur et tout cuisinier talentueux savent que ce sont souvent les petites choses qui font le bonheur de leurs clients. Et si la plupart des clients s'attendent, à raison, à des produits régionaux et saisonniers de haute qualité, ils ne comptent pas

obligatoirement sur un pain fait maison. On peut créer la surprise en proposant ses propres créations. Car malgré – ou justement à cause – de sa présence au quotidien, le pain peut revêtir toute une variété de formes comme peu d'autres aliments. Pour l'essentiel, on distingue entre le pain au levain et sans levain. Pour la fabrication du premier, on utilise du levain ou de la levure qui fait monter la pâte, ce qui donne au pain une consistance plus légère. Sans levain, la pâte ne monte

pas. C'est ce qu'on appelle le pain plat. Pour faire du pain, de la farine, de l'eau, du sel suffisent normalement et, éventuellement, de la levure. Quant à l'utilisation d'autres ingrédients, on peut laisser libre cours à son imagination. Il en va de même du choix de la farine et de la forme. Une baguette encore tiède, une ciabatta croustillante à l'huile d'olive et au romarin ou un pain complet nourrissant aux graines de tournesol – il existe autant de sortes de pain que de boulangers potentiels!

---

# Il n'y a pas d'âge pour être son propre boulanger.

---

Faire son pain soi-même n'est pas sorcier. Farine, levure, sel et eau constituent la base de la plupart des recettes. On peut aussi confectionner, sans grandes difficultés, pour soi au quotidien ou pour régaler ses hôtes, tout une série de pains et de pâtisseries.

Le mieux, c'est encore de commencer par un classique. Comme chaque région fait son pain autrement, il existe des variantes différentes. Nous vous en présentons trois:



## Pain plat

Accompagne 1001 plats

La cuisine du Proche-Orient est connue pour son pain plat rond et mou, idéal pour accompagner tous les plats. Avec de la farine et environ la même quantité d'eau, un peu d'huile d'olive et un peu de sel, on fait une pâte lisse qu'on laisse reposer pendant une demi-heure. La pâte peut aussi être agrémentée de plantes aromatiques comme la coriandre ou de graines de sésame, par exemple. On forme ensuite de petites portions que l'on fera cuire rapidement à la poêle sur les deux côtés, sans ajouter de graisse. Servir encore chaud!



## Brioche

Douce séduction à la française

Le secret d'une bonne brioche, c'est le beurre qui peut constituer jusqu'à la moitié de la pâte! Le beurre et le sucre, en quantité généreuse, rendent ces petits pains irrésistibles. Travailler la farine de froment, plusieurs œufs, la levure, le sucre et le sel pour former une pâte lisse. Ajouter la même quantité de beurre en petites lamelles que celle de farine dans la pâte et continuer de pétrir. Laisser reposer la pâte plusieurs heures. Faire des petites portions et remplir les moules, laisser lever à nouveau. Badigeonner d'un peu d'œuf et de lait et faire cuire 20 minutes au four à 200 °C. Pour un brunch dominical de rêve!



## Pain Wasa

Le classique sec du nord

Ceux qui ont déjà passé leurs vacances en Scandinavie savent que, dans n'importe quel supermarché, on trouve facilement plus d'une centaine de variétés de ce pain plat riche en fibres. Mais on peut aussi confectionner le pain croquant suédois à la maison. Faire une pâte à base de farine d'épeautre avec la même quantité de flocons d'avoine et de l'eau, y ajouter à volonté des graines diverses (sésame, lin, tournesol, etc.). Laisser reposer la pâte une heure, faire une abaisse fine et faire cuire sur une plaque de four graissée pendant 30 minutes à 150 °C. Le snack idéal en dehors de chez soi!

---

tendances  
gastronomiques

## Coléoptères & Co.

---

Sources de protéines  
écologiques et économiques,  
vont-ils bientôt conquérir  
le marché européen?

Un petit burger aux sauterelles en soirée? Une barre de grillons pour la randonnée? Et, pour terminer le dîner, une crème de fourmis? Ce qui semble encore de la science-fiction aux oreilles de bien des Européens pourrait bien devenir réalité d'ici quelques années. Dans certains endroits en Asie, en Afrique et en Amérique du Sud, les insectes sont depuis longtemps considérés comme un aliment, et même comme un mets de choix. Dans les cultures occidentales, les sauterelles, les vers de farine et leurs congénères passent, en revanche, pour des parasites indésirables. Cela pourrait bien changer. Aux États-Unis, cuisiner avec des insectes a le vent en poupe et certaines espèces devraient être aussi bientôt admises en Suisse comme aliment. Des débats pour modifier



en ce sens la Loi sur les denrées alimentaires sont déjà inscrits à l'agenda politique. Le scepticisme et/ou le dégoût prévalent encore, mais la comparaison montre qu'ils sont essentiellement d'ordre culturel. D'un point de vue objectif, certains aspects plaident en faveur de la consommation d'insectes: ce sont d'excellentes sources de protéines, riches en fibres et en minéraux, et leur élevage est plus écologique et économique que celui des bœufs et des poules. Alors qu'il faut pour un kilo de bœuf 8 kg d'aliment, il en faut seulement 2 kg pour les insectes. Leur élevage demande aussi moins de terres. En comparaison à l'élevage traditionnel, celui des insectes économise donc les ressources. À cela vient s'ajouter le fait que peu de maladies sont transmissibles de l'animal à l'homme.

Finies les épidémies de grippe aviaire et la maladie de la vache folle, qui ont constitué une menace récurrente au cours des dernières décennies. Sur le plan gustatif, on ne peut non plus rien objecter contre les insectes, car, dans les régions où on les consomme déjà, ils sont très appréciés. On prétend que les fourmis ont une saveur d'agrumes rafraîchissante et les criquets pèlerins un goût proche du poulet. Une chose est sûre, nous ne verrons pas d'animaux entiers dans nos assiettes dans un premier temps. Les experts estiment qu'une poudre riche en protéines, élaborée à partir d'insectes et incorporée dans les plats, arrivera d'abord sur le marché. Les burgers de sauterelles, barres de grillons et crèmes de fourmis ressembleraient donc aux plats qui nous sont familiers.



à la carte

# Joues de veau, purée de pommes de terre



## POUR 4 PERSONNES

### JOUES DE VEAU AU PINOT NOIR

4 joues de veau (env. 200 g chaque),  
100 g de carottes, 100 g de poireaux,  
100 g de céleri, 100 g d'oignons,  
2 c. à s. d'huile de colza, 2 c. à s. de beurre,  
1 c. à s. de purée de tomates, 1 c. à s.  
de farine, 6 dl de pinot noir, 1 l de fond de  
veau foncé, thym, romarin, sel et poivre

### PURÉE DE POMMES DE TERRE AU WASABI

600 g de pommes de terre (Agria),  
2 dl de lait, 50 g de beurre,  
un peu de pâte de wasabi, sel et poivre

### Joues de veau au pinot noir

Détailler les légumes en cubes. Fariner les joues et les poêler dans l'huile de colza, retirer du feu, réserver. Faire cuire les légumes avec la purée de tomates dans le jus de cuisson, déglacer avec le pinot noir et faire réduire au tiers. Préchauffer le four à 120 °C. Ajouter le fond de veau à la sauce et porter à ébullition. Ajouter la viande et les herbes, saler et poivrer. Laisser mijoter à couvert 6 heures au four. Sortir la viande, retirer les herbes, mixer et tamiser la sauce. Rectifier l'assaisonnement.

### Purée de pommes de terre au wasabi

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en quatre, cuire à l'eau salée. Mélanger le lait, le beurre, le sel et un peu pâte de wasabi. Réduire les pommes de terre en purée, monter dans la casserole avec la sauce à base de lait et rectifier l'assaisonnement.



partenaire

## Au «Paradis des chefs»

Comment un chef peut-il acheter local et de saison, cuisiner avec passion et succès au plus haut niveau sans succomber au burn-out? Ou comment avoir des horaires de travail plus agréables tout en rentabilisant son activité? Telles sont les questions que se pose chaque jour l'entreprise Hugentobler System de cuisson suisse SA, avec des solutions et des perspectives à la clé pour la cuisine de demain.

Depuis peu, plus de 27 exposants partenaires présentent au «Paradis de la cuisine» à Schönbühl des appareils et des systèmes de pointe pour plus d'efficacité et de rentabilité dans la cuisine et la restauration.

Des cuisiniers épanouis, des mets de meilleure qualité, une rentabilité plus élevée – vous connaissez une entreprise de restauration qui ne s'en réjouirait pas? Hugentobler System de cuisson suisse SA ne se contente pas de proposer de nouveaux appareils. L'entreprise révolutionne la cuisine, décline l'innovation dans des processus et des solutions qui suscitent l'engouement et simplifient sensiblement la cuisine au quotidien.

L'association intelligente d'appareils et de systèmes de cuisson ainsi que l'accompagnement par d'excellents professionnels font avancer les entreprises de restauration: plus de flexibilité pour les achats (régionaux et saisonniers) et pour la production des aliments – et un emploi du temps plus attrayant. Même aux heures d'affluence, l'équipe en cuisine

peut se consacrer à ce qu'elle aime: cuisiner pour les clients. Ces derniers apprécient la rapidité du service et l'excellente qualité des aliments.

Hugentobler System de cuisson suisse SA accompagne les cuisiniers sur toute la ligne: analyse, planification, réalisation, mise en service et apprentissage des nouvelles méthodes de cuisson.

Au Paradis de la cuisine, restaurateurs, commissions de travaux, planificateurs et architectes ainsi qu'entrepreneurs s'informent sur l'infrastructure, la technologie et les systèmes de cuisson d'aujourd'hui et de demain. 27 exposants fournisseurs des restaurateurs présentent leurs produits et services: systèmes de caisse, machines à café, lave-vaisselle, distributeurs de boissons, systèmes de réfrigération, hottes, aménagement de cuisine, etc. Le Paradis de la cuisine est ouvert en continu du lundi au vendredi de 8 h 00 à 17 h 00.

## Contact

Hugentobler Schweizer  
Kochsysteme AG  
Gewerbestrasse 11  
3322 Schönbühl

Tél. +41 848 400 900  
E-Mail: info@hugentobler.ch

www.hugentobler.ch



à la carte

# Cappuccino de crustacés aux crevettes



POUR 4 PERSONNES

## CAPPUCCINO

½ oignon, ½ poireau, ½ fenouil,  
¼ de céleri, 5 cl d'huile d'olive, 5 cl de vin  
blanc, 2 cl de Noilly Prat, 3 cl de  
cognac, 5 dl de fond de crustacés, 2 dl  
de crème, sel, poivre, beurre manié

## MOUSSE

1 dl de lait

## GARNITURE

4 crevettes géantes, 4 coquilles  
Saint-Jacques, huile d'olive pour poêler

## Cappuccino

Détailler les légumes en petits morceaux. Les faire revenir dans l'huile d'olive et mouiller avec le vin, le Noilly Prat et le cognac. Faire réduire légèrement et y ajouter le fond de crustacés. Porter brièvement à ébullition, ajouter la crème, saler légèrement, poivrer et laisser mijoter 30 minutes. Lier avec le beurre manié. Bien mixer la soupe, la passer, rectifier l'assaisonnement et verser dans quatre verres.

## Mousse

Chauffer légèrement le lait, le faire mousser au mixer et déposer la mousse sur la soupe.

## Garniture

Saler et poivrer les crevettes et les coquilles Saint-Jacques. Les faire revenir dans l'huile d'olive et dresser séparément pour accompagner la soupe.



L'élément clé, le nouveau marché du frais encore plus grand, avec un nouvel assortiment et des services intéressants.

partenaire

## CCA Angehrn en plein renouveau

Les travaux du marché CCA  
à Spreitenbach battent leur plein.  
Le nouveau marché prend  
forme, les premiers marchés  
de produits sont déjà ouverts.

Le marché CCA à Spreitenbach est le cinquième à avoir été ouvert en 1971. Avec son toit caractéristique en forme de voûte, on le reconnaît de loin. Extérieurement, il ne va pas beaucoup changer, mais à l'intérieur, la rénovation sera totale. La fraîcheur reste l'axe central, voilà pourquoi le marché du frais avec les fruits et légumes ainsi que la viande et les produits laitiers constitue le cœur du marché. Le marché du frais fonctionne depuis juin et remporte un vif succès. Il a été suivi en août par le marché nonfood et l'inauguration de la totalité du marché aura lieu fin novembre.

Ce qui n'a pas changé, c'est la longue expérience, l'amabilité et la compétence des collaborateurs, tout comme le conseil personnalisé, si apprécié des clientes et des clients. L'assortiment va conserver sa largeur habituelle, mais sera réagencé pour être plus attirant et plus lisible. Faire ses achats chez CCA Angehrn sera ainsi encore plus rapide et plus confortable. Le nouveau regroupement des marchandises permet, en outre, une mise en avant dans certains assortiments. Les clientes et clients s'y verront présenter de nouvelles possibilités et des nouveautés.

Le bistrot directement adossé à la zone des caisses est une autre nouveauté du marché CCA. En attendant leurs factures, les clientes et clients pourront tranquillement déguster un café ou manger une petite collation. Et, si quelque chose au bistrot leur plaît, ils pourront aussi l'acheter: une boisson, le verre dans lequel ils ont bu, la table sur laquelle il repose ou la chaise sur laquelle ils sont assis.

L'inauguration officielle du nouveau marché CCA aura lieu fin novembre. Les personnes intéressées pourront auparavant se faire une idée du nouveau concept à l'IGEHO.

 [www.cca-angehrn.ch/umbau](http://www.cca-angehrn.ch/umbau)

tendances

# Huit nouvelles tendances du goût à explorer

Depuis quinze ans, McCormick présente dans son «Flavor Forecast» les évolutions culinaires actuelles et les tendances du goût constatées dans le monde entier par des chefs, experts culinaires, observateurs de tendances et technologues en denrées alimentaires.



**Diversité orientale** Bouquet d'herbes, dips relevés et pâtes sont le prélude parfait à un festin mondial.



**Slow Cooking** Ingrédients et épices savoureuses se marient magiquement avec une cuisson à feu doux.

## Liquid Revolution

Purées et jus frais avec des épices inhabituelles donnent de l'intensité aux sauces, pâtes, dressings, etc.

## Aigre-salé

Gros sel avec des pickles au gingembre, griottes, mangues séchées ou zeste de lime donnent à vos plats une touche finale raffinée.

## Fusions de saveurs

**Shichimi Togarashi – mélange japonais de sept condiments:** piments, sésame, zestes d'orange, algues nori, etc.

**Mélange d'épices Shawarma:** cumin, cannelle, poivre noir... pour un plaisir tout oriental.

## Vous avez dit «cookies»...

Le classique des épices, recombinié avec force imagination, pour transformer de sages cookies en péchés mignons.

## Explosions Umami

Tomates, champignons, patate douce et algues ont par nature le goût umami de la «cinquième saveur» – savoureux et aromatique.

## Arômes de fumée

Épices et herbes à fumer confèrent aux mets et boissons une note puissante, intense.



## Mangue- curry-lime-sel

POUR 72 PORTIONS

50 g de sel, ½ c. à c. d'huile végétale, 3,75 g de curry doux Butty, 1,25 g de piment rouge concassé Butty, 2 c. à s. de mangue séchée, hachée menu, 1 c. à c. de zeste de lime, finement râpé

Bien mélanger le sel de mer et l'huile. Ajouter le curry doux et le piment rouge concassé de Butty, puis bien mélanger. Incorporer la mangue et le zeste de lime.

Conserver dans un récipient hermétique dans un endroit frais et sec. Si nécessaire, écraser les grumeaux avant utilisation.



## Shichimi Togarashi

POUR 12 PORTIONS

½ feuille de nori (algue séchée), 1 zeste d'orange, coupé en lanières épaisses, 20 g de piment rouge concassé Butty, 10 g de graines de sésame, 5 g de gingembre moulu, 5 g de graines de pavot, 1,25 g de poivre blanc moulu Butty

Préchauffer le four à 140 °C. Poser le zeste d'orange sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson. Passer au four 45–60 minutes jusqu'à ce que le zeste soit complètement desséché.

Passer le nori dans le petit robot de cuisine pour le réduire en fines paillettes, le mélanger aux autres épices pour obtenir un mélange homogène. Conserver dans un récipient hermétique dans un endroit frais et sec.



## Mélange d'épices Shawarma

POUR 10 PORTIONS

30 g de coriandre, 1,5 g de noix de muscade Butty moulue, 6,5 g de cannelle moulue, 4 g de gingembre moulu, 5 g de cumin, 2,5 g de curcuma

Bien mélanger toutes les épices.

Conserver dans un récipient hermétique dans un endroit frais et sec.

partenaire

# Sbrinz AOC – un dur de dur né au cœur de la Suisse



RUDESSE  
ET CHARME,  
TYPIQUEMENT  
SBRINZ.



**Le sbrinz est prisé depuis des siècles au-delà des frontières nationales suisses.**

**Si populaire que la plus courte liaison entre la Suisse centrale et le nord de l'Italie, avant l'ouverture du Saint-Gothard, s'appelait la route du sbrinz, du nom du fromage.**

Des documents attestent que, dès le XVI<sup>e</sup> siècle, le «formaggio di Sbrinzo – d'excellente qualité», né du cœur de la Suisse, passait à dos de mulets les cols de Brünic, Grimsel et Gries pour le grand bonheur du pape Clément VIII (1592 – 1605).

En empruntant aujourd'hui la route du sbrinz, on va à la rencontre d'une région rude, qui ne manque pas pour autant de charme et qui a aussi marqué le caractère du sbrinz. Pas étonnant que ce fromage dur et corsé s'accorde si bien avec la nature et les hommes qui peuplent cette région entre Lucerne et le nord de l'Italie. La route du sbrinz relie régions et cultures au-delà des frontières nationales – mais elle n'est pas la seule à le faire, car le sbrinz AOC s'en charge aussi depuis des temps reculés.

Seul du lait cru de première qualité entre dans sa production. Le processus de fabrication est constamment contrôlé afin de garantir au consommateur un produit de première qualité, 100% naturel. Les vingt-huit fromageries sélectionnées avec soin, en plaine ou sur les alpages de Suisse centrale, travaillent en suivant un cahier des charges strict. Le recours à des additifs ou à des organismes génétiquement modifiés est interdit. Pour parvenir à maturité, le sbrinz AOP a besoin de temps, de beaucoup de temps. Dans l'idéal, il est prêt à être consommé après vingt-quatre mois d'affinage.

Plus il avance en âge, plus il développe son bouquet aromatique et corsé. Le sbrinz se déguste en brisures (oubliez vos couteaux et brisez-le à la main!), raboté en rebibes ou tout simplement râpé.

## Contact

**Sbrinz Käse GmbH**  
Merkurstrasse 2  
6210 Sursee

Tél. +41 914 60 60  
Fax +41 914 60 61  
E-Mail: info@sbrinz.ch

[www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch)

**Fournisseurs:**  
EMMI Interfräis, Intercheese AG,  
Prodega, CCA

nouvelles

## Voir le positif et l'apprécier



### Retour en images sur la 61<sup>e</sup> assemblée générale de la **Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers**.

L'année dernière n'a «pas été facile» pour nombre d'entre nous, a résumé René-François Maeder, président de la Guilde, devant plus de 300 membres et hôtes présents à l'AG du 4 mai 2015 dans la Seeparksaal à Arbon: «un été pluvieux, un début d'hiver peu enneigé ou sans neige, un non très clair à l'initiative populaire «Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration!», l'abolition du taux plancher de l'euro».

Mieux vaut donc ne pas rester dans le négatif, mais trouver le temps «de positiver, de chercher délibérément le positif et de l'apprécier». La Guilde, qui représente ce un pour cent particulier du secteur suisse de la restauration, s'y efforce de manière quasiment exemplaire. L'association couvre avec ses dix «ambassades» tout le territoire suisse. Elle est fortement impliquée dans la promotion des jeunes talents et organise auprès du public, tous les automnes, une campagne de collecte de fonds en faveur d'organisations à but non lucratif.



partenaire

## Lunch-Check Suisse lance une solution de carte multifonction

Le concept à succès de participation aux frais de restauration sans espèces s'étend. La nouvelle carte Lunch-Check fonctionne aussi bien sur les anciens terminaux que sur les appareils dotés de la fonction sans contact et simplifie les paiements pour les clients et les restaurateurs. Une solution d'avenir, car «le paiement sans contact est de plus en plus apprécié», déclare Thomas Recher, directeur de Lunch-Check Suisse.



Cette nouveauté s'avère extrêmement pratique pour les restaurateurs comme pour les clients, notamment aux heures d'affluence du midi et du soir: la transaction est automatique, il n'y a plus de monnaie à rendre, ni à compter, coller et retourner les Lunch-Checks en papier. Cette optimisation des processus permet aussi aux restaurateurs de recevoir plus vite leurs avoirs de Lunch-Check Suisse.

Sans frais supplémentaires pour les restaurants. En accord avec la philosophie coopérative, la carte Lunch-Check est une situation gagnante pour tous les participants. Quelques 6000 établissements de restauration, membres de Lunch-Check Suisse, apprécient la simplification des procédures d'encaissement

et de décompte ainsi que les commissions modérées et la fidélité des clients. De plus en plus d'employeurs optent pour les Lunch-Checks qu'ils achètent à leur valeur nominale et distribuent à leurs collaborateurs. Grand choix de restaurants, paiement plus rapide pour l'équipe, conditions attractives et frais d'administration nettement plus bas – une solution de restauration des employés qui reste intéressante pour les employeurs.

Déjà plus de 70 000 employés reçoivent des Lunch-Checks au titre de la participation aux frais de restauration et les utilisent régulièrement dans les restaurants. Et leur nombre n'arrête pas d'augmenter!

### Contact

**Lunch-Check Suisse**  
Thomas Recher,  
Direction

Tél. +41 44 202 02 08  
E-Mail: info@lunch-check.ch

[lunch-check.ch](http://lunch-check.ch)

|                           |                                   |                     |   |                     |               |        |               |               |                      |                 |                                  |                       |
|---------------------------|-----------------------------------|---------------------|---|---------------------|---------------|--------|---------------|---------------|----------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------|
| fond de cuisson concentré | symbole chimique: erbium          | réceptif            | roche sédimentaire  | chansons à succès   | serré, touffu | bramer | verso, revers | saison chaude | épuiser              | chien de chasse |                                  |                       |
| redresser                 |                                   |                     |   | poisson d'eau douce |               | motif  |               |               | 8                    |                 |                                  |                       |
|                           |                                   |                     | morceau de viande de bœuf   |                     |               |        | 9             |               | mouvements foidâtres | eau congelée    |                                  |                       |
| épouse d'Abraham          | situé sans valeur                 |                     |   | acide, aigre        |               | 5      | tranquille    |               |                      |                 |                                  |                       |
|                           |                                   |                     |   |                     |               |        |               |               |                      | 4               |                                  |                       |
| fluide végétal            | vin blanc de Lavaux               | vin andalou         | <p><b>Nous tirons au sort des prix de la Guilde d'une valeur totale de CHF 1638.-.</b></p> <p><b>1<sup>er</sup> PRIX</b> Magie culinaire pour quatre personnes, Casa Fausta Capaul à Brigels d'une valeur de CHF 740.-.</p> <p><b>2<sup>e</sup> PRIX</b> Escapade romantique pour deux personnes au Château d'Hagenwil, avec dîner, nuitée, petit-déjeuner et visite guidée du château d'une valeur de CHF 500.-.</p> <p><b>3<sup>e</sup> PRIX</b> 1 nuitée pour deux personnes dans le Landgasthof Rösslipost à Unteriberg, avec trajet en Rolls Royce, halte prosecco et dîner d'une valeur de CHF 398.-.</p> |                     |               |        |               |               |                      | grande ouverte  |                                  |                       |
| nombre                    |                                   |                     |   |                     |               |        |               |               |                      | époux           | champignon souterrain comestible |                       |
| entravé                   | dortoté                           |                     |   |                     |               |        |               |               |                      | estonien        | article défini                   | adjectif démonstratif |
| durée de la vie           |                                   |                     |   |                     |               |        |               |               |                      | prénom masculin |                                  |                       |
| fatigué                   |                                   |                     |   |                     |               |        |               |               |                      |                 |                                  |                       |
| con-jonction              |                                   | patriarche biblique |   |                     |               |        |               |               |                      | bistrot         | palmipède                        | terme de tennis       |
| monnaie japonaise         |                                   |                     |   |                     |               |        |               |               |                      |                 |                                  |                       |
| mouillage                 | arbre tropical                    | article contracté   |   |                     |               |        |               |               |                      | fête chrétienne | ventilateur                      |                       |
| partie d'une négation     | 10                                | point cardinal      |   |                     |               |        |               |               |                      |                 |                                  |                       |
| hasardeuse                |                                   | 2                   |   |                     |               |        |               |               |                      | joli            | département de France            | touché                |
| qualité positive          | appareil de cuisson pour gratiner |                     | opposition  |                     |               |        | corps gazeux  |               |                      |                 |                                  |                       |
|                           |                                   | 7                   | astuce  |                     |               |        | jaunisse      |               |                      |                 |                                  |                       |

Toutes nos félicitations aux gagnants des derniers mots croisés (mot à trouver: CERFEUIL):  
 1<sup>er</sup> prix: Verena Haller, 5705 Hallwil. 2<sup>e</sup> prix: Monika Nacht, 3173 Oberwangen. 3<sup>e</sup> prix: Ernst Neeser, 3912 Termen.



1<sup>er</sup> PRIX

## Casa Fausta Capaul à Brigels, GR

La pittoresque Casa Fausta Capaul est située en plein cœur de la Surselva à Breil/Brigels. Cette ancienne maison grisonne a entre 250 et 300 ans. Si elle pouvait raconter des histoires, nul doute qu'elles seraient passionnantes...

l'occasion de faire une expérience culinaire particulière et de se faire accompagner de 3 personnes.

Depuis une dizaine d'année, Linus Arpagaus transmet son savoir aux participants de la «Magie culinaire». Le gagnant a

Avec Linus Arpagaus, ils concoctent un succulent menu à 5 plats. Les boissons sont aussi de la partie. Bonne chance et à bientôt à Breil/Brigels chez Therese et Linus Arpagaus et leur famille.

Casa Fausta Capaul /// 7165 Breil / Brigels /// Tél. +41 81 941 13 582 /// www.faustacapaul.ch



2<sup>e</sup> PRIX

## Château d'Hagenwil, TG

Un excellent dîner de quatre plats accompagné de vin vous attend dans la salle romantique d'antan. Il ne vous restera plus ensuite qu'à rêver aux siècles d'histoire du château dans une chambre à lit à baldaquin. Petit-déjeuner tardif et visite guidée de ses murs riches de 800 ans d'histoire font aussi partie du programme.

Château d'Hagenwil /// Schloss-Strasse 1  
 8580 Hagenwil bei Amriswil /// Tél. +41 71 411 19 13  
 www.schloss-hagenwil.ch



3<sup>e</sup> PRIX

## Landgasthof Rösslipost à Unteriberg, SZ

Sur arrière-plan pittoresque des Préalpes, une touche de luxe et de nostalgie. Au programme: tour du lac de Sihl en Rolls Royce avec chauffeur, halte agréable pour déguster un prosecco, puis retour au restaurant pour y savourer notre menu gourmet de cinq plats. Nuitée dans notre confortable chambre double (buffet petit-déjeuner incl.).

Landgasthof Rösslipost /// Schmalzgrubenstrasse 2  
 8842 Unteriberg /// Tél. +41 55 414 60 30  
 www.roesslipost.ch

## Solution:

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Nom/Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ NPA/localité \_\_\_\_\_

Envoyer le talon avec la réponse au **Secrétariat de la Guilde, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich** ou par e-mail à **gilde@gastrosuisse.ch**.  
 Date limite de participation: **31 janvier 2016**. Les prix de la Guilde ne sont pas convertibles en espèces. Les gagnants seront informés par écrit. Le recours à la voie juridique est exclu. Il ne sera pas échangé de correspondance au sujet du concours. Vous trouverez la solution dans le prochain numéro.



nouvelles

# Cuisiner comme les grands

Quinze établissements de la Guilde en Suisse alémanique et en Romandie ont organisé en collaboration avec «Viande Suisse» des cours de cuisine créative, gratuits, pour des enfants de six à douze ans.

Avec en moyenne dix enfants par cours, deux fois par établissement, 300 enfants ont eu l'occasion de cuisiner ensemble et se régaler.

Renato Pedroncelli, Landgasthof Hüttenleben, Thayngen/SH: «Un peu sceptiques au début, nous y sommes allés prudemment, mais la surprise a été énorme. L'engagement et l'intérêt des enfants en train de cuisiner ainsi que la fierté de servir leurs créations aux invités étaient impressionnants. Face à la forte demande, nous allons réaliser un troisième cours et organiser une fête d'anniversaire d'enfants. Pour les participants comme pour les enfants, l'expérience est positive sur toute la ligne!»

«Il est agréable de voir comment la relève s'intéresse à la cuisine. La demande est forte, presque tous les cours étaient complets», commente Samuel Zaugg de Proviande «Viande Suisse», partenaire de la Guilde.



## Détail

Des informations sur les établissements qui ont participé sont consultables sur le site

[schweizerfleisch.ch/  
kinderkochkurs](http://schweizerfleisch.ch/kinderkochkurs)



Alles andere ist Beilage.



à la carte

# Parfait orange, glace lavande et crème acidulée



POUR 4 PERSONNES

#### PARFAIT À L'ORANGE SANGUINE

5 jaunes d'œuf, 80 g de sucre, faire réduire 300 g de jus d'orange sanguine à 60 g, 200 g de crème fouettée, un peu de Grand Marnier pour parfumer, 1 pincée de cannelle

#### GLACE À LA LAVANDE

2 dl de crème acidulée, 50 g de sucre, jus de 1 citron, une goutte d'huile de lavande, 5 fleurs de lavande séchées

#### DÉCORATION

Crumble/biscuit, crème d'orange et filets de mandarine

#### Parfait à l'orange sanguine

Battre les jaunes d'œuf et le sucre à chaud, ajouter le jus d'orange et battre à froid. Incorporer la crème fouettée et rectifier avec la liqueur et la cannelle. Réfrigérer.

#### Glace à la lavande

Mélanger tous les ingrédients ensemble et congeler.

#### Décoration

Servir le parfait et la glace avec un crumble, la crème à l'orange et les filets de mandarine.

partenaire

# Prix pour les meilleures créations

Lors de sa 12e édition, le Concours «Hug Creative Tartelettes» a donné lieu sur scène à une finale passionnante.

Dans les catégories «apprentis» et «professionnels de formation», les excellentes idées créatives de garniture et les candidatures de professionnels extrêmement motivés pour la finale étaient nombreuses. Parmi eux, plusieurs participants d'établissements de la Guilde: Patrick Müller, Alfa Soleil Kandersteg; Maté Vida, Rössli Adligenswil; Stefan Bettschen, Hôtel Alfa Soleil, Kandersteg.

Il fallait proposer deux recettes créatives de garniture (sucrée et piquante) pour les tartelettes HUG, l'une pour une entrée amuse-bouche et l'autre pour une assiette de dessert.

#### Et qui sont les gagnants?

**Patrick Müller** (apprenti) a enthousiasmé avec son assiette amuse-bouche, une création d'entrées «mini snack tartelettes betterave/peperoni». Dans la catégorie assiette de dessert, sa créativité l'a emporté.

**Stefan Bettschen** (professionnel de formation) a atteint la plus haute marche du podium avec son amuse-bouche, «doux rêve du lac de Thoune, prairies printanières et pied de porc fumé au bois de cerisier». Son dessert intitulé «dent-de-lion, waldmeister, framboises & Co.» était une création inspirée de «A l'orée du bois de Krattigen où le pissenlit, l'aspérule et la framboise se souhaitent une bonne nuit».

Les deux vainqueurs, tous deux de l'établissement de la Guilde Hôtel Alfa Soleil de Kandersteg, se sont vus récompensés par un stage de deux semaines à l'Hôtel Intercontinental de Sydney auprès du chef de cuisine Tamas Pamer.







**HUGENTOBLER**

**Système de cuisson suisse®**

*«Je suis cuisinier  
par passion et j'aime  
être applaudi  
pour la qualité de  
mes plats.»*

*Nous offrons des solutions – [www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)*