

**UN INSTANT DE
BONHEUR.
SUR COMMANDE.**



**UN POINT
POUR TOI**

GUILDE

Poisson frais au printemps
Pêché en Suisse

Tendances gastronomiques
Jardiniers urbains

Nouvelles de la Guilde
Nouveaux établissements et partenaires

**La légèreté
du printemps**



GUILDE^{bon}

Ce bon est utilisable 1 année à partir de sa date d'émission et ne peut pas être versé en espèces. Ce bon est utilisable dans tous les établissements membres de la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers.



D'une valeur de CHF 100.–

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

www.gilde.ch



Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zurich
Tel. +41 (0)44 377 52 90
Fax +41 (0)44 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrosuisse.ch

VALEUR #7: ASSORTIMENT

LE SOMMET DU CHOIX.

Scana 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.scana.ch



Votre vrai partenaire en gastronomie



Fortero® . 300 x 200 cm



«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:

052 723 66 44

Glatz
Shade in Swiss Quality



Chers hôtes

La toute nouvelle édition du Magazine de la Guilde a revêtu des atours printaniers, vous présente des thématiques de saison, des recettes des chefs de la Guilde, les tendances gastronomiques et vous informe sur la Guilde. Le nouveau Magazine de la Guilde se fait le porte-parole d'un style de vie raffiné, fidèle à la culture de la Guilde, à savoir à la qualité, la créativité et l'hospitalité.

La légèreté du printemps, le vert tendre de l'ail des ours et de l'ortie, la finesse de la ciboulette et du pissenlit, le cerfeuil et le tussilage sont très certainement une source d'inspiration pour les cuisinières et les cuisiniers. Après l'obscurité des longs mois d'hiver et les plats de légumes-racines et de viande braisée qui nous réchauffent, il est maintenant temps de passer à une cuisine de printemps légère et pleine de fraîcheur, faite de légumes nouveaux, de fleurs délicates et de poisson léger – une raison suffisante pour consacrer ce nouveau numéro au poisson. Le poisson est non seulement délicieux et digeste, mais ses précieuses qualités nutritives en font un aliment sain, qui séduit par conséquent les gourmets ainsi que les personnes soucieuses de leur alimentation.



La sixième édition de notre magazine vous informe également sur les nouveaux établissements et partenaires de la Guilde ainsi que sur les nouvelles tendances – par exemple, sur la cuisine au foin ou sur le nouvel engouement pour le jardinage urbain.

Sans oublier, bien sûr, des recettes printanières de poisson en accord avec notre thématique, créées par les cuisiniers de la Guilde – en espérant vous inspirer pour cuisiner l'un de ces plats à la maison.

R.F. Maeder
R.F. Maeder



www.gilde.ch



GILDEguide

GOURMET GUIDE
2013/14



GILDE Gourmet
Guide APP

**Demandez à votre hôte le dernier Guide
Gourmet de la Guilde 2013/14.**

**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



Sommaire

<i>gilde à point</i>	
Poisson frais au printemps	6
<i>tendances gastronomiques</i>	
Jardiniers urbains	12
Soupe de foin & co.	14
Une histoire exceptionnelle – Sântis Malt	18
<i>nouvelles de la guilde</i>	
Pensées de l'année à propos de la Guilde	21
Rendez visite à nos nouveaux membres	22
Événements de la Guilde	31
<i>partenaires de la guilde</i>	
Le fromage né au cœur de la Suisse	11
Corégones du lac de Constance	29
<i>gilde à la carte</i>	
Recettes des cuisines de la Guilde	à partir de la page 8

WEBER  VERLAG

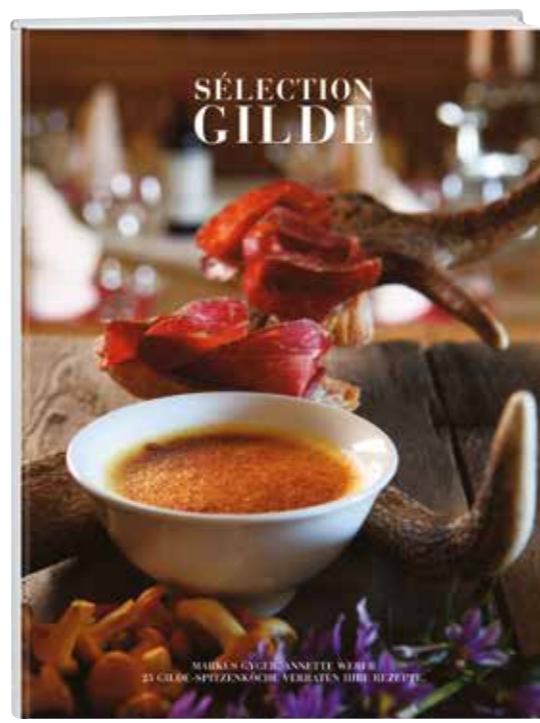
SÉLECTION DE LA GUILDE

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, ISBN-Nr. 978-3-909532-65-0

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



IMPRESSUM

<p>© 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</p>	<p>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</p>	<p>Rédaction René-François Maeder Annette Weber Katharina Dunigan Madeleine Hadorn</p>	<p>Tirage 35000 exemplaires Editions en allemand/français Papier Profimatt 90 gm² ISSN 2235-235X</p>	<p>Photos des recettes Marcus Gyger, Winterthur/Wohlen BE www.marcusgyger.ch</p>
--	---	--	---	--

Poisson frais au printemps

Eveil du printemps: Après l'obscurité des longs mois d'hiver et les plats qui réchauffent, les légumes-racines, les sauces riches et la viande braisée, il est maintenant temps de passer à une cuisine de printemps légère, faite de légumes nouveaux, de fleurs délicates et d'herbes aromatiques sauvages – et de poisson tout juste pêché. Le poisson séduit tant les gourmets que les personnes soucieuses de leur santé par sa délicieuse légèreté et ses précieuses qualités nutritives.

Chez Beat Wettach, cuisinier de la Guilde, à l'Hôtel Brienz dans l'Oberland bernois, le poisson n'est pas seulement un plat de printemps. Son buffet de poisson durant toute l'année est légendaire. Il propose une grande diversité de mets exquis tel que le saltimbocca de sandre de la région, les filets de corégone, le saumon mariné et la traditionnelle terrine de poisson.

Bon pour la santé

Le poisson ne séduit pas que les gourmets, mais aussi les personnes soucieuses de leur alimentation. Le poisson est considéré comme un aliment très sain, qui apporte peu de lipides mais de haute qualité, des sels minéraux essentiels ainsi que de précieuses protéines très digestes. Un seul repas à base de poisson couvre la moitié des besoins journaliers en protéines ainsi que la totalité des besoins en protéines animales. Le saumon et d'autres poissons gras contiennent de précieux acides gras oméga-3 qui peuvent nous protéger des maladies cardiovasculaires. Les poissons de mer apportent aussi de l'iode, qui est essentiel à la bonne santé de la thyroïde.

Les poissons locaux préservent les océans

La demande de poisson est en augmentation constante. Une grande partie des ressources halieutiques de la mer est menacée par des pratiques

de pêche nuisibles à l'environnement. Opter pour un poisson local «équitable», c'est aussi protéger les océans du monde. Les lacs suisses offrent une grande variété d'espèces de poissons. Des réglementations strictes permettent d'assurer une croissance saine des poissons dans leur habitat naturel ainsi qu'une grande qualité.

Le jeûne avec du poisson

Depuis des temps immémoriaux, le poisson est un symbole et un signe de reconnaissance chrétien. En grec, «poisson» se dit «ichthys», une abréviation qui signifie, entre autres, «Jésus Christ». De nombreux chrétiens renoncent à manger de la viande durant le carême avant Pâques et mangent traditionnellement du poisson dans beaucoup d'endroits, en particulier, le Vendredi Saint (jour de la mort de Jésus).

Une préparation simple

Le poisson est non seulement sain et digeste, mais contrairement à ce que l'on pense très facile à préparer. Comme l'a signalé la célèbre auteure de recettes culinaires, Marianne Kaltenbach, qui a rédigé un ouvrage de référence de recettes de poisson, il ne faut pas faire frire ou cuire le poisson trop longtemps ou à trop forte température – car les protéines du poisson coagulent à partir de 70 degrés. Des poissons de mer robustes comme le saumon ou le cabillaud sont excellents pour les grillades. En revanche, les filets tendres de poissons

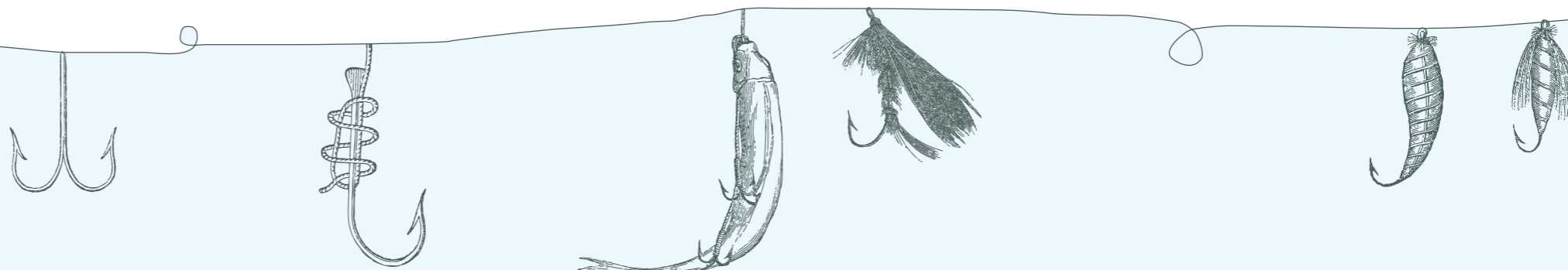


d'eau douce sont à cuire de préférence pendant cinq minutes sur un lit de légumes avec un peu de vin blanc ou de bouillon de légumes. A moins de les faire cuire à la vapeur pendant environ sept minutes dans un panier placé au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Les faire revenir brièvement à feu doux dans un peu d'huile d'olive convient à peu près à toutes les espèces. Les filets de fine épaisseur ne nécessitent qu'une à trois minutes de cuisson, tandis que les tranches de plus gros poissons auront besoin de cinq à sept minutes.

Les gourmets préfèrent le poisson

Il n'est donc presque pas surprenant que certains

grands chefs suisses préfèrent le poisson. En dehors de Beat Wettach, Willy «Nyffi» Nyffenegger, membre de la Guilde et patron du Seehotel Hallwil à Beinwil am See en Argovie, oppose aussi volontiers à la cuisine consistante de la brasserie des créations légères et ludiques à base de poisson dans le restaurant Mediterran. Et Urs Schuhmacher, restaurateur passionné de la Guilde, s'est entièrement spécialisé dans le poisson – comme le nom de son restaurant l'indique – le bistrot de poisson Alte Post à Kaiserstuhl en Argovie. Il y sert, entre autres, avec virtuosité un sandre au four en croûte de sel ou un brochet braisé à la poitrine fumée, farci de fines herbes.



Les poissons locaux



La **perche** (*Perca fluviatilis*) est un poisson d'eau douce aux couleurs somptueuses. Les perches vivent aussi bien dans les eaux courantes que stagnantes et sont très appréciées du fait de leur chair savoureuse, ferme, blanche et presque dépourvue d'arêtes. Les perches conviennent à tous les modes de cuisson. Leurs filets sont particulièrement savoureux, juste poêlés dans le beurre avec la peau.



La **truite** (*Salmo trutta*) vit dans les ruisseaux froids, riches en oxygène ainsi que dans les lacs profonds de montagne. Aux côtés de la truite de rivière, on trouve aussi en Suisse de la truite de lac et de la truite arc-en-ciel (cette dernière uniquement en aquaculture). La truite représente en Suisse environ 70 % des prises. Sa chair est ferme, peu grasse, tendre et d'un goût délicat. La truite peut se préparer de différentes manières, par exemple frite, à la casserole ou marinée.



Le **brochet** (*Esox lucius*) est un poisson carnassier local qui aime vivre à proximité des rivages, dans des eaux plutôt stagnantes. Ses réserves ne sont pas très importantes. La chair du brochet est maigre, ferme et blanche, il a beaucoup d'arêtes et est apprécié pour son goût aromatique. On utilise fréquemment le brochet dans des farces (par exemple, pour faire des quenelles) et frit.



L' **omble** (*Salvelinus*) est le plus noble poisson comestible que l'on trouve dans les eaux suisses. Les ombles de fontaine sont parmi les poissons d'eau douce aux plus belles couleurs. Les ombles apprécient les eaux propres et froides. Ce noble poisson est souvent difficile à trouver – les ombles ne représentent qu'un pourcentage minime des prises en Suisse. L'omble a un goût très fin, sa chair rose est compacte et conserve sa consistance à la cuisson.



Le **silure** (*Silurus glanis*) vit dans les eaux stagnantes et s'écoulant lentement tels que les cours inférieurs des rivières, les lacs naturels et de barrage. Il est considéré comme une variété commerciale importante et constitue la plus importante espèce de poissons vivant à l'état naturel en Suisse. Sa chair est de bonne qualité, ferme, blanche et presque sans arêtes. Le silure est souvent frit ou grillé et est particulièrement délicieux fumé.



Le **sandre** (*Sander lucioperca*) appartient à la famille des perches et préfère vivre loin des rivages dans les lacs naturels et de barrage ainsi que dans les rivières. Le sandre est un poisson comestible maigre et tendre. Sa chair est ferme et claire, a peu d'arêtes et présente un goût doux, comparable à celui du brochet. On déguste le sandre frit, cuit à la vapeur et grillé, en farce ou cuit au four en croûte de sel.

Variation d'omble mariné et de gelée de pommes avec un velouté d'omble et une mousse de pommes au four



Ingrédients

Omble en marinade à la réglisse

25 g de réglisse
5 g de laurier
5 g de poivre noir
40 g de sucre brun
50 g de fleur de sel
2 ombles, en filets, sans peau ni arêtes

Gelée de pommes

1 litre de jus de pomme
30 g de sucre
1 bouquet de thym citronné
8 feuilles de gélatine

Velouté d'omble

Morceaux d'omble
1 échalote hachée menu
5 dl de fumet de poisson
3 dl de crème
Sel et poivre

Mousse de pommes au four

1 pomme mûre
1 c. à s. d'airelles
15 g de pâte d'amandes
5 dl de lait

Garniture

Caviar d'omble
Thym citronné

Préparation

Omble

Faire mariner les filets de poisson durant 4 heures. Couper dans la longueur des tranches épaisses de 3 mm. Découper des rondelles de 5 cm de diamètre avec un emporte-pièce rond.

Gelée de pommes

Faire bouillir le jus de pomme avec le sucre et le thym. Réduire le bouillon de moitié. Incorporer les

feuilles de gélatine ramollies dans le jus de pomme refroidi et laisser refroidir sur une plaque recouverte d'un film alimentaire. Découper aussi des rondelles de 5 cm de diamètre dans la gelée froide.

Velouté d'omble

Faire revenir les échalotes dans une casserole et mouiller avec le fumet de poisson. Ajouter les morceaux d'omble et les faire pocher. Ajouter la crème et mixer, passer et rectifier l'assaisonnement.

Mousse de pommes au four

Laver la pomme, l'éplucher, retirer les pépins et la couper en dés. Mélanger avec les airelles et la pâte d'amandes. Cuire au four à 180 °C. Porter le lait à ébullition avec la pomme, mixer et passer.

Dressage

Alterner couches d'omble et de gelée de pommes. Garnir avec le caviar d'omble et le thym citronné.

Hotel Schlüssel

Arthur et Monika Wälti-Herzog
Hauptstrasse 29
4153 Reinach

Tél. 061 712 33 00
Fax 061 712 33 01
schluessel-reinach@magnet.ch
www.schluessel-reinach.ch

Tartare épicé de truite fumée et chutney de pommes au curry



Préparation

Chutney de pommes

Faire bouillir le sucre, le vinaigre et le bouillon avec le curry et lier avec la fécule de pomme de terre. Ajouter les pommes pelées et coupées en dés, porter à ébullition.

Tartare de truite fumée

Mettre tous les ingrédients dans un saladier et mélanger le tout.

Dressage

Verser le chutney dans un petit moule en forme d'anneau, remplir de tartare jusqu'à 1 cm en dessous du bord supérieur et couvrir de chutney pour terminer. Retirer l'anneau avec précaution et décorer.

Ingrédients

Tartare de truite fumée

200 g de filets de truite fumée, hachés grossièrement
80 g de demi-crème aigre ou de crème fraîche
20 g de câpres hachées menu
30 g de tomates séchées, coupées en fines lamelles

30 g de moutarde à l'aneth ou de moutarde de Dijon
Sel et poivre du moulin, jus de citron

4 feuilles de basilic frais, coupées en fines lanières

Chutney de pommes

50 g de sucre
50 g de vinaigre
5 cl de bouillon
250 g de pommes
un peu de curry indien
un peu de fécule de pomme de terre (pour lier)

Landgasthof zum Goldenen Kreuz

Beat Jost
Zürcherstrasse 134
8500 Frauenfeld

Tél. 052 725 01 10
Fax 052 725 01 20
beat.jost@goldeneskreuz.ch
www.goldeneskreuz.ch



L'énergie naturelle

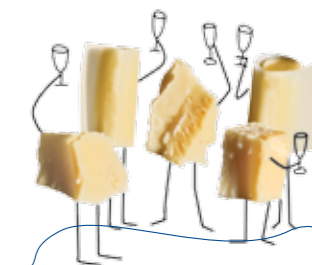
RAMSEIER est synonyme de

- ✓ 100% naturel
- ✓ sans adjonction de sucre
- ✓ fruits suisses



famille naturelle

ramseier.ch



Sbrinz AOC – le fromage à pâte extra-dure né au cœur de la Suisse

Le sbrinz est prisé depuis des siècles bien 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-Gotthard, s'appelait la route du sbrinz du nom du fromage.

Des documents attestent que, dès le 16^{ème} siècle, le «formaggio di Sbrinzo – d'excellente qualité», né du cœur de la Suisse, passait à dos de mulets les cols de Brünig, Grimsel et Gries pour le grand bonheur du pape Clément VIII (1592–1605).

En empruntant aujourd'hui la route du sbrinz, le voyageur va à la rencontre d'une région rude, qui ne manque pour autant pas 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 28 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 AOC a besoin de temps, de beaucoup de temps. Dans l'idéal, le sbrinz est prêt à être consommé après 24 mois d'affinage. Plus il avance en âge, plus il développe son bouquet aromatique et corsé. Le sbrinz se déguste en éclats (oubliez vos couteaux et brisez-le à la main!), râboté en rebibes ou tout simplement râpé.



Sbrinz Käse GmbH
Merkurstrasse 2
6210 Sursee
Tél. 041 914 60 60
Fax 041 914 60 61
info@sbrinz.ch
www.sbrinz.ch



Jardiniers urbains: Fines herbes et légumes en ville

Le jardinage est devenu très tendance ces derniers temps et s'empare maintenant aussi des villes: terrasse de toit, balcon, rebord de fenêtre ou arrière-cour. Il n'y a que l'embarras du choix pour avoir son propre petit jardin de légumes et d'herbes aromatiques et y faire pousser de jolies petites tomates, des piments rouges et de la menthe fraîche. Les jardins urbains mettent du vert dans les quartiers, améliorent la qualité de l'air, contribuent à la culture, à l'éducation et à la com-

munication et sont aussi des espaces de participation et d'engagement. A Lucerne, Bâle, Zurich et Berne, par exemple, on trouve des projets et des initiatives en ce sens.

Des associations comme ProSpecieRara ou Veg and the City montrent dans le cadre de workshops, de cours du soir, et même de cours destinés aux enfants, comment fonctionne le jardinage urbain sur le balcon et le rebord de fenêtre.



Caviar d'eau de montagne: perle noire en Ice Cube

1 «Oona», c'est ainsi que les Celtes dénommaient autrefois quelque chose d'exceptionnel ou d'inhabituel. Six ans après l'introduction du premier esturgeon dans l'eau pure de montagne et naturellement chaude de la serre tropicale de Frutigen dans l'Oberland bernois, ce mot a acquis une signification nouvelle. «Oona» est devenu l'appellation du premier caviar produit en Suisse. Ce noble caviar des eaux de montagne est entouré d'un cube de glace. Le cube en verre clair et fabriqué à la main en Suisse symbolise la transparence et la pureté, et intègre la philosophie de la durabilité à ce matériau. Le caviar en forme de bille occupe le centre du cube et ressemble à une perle de caviar.

Cuisiner avec du foin: inspiration venue des montagnes

2 Il n'y a pas que dans les montagnes que l'odeur du foin frais chamboule les sens. Les chefs créatifs puisent aussi l'inspiration dans les graminées et les herbes fraîches. C'est notamment le cas du légendaire restaurateur de la Guilde, Oskar Marti, connu dans toute la Suisse comme «Oski, le pro des herbes», qui décline soupe de foin et gigot d'agneau au foin, mais aussi des coquelets farcis entourés de foin des Alpes et une mousse sucrée de foin des Alpes aux fraises sauvages. Actuellement, certains maîtres-queux utilisent le foin, mais surtout pour aromatiser les plats. Dans les montagnes, on connaît les plats à base de foin depuis longtemps: l'agneau, le jambon ou la volaille sont souvent cuits dans le foin – qui sert aussi à envelopper le fromage.

Une entrée originale: la soupe de foin

Préparation: Faire revenir le matignon dans le beurre et saupoudrer de farine de riz. Déglacer avec le vin blanc, puis mouiller avec le bouillon de volaille. Laisser mijoter pendant 20 minutes, puis ajouter la crème et laisser encore mijoter pendant 5 minutes. Mélanger avec noisettes de beurre, rectifier l'assaisonnement et passer. Laisser infuser le foin environ 45 minutes dans la soupe prête, passer à nouveau et porter à ébullition. Assaisonner avec les épices.

Recette: Hotel Restaurant Lej da Staz, St. Moritz-Celerina

Ingrédients

un peu	de beurre
100 g	de matignon blanc (céleri, oignons, poireau blanchi)
20 g	de farine de riz
0,5 dl	de vin blanc
7,5 dl	de bouillon de volaille
3 dl	de crème
	Sel, poivre de Cayenne, sucre
50 g	de foin de montagne



Raw food: la nouvelle cuisine froide

La mode de la cuisine froide qui nous arrive des Etats-Unis – sous le nom de «Raw cooking», est un concept qui recouvre plusieurs définitions. Son plus petit dénominateur commun réside dans la température de cuisson qui ne doit pas dépasser 42 °C, sous peine d'éliminer des aliments les substances qui y sont naturellement présents. La cuisine crue ou à très basse température des gourmets a le plaisir pour objectif premier. Au lieu des modes de préparation et des produits traditionnels, cette nouvelle cuisine à base de crudités utilise de nouvelles technologies sophistiquées, par exemple, des mixeurs à haute vitesse pour donner des consistances très crémeuses ou des déshydrateurs pour fabriquer toutes sortes de pains et de pâtisseries.

Pain maison: le premier ambassadeur

Le pain est depuis toujours le premier ambassadeur d'un restaurant – sans cesse source de controverses culinaires. Jadis, la question portait essentiellement sur le moment approprié de servir le pain. Aujourd'hui, il s'agit de savoir si le pain lui-même doit être fait maison. Est-il légitime pour des restaurants étoilés d'acheter du pain? Ou un bon restaurant ne se caractérise-t-il justement pas par du pain maison, fraîchement sorti du four? Pas de doute là-dessus: un pain fait maison est toujours un plus très apprécié – depuis longtemps aussi dans les établissements de la Guilde. Hansjörg Mettler-Schär sert depuis toujours dans son restaurant Bären Oberbottigen près de Berne un pain fait maison, pour le grand plaisir de ses hôtes.

Huiles aromatiques: les touches finales saines

Les huiles aromatiques apportent une touche finale – simple à utiliser et surtout bonnes pour la santé. Les huiles de haute qualité, autrefois souvent négligées surtout pour des raisons économiques, sont en vogue aujourd'hui. A juste titre d'ailleurs: car une bonne huile apporte son arôme, condimente les plats de légumes, de poissons et de viandes, relève les salades et apporte de la profondeur à toutes sortes de sauces. Parmi les huiles très aromatiques (et à utiliser avec parcimonie), on trouve l'huile de noix, de sésame et de pépins de courge. De plus en plus de chefs aromatisent leurs créations avec une huile condimentée, qui peut se fabriquer à partir d'une huile d'olive et d'un condiment de son choix (piment ou gingembre, par exemple).

Filet de sandre du lac de Constance, coulis de carottes, mousseline au wasabi



Préparation

Filet de sandre du lac de Constance

Couper le filet de poisson en quatre morceaux de poids égal. Assaisonner le poisson avec du sel marin. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire rissoler le poisson sur la peau. Puis garder au chaud.

Coulis de carottes

Réduire lentement le jus de carotte, assaisonner, monter avec le beurre froid et mélanger.

Mousseline au wasabi

Faire une purée de pommes de terre. Faire chauffer la crème, y dissoudre le wasabi en poudre et mélanger avec la purée de pommes de terre encore bien chaude. Ensuite dresser avec la poche à douille et déposer le poisson sur la légère mousseline de wasabi, entouré de sauce.

Ingrédients

Filet de sandre du lac de Constance

640 g de filet de sandre (écaillé/sans arêtes)
un peu de sel marin
80 ml d'huile d'olive pressée à froid

Coulis de carottes

500 ml de jus de carottes frais
1 c. à s. de shitakés en poudre
40 g de beurre froid
1 pincée de sel

Mousseline au wasabi

250 g de pommes de terre épluchées
150 ml de crème épaisse
12 g de poudre de wasabi vert
1 pincée de sel et de noix de muscade
60 g de beurre froid

Landgasthof Wartegg

Jules et Monika Frei
Müllheimerstrasse 3
8554 Wigoltingen/Hasli

Tél. 052 770 08 08
Fax 052 763 17 25
info@landgasthof-wartegg.ch
www.landgasthof-wartegg.ch

Préparation

Potage de fraises

Laver les fraises, les sécher et les couper en quatre. Faire cuire les fraises avec le sucre, l'eau et le vin blanc pour les ramollir. Ajouter les feuilles de menthe, mixer et passer, puis remplir avec du champagne.

Pesto au basilic

Détacher les feuilles de basilic et de menthe poivrée et les laver. Faire griller légèrement les pignons et les mettre dans un récipient avec le basilic, les feuilles de menthe poivrée et le miel. Passer le tout au mixeur.

Mousse de mascarpone

Travailler le jaune d'œuf, le miel et le sucre au fouet dans un saladier en inox maintenu au-dessus de la vapeur d'eau d'une casserole. Dissoudre la gélatine ramollie et bien égouttée dans l'Amaretto et l'ajouter à l'appareil de jaune d'œuf et de miel. Battre le tout pour le refroidir. Battre brièvement le mascarpone et la crème et les intégrer dans l'appareil de jaune d'œuf et de miel. Battre en neige le blanc d'œuf et le sucre glace, puis les incorporer délicatement à l'appareil de mascarpone. A la fin, y incorporer la julienne de basilic. Mettre dans un moule et laisser refroidir couvert pendant 4 heures.

Finition

Répartir dans des assiettes creuses préalablement refroidies le potage de fraises. Découper des quenelles dans la mousse de mascarpone avec une cuillère à soupe chaude et les mettre dans le potage. Ajouter pour décorer une couronne de basilic sur les quenelles.

Ingrédients

Potage de fraises

500 g de fraises
120 g de sucre
180 g d'eau
1 dl de champagne
60 ml de vin blanc
quelques feuilles de menthe poivrée

Pesto au basilic

20 g de basilic
15 g de pignons
1 c. à s. de miel
10 g de menthe poivrée

Mousse de mascarpone

50 g de jaune d'œuf
5 g de miel
25 g de sucre
4 ml d'Amaretto
2 feuilles de gélatine
125 g de mascarpone
50 g de crème
45 g de blanc d'œuf
30 g de sucre en poudre
1 c. à c. de basilic haché finement

Finition

un peu de basilic

Potage de fraises au basilic et mousse de mascarpone



Des produits d'exception, empreints d'une histoire non moins extraordinaire – le Sântis Malt d'Appenzell

Le Sântis Malt, un whisky élevé dans des fûts à bière en bois de chêne, vieux de 120 ans pour certains.



La brasserie Locher est une brasserie riche en tradition, détenue par la même famille depuis cinq générations. Voilà plus d'un siècle que l'entreprise appenzelloise produit de la bière et des spiritueux pour sa clientèle. Les produits sont fabriqués selon des recettes transmises de génération en génération, et choyés au cœur du paysage vallonné de l'Appenzell avant d'être dégustés. C'est également dans cet environnement qu'est né le Sântis Malt d'Appenzell, un whisky chargé d'histoire et maintes fois primé.

1999

La brasserie Locher démarre la production du Sântis Malt d'Appenzell, après que fut levée l'interdiction de fabriquer des spiritueux à partir de céréales en Suisse. Le Sântis Malt fait sensation par un mode de vieillissement exceptionnel, dans d'anciens fûts à bière en bois de chêne, et par l'eau de source qui le compose, provenant des magnifiques montagnes de l'Alpstein.

2002

La brasserie Locher commercialise ses premiers produits sur le marché et entre ainsi dans l'histoire comme pionnier de la production de whisky suisse. Quatre éditions Sântis Malt voient le jour, chacune baptisée du nom d'une formation rocheuse de

l'Alpstein: il s'agit des éditions Sântis, Sigel, Dreifaltigkeit et Marwees.

2003

Pour sublimer la qualité de ses produits, la brasserie Locher mise en outre sur les matières premières que lui fournissent les montagnes suisses, la région de culture la plus haute d'Europe. Compte tenu de l'altitude et des conditions météorologiques extrêmes, les grains qui y poussent sont plus forts et plus vigoureux. Une qualité qui se retrouve dans les produits finis et exacerbe prodigieusement le plaisir gustatif. De plus, ce projet a permis de renforcer durablement la revitalisation de l'agriculture de montagne en Suisse.

2010

Le Sântis Malt d'Appenzell «Dreifaltigkeit» est élu «European Whisky of the Year 2010» par le pape du whisky, Jim Murray. L'édition Dreifaltigkeit s'est assuré le prestigieux titre parmi les 4000 whiskys qui ont été passés au crible à cette occasion.

2011

La brasserie Locher est élue «Whisky Distillery 2011» par le Whisky Guide Suisse. Une distinction qui met à l'honneur la passion et le goût du détail avec lesquels œuvre la brasserie.

2012

A l'occasion du plus grand concours international, l'IWSC de Londres, les éditions «Sântis» et «Sigel» reçoivent la médaille d'argent. Quant à la crème de liqueur «Marwees» et l'édition «Alpstein», elles sont médaillées d'argent avec la mention «Outstanding».

L'assortiment

1 Edition Sântis 40% Vol.

Le vieillissement dans des fûts à bière en chêne et le subtil arôme fumé du bois de pommier confèrent à ce whisky une fraîcheur pure, délicate et envoûtante. En arrière-plan résonnent une touche de figue verte sur la texture soyeuse, de même qu'une discrète note de phénol. Fine amertume du chêne, très agréable. Légèrement fruité et très impressionnant.

2 Edition Sigel 40% Vol.

Bien qu'ayant vieilli dans des fûts à bière en bois de chêne, le whisky de cette édition exhale un véritable nez de raisin. Un arôme exclusif qu'il faut absolument avoir savouré au moins une fois. Un pur malt qui fond sur la langue, accompagné d'un fruité juteux et de notes légèrement épicées. La vanille évoque le chêne avec une complicité des plus fusionnelles.

3 Edition Marwees 18% Vol.

Des arômes de nougat et de caramel, des notes légèrement sucrées, une texture épaisse et une finale extrêmement agréable. Les vaches qui produisent la crème merveilleusement onctueuse pour notre «Sântis Cream» paissent en toute quiétude dans les prés au vert intense. Notre édition «Sântis» vieillit en fûts de chêne jusqu'à atteindre suffisamment de maturité pour se mêler à la crème riche, d'une blancheur immaculée, et se déguster comme Sântis Cream «Marwees».



4 Edition Dreifaltigkeit 52% Vol.

Un mélange fantastique, avec un arôme fumé du bois de pommier et une touche tourbée. Fait étonnant: quoique douce, la texture huileuse au palais suffit à tapisser la bouche. Vient ensuite un mélange de notes fumées, à la fois boisées et tourbées, suivi d'un soupçon de caramel. Un caractère fruité indéfinissable se révèle, tandis que des saveurs épicées viennent caresser le palais.

5 Edition spéciale Alpstein

Après un premier passage dans des fûts à bière en bois de chêne, le whisky acquiert une qualité incomparable. Chaque fût est un objet rare, exclusif, au caractère affirmé, qui a été rigoureusement sélectionné par le maître de chai. Le whisky est ensuite affiné dans un fût ayant préalablement contenu du bourbon, du porto, du sherry, du vin ou un autre fût spécial. L'édition Alpstein est une édition numérotée, limitée, créée pour vous par notre maître de chai.



www.appenzellerbier.ch

APPENZELLER BIER

Préparation

Agneau de pâturage

Assaisonner la selle d'agneau et la faire dorer sur toutes les faces. Faire rôtir la selle d'agneau avec les herbes et l'ail dans le four préchauffé à 200 °C pendant 7–8 minutes. Arroser régulièrement avec l'huile. Avant la découpe, laisser reposer env. 10 minutes dans un endroit chaud. Faire revenir dans l'huile les échalotes et l'ail. Ajouter l'agneau coupé en cubes et faire revenir légèrement. Mouiller avec le bouillon d'agneau. Laisser mijoter 2 heures, puis rectifier l'assaisonnement. Ajouter en dernier les légumes coupés en dés.

Bramata aux cèpes

Porter à ébullition le lait et le bouillon, incorporer la bramata. Assaisonner et laisser mijoter au moins 1 heure et demie. Remuer régulièrement. Faire revenir brièvement dans le beurre les cèpes émincés et rectifier l'assaisonnement.

Ingrédients

Agneau de pâturage

600 g	selle d'agneau (carré), une pièce entière
	Sel marin, poivre
un peu	de thym et de romarin frais
1 gousse	d'ail
un peu	d'huile (pour faire revenir)
200 g	d'épaule d'agneau coupée en cubes
1 échalote	hachée finement
1 gousse	d'ail détaillée en petits dés
2 dl	de bouillon d'agneau
1 c. à s.	de légumes coupés en dés et blanchis (courgette, céleri, poivron)
	Sel, poivre
un peu	d'huile (pour faire revenir)

Bramata aux cèpes

2 dl	de lait
2 dl	de bouillon de poule
100 g	de polenta bramata (semoule de maïs grossière des Grisons)
	Sel, poivre, noix de muscade, quelques cèpes frais (ou éventuellement d'autres champignons)

Beurre (pour faire revenir)

Carré et ragoût d'agneau de pâturage des Grisons, bramata aux cèpes

Pensées de l'année à propos de la Guilde

Entretien avec René F. Maeder, président de la Guilde, enregistré par Pierre Grunder de GastroJournal.

La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers est en constante évolution. Les générations se succèdent. Les plus âgées partent à la retraite, des jeunes arrivent. L'évolution est lente, mais permanente. Elle est quasiment imperceptible. Pourtant, nous nous trouvons soudain confrontés dans les établissements et à la Guilde à des questions qui y sont inhérentes. Où nous situons-nous? Où voulons-nous aller? Qu'est-ce qui doit changer? Qu'est-ce qui a fait ses preuves?

Ces questions ont intensément préoccupé l'an dernier le Comité de la Guilde ainsi que nos ambassadeurs, les différentes charges, les partenaires de la Guilde et le secrétariat général de Zurich. Cela s'est traduit, d'une part, par une commission stratégique à laquelle ont été associés des experts extérieurs. Elle réfléchit à l'idée que la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers se fait d'elle-même et élabore des scénarios pour l'avenir. D'autre part, nous allons dans ce contexte réaliser cette année une consultation de nos membres pour savoir quelles orientations prendre à l'avenir.

Deux évolutions majeures dont l'importance n'est pas très claire pour moi sont au cœur de ce débat – pour ainsi dire, je me sens partagé entre deux options: voir en la Guilde une organisation chargée du marketing et nettement tournée vers l'extérieur ou bien une corporation professionnelle fortement axée sur elle-même.

Bien sûr, dans un premier temps je me sens plus proche de nos apports: l'artisanat, l'art culinaire, la famille de la Guilde, les échanges d'expériences et les belles amitiés avec nos collègues, les producteurs et les fournisseurs. Mais je ne suis pas non plus fermé à la nouveauté: la commercialisation professionnelle de la Guilde, la focalisation sur l'entretien de notre image de marque et la publicité, la suppression de tout ce qui est dépassé.

On peut déplorer que la cohésion traditionnelle de la famille de la Guilde ne soit plus très prisée des jeunes générations. On peut déplorer que des événements qui ont peu d'impact commercial direct, mais qui requièrent un fort engagement, aient de moins en moins de succès et que l'on ne trouve quasiment plus personne pour occuper des fonctions honorifiques.

Mais nous ne pouvons pas arrêter le cours de choses, ni remonter le temps. D'ailleurs, ce n'est pas non plus ce que nous voulons. Au contraire, nous voulons répondre aux évolutions. Au final, il s'agit que la Guilde reste vivante et demeure, même au terme de six décennies, une organisation moderne qui incarne une haute culture d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration.

En ce sens, il doit être permis de se demander comment les médias et la population nous perçoivent, ce qu'il en est concrètement de l'art culinaire, pourquoi nous voulons être les meilleurs – sans être capables de le dire plus clairement –, et notamment, ce que cela coûte.

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



Qualité à tous les niveaux.

Mon cœur est partagé entre la corporation au sens traditionnel et l'organisation marketing professionnelle – deux aspects aussi importants l'un que l'autre. Je souhaite donc à nos établissements, en ce début d'année, réussite professionnelle et personnelle ainsi que de nouvelles perspectives pour la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers établis. Egalement que les jeunes générations expriment leurs idées, que les plus anciennes soient à leur écoute et qu'ensemble nous puissions nous engager sur des voies prometteuses.

C'est un défi de taille, je sais, mais nous sommes habitués à ce qu'on attende beaucoup de nous. A cet égard, je nous souhaite à tous la sérénité d'accepter les choses que nous ne pouvons pas changer, le courage de changer ce qui peut l'être et la sagesse de ne pas amalgamer l'un et l'autre.

Restaurant La Riva
Rudolf et Astrid Eberl
Voa Davos Lai 27
7078 Lenzerheide

Tél. 081 384 26 00
Fax 081 384 26 22
la-riva@bluewin.ch
www.la-riva.ch

Rendez visite à nos nouveaux membres



Restaurant Freihof-Hürlimann

Carina et Lukas Hürlimann
Dorfstrasse 14
5430 Wettingen
Tél. 056 426 75 57
Fax 056 426 75 55
info@freihof-wettingen.ch
www.freihof-wettingen.ch



Hotel Cailler

Stéphane Schlaeppy et
Jean-Marie Pelletier
Gros-Plan 28
1637 Charmey (Gruyère)
Tél. 026 927 62 62
Fax 026 927 62 63
reservation@hotel-cailler.ch
www.hotel-cailler.ch



Hotel National

Juliane et Philipp Blaser
Obere Bahnhofstrasse 10
3714 Frutigen
Tél. 033 671 16 16
Fax 033 671 40 15
hotel@national-frutigen.ch
www.national-frutigen.ch



Hotel de Ville

Sandra et Steven Espinosa
30, Rue du casino
1673 Rue
Tél. 021 909 03 20
Fax 021 909 03 20
info@hoteldevillerue.ch
www.hoteldevillerue.ch



Café Restaurant Fontaine

Philippe Lehmann
Route de Rougemont 59
1286 Soral
Tél. 022 756 14 21
philehmann@bluewin.ch



Hotel Belvédère

Julia et Kurt Baumgartner
Stradun
7550 Scuol
Tél. 081 861 06 06
Fax 081 861 06 00
info@belvedere-scuol.ch
www.belvedere-scuol.ch



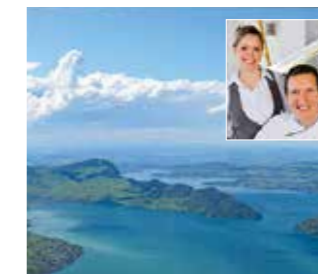
Hotel Sternen AG

Susanne et Werner Häcki
Ennetbürgerstrasse 5
6374 Buochs
Tél. 041 620 11 41
info@sternen-buochs.ch
www.sternen-buochs.ch



Restaurant Traube

Norma et
Richard Gehin-Keel
St. Gallerstrasse 7
9470 Buchs
Tél. 081 756 12 06
Fax 081 756 12 07
cheflot@traube-restaurant.ch
www.traube-restaurant.ch



Berggasthaus Niederbauen

Moritz Borowski
et Christine Ineichen
Niederbauen 1
6376 Emmetten
Tél. 041 620 23 63
info@berggasthaus-niederbauen.ch
www.berggasthaus-niederbauen.ch



Wirtschaft zum Löwen

Jacques et
Gabi Neher-Lüchinger
Kirchstrasse 9, 9327 Tübach
Tél. 071 841 20 42
Fax 071 841 20 47
info@wirtschaft-loewen.ch
www.wirtschaft-loewen.ch



Restaurant Randenhaus

Sandra et Claude Tappolet
Randenhaus
8225 Siblingen
Tél. 052 685 27 37
Fax 052 685 28 69
info@randenhaus.ch
www.randenhaus.ch



Restaurant Waldheim

André Aeschmann et Jasmin Aeschmann-Rickenbach
Neue Strasse 41, 4703 Kestenholz
Tél. 062 393 22 44
Fax 062 393 25 29
info@waldheimkestenholz.ch
www.waldheimkestenholz.ch



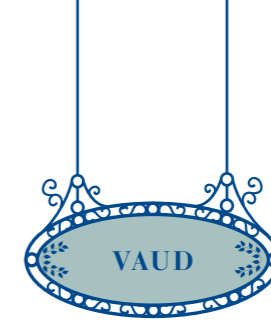
Restaurant zur Post

Angelika et Daniel Hinzer
Baselstrasse 23
4533 Riedholz
Tél. 032 622 27 10
Fax 032 621 50 76
info@restaurantzurpost.ch
www.restaurantzurpost.ch



Auberge de la Gare

Raymonde et Philippe Delessert
Rue de la Gare 1
1091 Grandvaux
Tél. 021 799 26 86
Fax 021 799 26 40
info@aubergegrandvaux.ch
www.aubergegrandvaux.ch



Restaurant Adler

Inge et Daniel Windlin
Hauptplatz 9
6403 Küssnacht am Rigi
Tél. 041 850 10 25
windlingastro@bluewin.ch
www.adler-kuessnacht.ch



Restaurant Schlosskeller

Michaela et Andreas Williner
Alte Simplonstrasse 26
3900 Brig
Tél. 027 923 33 52
info@schlosskeller-brig.ch
www.schlosskeller-brig.ch



Restaurant Adler

Alexandra et Yanik James
Route de l'Abbaye 35
1963 Vétroz
Tél. 027 346 03 03
info@relaisduvalais.ch
www.relaisduvalais.ch



Hotel Domicil

Ariane Oswald
Oststrasse 51
8500 Frauenfeld
Tél. 052 723 53 53
Fax 052 723 53 54
ariane.oswald@domicil.ch
www.domicil.ch



Restaurant Linde

Christian Tobler et Ramona Langenegger
St. Gallerstrasse 46
9325 Roggwil
Tél. 071 455 12 04
info@linde-roggwil.ch
www.linde-roggwil.ch



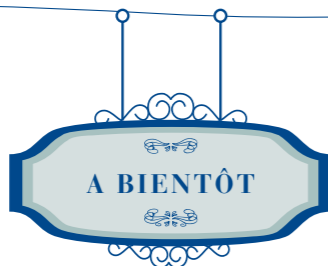
Rössli Illnau

Vreni et René Kaufmann
Kempptalstrasse 52
8308 Illnau
Tél. 052 235 26 62
Fax 052 235 26 64
info@roessli-illnau.ch
www.roessli-illnau.ch



Peter's Freihof

Peter Biberger
Chamstrasse 17
8934 Knonau
Tél. 044 768 33 11
Fax 044 767 15 05
info@petersfreihof.ch
www.petersfreihof.ch



Bienvenue



Abegglen-Pfister AG

Luzernerstrasse 145-147
6014 Lucerne
Tél. 041 259 60 40
Fax 041 259 60 41
verkauf@abegglen-pfister.ch
www.abegglen-pfister.ch

Fournitures d'hôtel pour le service, buffet, office, bar, cuisine, réception, étage, etc.

Nous sommes spécialisés dans la conception et la production de menus et cartes des vins.



Sandre du lac de Morat aux petits légumes et aux pâtes noires à la sauce au safran

Ingrédients

Pâtes

150 g	de farine
150 g	de fins finots de blé dur
80 g	d'œufs entiers
50 g	de jaune d'œuf
5 g	d'encre de seiche
1 c. à s.	d'huile d'olive

Sandre et sauce au safran

600 g	de filets de sandre parés
un peu	de sel, poivre rose
1	échalote hachée
2 dl	de vin blanc (chardonnay)
1 pointe	de safran en poudre
1 dl	de crème
10 g	de farine et de beurre mélangés

Légumes

80 g	de panais
80 g	de courgettes
80 g	de carottes jaunes
80 g	de rutabaga
un peu	de sel, poivre, verveine fraîche

Préparation

Pâtes

Mettre tous les ingrédients dans un saladier et pétrir pour former une pâte élastique. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure, puis l'étaler au rouleau et couper les pâtes régulièrement avec le cylindre de coupe. Faire cuire «al dente» dans de l'eau légèrement salée.

Sandre et sauce au safran

Saler et poivrer les filets de sandre. Les placer dans la poêle, ajouter le vin blanc et les échalotes. Couvrir et faire pocher au four à 130 °C. Passer le bouillon et porter à ébullition. Y ajouter le safran en poudre et lier avec le beurre mélangé à la farine. Ajouter un peu de crème, puis rectifier l'assaisonnement.

Légumes

Couper les légumes dans des formes différentes ou les découper à l'emporte-pièce, puis les blanchir dans de l'eau et les faire revenir dans le beurre. Rectifier l'assaisonnement avec le sel, le poivre et la verveine hachée.

Dressage

Déposer les filets de sandre en biais sur les pâtes réchauffées dans le beurre. Décorer avec les légumes, puis entourer le plat de sauce.

Restaurant Kreuz

Michel et Christine Smitsch-Monney
Dorfstrasse 8
3238 Gals

Tél. 032 338 24 14
Fax 032 338 24 70
info@kreuzgals.ch
www.kreuzgals.ch

Soupe de poisson à l'esturgeon de la serre tropicale de Frutigen, truite bio du lac Bleu et queues d'écrevisses au safran de Mund

Ingrédients

Soupe de poisson

6 dl	de fumet de poisson
200 g	de filet d'esturgeon
200 g	de filets de truite (dans l'idéal, une truite saumonée bio du lac Bleu)
8	écrevisses
30 g	de lanières découpées de carottes
30 g	de lanières de poireaux
30 g	de lanières de céleri
70 g	de beurre
1 gousse	d'ail écrasée
6 stigmates	de safran ou un peu de safran en poudre

Rouille

100 g	de rouille («sauce à l'ail et au piment rouge», proche de l'aioli)
-------	--

Préparation

Soupe de poisson

Mettre les parures de poisson et les arêtes dans 1 litre d'eau, porter à ébullition et écumer. Couper en petits morceaux et ajouter les oignons, le poireau, le persil et les champignons, le poivre, le laurier, le clou de girofle, le sel et l'oignon et faire pocher 30 minutes. Bien passer le tout, faire réduire le liquide de moitié, y ajouter 2 dl de vin blanc.

Porter à ébullition le fumet de poisson, y ajouter le safran et les lanières de légumes, le poisson coupé en morceaux, les queues d'écrevisses décortiquées et pocher très brièvement. Retirer le poisson et les écrevisses du fumet, y ajouter les morceaux de beurre en remuant constamment et monter ainsi la soupe. Poivrer, saler et ajouter un peu d'ail.

Attention, ne plus faire bouillir! Ajouter le poisson et les lanières de légumes et servir la soupe avec des tranches de pain grillé.

Rouille

Couper en petits morceaux une tranche de pain à toast, mélanger avec la farce de poisson jusqu'à obtenir un appareil consistant. Ajouter l'ail écrasé et le piment rouge (sambal oelek, par exemple) ou un petit piment rouge frais haché avec un jaune d'œuf et mélanger à l'appareil. Remuer constamment et régulièrement avec un fouet en ajoutant lentement l'huile d'olive vierge (pensez à l'huile d'argan pour un goût de noix) jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse et consistante. Ajouter un peu de caviar pour les jours de fête.

Cette rouille se sert sur du pain grillé ou directement dans la soupe de poisson.

Waldhotel Doldenhorn

René-François et Anne Maeder
3718 Kandersteg

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

Rhubarbe à la catalane avec sorbet à la fraise

Ingrédients

Rhubarbe à la catalane	
200 g	de compote de rhubarbe
250 g	de crème épaisse
65 g	de lait pasteurisé
un peu	de zeste d'un citron bio
65 g	de jaune d'œuf pasteurisé
50 g	de sucre
10 g	de maïzena
50 g	de sucre de canne (pour caraméliser)
4 boules	de sorbet à la fraise

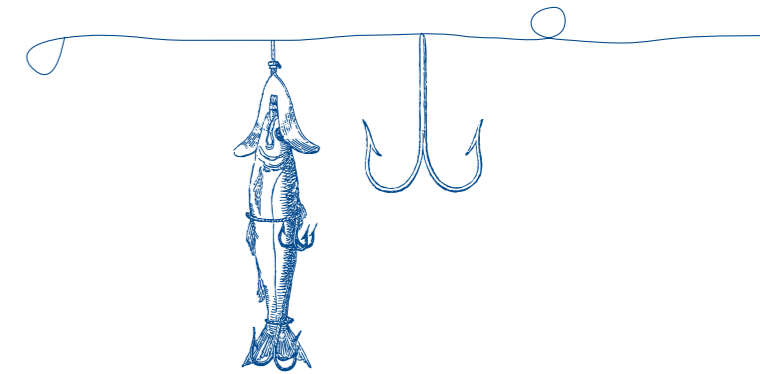
Gasthof Haus zur Eintracht
Hansruedi et Esther Frischknecht
Buckstrasse 11
9463 Oberriet

Tél. 071 763 66 66
Fax 071 763 66 67
info@hauszureintracht.ch
www.hauszureintracht.ch

Préparation

Rhubarbe à la catalane

Porter à ébullition la crème épaisse, le lait et le zeste de citron. Mélanger le jaune d'œuf, le sucre et la maïzena et incorporer le tout au mélange chaud de crème et de lait. Chauffer en remuant constamment à 84 °C, puis laisser immédiatement refroidir dans un bain de glace. Répartir la compote de rhubarbe dans quatre plats à gratin, y ajouter la crème catalane et réfrigérer pendant 12 heures. Saupoudrer de sucre de canne et faire flamber au bec bunsen jusqu'à ce que se forme une croûte dorée. Servir avec une boule de sorbet à la fraise.



Corégones du lac de Constance

Près de 150 pêcheurs professionnels travaillent sur le lac de Constance. Paul Seiler est l'un d'eux. Quelle que soit la météo, il est à son poste sur le lac. Il pense que c'est l'un des plus beaux métiers du monde.

Il est presque cinq heures du matin. Paul Seiler quitte Romanshorn avec son bateau de pêche pour se diriger vers l'endroit où il a jeté ses filets la veille au soir. «La journée de travail commence une heure avant le lever du soleil», explique-t-il. Les horaires sont, paraît-il, régis par la loi. Tirer les filets, trier les poissons, puis les préparer pour la vente, ce sont les principales activités durant les premières heures du matin. «J'apprécie le calme sur le lac et la beauté de la nature», dit Seiler. La nature est généreuse avec lui. A tel point qu'il en oublie le vent cinglant qui souffle parfois sur le lac de Constance.

Période d'interdiction de pêche

Paul Seiler est habitué aux vents rudes. Cela fait partie du métier. Mais heureusement que la pêche au corégone est interdite pendant les mois les plus rigoureux. Cette période permet la reconstitution des réserves de poissons et d'éviter la surpêche. «De la mi-octobre à la mi-janvier, c'est un peu plus calme et je peux même réparer mon matériel ou lever un peu le pied», explique P. Seiler. Pendant la période d'interdiction, seule la pêche du frai est autorisée.

Les corégones capturés pour le frai sont «nettoyés» et les œufs de poisson sont amenés dans les écloseries à Ermatingen, Romanshorn ou Rorschach. On peut ainsi prévenir les fluctuations ex-

trêmes en termes de prises. Dans une écloserie, plusieurs millions d'œufs de corégones arrivent à éclosion chaque saison. Dès qu'il y a suffisamment de plancton dans le lac en avril ou mai, les jeunes corégones sont remis à l'eau. Il leur faut autour de trois à cinq ans pour atteindre la taille autorisée pour la pêche. La qualité de l'eau s'est améliorée ces dernières années en raison de la nouvelle législation. En conséquence, il y a moins de plancton et les poissons grandissent plus lentement. Les premiers touchés sont les pêcheurs. «Les prises ont constamment diminué au cours des dernières années», explique P. Seiler. Cela fait réfléchir. Dans le même temps, il faut faire appel à la compréhension du consommateur. Un poisson frais, c'est quelque chose de merveilleux. Il faut beaucoup de patience et de travail pour parvenir à ce qu'il remplisse les conditions pour être vendu.

Développement durable aussi sous l'eau

La société Copro d'Amriswil est l'un des principaux acheteurs de corégones de Paul Seiler. Ralph Schwab, le directeur de Copro, est fier de pouvoir proposer à ses clients du poisson du lac de Constance, en plus des poissons de mer. «La demande de poisson suisse est forte», déclare Ralph Schwab. «Les clients apprécient le fait de pouvoir s'identifier avec le produit et de connaître l'histoire en arrière-plan.»

Si en hiver il y a moins de corégones frais à cause de la période d'interdiction de pêche, la plupart des consommateurs le comprend, poursuit Schwab. Le développement durable acquiert aussi sous l'eau une grande importance et pas seulement sur terre.

frischfischbox

Les corégones frais du lac de Constance du spécialiste des poissons Copro font partie de l'assortiment de Cash + Carry Angehrn. On peut commander directement auprès de CCA sur son site Internet, par téléphone ou par fax, la quantité que l'on souhaite. Le nouvel assortiment comprend, en dehors des corégones du lac de Constance, également de nombreux poissons de mer frais ainsi que des fruits de mer. Les commandes de poisson passées sont disponibles dans le CCA du client les mardis et jeudis matins. «Le poisson frais requiert bien plus que le simple respect rigoureux de la chaîne du froid», explique Bruno Weibel, Category Manager Produits frais. «Il est tout aussi capital que tous les collaborateurs soient conscients de l'importance de la qualité et qu'ils manient ces articles avec soin.» Selon les experts en nutrition, nous devrions tous manger une ou deux fois par semaine du poisson. La nouvelle frischfischbox de CCA permet de suivre facilement ce conseil.

Cash+Carry
CCA Angehrn
Frische für Topfs.

Paupiettes de veau au ziger et à la viande séchée de Grindelwald sur risotto au merlot

Ingrédients

Paupiettes de veau au ziger

4	escalopes de veau de 120 g chaque
100 g	de viande séchée de Grindelwald
160 g	de ziger
10 g	de persil
20 g	de jaune d'œuf
100 g	de crêpine de porc
1 dl	d'huile d'arachide
2 dl	de jus de veau lié
10 g	d'herbes aromatiques
	Sel et poivre

Risotto au merlot

2 cl	d'huile d'olive
50 g	d'oignons
240 g	de riz Vialone
½ feuille	de laurier
4,8 dl	de bouillon de légumes
2,4 dl	de merlot
20 g	de beurre
40 g	de sbrinz râpé

Préparation

Paupiettes de veau au ziger

Couper la viande séchée en tranches fines. Mettre huit tranches de côté, détailler le reste en petits morceaux. Mélanger le ziger avec la viande séchée, le jaune d'œuf et le persil. Saler et poivrer.

Paupiettes

Aplatir les escalopes de veau. Déposer deux tranches de viande séchée sur chaque escalope. Répartir et étaler la farce sur les quatre escalopes. Rouler les escalopes comme une paupiette et les envelopper avec la crêpine de porc. Assaisonner les paupiettes de veau. Les faire revenir à la poêle dans l'huile d'arachide sur toutes les faces, puis les mettre au four à 200 °C env. 12 minutes. Retirer du four et laisser reposer brièvement. Couper les paupiettes de veau au milieu en diagonal et les présenter joliment sur le risotto au merlot. Garnir avec les herbes et le jus de veau.

Risotto au merlot

Hacher finement les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter le riz et le faire revenir jusqu'à ce qu'il blanchisse. Mouiller avec le merlot et ajouter

une feuille de laurier. Ajouter au fur et à mesure le bouillon. Laisser mijoter 17-18 minutes à feu doux.

Remuer de temps à autre avec une cuillère en bois. A la fin, incorporer le beurre et le sbrinz avec précaution et rectifier l'assaisonnement.

Hotel-Restaurant Kirchbühl

Famille Christian Brawand
Kirchbühlstrasse 23
3818 Grindelwald

Tél. 033 854 40 80
Fax 033 854 40 81
hotel@kirchbuehl.ch
www.kirchbuehl.ch



Photos: GastroJournal

Journée des cuisiniers de la Guilde

L'année dernière, la Journée des cuisiniers de la Guilde s'est déroulée le 1er septembre 2012 dans 38 endroits en Suisse. En dépit de la baisse des recettes due au mauvais temps, la Société suisse de la sclérose en plaque a pu récolter en tout CHF 64'000.-, tandis que les organisations régionales de bienfaisance ont tout juste recueilli CHF 24'000.-. Merci à tous les bénévoles qui ont contribué à ce splendide résultat.

Nous remercions également tous nos généreux sponsors:



Prochaine Journée des cuisiniers de la Guilde

Samedi 7 septembre 2013

Date importante pour les membres et partenaires de la Guilde:

Assemblée générale de la Guilde

Lundi 6 mai 2013 dans le Valais

Nous attendons avec impatience cette journée riche en événements et intéressante!

Séminaire de la Guilde, le 9 avril 2013 à Sursee

Tendances 2013 et modes de cuisson modernes

Nous avons réussi à organiser un workshop de la Guilde pour tous les membres (actifs et passifs) ainsi que pour les partenaires de la Guilde. McCormick nous présentera les nouvelles tendances en matière de goût et de condiments. Cette présentation sera accompagnée d'une émission de cuisine de Steve Love (Angleterre) ainsi que d'une visite de l'usine guidée par Electrolux Professional.

