

60 ans de

GUILDE

*Entre hier et demain –
la Guilde est en fête!*

De 1954 à 2014

Tendances gastronomiques

Copieux et exotique avec
des recettes des années 50



60 ans GILDE

...nous vous félicitons pour ce jubilé

BÉARD®
www.bm-gastro.ch





Happy Birthday Gilde!

Chers hôtes

La Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers fête cette année ses 60 ans – tout comme moi. On pourrait donc presque dire que nous avons grandi ensemble ...

La Gilde et moi, nous fêtons cette année un chiffre rond. Nous avons grandi ensemble. De l'exagération à la réalité, il n'y a qu'un pas. Jeune cuisinier, je réalisais déjà que mes exigences de qualité s'accordaient avec les valeurs de la Gilde. Car, dans mon établissement comme à la Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, la qualité, la créativité et l'hospitalité occupent une place prépondérante, ce qui m'a conduit très tôt à rejoindre la Gilde.



En mai, la Gilde fêtera son 60ème anniversaire et nous sommes très heureux, dans ce numéro du magazine de la Gilde, de jeter un regard rétrospectif et prospectif. Nous y rappelons les tendances passées, racontons l'évolution «d'hier à aujourd'hui» et osons aussi jeter un regard sur l'avenir de la Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers. Nous vous présentons des recettes créées par les chefs de la Gilde et, allant de pair avec notre anniversaire, des classiques (quasiment) tombés dans l'oubli – réinterprétés, qui allient avec succès tradition et innovation. Car tradition oblige, 60 ans sont un bon début pour aborder l'avenir.

Nous adressons, en tout premier lieu, nos remerciements aux hôtes de la Gilde. C'est un plaisir de pouvoir régulièrement vous accueillir chez nous et vous régaler.

R.F. Maeder



Une question de style

La seule maison en Suisse de tissage de toiles pour l'hôtellerie et la gastronomie fabrique depuis plus de 140 ans des textiles de haute qualité.

Maintenant aussi avec Le Nouveau Chef – en exclusivité chez Schwob. Sa coupe parfaite, sa haute fonctionnalité et l'excellent rapport qualité-prix sont les clefs de son succès. De nombreux cuisiniers ambitieux de Suisse portent aujourd'hui Le Nouveau Chef et s'en déclarent enchantés.

Schwob AG, Kirchbergstrasse 19,
3401 Burgdorf, schwob.ch

Schwob
textiles of Switzerland

Sommaire



gilde à point

Entre hier et demain – la Guilde est en fête!

6

tendances gastronomiques années 50

Copieux et surgelé avec des recettes des années 50

10



partenaires de la Guilde

Diwisa – Distillateur de l'année

12

Swiss Premium Selection –

Ces bouteilles ont leur place sur toutes les tables

17

Testuz – une tradition depuis bientôt 500 ans

20

Duni – Concepts sensationnels pour la table

23

Traitafina – Transparence totale chez SwissPrimGourmet

27

Glatz – Le juste milieu

29



nouvelles de la Guilde

Rendez visite à nos nouveaux membres

14

Club de la Guilde: des privilèges plaisir

28

Recettes record à la Journée des cuisiniers de la Guilde 2014

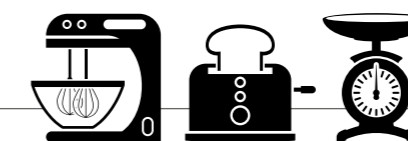
31



Guilde à la carte

Recettes des cuisines de la Guilde à partir

de la page 18



IMPRESSUM

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

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

Rédaction
René-François Maeder
Annette Weber
Katharina Dunigan
Beat Straubhaar

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

OBRIST
ARTISANS DU VIN DEPUIS 1864

Depuis de nombreuses années, la maison Obrist soutient les établissements de la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers. Elle félicite la Guilde à l'occasion de son 60^e anniversaire.



OBRIST SE RÉJOUIT D'OFFRIR UNE PARTIE DES VINS POUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU JUBILÉ.

Obrist SA - Av. Reller 26 - CP 816 - 1800 Vevey - T 021 925 99 25 - F 021 925 99 15 - obrist@obrist.ch - www.obrist.ch

à point

Entre hier et demain - la **G**ilde est en fête!

Les milieux professionnels et les clients l'appellent tout simplement «La Gilde». La Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers est une association professionnelle de cuisiniers expérimentés propriétaires d'un établissement gastronomique. La Gilde célèbre cette année ses 60 ans d'existence.

Depuis la fondation de la Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers en 1954, la qualité et l'ambiance sont au cœur de tous les efforts. Ses membres s'engagent de façon conséquente pour atteindre cet objectif.

Quelque 275 établissements suisses peuvent se féliciter de faire partie de la Gilde. Ce nombre représente environ un pour cent de tous les restaurants en Suisse. Dans ces établissements, la qualité et l'ambiance sont au centre de toute l'attention. L'appartenance à la Gilde n'est donc ni une question de taille, ni une question de luxe. L'hôte a ainsi la possibilité de faire son choix parmi une grande variété de restaurants: du simple restaurant, en passant par l'auberge de campagne, jusqu'au restaurant gastronomique.

Le fort engagement de la **G**ilde

Depuis maintenant soixante ans, la Gilde s'engage avec force et sur tous les plans en faveur de la bonne réputation de la restauration suisse. Une mention spéciale revient à la promotion de la relève professionnelle. Les restaurants de la Gilde

sont ainsi des lieux de formation recherchés, tant pour les cuisiniers que pour les collaborateurs du service. Quant aux membres de la Gilde, ils prennent très au sérieux les questions de formation continue. Cours, séminaires, voyages d'études et échanges d'expériences leur garantissent un soutien précieux en la matière.

La Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers – ce pour cent si particulier du secteur hôtellerie et restauration suisse – place l'hôte au centre de son attention, quelles que soient ses activités. L'objectif est de fidéliser chaque client de la Gilde.

Car une chose est certaine: le patron de l'établissement, cuisinier de formation, connaît les désirs culinaires de ses hôtes. Par conséquent, il fait servir ses clients par des professionnels qui connaissent l'importance d'un service attentionné, personnalisé, et d'un conseil pertinent.

Pour continuer de satisfaire les besoins de ses clients à l'avenir, la Gilde ne se repose pas sur ses lauriers. Au contraire, elle regarde vers l'avenir.

60 ans de qualité et de marque dans la restauration

Dans les années d'après-guerre, la restauration suisse prend – comme d'autres secteurs d'ailleurs – un «nouveau» départ. La situation politique et économique toujours plus stable lui permet en effet de développer de nouvelles structures. La qualité prend de plus en plus d'importance, puisqu'elle est à nouveau à portée de bourse. Le client veut redevenir «roi». La clientèle recherche alors davantage d'excellence culinaire, de créativité et d'émotions. De plus en plus de restaurants se sont adaptés – avec plus ou moins de bonheur – aux nouvelles exigences de leur clientèle. Le marché présente peu de visibilité et les prix augmentent, ce qui a pour effet de désorienter les clients.

Une idée prend forme

Telle est la situation au début des années 50. Des représentants de la gastronomie suisse forment alors le projet de créer une association dotée de structures claires et, surtout, de contraintes en matière d'exigences professionnelles, entrepreneuriales et humaines.



Le but est de contribuer de manière décisive à la transparence du marché et à la création de structures pour les milliers d'acteurs du secteur de la gastronomie. Les clients doivent pouvoir s'assurer que les patrons membres de cette association garantissent une excellente cuisine, une bonne gestion de leur entreprise et la qualité en matière gastronomique et culinaire. Le projet «Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers» prend forme.

Une série d'établissements et leurs patrons, tous des cuisiniers passionnés, réputés pour leur conscience de la qualité et leur créativité, rejoignent spontanément la nouvelle association professionnelle. Le nombre de membres évolue positivement et, au terme d'une année, la Gilde réunit déjà 194 restaurants renommés, «dignes de la Gilde». A partir de ce moment, ces restaurateurs ne s'engagent plus seulement dans leur restaurant pour une cuisine suisse de qualité, mais s'unissent à l'effort commun en faveur de la promotion de la gastronomie suisse de qualité.



Les membres fondateurs

La Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers est officiellement fondée le 17 mai 1954 au restaurant Muggenbühl à Zurich. Les hommes de la première heure et membres fondateurs sont:

- ◆ Jacques Faust, restaurant Kehlhof, Stäfa (1^{er} président de la Gilde)
- ◆ Albert Häusler, Zunfthaus zur Meise, Zurich
- ◆ Rudolf Frei, restaurant Muggenbühl, Zurich
- ◆ Edi Meier, Rössli, Würenlos
- ◆ Willy Schärer, restaurant Luft, Meilen
- ◆ Walter Schönholzer, restaurant Mühlehalden, Zurich
- ◆ Georges Egger, Zurich-Höngg (1^{er} directeur de la Gilde)



Présentations de menus au fil du temps



La Guilde aujourd'hui

Au fil des décennies, la Guilde a poursuivi son évolution tant sur le plan qualitatif que quantitatif. Elle s'efforce d'anticiper les tendances et évolutions de la branche. Pour y parvenir, il est nécessaire de s'intéresser continuellement au client, à ses besoins et à ses attentes, et de les prendre au sérieux.

L'an dernier, par exemple, la Guilde a voulu connaître pour la première fois de son histoire non seulement l'opinion de ses membres à son sujet, mais aussi l'avis d'autres établissements de la branche. Une enquête exhaustive sur des thèmes très variés a donné des résultats parfois inattendus. Il s'avère notamment que la Guilde est beaucoup plus critique en matière de qualité à son propre égard que les observateurs extérieurs. Ces membres sont, aussi, étonnamment ouverts au changement.

Au vu des résultats de l'enquête, la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers a choisi cinq valeurs pour sa future orientation. Certaines de ces valeurs peuvent sembler aller de soi, pourtant ce n'est plus toujours obligatoirement le cas en dehors de la Guilde:

- ◆ Nous sommes tous les jours heureux de recevoir nos clients.
- ◆ Chaque établissement de la Guilde propose à son niveau une haute qualité constante.
- ◆ Nous entretenons des relations professionnelles cordiales et sincères.
- ◆ Nous concilions artisanat et entrepreneuriat.
- ◆ Ce que nous faisons a vocation pour durer.

Les événements qui ont marqué l'histoire de la Guilde

- 1954** La Guilde est fondée le 17 mai.
- 1970** La première équipe d'art culinaire de la Guilde participe à des concours nationaux et internationaux.
- 1987** La Guilde aménage son premier bureau à Zurich, au siège de GastroSuisse.
- 1988** Adoption du premier concept de relations publiques et publicitaire.
- 1989** Le premier «Culinarium Schweiz» de la Guilde est publié. La Guilde fonde l'association «Förderer der Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit» (FSKG).
- 1993** L'équipe d'art culinaire est sacrée «Championne du Monde» de sa catégorie, lors de l'IGEHO, à Bâle.
- 1995** Le nouveau logo de la Guilde est lancé.
- 1996** Action «Manger quelque chose de bon ... et faire quelque chose de bien!» Les cuisiniers de la Guilde cuisinent sur des places publiques.
- 1997** De nombreux cuisiniers de la Guilde participent à la journée des cuisiniers.
- 1999** Nouvelle édition du guide gastronomique suisse imprimé à 50 000 ex.
- 2001** En janvier, l'action réalisée en interne permet de verser CHF 46 626.- à la Chaîne du Bonheur, en faveur des victimes des intempéries dans le Valais et au Tessin.
- 2002** Le guide apprécié «Gourmet suisse» est tiré pour la 1^{re} fois à 70 000 ex.
- 2003** Lors de l'assemblée générale, l'unification des critères de qualité est demandée.
- 2004** Au 50^{ème} anniversaire de la Guilde, 100 chefs de la Guilde, 30 partenaires et 25 élèves de l'école hôtelière ont cuisiné 6 tonnes de risotto pour 10 000 convives. Inscription dans le Livre Guinness des records.
- 2007** La nouvelle édition du Guide gastronomique avec un tirage de 100'000 ex.
- 2008** L'Equipe de Cuisiniers de la Guilde voit le jour.
- 2010** L'assemblée générale a permis de présenter le nouveau magazine de la Guilde.
- 2011** La première application de la Guilde avec le contenu du guide gastronomique.
- 2013** La Guilde effectue une enquête auprès de ses membres et d'autres établissements de restauration.

A la suite de l'enquête, la Guilde a également remis en question sa stratégie. Des orientations stratégiques sont en cours d'élaboration, qui guideront la Guilde dans le futur, sans négliger pour autant la tradition. «Ce que nous faisons a vocation pour durer» est bien plus qu'un simple engagement pris à la légère. Par conséquent, les orientations stratégiques se focaliseront dorénavant encore plus sur

la qualité et sur l'artisanat. En effet, compte tenu de la croissance des groupes, notamment dans la restauration rapide, la Guilde veut et doit fournir ici un contrepoint clairement perceptible. Il s'agit de montrer que nos hôtes, leur bien-être et leur plaisir nous tiennent à cœur.

Copieux et surgelé - les tendances années 50



« Amanite »

Ingrédients pour 10 portions

10 oeufs durs
10 tomates grappe
Mayonnaise
4 cornichons
Sel, poivre
Mâche



Dans les années 50, la cuisine a connu une mutation. Après des années de restriction, il y avait un retard à rattraper et l'on demandait des repas toujours plus copieux. Les plats froids sont notamment devenus plus créatifs – avec l'aide des ingrédients en conserves et en tubes. La mayonnaise a connu un triomphe, la cuisson sous pression s'est transformée en succès.

Les tendances vont et viennent, c'est un phénomène qui traverse tous les domaines de la vie, la restauration n'y échappe pas. Elle a connu une évolution particulièrement profonde et durable après la Deuxième Guerre mondiale. La nourriture a acquis un nouveau statut passant de l'alimentation de base aux plaisirs de la table. Les consommateurs ont été séduits par les progrès de l'industrie alimentaire et se sont mis à plus cuisiner pour le plaisir des yeux. La décennie du miracle économique et la bonne situation de l'emploi y ont contribué, même si les budgets d'alors ne permettaient encore guère de grandes libertés. Des plats délicieux ont fait leur apparition et le consommateur faisait fi des calories – ce qui était bon avait droit de cité sur la table.

La cuisine froide a pris des couleurs

La table s'est couverte de plats froids très créatifs. La mayonnaise en tube très prisée était accommodée, si possible, à toutes les sauces. La tomate façon amanite était le succès absolu, suivie de près par le hérisson au fromage. La chère salade de viande dans une moitié de to-

mate en forme de panier nageait littéralement dans la mayonnaise et la salade de cervelas et fromage ainsi que la salade de pommes de terre en recevait une bonne dose. Les enfants s'offraient un milk-shake, les adultes un petit verre d'advocaat, la liqueur à base d'œufs – souvent maison – très en vogue. Le pain de mie inspiré des Américains faisait un malheur.

Envie d'exotisme

Le désir d'ingrédients exotiques comme l'ananas et les mandarines n'a cessé d'augmenter dans les années 50. Les conserves et l'irruption des produits surgelés ont contribué à satisfaire ces envies culinaires. Le toast Hawaï, l'une des conquêtes typiques de l'époque, très populaire, est devenu un classique. Etre en mesure de sortir de l'armoire à provisions, en toute saison, un ananas et une cerise à cocktail tenait du miracle. Du coup, les sandwiches ont pris des couleurs et sont devenus de plus en plus copieux.

Cuisson à la vapeur

Vers le milieu des années 50, les nouveaux produits surgelés ont bousculé les menus. Soudain,

tout le monde s'est mis à manger des épinards et du poisson pané, ce qui légitimait pleinement l'usage du bavoir pour les petits enfants... La présence croissante de la télévision a instauré le «dîner télé» à base de surgelés.

La ménagère moderne pouvait maintenant prétendre préparer des menus rapides grâce à un nouveau mode de cuisson sous pression. La cocotte «Duromatic» a permis de réduire considérablement le temps de cuisson. Par ailleurs, on a eu de plus en plus recours à la cuisson au four et, pendant un temps, presque tout le monde a eu son Römertopf. Le «Falscher Hase», à base de viande hachée et d'œufs durs en croûte, faisait un rôti bon marché. Le dimanche, la mode était au rôti de bœuf lardé avec de la purée de pommes de terre. Et, puisque le plat principal était si copieux, le dessert pouvait aussi se permettre d'être gourmand. Par exemple, un chou à la crème, copieusement rempli de crème fouettée ou de crème à la vanille. En variante gâteau sec, on avait le kouglouf marbré et, pour les enfants, un esquimau maison au Nutella.

Toast Hawaii

Ingrédients pour 1 portion

1 tranche de pain de mie
1 tranche de jambon blanc
1 tranche d'ananas
1 tranche de fromage fondu
1 cerise cocktail
Un peu de beurre





Chaque jour, jusqu'à 200 tonnes de spiritueux et de boissons énergisantes et de bien-être partent de Willisau.



Adrian Affentranger, chef d'entreprise.

Distillateur de l'année

La distillerie de Willisau est l'une des plus modernes d'Europe et leader sur le marché suisse. Cette entreprise familiale associée à la perfection artisanat traditionnel, innovation et haute technologie. Le prix du «Distillateur de l'année 2013/2014» met en avant la qualité exceptionnelle des produits de Willisau.

Tradition depuis 1918

La distillation d'eau-de-vie est à Willisau une tradition familiale de près d'un siècle, qui a commencé en 1918 avec le jeune Hans Affentranger. A l'âge de 20 ans, il a fondé une raison de commerce individuelle pour la production de spiritueux, liqueurs et sirops. C'est pour ainsi dire la première pierre de l'actuelle DIWISA qui est, avec une centaine de collaborateurs, l'une des distilleries les plus modernes en Europe. Les eaux distillées de Willisau ont été rapidement connues et appréciées au-delà des frontières de la région. Il n'était pas question de se passer des eaux-de-vie de fruits de cette entreprise familiale dans les restaurants et pour les festivités. Grâce à une énorme capacité d'innovation et à des collaborateurs très motivés, la distillerie de Willisau est devenue le leader de la fabrication et de la distribution de boissons alcoolisées en Suisse. Cette entreprise familiale associée, avec grand succès et à

la perfection, artisanat traditionnel, innovation et haute technologie. Elle est certifiée ISO 9001 pour la gestion de la qualité et FSSC 22 000 dans le domaine de la sécurité alimentaire

Distillateur de l'année

La consécration par Distisuisse comme «Distillateur de l'année» exige que les produits d'au moins quatre catégories différentes aient obtenu une médaille d'or. L'entreprise familiale de Willisau a remporté 6 médailles d'or et 14 d'argent pour ses distillats d'exceptionnelle qualité. Distisuisse peut se prévaloir de faire partie des concours les plus exigeants au monde. Les médailles d'or et d'argent qui permettent d'obtenir le prix de «Distillateur de l'année 2013/2014» mettent particulièrement en avant l'excellente qualité des produits de Willisau.

Sélection de produits médaillés d'or et d'argent:



Entretien avec le chef d'entreprise de DIWISA, Adrian Affentranger

Que signifie cette distinction pour DIWISA?

Elle est la confirmation des efforts fournis au cours des dernières années pour optimiser la qualité des produits. Nous sommes certifiés ISO 9001 depuis déjà 20 ans. Il y a deux ans, nous avons été l'une des premières entreprises suisses certifiées FSSC 22000, la norme de sécurité alimentaire. Le succès de Distisuisse vient boucler la boucle et montre que ces efforts se reflètent dans les meilleurs produits. Avoir reçu la plus importante distinction pour un distillateur suisse nous apporte une grande satisfaction.

Comment encouragez-vous la motivation et la formation de vos collaborateurs?

Chez DIWISA, la hiérarchie est très plate. Cela permet aux collaborateurs de s'impliquer fortement dans leur travail et d'être très indépendants. Chacun se sent responsable de son domaine et contribue ainsi fortement au développement. Par ailleurs, nous proposons gratuitement des abonnements au centre de remise en forme, l'utilisation de courts de tennis, un massage mensuel et bien d'autres choses encore. En matière de formation, nous avons investi de façon ciblée dans la constitu-

tion de notre propre relève. Depuis cinq ans, nous sommes autorisés à former des technologues en denrées alimentaires. Cette formation est axée sur la fabrication et l'embouteillage de spiritueux.

Toutes les personnes impliquées dans la formation doivent réfléchir sur leur travail plus en détail afin de pouvoir transmettre leur savoir-faire de façon optimale aux jeunes. Cela fait progresser individuellement les collaborateurs et, par ce biais, toute l'entreprise.

Que signifie cette distinction pour l'avenir?

Elle nous remplit de fierté et nous rend optimistes. Nous ne voulons toutefois pas nous reposer sur nos lauriers et allons continuer d'entretenir la tradition de la distillation d'eau-de-vie, l'optimiser et la développer, et poursuivre la bonne collaboration avec nos producteurs de matières premières et nos clients. Ce sont eux et nos collaborateurs qui ont permis ce succès – dont nous les remercions ici cordialement.

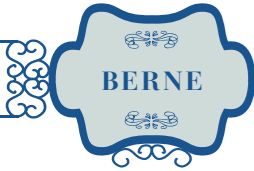
Distisuisse

En février 2010 a été créée une plateforme commune pour récompenser les eaux-de-vie nobles nationales. Elle regroupe la Fruit-Union Suisse (FUS), l'Association suisse des distillateurs (ASD) et la Fédération suisse des spiritueux (FSS) ainsi que le Forum suisse des eaux-de-vie (SSF) et la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI).

Les activités de l'association Distisuisse, domiciliée à Berne, ont pour objectifs l'amélioration constante de la qualité des spiritueux nationaux, la préservation d'un patrimoine culturel suisse et la promotion de son importance dans la société.

La fête de clôture du concours national des eaux-de-vie nobles de Distisuisse, qui se déroule tous les deux ans, a eu lieu le 6 septembre. La remise des prix au Bellevue-Palace, devant plus de 150 convives et la presse réunie, était l'apogée d'un concours hautement professionnel. Distisuisse peut actuellement se prévaloir de faire partie des concours les plus exigeants au monde. Sous la direction de la Station fédérale de recherches Agroscope et avec l'appui logistique de la Régie fédérale des alcools, un jury composé de 26 experts a évalué 442 échantillons – une participation record. 67 distillats ont décroché l'or. Les 17 vainqueurs de chaque catégorie ont été tout spécialement mis à l'honneur avec une médaille.

Rendez visite à nos nouveaux membres



Landgasthof Thalgut

Peter Hodler
Aarestrasse 7, 3115 Gerzensee
Tél. +41 31 781 08 72
Fax +41 31 781 39 72
info@thalgut.ch
www.thalgut.ch



Restaurant Bözingen

Roland Kilian et Karin Sutter
Bözingenbergstrasse 123
2504 Biel
Tél. +41 32 341 17 70
Fax +41 32 341 79 61
kurhaus-info@bluemail.ch
www.boezingenberg.ch



Restaurant alte Krone

Mario Eberharter
Goethestrasse 12, 8712 Stäfa
Tel +41 44 926 40 10
Fax +41 44 926 40 05
info@altekrone.ch
www.altekrone.ch

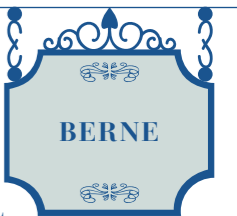


Restaurant zum Grünen Glas

Katharina et Gerhard Kiniger
Untere Zäune 15, 8001 Zürich
Tel. +41 44 251 65 04
reservation@gruenesglas.ch
www.gruenesglas.ch



Changement de génération



Hotel-Restaurant Rössli

Hansruedi et
Beatrice Werdenberg
Dorfplatz 1, 4123 Allschwil
Tél. +41 61 486 96 96
Fax +41 61 481 85 45
hotel@roessli-allschwil.ch
www.roessli-allschwil.ch



Restaurant du Port

Philippe Pantillon
Route du Lac 127, 1787 Môtier
Tél. +41 26 673 14 02
Fax +41 26 673 14 54
info@restaurantduport.ch
www.restaurantduport.ch



Idyllhotel Appenzellerhof

Familie Sidler
Hauptstrasse 6, 9042 Speicher
Tél. +41 71 343 71 10
Fax +41 71 343 71 11
reservation@appenzellerhof.ch
www.appenzellerhof.ch



Hotel-Restaurant Bären

Marc et Anna Aeschlimann
Moos 36, 2513 Twann
Tél. +41 32 315 20 12
Fax +41 32 315 22 92
info@baeren-twann.ch
www.baeren-twann.ch



Restaurant Rebstock

Mark Schläpfer
Thalerstr. 57
9404 Rorschacherberg
Tél. +41 71 858 24 00
Fax +41 71 858 24 80
info@rebstock.ch
www.rebstock.ch



Restaurant Le coq en pâte

Jean-Marie Théler
Passage Supersaxo, 1950 Sion
Tél. +41 27 346 22 33
info@coqenpate.ch
www.coqenpate.ch



Restaurant Pizzeria Albula

Cristian Hollatz
Albulastrasse 1
7522 La Punt-Chamues-ch
Tél. +41 81 854 12 84
info@restaurant-albula.ch
www.restaurant-albula.ch



Restaurant Pony

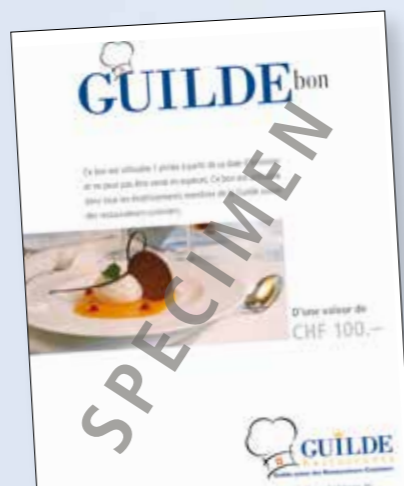
Philipp Felber
et Andrea Neuhauser
6019 Sigigen
Tél. +41 41 495 33 30
Fax +41 41 495 13 37
info@pony-sigigen.ch
www.pony-sigigen.ch

GILDE^{bon}

Achat spontané en ligne,
sans stress – le bon
cadeau pour tous les
goûts!

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

www.gilde.ch



SPECIMEN

GILDE



Swiss Premium Selection – des eaux minérales haute gamme

Les eaux minérales de la Swiss Premium Selection sont considérées comme sympathique, économique et authentique. En fait, pourquoi?

Sympathique

Les bouteilles Premium Arkina et Rhäzünser, à la forme très élégante, sont du plus bel effet sur une table décorée avec soin. En dépit de leur forme simple, naturelle et réservée, les bouteilles Premium Arkina et Rhäzünser ne passent pas inaperçues sur la table. Leur relative simplicité n'enlève rien à leur noblesse. Leurs formes sont épurées, pas leur contenu. Elles rendent la qualité tangible, laissent entrevoir la saveur pure d'une eau pétillante légère ou d'une eau plate délicate. Les bouteilles totalement transparentes révèlent tout leur contenu sans manquer de couleur. Le nom de l'eau y est inscrit dans un bleu ou un vert discret. Raffinées et sympathiques, ces bouteilles font bonne impression sur une table dressée avec un grand souci du détail.

Economique

Les eaux suisses originales Arkina et Rhäzünser ont tout pour plaire: qualité, présentation et rentabilité. Arkina et Rhäzünser, les eaux minérales de la Swiss Premium Selection, sont disponibles en bouteilles

pratiques de 40 et 80 cl. Arkina est une eau plate légèrement minéralisée. Rhäzünser est une eau gazeuse au goût plus prononcé. Il suffit donc aux établissements de restauration de proposer quatre articles pour répondre à la demande d'eaux de qualité suisses. Le convive a le choix sans être dans l'embarras. Il n'a qu'à choisir entre une eau gazeuse et une eau plate. Une carte des eaux réduite au minimum facilite par ailleurs la logistique en cave et au buffet et simplifie la carte des repas et boissons. Le bouchon dévissable permet une ouverture facile. Les eaux en bouteille Premium sont destinées aux établissements de restauration et hôtels (avec ou sans salle de conférence) de haut standing. Les gérants d'établissement de restauration réalisent une bonne marge avec l'eau minérale.

Authentique

Deux eaux historiques et savoureuses au caractère bien trempé nous offrent un concentré de Suisse dans un verre: Arkina et Rhäzünser, deux eaux authentiques, naturelles et rafraîchissantes. Nous re-

cherchons de plus en plus les trésors de notre terre natale. La mondialisation et le retour à la nature, la grande importance que nous lui accordons, y sont peut-être pour quelque chose. Les fêtes populaires sont plus appréciées que jamais, des traditions refont surface et les restaurateurs ressortent les recettes de leur grand-mère. Une cuisine régionale a d'autres avantages tout aussi convaincants pour le restaurateur: la traçabilité des produits, de courts trajets et le soutien apporté à l'économie locale. Cela vaut pour les aliments comme pour l'eau minérale. Arkina et Rhäzünser, les deux eaux suisses historiques, enrichies en minéraux par les Alpes en personne, satisfont à cette demande. Arkina n'est que légèrement minéralisée. Sa teneur en minéraux est de 464,5 mg/l. Cette eau à la saveur naturelle et équilibrée est l'eau plate de la Swiss Premium Selection. L'eau gazeuse Rhäzünser est plus riche avec sa teneur en minéraux de 1701 mg/l. Elle favorise le bien-être et la vitalité.

60 ans **Guilde-restaurants.**
50 ans **CCA Angehrn.**



Martin Angehrn
Directeur Secteur d'activité CCA Angehrn

«Le quinquagénaire félicite la sexagénaire.»

Deux vigoureux partenaires fêtent leur anniversaire de jubilé en 2014. La Guilde suisse des Restaurateur-Cuisiniers et CCA Angehrn se repenchant sur 50 années de passé commun. Nous nous réjouissons de notre toute fraîche collaboration tournée vers l'avenir.



UN SECTEUR D'ACTIVITÉS DE SAVIVA
Swiss Food Services



Lisez nos histoires sur:
www.cca-angehrn.ch/Geschichten

Carré et paupiettes de chevreuil d'été



Ingrédients

Paupiettes

4 escalopes de chevreuil de montagne de 130 g chacune
4 tranches de jambon cru
2 morceaux de carottes
1 poireau
1 morceau de céleri

Jus

5 dl de jus de rôti ou de gibier
1 dl de vin rouge
Sel, poivre

Carré

300 g de carré de chevreuil
Huile
Sel, poivre

Garniture

Pappardelles aux olives
Légumes frais

Préparation

Paupiettes

Préparer les carottes, le poireau et le céleri et découper des bandes de la longueur des escalopes. Faire cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres et laisser refroidir. Mettre une bande de chaque légume sur la tranche de jambon cru et rouler. Placer les escalopes entre un film et les aplatir. Saler et poivrer. Placer les rouleaux de jambon sur les escalopes de chevreuil et rouler fermement. Fixer avec un cure-dent. Faire revenir les paupiettes dans l'huile d'olive, mouiller avec le vin rouge et ajouter le jus de gibier. Laisser mijoter couvert environ 10 minutes.

Carré

Assaisonner le carré de chevreuil et faire revenir dans l'huile chaude. Cuire au four à 180°C pendant 6 minutes. Laisser ensuite reposer à environ 50°C pendant 10 minutes.

Dressage

Détailler le carré et les paupiettes et dresser sur les pappardelles aux olives. Servir avec des légumes frais.

Restaurant Pony

Famille Felber
6019 Sigigen

Tél. +41 495 33 30
Fax +41 495 13 37
www.pony-sigigen.ch

Préparation

Carpaccio de fraises

Éplucher les fraises et les couper en tranches fines, les dresser uniformément sur les assiettes. Mélanger le sucre en poudre, le Cointreau et le jus de citron, étaler délicatement avec un pinceau fin sur les tranches de fraises. Dresser au centre une boule de mousse de pistaches et une boule de glace au yaourt, garnir d'une rosette de crème et de feuilles de menthe.

Mousse de pistaches

Porter à ébullition le jus d'orange, verser dans un bol en inox, ajouter la gélatine bien pressée et la dissoudre. Y ajouter l'œuf, battre en mousse avec un fouet au-dessus d'un bain-marie. L'appareil doit légèrement épaissir, mais ne pas cuire. Retirer le bol du bain-marie. Ajouter le chocolat, laisser reposer env. 2 minutes, bien remuer et incorporer les pistaches. Laisser prendre légèrement au réfrigérateur, incorporer la crème et réserver au frais. Découper des boules avec deux cuillères.

Glace au yaourt

Mettre l'appareil au congélateur dans un récipient en plastique refermable pendant env. 30 minutes. Remuer vigoureusement avec un fouet et remettre au congélateur pendant 2 heures. Remuer à nouveau vigoureusement et remettre au congélateur. Le fait de remuer empêche la formation de petits cristaux de glace dans l'appareil et permet à la glace d'être bien crémeuse.

Restaurant Zollhaus

Urs et Charlotte Kremmel
9473 Gams

Tél. +81 771 11 05
Fax +81 771 64 84
www.zollhaus-gams.ch

Carpaccio de fraises, mousse à la pistache

Ingrédients

Carpaccio de fraises

500 g de fraises, lavées et bien séchées
50 g de sucre en poudre
30 g de Cointreau
Un peu de jus de citron
Un peu Feuilles de menthe
Un peu de crème battue ferme

Mousse de pistaches

½ dl de jus d'orange
2 feuilles de gélatine trempées dans de l'eau glacée
1 œuf battu
150 g de Toblerone blanc effrité
3 c. à s. de pistaches mouluées
2 dl de crème épaisse battue ferme

Glace au yaourt

500 g de yaourt grec
1 gousse de vanille grattée
100 g de sucre



Jean & Pierre Testuz SA, une tradition depuis bientôt 500 ans

La tradition bientôt quinquacentenaire de la maison Testuz se fond avec celle du vignoble vaudois. Au fil du temps, toujours sensible à l'innovation et à la qualité de ses produits, sa notoriété s'étend rapidement aux vins suisses et à ceux du monde. Tour d'horizon d'une authentique réussite.



Tobias Mathier, Directeur général



La qualité comme excellence

Testuz s'appuie sur une équipe de professionnels compétents et engagés. La vigne est travaillée selon le mode de culture de «production intégrée», qui privilégie le respect de l'environnement et accorde un rôle déterminant au travail du vigneron. Chaque région viticole vaudoise est attentivement suivie par un voir deux chefs de culture. La vinification et la cave sont confiées à un chef œnologue et à un responsable de production, garants de l'excellence des produits. Pour les spécialités, des barriques de chêne assurent un épanouissement parfait à l'élevage des vins.

Au service du client

La qualité du service revêt également une valeur importante au sein de la société. De la commande au service du vin dans les deux points de vente, la vinothèque de Treytorrens ou celle dédiée à la clientèle de Suisse alémanique, la vinothèque Voser Wines & Spirit, tout est mis en œuvre pour valoriser les vins et accompagner les clients dans leur décision d'achat.

Un réseau pleinement exploité

Pour faire connaître ses produits aux clients professionnels de toute la Suisse, Testuz peut compter sur une force de vente de dix représentants ainsi que sur ses partenaires dans certains cantons. Quant à la livraison de ses produits, elle est assurée quotidiennement par la société TGV Distribution SA.

Une ouverture au monde

Pour combler les goûts des passionnés de vins, Testuz propose depuis très longtemps une gamme de vins du monde qu'elle gère avec ses partenaires internationaux.

Dernier domaine acquis, la Bodega Conrad, à Ronda, petite ville située entre Málaga et Séville, propose de magnifiques créations grâce à sa situation exceptionnelle et aux conditions idéales pour une viticulture de qualité. La conception architecturale du domaine et la qualité de ses chais apportent une touche de glamour et la modernité à ses vins.

L'arbalète entourée d'étoiles d'or sur fond bleu de la maison Testuz reste aujourd'hui un symbole fort dans le domaine viticole. Grâce à son parti pris d'excellence et à sa production de vins de qualité, Testuz a su gagner au fil du temps en notoriété et en croissance. En 2007, Tobias Mathier (actuel directeur) comprend rapidement l'enjeu que représente cet héritage vitivinicole: une fabuleuse pépite qu'il convient de faire fructifier pour qu'elle s'affranchisse rapidement des tensions d'un marché devenu particulièrement rude.

Propriétaire de 8 hectares de vignes, Testuz en loue 32 et achète la récolte de nombreux viticulteurs. Une formule gagnante représentant au total 60 hectares de vignes et 18 appellations. Parmi les produits phares, on retrouve le Dézaley Grand Cru AOC L'Arbalète, vin emblématique de la maison ou La Borne, qui représente la maison Testuz au sein de la Baronnie du Dézaley.

Une grande diversité

La gamme Testuz compte également une formidable variété de domaines, de châteaux, de clos, de réserves et de spécialités comme la gamme Les Œnocrates, élevés en barriques, ainsi que des vins d'autres cantons comme ceux de la société Tobias Mathier SA, à Salquenen (VS). En décembre 2013, le Fendant du Valais AOC 2012 de cette dernière remporte avec éclat, dans sa catégorie, l'une des huit Etoiles du Valais, la plus haute distinction des vins valaisans.

Actuellement, on retrouve pas moins de 350 produits (vins étrangers compris) présents sur le marché par les différentes sociétés de la maison, dont près de 120 d'entre eux sont issus de sa propre production. Des vins qui se confrontent volontiers à leurs concurrents et remportent de nombreuses médailles dans les concours viticoles suisses et étrangers.

TESTUZ
GRANDS VINS DE SUISSE ET DU MONDE



Jean & Pierre Testuz SA
Le Treytorrens
1096 Cully
Tel. 021 799 99 11
Fax 021 799 99 22
info@testuz.ch
www.testuz.ch

**COMMANDEZ
MAINTENANT:**

GILDE guide

GOURMET GUIDE
2014/15



GILDE Gourmet
Guide APP



GILDE
Restaurants



www.gilde.ch

Gilde etablierter Schweizer Gastronomen
Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers
Gilda svizzera dei Ristoratori-Cuochi
Gilda svizra dals Restaurateurs-Cuschiniers
The Swiss Guild of Established Chefs

Commandez dès aujourd'hui votre exemplaire personnel sur notre site www.gilde.ch/shop ou demandez à votre restaurateur de vous remettre le dernier Guide gastronomique de la Gilde 2014/15.

Des cartes à vin et menu
individuelles selon vos idées.

041 280 81 33



WINE CARE
HYPRO
APAG
GASTRONOMIEBEDARF

ABEGGLEN • PFISTER AG*

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

VALEUR #7: ASSORTIMENT

LE SOMMET DU CHOIX.

Scana a tout à vous offrir, des produits secs, frais et surgelés, 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

UN SECTEUR RACHETÉ DE SAVIVA



partner

Duni 2014: Effet garanti pour la table!

Les experts des garnitures de table de Duni sont toujours conscients en 2014 qu'il leur incombe de fournir aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration des concepts de table élégants ainsi que des solutions produit modernes et pratiques pour leur activité quotidienne.

En tout cas, tout le monde sait qu'avec Duni il n'y a que des produits de qualité sur la table, aussi bien en termes de tendances et de design qu'en termes de durabilité. La marque Duni en est la garantie.

La nouvelle collection Duni riche en nouveautés et produits phare pour 2014:

Nouveauté: la couleur grège

Cette nouvelle couleur est une association moderne de gris et de beige, en vogue actuellement dans l'ameublement. De quoi servir à vos hôtes une nouvelle gamme de couleurs – Duni vous conseille volontiers sur place!

Le design fait la différence

Une nouvelle sélection de jolis motifs printaniers et pour toute l'année pour la restauration. A l'aide de quatre univers de tendances, l'équipe de design de Duni vous explique le concept.

Élégance parfaite: flexible et modifiable

Evolin® fait simple – de nombreux professionnels de la restauration l'apprécient et utilisent les nappes prêtes à l'emploi dans leur restaurant. En association avec les serviettes Duni Elegance® ou Dunilin® et des bougies 100% en stéarine, vous avez un concept de garnitures de table de haute qualité, dont vous pouvez aisément changer les couleurs.

Tout feu, tout flamme pour la nouveauté

Une large gamme de bougies, bougeoirs et accessoires complète l'offre de Duni pour la décoration de table et présente sous un jour avantageux les mises en scène intérieures et extérieures!

Nouveau catalogue «Table Top 2014»

Vous trouverez d'autres nouveautés dans le nouveau catalogue «Table Top 2014». Demander maintenant le catalogue au +41 798 01 71, par e-mail: info_switzerland@duni.com ou en téléchargement sur www.duni.de > Produkte



Lapin sur artichaut, mousse aux herbes



Ingrédients

Viande

- 2 lapins entiers ou
1 râble et 4 cuisses
4 artichauts cuits

Sauce aux herbes

- 1 c. à s. de chaque: persil, cerfeuil,
basilic, estragon et
ciboulette, le tout haché
1,5 dl de vin blanc
1,5 dl de bouillon de légumes
2 c. à s. de crème double
Un peu de Noilly Prat, citron
Sel, poivre

Croûte de noix

- 1 c. à s. de pain blanc râpé
1 c. à s. de graines de sésame
grillées
2 c. à s. de noix hachées
50 g de sauce hollandaise

Préparation

Viande

Saler et poivrer le râble et les cuisses et faire revenir 2 minutes sur tous les côtés. Mettre le râble au four à 180 °C pendant 2 minutes et les cuisses pendant 4 minutes. Laisser ensuite reposer à environ 78 °C pendant 40 minutes.

Mousse aux herbes

Réduire les herbes en purée dans 0,5 dl de vin blanc et passer. Faire réduire de moitié 1 dl de vin blanc avec le bouillon de légumes. Ajouter les herbes et les autres ingrédients et faire mousser vigoureusement.

Croûte de noix

Mélanger le tout à la minute.

Dressage

Ouvrir les artichauts cuits, retirer les foins, et les déposer au centre de l'assiette avec les cuisses de lapin. Répartir la croûte de noix uniformément sur le râble, faire gratiner rapidement et adosser aux artichauts.

Servir avec un risotto à la limette.

Restaurant Bergsonne

Dorly et Willy Camps-Stalder
6356 Rigi Kaltbad

Tél. +41 399 80 10
Fax +41 399 80 20
www.bergsonne.ch

Rillettes de sérac avec truite fumée en soupe froide de tomate

Préparation

Rillettes

Mélanger à la fourchette tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte compacte.

Soupe froide de tomate

Monder et épépiner les tomates. Mixer avec les autres ingrédients et passer au chinois. Monter la soupe à l'huile d'olive.

Gelée d'Absolut

Chauffer légèrement la vodka, y délayer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, puis laisser prendre au congélateur dans une assiette à soupe.

Dressage

A l'aide d'un cercle, dresser la rilette au centre d'une assiette creuse. Verser la soupe autour de la rilette, puis garnir la soupe de gelée à la vodka glacée. Décorer d'une feuille de basilic et d'une tranche de tomate confite.

Restaurant Mont-Rouge

Loris Lathion
1997 Haute-Nendaz

Tél. +27 288 11 66
Fax +27 288 53 10
www.mont-rouge.ch

Ingrédients

Rillettes

- 200 g de sérac
100 g de truite fumée
30 g d'huile d'olive
15 g de jus de citron
Sel, poivre du moulin
et ciboulette hachée

Soupe froide de tomate

- 500 g de tomate
4 feuilles de basilic
1 gousse d'ail
1 c. à c. de concentré de tomate
1 c. à s. de vinaigre de xérès
½ dl d'huile d'olive
Sel, sucre

Gelée d'Absolut

- 1 dl de vodka
3 feuilles de gélatine

Décoration

- 4 feuilles de basilic
4 tranches de tomate confite



Cappuccino de fleurs



Ingrédients

Cappuccino

1 dl	de chardonnay
4 dl	de bouillon de légumes
2 dl	de bouillon de poule
1,5 dl	de crème double
1,5 dl	de crème entière
20 g	de jus de citron vert
½ gousse	de vanille grattée
½ zeste	de citron
½ zeste	d'orange
50 g	de crème ou de lait de noix de coco
1 pincée	de cardamome
Un peu	de poivre du moulin
1 pincée	de pistils de safran
1 pincée	de sel
2 c. à s.	de chaque variété de fleurs séchées: mauves, soucis, bleuets, fleurs de foin, roses, feuilles de fraisier, menthe, mélilot bleu

Diverses

10 g	de roux
------	---------

Préparation

Cappuccino

Faire réduire de moitié le chardonnay. Ajouter la crème, la crème double, les deux bouillons et porter à ébullition. Ajouter tous les autres ingrédients et laisser mijoter. Lier avec le roux et faire mousser avec un mixeur.

Dressage

Verser le cappuccino dans un verre haut et décorer avant de servir avec une rosette de crème et un peu de fleurs.

Restaurant Bellevue am See

Bruno und Marie-Louise Friedrich
6210 Sursee

Tél. +41 925 81 10
info@bellevue-sursee.ch
www.bellevue-sursee.ch



Transparence totale chez SwissPrimGourmet

«Il va de soi que nous traitons correctement et avec soin les animaux qui nous sont confiés. Mais on n'en fait pas toute une affaire.» C'est ce que déclare Hermann Bader, président du conseil d'administration de la société Traitafina AG et cofondateur du label SwissPrimGourmet, à propos de l'éternel débat sur le bien-être des animaux.

C'est donc par conviction que Traitafina va, avec SwissPrimGourmet, nettement plus loin que les offres actuellement connues de viande de qualité. Les bœufs, les veaux et les porcs de SwissPrim sont dans des fermes respectueuses des animaux et ont beaucoup de liberté de mouvement. Les animaux ne reçoivent ni alimentation optimisée par des produits de synthèse ou chimiques ni protéines ou graisses animales et proviennent de races à viande sélectionnées. Les courtes distances de transport de la ferme à l'abattoir, un traitement soigné et le stockage professionnel de la viande en font un excellent produit pour la cuisine. Le consommateur peut retracer le label viande sur Internet jusqu'à la ferme. Pour finir, nous accordons une grande importance à la maturation. Les pièces nobles de SwissPrimGourmet sont stockées jusqu'à leur ma-

turité optimale avant de parvenir dans les canaux de vente. Le résultat est une viande bien plus tendre, plus savoureuse et plus juteuse.

En résumé, la viande de cette marque de confiance provient d'un système de qualité basé sur le niveau professionnel et éthique le plus élevé.

- Qualité et éthique – le traitement respectueux des animaux.
- Qualité de la viande – la nette différence dans votre assiette.
- Qualité de la sécurité – le droit des consommateurs à une hygiène sans faille et au respect des réglementations.
- Qualité de l'information – la transparence absolue avec une traçabilité totale.

Traitafina
Vive le goût !





Club de la Guilde: des privilèges plaisir

Bénéficiez, en tant que membre du Club de la Guilde, de notre service VIP et des excellentes offres ci-dessous:

- **Manifestations**

Profitez du programme mensuel de manifestations organisé pour les hôtes VIP. Vous avez la possibilité de faire la connaissance des cuisiniers de la Guilde lors de formations internes ou de manifestations sportives.

- **Passeport Gourmet du Club de la Guilde**

Dégustez dans des restaurants de la Guilde six consommations d'une valeur minimale de CHF 90.– chacune et nous vous offrirons un bon de la Guilde d'une valeur de CHF 30.–.

- **Magazine de la Guilde**

Le miroir aux saveurs de la Guilde – deux fois par an, découvrez l'essence de la Guilde.

- **Gourmet Guide**

Recevez chaque année chez vous le guide gastronomique tout juste sorti des presses.

- **Convention collective SWICA**

Bénéficiez des prestations de service et des avantages et profitez du meilleur rapport qualité-prix.

- **Weber Verlag**

40% de réduction sur toutes les commandes de livres. www.weberverlag.ch

- **Faites-vous servir comme il convient à un VIP**

Demandez l'affiliation au Club de la Guilde pour CHF 60.– par personne. Les couples bénéficient d'un prix spécial et paient CHF 100.– par an.

L'affiliation au Club de la Guilde est absolument sans obligation et dure un an à partir de la date d'inscription. Le paiement de la cotisation vous donne droit à bénéficier de tous les avantages du club. Votre carte de membre personnelle et le passeport Gourmet du Club de la Guilde vous seront envoyés par la poste.



partner

Glatz
Von der Sonne empfohlen

Le juste milieu – FORTELLO® et FORTELLO® easy

Avec les deux nouveaux parasols de la gamme aluminium, le fabricant suisse de parasols GLATZ touche le juste milieu. Les modèles FORTELLO® et FORTELLO® easy se positionnent avec leurs dimensions juste entre le plus petit FORTERO® et CASTELLO® au format XXL. Avec ou sans volant, FORTELLO® attire tous les regards sur lui et procure de l'ombre tout en servant d'espace publicitaire.

Ni trop grand ni trop petit, FORTELLO® répond à toutes les exigences de l'hôtellerie et de la restauration: grâce à son servo-principe d'ouverture opposée, il est «easy» à manier, se transporte facilement avec son mât séparable et son faible poids et il se range en moins de deux. Sa construction stable permet à FORTELLO® de résister à des vitesses de vent jusqu'à 70 km/h et peut, sur demande, être équipé d'un système d'éclairage OSYRION®. Ce nouveau modèle de GLATZ procure une protection optimale contre la pluie et le soleil, sans oublier quelque chose d'essentiel: une surface idéale pour des logos et des messages publicitaires en couleur.

Les modèles FORTELLO® et FORTELLO® easy existent en format rond d'un diamètre de 450 cm, mais aussi carré dans les dimensions 400 x 400 cm et 350 x 350 cm, et conviennent particulièrement à l'hôtellerie et à la restauration du fait de leur poly-

valence. Tandis que FORTELLO® avec ou sans volant est disponible dans les types de toile 4 et 5, FORTELLO® easy est uniquement proposé sans volant dans le type de toile 2 – dans la gamme à emporter Easy Collection chez les revendeurs agréés GLATZ.

Conseil et service

L'équipe de conseillers de GLATZ propose un service complet pour tous les modèles de parasols et étudie, sur demande, sur place l'espace extérieur du client – grâce à son réseau de partenaires qualifiés. GLATZ et ses partenaires de distribution présentent des solutions individuelles dans tous les domaines: modèle, équipement, publicité, couleur, forme, taille, emplacement, encombrement, transport, installation, protection contre le vol, manie- ment, sans oublier les tables de bar, supports pu- blicitaires, tables et chaises assortis.





TANTI AUGURI



60 ans: du temps pour savourer!
Seul le meilleur est assez bon pour célébrer cet anniversaire: des olives et des antipasti fraîchement préparés chaque jour avec amour et passion. Félicitations!

CEPOSA AG, Hafenstr. 4, CH-8280 Kreuzlingen www.ceposa.com



Recettes record à la Journée des cuisiniers de la Gilde 2013!

De Poschiavo à Rue, de Fuldera à Twann, pour ne citer que quelques-unes des 45 villes sur les places desquelles on a cuisiné le risotto, à l'automne dernier, en plein air dans toute la Suisse.

Grâce au formidable engagement des chefs ainsi que des partenaires de la Gilde, CHF 123 000.– ont été collectés dans toute la Suisse au cours de la Journée des cuisiniers de la Gilde, dont CHF 96 000.– ont été remis à la Société suisse de la sclérose en plaques.

Les CHF 27 000.– restants sont revenus à des institutions de bienfaisance régionales.

Un grand merci à tous les passants, aux généreux sponsors et surtout aux infatigables cuisiniers de la Gilde et aux bénévoles qui ont contribué au succès de cette manifestation.

La prochaine Journée des cuisiniers de la Gilde se déroulera le samedi 6 septembre 2014.

POUR NOUS, LA MEILLEURE DES MÉDECINES, C'EST LE PARTENAIRE ADÉQUAT.



René F. Maeder, président de la Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, et Niklaus Stucki, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg

SWICA souhaite un bon anniversaire à la «Gilde»

Qualité irréprochable et excellent service sont deux points communs qui unissent la Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers et SWICA depuis de nombreuses années. Partenaire de la Gilde, SWICA vous propose des solutions d'assurance personnalisées, dans la restauration comme dans la vie privée. Contactez-nous sans attendre pour bénéficier de la meilleure des médecines. Téléphone 0800 80 90 80. swica.ch/gastro



GASTRO SOCIAL

POUR LA MEILLEURE DES MÉDECINES.

