

GILDE



LES RESSOURCES INATTENDUES DE LA MER

Cuisiner comme les grands Cours de cuisine pour enfants
Ensemble contre **le gaspillage alimentaire**
Super recettes à cuisiner soi-même

POUR LE GRAND
BESOIN DANS LA
CONCEPTION XT.

Melitta®
Cafina® XT8

cafina®
Une entreprise du Groupe Melitta

Cafina SA www.cafina.ch



© Marque déposée d'une société du groupe Melitta.

 **HYPRO** by
ABEGGLEN • PFISTER AG®

Saison d'été | Commandez dès aujourd'hui votre carte d'été selon vos souhaits. Nous vous conseillerons volontiers.
Tel. 041 259 60 40



Spätzlipfanne,
Andelfingen

Jakob, la bonne cave,
Luzern

Auberge 4 vents,
Granges-Paccot

La Rotonda, Ascona

Abgottspion, Hotel la
Ginabelle, Zermatt

WINE CARE
HYPRO
APAC
GASTRONOMIEBEDARF

ABEGGLEN PFISTER AG, 6014 Luzern verkauf@abegglen-pfister.ch | info@hypro.ch
041 259 60 40 www.abegglen-pfister.ch | www.hypro.ch



CHERS HÔTES

Plus de sept milliards de personnes vivent actuellement sur Terre et, d'après les prévisions, ce chiffre pourrait passer à plus de neuf milliards en 2050. L'un des grands défis de l'humanité réside par conséquent dans la capacité à nourrir la population mondiale croissante, tout en protégeant les ressources naturelles limitées. Le changement climatique nous préoccupe, aussi, énormément et il semblerait que l'industrie alimentaire soit responsable de près de 30 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre.

Nous n'irons pas jusqu'à dire que vous devez vous abstenir de manger de la viande de bœuf à cause de son impact environnemental, car nous ne partageons pas personnellement cette opinion. En revanche, nous estimons qu'il est important, par exemple, de manger l'animal entier et pas seulement les morceaux de choix. Nous sommes aussi d'avis qu'il faut être attentif à un approvisionnement régional et de saison qui permet de réduire les émissions de CO₂ dus aux longs trajets ou au chauffage des serres. A-t-on vraiment besoin de manger en février des fraises d'Espagne ou peut-on attendre encore quelques semaines jusqu'à ce qu'elles soient mûres en Suisse ?

Nous sommes toujours à la recherche des nouvelles évolutions et tendances pour alimenter le magazine de la Guilde. À l'heure actuelle, il n'est plus possible de faire l'impasse sur la durabilité, sur le « gaspillage alimentaire » ou sur la mer comme ressource de plus en plus importante. Vous verrez que d'infimes changements dans notre comportement alimentaire, au restaurant comme à la maison, peuvent avoir un impact significatif sur notre santé et notre bien-être personnels, mais aussi sur notre environnement.

Nous vous souhaitons, chers hôtes, une lecture passionnante qui laissera des traces durables et nous réjouissons de votre prochaine visite dans l'un de nos restaurants de la Guilde. Bienvenue à la Guilde !



R. F. Maeder

ENEZ CONSULTER NOTRE NOUVEAU SITE WEB WWW.GILDE.CH



Après une mise en place minutieuse, une préparation professionnelle et un dressage soigneux, nous avons le plaisir de vous servir notre site web entièrement remanié.

Complément idéal de l'application de la Gilde et du Gourmet Guide de la Gilde, vous y trouverez des informations détaillées sur les nombreux événements que nous organisons, les entreprises membres, les partenaires ainsi que sur la

Gilde elle-même. Vous pouvez désormais y composer votre bon-cadeau personnel pour un restaurant de la Gilde.

Ces possibilités et bien d'autres offres vous attendent sur notre site www.gilde.ch



SOMMAIRE

À POINT

6

LE JARDIN DE NEMO – LES RESSOURCES INATTENDUES DE LA MER

TENDANCES

II

BIÈRE BRANCHÉE ET VIN NU

I3

NEW FLAVOURING

I4

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET AVENIR DE L'ALIMENTATION

PARTENAIRES

20

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

26

LES DÉLICES DE LA MANUFACTURE DYHRBERG

28

PASTA PREMIUM LES PÂTES SUISSES POUR LA RESTAURATION

I9

HUGENTOBLER – INSPIRATION DE HAUT VOL

NOUVELLES

22

CUISINER COMME LES GRANDS

24

MOTS CROISÉS AVEC TRÈS BEAUX PRIX

30/31

GILDE : NOUVEAUX MEMBRES / CHANGEMENT DE GÉNÉRATION / PARTENAIRES

32

JOURNÉE DES CUISINIERS DE LA GILDE

À PARTIR
DE LA PAGE

IO

RECETTES DES CUISINES
DE LA GILDE



à point

Le jardin de Nemo – les ressources inattendues de la mer

Au cours des dernières années, la mer s'est révélée pour l'industrie alimentaire une ressource inestimable, elle est même devenue très tendance. Le poisson est aujourd'hui un élément important de toute alimentation équilibrée. Mais il lui arrive même de « pousser » sur les toits à Bâle et, en Italie, on cultive des légumes sous l'eau.

Autrefois, le poisson était souvent un pis-aller pour les jours de privation et passait même pour l'« aliment des pauvres ». Ces temps sont définitivement révolus : manger du poisson et des fruits de mer est très en vogue et très bon pour la santé, comme chacun le sait de nos jours.

Les poissons contiennent de nombreux nutriments essentiels que le corps peut assimiler de façon relativement facile et leurs protéines sont digestes. Le corps digère aussi rapidement leurs vitamines, minéraux et oligoéléments. Généralement peu caloriques, les poissons et les fruits de mer sont délicieux et contiennent beaucoup d'acides gras bons pour la santé.

Cette tendance n'est pas pour autant tout à fait dépourvue de dangers. Aucune autre filière alimentaire n'a progressé aussi fortement, au cours des dernières décennies, que celle des poissons et des produits de la mer. Il suffit d'observer la popularité des sushis et du saumon pour s'en convaincre. Il se consomme en Suisse, par ha-

bitant et par an, en moyenne pas moins de 8,8 kg de poissons et de fruits de mer. Cette consommation massive de poisson, si naturelle aujourd'hui, a toutefois conduit à un effondrement mondial des stocks sauvages. Certes, on peut manger en toute bonne conscience diverses espèces dont les stocks sont effectivement stables et dont les pratiques de pêche ne posent pas de problèmes (selon WWF, c'est le cas des huîtres, des coquilles Saint-Jacques, des crevettes bios, des moules de la Méditerranée, des calmars et, en général, de tous les fruits de mer labellisés MSC). Mais il y a aussi une liste – bien plus longue – de poissons et de fruits de mer dont il vaudrait mieux s'abstenir. C'est précisément la raison pour laquelle il est si important de faire la promotion d'une gestion durable des ressources halieutiques si l'on veut assurer à l'avenir l'approvisionnement en poissons et fruits de mer. Pour avoir des chances de succès pérenne, la politique de pêche durable doit prévaloir en Europe et au niveau international. Qui plus est, un nombre croissant de personnes et d'entreprises remettent en question les

produits qui viennent de loin. Les aliments frais et régionaux sont meilleurs – et ce, pour de multiples raisons. Est-ce qu'un poisson frais n'a pas meilleur goût qu'un produit sorti de conteneurs en provenance d'outre-mer qui a parcouru la moitié du tour de la Terre et qui a éventuellement été pêché dans des conditions douteuses ? Mais comment se procurer des poissons et des fruits de mer locaux – dans un pays sans accès maritime comme la Suisse ? On est à la recherche d'idées et de projets visionnaires pour que la mer offre plus durablement et davantage aux futures générations.

Le projet « Urban Farmers » emprunte une voie insolite avec un concept révolutionnaire. Depuis cinq ans, les Urban Farmers de la start-up suisse exploitent la première Aquaponic Rooftop Farm, un projet-pilote installé sur un toit plat à Bâle. Sur une superficie de 250 m², on y produit chaque année environ cinq tonnes de légumes et 850 kilos de poissons. Mais il y a encore plus grand : depuis 2016, il existe une ferme dix fois plus



grande au dernier étage et sur le toit de l'ancienne usine Philips, à La Haye, aux Pays-Bas. La plus grande ferme sur toit en Europe produit depuis mai dernier, principalement pour la restauration locale, cinquante-cinq tonnes de légumes et vingt tonnes de poissons – essentiellement le tilapia, une espèce comestible particulièrement bien adaptée à ce type d'élevage.

L'aquaponie est un système qui associe l'aquaculture (production de poissons) et la culture de légumes en hydroponie (production de végétaux hors-sol dans des solutions nutritives). Dans une serre, on produit en même temps du poisson et des légumes en circuit fermé d'eau et de nutriments. La culture des plantes se pratique sans terre dans de l'eau, ce qui lui a valu son nom de culture hors-sol. Ce système tire parti du fait que les poissons et les plantes nécessitent des conditions écologiques similaires pour leur croissance. Cela présente de nombreux avantages : avec cette méthode de culture, les plantes ont besoin de seulement 10 à 20 % de la quantité d'eau habituellement nécessaire, eau qui sert d'engrais. L'eau des aquariums est amenée aux plantes qui se nourrissent ainsi de nutriments purement naturels. Pas besoin d'engrais, finis les pesticides et les fongicides, le circuit fermé ne produit presque pas de polluants et les poissons n'ont pas besoin d'antibiotiques dans une eau naturellement filtrée. Dans la serre, herbes, salades et légumes poussent bien et juste à côté grandit le poisson qu'accompagnera les légumes.

Tandis qu'à Bâle, la mer est transférée dans une serre sur le toit, sur la côte italienne, avant d'arri-

DANS LA SERRE, HERBES, SALADES ET LÉGUMES POUSSENT BIEN ET JUSTE À CÔTÉ GRANDIT LE POISSON QU'ACCOMPAGNERA LES LÉGUMES.

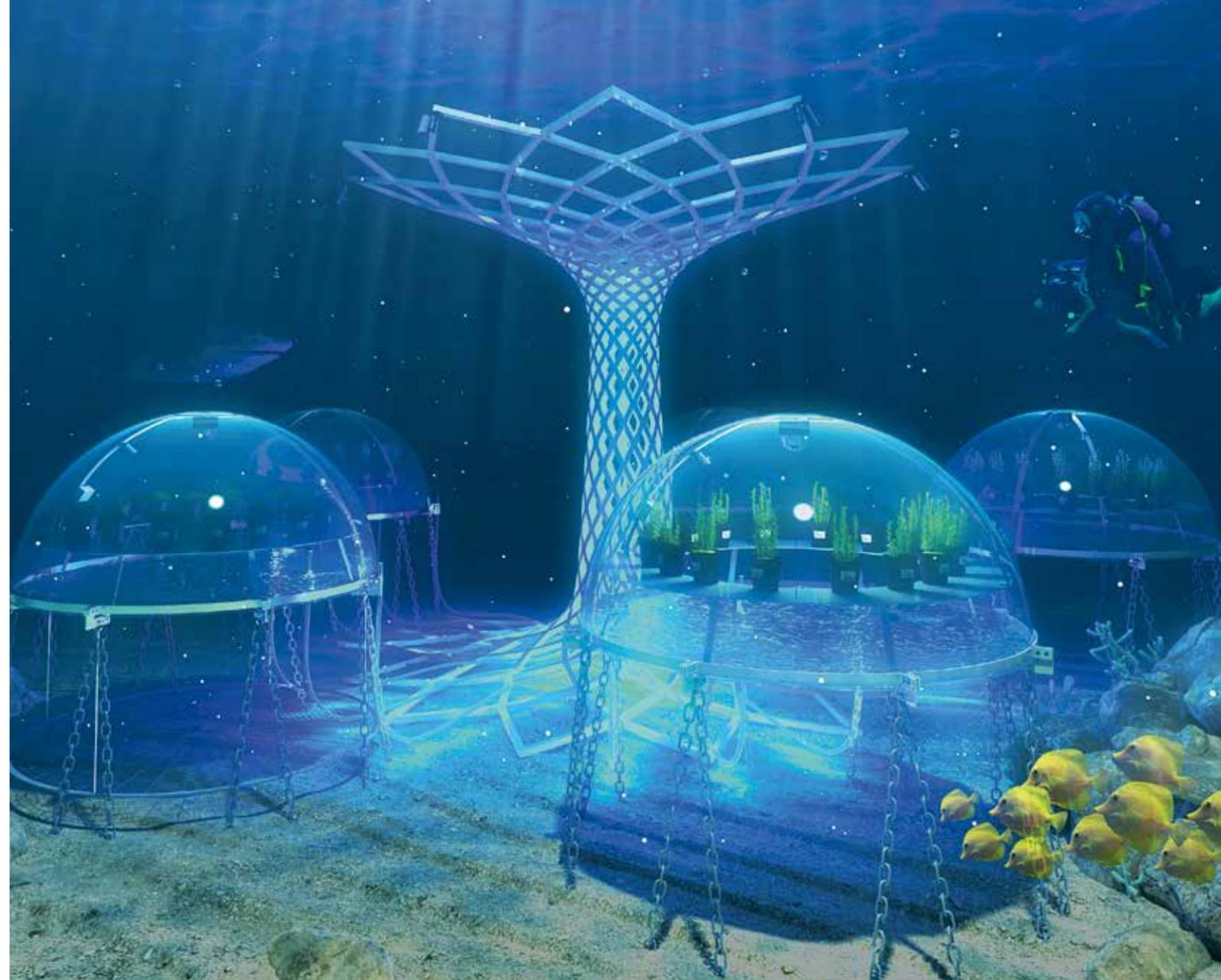
ver à Noli, on cultive les fraises sous l'eau. La température de l'air dans les serres est constante à $\pm 26^\circ\text{C}$, le taux d'humidité de l'air est de l'ordre de 83 % – des conditions idéales pour la plupart des plantes. Mais ce ne sont pas des serres ordinaires : les serres d'Ocean Reef Group appelées « Nemo's Garden » sont ancrées sur le fond de la mer jusqu'à dix mètres de profondeur !

Ces biosphères en forme de cloches transparentes, ouvertes sur le fond et remplies d'air utilisent les propriétés naturelles de la mer pour faire pousser les plantes. Le rayonnement solaire permet à l'eau salée de s'évaporer dans la partie inférieure des cloches, de se condenser sur la partie supérieure et de retomber en pluie d'eau douce sur les plantes. En outre, les quantités élevées de dioxyde de carbone agissent dans la cloche comme des stéroïdes pour les plantes et autorisent une très grande vitesse de croissance. Sans négliger le côté pratique qui protège les plantes des événements météorologiques, telles les tempêtes ou les fortes pluies, ainsi que des nuisibles.

Le Reef Ocean Group expérimente depuis maintenant quatre ans les serres sous-marines. Le groupe suit actuellement une dizaine de ces biosphères sous cloches qui abritent toute une série de plantes telles que du basilic, de la salade, des fraises et des haricots. Depuis quatre ans, l'entreprise a été en mesure de récolter chaque année des quantités intéressantes. Elle prévoit maintenant d'autres serres sous-marines pour faire des expériences avec d'autres cultures, comme les champignons qui devraient se plaire dans cet environnement humide.

« Nemo's Garden » pourrait être un exemple de production alimentaire de demain à en croire l'entreprise. Les serres sous-marines – contrairement aux serres terrestres – sont très peu gourmandes en apport d'énergie externe. Elles pourraient également permettre à l'agriculture de se développer dans les régions côtières où il n'y a souvent pas de surfaces cultivables appropriées. Le succès actuel du groupe jette les bases d'une nouvelle forme de production végétale qui peut se pratiquer sans dégrader l'environnement.

La mer est en train de se réinventer : il est bien possible qu'à l'avenir, les poissons ne nous viennent pas de la mer, mais des toits des immeubles citadins, et que les légumes n'arrivent plus du champ dans les magasins, mais du jardin de Nemo, directement de la mer. À première vue, cela peut sembler visionnaire, voire irréaliste. Toutefois, ces deux projets prouvent que la mer a bien plus à offrir que seulement du poisson et que la filière du poisson et des produits de la mer est en pleine mutation.



à la carte

Salade d'omble, terraine de légumes et fromage de chèvre



Gasthaus zum goldenen Löwen
3550 Langnau im Emmental
Tél. +41 34 402 65 55
info@loewen-langnau.ch
www.loewen-langnau.ch

SALADE D'OMBLE SUR QUINOA

80 g de filet d'omble, sans peau,
50 g de lait de coco, 20 g de jaune d'œuf,
un peu de jus de citron, un peu de curry
épicé, 20 g de banane, sel et poivre,
40 g de quinoa

TERRINE

½ aubergine, un peu de sel, de poivre,
de farine, d'huile d'olive, 75 g de tomates
séchées, marinées dans de l'huile d'olive,
75 g de courgettes, 1 feuille de gélatine,
75 g de fromage de chèvre frais,
40 g de bouillon

Salade d'omble sur quinoa

Couper l'omble en petits morceaux, saler et poivrer, puis cuire à la vapeur. Mixer le lait de coco, le jaune d'œuf, le jus de citron, le curry, la banane et assaisonner. Mettre la quantité désirée de quinoa dans une corbeille croquante, napper de sauce et placer le poisson sur la sauce.

Terrine

Couper l'aubergine sur la longueur en tranches de 5 mm d'épaisseur, assaisonner, fariner et faire frire dans l'huile d'olive. En tapisser le fond d'un moule à terrine (15 cm), couper les courgettes en petits cubes, assaisonner et faire frire dans un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, diluer dans le bouillon, en verser la moitié sur les courgettes et remplir la terrine. Laisser refroidir. Mélanger le fromage de chèvre et l'incorporer, bien égoutter les tomates séchées et les hacher. Mélanger avec le reste de la gélatine et du bouillon et verser dans la terrine. Couvrir d'aubergines.

Accompagner de salade, de filet fumé de truite, d'ananas grillé et d'un tartare de gambas, au goût de chacun.

tendances
gastronomiques

Bière branchée et vin nu

La bière et le vin sont des produits de masse. Mais, dans l'ombre des grandes brasseries et des chais modernes, est apparu, sans faire de bruit, un petit monde branché de brasseurs maison et d'amateurs de vin naturel – franchement très, très tendance.

Durabilité et naturel ont le vent en poupe. Même pour la bière et le vin, difficile d'échapper à la question de leur origine écologique et, tôt ou tard, on tombe sur la bière artisanale (« craft beer ») et le vin naturel, connu aussi sous les noms de « raw wine », « naked wine » ou vin nu. Cela sent l'aventure, mais vaut le détour.

Bière artisanale

Les microbrasseries sont passées d'un simple passe-temps à une tendance internationale qui ne montre aucun signe de ralentissement. D'innombrables microbrasseurs transforment le houblon, le malt, la levure et l'eau en un nombre incroyable de bières. Ces bières artisanales brassées en petites quantités sont les reines de la diversité : bière ambrée, altbier, stout, pils, bockbier, bières de saison, de malt et aromatisées aux fruits, herbes, épices, miel, levure sauvage, etc. Les quantités sont mo-



destes, mais ce sont des bières de haute qualité et d'un prix élevé. Elles gagnent de plus en plus de parts de marché – l'intérêt porté à ces bières artisanales est énorme et cette jeune filière a encore un beau potentiel de croissance. Chacune de ces bières a sa personnalité, son histoire, qui s'adressent à différents types de consommateurs. Les bières artisanales portent des noms et des marques cools, ça change un peu et c'est amusant.

Vin naturel

Le vin naturel a de nombreux points communs avec la bière artisanale. Tout à coup, le vin n'est plus seulement blanc, rouge ou rosé, mais a la couleur de la camomille, est trouble comme du lait dilué, rose, jaune coquille d'œuf ou même rouillé comme une boîte à outils et il sent la terre de forêt, le ragoût de légumes et le bois humide – chaque bouteille peut avoir un goût différent ! Comme la dénomination

n'est pas protégée, il n'existe pas de critères clairs pour la fabrication du vin naturel. Le vin se passe en grande partie d'additifs et le vignoble n'est pas pulvérisé de pesticides. La fermentation se fait spontanément, sans l'intervention du vigneron et sans ajout de levures, l'adjonction de soufre est faible, voire inexistante, et les raisins restent plus longtemps sur le moût que d'habitude. La maturation du vin se fait soit d'une manière classique dans des tonneaux ou en cuves soit, si l'on opte pour l'originalité, dans des amphores enterrées. Ce n'est pas toujours une bonne chose pour le goût, mais bon pour le plaisir d'expérimenter du fabricant. Pour pratiquer la viticulture en biodynamie et la vinification, il faut une certaine expérience. On est facilement sur le fil du rasoir entre le ratage et l'authenticité. Les premiers bons producteurs de vin naturel viennent tout juste de commencer. Et les clients ne manquent pas.



à la carte

Shot de gaspacho-citron- nelle et steak de saumon

Restaurant Belvoirpark
8002 Zürich
Tél. +41 44 286 88 44
info@belvoirpark.ch
www.belvoirpark.ch

VINAIGRE DE CITRONNELLE

4 tiges de citronnelle, 5 dl de vinaigre balsamique blanc

GASPACHO

3 tomates mûres, ½ concombre pelé, 5 tomates cerises, 15 g de coriandre, ½ piment rouge, 7 tiges de citronnelle, 1 ½ échalote, 1 gousse d'ail, 1 tranche de pain de mie, 4 c. à s. de vinaigre de citronnelle, quelques gouttes de tabasco, 3 dl d'eau, ½ c. à s. de purée de tomate, 4 dl d'huile d'olive

SAUMON

4 steaks de saumon de 130 g, sel et poivre, huile d'olive

Gaspacho

Pour le vinaigre de citronnelle, couper les quatre tiges de citronnelle et les mélanger avec le vinaigre. Faire réduire à 2 dl. Couper en petits morceaux les tomates, le concombre, les tomates cerises, la coriandre, le piment rouge, la citronnelle, les échalotes, l'ail et le pain de mie et les mettre dans un saladier. Ajouter le vinaigre de citronnelle, le tabasco, la purée de tomate et l'eau et passer le tout au mixeur. Sans arrêter de mixer, ajouter lentement l'huile d'olive. Laisser reposer au réfrigérateur pendant deux jours. Passer et servir.

Saumon

Saler et poivrer le saumon, badigeonner d'un peu d'huile d'olive avec un pinceau. Préchauffer le four à 140 °C. Faire griller dans une poêle très chaude de chaque côté pendant environ 2 minutes. Mettre sur une plaque de cuisson et cuire au four pendant environ 6 minutes.

Servir avec des pommes de terre, des oignons nouveaux ou des asperges et une sauce à l'orange, selon le goût de chacun.



tendances
gastronomiques

« New flavouring »

Manger est une aventure sensorielle. C'est surtout une question de plaisir, de nouvelles expériences culinaires. On n'a jamais investi autant d'énergie dans la redécouverte d'arômes oubliés et dans le développement de nouveaux arômes comme aujourd'hui.



Le goût est assez simple à comprendre. Il est perçu sur la langue, puis classé en diverses catégories : sucré, amer, acide, salé et « umami ». Mais la nourriture n'est pas qu'une perception gustative – le goût n'est qu'une des facettes de la structure complexe qui constitue la sensation de plaisir. L'odeur, le toucher, la vue, même les bruits et la température peuvent influencer sur la façon dont nous goûtons quelque chose et l'apprécions.

Le goût est le capital des cuisiniers qui, depuis des siècles, combinent les arômes les plus variés pour créer quelque chose qui soit plus que la somme de ses parties. L'apport de nouveaux arômes, l'art de l'association des assaisonnements appropriés ainsi que la recherche de l'équilibre optimal entre les mets et les boissons sont toujours au cœur de cette expérimentation. C'est précisément pourquoi le concept de cuisine fusion gagne du terrain en Suisse. La combinaison de différentes cultures culinaires et cuisines, ainsi que le mélange de cuisines régionales et nationales traditionnelles avec des éléments exotiques, apportent un vent de renouveau. Lorsque des ingrédients apparemment incompatibles produisent un feu d'artifice culinaire, le « new flavouring » a alors atteint son but. Quiconque veut vivre avec son temps en 2017 doit avoir le courage d'expérimenter.

Umami – la cinquième saveur

La langue humaine est capable de distinguer cinq saveurs différentes. L'umami est aux côtés du sucré, de l'acide, du salé et de l'amer, la cinquième saveur la plus récente. Ce n'est qu'en 2000 que des scientifiques américains ont découvert les récepteurs du goût sur la langue qui sont spécifiques au goût umami.

Umami est le terme pour une sensation gustative principalement transmise par la glutamine, un acide aminé. Le glutamate est essentiellement connu comme exhausteur de goût, mais cela n'est vrai qu'en partie. Si le glutamate renforce certes le goût perçu de la nourriture, il possède aussi une saveur propre souvent décrite comme relevée, intense, piquante ou de viande.

Source : Étude de marché TransferPlus, Suisse centrale, juin 2014



tendances
gastronomiques

Gaspillage alimentaire et avenir de l'alimentation

Le plaisir sans mauvaise conscience est un défi, car il n'est pas toujours vrai que les fruits et les légumes soient constamment « bons pour l'écologie » et que les produits d'origine animale soient systématiquement mauvais pour l'environnement. Le problème croissant du gaspillage alimentaire suscite aussi des états d'âme et aura certainement un impact décisif sur l'avenir de notre alimentation.

Des estimations de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) montrent qu'en Europe, environ un tiers de la production alimentaire totale n'est pas consommée, mais est jetée ou perdue tout au long de la chaîne de valeur. En Suisse, cela équivaut à quelque deux millions de tonnes de produits alimentaires par an.

Les pertes survenant tout au long de la chaîne alimentaire sont à peu près aussi élevées dans la plupart des pays. Ce qui diffère, c'est leur répartition. Tandis que dans les pays riches, près de la moitié des denrées alimentaires produites est jetée par les consommateurs finaux, dans les pays les plus pauvres, les ménages jettent très peu à la poubelle. En contrepartie, les pertes durant la récolte, l'entreposage et la transformation y sont plus élevées, souvent par manque d'accessibilité à des technologies performantes et de savoir-faire nécessaire. À titre de comparaison, on dépense dans les pays riches 7% de son

revenu pour l'alimentation, dont 30% finissent à la poubelle. Alors que, dans les pays en développement, 70% du revenu est consacré à l'alimentation, dont 3% finissent à la poubelle.

Les pertes alimentaires pendant la phase de production dans l'agriculture sont estimées en Suisse à environ 27%. Elles sont dues à l'action des nuisibles et aux conditions météorologiques, mais, surtout, aux marchandises rejetées comme les fruits et les légumes qui ne sont pas récoltés parce qu'ils sont trop grands, trop petits, non calibrés ou de « moindre qualité ». Viennent s'ajouter à ce chiffre 9% de pertes au cours de l'entreposage et du transport dues à des quantités perdues ou au pourrissement ainsi que 18% pendant la transformation (p. ex. pertes d'épluchage ou sous-produits animaux tels que les abats). Contrairement aux attentes, les pertes importantes ne se produisent pas chez les détaillants et les grossistes (9%), mais chez le consommateur final. 37% des déchets proviennent en Suisse des





ménages et de la restauration : 320 grammes par personne de denrées alimentaires en parfait état terminent quotidiennement à la poubelle – presque l'équivalent d'un repas complet !

Ces pertes élevées de denrées alimentaires ont des répercussions considérables, lourdes de conséquences, sur la nature et sur l'homme. La production alimentaire est responsable à hauteur de 30% de toutes les nuisances environnementales sur la planète. Qui plus est, jeter ces produits alimentaires à la poubelle impose une charge inutile aux ressources déjà limitées en eau, sols et énergies fossiles. Bien sûr, tous les déchets alimentaires n'ont pas tous le même impact : il y a une grande différence entre jeter une salade qui vient de son propre jardin et des haricots importés en avion du Kenya, dont le coût énergétique était élevé. Le bilan écologique de chaque aliment joue ici aussi un rôle majeur. Il est aujourd'hui évident, pour de nombreux consommateurs qui veulent manger en respectant au mieux l'environnement, que la viande a plutôt un mauvais bilan, tout particulièrement en termes de pollution par les gaz à effet de serre tels que le CO₂ et le méthane, tandis que la consommation de végétaux est en tout cas bien plus propre. Mais ce n'est pas si simple, car dès que les hari-

cots du Kenya, les asperges, le raisin, les baies, les pommes de terre nouvelles ou des fruits tropicaux, comme l'ananas ou la mangue, arrivent hors saison par avion dans nos assiettes, le bilan écologique n'est plus équilibré. Voilà comment un avocat importé présentera un bilan moins bon qu'un morceau de viande d'un bœuf qui a brouté dans un pâturage suisse. L'engouement actuel pour l'avocat comme « super aliment » est très problématique, car son bilan écologique est pitoyable ! La production de ce fruit tendance consomme des tonnes de ressources. Les avocats sont souvent cultivés dans des zones où le climat leur est favorable, mais où l'eau est rare. Et, comme si cela ne suffisait pas, le boom de l'avocat entraîne précisément au Mexique, le plus grand pays producteur mondial d'avocat, la déforestation illégale. Le bilan écologique est encore alourdi par des transports longs, complexes, très consommateurs d'énergies, car les avocats ne survivent à ces longs transports que dans des caisses bien rembourrées, en bateaux réfrigérés. À l'autre bout du monde, des pans entiers de territoires sont en train de changer à cause de l'avocat. Il est permis de se demander s'il est vraiment bon pour notre écosystème lorsque le consommateur local remplace la viande de porc et le beurre par des montagnes d'avocats.

Mais aussi les légumes de proximité peuvent sensiblement contribuer à de fortes émissions de gaz à effet de serre. C'est le cas notamment lorsqu'ils sont cultivés en dehors du cycle de croissance naturelle dans des serres chauffées.

En Suisse, le gaspillage alimentaire et les denrées alimentaires qui ont un mauvais bilan écologique produisent un surcoût de plusieurs milliards et grèvent inutilement le budget des ménages. Simultanément, une demande accrue due à des pertes produit une raréfaction de l'offre alimentaire mondiale alors que la sécurité alimentaire de nombreuses personnes n'est pas assurée. Une chose est sûre, il faut réduire les pertes et mettre le holà au gaspillage. Nous ne pouvons plus nous permettre de négliger la saisonnalité sans plus y réfléchir. Nous devons plus fortement nous préoccuper du transport et de la demande – au profit de l'humanité et de son environnement naturel.

Avec un engagement à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, on pourrait éviter au moins un tiers des pertes alimentaires actuelles et améliorer le bilan écologique de nombreux aliments – cela permettrait d'économiser chaque année en Suisse autant de CO₂ qu'en produisent 500 000 voitures.

Ensemble contre le gaspillage alimentaire

GastroSuisse est convaincu que tout aliment encore comestible qui est jeté est un de trop. C'est pourquoi GastroSuisse s'engage activement aux côtés de l'association « United Against Waste – Ensemble contre le gaspillage ». L'affiliation à l'association « United Against Waste » fait partie de son engagement en faveur du développement durable de l'hôtellerie-restauration. Cela permet d'aborder le thème de la gestion responsable des ressources à tous les niveaux de la formation de l'hôtellerie-restauration. Les denrées alimentaires ne sont pas que des facteurs de production pour le restaurateur. Il est aussi de notre devoir à tous de les transformer en mets délicieux sur la base d'une gestion responsable. Car le vrai plaisir pour le client est un plaisir sans gaspillage !



Restaurant & Catering
Eintracht
4703 Kestenholz
Tél. +41 62 393 24 63
www.eintrachtkestenholz.ch

à la carte

Paupiettes de veau, risotto et asperges

PAUPIETTES DE VEAU

500 g d'escalopes de veau (joues ou noix),
120 g de chair à saucisse de veau,
4 tranches de jambon cru, 1 c. à s. de persil
haché, 100 g de morilles, 1 échalote

RISOTTO AU SAFRAN

240 g de riz pour risotto, 1 échalote,
1 dl de vin blanc, 4 dl de bouillon,
50 g de sbrinz ou de parmesan râpé,
40 g de beurre, fils de safran ou poudre

ASPERGES

400 g d'asperges vertes de Kestenholz

Paupiettes de veau

Faire revenir la moitié des morilles avec le beurre et les échalotes hachées, saler et poivrer, laisser refroidir. Mélanger les morilles refroidies avec le persil haché à la chair à saucisse de veau. Couper la viande de veau en quatre tranches et les aplatir entre deux sachets sous vide. Enduire de chair à saucisse et couvrir d'une tranche de jambon cru. Rouler et fixer avec un cure-dents. Assaisonner les paupiettes et les faire revenir sur tous les côtés, puis terminer la cuisson au four à 180 °C pendant 10 à 12 minutes. Laisser ensuite reposer pendant 5 minutes.

Risotto au safran

Cuire le riz à l'étuvée avec les échalotes, déglacer avec le vin blanc, ajouter une pincée de safran et verser progressivement le bouillon jusqu'à ce que le riz soit cuit. Rectifier l'assaisonnement avec le beurre et le sbrinz.

Asperges

Éplucher les asperges et les faire cuire dans de l'eau bien salée et faire revenir dans du beurre.



à la carte

Truite au four sur légumes



4 truites du jour,
de l'huile (pour la friture),
du beurre, de la sauge,
des légumes (p. ex. poivrons,
courgettes, tomates, oignons, etc.),
des herbes du jardin

Faire frire les truites du jour, sans aucun ingrédient, dans la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Absorber l'excès d'huile avec un essuie-tout, saler et servir immédiatement.

Servir avec un beurre de sauge chaud en accompagnement ou le verser sur le plat.

Accompagner de légumes à peine grillés au charbon de bois ou d'une salade d'endives amère.

Saupoudrer d'herbes du jardin.



Inspiration de haut vol

Au paradis de la cuisine de Schönbühl, de grands noms de l'innovation gastronomique tels que Heiko Antoniewicz, Rolf Mürner ou encore Mirko Buri se soumettent au regard de chefs de cuisine venus de toute la Suisse.

Conscient du fait qu'un système de cuisson moderne constitue la base pour une cuisine économique et de qualité lorsqu'il est associé à une bonne dose de connaissances et de passion, Hugentobler Système de cuisson Suisse SA gère et opère quatre centres de formation en Suisse. Extrait de l'offre de formation :

Heiko Antoniewicz (image 1) – Fermentation.

Recueillir, rechercher, découvrir. « La fermentation entraîne une modification de la structure, de la saveur ou des couleurs des aliments. Les arômes également peuvent s'en trouver sublimés », nous confie ce pionnier de l'innovation sur la scène culinaire allemande. Ces ateliers sont les premiers en Suisse qui permettent d'aborder cette technique de conservation éprouvée sous un nouvel angle.

Rolf Mürner (image 2) – Mürner easy.

Mieux que quiconque, le champion du monde des pâtisseries 2007 sait créer avec les participants à ses cours des buffets de desserts dignes des plus grands. Pour sa septième partici-

pation déjà au paradis de la cuisine, il axe cette année son cours sur son dernier ouvrage, « Mürner easy ».

Christoph Reichenbach (image 3) – Swiss Systems.

Sa devise ? « Ce n'est qu'en se renouvelant que l'on peut rester fidèle à soi-même. » L'hôtelier-restaurateur et coach culinaire met les soucis financiers de côté grâce à une cuisine organisée, rentable et économique, pour le plus grand plaisir de son équipe comme de ses clients.

Mirko Buri (image 4) – Zéro déchets.

Le premier restaurant zéro déchets de « Mein Küchenchef » Mirko Buri lui a valu de multiples apparitions en une des journaux suisses. Son entreprise propose des menus saisonniers de plats préparés pouvant être conservés jusqu'à quatre semaines au réfrigérateur sans conservateurs artificiels. Son atelier traite de la façon dont les cuisines professionnelles mesurent leurs quantités de déchets, et mettent en place des mesures efficaces pour lutter contre le gaspillage.

Savoir-Faire

Les centres de formation accueillent des chefs cuisiniers en quête d'inspiration ainsi que des personnalités influentes qui viennent se familiariser avec les avantages de nouveaux systèmes de cuisson.

Détails et inscription :

www.hugentobler.ch/
cours

Contact

Hugentobler Système de cuisson Suisse SA

Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl

Tél. +41 848 400 900

www.hugentobler.ch



partenaire

Sbrinz AOP – un dur de dur né au cœur de la Suisse



RUDESSE
ET CHARME,
TYPIQUEMENT
SBRINZ.



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

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

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

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

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

Contact

Sbrinz Käse GmbH
Merkurstrasse 2
6210 Sursee

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

www.sbrinz.ch

Fournisseurs:
EMMI Interfräis, Intercheese AG,
Prodega, CCA

Cuisiner comme les grands

Le cours de cuisine créative pour les enfants – avec « Viande Suisse » et les pros de la Gilde.

Une alimentation saine – ça fait penser au céleri, aux choux de Bruxelles et aux sempiternelles discussions à table. Or une alimentation équilibrée peut aussi être source de plaisir. Par exemple, si l'on épluche et prépare soi-même les ingrédients frais. Avec le cours de cuisine « Cuisiner comme les grands », « Viande Suisse » et la « Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers » veulent familiariser les jeunes de six à douze ans avec une approche réfléchie de l'alimentation. La joie de cuisiner en-

semble et d'apprécier ce que l'on a préparé est au cœur de l'activité. De vrais professionnels apprennent à ces cuisiniers en herbe comment réaliser de délicieux menus avec des produits frais et une bonne dose d'imagination. Ces plats sont servis après le cours à leurs convives – chaque enfant a le droit d'inviter deux personnes. **Les cours de cuisine sont gratuits pour tous les participants.**



Détails:
viandesuisse.ch/gastronomie

Inscription:
www.gilde.ch

Inscrivez-vous dès maintenant au cours de cuisine dans l'un des vingt-et-un établissements participants de la Gilde:

- Hôtel et Restaurant Bären, 3019 Oberbottigen
- Restaurant du Lac, 1342 Le Pont
- Hôtel de la Paix Restaurant Lapine, 6004 Lucerne
- Restaurant zum Grünen Glas, 8001 Zurich
- Wasserschloss Hagenwil, 8580 Hagenwil bei Amriswil
- Hôtel-Restaurant Posta, 7189 Sedrun/Rueras
- Romantik Hotel Sternen, 4566 Kriegstetten
- Landgasthof Hüttenleben, 8340 Thayngen
- Hôtel-Restaurant Catering Tenne, 3998 Reckingen-Gluringen
- Hôtel Rhaetia, 7180 Disentis
- Speiserestaurant Bahnhofli, 6162 Entlebuch
- Hôtel-Restaurant Ochsen & Lodge, 5600 Lenzbourg
- Erlebnis Waldegg, 9053 Teufen
- Hôtel Landgasthof Staila, Fuldera 7533
- Hôtel-Restaurant Ronalp, 3995 Bürchen
- Rössli Illnau, 8308 Illnau
- Hôtel Krone, 4663 Aarburg
- Rössli Adligenswil, 6043 Adligenswil
- Berggasthaus Niederbauen, 6376 Emmetten
- Stump's Alpenrose, 9658 Wildhaus
- Hôtel Ambiance, Zermatt 3920



nuggets croustillants de poulet

Pour 4 personnes
4 blancs de poulet suisse (d'env. 600 g),
¾ cc sel, poivre du moulin

Pour la panure:
3–4 cs farine, 1 œuf, 3 cs lait,
120–150 g chapelure

Recouvrir une plaque de papier-cuison et préchauffer le four à 180 °C. Couper les blancs de poulet en gros morceaux égaux, mettre le tout dans un saladier, saler et poivrer. Battre l'œuf et le lait et préparer trois assiettes pour la panure: une avec la farine, une autre avec le mélange œuf-lait et la dernière avec la chapelure. Passer tout d'abord un à un les morceaux de poulet dans la farine et en faire tomber l'excédent – les morceaux ne doivent être recouverts que d'une couche de farine. Les tremper ensuite dans l'œuf et les laisser égoutter quelques instants. Et enfin, les passer dans la chapelure. Bien presser la panure. Mettre les nuggets de poulet sur la plaque et les faire cuire à 200 °C au milieu du four durant 20 minutes. Retourner les nuggets au bout de 10 minutes. En fin de cuisson, ils doivent être croustillants à l'extérieur et blancs partout à l'intérieur – de cette manière, ils sont bien cuits mais pas secs.

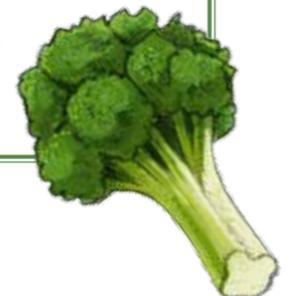
Retirer les nuggets de poulet du four et les servir immédiatement. Accompagner de pommes de terre country ou de frites, de ketchup et de quelques brocolis cuits à la vapeur.

brochettes tziganes sauvages

Pour 4 brochettes
500 g viande de porc suisse, dans le quasi ou la noix, 4 tranches lard à griller, fumé, 4 petites chipolatas, 1 poivron rouge ou jaune, 8 champignons, 4 dattes dénoyautées, 4 piques à brochettes en bois, beurre à rôtir

Préchauffer le four à 180 °C. Couper la viande de porc en dés d'env. 4 cm. Épépiner le poivron et le couper en morceaux. Parer les champignons et les tamponner avec un papier essuie-tout humide. Envelopper les dattes dans les tranches de lard fumé. Piquer alternativement tous les ingrédients sur les piques à brochettes. Mettre le beurre dans une poêle et y faire dorer les brochettes de tous côtés. Mettre ensuite les brochettes au four et les faire cuire à 180 °C durant 8 à 10 minutes. Accompagner de frites ou de pâtes au beurre – ou bien sûr d'une salade fraîche et croquante. Celui qui le souhaite peut aussi servir ses brochettes agrémentées d'une sauce BBQ ou d'une délicieuse sauce pour rôti.

Plutôt que des dattes, on peut aussi utiliser des pruneaux, qui se marieront à merveille avec ces brochettes.



pays d'Afrique	corps céleste	sans valeur	sans activité	conformité	produit des abeilles	unité de distance	repérer	particulier	plumard	absurde
			3	milieu du jour			enveloppe de lettre			
pays d'Afrique						oiseau des Canaries				
				rivière de France			retiré			
battant	principe	bureau de notaire			10	Républicain (abrév.)			imposer	
terme de tennis							érucciation			6
	9									
contient le cerveau	sentiment romantique						petit enfant	arbre tropical		plante oléagineuse
adolescent (abrév.)							deux fois			
							durée de la vie			
ainsi soit-il		noir de fumée					article pluriel			
détérioré										
appareil de levage	monnaie arabe						épouse d'Abraham		ni l'un, ni l'autre	
							homme ignorant (fig.)			
				eau congelée		ville d'Italie	gamin des rues de Paris (pop.)	fermer	table de boucherie	bramer
conception mentale	exclamation espagnole			liquide blanc			2	pronom et adjectif		
machine à godets						passereau gris-brun et rouge				
gendre de Mahomet				animal de compagnie				pas commun		8
caribou						rendre égal				1

Nous tirons au sort des prix de la Guilde d'une valeur totale de CHF 1002.-

1^{er} PRIX

Deux nuits en chambre double « Superior » avec un menu gourmet de quatre plats et de nombreux autres services d'une valeur de CHF 596.-

2^e PRIX

Une nuit avec drink de bienvenue, dîner de poisson de quatre plats et petit déjeuner d'une valeur de CHF 316.-

3^e PRIX

Une expérience culinaire avec la spécialité de la maison, le « chapeau tartare de Goethe » d'une valeur de CHF 90.-

Toutes nos félicitations aux gagnants des derniers mots croisés (mot à trouver: Pâtes aux œufs) :

1^{er} prix : Stammbach Romy, Hängertenstrasse 12, 8104 Weiningen. 2^e prix : Fejes Nelly, Wilerweg 38, 3280 Morat. 3^e prix : Häslar Brigitta, Laubengaden 5, 9620 Lichtenstein.

Solution:

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

Nom/Prénom

Adresse

CP/Lieu

Envoyer le talon avec la réponse au **Secrétariat de la Guilde, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich** ou par e-mail à gilde@gastrosuisse.ch
 Délai de participation: **31 août 2017**. Les prix de la Guilde ne sont pas convertibles en espèces. Les gagnants seront informés par écrit. Le recours à la voie juridique est exclu. Il ne sera pas échangé de correspondance au sujet du concours. Vous trouverez la solution dans le prochain numéro.



1^{er} PRIX

Hôtel-restaurant Alfa Soleil à Kandersteg, BE

Passez deux nuits pour deux personnes dans la confortable chambre double « Superior » et savourez un menu gourmet de quatre plats « Berg-am-Herd » et un petit apéritif. Nous vous offrons également un billet pour un téléphérique de Kandersteg de votre choix, une entrée pour le magnifique parc naturel du lac Bleu et une petite corbeille de produits fins pour la maison.

Le superbe paysage de montagne de Kandersteg sert de toile de fond à votre voyage gourmet. La cuisine montagnarde de Nico met dans votre assiette nos trésors culinaires qui vous permettront de poursuivre à table votre voyage dans cette belle région, patrimoine de l'UNESCO. Notre hôtel a tout pour que vous passiez un séjour agréable: atmosphère exceptionnelle, service irréprochable et accueil chaleureux.

Hôtel Restaurant Alfa Soleil /// Äussere Dorfstrasse 99 /// 3718 Kandersteg /// Tél. +41 33 675 84 84 /// www.alfasoleil.ch



2^e PRIX

Gasthof zum goldenen Löwen à Langnau i.E., BE

L'auberge Gasthof zum goldenen Löwen, membre de la Confrérie du Poisson d'or, vous garantit une excellente cuisine à base de poissons pêchés dans les eaux suisses. Cette formule gourmande pour deux personnes vous propose une boisson rafraîchissante de bienvenue à votre arrivée à l'hôtel, un dîner de poisson de quatre plats aux chandelles dans une ambiance élégante, une nuit dans une belle chambre récemment réaménagée et un copieux buffet petit-déjeuner à l'hôtel Emmental.

Restaurant Alte Krone à Stäfa, ZH

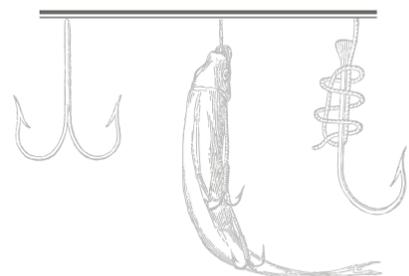
Venez déguster notre spécialité de la maison, le « chapeau tartare de Goethe » pour deux personnes. Il n'est pas sûr que Goethe ait personnellement dégusté le chapeau de tartare au cours de son séjour d'un mois dans l'auberge Alte Krone lors de son voyage en Suisse. Mais une chose est sûre et certaine, la grande spécialité de Mario Eberharter et de son équipe, animés par la passion des produits frais de saison, restera une expérience culinaire inoubliable.

Gasthof zum goldenen Löwen /// Güterstrasse 9 /// 3550 Langnau /// Tél. +41 34 402 65 55 /// www.loewen-langnau.ch

Restaurant Alte Krone /// Goethestrasse 12 /// 8712 Stäfa
 Tél. +41 44 926 40 10 /// www.altekrone.ch

partenaire

Les délices de Dyhrberg, le premier et plus ancien fumoir de saumon en Suisse



Partenaire de la **Guilde de la première heure**, Dyhrberg soutient depuis des décennies la **Guilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers** qui se consacre à l'art culinaire et à la qualité. Avec sa gamme de produits fumés au feu de bois ainsi que de crustacés et de fruits de mer surgelés de premier choix, la manufacture Dyhrberg est le partenaire idéal en matière d'excellence de la qualité, de durabilité et de transparence dans ce domaine.



De quoi la marque Dyhrberg est-elle le nom ? Cela tient en trois concepts: AUTHENTIQUE – DÉLICIEUX – ARTISANAL

AUTHENTIQUE

Dyhrberg, c'est l'amour de l'artisanat, du travail soigné et le sens de la tradition. L'authenticité est sa marque de fabrique, visible et perceptible dans son attitude, une mentalité et des pratiques honnêtes. Voilà pourquoi ses clients la perçoivent comme un partenaire précieux et fiable. Elle est souvent recommandée du fait du haut niveau de satisfaction de ses clients et de la confiance qu'ils lui accordent. Dyhrberg n'a de cesse d'étendre sa présence sur le marché et d'enthousiasmer de nouveaux clients, soucieux de la qualité pour ses produits fins. Elle reste fidèle à elle-même, caractérisée par une exigence de qualité élevée ainsi qu'une responsabilité sociale, écologique et économique assumée. Derrière son succès se profile une sacrée équipe qui, main dans la main, travaille avec passion et engagement à la poursuite d'un même objectif.

DÉLICIEUX

Les poissons fumés de Dyhrberg sont un vrai régal. Ses produits de qualité, associés à un mode de préparation unique, offrent une expérience gustative exceptionnelle. Un authentique régal pour les connaisseurs et les gourmets. Son souci de la qualité et son sens des responsabilités sont le moteur de son succès auprès d'une clientèle satisfaite et fidèle. Dyhrberg s'attache à renforcer la singularité de ses produits, à augmenter la notoriété de l'expérience gustative extraordinaire qu'elle propose et ainsi à attirer de nouveaux clients – des personnes soucieuses de la qualité, à la recherche d'un régal authentique, qui associent des moments particuliers et mémorables à ses spécialités fines. L'équipe entière soutient fièrement la marque Dyhrberg, son artisanat traditionnel – des produits fins pour un vrai régal.

ARTISANAL

Le travail artisanal est la marque distinctive de Dyhrberg et fait toute la singularité de ses saumons fumés. L'amour de la perfection fait de cha-

que bouchée une expérience particulière. Son nom est synonyme du fumage traditionnel – les poissons sont découpés à la main et fumés dans un four à bois. Ce mode de préparation n'ouvre pas seulement de nouveaux horizons gustatifs inoubliables aux connaisseurs avertis, mais s'adresse à tous les gourmets soucieux de la qualité. En recourant à ce procédé manuel qui requiert du temps, elle place la barre très haut, crée la confiance et génère des émotions positives. Une gestion des ressources responsable et rigoureuse caractérise chacune des étapes de travail, tout en exprimant son souci de la qualité. Son objectif est de combler ses fidèles clients et de séduire de nouveaux clients.

Nous sommes convaincus que le plaisir met du baume à l'âme. Nous préparons des spécialités faites maison dans notre four à bois. C'est ainsi que nous produisons le meilleur poisson fumé dans le premier atelier suisse de fumage.

Les avez-vous déjà goûtés ?



Contact

Dyhrberg AG
Solothurnerstrasse 32
4710 Balsthal

Téléphone: +41 62 386 80 00
e-mail: admin@dyhrberg.ch

www.holzofenlachs.ch



ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz

partenaire

Les pâtes suisses pour la restauration depuis 1858

Les pâtes ERNST sont produites en Suisse depuis plus de 150 ans et nous en sommes fiers. Toutes nos pâtes trois œufs sont produites exclusivement avec des œufs entiers suisses, issus d'élevages en plein air. Telle est la garantie de durabilité et de meilleur goût de la maison Pasta Premium SA à Frauenfeld.

De nombreux restaurateurs et leurs clients exigeants les ont découvertes il y a longtemps. Pourquoi devrait-on renoncer à manger des pâtes de bonne qualité suisse si l'on consomme une viande suisse, des légumes suisses et d'autres produits durables eux aussi délicieux ?

Les pâtes qui tiennent bien la cuisson, recommandées par de grands chefs

La spécialité ERNST, ce sont des **pâtes qui tiennent bien la cuisson** pour répondre aux plus hautes exigences de la restauration. Elles restent longtemps al dente, sans se déformer et sont incontournables pour le bain-marie. Que ce soit dans la restauration classique, la restauration rapide ou de montagne, on peut compter sur les spécialités Ernst qui résistent bien à la cuisson. La même chose est vraie pour les salades de pâtes du buffet de salades, qui doivent souvent séjourner longtemps dans la sauce. La gamme Ernst est unique et si diverse que le professionnel trouve tout ce dont il a besoin pour varier ses menus. Tout y est, des nombreuses spécialités laminées aux pâtes pour la soupe, sans oublier les formats classiques très appréciés.

BSCHÜSSIG – tradition et innovation depuis 1876

En complément à la gamme de pâtes ERNST pour la restauration, Pasta Premium SA propose la marque traditionnelle suisse BSCHÜSSIG pour le commerce de détail et la cuisine à la maison, avec une large gamme de produits de très haute qualité suisse pour satisfaire tous les besoins de la cuisine créative. **Chez Bschüssig aussi, toutes les pâtes trois œufs sont produites exclusivement avec des œufs entiers suisses, issus d'élevages en plein air.** Les pâtes laminées trois œufs en nid de la gamme premium avec des pappardelles et des tagliatelles de très haute qualité existent aussi en plusieurs saveurs. Cette gamme innovante est étendue en permanence et présentera, **ce printemps, pour la première fois en exclusivité des tagliatelles à l'ail des ours.** Tous les produits Bschüssig sont en vente dans la boutique en ligne « www.pastaplus-shop.ch », dans le commerce de détail et, partiellement, chez différents grossistes.

PASTA *Premium* AG

GILDE PRINTEMPS / ÉTÉ 2017 28



La nouveauté saisonnière de BSCHÜSSIG Premium, tagliatelles laminées à l'ail des ours.



Les grands emballages spécialement conçus pour la restauration sont disponibles chez tous les grands distributeurs au niveau national et fréquemment au niveau régional ainsi qu'en libre-service de gros.

Contact

Pasta Premium SA
Breitenstrasse 2C
Case postale 214
8501 Frauenfeld

Tél. +41 52 723 31 11
e-mail: customerservice@pasta-premium.com

www.pasta-premium.com
www.pastaplus-shop.ch



à la carte

Compote et parfait de cerises



Hôtel Moosegg
3543 Emmenmatt
Tél. +41 34 409 06 06
hotel@moosegg.ch
www.moosegg.ch

COMPOTE DE CERISES

60 g de sucre, 2 dl de vin rouge,
¼ de pulpe de gousse de vanille,
¼ feuille de gélatine, 400 g de cerises

PARFAIT DE CERISES

4 œufs, 90 g de sucre, 1,5 cl de kirsch,
300 g de crème entière

Compote de cerises

Raccourcir de moitié les queues de cerises. Faire tremper la gélatine. Porter à ébullition tous les ingrédients, sans les cerises ni la gélatine. Ajouter les cerises et laisser reposer pendant quelques minutes. Ajouter la gélatine et laisser ensuite refroidir au réfrigérateur.

Parfait de cerises

Battre à chaud/à froid les œufs avec le sucre. Ajouter le kirsch. Battre la crème entière en neige ferme à 90 % et mélanger à la préparation. Verser le mélange dans des moules, puis mettre au congélateur.

Associer selon les goûts à du gâteau et de la crème de mascarpone.



GILDE PRINTEMPS / ÉTÉ 2017 29

Nouveaux membres



La Guilde recherche en permanence de nouveaux membres qui souhaitent rejoindre notre association. Connaissez-vous un établissement susceptible de répondre aux critères d'admission rigoureux de la Guilde et qui devrait absolument faire partir du un pour cent de tous les établissements de restauration suisses? Dans ce cas, indiquez-lui l'adresse de notre site web www.gilde.ch où figurent toutes les adresses de contact, les critères d'admission et une foule d'informations sur la Guilde.

nouvelles Rendez visite à nos nouveaux membres



Gasthaus zur Sonne

Silvan Degen
Dorfplatz 8, 4418 Reigoldswil BL
Tél. +41 61 941 25 14
degen.sonne@bluewin.ch, www.sonnereigoldswil.ch



Putzi's Weinresidenz zum Rössli

Andreas Putzi
Mitteldorf 12, 4305 Olsberg AG
Tél. +41 61 843 04 04
look@weinresidenz.ch, www.weinresidenz.ch



Hotel Vincenz

Lucas Vincenz
Via Plaun Rueun 4, 7165 Brigels GR
Tél. +41 81 941 13 30
info@hotelvincenz.ch, www.hotelvincenz.ch



Ustria & Pensiun Trutg

Thomas Gautschi
Trutg 243a, 7144 Vella GR
Tél. +41 81 931 19 30
info@trutg.ch, www.trutg.ch



A la Vieille Auberge

Eric Hamart
Route Romaine 2, 1358 Valeyres-sous-Rances VD
Tél. +41 24 441 00 06, Fax +41 24 441 00 19
info@lavieilleauberge.ch, www.lavieilleauberge.ch



Landgasthof Sternen

Ralph Frischknecht
Dorfstrasse 97, 9055 Bühler AR
Tél. +41 71 793 17 58, info@sternen-appenzellerland.ch
www.sternen-appenzellerland.ch



Restaurant Krone Mosnang

Philippe Schneider
Unterdorf 20, 9607 Mosnang SG
Tél. +41 71 983 28 47, Fax +41 71 983 50 47
info@kronemosnang.ch, www.kronemosnang.ch



Restaurant Hohliebestübli

Andy Schranz
Hohliebeweg 17, 3715 Adelboden BE
Tél. +41 33 673 10 69
info@hohliebestuebli.ch, www.hohliebestuebli.ch

Changement de génération



Landgasthof Bären Utzenstorf

Martin und Philipp Thommen
Hauptstrasse 18, 3427 Utzenstorf BE
Tél. +41 32 665 4 422, Fax +41 32 665 29 69
info@baeren-utzenstorf.ch, www.baeren-utzenstorf.ch

Acheter spontanément
et sans stress en ligne
avec le chèque-cadeau
pour tous les goûts!

www.gilde.ch

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



IMPRESSUM

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

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

Rédaction
René-François Maeder
Luzia Schlegel
Annette Weber
Marc Schneider
Renate Hodel
Peter Grunder

Parution
2 fois par an, printemps / été
automne / hiver

Tirage
35 000 exemplaires
Editions en
allemand / français

ISSN 1664-3801
Photos des recettes
Marcus Gyger, Winterthur / Wohlen BE
www.marcusgyger.ch
Karl-Heinz Hug, Ueberstorf FR
www.hugphotos.ch

imprimé en
suisse

JOURNÉE DES CUISINIERS DE LA GUILDE

2. 9. 2017

La Gilde cuisine pour les
personnes atteintes de
sclérose en plaques et des
institutions de bienfaisance.

Aidez-la avec plaisir !

Le samedi 2 septembre 2017
à partir de **10h30** est la journée
des cuisiniers. Avec chaque portion
de risotto de la Gilde, vous soutenez
les personnes atteintes de sclérose
en plaques et des institutions de
bienfaisance régionales.

Vous trouverez des informations
sur les stands et les établissements
participants sur notre site Web
www.gilde.ch

