

GILDE



**ON EST CE QUE
L'ON MANGE**

Les légumes de plus en plus à la mode
La cuisine alpine en mutation
Concours Cuisinier-amateur

(INTEGRALE)

Faire ses achats
en ligne avec plaisir.

Planifier, organiser, passer commande et gérer avec Scana INTEGRALE.



Votre vrai partenaire en gastronomie

SAVIVA
Swiss Food Services

 **HYPRO** by
ABEGGLEN • PFISTER AG®

Saison d'été | **c'est le début de la saison extérieure, êtes-vous prêt?**

*Décidez- vous aujourd'hui pour votre nouvelle carte
d'été – demandez notre visite ou venez chez nous*



WINE CARE
HYPRO
by
APAG
GASTRONOMIEBEDARF

ABEGGLEN PFISTER AG, 6014 Luzern
041 259 60 40 | 041 280 81 33
verkauf@abegglen-pfister.ch | info@hypro.ch
www.abegglen-pfister.ch | www.hypro.ch



CHERS HÔTES

Selon les publications du Zukunftsinstitut (Institut de l'avenir), «les tendances alimentaires font ressortir les façons d'aborder la vie et les aspirations, informent sur les problèmes actuels et tentent d'y proposer des solutions». Elles sont toujours portées par des personnes, mais influencées par des changements profonds, globaux, durables. Les tendances alimentaires peuvent donc faire office de «baromètre»: elles témoignent des évolutions qui traversent la société. Les gens se demandent, par exemple, comment résoudre le problème alimentaire mondial sans impacter de nouveau négativement l'écosystème.

Qu'est-ce que cela signifie concrètement? Les gens donnent une image d'eux au travers de leur alimentation et les denrées alimentaires deviennent des éléments de style. La manière dont nous mangeons, mais aussi ce que nous mangeons, quand et avec qui, nous constituent. Cette évolution se traduit aussi dans la restauration, comme vous pourrez le lire sous la rubrique «Tendances gastronomiques».

Les 275 chefs et restaurateurs expérimentés de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers repèrent ces tendances et les font leurs. Il va sans dire que les restaurateurs soucieux de la qualité – comme les membres de la Guilde – misent depuis des années sur d'excellents produits régionaux parce que la Guilde est synonyme de qualité, créativité et convivialité. Nous n'avons donc pas besoin de nous réinventer, mais de rester fidèles à une culture culinaire suisse honorable et locale ainsi qu'à notre précepte: «Chacun est le meilleur dans son domaine et dans sa catégorie.»

Bienvenue à la Guilde



R.F. Maeder

Président de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

SOMMAIRE

À POINT

5
ON EST CE QUE
L'ON MANGE

26

HUGENBLOCHER:
UNE ENTREPRISE
FAMILIALE POUR
LES CUISINES PRO-
FESSIONNELLES

PARTENAIRES

8
HUGO DUBNO
LA SAISON 2016
DU HARENG A
DÉMARRÉE

12
SBRINZ AOC –
UN DUR DE DUR
NÉ AU CŒUR
DE LA SUISSE

16
VALLOMBROSA
ET TAMBORINI
CARLO SA

18
CAFINA® FAIT
LA DIFFÉRENCE

23
GLATZ TRANS-
FORME LA
NUIT EN JOUR
GRÂCE AUX
PARASOLS À LED

24
LA SOCIÉTÉ BECK
KONZEPT AG SE
PRÉSENTE

TENDANCES

10
LES LÉGUMES DE
PLUS EN PLUS
À LA MODE

15
LA CUISINE ALPINE
EN MUTATION

NOUVELLES

20
MOTS CROISÉS
AVEC TRÈS
BEAUX PRIX

25
CUISINER COMME
LES GRANDS

27
CONCOURS POUR
CUISINIERS
AMATEURS DE
CUISINE DE
SAISON ET DE
LA GUILDE

30/31
GUILDE: NOU-
VEAUX MEMBRES /
CHANGEMENT DE
GÉNÉRATION /
PARTENAIRES

À PARTIR
DE LA PAGE

9
RECETTES DES CUISINES
DE LA GUILDE

à point

On est ce que l'on mange

Sans glucides, végétalien, végétarien, des millions de photos sous les hashtags alimentaires, des slogans tels que «fit for fun», «penser global, manger local» ou «manger pour être heureux». Notre alimentation – occidentale – est en pleine mutation et s'en voit entièrement redéfinie. Le baromètre des tendances alimentaires nous montre quel rapport entretiennent société et nourriture.

La culture alimentaire occidentale – problème ou solution?

D'un point de vue biologique, la nourriture constitue le carburant de notre métabolisme, de notre vie. Néanmoins, on lui attribue de plus en plus de vertus: l'alimentation influe sur notre rapport à la vie, et même sur le cours du monde! La faim et le réchauffement climatique figurent au premier rang des problèmes mondiaux. Comme chacun le sait, notre culture alimentaire a une incidence négative sur ces deux aspects. Or, elle propose en même temps la solution à ces défis intimement liés. En effet, nous ne nous contentons plus depuis longtemps de réguler nos apports alimentaires afin d'avoir la ligne en été – pratique généralement réservée aux premiers mois de l'année. On se sert aussi de modes de vie particuliers comme approche pour résoudre des problèmes mondiaux tels que le bilan carbone de notre société ou la faim dans le monde. Aujourd'hui, acheter des produits de saison ne suffit plus, ils doivent aussi venir de la région, et être non seulement bio, mais aussi Demeter. Quant à leur consommation, rien n'est laissé au hasard: notre culture alimentaire se préoccupe de savoir ce que nous mangeons et où, avec qui et à quel moment.

Petit-déjeuner sain et énergisant, collations saines, dîner équilibré et bref au bureau, souper adapté aux circonstances du moment: cuisiné entre amis ou riche en protéines après une séance de gym. Des termes comme «fast-good» ou des slogans comme «mange pour être en bonne santé et heureux» illustrent bien la perception actuelle du paysage culinaire.

Bon et sain

La consommation de la nourriture et le plaisir que l'on y prend reposent de plus en plus sur deux impératifs: avoir une alimentation bonne et saine. Définir le bon est complexe. Bon au goût, mais aussi bon dans le sens éthique et moral, voire spirituel, car il faut aussi avoir bonne conscience quand on mange et la fabrication des produits utilisés ne doit pas tirer vers le bas notre bilan écologique personnel. Bon implique aussi sain. Ce volet est beaucoup plus facile. L'homme des villes aime ce qui est simple et moderne, si possible associé à des éléments bons pour la santé. Local, naturel et saisonnier.

L'Européen moyen n'a plus besoin de recourir aux produits convenance, pleins d'additifs alimen-

taires, de la grande distribution parce qu'elle propose aussi une gamme de produits «authentiques», locaux et naturels, qu'elle ne cesse d'étoffer. L'accent est souvent mis sur le «manger bon», qui nous conduira vers une «vie bonne».





Durabilité

Ce qui ressemble à de nombreuses règles et à des interdictions allant de pair est plutôt à prendre comme une tendance émergente qui prône une consommation responsable en faisant attention à ce que l'on achète, d'utiliser des produits naturels et authentiques, d'éviter le «gaspillage alimentaire». Ce ne sont pas des principes irréalisables, tombés du ciel, mais que l'on peut mettre facilement en pratique, sans trop d'efforts.

Le fast-good est une alternative qui allie repas rapides et santé, contrairement au fameux fast-food. C'est une tendance que l'on rencontre aussi de plus en plus souvent en Suisse.

Réseaux (sociaux) et battage médiatique

Le partage de sa vie privée inclut aussi de parler de ce que l'on mange. Selon une évaluation de la plateforme de partage de photos et de vidéos Instagram effectuée par la NZZ am Sonntag, les utilisateurs ne vivent pas très sagement – s'ils consomment réellement ce qu'ils postent. Ce sont de loin les hashtags #chocolate et #cake qui sont le plus visités. Les hashtags pizza, hamburgers et pâtes côtoient leurs cousins pauvres fruits et salade. Néanmoins, il semble que les gens aient un immense besoin de partager avec le reste du monde ce qu'ils mangent au souper. La nourriture se mue en élément de mise en scène de soi via des posts de photos. Il y en a plus de 11 millions sur Instagram sous le hashtag healthy-food. Une alimentation saine est un style de vie et cette appli sert à sa large diffusion dans le monde entier. Mais tout battage médiatique consiste plutôt à monter en épingle des phénomènes mineurs éphémères. Les denrées alimentaires (cupcakes, yogourts glacés, smoothie, etc.) peuvent en être.

La diffusion dans les médias de nouvelles tendances, par exemple, du mode de vie végétalien a aussi une influence sur la société. Même si l'abstention de consommer tout type de produit d'origine animale a été conceptualisée depuis 1944, la propagation fulgurante du véganisme n'a démarré que voilà peu d'années.

Les régimes «sans glucides» font grimper les ventes de livres de cuisine, la ligne parfaite reste un moteur pour beaucoup de gens pour réorganiser leur façon de manger.



Modération, pas renoncement

Les tendances alimentaires actuelles peuvent inciter à voir les choses négativement. Mais toute médaille a son revers: les tendances alimentaires puisent, d'une part, leurs racines dans des conditions qui ne sont pas éthiques dans certains domaines. Mais, d'autre part, ces tendances alimentaires nous montrent précisément que l'on en a conscience ici et là, et que l'on réfléchit aux sources de ces problèmes. La prise de conscience que l'évolution actuelle du monde ne va pas dans le bon sens est un premier pas vers le changement.

La modération est, en l'occurrence, probablement le meilleur conseiller, pas le renoncement. La nourriture dans la diversité et la qualité que nous connaissons est un privilège et l'un des plus beaux plaisirs de l'existence. Le baromètre des tendances alimentaires nous montre que nous ne restons pas figés, que nous nous améliorons et que nous voulons évoluer. Et que le plaisir ne doit en aucun cas être sacrifié.



partenaire

La saison 2016 du hareng a démarrée

«La tradition nordique du hareng à la conquête de la Suisse»

Préparée à la main selon une recette spéciale, Captain Jack est une spécialité délicieuse, de très haute qualité et pureté, créée pour la Suisse.

Le hareng Captain Jack est issu de la pêche sauvage durable certifiée MSC de l'Atlantique Nord. C'est un poisson de mer très riche en OMÉGA 3, en iode et en nombreux autres minéraux essentiels.

Que ce soit nature sur du pain croustillant pour un en-cas ou intégré dans un menu – de la salade au tartare – le hareng est rapide à préparer dans toutes les variations, se conserve bien et intéresse de plus en plus les restaurateurs suisses et leurs clients. Il a maintenant définitivement sa place dans les menus modernes.

La nouvelle saison du hareng débute entre mai et juin à une date qui varie d'une année sur l'autre. Pour permettre le renouvellement des stocks, le jeune hareng non mature ne peut être pêché qu'à cette période-là.

Tous les produits de Captain Jack sont distribués EN EXCLUSIVITÉ par la société Hugo Dubno AG, de Henschiken.

La société GLOBUS en est le partenaire dans le commerce de détail. NOUVEAUTÉ: Globus lance dans le domaine des plats à emporter et, dans les restaurants, différentes déclinaisons de harengs nouveaux.



Restaurant zum Grünen Glas
8001 Zürich
Tél. +41 44 251 65 04
info@gruenesglas.ch
www.gruenesglas.ch

POUR 4 PERSONNES

SAUCE

2 échalotes hachées, ½ c. à c. de sel, 1 dl de vinaigre balsamique, 2,5 dl d'huile de noix, 3 c. à s. de persil frais (haché), 2 c. à s. de basilic (coupé en lanières)

LÉGUMES FRAIS

Respectivement 1 poivron rouge et 1 jaune, 2 c. à s. d'huile d'olive, 1 courgette verte et 1 jaune (coupées en tranches de 4 mm d'épaisseur), 1 aubergine (coupée en tranches de 4 mm d'épaisseur), 4 asperges blanches, (pelées, coupées en losanges), 2 cœurs d'artichauts frais, 2 échalotes hachées, 2 gousses d'ail (pressées), 3 branches de thym et de romarin, du sel et du poivre, 160 g de feuilles de laitue fraîche

Sauce

Mélanger tous les ingrédients et les mettre dans un plat.

Légumes frais

Couper en quatre les poivrons, badigeonner la peau d'huile d'olive et mettre au four pendant environ 5 minutes (chaleur de voûte ou grill). Retirer la peau avec un couteau, saler et poivrer et mettre dans la sauce. Faire revenir des deux côtés dans de l'huile d'olive les légumes apprêtés dans une poêle en téflon ou sur une poêle à griller. Ajouter l'ail écrasé et les herbes fraîches.

Conseil

Varié les légumes selon la saison et les goûts.



à la carte

Salade marinée de légumes

Contact

Hugo Dubno AG
Industriestrasse 11
5604 Henschiken

Tél. +62 885 77 00
E-Mail: order@dubno.ch

www.dubno.ch





Des menus sans viande au resto U ne font plus débat dans l'opinion publique et l'on se passe de viande en d'autres occasions que pour jeûner. Les plats végétariens ne sont plus une exception ni dans la cuisine étoilée, ni dans les fast-foods et ni au rayon convenance. La nature nous offre une richesse presque infinie en matière de légumes, ce qui permet de créer de merveilleux plats, quel que soit le secteur. De nombreux consommateurs se rendent peu à peu compte que la consommation de viande est excessive en Occident et souhaitent manger végétarien pour être en accord avec leur conscience, mais aussi pour leur corps. Les légumes sont de moins en moins assignés au rôle de simple garniture et d'« incontournable bon pour la santé » pour se parer des vertus de plat principal à part entière.



Cuisine étoilée verte

Des chefs, comme le Suisse Pietro Leemann qui mise dans son restaurant milanais Joia sur la cuisine végétarienne, le célèbre chef autrichien Paul Ivic, le très dynamique chef allemand – végétalien – Attila Hildmann ou le chef végétarien du moment Yotam Ottolenghi donnent l'exemple: les légumes dans leurs variations les plus incroyables peuvent se transformer en un grand plat gastronomique. Bien mis en scène, on remarquera à peine l'absence de la viande. Même le pape de la cuisine française Alain Ducasse crée un menu entièrement composé de légumes, sans renoncer pour autant à saler l'addition. Même dans les meilleurs restaurants, faire figurer un plat végétarien au menu est de bon ton: les légumes attirent et sont présentés – à juste titre – sous cet angle dans la cuisine étoilée!

Légumes à emporter

Les plats végétariens à emporter ou ceux qui proposent toute une série de repas sans viande poussent comme des champignons.



Même la grande chaîne de hamburgers, à l'enseigne rouge et jaune, propose aussi un Vegi Burger. Le kebab du coin vend aussi souvent des falafels comme alternative à la brochette de viande. Le Suisse le plus célèbre de la cuisine végétarienne s'appelle Rolf Hiltl. Ses restaurants Tibits sont conçus comme un pont entre la culture du

restaurant végétarien et celle du take-away. La famille Hiltl se passe entièrement de viande sur sa carte depuis 1898, mais la cuisine végétarienne est aussi en plein boom dans d'autres endroits. Les salades à composer soi-même sur place arrivent en tête de l'offre des plats à emporter.

URBAN GARDENING

en permettant de retrouver le lien perdu à la nourriture comme produit naturel. Les légumes ont le vent en poupe non seulement dans la restauration, mais aussi à la maison!



Le jardinage urbain se trouve à la croisée des chemins entre un retour aux produits locaux et l'engagement personnel. L'exploitation de la plus petite parcelle urbaine pour le jardinage prend aussi désormais pied en Suisse. Qui n'a pas déjà rêvé de planter soi-même ses tomates ou d'avoir son propre plant de fraises? L'idée de l'autosuffisance avec les légumes et les fruits que l'on a plantés amène de plus en plus de citadins au jardinage. Le jardinage urbain favorise une alimentation équilibrée, riche en légumes, le recyclage local des déchets compostables et des eaux usées, tout



Gastroveggies – de la garniture au grand plat



Voilà longtemps qu'il n'est plus nécessaire d'être végétarien par conviction pour choisir de temps à autre un plat végétarien dans un menu. En effet, les plats végétariens ont pratiquement perdu ce petit goût fade de « renoncement ». Ils ne sont pas seulement sains, mais peuvent aussi faire jeu égal avec des plats de viande, tant sur le plan visuel que gustatif.

partenaire

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



**RUDESSE
ET CHARME,
TYPIQUEMENT
SBRINZ.**



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

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

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

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

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

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

Contact

Sbrinz Käse GmbH
Merkurstrasse 2
6210 Sursee

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

www.sbrinz.ch

Fournisseurs:
EMMI Interfrais, Intercheese AG,
Prodega, CCA

à la carte

Filet de bœuf «Crevasse»



POUR 4 PERSONNES

FILET DE BŒUF «CREVASSE»

4 filets de bœuf de 160–180 g, 4 tranches de jambon cru, de l'huile d'arachide, 3 dl de sauce au jus de viande, 1 dl de vin rouge, 170 g de légumes de saison (carottes, haricots, tomates cerises, brocoli, etc.), un peu d'huile d'olive et de beurre de choix, sel et poivre

Placer le jambon cru sur une plaque à gâteaux entre deux papiers de cuisson et poser dessus deux plaques à gâteaux ou deux poêles à frire. Faire sécher dans un four préchauffé à 200 °C.

Légumes

Laver les légumes de saison, les apprêter et les cuire à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir ensuite 1 minute dans l'eau glacée. Garder un peu d'eau de cuisson et faire chauffer les légumes dans un mélange d'huile d'olive et de beurre à parts égales. Saler et poivrer, dresser. Laisser une place au centre pour la viande.

Filet de bœuf «Crevasse»

Faire revenir le filet de bœuf dans l'huile d'arachide de chaque côté pendant environ 3 minutes. Placer sur la grille du four, saler et poivrer, puis faire cuire au four pendant 20 minutes à 80 °C. Déglacer la casserole avec le jus de rôti, ajouter le vin rouge de qualité, réduire de moitié. Faire chauffer les morceaux de foie gras sur une assiette pendant 5 minutes avant de servir. Ciseler le filet, saler et poivrer. Placer le foie gras dans la fente et laisser de nouveau environ 5 minutes au four. Préparer et dresser les légumes, placer la viande au centre, entourer de sauce et mettre une chips de jambon cru sur la viande.

Servir avec des pommes de terre nouvelles ou des pommes de terre à raclette.



tendances
gastronomiques

La cuisine alpine en mutation

Cuisine alpine et cuisine de refuge de montagne sont deux concepts bien distincts. La cuisine alpine a bien plus à proposer qu'une saucisse à rôtir accompagnée d'une sauce à l'oignon ou qu'une escalope grillée à outrance avec des frites. Il n'y a pas que dans l'univers de la mode que l'on reprend des matières et des motifs traditionnels. En cuisine aussi, la tendance à faire du neuf avec du vieux gagne du terrain. La cuisine alpine est en pleine mutation:

les recettes consistantes sont préparées et présentées avec plus de raffinement et de sophistication, sans pour autant perdre de leur typicité.

La cuisine alpine contemporaine allie deux valeurs supposées contradictoires: tradition et modernité. L'imbrication de ces deux aspects est un élément tendance de la cuisine créative. Le côté authentique de la nature, son «retour aux fondamentaux» et le désir de valeurs et de produits locaux incitent les chefs des montagnes à la conquête de nouveaux sommets.

Local et «simplicité» ne sont pas fatalement synonymes, mais un peu de sobriété peut mettre un plat en valeur. La nouvelle définition de la cuisine

locale nous fait redécouvrir l'ancien: pourquoi ne pas garnir les knöpfli d'une émulsion de truffe et d'une chiffonnade de poireau? Ou agrémenter les saveurs bien connues par des associations inattendues? Les fleurs colorées des prairies alpines trouvent aussi souvent le chemin dans nos assiettes.

Le monde alpin rustique et l'homme urbain: tradition et modernité se fécondent également dans la gastronomie alpine, donnant naissance à un hybride intéressant. De la haute cuisine sur les hauteurs ventées.

Redéfinir le local ne signifie pas se détourner de la modernité, mais au contraire faire entrer la tradition dans le futur! La – haute – cuisine alpine n'a pas fini de nous réserver des surprises.





nouveau partenaire
de la guilde

Vallombrosa et Tamborini Carlo SA



Contact

Tenuta Tamborini
via Mött 4
6980 Castelrotto

Tél. +41 91 608 18 66
myholiday@vallombrosa.ch

www.vallombrosa.ch



Contact

Tamborini Carlo SA
Via Serta 18
6814 Lamone

Tél. +41 91 935 75 45
info@tamborinivini.ch

www.tamborinivini.ch



Vallombrosa est situé au cœur du Malcantone à Castelrotto où a eu lieu, voilà plus de 100 ans, la «renaissance» du Merlot. La situation idyllique au milieu des vignobles et les chambres d'artistes décorées avec goût offrent une vraie détente aux visiteurs. Situé au pied du Monte Lema, Vallombrosa est un point de départ idéal pour les amateurs de randonnées et de vélo. Le domaine de Vallombrosa est aussi un «Bed and

Breakfast» depuis 2005. Pour les amateurs de vin, le domaine organise des visites des vignobles et des dégustations des vins Tamborini, commentées par des professionnels. L'Enoteca offre également la possibilité de déguster tous les vins du Malcantone ainsi que des spécialités régionales.



La société de négoce en vins de Carlo Tamborini a été fondée en 1944. Depuis 1968, elle est dirigée par Claudio Tamborini. Les 25 ha de vignobles sont implantés sur les meilleurs terroirs du canton du Tessin. Claudio Tamborini, déjà couronné

par plusieurs prix nationaux et internationaux, a été élu en 2012 Meilleur viticulteur de l'année. Tamborini est depuis 2016 partenaire officiel de la Guilde et fier de représenter le canton viticole le plus méridional de Suisse.



à la carte

Filet de sandre rissolé

POUR 4 PERSONNES

SANDRE

320 g de sandre (morceau du milieu),
jus de citron, sauce Worcestershire, sel,
poivre, farine

RELISH MANGUE-MAÏS

¼ d'oignon, 5 g de sucre, 15 g de vinaigre
de vin blanc, 15 g de maïs, ½ piment,
100 g de bouillon, 2 g de graines de
moutarde, 2 g de curcuma, 3 g de fécule,
50 g de mangue en dés, jus de citron

PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS

200 g de petits pois frais, 300 g de
pommes de terre, 70 g de lait,
30 g de crème, sel, poivre, 10 g de beurre,
menthe fraîche (à volonté)



SPAGHETTI AUX LÉGUMES

200 g de légumes-racines, carottes, carottes
jaunes, chou-rave, céleri, etc., sel,
poivre, huile d'olive

Sandre

Couper le filet de sandre en portions de 80 g, mariner dans le jus de citron, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre, fariner et rissoler (sans cuire à point). Réserver au chaud.

Relish mangue-maïs

Faire cuire pendant 10 minutes les oignons, le sucre, le vinaigre, le maïs, le piment, le bouillon, les graines de moutarde et le curcuma, puis lier avec la fécule. Ajouter à la fin la mangue en dés.

Rectifier l'assaisonnement avec du jus de citron et du sucre à volonté.

Purée de pommes de terre et petits pois

Cuire légèrement à la vapeur les pommes de terre et les petits pois. Faire chauffer le lait, la crème et la menthe, puis mixer avec les petits pois. Passer au presse-purée les pommes de terre bien cuites et mélanger avec les petits pois en purée. Ajouter du beurre, saler et poivrer.

Spaghetti aux légumes

Couper les légumes en lanières (comme des spaghettis) et saisir au wok dans de l'huile d'olive. Saler et poivrer.

nouveau partenaire
de la guilde

Cafina® fait la différence

Le café est un art de vivre et sa préparation, une science. Un ristretto ne se prépare absolument pas comme un latte macchiato et la préparation d'un espresso n'a rien à voir avec celle d'un café crème.

Cafina® est synonyme, depuis plus de 78 ans, d'innovation et de perfection en matière de développement et de fabrication de machines à café destinées aux restaurants et à la restauration d'entreprise. Cafina® a une mission: concevoir et fabriquer la meilleure machine pour la préparation entièrement automatique de cafés – en simplifiant durablement la vie des restaurateurs exigeants.

Depuis plus de trente ans, Cafina est implanté à Hunzenschwil. On y trouve, aux côtés de la production, l'administration, le centre de service et la logistique, ainsi que tout l'univers du café qui s'adresse aux cinq sens.

Au milieu des années 80, Cafina® a repris la représentation générale des produits Melitta pour la restauration en Suisse. La collaboration a connu un tel succès que Melitta est devenu, quatre ans plus tard, l'actionnaire majoritaire de Cafina®.

À la sortie des chaînes modernes de production, toutes les machines Cafina® entièrement automatiques sont testées sur des bancs d'essais de longue durée spécifiques. Elles ne sont livrées qu'après les avoir tous réussis.

Une fois les machines installées, la technologie «Automatic Coffeequality System» garantit une qualité élevée constante. Elle contrôle en continu tous les paramètres importants et effectue automatiquement toutes les corrections nécessaires.

Cafina®, en toutes circonstances, pour un café excellent

Cafina® a la machine pour répondre à tous les besoins: excellente qualité de café, vitesse maximale pour les hôpitaux ou facilité d'utilisation pour les plats à emporter. Nos 150 collaborateurs font le maximum. Jour après jour. Tasse après tasse.

Cafina® a étendu son expertise en matière de préparation entièrement automatique de café au plus haut niveau et maintes fois démontré sa

position de leader avec de nombreuses innovations.

Aujourd'hui, la qualité proverbiale des machines Cafina® entièrement automatiques garantit également leur longévité. C'est la raison pour laquelle investir dans une machine à café Cafina® s'avère rapidement rentable.

Cafina® a le réseau de service le plus dense

Les techniciens du service après-vente Cafina® connaissent un grand nombre de machines à café – et si, par hasard, un café n'a pas son goût habituel, ils sont sur place dans les deux heures. Cafina® a le réseau de service après-vente le plus dense de Suisse, autonome en Romandie.



Plus de cinquante techniciens du service après-vente s'engagent, rien qu'en Suisse, pour le plaisir du café au plus haut niveau, car tous nos techniciens Cafina® sont experts en café.

Ils savent exactement à quoi doit ressembler un café et quel goût il doit avoir. Pour cette raison, ils travaillent aussi longtemps que nécessaire sur chaque machine jusqu'à ce que le client et eux-mêmes soient entièrement satisfaits du résultat.

Cafina® fait un excellent travail

Les machines à café Cafina® entièrement automatiques font indubitablement un meilleur café – avec un design qui supprime leurs concurrentes. Pour ne citer qu'elles, les machines «Cafina® c35» et «Cafina® XT6» ont remporté un reddot Design Award.

L'importance que Cafina® attache à l'assurance qualité se voit confirmée par le «Certificat de qualité eduQua» décerné par l'«Association Suisse pour Systèmes de Qualité et de Management» (SQS). Cafina® a obtenu cette certification très convoitée il y a dix ans pour la première fois.

À la fin de la journée de travail, le programme «Clean in Place» de Cafina® nettoie tout seul, sur simple pression d'un bouton, chaque machine, dans le respect des normes les plus élevées comme l'atteste le certificat HACCP.



Contact

Cafina SA
Machines à café
Route de Denges 28c
1027 Lonay

Tél.+41 62 889 42 42
Fax +41 62 889 42 83
info@cafina.ch

www.cafina.ch

cafina®
Une entreprise du Groupe Melitta

partie d'un théâtre	métal rouge-brun	lentille	monde physique		courroies	âpre au toucher	1	fumeurs l'exhalent		pension	île de la Polynésie française	cri de douleur	phénomène de diffusion				
					astuce					raison (chinois)			2				
élément radio-actif				8				simple, sot									
					sert à broyer		9			interjection pour appeler							
suite de noms		lichen filamentueux le meilleur						mèche de cheveux				frapper violemment					
réseau express régional (abrév.)			6	<p>Nous tirons au sort des prix de la Guilde d'une valeur totale de CHF 730.-.</p> <p>1^{er} PRIX Repas insolite au Landgasthof Schönbühl, à Schönbühl, petit apéritif, dîner, nuitée, entrées pour le spa d'une valeur de CHF 480.-.</p> <p>2^e PRIX Soirée culinaire et didactique à l'hôtel-restaurant Bären, à Oberbotligen, d'une valeur de CHF 150.-.</p> <p>3^e PRIX Un bon pour le restaurant zum Grünen Glas, à Zurich, d'une valeur de CHF 100.-.</p>					accumulation			10					
ardeur	magistrat romain		jalousie										enjeu	chiffre, nombre		colline	
saison chaude		5											propre				
		4											article indéfini				
paradis terrestre		mammifère plantigrade											vaste étendue d'eau				
règle, ordonnance																	
													couleur		tranquille		
défunte	stupide		métal malléable										avec audace				
										hyménoptère					Empereur de Russie		Cheville de fer pour maintenir la roue
vent du Nord		changement de peau			aurochs					exister							
représentation						berlingot de Cambrai											
affirmation					7					joyeux (pl.)							
posture						Etudiant en médecine											

Toutes nos félicitations aux gagnants des derniers mots croisés (mot à trouver: GENERATION):
 1^{er} prix: Margrit Lindegger, 5015 Erlinsbach, 2^e prix: Daniel Grin, 1470 Estavayer-le-Lac, 3^e prix: Rosmarie Egger, 9473 Gams



1^{er}
PRIX

Landgasthof Schönbühl à Schönbühl, BE

Un dîner à confectionner et à déguster.

Retrouvez vos manches pour préparer votre propre menu: mélangez les ingrédients du steak tartare, levez les filets des truites et faites flamber le chateaubriand...

Passez ensuite la nuit dans une belle chambre double et baignez-vous le lendemain dans le Solbad & Spa de Schönbühl. Vous êtes les bienvenus!

Landgasthof Schönbühl // Alte Bernstrasse 11 // 3322 Urtenen-Schönbühl // Tél. +41 31 859 69 69
 www.gasthof-schoenbuehl.ch

2^e
PRIX



3^e
PRIX

Hotel-Restaurant Bären à Oberbottigen

Cuisinez avec Christian Mettler, du Bären, à Oberbottigen, votre propre menu de 4 plats. Vous préparerez vous-même chaque plat, avec l'aide du chef. Et vous dégusterez un vin différent pour accompagner chaque plat. Une soirée culinaire inoubliable et didactique.

Restaurant zum Grünen Glas à Zürich, ZH

Bistrot et restaurant cosmopolite dans la belle maison des corporations avec jardin romantique, bar et lieu de rencontre agréable: un cocktail unique de chic urbain discret et de charme de la vieille ville, le restaurant zum Grünen Glas s'adapte à vos souhaits et à votre humeur. Il ne peut pas se résumer en quelques clichés à la mode. Il faut en faire l'expérience.

Hotel-Restaurant Bären // Matzenriedstrasse 35
 3019 Bern-Oberbottigen // Tél. +41 31 926 14 24
 www.baeren-oberbottigen.ch

Restaurant zum Grünen Glas // Untere Zäune 15
 8001 Zürich // Tél. +41 44 251 65 04
 www.gruenesglas.ch

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@gastrouisse.ch
 Délai de participation: **31 août 2016**. Les prix de la Guilde ne sont pas convertibles en espèces. Les gagnants seront informés par écrit. Le recours à la voie juridique est exclu. Il ne sera pas échangé de correspondance au sujet du concours. Vous trouverez la solution dans le prochain numéro.

à la carte

Pêche à la vanille et sabayon de pêche blanche



POUR 4 PERSONNES

PÊCHE À LA VANILLE

2 pêches, ½ gousse de vanille, 3 dl d'eau,
2 dl de vin blanc, 85 g de sucre

SABAYON

10 g de jus de citron, 110 g de jaune d'œuf
(pasteurisé), 30 g de liqueur de pêche blan-
che, 5 g de sucre vanillé, 50 g de purée de
framboises, 30 g de sucre

Pêche à la vanille

Porter l'eau avec le vin blanc et le sucre à ébullition dans une casserole. Ouvrir la gousse de vanille dans le sens de la longueur, en retirer les graines et l'ajouter. Mettre les moitiés de pêches dans cette infusion et laisser mijoter environ 5 minutes. Réserver et laisser macérer. Peler les pêches et les trancher finement en éventail. Réserver l'infusion.

Sabayon

Chauffer brièvement la purée de framboises avec le sucre dans une petite casserole. Réduire l'infusion de pêches à 3,5 dl. Ajouter le jus de citron, le jaune d'œuf, la liqueur et le sucre vanillé et battre en ruban au-dessus d'un bain-marie.

Dressage

Verser le sabayon dans un verre et dresser sur une assiette avec les pêches disposées en éventail et la purée de framboises.

Conseil

Penser à une boule de glace à la crème acidulée (dans une corbeille en gaufre) pour la touche finale.



partenaire

GLATZ transforme la nuit en jour grâce aux parasols à LED

Ces deux modèles de parasols du fabricant suisse GLATZ ne laissent aucun client dans l'ombre. Le parasol à mât central FORTELLO® LED et le PALAZZO® Style pour grands espaces protègent du soleil, de la pluie et du vent pendant la journée, mais permettent aussi de prolonger jusque tard dans la nuit les moments de convivialité grâce à leurs lampes à LED.

Juste à temps pour le coup d'envoi de la saison de plein air, GLATZ joue à nouveau un rôle précurseur en matière de protection contre le soleil en innovant pour l'hôtellerie et la restauration. Au lieu de nécessiter l'installation de projecteurs dans les buissons, les modèles FORTELLO® LED et PALAZZO® Style diffusent dès la tombée de la nuit une chaleureuse lumière blanche – réglable en deux intensités.

Pour le FORTELLO® LED, les bandes LED sont déjà intégrées dans les baleines, alors que pour le PALAZZO® Style, le système d'éclairage sans fils peut être doté de 8 lampes à LED en option. Avantage important: en fonction des heures d'ouverture de l'établissement, ces deux modèles de parasols peuvent être mis en service 24 heures sur 24. Non seulement ils transforment la nuit en jour, mais ils séduisent aussi par leur esthétique et leur fonctionnalité par tous les temps. Styliste grand format, le PALAZZO® Style convient parfaitement pour les grandes surfaces extérieures. Il marque des points grâce à ses détails attrayants, même si la vitesse du vent atteint 100

km/h, et peut être manié à la manivelle ou sur demande par moteur intégré radiocommandé.

Ni trop grand ni trop petit, le FORTELLO® LED est idéal pour les surfaces de taille moyenne en plein air. Grâce à son principe d'ouverture servo à contra-rotation, il est facile à manier; son mât divisible et son faible poids lui permettent d'être transporté facilement et installé rapidement. Lorsque l'obscurité arrive, ces deux parasols fonctionnent comme source de lumière; ils ne se contentent pas de donner de l'ombre pendant la journée, mais protègent également avant tout contre les rayonnements ultraviolets.

Avec le label de qualité «UV-Protection», GLATZ garantit une protection maximale possible de plus de 98% contre les UV pour tous les revêtements de ses parasols. Sur les terrasses d'hôtels ou dans les bars branchés, une chose est sûre: le FORTELLO® LED et le PALAZZO® Style sont des parasols pour le jour comme pour la nuit, qui apportent un véritable rayon de lumière aux milieux de la restauration.

Contact

Glatz AG

Neuhofstrasse 12
8500 Frauenfeld

Tél. +41 52 723 64 64

E-Mail: dc@glatz.ch

www.glatz.ch

Glatz
Shade in Swiss Quality

nouveau partenaire
de la guilde

La société beck konzept ag se présente



À gauche, l'hôtel-restaurant Balm de Beat et Sandra Stofer à Meggen À droite, l'hôtel Vogelsang de Reto et Brigitte Burkhard à Eich

Nous sommes ravis d'être un nouveau partenaire de la Guilde et de nous présenter comme ensemblier pour l'aménagement intérieur de la restauration et de l'hôtellerie!

Contact

beck konzept ag
Gewerbezone 82
6018 Buttisholz

Tél. +41 929 60 30
E-Mail: info@beck-konzept.ch

www.beck-konzept.ch

beck konzept
gastro hotels shops

La société beck konzept ag dessine, conçoit, planifie, vend, fabrique et installe des produits innovants pour le secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Nous adaptons systématiquement tout ce que nous faisons aux besoins de nos clients et de leurs hôtes.

Notre travail honnête ainsi que des produits de haute qualité, un sens aigu du service et de l'amabilité nous ont permis de gagner depuis plus de 40 ans la confiance de nos partenaires. Nous devons notre croissance soutenue à la satisfaction de nos clients dans toute la Suisse, parmi lesquels de nombreux établissements de la Guilde.

Notre clientèle bénéficie à l'échelle nationale de la longue expérience et des connaissances techniques étendues de

beck konzept. Nos planificateurs élaborent des concepts avantageux, adaptables, axés sur l'avenir et centrés sur le bien-être des clients. Les solutions bien pensées sont adaptées aux concepts gastronomiques et spatiaux de chaque établissement. Nous voulons que nos clients puissent rentabiliser leurs investissements à long terme. Conseil, construction et service complet – la société beck konzept ag vous propose tout cela sans multiplier les interlocuteurs, avec rapidité, flexibilité et un maximum de simplicité.

Nous sommes heureux de pouvoir accompagner par notre travail d'ensemblier les restaurateurs et hôteliers dans la réalisation de leurs idées et leurs projets.

Appelez-nous, nous sommes à votre service!

nouvelles

Cuisiner comme les grands



Après le succès de l'année dernière et la forte affluence, divers établissements de la Guilde organisent, cette année aussi, en coopération avec «Viande Suisse» le cours de cuisine gratuit pour les enfants de 6 à 12 ans.

Pour manger sainement avec plaisir!

Avec le cours de cuisine «Cuisiner comme les grands», «Viande Suisse» et la «Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers» veulent familiariser les jeunes de 6 à 12 ans à une approche réfléchie de l'alimentation. La joie de cuisiner ensemble et d'apprécier ce que l'on a préparé est essentielle. De vrais professionnels apprennent à ces cuisiniers en herbe comment réaliser de délicieux menus avec des produits frais et beaucoup 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.



S'inscrire maintenant au cours de cuisine ...

Dans toute la Suisse, 26 établissements de la Guilde proposent des cours de cuisine pour les enfants.

Restaurant zum Grünen Glas	sa 14.5.		15 Uhr
Hotel-Restaurant Ronalp	ma 17.5.	lu 8.	15 Uhr
Hotel Landgasthof Staila	me 18.5.		15 Uhr
Hotel-Restaurant Catering Tenne	me 18.5.		15 Uhr
Gasthof Eisenbahn	me 18.5.	me 25.5.	15 Uhr
Hotel-Restaurant Posta	me 18.5.	me 25.5.	15 Uhr
Restaurant Braui	sa 21.5.		15 Uhr
Hôtel-Restaurant Lacotel	me 8.6.	me 15.6.	15 Uhr
Rössli Illnau	me 8.6.	me 21.9.	15 Uhr
Hotel-Restaurant Bären	me 15.6.		15 Uhr
Hotel Ambiance	me 15.6.		15 Uhr
Speiserestaurant Bahnhofli	me 15.6.		15 Uhr
Rössli Adligenswil	ve 8.7.		15 Uhr
Stump's Alpenrose	me 13.7.	sa 16.7.	15 Uhr
Berggasthaus Niederbauen	je 14.7.	je 11.8.	15 Uhr
Landgasthof Rösslipost	me 17.8.	me 31.8.	15 Uhr
Landgasthof Hüttenleben	me 24.8.	me 16.11.	14.30 Uhr
Restaurant Zollhaus	me 28.9.		15 Uhr
Hotel-Restaurant Ochsen & Lodge	me 26.10.		15 Uhr

... sans oublier les super prix à gagner!

Nous tirons au sort parmi tous les participants du cours: **du 1^{er} au 15^e prix**, un livre de cuisine pour chaque enfant «Sasi, la Gourmande» et un bon d'une valeur de CHF 20.– pour un menu pour enfants dans un restaurant de la Guilde de son choix.

Vous trouverez des informations détaillées sur les restaurants participants sur viandesuisse.ch/cours_cuisine_enfants

Inscription sur www.gilde.ch



Alles andere ist Beilage.



Une entreprise familiale pour les cuisines professionnelles

Depuis 50 ans, Hugentobler révolutionne les cuisines professionnelles. Avec passion, un savoir-faire approfondi et des processus inhabituels qui simplifient nettement le quotidien en cuisine. Une histoire hors du commun...

Comment tout a commencé

1966: alors que Bâle-Ville introduit le droit de vote pour les femmes et que le canton de Zurich rejette cette loi, Fredy Hugentobler – du service externe de la Kreis AG St. Gallen – découvre les cuisines professionnelles. La mise en service de la première installation de distribution des repas à la chaîne pour 1200 personnes à l'hôpital de l'île à Berne le fascine. Sans être cuisinier de profession, il étudie avec son équipe les techniques culinaires du monde de la restauration en Suisse et à l'étranger.

L'innovation, telle est la recette

L'équipe Hugentobler vendait des appareils qui facilitaient le travail en cuisine et simplifiaient les achats... ou les inventait: à commencer par la plaque à pâtisserie perforée pour les fours à chaleur tournante, suivie, en 1984, par le système de banquet HG 2000 pour combi-steamer permettant de dresser des assiettes sans utiliser de cloche. D'autres inventions virent également le jour: le GreenVac pour le conditionnement sous vide sans sac, le Hold-o-mat légendaire avec plus de 30 000 appareils installés dans les cuisines en Europe, ou encore le concept «freeze'n'go» pour une meilleure qualité

de conservation et de préparation des plats. Entretemps, les innovations de Hugentobler s'imposent dans les systèmes de cuisson modernes helvétiques et sont des incontournables dans de nombreuses cuisines d'Allemagne et de Suisse.

Hugentobler aujourd'hui

Leader du marché, Hugentobler système de cuisson suisse SA a un chiffre d'affaires de 30 millions de CHF. Prestataire global, la société assure le développement, la fabrication, la formation, la distribution et la maintenance pour des systèmes de cuisson et des équipements de grandes cuisines modernes. En 2010, Fredy Hugentobler a remis la responsabilité de l'entreprise familiale entre les mains de son fils Reto. En 2013, la société a emménagé à Schönbühl, dans les nouveaux locaux du «Kochparadies». Elle compte 6 sites et quelque 115 collaborateurs au service de l'industrie gastronomique. 40 chefs expérimentés du service extérieur et intérieur ainsi que 30 techniciens de service et monteurs fréquentent au quotidien les cuisines de Suisse et d'Allemagne.

50
JAHRE ANS
INNOVATION



1986 Système de banquet HG 2000



1995 Hold-o-mat®



2000 freeze'n'go®



2005 Le fourneau suisse



2012 Reg-o-mat®



Contact

Hugentobler Système de cuisson Suisse SA

Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl

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

www.hugentobler.ch



Concours pour cuisiniers amateurs

Envoyez votre recette maintenant et gagnez des prix fabuleux

À vos casseroles

Cuisinières et cuisiniers amateurs, attention: Après l'énorme succès du concours «Cuisinier amateur de Suisse 2015» à la recherche de la meilleure cuisinière ou du meilleur cuisinier amateur, la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers et Cuisine de Saison lancent cette année la deuxième édition.

Saisissez cette opportunité et montrez-nous et à tout le pays vos talents culinaires. Un mixeur Solis

Extreme Blender d'une valeur de CHF 800.– ainsi qu'un stage d'une semaine dans le restaurant de la Guilde Kemmeriboden-Bad à Schangnau attendent la gagnante ou le gagnant.

Comment participer ? Envoyez-nous une recette de votre création, avec des tomates et du fromage comme ingrédients principaux. Parmi les envois les plus originaux, un jury en choisira 18 et

invitera leurs auteurs à participer fin août /début septembre à la demi-finale dans un établissement de la Guilde de leur région. Les six gagnants de la demi-finale s'affronteront le 26 septembre au Belvoirpark à Zurich pour décrocher le titre de «Cuisinier amateur de Suisse 2016». Tentez votre chance et participez maintenant !

Vous trouverez des informations détaillées et le formulaire d'inscription sur www.gilde.ch

1er prix

Stage d'une semaine dans les cuisines de l'auberge Kemmeriboden-Bad à Schangnau ainsi qu'un mixeur Solis Extreme Blender d'une valeur de CHF 800.–

2e prix

Stage d'une journée dans un établissement de la Guilde et une machine Kitchenaid d'une valeur de CHF 550.–

3e prix

Stage d'une journée dans un établissement de la Guilde et des bons d'achat chez Globus d'une valeur de CHF 500.–

Du 4e au 6e prix

Bon de la Guilde d'une valeur de CHF 100.– et un mixeur Bamix Swiss-Line d'une valeur CHF 279.–





Retour sur le concours Cuisinier-amateur 2015

Qui crée le meilleur plat à la viande de bœuf et aux oignons? Cuisine de Saison a lancé voilà un an un défi aux cuisiniers-amateurs suisses qui n'ont pas ménagé leurs efforts. Les recettes les plus intéressantes ont été sélectionnées parmi la centaine reçues par la rédaction. Dans six établissements différents, des femmes et des hommes ont con-

couru pour accéder à la finale qui s'est déroulée en septembre dernier à l'école hôtelière Belvoirpark de Zurich. Les plats des finalistes ont prouvé que les ingrédients imposés permettaient de laisser cours à la créativité. Tous ces cuisiniers enthousiastes ont placé le jury face à un choix cornélien au moment de distinguer le meilleur plat.



AVEC ENTHOUSIASME
René F. Maeder, président de la Guilde et membre du jury, a été impressionné par les différentes créations «bœuf et oignons» des candidats.

AVEC CRÉATIVITÉ
Ragoût de bœuf, côte couverte de bœuf ou viande de bœuf hachée ont fait concurrence aux médaillons de bœuf (à g.).



AVEC AMBITION
Martin Joller (à d.), qualifié pour la finale au restaurant «Krone» de Sihlbrugg (en bas), a servi un steak de côte couverte de bœuf avec une purée de petits pois.



AVEC DU FUMÉ
Karin Pisani (en haut) a fait partie des finalistes avec un filet de bœuf fumé, accompagné d'une purée de pommes et pommes de terre et d'oignons frits.



AVEC HARDIESSE
Anouk Pagani (à g.) a préparé des raviolis grillés avec sauce au porto et aux oignons. Roland Perret au cours de la demi-finale avec Flavia Zarro, directrice culinaire de Cuisine de Saison (en bas).



AVEC FRAGRANCE
Anja Steiner, créatrice de recettes pour Cuisine de Saison (en haut), a félicité Barbara Jost à Kandersteg pour sa soupe à l'oignon et à la fleur de lavande avec des petits gâteaux de viande.



AVEC LA SAUCE À L'OIGNON ET PRUNEAUX
C'est le ragoût de bœuf (en haut) d'Adina Wicki (à g.) qui a séduit le jury et remporté la 1ère place.



AVEC FIERTÉ
Christine Kunovits, rédactrice en chef de Cuisine de Saison, et René F. Maeder, président de la Guilde (tous deux sans bouquet), avec les finalistes du 1er concours du Meilleur cuisinier-amateur suisse. De gauche à droite: Marin Joller, Martin Welti, Karin Pisani, Barbara Jost, Adina Wicki et Anouk Pagani.



Tous les comptes rendus sur les épreuves éliminatoires et la finale ainsi que la vidéo sont consultables en ligne. saison.ch/fr/cuisiniers-amateurs/

nouvelles

Rendez visite à nos nouveaux membres



Restaurant bim Buume

Hannes Baumann
Bahnhofstrasse 44, 4806 Wikon LU
Tél. +41 62 751 03 13
essen@bimbuume.ch, www.bahnhoefli-wikon.ch



Restaurant Stiva Veglia

Tino Zimmermann
Miez Vitg 6, 7130 Schnaus GR
Tél. +41 81 925 41 21, Fax +41 81 925 41 33
stiva@veglia.ch, www.stiva.veglia.ch



Hotel-Restaurant Stüa Granda

Doris Fanconi
7610 Soglio GR
Tél. +41 81 834 03 33, Fax +41 81 834 03 35
info@stuagranda.ch, www.stuagranda.ch



Restaurant Landhaus

Gino Kobi
Appenzellerstrasse 73, 9424 Rheineck SG
Tél. +41 71 888 12 60, Fax +41 71 888 88 64
info@landhaus-rheineck.ch, www.landhaus-rheineck.ch



Restaurant Öpfelbom

Marion Gabathuler
Unterstütlistrasse 16, 9470 Buchs SG
Tél. +41 81 740 58 18
info@oepfelbom.ch, www.oepfelbom.ch



Landgasthof Löwen

Patrick Fritschi
Hauptstrasse 27, 8583 Sulgen TG
Tél. +41 71 644 80 40, Fax +41 71 644 80 45
info@loewen-sulgen.ch, www.loewen-sulgen.ch



Restaurant des Bains

Johann Stauffacher
Route de Berne 1, 1580 Avenches VD
Tél. +41 26 675 36 60, Fax +41 26 675 15 37
zurcher@restaurantdesbains.ch
www.restaurantdesbains.ch



Restaurant Johannisburg

Daniel Knobel-Gisler
Burgweg 22, 8852 Altendorf SZ
Tél. +41 55 442 16 16, Fax +41 55 442 16 43
info@johannisburg.ch, www.johannisburg.ch



Grunder's Buechwäldli

Patrick Grunder
Hauptseestrasse 131, 6315 Morgarten ZG
Tél. +41 41 750 12 94, Fax +41 41 750 48 98
grunders@bluewin.ch, www.buechwaeldli.ch



Gasthaus Engel

Raphael Wey
Brünigstrasse 100, 6072 Sachseln OW
Tél. +41 41 660 36 46
info@engel-sachseln.ch, www.engel-sachseln.ch



Hotel Restaurant Gerbi

Mischa Hasler
Hertensteinstrasse 48, 6353 Weggis LU
Tél. +41 41 392 22 24, Fax +41 41 392 22 25
gerbi@alexander-gerbi.ch, www.alexander-gerbi.ch



Restaurant Spycher

Bernard Perren
Steinmattweg 7, 3920 Zermatt VS
Tél. +41 27 967 20 41, Fax +41 27 967 52 60
info@aristella-zermatt.ch, www.aristella-zermatt.ch



Hotel-Restaurant Hannigalp & Spa

Olivier Andenmatten
Heiminen 468, 3925 Grächen VS
Tél. +41 27 955 10 00, Fax +41 27 955 10 05
info@hannigalp.ch, www.hannigalp.ch



Restaurant Veltliner Keller

Claudio Derungs
Schlüsselgasse 8, 8001 Zürich ZH
Tél. +41 44 225 40 40, Fax +41 44 225 40 45
info@veltliner-keller.ch, www.veltliner-keller.ch



Hertenstein Panorama Restaurant

Daniela Ettisberger
Hertensteinstrasse 80, 5408 Ennetbaden AG
Tél. +41 56 221 10 20, Fax +41 56 221 10 29
info@hertenstein.ch, www.hertenstein.ch

Membres passifs désormais actifs



Hotel Seehof AG

Rudolf Eberl
Voa Davos Lai 26, 7077 Valbella GR
Tél. +41 81 384 35 35, Fax +41 81 384 35 88
hotel@seehof-valbella.ch, www.seehof-valbella.ch



Hotel Arancio, Ristoranti da capo

Roger Nanzer
Strada Collinetta 78, 6612 Ascona TI
Tél. +41 91 791 23 33, Fax +41 91 791 58 02
hotel@arancio.ch, www.arancio.ch

Changement d'établissement



Wirtschaft zur Eintracht

Roland Häusermann
Reutlingerstrasse 67, 8404 Winterthur
Tél. +41 52 242 15 40
info@eintracht-reutlingen.ch, www.eintracht-reutlingen.ch



Restaurant Vordergeissboden

Peter Biberberger
Vordergeissboden 5, 6300 Zug ZG
Tél. +41 41 711 05 41
info@petersvordergeissboden.ch, www.petersvordergeissboden.ch

Bienvenue à nos nouveaux partenaires



beck konzept ag

Gewerbezone 82, 6018 Buttisholz
Tél. +41 41 929 60 30, Fax +41 41 929 60 31
info@beck-konzept.ch, www.beck-konzept.ch



Cafina AG Kaffeemaschinen

Römerstrasse 2, 5502 Hunzenschwil
Tél. +41 62 889 42 42, Fax +41 62 889 42 83
info@cafina.ch, www.cafina.ch



Tamborini Carlo SA

Strada Cantonale, 6814 Cadempino
Tél. +41 91 935 75 45, Fax +41 91 935 75 49
info@tamborinivini.ch, www.tamborinivini.ch



Trägerverein Culinarium

Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez
Tél. +41 71 552 13 30, Fax +41 71 552 13 49
info@culinarium.ch, www.culinarium.ch

Changement de génération

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

Rédaction
René-François Maeder
Annette Weber
Marc Schneider
Sophie Meyer

Parution
2 fois par an,
printemps / automne

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, Villarepos
www.hugphotos.ch

imprimé en
suisse



J' 
Prosecco
et toi?

Prosecco de *Goccia d'Oro*
on ne peut que l'aimer.