

POUR MOI, LA MEILLEURE  
DES MÉDECINES, C'EST  
UN SENTIMENT DE SÉCURITÉ  
DANS LE MONDE ENTIER.



Nous mettons tout en œuvre afin que vous restiez en bonne santé ou recouvriez la santé.

Vous et nous poursuivons un même objectif : votre santé. En effet, rien ne vaut une vie saine. C'est pourquoi nous vous apportons un conseil professionnel et une médecine de premier ordre, dans le monde entier. Contactez-nous pour optimiser votre couverture d'assurance. Téléphone 0800 80 90 80. [swica.ch](http://swica.ch)

POUR LA MEILLEURE DES MÉDECINES.

**SWICA**

# GUILDE

*La qualité, une notion vaste*

Les valeurs de la Guilde

*Saveurs d'automne*

Noix saines et recettes irrésistibles

*Conserver les produits de saison*

Déshydrater, sécher et faire des conserves





COMMANDEZ  
MAINTENANT:

GILDE<sup>guide</sup>

GOURMET GUIDE  
2014/15



GILDE Gourmet  
Guide APP



www.gilde.ch



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

Commandez dès aujourd'hui votre exem-  
plaire personnel sur notre site [www.gilde.ch/shop](http://www.gilde.ch/shop) ou demandez à votre restaurateur  
de vous remettre le dernier Guide gastrono-  
mique de la Gilde 2014/15.



### Une question de style

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

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

Schwob AG, Kirchbergstrasse 19,  
3401 Burgdorf, [schwob.ch](http://schwob.ch)

**Schwob**  
textiles of Switzerland



www.gilde.ch

## Chers hôtes,

La Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers fête cette année ses 60 ans. Depuis sa fondation en 1954, beaucoup de choses ont changé. Pourtant, l'une d'elles est restée immuable: la qualité et l'hospitalité sont toujours au centre de nos efforts.

Depuis déjà 60 ans, la Gilde est synonyme de qualité, de créativité et d'hospitalité. La visite d'un restaurant de la Gilde doit, pour l'hôte, être un événement à la fois culinaire et social. Notre objectif suprême est d'avoir des clients heureux, qui reviennent volontiers et nous recommandent.



Mais quels sont les facteurs influençant la satisfaction de nos hôtes? Il s'agit pour l'essentiel de la qualité, en particulier celle de la cordialité ressentie, du contact humain et des prestations fournies. Le client juge le rapport qualité/prix et évalue si l'offre le convainc ou pas.

Au sein de la Gilde, nous en sommes parfaitement conscients. C'est pourquoi nous accordons une grande importance au fait de tester et de vérifier régulièrement ces critères dans nos établissements membres grâce à un questionnaire créé spécialement à cet effet. Ces prochains temps, nous allons nous intéresser tout particulièrement au thème de la qualité dans la Gilde. Avec ce numéro, nous voulons vous faire découvrir de quelle manière nous la vivons, de même que l'hospitalité qui lui est étroitement liée.

Comme vous le découvrirez, ce n'est pas chose facile. La qualité et les prestations sont en effet perçues de manière très individuelle. Pourtant, la qualité signifie toujours et partout des hôtes heureux et des collaborateurs motivés, qui font de l'habituel des instants exceptionnels, et qui fournissent des prestations venant droit du cœur.

En ce sens: **bienvenue auprès de la Gilde.**

*R.F. Maeder*

R.F. Maeder



Absolument  
fiable –  
au contraire  
de la météo.



Le nouveau terminal de paiement yoximo de SIX Payment Services place la barre encore plus haut: toujours plus fiable, plus endurant et plus fonctionnel.

- Partout la meilleure connexion disponible via le réseau mobile 3G ou WLAN
- Des paiements encore plus rapides, grâce à la fonction sans contact
- Un accu longue durée pour un maximum d'autonomie
- La sécurité de bout en bout grâce à la certification PCI PTS 3.x
- Un boîtier robuste qui ne craint pas les chocs
- Une intégration simple dans l'infrastructure de caisse via WLAN ou Bluetooth

Pour en savoir plus: [www.six-payment-services.com/yoximo](http://www.six-payment-services.com/yoximo)



## Sommaire



### gilde à point

La qualité, une notion vaste 6  
La Gilde, un gage de qualité 8



### Tendances gastronomiques

Saveurs d'automne 10  
Conserver les produits de saison 16



### Partenaire de la Gilde

Hug: we love your creativity 15  
CCA Angehrn a 50 ans 29



### Nouvelles de la Gilde

Impressions de la fête d'anniversaire et de l'AG de la Gilde 18  
Moments de plaisir avec la Dinner Box «mydays» 21  
Un spot télévisé charmant pour la Gilde 21  
Le développement de la journée des cuisiniers de la Gilde 23  
Mots croisés avec prix attractifs 24

### gilde à la carte

Recettes des cuisines de la Gilde à partir de la page 9

## IMPRESSUM

© Copyright  
by Bureau de la Gilde  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zurich  
Tél. +41 (0)44 377 52 90  
Fax +41 (0)44 377 55 14  
[www.gilde.ch](http://www.gilde.ch)  
[gilde@gastrosuisse.ch](mailto:gilde@gastrosuisse.ch)

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

Rédaction  
René-François Maeder  
Annette Weber  
Katharina Dunigan  
Beat Straubhaar  
Matthias Nold

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](http://www.marcusgyger.ch)  
Karl-Heinz Hug, Barberèche  
[www.hugphotos.com](http://www.hugphotos.com)

imprimé en  
**suisse**

# GILDE bon

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

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

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





# LA QUALITÉ

UNE NOTION VASTE!

**La qualité a de nombreuses facettes et peut être perçue très différemment d'un hôte à l'autre. La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers lui accorde une importance particulière. Des expériences positives et l'envie de bien manger répondent actuellement à un besoin.**

Pour être en mesure d'évaluer la qualité des établissements membres, la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers a introduit une autodéclaration, le «règlement des couronnes», il y a déjà quelque temps. Vérifiée chaque année, cette évaluation garantit qualité et sécurité au client, l'assurant que «tous les établissements de la Guilde mettent l'accent sur le soin apporté à la culture de la table». De nos jours, décevoir un hôte, c'est le perdre, les alternatives étant nombreuses. Au contraire, les expériences et impressions positives sont vite relayées sur les réseaux sociaux, constituant la meilleure publicité possible pour les gastronomes et leurs prestations. La Fédération Suisse du Tourisme n'a pas tort lorsqu'elle affirme que «la qualité est le facteur décisif d'un succès durable». Mais que signifie exactement cette notion de qualité?

## La qualité a de nombreuses facettes

Au Moyen Age, les érudits philosophaient déjà sur la qualité, donnant de cette notion des définitions variées dans la littérature. «Qualité» vient du terme latin «qualis», qui signifie «de quelle sorte». Au premier abord, la qualité désigne donc la nature, l'espèce ou la valeur d'un produit ou d'un service. Souvent, elle est perçue comme le degré d'adéquation

entre les exigences ou les attentes à l'égard d'un produit et de ses caractéristiques. C'est cette théorie de l'attente qui a engendré les systèmes de gestion de la qualité courants que l'on trouve aujourd'hui essentiellement dans l'industrie. Pourtant, la qualité a de nombreuses facettes. Complexe, elle ne peut être définie qu'à l'aide de mécanismes bien spécifiques. Dans le domaine des services, par exemple, le client est considéré comme le facteur le plus important. C'est lui qui définit les exigences, qui décide si un produit ou un service possède ou non la qualité souhaitée. Son jugement, couplé aux applications nécessaires à l'assurance de la qualité, est devenu un facteur de concurrence, jouant un rôle central pour le succès de l'entreprise. Mais l'évaluation de la qualité dépend aussi et toujours du contexte.

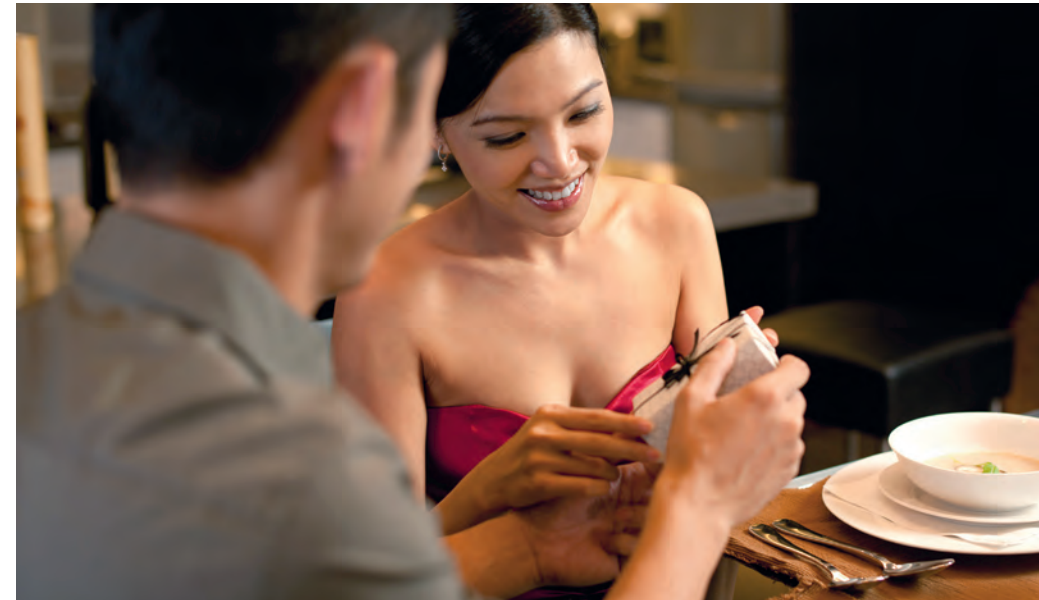
## Répondre aux exigences les plus élevées

Le terme de qualité ne recèle donc pas uniquement une évaluation, mais aussi la nature même d'un produit ou la fourniture d'une prestation. Dans le domaine de la gastronomie, c'est cependant aussi une attitude. La qualité exige ici que tous les acteurs impliqués dans le processus répondent aux plus hautes exigences possibles. Une étude de l'office

cantonale de l'économie et du tourisme des Grisons, réalisée en 2013, parvient à des conclusions intéressantes. «Dans le domaine de l'hébergement, l'individualité fonctionnera à l'avenir mieux que jamais par le truchement de l'originalité et de l'expérience sociale... Il y a déjà longtemps que le tourisme individuel ne se définit plus par le lieu, mais par les rencontres.» Dans ce contexte, la restauration se profile comme l'architecte idéal des liens sociaux. A propos de la qualité de la gastronomie, les auteurs de l'étude estiment que «la nouvelle conception de la qualité dans le domaine de l'alimentation est plus que jamais couplée à la stabilité de la qualité de vie et des compétences. Elle marie l'envie et le plaisir de manger aux exigences élevées en matière de santé.»

## Bonheur et qualité

Complexe, riche en ramifications, empli de sens, la qualité suscite la réflexion et libère les sentiments. Ce terme peut toutefois aussi n'être qu'une enveloppe vide, surtout lorsqu'il est compris comme une valeur. Au final, ce sont en effet de nombreux paramètres qui font que la qualité déclenche un sentiment de bonheur et crée la qualité de vie. L'aspect durable ayant déjà été évoqué, en voici trois



autres, qu'il convient de souligner tout particulièrement: la créativité, l'esthétique et l'authenticité. Cette dernière a acquis un rôle particulier dans la gastronomie. De plus en plus de consommateurs apprécient la traçabilité des produits et la proximité avec les producteurs. Des notions telles que les grandes avenues commerçantes, le stress des courses ou le rythme du travail à la chaîne sont désormais volontiers remplacées par l'essence de la bonne chair et des bons vins ou la lenteur de ces plaisirs gustatifs. De nos jours, le luxe ou l'abondance de biens séduisent moins que la découverte consciente et l'envie de bien manger.

«La bonne cuisine devient toujours plus le but du voyage», affirme l'étude grisonne. Un bilan certainement valable pour toute la Suisse. Avec son label de qualité qu'elle a choisi de s'imposer, la Guilde a créé une bonne base initiale. «Une préparation fraîche ne signifie pas encore fait maison», précise à juste titre le règlement des couronnes des entreprises de la Guilde à propos de sa conception de la qualité.





# LA GUILDE

UN GAGE DE QUALITÉ!

«Nous nous réjouissons chaque jour d'accueillir nos hôtes» précisent les valeurs fondatrices de la **Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers**. «Se réjouir» signifie aussi offrir jour après jour à ses hôtes une qualité élevée dans des domaines variés. Voici comment la **Guilde** travaille sans cesse à réaliser cet objectif.



Appartenir au «pour cent à part» de la gastronomie suisse signifie se battre sans relâche pour la qualité. Les résultats d'un sondage réalisé au sein de la **Guilde** et à l'extérieur de celle-ci sur divers thèmes montrent qu'il ne s'agit pas d'une promesse en l'air des membres de l'organisation: même ceux qui n'en font pas partie associent notamment la **Guilde** à la notion de qualité. Ceux qui seraient, de leur propre aveu, volontiers membres de la **Guilde**, soulignent tout particulièrement cet aspect.

Pour les membres également, la qualité est un thème primordial. Cette année, la **Guilde** a adopté le principe qui veut que «chacun soit le meilleur dans son domaine et dans sa classe». Celui qui arbore une couronne offre, en tant que restaurant simple et confortable servant une bonne cuisine

classique, les meilleures prestations possibles à ses hôtes. Avec quatre couronnes, il en va de même, mais dans la gastronomie de haut-vol. Ce n'est pas un hasard si l'une des cinq valeurs que la **Guilde** s'est attribuée l'an dernier est la suivante: «Chaque établissement de la **Guilde** offre une qualité élevée constante à son niveau.»

Et cela n'est pas valable que pour la cuisine. La **Guilde** suisse des Restaurateurs-Cuisiniers exige de ses membres un engagement particulier en tant qu'hôtes. Le service ne fait pas exception à la règle. Aujourd'hui déjà, chaque établissement souhaitant être admis au sein de la **Guilde** doit se soumettre à une procédure sur plusieurs niveaux, dont fait partie un contrôle de qualité. La **Guilde** souhaitant s'occuper encore davantage de cet aspect,

chose que ses membres souhaitent également, le système de gestion de la qualité est en train d'être remanié. Au lieu d'être simplement remplacé par un autre, le système actuel sera affiné et légèrement élargi. Les prestations en cuisine conserveront le plus grand poids: quand l'estomac est comblé, l'individu est heureux. Le service prendra en revanche plus d'importance. L'encadrement attentif, la cordialité et la prévenance du service feront l'objet d'une attention plus soutenue, bien qu'ils soient déjà évalués aujourd'hui. Enfin, l'ambiance ou la présentation des tables vaudront aussi quelques points. Les contrôles de qualité de la **Guilde** sont déjà effectués de manière anonyme aujourd'hui. De la sorte, nos hôtes sont certains de choisir un établissement de qualité lorsqu'ils optent pour l'un de nos membres.

## Soupe de champignons à la crème gratinée et baguettes à la viande séchée de cerf

### Ingrédients

#### Soupe de champignons à la crème

240 g	de chanterelles fraîches, lavées, coupées
120 g	de pommes de terre crues, coupées en paysanne
50 g	d'échalotes hachées
50 g	de lard maigre
7 dl	de fond de légumes
2 dl	de crème
25 g	de beurre

#### Liaison du gratin

100 g	de crème battue
3	jaunes d'œuf

#### Décoration

pain torsadé foncé  
viande séchée de cerf  
des Grisons  
un peu de sel  
poivre multicolore  
(pour assaisonner)

### Préparation

#### Soupe de champignons à la crème

Faire suer les échalotes et le lard dans un peu de beurre. Ajouter les pommes de terre et les chanterelles et mouiller de fond de légumes. Après 20 minutes, quand les pommes de terre sont presque tendres, ajouter la crème et réduire en purée au mixeur. Assaisonner et faire gratiner dans des coupelles. Décorer de petites baguettes.

#### Hôtel Bellavista

Bernhard und Corinna Kleger  
7513 Silvaplana

Tél. +41 (0)81 838 60 50  
Fax +41 (0)81 828 89 88  
info@bellavista.ch  
www.bellavista.ch



# SAVEURS D'AUTOMNE

Les écureuils savent depuis longtemps ce que des études récentes ont une fois de plus démontré: les noix sont des fournisseurs de graisses saines, dont l'influence sur notre santé et notre bien-être est positive. Mais alors que les écureuils grignotent toutes sortes de noix et de graines en vue de l'hiver s'enrobent d'une épaisse couche de graisse, les individus qui consomment fréquemment des noix sont plus minces que ceux qui y renoncent.



## Gâteau de Hasli

### INGRÉDIENTS

**500 g de pâte brisée ou feuilletée, 200 g de sucre, 2 œufs, 200 g de noisettes moulues, 2,5 dl de crème à café, 1 c. à c. de cannelle, sucre en poudre pour saupoudrer**

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 °C. Abaisser la pâte à gâteau et en foncer une plaque ronde de 28 à 30 cm de diamètre, préalablement graissée. Piquer la pâte à la fourchette. Mélanger tous les autres ingrédients en masse épaisse et la répartir sur la pâte. Cuire environ 35 minutes dans le tiers inférieur du four. Découper l'aigle du district de Hasli dans une feuille de papier. Une fois le gâteau refroidi, y poser le chablon et saupoudrer de sucre glace. Retirer ensuite délicatement la feuille de papier.

Salées ou sucrées, les noix se marient à toutes sortes de mets. Actuellement, on les trouve grillées ou caramélisées dans les salades de saison, sur les gâteaux aux fruits, en fines tranches ou hachées en guise de croûte savoureuse de plats de poisson et de viande, ou dans les créations glacées. Grâce à leur teneur élevée en protéines (10 à 20 pour cent), les noix sont particulièrement intéressantes pour les végétariens et les végétaliens. Les laits d'amande ou de noisette sont également de plus en plus populaires.

Cependant, de nombreuses noix n'en sont pas, mais appartiennent à la catégorie des fruits à noyaux (voir encadré à droite). Vous trouverez ci-contre les recettes de deux gâteaux typiquement helvétiques avec de vraies noix: le gâteau de Hasli et la tourte aux noix des Grisons. Nous vous souhaitons «Bon appétit!».

Les noix sont riches en sels minéraux, vitamines et acides gras monoinsaturés et polyinsaturés. Très grasses, elles contiennent suivant les variétés 45 à 75 pour cent de graisses, importantes pour l'organisme. Car les acides gras monoinsaturés ont un effet positif sur le taux de cholestérol. D'autre part, l'être humain est incapable d'assimiler de nombreuses vitamines sans l'aide des acides gras polyinsaturés issus de l'alimentation. Si vous souhaitez perdre du poids tout en restant en bonne santé, ne renoncez donc en aucun cas aux noix! Naturellement, il convient de les consommer en quantités raisonnables, au risque de ressembler rapidement à un écureuil sur le point d'hiberner!

## Tourte aux noix des Grisons

### INGRÉDIENTS

**GARNITURE: 200 g de sucre, 200 g de noix grossièrement hachées, 30 g d'amandes effilées, 3 dl de crème, 2 c. à s. de miel, 1 œuf. PÂTE: 280 g de farine, 1 pincée de sel, 180 g de beurre, 130 g de sucre, 1 œuf**

### PRÉPARATION

Caraméliser le sucre (à feu moyen), ajouter les noix et les amandes effilées et les faire griller brièvement avec le caramel. Ajouter la crème et porter à ébullition. Retirer la casserole du feu. Lorsque la masse a légèrement refroidi, ajouter le miel. Bien laisser refroidir le mélange.

Tamiser la farine et le sel dans une grande jatte. Couper le beurre en morceaux et le frotter à la farine. Ajouter le sucre et l'œuf et pétrir jusqu'à l'obtention d'une belle pâte. Laisser reposer la pâte deux heures. Abaisser un peu plus de la moitié de la pâte en rond sur du papier sulfurisé et en foncer le moule à gâteau. Relever les bords d'environ 3 cm puis verser la garniture sur la pâte.

Abaisser le reste de pâte en forme de couvercle et badigeonner le bord d'eau. Poser ce couvercle, d'un diamètre légèrement inférieur, sur le gâteau. Replier les bords du gâteau sur le couvercle (1 cm environ) et les souder en pressant avec les dents d'une fourchette. Piquer encore des trous dans le couvercle avec la fourchette. Découper des cœurs dans le reste de la pâte et en décorer la tourte. Badigeonner la pâte de jaune d'œuf. Préchauffer le four à 180 °C et glisser la tourte dans le bas du four pendant une heure.

Sortir la tourte du four et la laisser refroidir légèrement. Dès qu'elle est tiède, la démouler et la poser sur une grille.



## Des noix idéales en guise d'en-cas

Toutes les noix n'en sont pas! Les véritables ne sont entourées que de leur coquille boisée, comme les noisettes, les noix et les noix de macadamia. Les quatre noix les plus appréciées à l'apéritif ou comme en-cas n'en sont pas:



### Noix de cajou

Les noix de cajou sont en fait le noyau de l'anacardier. Elles poussent dans l'akène qui se développe à l'extrémité du pédoncule de la pomme de cajou. L'écorce de la noix de cajou est toxique, raison pour laquelle les noix ne sont vendues que décortiquées et mondées. Elles sont principalement cultivées en Inde, en Afrique de l'Est et au Brésil.



### Arachide

Au sens botanique du terme, l'arachide n'est pas une noix. C'est une légumineuse, qui parvient à maturité dans la terre. Les cacahuètes sont particulièrement appréciées dans la cuisine asiatique. Sous nos latitudes, elles sont indissociables de la période de l'Avent. Riches en vitamines B et E, ces fruits doux contiennent beaucoup de saines protéines.



### Amandes

Les amandes, l'une des noix les plus appréciées en Suisse, sont en fait le noyau d'un fruit. Elles appartiennent donc à la famille des fruits à noyaux. Originaires d'Asie, elles sont aujourd'hui aussi cultivées en Espagne, aux USA et en Italie. Elles contiennent beaucoup de vitamines essentielles, de sels minéraux, de protéines et d'oligo-éléments.



### Pistaches

Sous la coque dure de la pistache ne se cache pas une noix mais le noyau d'un fruit. Les pistaches poussent sur des arbres qui peuvent mesurer jusqu'à 12 mètres de hauteur et atteindre un âge canonique de plusieurs siècles. Originaires de Perse, les pistaches occupent un rôle de premier plan dans la cuisine orientale.



# Légumes au vinaigre stérilisés à la vapeur



## Ingrédients

Pour 4 bocaux de 5 dl:  
env. 1 kg de beaux légumes, mûrs mais pas excessivement. Par exemple courgettes, poivrons, carottes, brocoli, chou-fleur ou concombre.

Pour le jus  
1 l de vinaigre de vin blanc  
1 c. à s. de graines de moutarde  
100 g de sucre

## Préparation

Rincer des bocaux à conserves à l'eau très chaude en veillant à ce que le joint en caoutchouc soit intact. Les poser immédiatement, tête en bas, sur une plaque perforée et les stériliser (5 min. à 100 °C).

Mettre ensuite le joint en caoutchouc en place, en veillant à tourner la languette sur le côté et non vers la bride, pour faciliter l'ouverture par la suite.

## Préparation

Laver, éplucher et couper les légumes en morceaux. Les disposer dans les bocaux stérilisés jusqu'à 3 cm sous le bord supérieur. Réchauffer les ingrédients du jus dans une casserole et verser celui-ci dans les bocaux de manière à en recouvrir le contenu. Fermer la bride.

Poser les bocaux sur la plaque perforée et les stériliser une vingtaine de minutes à 100 °C au steamer ou au steamer combiné. Retourner les bocaux encore chauds et les poser sur un linge de cuisine. Les recouvrir d'un autre linge. Lorsqu'ils sont froids, faire un test d'étanchéité: en tirant légèrement sur la languette en caoutchouc, le bocal ne doit pas pouvoir s'ouvrir. Aucune bulle d'air ne devrait en outre apparaître à l'intérieur. Si de l'oxygène a pénétré dans le bocal, répéter la stérilisation (5 min. à 100 °C), laisser refroidir sur la tête et refaire le test d'étanchéité.

Entreposées dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière, les conserves se gardent environ une année. Les légumes au vinaigre sont délicieux avec de la raclette ou des viandes.

## Préparation

### Médailлон d'élan

Bien assaisonner le filet d'élan, puis le paner avec les fruits à coque broyés. Saisir dans l'huile, puis laisser reposer 10 minutes au four à 120 °C. Découper de belles tranches avant de servir.

### Duo de Schupfnudeln

Cuire séparément en robe des champs les deux variétés de pommes de terre, éplucher et passer au presse-purée. Incorporer une moitié de l'œuf et de la farine dans chacune des purées. Bien assaisonner et façonner de jolies quenelles fines et allongées. Blanchir à l'eau salée et dorer au beurre.

### Présentation

Dresser joliment les médaillons d'élan, les Schupfnudeln, le chou rouge braisé et le jus de truffe.

## Ingrédients

### Médailлон d'élan

1 filet d'élan  
200 g de fruits à coque broyés  
2 œufs  
farine  
assaisonnement

### Duo de Schupfnudeln

200 g de pommes de terre bintje  
200 g de pommes de terre bleues  
100 g d'œufs  
80 g de farine  
assaisonnement  
30 g de beurre

### Décoration

4 portions de chou rouge braisé  
un peu de jus de truffe

# Médailлон d'élan en croûte de fruits à coque sur lit de chou rouge braisé



### Landgasthof Ochsen

Jörg und Judith Lenzin-Munari  
5063 Wöllflinswil

Tél. 062 877 11 06  
info@ochsen-woelflinswil.ch  
www.ochsen-woelflinswil.ch



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



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



WINE CARE  
**HYPRO**  
**APAG**  
GASTRONOMIEBEDARF

**ABEGGLEN PFISTER AG**  
Abegglen Pfister AG  
6014 Luzern  
041 280 81 33  
info@hypro.ch www.hypro.ch



Flânerie culinaire dans le canton du Tessin par Dominik Altorfer

Assiette d'entrées «A touch of tropical house Frutigen» et création de desserts «Spring fever» par Patricia Brandenberger



FORTELLO® . 400 x 400cm . Protection solaire UPF 50+

«On retrouve ses homologues dans les meilleures maisons ou pour le moins - devant.»

**Glatz**  
Shade in Swiss Quality

Découvrez votre parasol idéal: [glatz.ch](http://glatz.ch)  
Contactez-nous par e-mail: [anfrage@glatz.ch](mailto:anfrage@glatz.ch)  
Ou demandez conseil via notre hotline:

**+41 52 723 66 44**

## «We love your creativity»

**Dominik Altorfer et Patricia Brandenberger ont gagné un stage à Changhaï à l'issue du concours Creative Tartelettes organisé par la maison Hug.**

Leur mission était de créer une assiette d'entrées/amuse-bouche et une autre de desserts. Un stage dans un hôtel de luxe à Changhaï attendait les meilleurs candidats!

**3<sup>e</sup> Rang** Sabrina Ackermann, Cafeteria förder-raum, Saint-Gall; Christoph Refert, Cantina Caverna, Lungern; Marlies Zimmermann, Hôpital cantonal de Zoug, Baar

**Classement des apprentis, tous en deuxième année**

**1<sup>er</sup> Rang** Dominik Altorfer; Candrian Catering AG, Zurich  
**2<sup>e</sup> Rang** Anja Stadler; Chrigu Beck, Burgdorf  
**3<sup>e</sup> Rang** Reto Haller; Cantina Caverna, Lungern  
Michaela Kammermann; Hôpital cantonal de Lucerne  
Raphael Weingart; alpha, Thoune

**Classement des professionnels**

**1<sup>er</sup> Rang** Patricia Brandenberger; Brasserie Schiller, Zurich  
**2<sup>e</sup> Rang** Eveline Lenz; Hôpital de l'île, Berne

Le jury de personnalités a par ailleurs décerné son prix dans la catégorie des professionnels à Christoph Refert, Cantina Caverna à Lungern, pour la particularité des détails et ses idées novatrices. Félicitations! En organisant le concours Creative Tartelettes, Hug encourage le potentiel d'innovation des cuisiniers, pâtisseries et confiseurs avec la collaboration de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, de CC Angehrn, de Scana Alimentation, de l'école Rlichemont et du partenaire média Salz & Pfeffer. Le 12<sup>e</sup> concours Creative Tartelettes aura lieu le 9.6.2015. Le prix est un stage à l'hôtel Intercontinental de Sydney, en Australie.



Recettes créatives d'apéritifs, entrées, plats principaux et desserts: [www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch)



## Conserver les produits de saison

Cultiver ses légumes ou ses fruits n'est pas seulement un plaisir, cela permet aussi de savoir exactement ce que l'on a et d'où ils viennent. Absence d'engrais et de pesticides, du soleil à foison et une récolte au moment opportun sont des avantages non négligeables. Seul problème: toute la production arrive souvent à maturité au même moment. Car les tomates ne mûrissent pas en fonction du rythme des repas. Résultat: plus d'un jardinier se retrouve soudain avec des kilos de fruits mûrs en cuisine. Pour ceux qui ne veulent pas manger de la salade de to-

mates deux fois par jour durant quatre semaines, une solution simple, qui a largement fait ses preuves, s'impose: la conserve. Cette méthode peut s'adapter pratiquement à tous les légumes, aux fruits, à la viande et même au poisson. Les possibilités sont innombrables, et vont de la dessiccation à la salaison en passant par la cuisson, le saumurage ou le fumage. Rien ne vaut une conserve maison en guise de cadeau ou pour agrémenter un repas improvisé avec des amis.

### L'art de la dessiccation

Comme les bactéries, les champignons ont besoin d'eau pour vivre. Les fruits et légumes en contiennent beaucoup et offrent ainsi un terrain propice à leur développement. La dessiccation permet d'extraire l'eau des aliments. Cette méthode de conservation, la plus simple, est idéale pour faire ses premiers pas dans ce domaine. Il n'est pas nécessaire de posséder un dessiccateur, mais cet appareil a l'avantage d'accélérer le processus. Sinon, le séchage peut tout à fait se dérouler à l'air ou dans le four.



**Idéal pour:** fruits, légumes tels que tomates ou haricots, fines herbes, tisanes.

### Conservation dans le sucre

Le plus célèbre produit de cette méthode est sans conteste la confiture. Pour garantir la conservation, la teneur en sucre doit être de 70 à 75 pour cent. Les arômes préservés se limitent donc à 25 ou 30 pour cent. Leur cuisson préalable sert en quelque sorte à les concentrer.



**Idéal pour:** fruits coupés ou filtrés (confiture, gelée et sirops), mais également légumes (chutneys).

### Conserves au vinaigre

Cette méthode a pour but de créer un environnement dans lequel les microorganismes nocifs ne peuvent pas survivre. La qualité du vinaigre joue un rôle essentiel, puisqu'il est largement responsable de l'arôme final du produit. Si le goût acide des conserves dérange, l'ajout de sucre permet de l'atténuer. L'imagination ne connaît ici pas de limites: l'utilisation d'épices et de fines herbes permet de donner une touche personnelle à chacune de ses créations.



**Idéal pour:** concombres, oignons, champignons, courgettes, aubergines, carottes.





## Impressions de la fête du 60e anniversaire et de l'AG de la Guilde du 5 mai 2014

336 personnes ont assisté à l'assemblée générale de la Guilde et 511 invités ont célébré dignement le 60e anniversaire de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers à l'occasion d'un dîner de gala organisé au Kursaal de Berne.





VALEUR #7: ASSORTIMENT

# LE SOMMET DU CHOIX.

Scana a tout à vous offrir, des produits secs, frais et surgelés aux boissons, avec et sans alcool, en passant par les articles non alimentaires.

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

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



Votre vrai partenaire en gastronomie

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

## Une douceur signée de la Guilde

Offrez ces merveilleuses truffes de la manufacture Eichberg, spécialement créées pour la Guilde.

Ces truffes au Champagne «Sélection de la Guilde» ennoblies de poussière d'or 24 carats (Fr. 14.50 pour 9 truffes, Fr. 23.50 pour 18 truffes) peuvent être commandées directement au secrétariat de la Guilde au numéro de téléphone +41 (0) 44 377 52 90 ou par e-mail à [gilde@gastrosuisse.ch](mailto:gilde@gastrosuisse.ch)



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



## Moments de plaisir à deux avec la Dinner Box «mydays»

La Magic Box «mydays» est un cadeau pratique et bienvenu.

Surprenez votre partenaire ou vos amis en leur offrant un bon valable pour deux personnes dans l'un des 20 restaurants sélectionnés de la Guilde. Une idée parfaite pour permettre à ceux qui vous sont chers de faire l'expérience de la qualité de vie dans un cadre incomparable. Comme la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, où qualité, créativité et hospitalité sont au premier plan, mydays exige de ses partenaires une qualité irréprochable, jour après jour, ce qui lui permet de garantir des ser-

vices exclusifs et de proposer des activités variées, de l'action aux escapades romantiques en passant par le bien-être. Participez vous aussi aux moments de plaisir de l'existence.

**Commander la Magic Box «mydays»:** secrétariat de la Guilde, tél. +41 (0) 44 377 52 90, e-mail: [gilde@gastrosuisse.ch](mailto:gilde@gastrosuisse.ch)  
Informations complémentaires: [www.mydays.ch](http://www.mydays.ch)



## Un spot télévisé charmant pour la Guilde



La Guilde renforce ses efforts de marketing sur tous les fronts avec un spot publicitaire qui sera diffusé sur les chaînes de télévision suisses à la fin de l'année. Si la Guilde est l'héroïne de ce spot, elle partage l'affiche avec une autre star: Christa Rigozzi.

L'engagement de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers veille à la bonne réputation de la gastronomie suisse depuis soixante ans déjà. Cette association de gastronomes de talent est largement connue, en particulier des professionnels, mais aussi, et de plus en plus, du grand public. La Guilde représente le pour cent à part de la gastronomie suisse et met l'hôte au centre de ses activités, quelles qu'elles soient.

Avec le nouveau spot TV, qui doit être diffusé à la fin de l'année sur les chaînes de télévision suisses, la Guilde veut renforcer ses mesures de marketing et améliorer encore sa notoriété auprès du public: chaque hôte doit devenir un habitué de la Guilde. En plus d'être la star du spot, Christa Rigozzi est aussi une habituée particulièrement fidèle de la Guilde.





## A tous les cuisiniers infatigables de la Gilde: «MERCI» pour votre précieux soutien!

**SEP** Société suisse de la sclérose en plaques



# Le développement de la journée des cuisiniers de la Gilde

La journée des cuisiniers de la Gilde fête cette année ses 20 ans d'existence. Félicitations!

Il y a 20 ans, quelques pionniers de la Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers se réunissaient pour concevoir un événement destiné à améliorer la visibilité de l'organisation auprès du public tout en marquant son engagement social. L'idée de la journée des cuisiniers de la Gilde, désormais traditionnelle, était née.

La première année, 40 000 francs ont été remis à la fondation «Etoile filante» pour enfants. Une année plus tard, 50 000 francs étaient versés en faveur de l'hôpital pour enfants de Kantha Bopha à Phnom Penh. Les fondations de la collaboration durable et réjouissante avec Mars étaient posées la même année. L'entreprise, qui partage l'idée de l'engagement social de la Gilde, sponsorise le riz par le biais de sa marque Uncle Ben's.

Depuis 1997, une grande partie des recettes de cette journée sont versées à la Société suisse de sclérose en plaques. A ce jour, la Gilde a déjà fait don de 1,5 million de francs à la SEP en faveur de la recherche. En outre, des institutions de bienfaisance locales et régionales sont également soutenues chaque année.

Ce succès n'aurait pas été possible sans l'engagement volontaire et infatigable des cuisiniers de la Gilde et de leurs équipes ni, surtout, sans le soutien généreux de nos partenaires et sponsors: après Uncle Ben's, d'autres sont en effet venus s'y ajouter au fil des ans. Merci beaucoup!



## Le risotto traditionnel de la Gilde

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 échalote, finement hachée
- 300 g de riz pour risotto Uncle Ben's
- Beurre, sel, poivre
- 1 dl de vin blanc
- 6 dl de bouillon de poule
- 40 g de Sbrinz AOC

\* 100 g de bolets frais ou 30 g de bolets séchés

Faire revenir les échalotes dans un peu de beurre, ajouter le riz et le faire suer en remuant constamment, jusqu'à ce que les grains soient translucides. Mouiller avec le vin blanc et ajouter le bouillon petit à petit. Laisser cuire env. 15 minutes. Assaisonner et ajouter délicatement les bolets\*. Affiner enfin de beurre et de Sbrinz.

\* Bolets frais: les faire revenir à part dans du beurre, assaisonner et sauter. Ajouter des herbes fraîches (thym, basilic) et un peu d'ail.

Bolets séchés: faire tremper dans de l'eau, égoutter et faire revenir avec le riz.





Mama, papa et des enfants	Boisson au début du menu	Préparer les choses	confiance	Cordon ...	Partie d'une bougie	Court : délicatesse	Prénom masculin	Court : litre	Elle port la couronne	Lettre No. 17	1	
L	▼	▼			Presque perfect, génial				Nom de la rue	Ajout dans une soupe		
Article en pluriel			Il cuit des légumes					6		Blancs d'œufs battus		
L		... d'Orange		2	Hébreu nom du mois			Ville en suisse				
									Cellules germinales			
Chant-eur français † 1978			Rivière en Angleterre						Boisson chaude			
Corps creux, tube	Fille d'Oedipe											
L	▼											
											7	
									Espèce de oiseau	Service de lavage		
Pays entouré d'eau		3	Rentable, bénéfice						... glace	Dessert, Coupe ...		
Obtenir, recevoir									En allemand : pâte	Pendant ce temps		
Rivière en Italie			Court : un canton suisse									
	Vin espagnol											
									Lagon, baie	Métal précieux		
Ingrédient de la bière	5	En allemand : Le requin	Délicatesse, organe		Coupon, billet	La moitié des : aventure			Crédule, stupide	Chose, affair	Avent, déjà	Pièce de : tirer
Affluent de Danube			Diph-tongue		Progrès, pros-père							En italien : oui
Chef d'un hôtel			Prénom féminin			En allemand : oeuf			Dieu creq du vin			Deux-lème voyelle
L					Où j'achète des tartes							

### Nous tirons au sort des prix de la Guilde d'une valeur totale de CHF 772.-

1<sup>er</sup> PRIX

1 nuit avec dîner, vin compris, et petit-déjeuner pour deux personnes à l'hôtel Landgasthof Wartegg à Wigoltingen d'une valeur de CHF 478.-

2<sup>e</sup> PRIX

Menu Eigerness pour deux personnes au restaurant Kirchbühl à Grindelwald d'une valeur de CHF 150.-

3<sup>e</sup> PRIX

Menu de la chasse à 4 plats pour deux personnes au Gasthof zum goldenen Löwen à Langnau d'une valeur de CHF 144.-

## Solution:

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

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](mailto:gilde@gastrosuisse.ch)  
 Délai de participation: **28 février 2015**. 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<sup>er</sup> PRIX

## Landgasthof Wartegg à Wigoltingen (TG)

Le Landgasthof Wartegg est situé à l'écart de toute effervescence citadine. Partez à la découverte des environs sur les itinéraires cyclistes, pédestres ou de patinage en ligne balisés ou de l'un des terrains de golfs avoisinants. Vivez l'héritage culturel des cloîtres, châteaux et édifices historiques nichés dans les vignes ou posés sur les rives du lac de Constance. Choyez vos sens pendant une brève escapade.

### Se détendre, corps et âme

Imaginez: vous pénétrez dans une chambre magnifique, les rayons du soleil filtrent à travers les rideaux de soie, les murs blancs dégagent une atmosphère accueillante et une douce

musique vous invite à vous laisser tomber sur votre lit... Ne vous contentez pas d'en rêver, vivez-le!

### Savourer, corps et âme

La cuisine créative de Jules et Christoph Frei enthousiasme leurs hôtes. La carte des mets est un feu d'artifice de surprises saisonnières. La satisfaction des convives débute dès le choix des produits. Aucune concession n'est faite sur leur fraîcheur et leur origine locale.

Tél. +41 (0) 52 770 08 08 /// [www.landgasthof-wartegg.ch](http://www.landgasthof-wartegg.ch)

2<sup>e</sup> PRIX



## Rest. «La Marmite» Hôtel Kirchbühl, Grindelwald

Repos, gastronomie et hospitalité garantis! L'hôtel de premier ordre Kirchbühl jouit d'une situation exceptionnelle, idéale pour entreprendre diverses activités et excursions. La famille Brawand choisit ses hôtes en leur offrant une hospitalité empreinte de naturel, et ce depuis des générations. La cuisine de l'établissement est connue loin à la ronde. Venez vous aussi la découvrir!

Tél. +41 (0) 33 854 40 80 /// [www.kirchbuehl.ch](http://www.kirchbuehl.ch)



3<sup>e</sup> PRIX

## La chasse vient d'arriver...

... nous en faisons de délicieux menus gastronomiques, des civets racés et d'autres mets délicats. Nos spécialités de poisson exclusives enchantent également nos hôtes. Passez une nuit agréable à l'hôtel Emmental et profitez de la nature le lendemain, sur nos magnifiques itinéraires cyclistes et pédestres.

Restaurant zum goldenen Löwen /// Hôtel Garni Emmental  
 3550 Langnau im Emmental  
 Tél. +41 (0) 34 402 65 55 /// [www.loewen-langnau.ch](http://www.loewen-langnau.ch)



# Truite fumée, figue séchée et poire

## Ingrédients

125 g	de filets de truite fumés, sans peau
50 g	de figues séchées
75 g	de poire
25 g	d'oignon violet
1 g	de fines herbes hachées
20 g	de yogourt nature
1 cl	de mayonnaise
2 cl	d'huile d'olive extra-vierge
¼	de citron, jus et zeste
	Mélange de sel au piment, pour assaisonner

## Préparation

Couper les filets de truite et les figues en petits dés (3 mm). Eplucher la poire, en retirer le cœur et la détailler en petits dés (3 mm) également. Hacher finement les oignons. Mélanger, ajouter le reste d'ingrédients et servir en salade juteuse.

**Hôtel Restaurant Moosegg**  
Daniel Lehmann  
3543 Emmenmatt

Tél. +41 (0) 34 409 06 06  
Fax +41 (0) 34 409 06 07  
hotel@moosegg.ch  
http://www.moosegg.ch

## Préparation

### Tartelettes aux châtaignes

Battre les jaunes d'œuf et le sucre en mousse. Mélanger la purée de châtaignes et le Nocino et y ajouter les morceaux de chocolat. Incorporer la masse au sucre à la purée de châtaignes, faire de même avec la crème fouettée puis la gélatine trempée. Remplir les timbales de mélange, poser une châtaigne caramélisée au centre et laisser reposer quelques heures au réfrigérateur. Démouler, utiliser le biscuit comme couvercle et le mouiller d'un peu de Nocino. Servir décoré d'une châtaigne caramélisée.

### Châtaignes caramélisées au whisky

Faire caraméliser le sucre puis y verser la crème et l'eau. Ajouter les châtaignes congelées et cuire environ 30 minutes, jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Ajouter le whisky pour terminer.

**Hôtel La Romantica,  
Ristorante Giardino**  
Flavio et Sandra Lardi  
7746 Le Prese

Tél. +41 (0) 81 844 03 83  
Fax +41 (0) 81 844 10 33  
welcome@laromantica.ch  
www.laromantica.ch

# Rêve de châtaignes du Valposchiavo

## Ingrédients

### Tartelettes aux châtaignes

Pour 10 pièces

3	jaunes d'œuf
40 g	de sucre
200 g	de purée de châtaignes
25 g	de chocolat au lait, en morceaux
2 cl	de Nocino
3 feuilles	de gélatine
2 dl	de crème fouettée
2 cl	de Nocino (pour imbiber le biscuit)
	Fond en biscuit

### Châtaignes caramélisées au whisky

200 g	de sucre
4 dl	de crème
2 dl	d'eau
1 dl	de whisky
200 g	de châtaignes congelées
10	timbales





La nouvelle série PT  
Top Performance

winterhalter



www.winterhalter.ch/fr/pt-scout



Performances optimales: brillant, rapide, efficace



## CCA Angehrn

CCA Angehrn a inauguré le premier marché Cash + Carry de Suisse en 1964 à Gossau. A l'époque, cette ouverture était considérée comme une œuvre de pionnier dans le commerce de gros national. Au cours des années qui ont suivi, d'autres marchés sont venus s'y ajouter à Frauenfeld, Sargans, Rapperswil, Brüttsellen, Berne, Lucerne, Spreitenbach et Pratteln.

### 50 individus, 50 histoires

L'entreprise célèbre cette année son demi-siècle d'existence et organise diverses actions et manifestations pour l'occasion. Les neuf fêtes d'anniversaire célébrées tout au long de l'année dans les neuf marchés CCA mettent les individus à l'honneur. Sous le titre «50 ans CCA Angehrn – 50 histoires», diverses personnes évoquent ce qui les lie à l'entreprise. Une telle histoire est publiée dans chaque numéro des «Angehrn News».

Les neuf fêtes d'anniversaire célébrées tout au long de l'année dans les neuf marchés CCA mettent également les individus à l'honneur. L'un d'entre eux est Livio Bernaschina. L'histoire qui le lie à CCA Angehrn est plutôt originale: travaillant depuis huit ans au marché CCA de Lucerne, il y a

rencontré son meilleur ami et témoin de mariage. Mais ce n'est pas tout. C'est également au marché CCA qu'il a fait la connaissance de son épouse. «En ce qui me concerne, CCA Angehrn fait véritablement partie de la famille.»

### Fraîcheur et qualité au meilleur prix

Martin Angehrn, directeur de division, connaît l'entreprise familiale depuis son plus jeune âge. Il ne se contente toutefois pas de porter un regard sur le passé, mais s'intéresse aussi à l'avenir. Son plus grand souhait: «Toutes les nouveautés doivent servir les clients et les rendre heureux.» Pour lui, il va de soi que CCA Angehrn va continuer à offrir la fraîcheur et la qualité au meilleur prix aux professionnels de la gastronomie et du commerce de détail.

Cash+Carry  
**CCA Angehrn**  
Frische für Profis.

SwissPrimGourmet –  
la meilleure qualité pour vos menus!

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

Vive le goût! DEPUIS 1890



# Selle de chevreuil, sauce aux myrtilles et chou rouge braisé

## Ingrédients

### Selle de chevreuil aux champignons

480 g	de selle de chevreuil, désossée et parée
80 g	de farce (viande de veau, crème, sel et cognac)
2	crêpines
10 tranches	de jambon cru du Valais
180 g	de bolets et de chanterelles, lavés et coupés
1	échalote, finement hachée
	Eau de vie de vin, sel et poivre du moulin
	Un peu de beurre

### Sauce aux myrtilles

3,5 dl	de fond de gibier
50 g	de chocolat amer
150 g	de myrtilles de Goms
1,5 dl	de crème acidulée
	Un peu de liqueur de myrtilles

### Chou rouge braisé

600 g	de chou rouge, paré et coupé fin
80 g	de pommes, en tranches
1	oignon, finement haché
1	couenne de lard
45 g	de gelée de groseilles
1,2 dl	de vin rouge
4 dl	de bouillon de bœuf
0,5 dl	de vinaigre de pomme
	Sel et poivre du moulin
	Quelques baies de genièvre et feuilles de laurier

## Préparation

### Selle de chevreuil aux champignons

Faire suer les champignons et l'échalote dans du beurre, mouiller avec l'eau de vie, saler et poivrer. Laisser refroidir puis bien mélanger à la farce au veau. Entailler la selle de chevreuil, la mariner et l'enrouler avec la farce aux champignons dans les tranches de jambon cru. L'envelopper de la crêpine puis saisir à la poêle. Poursuivre ensuite la cuisson au four à 55 °C.

### Sauce aux myrtilles

Porter le fond de gibier et les myrtilles à ébullition, mixer et passer au chinois. Ajouter le chocolat noir. Incorporer la crème acidulée et affiner d'eau de vie de myrtilles.

### Chou rouge braisé

Faire revenir le chou rouge, les pommes, l'oignon et la couenne de lard. Déglacer avec le vin rouge et le vinaigre de pomme, saler, poivrer et ajouter les baies de genièvre ainsi que le laurier. Mouiller avec le bouillon de bœuf et poursuivre la cuisson à couvert. Retirer la couenne de lard et incorporer une cuillère à soupe de gelée de groseilles au chou rouge.

Servir avec du chou crémeux et des quenelles de pain.

## Hôtel Restaurant Catering Tenne

Caroline et Ewald Michlig  
3998 Reckingen-Gluringen

Tél. +41 (0)27 973 18 92  
Fax +41 (0)27 973 29 80  
info@tenne.ch  
www.tenne.ch

## Préparation

Porter tous les ingrédients à ébullition. Laisser réduire à feu doux sans cesser de remuer, jusqu'à obtention d'une consistance épaisse.

Remplir des bocaux stérilisés de chutney, presque à ras-bord. Porter un peu de vinaigre à ébullition et le verser sur le chutney. Fermer immédiatement les bocaux.

## Ingrédients

1 kg	de chair de courge, en morceaux
2	pommes acidulées, épluchées, coupées en deux, sans le cœur, détaillées en morceaux
2	oignons, finement hachés
2 c. à s.	de raisins secs
1	petit piment, coupé dans le sens de la longueur, épépiné, détaillé en fines lanières
1 c. à c.	de sel marin
150 g	de sucre de canne
1 c. à c.	de grains de moutarde
2 dl	de vinaigre de pomme

# Chutney de courge et de pomme

