

GILDE



PASTA E BASTA

Provenance, tradition et déclinaisons de pâtes
Cuisine do-it-yourself
Super recettes à essayer



Landgasthof Adler, Grüningen



Magoosh, Zürich



Fifa Sports-Bar,
Zürich

**Cartes menus tendance - tout à fait selon vos idées!
Nous sommes votre partenaire.**

Actuellement jusqu'à 35% rabais sur divers modèles Vinojet.



ABEGGLEN • PFISTER AG

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

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
Iris Lengyel

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

CHERS HÔTES



Soucieux de vous proposer une lecture intéressante, nous sommes toujours à la recherche pour notre magazine de la Guilde de nouvelles évolutions et tendances dans la restauration et dans notre culture culinaire. Cette fois-ci, la rédaction des articles nous a parfois confronté à un dilemme. «Bon» et «sain», nous en sommes conscients, sont deux concepts qui apparaissent de plus en plus souvent côte à côte et leur association témoigne d'un changement évident dans notre culture alimentaire. Car il n'y a pas si longtemps que «bon» était perçu dans le domaine culinaire comme le contraire de «sain».

À une époque où les tendances à une «alimentation allégée en glucides» ou aux intolérances, par exemple au gluten, sont sur toutes les lèvres, où les courgettes sont devenues le plat à la mode de l'alimentation saine, vous allez peut-être vous dire que nous sommes passés à côté de la tendance avec notre article «à point» «Pasta e basta». Mais on estime qu'en Suisse 8 millions de personnes ont consommé 73 130 tonnes de pâtes par année. Autrement dit, nous continuons à manger beaucoup de pâtes et à les aimer.

Nous considérons qu'il est important en tout cas que les matières premières soient naturelles, fraîchement préparées et aussi peu élaborées que possible. Et si le plaisir de plats délicieux est associé à de modestes portions, il est certainement permis de manger, de temps à autre, une assiette de pâtes.

Chers hôtes, nous vous souhaitons une lecture intéressante et serons heureux de vous accueillir prochainement dans un restaurant de la Guilde (... e basta!).

Bienvenue à la Guilde



R.F. Maeder

Président de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

SOMMAIRE

À POINT

5

PASTA E BASTA

8

PÂTES MAISON
AU RESTAURANT
PANORAMA

PARTENAIRES

12

PASTA PREMIUM
AG – LES PÂTES
SUISSES POUR LES
PROFESSIONNELS
DEPUIS 1858

20

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

À PARTIR
DE LA PAGE

10

RECETTES DES CUISINES
DE LA GUILDE

TENDANCES

11

DES SPAGHETTIS
UN PEU
DIFFÉRENTS

14

KOBE, LUMA ET
DRY AGED –
ET LA VACHE
LAITIÈRE?

16

CUISINER AVEC
DE NOUVELLES
PLANTES
ANCIENNES

19

CUISINE
DO-IT-YOURSELF

NOUVELLES

24

MOTS CROISÉS
AVEC TRÈS
BEAUX PRIX

26

AG DE LA GUILDE
2016

29

PUBLICITÉ POUR
LE PLAISIR
DE SE RÉGALER

30

CUISINER COMME
LES GRANDS

à point

Pasta e basta

Les pâtes sont au menu de presque tous les restaurants
et on ne compte plus les amateurs.

Petite enquête sur la provenance, la tradition
et les déclinaisons de ce premier plat si apprécié.

Avec près de dix kilos de pâtes par personne et par an, la Suisse se classe au cinquième rang mondial de la consommation de pâtes. Face à ce chiffre impressionnant, on a du mal à croire qu'il y a 50 ans les pâtes étaient tout aussi inconnues de la plupart des Suisses que les travailleurs italiens qui les ont importées sous nos latitudes. L'expression «pâtes alimentaires» ou plus simplement «pâtes» est l'équivalent de «pasta». Cette dénomination traduit bien ce dont il s'agit. Parce que «pasta» signifie «la pâte» en italien. On se dispute encore sur leur origine: nous viennent-elles peut-être de Chine? Marco Polo en aurait-il rapporté les nouilles en Italie? La vérité concernant la fabrication des nouilles se trouve probablement quelque part à la croisée de l'Occident méditerranéen et de l'(Extrême-)Orient comme d'autres découvertes similaires qui se sont à un moment donné frottées l'une à l'autre. Une chose est claire, la dynastie des Han en Chine connaissait les pâtes en 206 av. J.-C. Cependant le plat préféré des Suisses ne s'est largement répandu qu'avec le séchage des pâtes fraîches, de la «pasta fresca». Il a permis de conserver plus longtemps les pâtes jusqu'alors uniquement fraîches et a facilité leur transport. La technique du séchage a probablement été transmise aux Italiens par les Arabes lorsqu'ils occupaient la Sicile. Néanmoins, on peut affirmer en toute bonne foi que les pâtes sont parties d'Italie à la conquête du monde.

(R)évolution des pâtes

Le tournant culinaire qui a révolutionné les pâtes s'est opéré au Moyen-Âge grâce à un nouveau procédé de cuisson, au séchage et aux nouvelles formes qui en sont nées. Contrairement à l'ancien mode de cuisson au four comme les lasagnes avec un peu de liquide, on s'est mis à les cuire comme les céréales: directement dans un liquide. En outre, la pâte humide a été séchée à l'air, ce qui a permis de la conserver. Au XIV^e siècle, les premières corporations des fabricants de pâtes

italiennes voient le jour et sont réglementées et contrôlées par le pape. Le Vatican fixe entre 1300 et 1400, en particulier dans la ville de Rome, l'emplacement des commerces de pâtes: les magasins doivent être distants d'au moins 50 mètres afin d'éviter les querelles entre les commerçants. Aujourd'hui, nous sommes heureux de pouvoir trouver, dans le moindre petit magasin, au moins une variété de pâtes et un plat de pâtes au menu de la plupart des restaurants.



RECETTES DE BASE

Les composants les plus connus des «primi piatti» sont «aglio e olio», une sauce typiquement italienne, très simple à base d'ail et d'huile d'olive, «bolognese», la sauce à la bolognaise traditionnelle à la viande et la «carbonara» aux œufs frais, à la crème, à l'ail et au lard. Mais ce n'est pas tout, il y a bien sûr plein d'autres plats de pâtes classiques simples et savoureux!

All'arrabbiata: sauce tomate pimentée

Al brodo: servies dans un bouillon

Al burro: servies avec du beurre

Al burro e salvia: au beurre et à la sauge

Amatriciana: dans une sauce tomate savoureuse à la poitrine de porc fumée

Boscaiola: façon bûcheron au lard, aux champignons, à la crème et aux oignons

Marinara: aux tomates, à l'ail, aux herbes, oignons et fruits de mer

Primavera: pâtes printanières avec beaucoup de légumes frais de saison

Puttanesca: en sauce tomate aux câpres, olives et anchois

Variétés et formes

Il y a pâtes et pâtes! Il existe différentes sous-catégories de pâtes en fonction de la couleur, de la forme et du type de pâte employée. On distingue fondamentalement trois groupes de pâtes: la pasta fresca (pâtes fraîches), la pasta secca (pâtes sèches) et la pasta all'uovo (pâtes aux œufs). Cette dernière variété existe aussi comme pasta secca all'uovo, autrement dit des pâtes aux œufs sèches. Les ingrédients varient, essentiellement du fait des variétés de farine et de semoule. Les dénominations «semolato di grano duro» et «semola di grano duro» vous sont peut-être familières. Elles désignent le degré de finesse de la semoule. Tandis que «semolato» signifie que la semoule contient une part minérale de l'enveloppe du grain, autrement dit qu'elle est complète, la «semola di grano duro» du blé dur est moulue comme de la farine et ne contient plus de composants minéraux. Les différentes variétés de farine – épeautre, orge, riz ou châtaigne – peuvent aussi modifier le caractère des pâtes.

On peut donner à la pâte alimentaire la coloration que l'on veut. Les pâtes tricolores en sont l'exemple classique: rouges à base de tomates et vertes à base d'épinards. Dans le sud de l'Italie, on utilise aussi souvent le sépia (le colorant extrait de la poche à encre de la seiche) pour obtenir des nouilles noires.

La fin des noms des formes des pâtes donne souvent au client une indication sur la taille des pâtes commandées. Le suffixe «-elle» se réfère à des pâtes larges comme les tagliatelles, tandis que «-ine» ou «-ini» indique plutôt de petites pâtes comme les tortellinis ou les spaghettonis. Les trois dernières lettres «-oni» font référence à de grandes pâtes comme les cannellonis ou les tortellonis. Il semble impossible de connaître toutes les autres formes tant il y en a dans les différentes régions d'Italie qui ont chacune plusieurs spécialités locales. Farcies, coudées, lisses, rainurées ou en spirale, des agnolotti en passant par les lancette, mezzelune et risi, jusqu'aux trofie et ziti, ce n'est

pas le choix qui manque. Les modes de préparation possibles sont aussi variés que les variétés de pâtes: cannellonis ou lasagnes gratinés au four, orecchiette alle cime di rapa (un premier plat calabrais), spaghetti vongole (aux praires), marubini de la Lombardie et de l'Emilie-Romagne (version proche des raviolis), picci al cinghiale de Toscane (pâtes roulées à la main, au sanglier) ou risoni en forme de petits grains de riz qui peuvent se cuire comme un risotto.

Qui a inventé les pâtes, quand, où et comment n'a finalement que peu d'importance pour l'amateur. L'essentiel, c'est qu'elles existent et que nous puissions nous régaler avec tous ces plats de pâtes présents sur les menus. Pasta e basta!



Photo en haut

Les pâtes à l'encre de seiche produisent un effet visuel très particulier et, présentées avec un accompagnement rouge et vert, elles feront un plat joliment coloré.

Photo de gauche

Quiconque prend le temps de préparer soi-même, par exemple, des ravioli au citron et à la ricotta peut être sûr d'enthousiasmer ses clients!

à point

Pâtes maison au restaurant Panorama

Le restaurant Panorama à Aeschiried au-dessus de Spiez est le rendez-vous des gourmets qui apprécient la cuisine créative. En plus des plats fraîchement préparés, le restaurant a sa propre Panoteca dans laquelle il vend des produits faits maison.

Les hôtes Luzia et Daniel Rindisbacher nous ont permis de regarder les processus de fabrication et de découvrir les raisons et motivations à l'origine de leur passion pour les pâtes et leur production.

Comment fabriquez-vous les pâtes?

Avec une machine – nous transformons environ 100 kg de farine par semaine au cours d'une seule journée de production. Nous faisons des pâtes aux œufs qui sont produites par laminage. Les pâtes coupées sont déposées en petits nids dans des paniers, puis séchées dans un séchoir à pâtes de la maison. Nous ne fabriquons pratiquement que des pâtes sèches. Les raviolis sont notre deuxième produit. Ils sont produits avec une machine semi-automatique, une grande partie du travail étant encore artisanale. Cela n'empêche pas de produire de grandes quantités. Mais nous nous sommes plutôt spécialisés dans les petites quantités, de 30 à 40 kg, avec des farces spéciales.

Nous effectuons aussi des commandes pour des collègues de la Guilde parce que l'on ne trouve pas nos variétés sur le marché.

Quelles sont vos farces spéciales?

Nous venons de faire récemment une farce «Mediterranea» avec des légumes grillés. Nous avons conditionné les pâtes en sachet de deux couleurs avec une pâte rouge à la tomate et une pâte blanche de base.

Existe-t-il beaucoup de couleurs pour la pâte?

Oui, parce que la créativité ne connaît aucune limite. C'est vraiment de l'artisanat et cela dépend

toujours un peu aussi de l'humeur du moment. On peut aussi jouer avec les couleurs. Mais nous n'utilisons pour la coloration de la pâte que des produits naturels, aucun colorant artificiel.

Y a-t-il des différences selon les saisons?

Oui, nous travaillons exclusivement avec des ingrédients de saison. Au printemps, nous avons, par exemple, des raviolis aux asperges et maintenant, en automne, nous allons créer une nouvelle farce de saison.

Quelle est votre motivation?

Nous existons maintenant depuis près de 20 ans. La localisation du restaurant a été le facteur déclenchant. Ce n'est pas un endroit où l'on sait ce que l'on aura dans sa caisse le soir. Nous sommes pour ainsi dire sur une «voie de garage» et nous dépendons complètement de la météo et d'autres facteurs. Un économiste d'entreprise nous dirait que ce n'est pas l'endroit pour installer un «bistrot». Nous nous sommes donc lancés dans la spécialisation. En cuisine, nous nous efforçons toujours d'inventer de nouvelles créations. Qui plus est, il faut savoir s'occuper quand il fait un temps de chien pendant 15 jours. Et c'est comme cela que nous avons commencé à produire des pâtes. Mais la principale raison est la singularité du produit. Les Tajarin, ces pâtes aux œufs très fines qui sont aussi produites dans le Piémont sont notre produit phare.



Poudre de tomates et d'épinards pour colorer les pâtes.



Photo en haut Les pâtes coupées sont retirées à la main de la machine... Photo en bas ...et sont déposées en nids. Photo à droite La pâte enroulée sur le laminoir.



Pourquoi tout faire vous-même?

On sait exactement ce qu'il y a dans les produits maison ou faits main, on est sûr de ne pas avoir de problème. Et les gens nous font confiance, ils croient en ce que nous faisons et se rendent aussi compte que c'est bon. Sans compter que ces produits suscitent actuellement un véritable engouement.

Les pâtes ont du succès.

Oui, actuellement nous sommes un peu à la traîne avec la production. Nous n'avons encore jamais eu de problème pour vendre les pâtes. Nous avons un peu de mal à suivre côté production – mais c'est en connaissance de cause, car notre objectif n'est pas d'avoir un stock gigantesque, mais de produire régulièrement des pâtes. Et cela prend du temps, il faut aussi le programmer. On ne peut pas faire un peu de pâtes à côté du service au restaurant.

Qu'en est-il du coût?

Cela coûte très cher. L'investissement au départ est énorme. C'est pour cela que nous nous développons lentement. Maintenant, nous transformons chaque année environ 5 tonnes de farine pour les pâtes, en parallèle à l'exploitation du restaurant. Toutefois, la capacité de la machine nous permettrait de transformer 20 tonnes. Nous avons fait et refait tous nos calculs, il est clair que cela ne nous permettra pas de nous enrichir, mais au moins de dégager une marge brute pour le restaurant.

Le magasin vous appartient-il depuis le début?

Non, l'an prochain, ce sera un projet de 10 ans. C'était autrefois un commerce de proximité, un magasin de village typique. La propriétaire du magasin s'était spécialisée dans le fil et était très connue pour sa laine. Cela lui permettait de rentabiliser le magasin. Arrivée à un certain âge, elle l'a loué. Les nouveaux commerçants ont sorti la laine et le fil de l'assortiment pour les remplacer par des produits discounts. Cela a duré deux ans, puis ils ont fait faillite. Pas de chance. Ensuite, Volg a repris pendant cinq ans, avant de constater aussi que cela n'avait aucun sens. C'est alors que nous nous sommes décidés à envisager le projet du magasin – pas au sens traditionnel, mais pour vendre des produits spéciaux et nos vins. Nous avons, d'un côté, un assortiment fixe, mais aussi, de l'autre, des produits qui changent au fil des saisons. Nous avons dans le magasin quelques pépites, des produits vraiment sélectionnés susceptibles d'enthousiasmer les fans de cuisine.

Enfin, pas si différent du fil.

Oui, effectivement, il faut trouver sa niche. La fièvre des promos n'attire pas spécialement le chaland chez nous. C'est impossible. Les gens apprécient de plus en plus les bons produits alimentaires de haute qualité. Dans ces conditions, on aime aussi

travailler avec ces produits. Les gens sont intéressés et voient d'un bon œil les préparations maison.



Contact

Restaurant Panorama
Aeschiriedstrasse 36
3703 Aeschiried

Tél. +41 33 654 29 73
E-Mail: info@restaurantpanorama.ch

www.restaurantpanorama.ch



Restaurant Panorama
3703 Aeschiried
Tél. +41 33 654 29 73
info@restaurantpanorama.ch
www.restaurantpanorama.ch

à la carte

Tajarin aux chanterelles

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

500 g de chanterelles fraîches (nettoyées), 60 g de beurre (clarifié), 80 g d'échalotes (hachées), 20 g d'ail (haché), 80 g de concassé de tomates, 2 dl de crème entière (liquide), ciboulette et persil frais hachés, sel, poivre et noix de muscade, 2 dl de crème entière (battue), 300 g de tajarin (crués)

Préparation

Cuire à l'étuvée les chanterelles dans une grande casserole dans du beurre jusqu'à évaporation de tout le liquide. Ajouter les échalotes et l'ail, cuire à l'étuvée jusqu'à ce qu'ils prennent un peu de couleur et faire dorer légèrement. Ajouter les tomates. Mouiller avec la crème liquide. Ajouter le persil et la ciboulette. Ajouter les tajarin précuites dans la casserole. Intégrer la crème battue et servir immédiatement.

Conseil

Ce menu peut être complété par des crevettes géantes grillées, des paupiettes de veau, des légumes grillés ou des œufs frits.

tendances
gastronomiques

Des spaghettis un peu différents

Le secret de la faible teneur en glucides et les spaghettis de courgettes. Comment étendre son horizon sans pâtes avec le régime low carb.



Les chercheurs découvrent sans cesse de nouvelles façons d'avoir une ligne de rêve, avec des médicaments ou des régimes. Mais il faut toujours que ce soit rapide. Et depuis peu, aussi bon pour la santé, tant qu'à faire. La tendance est actuellement à l'alimentation allégée en glucides, c.-à-d. en hydrates de carbone (low carb). La réduction drastique de l'apport de glucides influe sur le métabolisme, l'alimentation suit un timing précis. Se passer de pain, de pâtes ou de riz maintient la glycémie constante, réduit la sécrétion d'insuline et favorise l'élimination des graisses. Il ne reste plus au menu que les protéines qui remplacent une grande partie des hydrates de carbone supprimés, ainsi que certains fruits et légumes. Ce régime est pour cette raison considéré par ses critiques comme carencé et déséqui-

libré. Mais comment fait-on pour remplacer ses plats préférés que sont les pommes de terre et les pâtes? On trouve depuis peu partout ces spaghettis de courgettes (qu'on appelle parfois avec humour des «zappardelles» – de «zucchini») qui sont pauvres en hydrates de carbone, tout en étant riches en potassium et en bêta-carotène. Il existe divers petits ustensiles de cuisine bien pratiques pour donner la forme désirée aux courgettes. Une fois ces nouilles blanchies et agrémentées d'un savoureux pesto, elles sont vraiment bonnes et constituent certainement une option saine pour un repas léger et digeste. Mais les exceptions ne confirment-elles pas aussi parfois la règle? Alors, pourquoi ne pas faire honneur, de temps à autre, à une petite portion de pâtes?



partenaires

Les pâtes suisses pour les professionnels depuis 1858

Les pâtes Ernst sont recommandées depuis des années par les plus grands chefs et très appréciées dans la restauration pour leur haute qualité. Le procédé de fabrication spécial des produits Ernst permet de proposer une variante qui résiste bien à la cuisson. Toujours «al dente», elles conservent leur aspect et sont idéales pour une utilisation au bain-marie.

La société Pasta Premium SA de Frauenfeld fait partie, avec la marque suisse Ernst, des leaders du secteur sur le marché national de la restauration. Ses collaborateurs allient de nombreuses années d'expérience, de savoir-faire à des technologies de pointe et un solide sens de l'innovation qui font le succès de l'entreprise. Nous respectons de strictes directives de qualité ainsi que la protection des animaux en n'utilisant que de la semoule de blé dur d'excellente qualité et des œufs provenant d'élevages suisses en plein air pour toutes nos marques suisses traditionnelles Ernst, Bschüssig, La Chinoise et Ami. Cela permet chaque année à quelque 50 000 poules de mener une vie en dehors d'étroites cages.

Monsieur Cornette se demande...



... ce que feraient les chefs sans les excellentes spécialités de pâtes Ernst!

Des pâtes de haute qualité résistant à la cuisson

Un produit qui résiste aux exigences de cuisson en autoclaves, par exemple, pour être servi à bord des avions, ou qui est fréquemment réchauffé puis refroidi dans la restauration de montagne donne encore de meilleurs résultats dans n'importe quelle autre cuisine. Que ce soit dans la restauration classique ou dans les chaînes de restauration, les excellentes propriétés de cuisson des pâtes Ernst sont toujours synonymes de la plus haute qualité suisse. La gamme de pâtes Ernst exceptionnelle par sa grande diversité de formes et de variétés vous procurera tout ce dont vous avez besoin pour diversifier vos menus.

De nombreux restaurateurs et leurs clients exigeants les ont découvertes depuis longtemps. Pourquoi devrait-on renoncer à manger des pâtes de bonne qualité suisse si l'on consomme une excellente viande suisse, des légumes suisses et d'autres produits durables? Les pâtes Ernst sont produites en Suisse depuis plus de 150 ans et nous en sommes fiers. Comme partenaire de la Guilde, nos bons produits de pâtes suisses sont également recommandés par de grands chefs suisses, ce qui plaide en leur faveur.

Tradition, spécialités et nouvelles tendances

La gamme ERNST comporte plus de 50 variétés et formes différentes, de quoi faire une cuisine créative quasiment sans limites, et propose des pâtes pour tous les besoins. En garniture classique, comme menu composé uniquement de pâtes ou dans un potage, le choix ne manque pas.

Citons parmi les formes les plus populaires les cornettes, les torsades, les spaghettis, les pâtes papillons ou les nouilles. Sans compter la série des pâtes typiquement suisses comme les macaronis montagnards, les cornettes du lutteur, les capellinis du glacier et les petits edelweiss qui sont en soi des références on ne peut-être plus suisses. Pour une cuisine raffinée, notamment à la saison du gibier et en période de fêtes, nous proposons une large gamme de spécialités laminées. Des pappardelles de 18 mm de large aux nids de tagliatelles et aux nouillettes de 6 à 2 mm de largeur, nous avons ce qu'il faut pour tous les goûts. Vous pouvez également choisir entre les pâtes classiques aux 3 œufs, les pâtes Napoli ou des pâtes de couleurs ou de saveurs différentes à la tomate ou aux épinards. D'autres spécialités telles que les tagliatelles nids au chili et aux cèpes ou les frisettes paysannes sont disponibles en saison ou sur demande.

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

Pâtes de régime et pour les personnes allergiques

Au fil des évolutions des besoins des consommateurs, la société Pasta Premium SA vérifie et optimise en permanence ses produits et élargit sa gamme avec de nouvelles spécialités telles que PurEpeautre, 6 Céréales ou sans gluten. Ces variétés ainsi que nos pâtes Napoli à la semoule de blé dur de haute qualité, sans œufs, sont idéales pour les personnes allergiques ou qui ont une alimentation végétarienne.

Pour en savoir plus sur nos produits, nos services et les événements actuels, consultez notre site Web «www.pasta-premium.com». En cas de questions ou suggestions, vous pouvez aussi nous contacter sur notre site.

Nous serons présents, du 23 au 26 octobre, avec nos marques de tradition suisse Ernst et BSCHÜSSIG au salon ZAGG 2016 de la Foire de Lucerne. Nous nous ferons un plaisir de vous accueillir Halle 1125, à côté des événements des «Battles of ZAGG».



Contact

Pasta Premium SA
Breitenstrasse 2C
Case postale 214
8501 Frauenfeld

Tél. +41 52 723 31 11

E-Mail: customerservice@pasta-premium.com

www.pasta-premium.com



PASTA *Premium* AG



tendances
gastronomiques

Kobe, Luma et dry aged

Et la vache laitière?

La bonne vieille vache laitière d'à côté se change en mets fin dans l'assiette.
Une nouveauté inhabituelle mais bienvenue dans la cuisine.
La vache âgée est aussi un régal pour les carnivores invétérés!

Avez-vous déjà rencontré les dénominations exotiques «bœuf de Kobe, Luma beef ou dry aged beef»? Kobe désigne une race japonaise de bovins dont la viande a une texture particulièrement douce et un excellent persillage, quant à Luma (moisissure noble) et dry aged (maturé à sec), ils décrivent certains procédés d'affinage.

Mais où est donc passé le «local» et le développement durable? Il est parfaitement possible de produire du bœuf Luma et dry aged avec de la viande suisse, mais ce qui est complètement nouveau – et probablement étrange pour le profane – est l'utilisation de la viande de vaches de réforme. Venue d'Espagne où la viande de vache atterrit beaucoup plus souvent dans l'assiette que celle de bœuf, la tendance à l'abattage de vaches mères de plus de dix ans a aussi déferlé chez nous. On rencontre de plus en plus souvent le nom mystérieux «Txogitxu» (prononcer tchogitchou) qui n'est rien d'autre que de la viande de vaches mères du Pays Basque. La viande persillée de ces bêtes âgées est plus savoureuse que, disons, la viande tendre d'un veau élevé sous la mère. On lui attribue une odeur subtile de foin, de crème et de babeurre. Elle se caractérise par un bord épais de graisse fondue et un goût intense de noisette, riche en arômes de beurre.

Pour que nos vaches indigènes se transforment en une telle spécialité culinaire, il nous faudra encore bousculer quelque peu nos habitudes. Jusqu'à présent, les morceaux de choix de vaches mères se vendaient souvent comme viande de bœuf de deuxième qualité. Nous attendons impatiemment l'apparition dans les menus des premiers steaks très aromatiques de vache laitière.



Un bon morceau de viande ne nécessite que quelques ingrédients.
Juste du sel et du poivre permettent de bien faire ressortir son arôme.
Le plus important est la qualité de la viande.



tendances
gastronomiques

Cuisiner avec de nouvelles plantes anciennes

Queue de renard, patte d'oie et sauge ne sont pas de nouvelles pièces de viande à la mode. Bien au contraire! Nous sommes en train de redécouvrir ces pseudocéréales qui font pourtant partie des plus anciens aliments du monde.

Tout le monde parle de ces pseudocéréales que sont l'amarante, le quinoa, le sarrasin et les graines de chia. Les trois premières peuvent aussi s'utiliser comme de vraies céréales. Elles présentent même l'avantage de ne pas contenir de gluten et conviennent donc aux personnes qui y sont intolérantes. L'amarante et le quinoa font toutes deux parties de la famille des-amaranthacées, tandis que les graines de chia sont une variété de sauge.

Sous nos latitudes, on connaît probablement mieux le sarrasin. Ses graines ont une teneur élevée en protéines et sont riches en fibres alimentaires, en fer ainsi qu'en magnésium et vitamines.



Graines de lin



Sarrasin

Les graines de cette variété de sauge ont une certaine similarité avec les graines de lin. Certes pas aussi branchées ni exotiques que les graines de chia, elles remplissent néanmoins le même objectif, sont beaucoup moins chères et se cultivent facilement en Suisse.

Toutefois, il faut rendre aux graines de sauge mexicaine ce qui leur revient: un pudding de chia est visuellement plus original et n'est franchement pas compliqué à préparer.

Pudding aux graines de chia

Quant aux graines de chia, elles suscitent un véritable engouement. Dans le muesli, le pudding ou la salade, ce soi-disant «super-aliment» est omniprésent. On parle de «super-aliment» quand un aliment est particulièrement bénéfique pour la santé (mais en réalité, il s'agit plutôt d'une invention du marketing que d'une découverte révolutionnaire).





Le nouveau Combi-Steam. Pour tous ceux qui aiment cuisiner.

Les grands chefs comme Andreas Caminada apprécient eux aussi les solutions simples et individuelles de V-ZUG. Le nouveau Combi-Steam MSLQ est le premier appareil au monde à réunir trois types de chauffe: conventionnelle, vapeur et micro-ondes. Cuisiner sainement et rapidement est un vrai plaisir: vzug.com



La perfection suisse à la maison

tendances
gastronomiques

Cuisine do-it-yourself

Kit pour tous les cuisiniers amateurs:
saucisse, bière, fromage ou champignons, on peut aujourd'hui
faire pas mal de choses chez soi.

Il est de bon ton aujourd'hui de faire mariner des antipasti, de faire ses confitures maison ou son propre pain savoureux. Récemment, on s'est aussi mis, par exemple, à confectionner son salami, sa moutarde et son gin dans sa cuisine, histoire de savoir ce que l'on consomme! Pas d'additif superflu et un sentiment très gratifiant de l'avoir fait soi-même.

Lard, saucisse, bière et fromage

La mode des «kits do-it-yourself» a surtout explosé aux États-Unis. On peut, par exemple, faire son délicieux lard grâce à l'«Original Baconkit», s'offrir un drink maison avec le «Gin Kit» ou brasser sa propre bière dans sa cave. La liste des produits semble ne pas connaître de limites. Même le salami et le chorizo sont proposés en kits. Ils contiennent les épices, le filet typique du salami pour faire sécher le saucisson, des boyaux naturels et des gants, sans oublier le mode d'emploi. On a juste à se procurer soi-même la viande et le hachoir à viande. Même la moutarde et le fromage sont directement livrés à domicile dans des boîtes pratiques avec les épices, les moules à fromage et la présure en sachets.

Boîtes à champignons

Mais cela ne s'arrête pas là! Plus besoin de sortir acheter les champignons – tout du moins les pleurotes –, il suffit de les laisser pousser tranquillement dans un endroit ombragé, par exemple, dans la cuisine. On découpe un peu les boîtes de champignons et on les humidifie tous les jours en pulvérisant un peu d'eau.



Il faut planifier longtemps à l'avance son plat de champignons parce que ce qui pousse naturellement prend aussi son temps: d'ici une petite quinzaine, les champignons seront prêts à être récoltés.

Quiconque n'a pas une grande expérience du jardinage dispose de nos jours de divers kits ou boîtes do-it-yourself, avec éclairage, aération, systèmes d'irrigation et thermomètres inclus. Le tout est pour ainsi dire sans limites – alors, do it yourself! – une mode qui vaut certainement la peine d'être essayée.

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



CHANDRA KURT'S WEIN SELLER 2017 GUIDE DES VINS

288 pages, 16,4 x 23,5 cm, broché

ISBN 978-3-85932-800-6

CHF 32.- / EUR 28.-

Plus de 500 vins bon marché – réévalués et recommandés

Un bon vin ne doit pas être cher – et il est facile d'en trouver, grâce à la 19^{ème} édition du « Weinseller ». Chandra Kurt, auteure et dégustatrice suisse, spécialisée dans le vin, présente des bonnes affaires et des trouvailles disponibles chez les détaillants suisses Aldi, Coop, Denner, Globus, Lidl, Manor, Spar et Volg. Presque 600 vins ont été dégustés, décrits et notés.

On y trouve également des informations concernant les cépages et des conseils relatifs aux accords mets / vins ainsi que le type d'évènements pour lesquels tel ou tel vin est indiqué... ou pas.



Pour commander le guide des vins:

PAR TÉLÉPHONE +41 (0)33 336 55 55

PAR E-MAIL mail@werdverlag.ch

ONLINE [www.werdverlag.ch/
bücher/essen-genuss/
guide-des-vin-2017](http://www.werdverlag.ch/bücher/essen-genuss/guide-des-vin-2017)



Hertenstein
Panorama Restaurant
5408 Ennetbaden
Tél. +41 56 221 10 20
info@hertenstein.ch
www.hertenstein.ch

à la carte

Filet de veau poché

POUR 4 PERSONNES

FILET DE VEAU

600 g de filet de veau (paré),
50 g de pistaches (hachées),
1 orange, zeste râpé, sel, poivre

SAUCE À LA LAVANDE

3 dl de demi-glace,
2 panicules de fleurs de lavande

GNOCCHIS

260 g de pommes de terre (type C,
sans peau, cuites à la vapeur),
50 g d'œuf entier, 50 g de jaune d'œuf,
100 g de farine de sarrasin, sel, poivre,
noix de muscade, env. 50 g de féculé
de pomme de terre, 30 g de beurre

PÂTISSON

4 pâtissons, 40 g de concassée de tomates,
(tomates pelées, épépinées et coupées
en petits cubes), 10 g d'huile d'olive,
1 branche de basilic, sel, poivre



Filet de veau

Assaisonner le filet de veau, le rouler dans les pistaches et le zeste d'orange. Replier la pointe du filet pour permettre une cuisson uniforme. Envelopper d'abord le filet dans un film étirable bien serré, puis bien entortiller les extrémités, puis répéter l'opération avec une feuille d'aluminium et réfrigérer. Faire cuire à la vapeur à 80 °C jusqu'à obtenir la température à cœur de 54 °C. Laisser reposer à 65 °C (au moins 10 minutes).

Sauce à la lavande

Porter à ébullition la demi-glace avec des fleurs de lavande, laisser macérer pendant environ 10 minutes, puis passer et garder au chaud.

Gnocchis

Passer les pommes de terre encore chaudes au presse-purée. Ajouter et bien mélanger l'œuf entier, le jaune d'œuf, le sel, le poivre et la muscade. Laisser refroidir la préparation. Incorporer en pétrissant la farine de sarrasin et, dans l'idéal, laisser gonfler toute la nuit

(min. 2 heures). Rouler la pâte sur un plan de travail saupoudré de féculé pour former des boudins d'env. 3 cm d'épaisseur. Découper avec une raclette des morceaux de 1 cm d'épaisseur. Les tourner avec le pouce sur une planche à gnocchis ou avec le dos d'une fourchette pour qu'ils aient une forme ondulée. Pocher dans l'eau salée environ 7 minutes et laisser refroidir. Faire dorer les gnocchis dans une poêle avec le beurre.

Pâtisson

Évider le centre des pâtissons avec une cuillère parisienne et les cuire légèrement. Faire revenir dans l'huile d'olive la concassée de tomates et les filaments des pâtissons, saler et poivrer. Ajouter le basilic finement haché. Remplir les pâtissons de cette farce. Garder au chaud dans le four.

Dressage

Dresser les pâtissons et les gnocchis sur des assiettes chaudes. Déballer le filet de veau, couper en médaillons et le déposer sur un miroir de sauce à la lavande.

danse à 3 temps	rajuster	livre d'épargne prof. (abrév.)	abrév.: Sa Sainteté	▼	écorce de citron	graminée	▼	équipe de Milan (foot.)	8	vin andalou	réchappé	▼	péninsule russe
▼	▼	▼	▼		panthère des neiges	▼				masse de pierre dure	▼	9	
dernier plat servi				5				effectif					pays d'Asie de l'Est
▼		1	poisson méditerranéen		entravé		4			poche, besace			
ville des Hautes-Alpes		redresser						fer de charrue					dessert glacé
▼	3												
inventeur du moteur à 4 temps			cuisinier espagnol catalan (Ferran)							variété de pomme			
▼										partie d'un mur			
pièce de literie	en dernier lieu		plat servi au début du repas							époque			
▼	▼		▼							lieu de débarquement	industrie	12	obstruction de l'intestin
auroch (vx.)										▼	▼		
tissu, toile										argile rouge ou jaune			
▼		6								▼			
pays, nation		parfait											
petit morceau du pain										avec rapidité		os du genou	
▼				10									13
recueil de lois	poil bordant les paupières		sainte (abrév.)		pays d'Amérique (abrév. angl.)			auteur français (Eugène)	une acclamation	membre des animaux		▼	
▼	▼		▼		▼					Pic de la Maladeta			
spécialité régionale du Languedoc												rigide, solide	11
▼					pareil, semblable					tissu de lin			
jupe écossaise		école élitiste											
				2				interjection pour appeler					
										base de la balle (golf)			

Nous tirons au sort des prix de la Guilde d'une valeur totale de CHF 1172.-

1^{er} PRIX Un menu dégustation pour quatre personnes avec quatre sets à vin du restaurant Schlüsselzunft d'une valeur de CHF 772.-

2^e PRIX Chasse aux délicieuses bouchées, boissons incl. au restaurant Grüntal pour deux personnes d'une valeur de CHF 300.-

3^e PRIX Un panier-cadeau de pâtes du restaurant Panorama à Aeschiried d'une valeur de CHF 100.-

outes nos félicitations aux gagnants des derniers mots croisés (mot à trouver: **FOOD TRENDS**):
 1^{er} prix: Häni Hans, 3324 Hindelbank. 2^e prix: Buzzi Monique, 4123 Allschwil. 3^e prix: Nathalie Buffetrille, 1580 Donatyre



1^{er} PRIX

Restaurant Schlüsselzunft à Bâle, BS

La maison Haus zum Schlüssel est au cœur du centre-ville de Bâle depuis plus de 700 ans. Le toit en verre dans la cour intérieure, l'ancien four à porcelaine dans le restaurant situé entre le bâtiment avant et arrière, les peintures murales des années 80 de Samuel Buri font du restaurant Schlüsselzunft un heureux mariage d'art, d'architecture et de gastronomie. En la compagnie de 3 autres personnes, nous vous régalerons d'un menu dégustation de 7 plats exquis, accompagnés des vins assortis.

Restaurant Schlüsselzunft // Freie Strasse 25 // 4001 Basel // Tél. +41 61 261 20 46
 www.schluesselzunft.ch



2^e PRIX

Restaurant Grüntal à Altstätten, SG

Nous vous avons sélectionné vingt petits plats délicieux pour vous régaler – tous nos plats sont préparés avec créativité et raffinement. La chasse aux délicieuses bouchées a lieu en début d'été et le 3^e week-end de novembre. Les dates précises seront publiées en temps utile sur notre site web. Le restaurant Grüntal réalise aussi des événements culinaires à côté de ses menus de midi fraîchement préparés et des plats créatifs du soir.

Restaurant Grüntal // Kriessernstrasse 38
 9450 Altstätten // Tél. +41 71 755 19 44
 www.gruental-altstaetten.ch

Restaurant Panorama à Aeschiried, BE

Gagnez un panier-cadeau de pâtes du restaurant Panorama à Aeschiried. En plein cœur d'une merveilleuse région idéale pour les excursions et les loisirs, avec une vue magnifique sur la chaîne du Niesen et sur la vallée de la Kander, directement le long du sentier panoramique Kiental – lac de Thoune, le restaurant avec sa grande terrasse ensoleillée est une destination appréciée des randonneurs et des amateurs de bonne chère.

Restaurant Panorama // Aeschiriedstrasse 36
 3703 Aeschiried // Tél. +41 33 654 29 73
 www.restaurantpanorama.ch

3^e PRIX

Solution: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

Nom/Prénom _____
 Adresse _____ NPA/Localité _____

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

Retour en images sur

L'AG de la Guilde 2016

La 62^e assemblée générale de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers s'est déroulée le 2 mai 2016 au Centre des congrès «Zwei Raben» à Einsiedeln.



En haut: Kathrin Fässler, présidente du CO, avec Rolf Grossen
Au milieu: L'équipe de cuisine des JRE Suisse
En bas: Michèle Köslich, directrice du secrétariat de l'association de la Guilde, avec Walter Kuchler, président de Gastro Obwald

René-François Maeder, président de la Guilde et propriétaire du Waldhotel Doldenhorn à Kandersteg, a certes critiqué devant près de 400 membres, invités et partenaires les évolutions politiques dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Contrairement à d'autres branches, il est plus accablé par les charges que soutenu «comme le montrent la pratique des subventions et des taxes de la Confédération ainsi que la situation salariale et en termes de coûts du secteur». Mais René Maeder a constaté qu'il ne sert à rien de se lamenter». En effet, les membres de la Guilde font «un merveilleux métier» et peuvent «régaler leurs hôtes et leur offrir des moments de plaisir».



Les nouveaux membres de la Guilde avec leurs partenaires

L'assemblée générale de la Guilde s'est, elle aussi, tenue à la croisée des affaires et des bons moments. Durant l'assemblée, les membres se sont unanimement rangés derrière la nouvelle stratégie qui vise à se montrer plus sévère à l'avenir pour la qualification des établissements de la Guilde et à indiquer plus clairement ses critères au public. Cette partie officielle terminée, les membres de la Guilde ont pu se régaler de morceaux de choix culinaires et culturels jusque tard dans la nuit. En conséquence, il ne leur restait plus qu'à appliquer le lendemain la devise: il ne sert à rien de se lamenter!



En haut: Les nouveaux membres d'honneur avec leurs partenaires, Kathrin Fässler et René F. Maeder
Au milieu: Anton Mosimann et René F. Maeder
En bas: Remise du chèque d'une valeur de CHF 100 000.- au profit de la Société suisse de la sclérose en plaques



Landgasthof Bären
3427 Utzenstorf
Tél. +41 32 665 44 22
info@baeren-utzenstorf.ch
www.baeren-utzenstorf.ch

à la carte

Tortelli aux chanterelles

POUR 4 PERSONNES

PÂTE POUR LES TORTELLI

200 g de semoule de blé dur,
100 g de farine blanche, 1 œuf,
5 jaunes d'œuf, 10 g d'huile d'olive

FARCE

100 g de chanterelles, 20 g d'échalotes
(finement hachées), 100 g de mascarpone,
30 g de sbrinz (râpé), quelques herbes
hachées, vin blanc, cognac, sel, poivre,
jus de citron



Pâte pour les tortelli

Mélanger l'huile d'olive, les œufs et les jaunes d'œuf. Ajouter la semoule et la farine, bien pétrir pour faire une pâte (d'abord avec la machine, puis à la main). Mettre la pâte au frais pendant 24 heures. Pétrir de nouveau à la main avant de la travailler.

Farce

Préparer les chanterelles et les laver. Dans une poêle, faire chauffer le beurre et faire sauter brièvement les champignons. Ajouter les échalotes finement hachées. Mouiller avec le vin blanc et le cognac. Placer les chanterelles sur un plat et les mettre au frais. Une fois refroidies, les couper en petits morceaux.

Bien mélanger le mascarpone, les chanterelles, le sbrinz et les herbes. Assaisonner avec le sel, le poivre et le jus de citron, puis verser le mélange dans une poche à douille.

Préparation

Étaler la pâte avec une machine à pâtes en lanières très fines et découper des disques avec un emporte-pièce (env. 9 cm ø). Ensuite, déposer la farce avec la poche à douille sur les disques. Badigeonner le bord de la pâte avec un peu d'eau et refermer en formant une demi-lune. Rapprocher les bords et appuyer fermement pour former un tortelli. Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée pendant 3 minutes et passer brièvement dans le beurre avant de servir.



Rössli Illnau
8308 Illnau
Tél. +41 52 235 26 62
info@roessli-illnau.ch
www.roessli-illnau.ch

à la carte

Brownies au chocolat

POUR 4 PERSONNES

BROWNIES AU CHOCOLAT

60 g de chocolat au lait, 80 g de sucre, 50 g de beurre, 40 g d'œuf entier, 40 g de farine, 30 g de noix, 30 g de chocolat noir amer, 15 g de pistaches (décortiquées)

MOUSSE À LA VANILLE

125 g de lait, 20 g de sucre, 14 g de poudre pour crème vanille, 35 g jaune d'œuf, 100 g de crème entière

GLACE AU CAFÉ

250 g de lait, 250 g de crème entière, 2 c. à s. de café instantané, 100 g de sucre, 120 g de jaune d'œuf

CRUMBLE DE CHOCOLAT

30 g de beurre, 30 g de sucre, 30 g de farine, 5 g de poudre de cacao

POUDRE EFFERVESCENTE AU CAFÉ

10 g de sucre en poudre, 18 g d'acide citrique, 18 g de bicarbonate de soude, 3 g de café instantané en poudre, 100 g de chocolat blanc



Brownies au chocolat

Mélanger le sucre et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux. Ajouter l'œuf entier et la farine. Faire fondre le chocolat au lait et l'incorporer. Couper en cubes le chocolat noir amer, hacher grossièrement les noix. Ajouter le reste des ingrédients, verser sur une plaque à haut bord et faire cuire au four durant 25 minutes à 175 °C.

Mousse à la vanille

Porter le lait et le sucre à ébullition. Mélanger le jaune d'œuf et la poudre pour crème et ajouter au lait. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Refroidir au bain-marie. Fouetter la crème et incorporer à la crème à la vanille.

Glace au café

Porter le lait et la crème à ébullition et ajouter le café instantané. Mélanger en remuant le jaune

d'œuf et le sucre, ajouter le mélange crème-lait et remuer. Cuire à petit feu en remuant constamment sans laisser bouillir et refroidir dans l'eau glacée. Verser dans un bol Pacojet et congeler.

Crumble de chocolat

Mélanger tous les ingrédients ensemble et mettre au frais. Râper avec une râpe fine sur une plaque à pâtisserie. Bien faire cuire au four à 160 °C.

Poudre effervescente au café

Mélanger tous les ingrédients ensemble et mouliner finement au mixeur le sucre en poudre, l'acide citrique, le bicarbonate de soude et le café en poudre. Faire fondre le chocolat et mélanger avec le reste des ingrédients. Abaisser entre deux tapis de cuisson et découper la forme désirée. Réfrigérer pendant deux heures.



**PLAISIRS CULINAIRES
DANS VOTRE RESTAURANT
DE LA GUILDE!**

Gagnez des bons cadeaux:
www.gilde.ch



Les 275 établissements gastronomiques de la Gilde sont synonymes de qualité, de créativité et d'hospitalité dans toute la Suisse depuis 1954. Choisissez un restaurant gastronomique ou un gîte de campagne à la cuisine raffinée près de chez vous.

nouvelles

Publicité pour le plaisir de se régaler

Après le succès du spot publicitaire avec Christa Rigozzi en guest star, diffusé en 2014 et 2015 à la télévision suisse et sur les chaînes régionales, la Gilde renforce cette année ses activités marketing avec une large campagne d'affichage.

La Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, ce «un pour cent particulier du secteur suisse de la restauration», est maintenant depuis plus de 60 ans un gage de qualité, créativité et convivialité. Dans le but d'accroître la notoriété de l'association professionnelle et de fournir une plus grande clientèle aux différents établissements de la Gilde, la Gilde lance pour l'automne prochain une campagne d'affichage qui sera visible dans toute la Suisse.

Les affiches seront placardées dans des régions spécifiques et à des endroits sélectionnés – de manière à faire de chaque client potentiel un habitué des établissements de la Gilde. L'adresse du site web de la Gilde (www.gilde.ch) où l'on pourra gagner des bons d'une valeur totale de CHF 5000.– figurera aussi sur l'affiche. Ces bons pourront ensuite être échangés dans tous les établissements de la Gilde.

nouvelles

Cuisiner comme les grands

Afin d'inciter les enfants à s'alimenter sainement et à cuisiner avec des ingrédients régionaux, 27 établissements de la Guilde ont réalisé, cette année aussi, des cours de cuisine gratuits pour enfants, en collaboration avec Proviande «Viande Suisse».

Pendant environ trois heures, quelque 405 enfants et adolescents âgés de 8 à 12 ans ont pu se familiariser avec une approche responsable de l'alimentation. Sous la direction des chefs dans les établissements respectifs de la Guilde, ils ont nettoyé, découpé, fait cuire à l'étuvée et fait frire à qui mieux pour mitonner saucisses de Vienne en pâte, petits bateaux de courgettes à la viande hachée, brochettes tziganes et chicken-nuggets croustillants. Ces pros fraîchement émoulus ont pu ensuite servir leurs créations à 810 invités, car chaque enfant pouvait convier deux personnes à partager ce festin.

Comme l'année dernière, le projet a été un grand succès pour tous les participants. Proviande «Viande Suisse» a convaincu par l'excellente qualité des produits locaux à base de viande, les parents ont ramené à la maison des enfants fiers et enthousiasmés par la cuisine et les chefs de la Guilde ont pu transmettre leurs savoirs à la jeune génération. David Schweizer, apprenti cuisinier à l'hôtel Tenne à Glurigen, a pu pour une fois se glisser dans la peau du «maître d'apprentissage» et expliquer la cuisine aux enfants. «Ils étaient tous très contents et, bien sûr, fiers de servir à leurs parents ce qu'ils avaient cuisiné. Certains enfants m'ont même dit qu'ils rêvaient désormais de devenir cuisinier.»



Détail

Des informations sur les établissements qui ont participé sont consultables sur le site

www.schweizerfleisch.ch/kinderkochkurs



Partenaire de l'équipe
nationale suisse des cuisiniers



SANS GLUTEN



Le meilleur riz long grain Uncle Ben's® Il fait battre plus fort le cœur des bons vivants.

Le riz long grain Uncle Ben's est le riz le plus apprécié en Suisse. A juste titre, car nous n'employons que les meilleurs grains d'agriculteurs sélectionnés en Espagne et en Italie. Grâce au raffinage dans le cadre du processus de 'parboiling' que nous avons élaboré, les vitamines, substances minérales et oligoéléments précieux sont conservés. Et grâce à la légendaire qualité Uncle Ben's, les grains de riz restent encore granuleux même après la préparation.

MARS Schweiz AG, Foodservice, CH-6302 Zug, Infoline 0848 000 381, www.mars-foodservice.ch

Ben un bon
début™

