

# Pulppe

LE MAGAZINE QUI FAIT LA PART BELLE  
AUX FOURNISSEURS ET À LA POLITIQUE  
D'APPROVISIONNEMENT D'ELDORA  
AUTOMNE 2022 NUMÉRO 8

SA MAJESTÉ  
LE CHASSELAS

LE SAUMON  
GRISON

MERINGUE ET  
DOUBLE CRÈME

SPÉCIAL  
FONDUE  
CHINOISE

eldOra



ANDREW GORDON  
DIRECTEUR GÉNÉRAL, GROUPE ELDORA

### « ATTÉNUER L'IMPACT DE NOTRE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT SUR L'ENVIRONNEMENT. »

**A**près un été caniculaire, voilà les frimas de l'automne et ils sont particulièrement bien accueillis cette année !

Chez Eldora, nous avons suivi avec beaucoup d'intérêt l'impact des températures spécialement élevées durant la période estivale sur l'agriculture de notre pays. En effet, la chaleur écrasante qui nous a accompagnés pendant plusieurs semaines a eu des répercussions non négligeables sur l'approvisionnement de nos restaurants en produits locaux et nationaux. Plusieurs producteurs avec lesquels nous avons le plaisir de collaborer ont souffert, directement et indirectement, de ces températures hors normes.

La sécheresse et les vagues de chaleur ont sévèrement fait chuter les débits des cours d'eau dans plusieurs régions de Suisse, multipliant les mesures de restriction d'eau. La canicule a également brûlé et asséché de nombreuses terres agricoles et diminué significativement le volume des récoltes. Elle reste une menace majeure pour l'alimentation et nous devons vraisemblablement apprendre à cohabiter durablement avec cette nouvelle donne climatique.

Le réchauffement est bel et bien réel. Les gaz à effet de serre d'origine humaine en sont notamment la première cause. Chez Eldora, nous prenons les dispositions nécessaires afin de réduire de manière significative notre empreinte carbone. Ces mesures concernent, en priorité, l'approvisionnement de nos restaurants. En favorisant les circuits courts, en privilégiant les produits régionaux et le respect des saisons ainsi qu'en travail-

lant étroitement avec nos nombreux fournisseurs, nous sommes en mesure d'atténuer l'impact de notre chaîne d'approvisionnement sur l'environnement. Nous essayons également de concevoir des menus présentant une empreinte réduite et d'en informer nos convives au moyen de pictogrammes apparus dernièrement dans nos restaurants. Bien évidemment, nous ne visons pas à éduquer nos convives, mais plutôt à les sensibiliser à cette problématique environnementale.

De nouvelles forces vives sont venues renforcer notre service Qualité et durabilité. Elles auront pour principales missions de nous accompagner sur le long chemin de la certification B Corp, que nous ambitionnons d'obtenir en 2024. Une feuille de route a d'ores et déjà été élaborée.

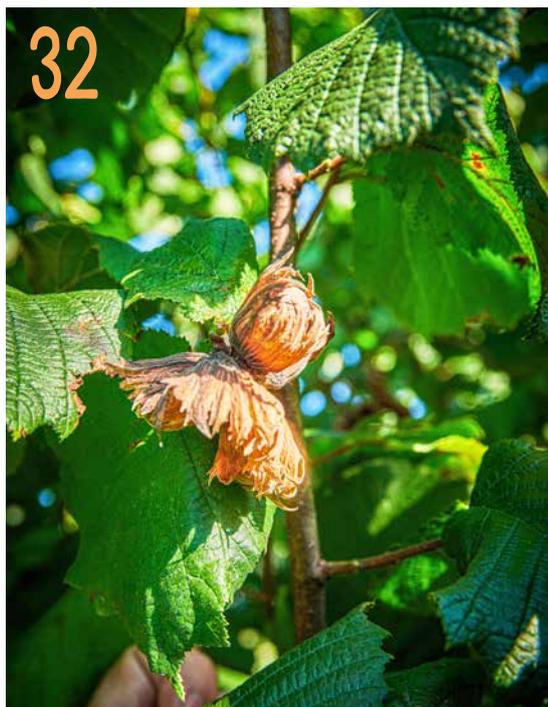
Vous avez entre vos mains le 8<sup>e</sup> numéro de notre magazine Pulpe. Je vous invite à le parcourir et à partir à la rencontre de certains de nos fournisseurs emblématiques. Ils sont fiers de leurs produits et de la collaboration avec notre entreprise. Et c'est parce que nos cuisines sont approvisionnées quotidiennement avec des produits d'exception que nous sommes en mesure de proposer des mets d'une grande qualité.

Alors, profitons de cette fin d'automne. C'est une saison magnifique, synonyme de repas chaleureux, conviviaux et gourmands. Il s'agit d'une période de l'année que nous apprécions tout particulièrement chez Eldora.

Bonne lecture à toutes et à tous !



## SOMMAIRE



- 4 **Fondue chinoise**  
TOUS À VOS CAQUELONS !
- 16 **Aquaculture**  
LA SUCCESS STORY DU SAUMON GRISON
- 24 **Vignoble**  
SA MAJESTÉ LE CHASSELAS
- 30 **Recette**  
FILET DE FÉRA DU LÉMAN
- 32 **Entrepreneur**  
RÉCOLTE DE NOISETTES EN TERRE VAUDOISE
- 36 **Délices de la Gruyère**  
MERINGUE ET DOUBLE CRÈME
- 44 **Recette**  
MERINGUE DOMINO FAÇON FORÊT-NOIRE
- 46 **Felchlin**  
LA HAUTE COUTURE DU CHOCOLAT
- 52 **Recette**  
GANACHE COCO-ORANGE ET FRAPPÉ PISTACHE
- 54 **Pomme**  
LA VALEUR SÛRE DU VERGER VALAISAN
- 56 **Recette**  
GRATIN AUX DEUX POMMES
- 58 **Fleurs comestibles**  
COULEURS ET GOÛTS DANS L'ASSIETTE
- 62 **Food truck**  
LES SAVEURS LATINES ON THE ROAD
- 64 **Zero Waste Switzerland**  
OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

SPÉCIAL  
FONDUE  
CHINOISE

# TOUS À VOS



# CAQUELONS !



Conviviale à souhait, elle est souvent la préférée des Helvètes lors des fêtes de fin d'année. On vous dit tout sur ses origines et sur la façon de l'apprêter. En prime, nos chefs vous livrent leurs recettes de bouillons et de sauces.

## SPÉCIAL FONDUE CHINOISE

**A**u diable la dinde, souvent trop sèche ! Cette année, on met la fondue chinoise au menu pour passer moins de temps en cuisine et plus de moments joyeux avec ses invités.

Ce plat, très prisé en Chine, notamment à l'occasion du Nouvel An chinois, a des origines fort lointaines. D'aucuns les situent en Mongolie, d'autres évoquent la province du Sichuan.

Durant la dynastie Tang (618 à 907), la fondue a gagné le nord de la Chine. Selon les régions, elle a connu des variations de préparation, comme l'ajout de fruits de mer. Et sous la dynastie Qing (1644 à 1912), la popularité de la fondue a essaimé dans presque tout le pays. Aujourd'hui la cuisson au charbon a été remplacée par des plaques électriques ou au gaz, surtout dans les grandes villes.

Le « Hot Pot », ou fondue chinoise, est le plat de fête par excellence, en particulier si le temps est froid. Il s'agit d'un bouillon qui est traditionnellement servi dans une grande marmite posée au centre de la table et dans laquelle les invités doivent tremper et faire cuire eux-mêmes une multitude d'ingrédients (viandes de mouton,

de bœuf, de poulet, poissons, fruits de mer, légumes) qui peuvent varier d'une région à l'autre. Dans la partie nord, proche de la Mongolie intérieure, les Chinois préfèrent la viande de mouton.

Une des fondues les plus réputées est celle de Sichuan dans laquelle est rajouté le fameux poivre cultivé dans cette province. L'épice donne à la fois une sensation pimentée, mais aussi de frissons, comme une boisson gazeuse.

A Pékin, on mange de la fondue tout au long de l'année. On y trouve

de nombreux ustensiles, comme des marmites avec plusieurs sections pour des bouillons de différentes saveurs. Les restaurants traditionnels servent une fondue cuisinée dans un grand récipient en cuivre, chauffé sur des charbons ardents dans une cheminée centrale.

Les Chinois coupent de fines lamelles de viande congelée qui s'enroulent lors de la cuisson. Les légumes et la viande peuvent être plongés individuellement dans le bouillon avec les baguettes, ou en même temps, et récupérés avec des épissettes.

« UNE SENSATION  
PIMENTÉE, MAIS  
AUSSI DE FRISONS,  
COMME UNE BOISSON  
GAZEUSE. »

## LES MORCEAUX ET TEMPS DE CUISSON

Compter 200 à 250 g de viande ou de poisson par personne, ou un mix des deux. Les morceaux doivent être tendres et tranchés perpendiculairement aux fibres.



SPÉCIAL  
FONDUE  
CHINOISE

## POISSONS & FRUITS DE MER

### Seiches

Cuisson : 1-2 minutes  
Petites seiches coupées  
en deux dans le sens  
de la longueur

### Cabillaud

Cuisson : 1-2 minutes  
En cubes de 3 cm

### Saint-Jacques

Cuisson : 1-2 minutes  
Uniquement les noix

### Saumon

Cuisson : 1-2 minutes  
Cubes de 3 cm

### Crevettes

Cuisson : 1-2 minutes  
Grosses queues  
décortiquées

## VIANDES ROUGES

### Agneau

Cuisson : 1-3 minutes  
Quasi ou filet selon le  
budget, en fines tranches,  
en tronçons ou en cubes

### Cheval

Cuisson : 1-3 minutes  
Rumsteck en fines tranches,  
en tronçons ou en cubes

### Bœuf

Cuisson : 1-3 minutes  
Filet de rumsteck en fines tranches,  
en tronçons ou en cubes

### Bison

Cuisson : 1-3 minutes  
Filet de rumsteck, en fines tranches,  
en tronçons ou en cubes

### Canard

Cuisson : 1-3 minutes  
Magret, en fines tranches,  
en tronçons ou en cubes

## VIANDES BLANCHES

### Caille

Cuisson : 3-5 minutes  
Suprême entier ou  
découpé en deux

### Dinde

Cuisson : 3-5 minutes  
Poitrine en fines tranches,  
en tronçons ou en cubes

### Porc

Cuisson : 3-5 minutes  
Filet en fines tranches, en  
tronçons ou en cubes

### Pintade

Cuisson : 3-5 minutes  
Suprême, en fines tranches,  
en tronçons ou en cubes

### Veau

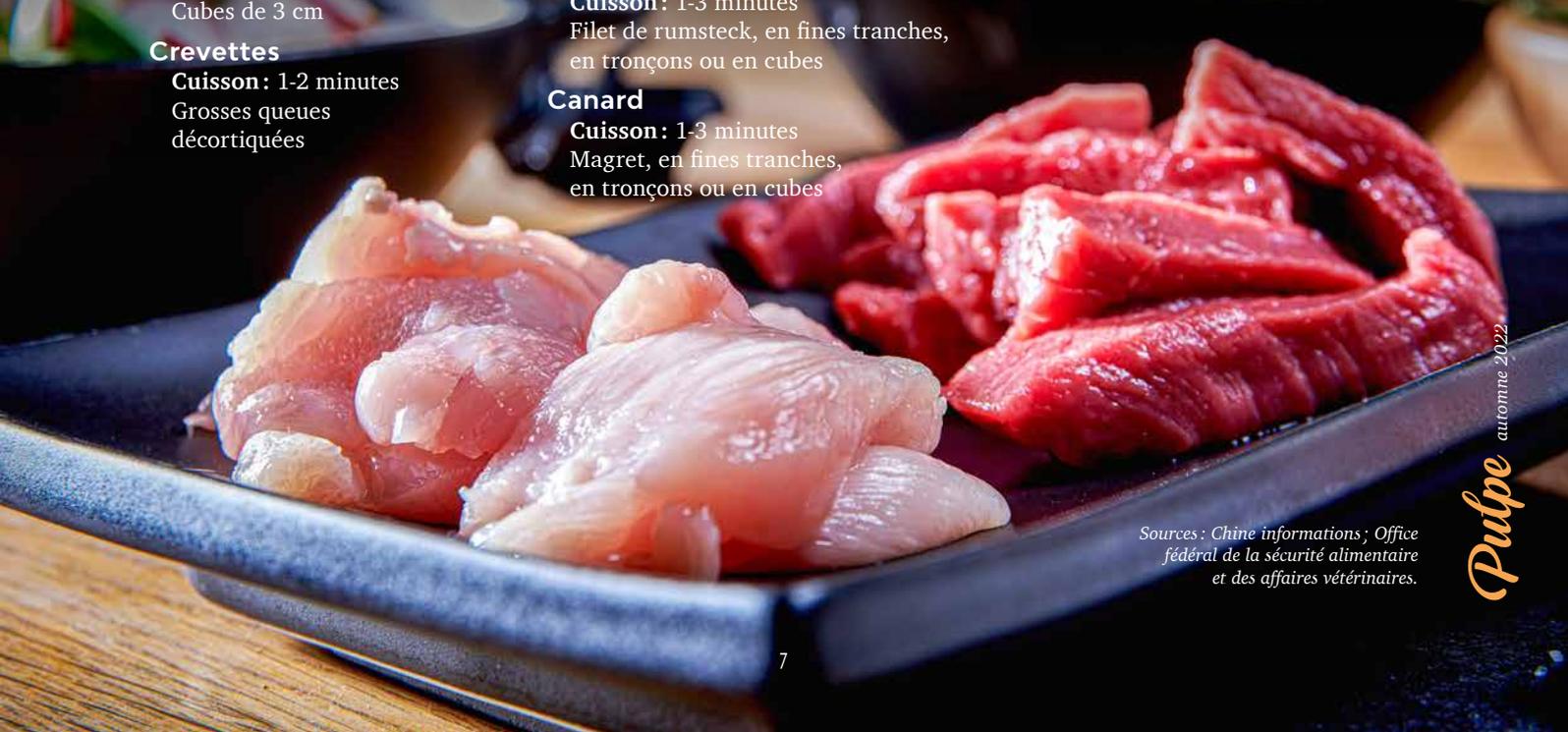
Cuisson : 1-3 minutes  
Noix de veau, en fines tranches,  
en tronçons ou en cubes

### Poulet

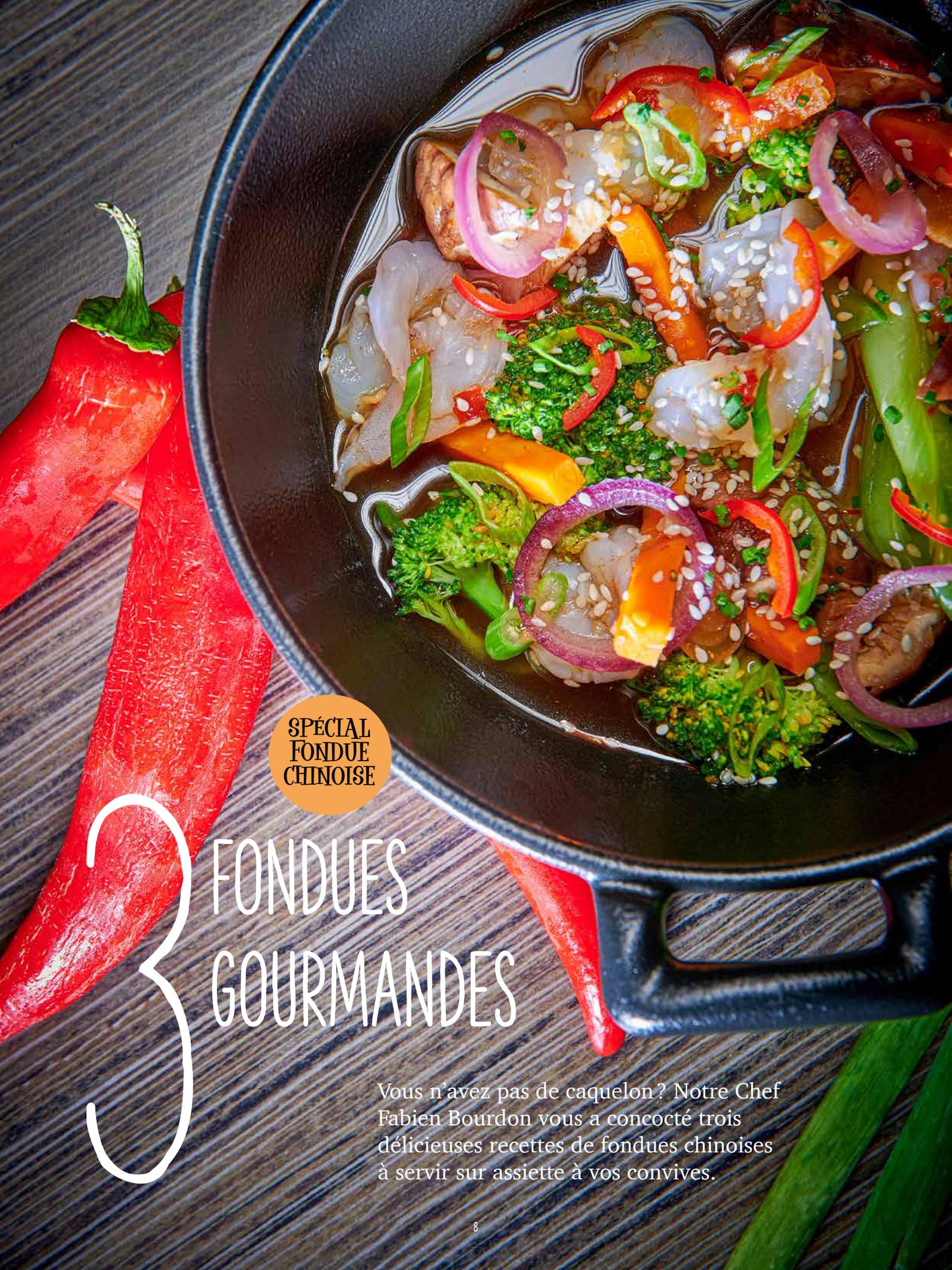
Cuisson : 3-5 minutes  
Filet, en fines tranches, en  
tronçons ou en cubes

### Lapin

Cuisson : 2-4 minutes  
Râble, en fines tranches, en  
tronçons ou en cubes



Sources : Chine informations ; Office  
fédéral de la sécurité alimentaire  
et des affaires vétérinaires.



SPÉCIAL  
FONDUE  
CHINOISE

# FONDUES GOURMANDES

Vous n'avez pas de caquelon ? Notre Chef Fabien Bourdon vous a concocté trois délicieuses recettes de fondues chinoises à servir sur assiette à vos convives.

# LA MARINE

## POUR 8 PERSONNES

*Préparation : 40 min.  
Cuisson : 25 minutes*

## GARNITURE

*150 g de carotte  
150 g de brocoli  
150 g de pak-choï  
150 g de shiitakes séchés  
80 g d'oignon cébette  
150 g de pois gourmand  
320 g de vermicelles de riz  
1 kg de crevettes crues*

## BOUILLON

*4 étoiles de badiane  
25 g d'ail  
30 g de gingembre  
200 g de Sweet chili sauce  
20 cl de sauce soja  
2 l de bouillon de poule  
1 oignon rouge  
3 bâtons de citronnelle*

*Huile*

## DÉCORATION

*10 g de sésame  
5 g de piment rouge  
10 g d'oignon cébette  
10 g de ciboulette*

## MARCHE À SUIVRE

- ① Cuire les vermicelles de riz dans l'eau selon les instructions figurant sur l'emballage. Faire tremper les shiitakes dans 25 cl d'eau.
- ② Tailler les carottes en sifflets, les brocolis en sommités, le pak-choï et les shiitakes en quartiers.
- ③ Cuire les légumes séparément dans le bouillon de poule.
- ④ Ouvrir les crevettes en 2 et les aplatir légèrement avec une batte entre deux papiers cuisson.
- ⑤ Pour le bouillon, faire revenir l'ail, le gingembre, les étoiles de badiane, la citronnelle et les champignons égouttés dans un peu d'huile.
- ⑥ Ajouter les oignons rouges taillés en rondelles. Déglacer avec la Sweet chili sauce et la sauce soja. Moullier avec le bouillon de poule utilisé pour la cuisson des légumes.
- ⑦ Dresser les vermicelles, les crevettes crues et les légumes dans 8 assiettes creuses.
- ⑧ Verser le bouillon très chaud. Terminer le dressage avec le sésame, le piment rouge, l'oignon cébette et la ciboulette.



SPÉCIAL  
FONDUE  
CHINOISE

# LA CARNIVORE

## POUR 8 PERSONNES

Préparation : 40 min.

Cuisson : 25 minutes

### GARNITURE

600 g de nouilles  
udon congelées

1 kg de cœur de  
rumsteck

250 g de chou chinois

150 g de pousses  
de mungo

250 g de shiitakes

250 g de carotte jaune

250 g de carotte orange

125 g de pousses  
de bambou

Huile

### BOUILLON

150 g de pâte miso

20 cl de sauce soja

10 g de gingembre

10 g d'ail

10 g de piment rouge

2 l de bouillon de poule

Huile

### DÉCORATION

10 g de graines de

sésame blanc et noir

30 g de champignons

de Paris émincés

10 g de coriandre

10 g d'oignon nouveau

### MARCHE À SUIVRE

- 1 Émincer le chou chinois, tailler les carottes en bâtonnets et les shiitakes en gros quartiers.

- 2 Tailler le rumsteck en tranches d'environ 5 mm puis réserver au frais.
- 3 Faire sauter à feu très chaud, dans un peu d'huile, les carottes, le chou chinois et les shiitakes.
- 4 Cuire les nouilles udon au four vapeur ou dans l'eau bouillante pendant 4 minutes. En fin de cuisson ajouter les pousses de mungo et de bambou.
- 5 Pour le bouillon, faire revenir l'ail, le piment et le gingembre et la pâte miso dans un peu d'huile. Déglacer avec la sauce soja. Rajouter le bouillon de poule et laisser infuser 30 minutes.
- 6 Dresser dans 8 assiettes creuses les garnitures puis les tranches crues de rumsteck. Verser le bouillon très chaud sur l'ensemble.
- 7 Finir le dressage avec les graines de sésame, la coriandre et les champignons de Paris émincés.

## BIEN SÉPARER LES VIANDES

La fondue chinoise reste l'une des stars des fêtes de fin d'année. Attention toutefois au *Campylobacter* ! Cette bactérie, présente sur la volaille, peut contaminer les garnitures et la viande rouge si des précautions d'usage ne sont pas prises.

Malgré plusieurs campagnes de prévention, 7000 à 8000 Suisses sont ainsi intoxiqués par ce biais chaque année. L'intoxication prend la forme d'une gastro-entérite, avec des vomissements et des diarrhées. Environ 15% des personnes touchées finissent à l'hôpital. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) rappelle, de façon récurrente, les règles à respecter :

- **Toujours utiliser des planches à découper, des ustensiles et des assiettes séparés pour la viande et les autres aliments.**
- **Durant le repas, toujours utiliser deux assiettes, l'une pour la viande crue, l'autre pour la viande cuite, l'accompagnement et les sauces. En effet, la viande crue ne doit pas entrer en contact avec les autres mets crus ou prêts à consommer, comme les accompagnements ou la salade.**
- **De même, le jus de la viande fraîche ou décongelée ne doit pas entrer en contact avec les autres mets.**
- **Toujours bien cuire la viande ; pour la viande de poulet, veiller tout particulièrement à ce qu'elle soit aussi bien cuite à l'intérieur.**

# LA VÉGÉTARIENNE



## POUR 8 PERSONNES

Préparation : 40 min.

Cuisson : 25 minutes

## GARNITURE

150 g de chou chinois

250 g de courgette

250 g de carotte

250 g de poireau

150 g de pousses de mungo

150 g de champignons de Paris

4 œufs durs

1 kg de tofu

Huile

## BOUILLON

10 g de graines de sésame

3 bâtons de citronnelle

40 g de gingembre

25 cl de sauce soja

2 l de bouillons de légumes

10 cl de jus de citron

40 g de champignons oreilles de Judas

Huile

## DÉCORATION

1 botte d'oignon cébette

50 g de piment rouge

1 botte de coriandre

## MARCHE À SUIVRE

- 1 Faire tremper les oreilles de Judas dans un bol avec 25 cl d'eau.
- 2 Tailler les carottes en bâtonnets, émincer le chou chinois grossièrement. Émincer le poireau et tailler les courgettes en sifflets.
- 3 Débiter le tofu en cubes de 1 cm et les champignons de Paris en quartiers.
- 4 Émincer les oignons cébettes et le piment rouge après en avoir retiré les pépins. Équeuter la coriandre.
- 5 Dans une casserole avec un peu d'huile, faire revenir en premier les carottes, le poireau puis le chou chinois, les courgettes et les champignons de Paris. Une fois cuit ajouter les pousses de mungo.
- 6 Pour confectionner le bouillon, faire revenir, dans un peu d'huile, les graines de sésame, la citronnelle et le gingembre préalablement émincés. Déglacer avec la sauce soja.
- 7 Mouiller avec le bouillon de légumes et l'eau de trempage des oreilles de Judas, laisser infuser pendant 30 minutes.
- 7 Dans 8 assiettes creuses, disposer joliment la garniture (poireau, chou chinois, carotte, courgette, champignons de Paris et pousses de mungo). Ajouter les cubes de tofu et un demi œuf dur.
- 8 Verser le bouillon très chaud sur la garniture et parsemer avec les éléments de décoration.



# SAUCES À SAVOURER

Le Chef Pierre Kohler vous partage ses créations festives.

## SAUCE RÉMOULADE AU CERFEUIL

200 g de mayonnaise  
200 g de crème acidulée  
½ botte de cerfeuil haché  
100 g de petits oignons  
et cornichons au  
vinaigre hachés  
Sel, poivre

### MARCHE À SUIVRE

Mélanger tous les ingrédients  
et rectifier l'assaisonnement.



## SAUCE DES HIGHLANDS

200 g de crème acidulée  
1 pointe de couteau  
d'harissa (+ou-  
selon les goûts)  
1 c. à c. de moutarde  
en poudre (Colman's  
mustard)  
½ c. à c. de paprika fumé  
1-2 c. à s. de whisky (+ou  
- parfumé ou tourbé)  
Sel, poivre

### MARCHE À SUIVRE

Mélanger tous les ingrédients  
et rectifier l'assaisonnement.



## CRÈME D'AVOCAT À L'ANETH

3 avocats bien mûrs  
1 gousse d'ail  
1 c. à c. de miel  
½ jus de citron vert  
½ botte d'aneth haché  
Sel, poivre

### MARCHE À SUIVRE

- 1 Peler les avocats. Les passer au mixeur avec l'ail, le jus de citron vert et le miel. Assaisonner.
- 2 Intégrer l'aneth haché.



## SAUCE ORIENTALE

- 4 tomates
  - 2 poivrons rouges
  - 1 poireau
  - 30 g de beurre
  - 2 c. à s. de riz rond
- Sel, poivre

## MARCHE À SUIVRE

- 1 Monder les tomates et couper la chair en cubes.
- 2 Laver, épépiner et émincer les poivrons.
- 3 Laver et émincer le poireau. Le faire suer dans le beurre sans coloration.
- 4 Mettre tous les ingrédients dans une casserole avec le riz rond et cuire 25 minutes. Laisser refroidir.
- 5 Mixer et rectifier l'assaisonnement.



## SAUCE RAIFORT À LA POMME

- 200 g de compote de pomme (maison ou du commerce)
  - 200 g de crème acidulée
  - ½ jus de citron
  - 2 c. à s. de raifort râpé
  - 1 botte de ciboulette ciselée
- Sel, poivre

## MARCHE À SUIVRE

Mélanger tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement.



## MAYONNAISE À L'AIL NOIR ET ORANGE CONFITE

- 3 gousses d'ail noir écrasées (épicerie fines)
  - 1 orange (zestes uniquement)
  - 200 g de mayonnaise (maison ou du commerce)
- Sucre, sel, poivre

## MARCHE À SUIVRE

- 1 Réaliser cette sauce la veille. Zester l'orange et confire les zestes dans un peu d'eau avec du sucre durant 15 minutes. Refroidir.
- 2 Mélanger l'ail et les zestes à la mayonnaise. Rectifier l'assaisonnement.



## AQUACULTURE

A un jet de pierre de l'autoroute A13 et de la petite commune grisonne de Lostallo, la société Swiss Alpine Fish SA produit des saumons d'exception. Les chefs se les arrachent.

# LA SUCCESS STORY DU SAUMON GRISON



## AQUACULTURE



UN CENTRE AQUACOLE BIEN INTÉGRÉ DANS SON ENVIRONNEMENT.



ÉCLOSION DES ŒUFS DE SAUMON.



DES FILETS D'UNE TAILLE MAGISTRALE.



CHAQUE ARÊTE EST EXTRAITE À LA PINCE.

S is à 426 mètres d'altitude, au centre de la vallée italophone de la Mesolcina, les quatre hameaux de la commune de Lostalio comptent à peine 820 âmes. C'est ici que le Britannique Julian Connor et le Néerlandais Ronald Herculeijns ont érigé la première ferme salmonicole dénommée Swiss Alpine Fish SA. «Il a fallu lever 16 millions de francs et convaincre 30 investisseurs pour que ce projet voit le jour», confie Ronald Herculeijns, qui a fait carrière dans le chocolat, le tabac et le champagne, avant de se consacrer à l'élevage ▶

 SWISS LACHS  
alpine salmon 

A close-up photograph of a man wearing a white hairnet and a white lab coat. He is smiling and looking down at a large, fresh salmon that he is holding with his hands. The salmon is silver with dark spots and is being held over a blue container. The background is slightly blurred, showing what appears to be a kitchen or food processing area.

« AUJOURD'HUI, NOUS SOMMES  
FIERS DE PRODUIRE LE SAUMON  
LE PLUS DURABLE D'EUROPE. »

### LE BOOM DE L'AQUACULTURE

C'est une thématique à la mode dans les médias. L'été dernier, la radio romande a consacré une série d'émissions à l'aquaculture en Helvétie, et le *Matin Dimanche*, une enquête fouillée. On y apprend qu'en 2021, les aquaculteurs suisses ont produit 2360 tonnes de poissons, algues et crustacés pour 900 tonnes issues de la pêche professionnelle et 460 de la pêche par les amateurs. Les principales espèces élevées en Suisse à des fins alimentaires sont la truite arc-en-ciel, le sandre, la perche, l'omble, l'esturgeon, la crevette, et, bien sûr le saumon.

### LA BOUTIQUE <https://swisslachs.ch/fr/shop/>

A Lostalio, la boutique nichée à côté du centre aquacole propose un florilège de produits au saumon: du poisson frais, débité en filets, au poisson fumé sur place à froid ou à chaud, en passant par le gravlax. Les spécimens ayant atteint leur maturité sexuelle présentent une chair blanchâtre qui est transformée en croustillantes croquettes, un marché appelé à se développer grâce à une collaboration avec la famille de pêcheurs Wolf à Chevroux dans le canton de Vaud. Si la boutique, ouverte tous les jours, attire des chalands de la région, nombreux sont les voyageurs qui empruntent l'autoroute voisine, à s'arrêter en chemin pour s'offrir quelques délices. Pour ceux que les kilomètres rebuteraient, un shop en ligne est à leur disposition.

▶ de saumons. Lui qui ne connaissait rien à l'aquaculture ne regrette pas cette nouvelle aventure: «La société a été fondée en mai 2013. Nous avons démarré la construction de notre complexe aquacole deux ans plus tard. Nos premiers saumons ont rejoint les étals en 2018, d'abord à la Coop puis chez Globus, Manor et Migros. A l'instar de la maison Bianchi, qui fournit Eldora, plusieurs distributeurs revendent notre poisson à la restauration. Aujourd'hui, nous sommes fiers de produire le saumon le plus durable d'Europe. Notre petite boutique attenante, qui vend notre saumon frais et fumé, a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de 1 million de francs!»

350 tonnes de saumon de Lostalio sont écoulées sur le marché bon an mal an. La demande est si forte que l'entreprise envisage de tripler ses capacités de production lorsque les prix de l'énergie et des matériaux de construction auront décliné.

### DE L'ISLANDE AUX GRISONS

Tous les deux mois, 40 000 œufs de saumon islandais arrivent à l'aéroport de Zurich. Après l'éclosion, les petits saumons grandissent pendant deux ans dans les bassins circulaires de la pisciculture parcourus par un léger courant artificiel. Ils sont abattus lorsqu'ils pèsent entre 3,5 et 4 kg. L'élevage respecte le cycle biologique du saumon sauvage. Jusqu'à six mois, les alevins évoluent dans des bacs d'eau douce, puis en eau saumâtre. Ils terminent leur croissance dans de l'eau salée au sel de Rheinfelden dans des bassins ▶

UNE BOUTIQUE QUI CARTONNE.



### BIANCHI, L'EXCELLENCE AU QUOTIDIEN

Depuis 1881, Bianchi est synonyme d'excellence. C'est un fournisseur privilégié d'Eldora, notamment pour les saumons helvétiques des Grisons.

Etablie à Zufikon près de Zurich, cette entreprise familiale indépendante fournit à de nombreux chefs les denrées alimentaires les plus raffinées en provenance de romands et réduire les trans Suisse et de l'étranger. Pour se rapprocher de ses clients ports, elle a ouvert une base logistique à Saint-Prex.

Tout a commencé à la fin du XIXe siècle, lorsque Giuseppe Bianchi ouvre son premier magasin à Zurich. Il y vend principalement des fruits et légumes d'Italie à des privés. Les meilleurs jambons, salamis et les poissons de la Limmat enrichissent rapidement l'assortiment. Bianchi élargit progressivement son offre aux professionnels de la restauration et s'installe en 1995 dans ses nouveaux locaux en Argovie pour faire face à la croissance de la demande.

Près de 140 ans plus tard, Bianchi a toujours conservé son âme familiale constitutive de son ADN avec les représentants de la cinquième génération qui ont rejoint la société récemment. Elle travaille avec les meilleurs fournisseurs de poissons, de crustacés, de viandes, de volaille, de gibier et de produits comestibles qui sont devenus des partenaires de confiance au fil des décennies.

« Notre force est le sur mesure, explique Urs Reist, directeur. Nous livrons aussi bien des établissements étoilés, l'hôtellerie, des restaurants, des écoles, la restauration collective et des hôpitaux ».



LES CAMIONS BIANCHI, FOURNISSEUR D'ELDORA, VIENNENT CHERCHER LES FAMEUX SAUMONS.



### LE CYCLE DE VIE DU SAUMON

- L'œuf mesure entre 5 et 7 mm.
- A 1 mois, les larves pèsent 0,2 g et leur taille est de 2 cm.
- A 2 mois, le poids est multiplié par 10 pour atteindre 2 g. La taille est de 3 cm.
- A 6 mois, les petits saumons mesurent 20 cm et pèsent 30 g.
- A 1 an, les jeunes spécimens pèsent 150 g pour 25 cm.
- Entre 22 et 24 mois, les saumons finissent leur croissance. Au moment de l'abattage, ils mesurent 80 cm pour 3,5 à 4 kg.

eldora  
TV



► équipés d'un courant inversé pour stimuler l'exercice des salmonidés. Quelque 120 000 saumons passent de vie à trépas chaque année.

### UNE EAU PURE

C'est la qualité de l'eau et l'absence d'agriculture intensive qui ont convaincu les investisseurs de porter leur choix sur Lostallo et le fait que la commune leur octroyait un droit de superficie de 60 ans.

En milieu clos, dans la halle de 4500 m<sup>2</sup>, les saumons sont à l'abri des prédateurs et des parasites, ce qui contribue à l'excellence de leur chair. Rien à voir donc avec les élevages en pleine mer dans les pays nordiques où l'utilisation d'antibiotiques peut s'avérer nécessaire pour éliminer le pou du saumon.

A l'abondance de l'eau, s'ajoute sa faible teneur en calcaire. Divers paramètres sont constamment surveillés: la température, le PH, la salinité, la vitesse d'écoulement, la teneur en oxygène. 98% de l'eau est filtrée et retraitée ce qui permet de réduire la ponction sur la source souterraine. Quant aux déchets organiques, ils servent à produire du biogaz et de l'engrais.

## MICHELIN SUISSE/NOUVEAUX ÉTOILÉS

La Suisse compte désormais quatre restaurants triplement étoilés dans le Guide Michelin. Le Memories, à Bad Ragaz (SG), rejoint ce club très fermé.

Cinq nouvelles tables ont décroché deux étoiles : les deux restaurants La Brezza à Ascona (TI) et à Arosa (GR), Roots (Bâle), Igniv Zürich (Zurich) et Skin's (Lenzburg / AG). Nouveau venu dans la sélection 2022, le Skin's du chef Kevin Romes fait

une entrée remarquable en décrochant non pas une, mais deux étoiles peu de temps après avoir ouvert ses portes.

Un total de 109 établissements ont une étoile. Dix romands font leur entrée dans cette liste : le Njörden (Aubonne / VD), Le Pont de Brent (Brent / VD), Les Trois Tours (Fribourg), Les Montagnards-Le Sommet (Broc / FR), La Teinturerie (Delémont / JU), L'Atelier Robuchon (Genève), La Micheline (Genève), Stéphane Décotterd (Montreux),

La Table du Valrose (Rougemont), L'Atelier Gourmand (Sierre).

Le Guide Michelin a attribué pour la première fois une étoile à un restaurant 100 % végétal, c'est-à-dire n'utilisant aucun produit animal. Il s'agit du KLE à Zurich, dirigé par la cheffe Zineb Hattab.



## FROMAGES LE SWISS CHAMPION 2022

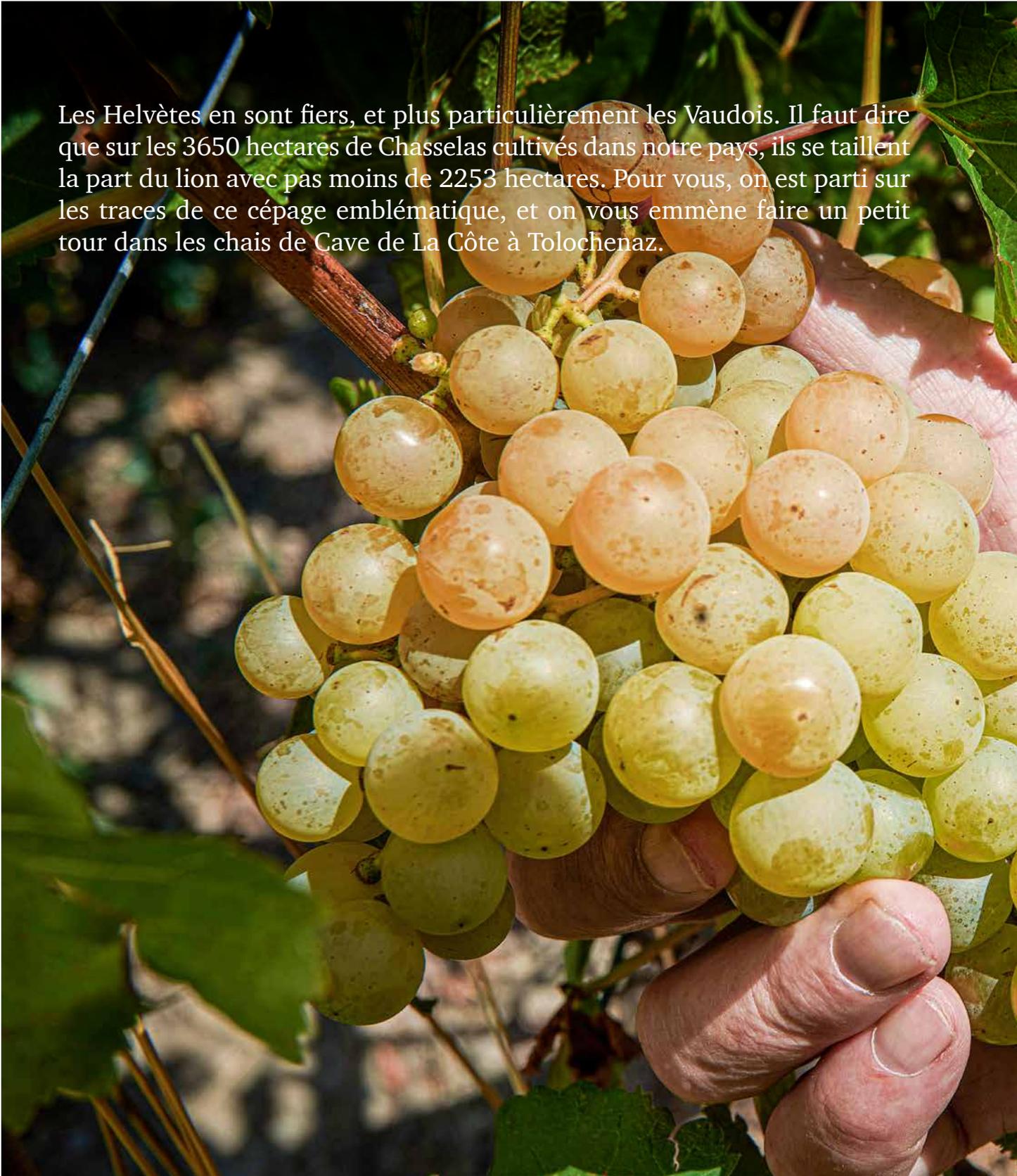
Le Gruyère AOP de Marc Delacombaz de la Laiterie-Fromagerie de Montbovon est le champion suisse du fromage 2022. Les Swiss Cheese Awards récompensent tous les deux ans les meilleures spécialités fromagères du pays. Cette année, le championnat a eu lieu dans le Val de Bagnes, du 22 au 25 septembre 2022.

Apparence et ouverture, goût et arôme, texture de la pâte : c'est selon ces critères qu'un jury international de spécialistes a évalué un total de 1064 spécialités fromagères helvétiques. Les vainqueurs des 32 catégories ont été récompensés par un Swiss Cheese Award. Enfin, parmi les 32 gagnants de l'Award, le jury a désigné le meilleur des meilleurs : le Gruyère AOP de Marc Delacombaz.



## VIGNOBLE

Les Helvètes en sont fiers, et plus particulièrement les Vaudois. Il faut dire que sur les 3650 hectares de Chasselas cultivés dans notre pays, ils se taillent la part du lion avec pas moins de 2253 hectares. Pour vous, on est parti sur les traces de ce cépage emblématique, et on vous emmène faire un petit tour dans les chais de Cave de La Côte à Tolochenaz.





# SA MAJESTÉ

## LE CHASSELAS

C ompagnon idéal de tous les apéritifs, partenaire de choix des mets au fromage et des poissons de nos lacs, le Chasselas sait sublimer tous les moments gourmands. On le débouche volontiers pour trinquer en toutes occasions, lors d'un mariage, d'un enterrement, pour fêter une victoire, un diplôme ou une élection. S'il se boit souvent dans sa jeunesse, ce cépage, si cher au cœur des Suisses, sait conquérir les œnophiles les plus aguerris en prenant de l'âge. Certains crus développent au fil des ans des arômes de miel, de cire d'abeille ou encore de noix. A marier avec des fromages bien corsés!

De nombreuses légendes ont circulé sur ce vin emblématique de nos contrées romandes. D'aucuns l'auraient vu naître en Égypte, où il se nommerait Fayoumi. D'autres évoquent la Turquie ou encore la France. Le D<sup>r</sup> José Vouillamoz, généticien de la vigne de renommée ►

► internationale, s'est penché sur son berceau (voir encadré). Le Chasselas serait bien originaire de l'arc lémanique. Et c'est en terre vaudoise qu'il est le plus cultivé.

### UNE ÉPONGE À TERROIR

On file à Tolochenaz, à un jet de pierre de Morges, pour en apprendre un peu plus sur la culture et la vinification de ce cépage. En plein cœur du mois d'août, Rodrigo Bento, œnologue de Cave de La Côte, revient sur la sécheresse estivale: «Le point positif est qu'il y a eu très peu de maladies contre lesquelles lutter dans le vignoble. En revanche, les vignes ont été stressées par la chaleur et le manque d'eau. Si le Chasselas s'en sort toujours, il nécessite une surveillance fine. Il convient de veiller à l'équilibre entre sucre et acidité afin de conserver la fraîcheur typique du cépage».

La vinification du Chasselas nécessite une infinie compétence pour exprimer la typicité de chaque terroir. De par son caractère fondamentalement fin, le vin reflète la moindre petite erreur et ne connaît pas de pardon. Le vigneron se doit donc d'être rigoureux et intransigeant. «Si l'on souhaite se faire une idée globale de la qualité des vins d'une cave, il suffit de goûter le Chasselas», renchérit Marc Vicari, directeur marketing de Cave de La Côte, qui livre ses crus chez Eldora. Dans les chais de Tolochenaz, nous avons sélectionné pour vous six Chasselas qui méritent le détour. A vos verres, et surtout santé! 

# 6 CHASSSELAS



### CHÂTEAU LA BÂTIE VINZEL 1<sup>ER</sup> GRAND CRU LA CÔTE AOC

#### Au nez

Bouquet très complexe qui exhale les arômes de fruits frais et exotiques, avec une note citronnée propre au terroir du domaine.

#### En bouche

Volume, minéralité, pointe de salinité. Le tout suivi d'arômes de pêches blanches et d'agrumes.

#### Le bon accord

Poissons du lac, viandes blanches, cuisine asiatique, mets au fromage, terrines.

#### Distinctions

Or / Sélection des Vins Vaudois 2021  
Or / Mondial du Chasselas 2021  
Or / Expovina 2021  
Robert Parker : 92 / 100.



### «B» CHASSELAS BIO LA CÔTE AOC DÈS 2019

#### Au nez

Arômes de fruits à chair blanche, type pomme et poire.

#### En bouche

Attaque fraîche et minérale avec un beau volume en milieu de bouche et une finale harmonieuse.

#### Le bon accord

À l'apéritif et avec des plats à base de riz et légumes.

#### Distinctions

Or / Grand Prix du Vin Suisse 2019  
Argent et 2<sup>e</sup> place au concours du vin Suisse BIO 2019.

# AS AN AMER



## LA BATOILLE CUVÉE DES PÈDZES VAUD AOC CHASSELAS 2021 / BIO

### Au nez

Notes de fruits frais avec une touche citronnée.

### En bouche

Bel équilibre entre la rondeur et la fraîcheur, minéralité en finale.

### Le bon accord

Apéritifs, poissons du lac, fondue au fromage, Vacherin Mont-d'Or AOP.



## MORGES VIEILLES VIGNES LA CÔTE AOC ESPRIT TERROIR

### Au nez

Notes florales et fruitées, belle complexité aromatique.

### En bouche

Attaque fruitée, belle structure et finale harmonieuse.

### Le bon accord

Apéritifs, entrées, mets au fromage, poissons du lac, viandes blanches.

### Distinctions

Or/Expovina 2021  
Or/Sélection des Vins Vaudois 2020  
Or/Mondial du Chasselas 2019, 2020, 2021  
Argent/Sélection des Vins Vaudois 2021.



## CHÂTEAU D'ÉCHICHENS GRAND CRU ÉCHICHENS LA CÔTE AOC

### Au nez

Senteurs d'agrumes, fleurs blanches et fruits à chair jaune.

### En bouche

Attaque gourmande, belle expression fruitée et minérale, finale persistante et agréable.

### Le bon accord

Apéritif, poissons du lac, mets au fromage, sushi, viandes blanches.

### Distinctions

Argent/Grand Prix du Vin Suisse 2021  
Or/Mondial du Chasselas 2020  
Or/Mondial du Chasselas 2019 et 2<sup>e</sup> place.



## NYON LA CÔTE AOC COLLECTION TRADITION

### Au nez

Vin complexe aux senteurs de fleurs de vigne et de pamplemousse.

### En bouche

Attaque légèrement pétillante, finale sur la minéralité.

### Le bon accord

Apéritif, entrées, mets au fromage, poissons du lac, viande blanche

### Distinctions

Or et 2<sup>e</sup> prix/Mondial du Chasselas 2022  
Or/Mondial du Chasselas 2021.



## LE CHASSELAS SELON LE DR JOSÉ VOUILLAMOZ

### Le Chasselas est-il vraiment vaudois ?

**J.V.** Il nous vient de l'arc lémanique au sens large et est sans doute plus vieux que la Suisse. C'est entre Lavaux et La Côte qu'on observe la plus grande diversité de ce cépage. C'est dans ce berceau que le Chasselas s'est le plus développé.

### Combien de variantes de ce cépage ?

**J.V.** Il existe deux grands types de Chasselas : le Fendant et le Giclet. Le premier présente un grain qui se fend lorsqu'on le pince entre les doigts ; le second a tendance à exploser. Dans le canton de Vaud, on rencontre les deux types, alors que le Valais est le royaume du Fendant. La station Agroscope recense quelque 300 clones différents. Il y a même du Chasselas rouge et violet, qui sont des accidents de couleurs.

### Quelles sont ses particularités aromatiques ?

**J.V.** Il y a beaucoup d'expressions différentes. En Valais, grâce au soleil, le Fendant est très expressif avec beaucoup de gras et des senteurs de pierre chaude. C'est le CO<sub>2</sub> qui compense le manque de fraîcheur. Dans le canton de Vaud, ce sont l'élégance et la finesse qui priment avec des arômes de pomme et de fleurs blanches. A Genève, le Chasselas est réputé pour son pétillant, alors qu'à Neuchâtel, on dénote souvent des arômes fruités et de silex.

### Est-il difficile à vinifier ?

**J.V.** Le Chasselas est très sensible à l'oxydation et les erreurs ne pardonnent pas. C'est aussi un des cépages qui souffre beaucoup du réchauffement climatique. Il nécessite une grande surveillance afin d'obtenir une maturité alcoolique et phénolique en même temps. Les vagues de chaleur ne lui

conviennent pas. Avec l'arrêt de la végétation, et les carences en azote, des amertumes peuvent apparaître.

### Est-ce un ambassadeur de nos vins à l'étranger ?

**J.V.** Alors qu'une Petite Arvine met souvent tout le monde d'accord, je rencontre souvent une incompréhension des dégustateurs étrangers face au Chasselas. Il est jugé trop élégant et trop neutre.

### Le trouve-t-on dans d'autres pays ?

**J.V.** Il est très présent en Roumanie où il donne du raisin de table. L'Allemagne en cultive plus de 1000 hectares. On le trouve aussi au Chili, en Italie et en Espagne. Une de mes plus belles découvertes est la cuvée La Centenaire du Domaine Serge Dagueneau & Filles à Pouilly-sur-Loire. Ce cru est issu de vignes centenaires, sans doute les plus vieilles vignes de Chasselas au monde. 



## TROIS EN UNE!

Située dans la plus grande région viticole du Canton de Vaud, Cave de La Côte encave quelque 450 hectares, soit un quart du vignoble de La Côte, répartis sur 1800 parcelles de tailles diverses. Cette cave coopérative regroupe 300 artisans depuis 1929.

Si La Côte AOC est encore majoritairement occupée par les trois cépages traditionnels que sont le Chasselas, le Pinot noir et le Gamay, il y souffle depuis le tournant du dernier millénaire un vrai vent de renouveau. Cave de La Côte encave plus de trente cépages différents, dont également en blanc du Chardonnay, Doral, Sauvignon blanc et Viognier, et, en rouge, du Gamaret, Garanoir, Merlot et Divico.

Sur l'ensemble des vignobles, il y est pratiqué un mode de culture durable et responsable, la viticulture bio y progresse fortement. La vinification, qui allie passion et excellence, est répartie, sur 3 caves; la principale à Tolochenaz, dont une partie, ultra moderne, a été inaugurée en 2015; la seconde à Nyon, datant de 1941; et la troisième, celle du Domaine Kursner, pour l'encavage de l'appellation de Féchy.

Cave de La Côte vinifie plusieurs domaines phares de la viticulture helvétique, tels que notamment Château d'Echichens, Domaine Kursner et Château Malessert à Féchy, ou celui de La Bâtie à Vinzel.

Une approche résolument qualitative, saluée par de nombreuses récompenses, dont notamment celle de Champion du monde du Chasselas ainsi que du Merlot, et, en 2019, la consécration de Cave Suisse de l'année, sacre réédité avec le Domaine Kursner en 2021.



## LE CHASSELAS EN ROMANDIE



Vaud  
2253  
hectares

Photos: AdobeStock



Valais  
796  
hectares



Genève  
281  
hectares



Trois-Lacs  
272  
hectares

Source : Swiss Wine Promotion

# FILET DE FÉRA DU LÉMAN POÊLÉ RISOTTO DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON AUX NOISETTES ET CHASSELAS

Une recette du Chef Sébastien Brouquier,  
restaurant Agroscope-Changins à Nyon (VD).



### POUR 4 PERSONNES

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 45 minutes

### FÉRA

4 filets de féra sans arêtes

Huile de colza

Beurre

Sel, poivre

### RISOTTO

400 g de pommes de terre  
(type Charlotte)

1 gousse d'ail

100 g d'oignon blanc

200 g de potimarron

2 dl de bouillon de légumes

200 g de parmesan râpé

100 g de beurre

2 dl de Chasselas

Sel, poivre

### DRESSAGE

10 g de graines de courge

50 g de noisettes

Fleurs de bourrache

### MARCHE À SUIVRE

#### POUR LE RISOTTO

- 1 Tailler les pommes de terre en petits cubes (3 mm).
- 2 Torrifier les noisettes au four pendant 15 minutes à 160°C.
- 3 Cuire les pommes de terre dans le bouillon pendant 10 minutes à feu doux (elles doivent rester fermes). Réserver les pommes de terre et l'eau de cuisson à part.



- 4 Confectionner des billes de potimarron à l'aide d'une cuillère parisienne et garder les chutes.
- 5 Assaisonner le potimarron puis le cuire à 220°C pendant 10 minutes.
- 6 Faire fondre les parures de potimarron avec 30 g de beurre. Mouiller avec 1 dl de Chasselas et un peu d'eau de cuisson des pommes de terre. Faire légèrement réduire puis émulsionner avec 20 g de beurre. Rectifier l'assaisonnement.
- 7 Faire réduire le reste du Chasselas avec l'oignon et l'ail, rajouter les pommes de terre puis un peu d'eau de cuisson. Quand les pommes de terre sont cuites, rajouter 50 g de beurre puis le parmesan.

### POUR LA FÉRA

- 1 Couper le filet de féra en deux ou trois selon la grosseur, saler et poivrer.
- 2 Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile de colza et de beurre. Cuire les filets sur le côté peau 7-10 minutes selon l'épaisseur.

### POUR LE DRESSAGE

- 1 Dresser dans une assiette creuse chaude le risotto de pommes de terre puis les billes de potimarron.
- 2 Disposer les morceaux de féra entre les billes.
- 3 Émulsionner la sauce et mettre de belles cuillères de mousse sur le risotto.
- 4 Décorer avec quelques fleurs de bourrache, des noisettes torréfiées concassées et des graines de courge.

## ENTREPRENEUR



« SUR UNE ÉCHELLE  
DE "A" À "E", NOS  
PRODUCTIONS SONT  
TOUTES ESTAMPILLÉES  
DE LA LETTRE A! »

DES NOISETTES FRAÎCHES DU JOUR.



LE TEMPS DE LA RÉCOLTE.



JULIEN BUGNON, UN ENTREPRENEUR VISIONNAIRE.

# RÉCOLTE DE NOISETTES EN TERRE VAUDOISE

**Agriculteur à Cottens,  
Julien Bugnon a fait le pari  
de la diversification en  
proposant avec ses confrères  
de la région un vaste panel  
d'aliments de proximité, dont  
des noisettes à se pâmer.  
Estampillés DICIFOOD,  
leurs produits cartonnent.**

**E**n ce petit matin de septembre, les écureuils qui ont élu domicile à Cottens n'ont qu'à bien se tenir. Perché sur son tracteur, Julien Bugnon sillonne ses vergers de noisetiers. Si le bruit est assourdissant et la poussière étouffante, la récolte s'annonce belle. Tant mieux, car la demande est forte. Les noisettes DICIFOOD sont très prisées. Les chocolatiers se les arrachent et les épicerie du pays les incorporent volontiers à leurs assortiments. On les trouve également dans les Migros vaudoises.

Il faut dire que ces noisettes n'ont rien à envier aux piémontaises, les plus réputées sur le marché mondial, grâce, en partie, à un marketing très percutant. «Après des professionnels, nous sommes clairement en concurrence avec les Italiens. Nous ne cultivons pas les mêmes variétés. Celle du Piémont est trop précoce. Toutefois, lors de dégustations à l'aveugle, nos noisettes sont sorties devant les italiennes!», se réjouit Julien. Côté prix, ils sont calculés en fonction des coûts de production et oscillent entre 35 et 40 francs le kilo pour les décortiquées et 9 fr 90 pour le paquet de noisettes entières. «C'est l'un des produits sur lequel il y a le plus d'amplitude de prix, note Julien. Celle de Turquie se vend entre 8 et 10 francs le kg; celle du Piémont avoisine les 50 francs.»

Les noisettes décortiquées sous vide se conservent 6 mois. Avis aux amateurs qui rechignent à jouer du casse-noisette, celles en coquilles peuvent se garder bien plus longtemps. Des tests ont démontré que 5 ans après la récolte, elles conservaient encore les mêmes propriétés gustatives.

Notre agriculteur trentenaire a étudié la culture de la noix pendant ses études et planté ses premiers noyers en 2013. Les noisetiers ont suivi en 2015. «En me rendant en France, j'ai constaté que pas mal de confrères faisaient des noix et des noisettes sur leur domaine. Aujourd'hui, j'ai 4 hectares de noyers et 8 de noisetiers sur mon exploitation.» Cinq amis vaudois se sont également lancés dans la noisette. En tout, ce ne sont pas moins de 30 hectares qui sont consacrés à cet oléagineux dans le canton pour une production à terme estimée à 100 tonnes par an. Les noisettes commercialisées sous la marque DICIFOOD ne sont pas labellisées IP-Suisse, la faute aux attaques du balanin, un insecte ravageur qui oblige les agriculteurs à traiter leurs arbres. ▶

## LE PARI DE LA DIVERSIFICATION

Julien Bugnon a repris le domaine familial de Cottens il y a une dizaine d'années. Il fait partie de ces jeunes agriculteurs qui optent pour la diversification afin d'offrir un plus aux consommateurs. Manger local et se faire du bien avec de bons produits, c'est leur credo. Dans le registre des oléagineux, DICIFOOD propose des graines de tournesol pour les salades, du lin, du pavot, des graines de moutarde. A cela s'ajoute une kyrielle de légumineuses, du boulgour, du maïs à pop-corn. Parmi les nouveautés qui ont la cote, le chia a su convaincre le public, tout comme le quinoa, et plus récemment le sorgho. Tous ces produits sont conditionnés par Afiro,

entreprise sociale et formatrice, sise à Ecublens. Quant à la moutarde, la majeure partie de la production est transformée par la société Reitzel à Aigle, ainsi qu'une dizaine de moutardiers artisanaux, dont le Moulin de Sévery.

« Nous constatons un réel engouement pour la proximité et une alimentation saine grâce aussi aux politiques incitatives de villes comme Lausanne. Nos productions ont toutes fait l'objet d'une évaluation par Beelong, qui permet de mesurer l'impact environnemental des aliments sur une échelle de A à E. Elles sont toutes estampillées de la lettre A! » Aujourd'hui, Julien

Bugnon se félicite d'avoir fait le choix de proposer des produits de niche locaux. La restauration, qu'elle soit collective ou privée, est très demandeuse, de même que les particuliers qui souhaitent de plus en plus savoir qui les nourrit.

## A DÉGUSTER SUR PLACE

Envie de rencontrer Julien ? Depuis peu, il propose des dîners avec accords mets-vins sur le domaine familial à Cottens. Les mets, réalisés avec des produits DICIFOOD, sont apprêtés par le chef de l'Auberge Aux 2 sapins à Montricher. Les crus sont élevés par Laetitia, la compagne de Julien qui en est à son second millésime. 



## UN ENTREPRENEUR AUDACIEUX

Julien Bugnon n'en est pas à sa première success story. On le retrouve en 2010, à l'âge de 22 ans, derrière la création de l'entreprise Ecosapin Sàrl. Lors d'un séjour au Canada, il découvre la livraison pour Noël de sapins en pot par des entreprises qui les récupèrent ensuite. Il s'intéresse à importer l'idée dans notre pays. C'est ainsi que naît Ecosapin en association avec David Berreby, un Genevois qui avait esquissé le même type de projet l'année précédente à une petite échelle. Dès la première saison, les compères livrent 600 sapins sur Vaud et Genève. Après le départ de David Berreby, François Hofer rejoint Julien Bugnon et les deux jeunes entrepreneurs poursuivent le développement d'Ecosapin.



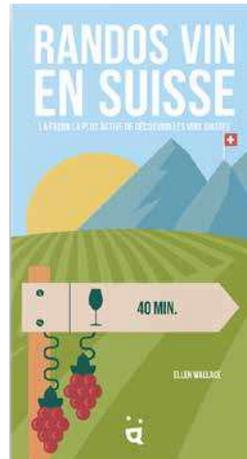
La société loue des sapins vivants, de diverses grandeurs, élevés en pleine terre. Elle livre aujourd'hui quelque 4500 arbres en pots dans toute la Suisse qu'elle récupère ensuite pour les replanter. Pendant le pic d'activité, entre décembre et janvier, ce sont 25 collaborateurs et 10 véhicules utilitaires qui sont engagés pour satisfaire la demande. Ecosapin dispose aujourd'hui de franchises à Marseille et Paris.



## UNE AMÉRICAINE AU PÉTRIN

L'Américaine Heddi Nieuwsma, qui a débarqué en Helvétie en 2012, s'est prise de passion pour notre gastronomie. En octobre 2020, elle nous régalaît avec ses 42 recettes croustillantes de pains maison. Elle n'a pas quitté le pétrin et le four depuis. En témoigne son dernier

ouvrage qui vient de paraître aux éditions Helvetiq. Des croustillants biscuits aux noisettes aux surprenants caracs, on trouve en Suisse une irrésistible collection de gourmandises sucrées. Ce livre dénombre 45 recettes et histoires de gâteaux, pâtisseries, tartes, pains et bien plus encore, rassemblées par Heddi. Avec ses magnifiques photos et ses spécialités des quatre régions linguistiques, l'ouvrage présente un délicieux melting-pot d'influences culinaires. Certaines recettes sont des interprétations classiques de desserts mondialement célèbres, beaucoup d'autres sont peu connues au-delà de leur région. L'auteure nous livre en bonus des histoires passionnantes derrière ces douceurs populaires. A savourer sans modération !



## DÉGUSTER À PIED

Marcheuse invétérée et dégustatrice de haut vol, Ellen Wallace était la personne clé pour rédiger cet ouvrage passionnant. Essayiste, écrivaine, journaliste et éditrice, Ellen est aussi juge pour des compétitions internationales de vins, et met son expertise à disposition de magazines spécialisés dans le domaine. Américaine d'origine, elle vit en Valais dont elle arpente les sentiers jour après jour. Pour ce magnifique guide, la fringante septuagénaire a parcouru pas moins de 675 km à travers tout le pays. Elle a choisi les vins et



les caves afin de proposer une sélection représentative des cépages et des régions viticoles au travers de 50 itinéraires. Chaque parcours présente des informations sur la randonnée, une description détaillée de la balade incluant des informations touristiques et une présentation de la cave et du vin choisi. Un ouvrage à offrir tant aux randonneurs qu'aux œnophiles.



## FABBRICA PASTA CHAMPION DU MONDE DES PÂTES FRAÎCHES

Avec sa barbe grisonnante et son sourire ravageur, Enzo Cianci a tout pour plaire. Le patron de Fabbrica pasta à Genève est aussi l'as des pâtes fraîches. Il décroche pour la deuxième fois le titre de Champion du monde de la discipline. Passionné de cuisine italienne depuis l'enfance, il a d'abord œuvré au sein de plusieurs restaurants avant de tenir boutique en plein cœur de la cité de Calvin.

Pour la fabrication de ses pâtes fraîches, il utilise de la farine de blé dur vaudoise, et de la farine de sarrasin pour celles sans gluten. Ses farces sont principalement confectionnées à partir de produits locaux. Un véritable travail d'artisan de talent qui n'a pas échappé au jury du prestigieux Championnat du monde des pâtes. C'est une association maritime qui lui a valu ce trophée : des bucatinis à la crème d'oursin rehaussés de poutargue.



On craque pour son croquant et on fond pour son onctuosité. Leur alliance au dessert est un véritable régal. On vous dit tout sur ces deux gourmandises et on part à la rencontre d'un producteur de lait de Valruz, dont une partie de l'or blanc est transformée en double crème par Cremo, et un artisan d'Epagny, qui concocte de savoureuses meringues.

# MERINGUE & DOUBLE CRÈME

Les Fribourgeois s'en délectent traditionnellement au terme du repas pantagruélique de la Bénichon. Meringues et double crème sont indissociables et se dégustent en toute saison, agrémentées de petits fruits rouges. Mais bien malin qui pourrait dire quelle est l'origine du croquant délice que l'on magnifie parfois dans une pavlova (un dessert créé en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova) avec une bonne cuillerée de crème au parfum des alpages.

Les auteurs du Patrimoine culinaire suisse ont eu beau jouer les détectives, ils n'ont guère de certitudes non plus. De nombreuses hypothèses ont été échafaudées. Il se pourrait que le créateur de ces douceurs soit un pâtissier suisse d'origine italienne du nom de Gasparini.

« DES RECETTES DE  
MERINGUES FIGURENT  
DANS UN OUVRAGE  
DE 1753. »

Concernant le lieu de leur invention, les suppositions les plus couramment rencontrées font référence au village de Meiringen dans le canton de Berne, ou à Mehrinyghen, une ville allemande de l'ancien État de Saxe-Cobourg-Gotha.

Des recettes de meringues figurent dans un ouvrage de 1753 conservé aux archives de la Ville de Lausanne, ainsi que dans *La cuisine genevoise* (édition de 1817). D'autres sont relevées dans les livres du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans le canton de Fribourg, l'association de la double crème et de la meringue est une institution depuis plusieurs décennies, sans doute en raison de la production de double crème. Dans la région aux pâturages fleuris, où l'artisanat fromager est tourné principalement vers le Gruyère, le lait doit être écrémé pour élaborer les meules.

Dans quelques fromageries artisanales de montagne, l'or blanc est tout d'abord placé dans un séparateur qui, sous l'action de la force centrifuge, sépare la matière grasse, donc la crème, de la matière maigre. A l'usine Cremo de Lausanne, on transforme chaque semaine quelque 60 000 litres de lait en crème double par centrifugation, procédé physique qui sépare la matière grasse du lait. Le lait entier affiche entre 4 et 4,2 % de MG. Pour revendiquer le titre de crème double, la crème épaisse doit en comporter au minimum 45%. De surcroît, la crème double de Gruyère doit être élaborée uniquement avec du lait de cette région éponyme.

« Avant d'être conditionnée de façon aseptique en litre, demi-litre ou quart

de litre, la double crème de Cremo est traitée thermiquement (procédé UHT). Ce chauffage à haute température tue toutes les bactéries présentes dans la crème, relève René Clément, responsable de l'usine de Lausanne pour Cremo. Les briques se conservent ensuite au frigidaire durant plusieurs semaines. Il n'est pas recommandé de congeler un reste de crème, car sa stabilité peut être préjudiciable et des problèmes de séparation peuvent survenir. René Clément suggère de tout manger pour pallier ce problème!



# ALEXANDRE BORCARD PRODUCTEUR DE LAIT DE LA GRUYÈRE

Derrière chaque cuillère de double crème, se cachent des paysans passionnés. Rencontre avec l'un d'eux à Vaulruz.

**A** 33 ans, Alexandre ne s'imaginait pas faire autre chose que de s'occuper de son magnifique troupeau de vaches laitières. Même si parfois les temps sont durs comme au cœur de cet été caniculaire 2022. « Regardez notre belle Orlanda. Elle ne nous a donné que 3 veaux et n'a plus porté depuis. On ne peut pas imaginer une seule seconde nous en séparer, même si elle n'est plus productive. »

Orlanda, la Brown Swiss a tiré le gros lot chez les Borcard, comme Delphine, Regina, Fernande, Amoureuse, Tête Blanche et les autres. La famille possède un cheptel de 50 vaches laitières, qui produit, bon an mal an, quelque 400 tonnes de lait. Quand tout va bien!

« Cette année, poursuit Alexandre, le compte n'y est pas en raison de la sécheresse qui a sévi tout l'été. Nous risquons d'être en perte. »

A la chaleur qui diminue la production laitière de chaque vache, s'ajoute la maigreur des pâturages. Alexandre nourrit habituellement son bétail avec du foin issu de sa propre production et des résidus de meunerie. Son lait de non-ensilage répondra dès 2023 aux critères IP-Suisse. Cette année, en prévision de l'hiver, il a dû acheter 100 tonnes de fourrage, pour la coquette somme de CHF 35 000.-.

« J'hésite à tondre mon e-ban sur le dos de mes bêtes », grimace Alexandre. Car si l'évolution positive du prix du lait – le litre de

non-ensilage est payé 4 ct de plus – comble en partie l'augmentation du carburant, les frais engendrés par la sécheresse pèsent lourd sur les comptes de l'exploitation. Comme certains confrères, Alexandre pourrait se défaire de quelques têtes de son cheptel. Mais cette idée l'horripile car il voue une affection sans borne à chacune d'elles.

## DEUX TRAITES

Alexandre traite ses bêtes le matin à 5 heures et le soir à 16 h 30. Sa production journalière de quelque 1000 litres rejoint une cuve de refroidissement réglée à 4°C. Cremo passe tous les matins chercher son or blanc, qui, en partie, servira à confectionner de la double crème de Gruyère. 



« ON NE PEUT PAS IMAGINER UNE SEULE SECONDE NOUS SÉPARER D'ORLANDA, MÊME SI ELLE N'EST PLUS PRODUCTIVE. »

## DÉLICES DE LA GRUYÈRE



D'EXQUIS DÉLICÉS CONCOCTÉS AVEC DES PRODUITS DE LA RÉGION.



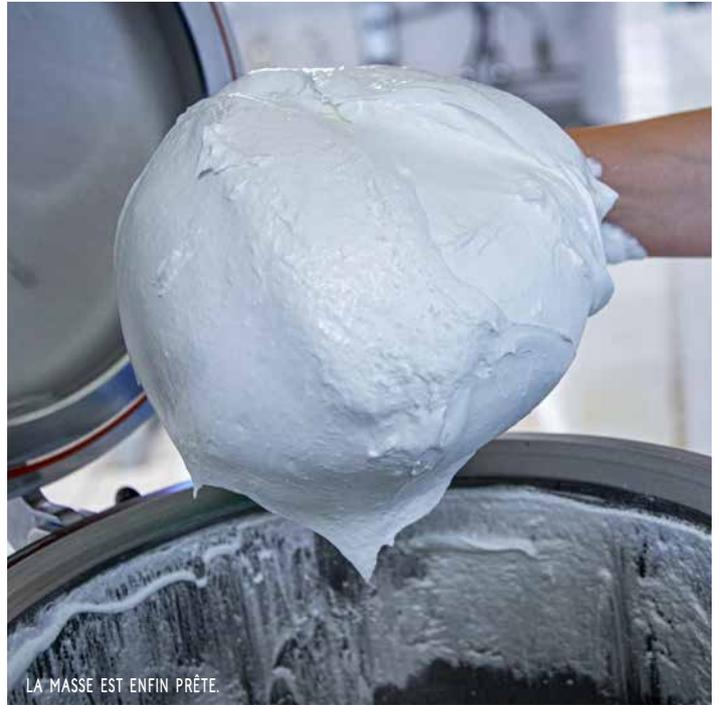
Du sommet du Moléson, on ne voit pas que sa maison,  
mais aussi le Château de Gruyères, et à ses pieds, dans la  
zone artisanale d'Epagny, un temple des délices.

SÉBASTIEN OVERNEY  
LA MERINGUE  
A SON ROI

## DÉLICES DE LA GRUYÈRE



UN FOUET GÉANT BAT LONGUEMENT LES BLANCS ET LE SUCRE.



LA MASSE EST ENFIN PRÊTE.



UNE MACHINE REPRODUIT LE POCHAGE DE LA MERINGUE.



CUITES À LA PERFECTION ET CARAMÉLISÉES À SOUHAIT.



« 25 000 MERINGUES  
PAR JOUR, SOIT  
PRÈS DE 5 MILLIONS  
PAR AN. »

eldora  
TV



Rien ne prédestinait Sébastien Overney à se lancer dans la meringue. Rien, si ce n'est son penchant avoué pour le sucre. Après un début de vie professionnelle dans le bâtiment, ce grand gourmand apprend que le boulanger, propriétaire de l'entreprise Domino à Epagny, cherche un repreneur. Nous sommes en 2004 et Sébastien Overney choisit de relever ce nouveau défi. Dix-huit ans plus tard, il se réjouit encore de son choix de l'époque. Sa société, Meringues et Biscuits Domino, produit quelque 25 000 meringues par jour, soit près de 5 millions par an ! Mais pas seulement. La florissante petite entreprise, qui emploie 15 personnes, est également réputée pour ses bricelets, salés et sucrés, pour ses croquets et ses pains d'anis, des spécialités très prisées des Fribourgeois à la période de la Bénichon.

## DE LA RÉGION

A l'excellence du savoir-faire, s'ajoute une sélection rigoureuse des ingrédients. « Nous garantissons que tous nos produits labellisés *De la région* ou *Terroir Fribourg* sont exclusivement composés de matières premières régionales, à l'exception du sucre », explique fièrement Sébastien Overney. On y retrouve notamment du blanc d'œuf frais de La Belle Luce, une ferme avicole fort réputée, située à une centaine de mètres à vol d'oiseau.

## UNE CUISSON PRÉCISE

La saveur des meringues de chez Domino est incomparable : croquante à l'extérieur et caramélisée à l'intérieur. Pour la confection de 200 pièces, il faut compter 1 kg de blanc d'œuf, et le double de

sucre. C'est l'air contenu dans la masse qui va conférer au produit final toute sa légèreté. Douze litres de matière première permettent d'obtenir soixante litres de masse grâce au travail du fouet. Deux douilles cannelées reproduisent de façon mécanisée le geste artisanal du boulanger, et donnent à la meringue un joli mouvement dansant. La suite se déroule dans un four rotatif à air chaud en partant d'une température de 105°C. A cette chaleur, des bulles d'air vont faire gonfler les meringues. L'extracteur du four est alors ouvert afin de laisser échapper l'humidité. La température augmente ensuite progressivement avec un petit coup de chaud à la fin pour provoquer la caramélisation à l'intérieur des meringues. Une fois emballées, celles-ci se conserveront aisément 400 jours sans aucun souci. « Il se peut qu'elles se réhumidifient lorsqu'il fait très chaud. Il suffit de les passer au four à 110°C durant 20 minutes pour leur redonner leur craquant », conseille Sébastien Overney. Les meringues Domino sont vendues dans la région, mais aussi dans toute la Suisse et même en Savoie, ainsi qu'en duo-pack avec de la crème double dans d'autres régions depuis décembre de l'an dernier.

Les autres délices de Domino sont très prisés, à l'instar des bricelets, qui se déclinent en plusieurs variétés salées (au sel, à la cameline, au Gruyère AOP, au cumin, et aux herbes bio du Grand-St-Bernard) et sucrées qui comportent bien évidemment de la crème double. Au-delà de leur goût exquis, c'est aussi la méthode de fabrication qui épate. Sébastien Overney a fait appel au savoir-faire d'un artisan de la région qui lui a créé deux prototypes mécanisés pour leur confection. 



# MERINGUE DOMINO FAÇON FORÊT-NOIRE ET EFFEUEILLÉ DE CHOCOLAT

Ce majestueux dessert est  
l'œuvre d'Emmanuel Le Bled,  
Chef pâtissier du restaurant  
A-One à Rolle (VD).

## LA RECETTE DU CHEF

### POUR 6 PERSONNES

*Préparation: 20 heures*

*Cuisson: 5 minutes*

*6 meringues Domino*

### CRÈME FOUETTÉE

*¼ de litre de double crème de Gruyère*

*1 gousse de vanille*

### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

*450 g de crème liquide à 35 % MG*

*150 g de chocolat noir amer*

### FEUILLES DE CHOCOLAT

*150 g de chocolat noir amer type Guanaja*

### DRESSAGE

*Cerises amarena et sucre glace*

### MARCHE À SUIVRE POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- 1 Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 2 Chauffer 150 g de crème et verser sur le chocolat fondu. Lisser l'émulsion au fouet puis ajouter le reste de la crème à température ambiante. Lisser encore une fois et passer au chinois sur un saladier. Filmer au contact et réserver au froid.
- 3 Après le temps de repos, monter le mélange refroidi à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne.
- 4 Réserver la mousse au froid.

### POUR LA CRÈME FOUETTÉE

- 1 Verser la crème de Gruyère dans un bol et ajouter les grains d'une gousse de vanille. Monter la crème à l'aide d'un fouet électrique à vitesse moyenne.
- 2 Réserver au frais.



### POUR LES FEUILLES DE CHOCOLAT NOIR

- 1 Tempérer le chocolat puis l'étaler en fine couche sur une feuille de papier guitare, spécial chocolat.

### POUR LE DRESSAGE

- 1 Retourner les meringues et couper leur assise à l'aide d'un couteau. Déposer sur les assiettes.
- 2 Chauffer une cuillère à soupe avec de l'eau bouillante afin de réaliser de belles quenelles.
- 3 Intercaler les quenelles de crème et de mousse au chocolat sur la meringue. Parsemer de cerises amarena.
- 4 Détailler à la main les feuilles de chocolat et les disposer de manière à donner du volume à votre dessert. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

# FELCHLIN

## LA HAUTE COUTURE DU CHOCOLAT

En plein cœur de la Suisse centrale, à Ibach dans le canton de Schwytz, sont élaborés des chocolats d'exception que les meilleurs pâtissiers-confiseurs s'arrachent. Reportage.



# CHOCOLATERIE



LA BOUTIQUE FELCHLIN, UNE CAVERNE D'ALI BABA POUR GOURMETS.

*Pulpe* automne 2022



LES FÈVES DE CACAO DANS LEUR CABOSSE.



Depuis la cafétéria qui jouxte la chocolaterie, la vue est imprenable sur le Grand et le Petit Mythen, deux sommets adulés des randonneurs qui s'y rendent pour admirer la vue sur les Alpes glaronnaises. Un panorama grandiose qui n'est sans doute pas étranger à l'excellence du chocolat Felchlin, réputé depuis la création de l'entreprise au début du XX<sup>e</sup> siècle.

Si la marque est peu connue du grand public, elle l'est bien plus des pâtisseries-confiseurs et des chefs de

brigades de haut vol qui apprécient ses couvertures grand cru. Certes, Felchlin n'est pas un géant du chocolat helvétique avec 4% du cacao transformé en Suisse, soit 3000 tonnes par an. Mais la sélection minutieuse des meilleures fèves dans le monde entier, la transformation artisanale du cacao en chocolat (voir encadré), et la philosophie durable qui prévaut tout au long de la chaîne séduisent.

## DURABILITÉ

La chocolaterie est alimentée par l'énergie hydroélectrique issue de la Muota, rivière qui coule à ses pieds. Le lait, la crème et le sucre intégrés dans les créations sont exclusivement suisses. Felchlin entretient une coopération équitable, transparente et personnelle avec les planteurs de cacao des pays d'origine, comme aime à le souligner Jérôme Mélichou, conseiller professionnel pour la Suisse romande. « Nous les soutenons par

des projets sociaux et financiers qui offrent aux populations locales des perspectives économiques.»

Des exemples ? A Madagascar, Felchlin a apporté son soutien aux habitants de la région d'Ambalavelona-Ambanja en construisant, en 2014, une école dans le nord de l'île. Pour chaque kilo de couverture de Sambarino malgache acheté, Felchlin paie 2 francs aux agriculteurs : 1 franc provient directement du client, 1 franc de Felchlin. Ce sont les producteurs locaux qui décident à quels projets agricoles, forestiers ou sociaux l'argent doit être consacré.

En 2017, un projet a été initié en faveur de la communauté des femmes à Ambalavelona, un village près de Sambirano. L'objectif est d'aider la communauté féminine locale à créer une pépinière de cacaoyers. En Équateur, l'entreprise schwytoise soutient directement depuis 2014 la plantation de jeunes cacaoyers dans la coopérative Aprocane. Henrris Castillo Mina, forestier-bûcheron de formation, agit en qualité de responsable du projet sur place. Il s'occupe soigneusement des plants et partage ses connaissances sur la durabilité et les meilleurs emplacements des plantes pour la culture de plusieurs milliers de cacaoyers.

### VALORISATION DU MUCILAGE

Au Ghana, c'est grâce à la valorisation du mucilage contenu dans les cabosses que de nombreux producteurs de cacao peuvent améliorer leurs conditions de vie. Pour la fermentation des cabosses, seule une petite partie de la pulpe est nécessaire, le reste était perdu jusqu'alors. Grâce à Felchlin, l'excédent de jus de cacao est prélevé. En vendant trois litres de jus de cacao, dénommé Koa, les agriculteurs augmentent leurs revenus de 30%. Un gain supplémentaire

qui permet aux parents d'acheter des crayons et des cahiers à leur enfant pour toute la durée d'un semestre scolaire. Ce jus à la texture soyeuse développe en bouche des arômes de litchi, de pêche de vigne, de poire Williams, de banane, de raisin blanc et de miel de la forêt tropicale. On adore son équilibre harmonieux entre douceur fruitée et acidité, avec une subtile touche d'amertume. Le Koa est l'ingrédient idéal pour des créations salées et sucrées. Il ouvre des possibilités culinaires totalement inédites en cuisine, en pâtisserie et en mixologie.

Les revenus supplémentaires pour les agriculteurs ne représentent qu'une partie de la contribution au développement. Les nouveaux emplois créés dans le secteur de la production et de la chaîne de livraison, ainsi que les investissements sur place, apportent une valeur ajoutée durable.

### ENERGIE SOLAIRE

En collaboration avec des spécialistes des hautes écoles suisses EPF et de l'Université ghanéenne UCC, Koa a développé un procédé intégrant la technologie moderne dans un environnement traditionnel. La méthode de pressage, rapide et non agressive, respecte les standards internationaux, ce qui permet de réduire le gaspillage alimentaire. Une installation photovoltaïque mobile fournit aux machines l'électricité pour la production du jus, y compris dans les régions non reliées au réseau de distribution. 



CACAOYER AVEC CABOSSES DE CACAO  
DANS UNE FERME BIOLOGIQUE

« CE SONT LES  
PRODUCTEURS LOCAUX  
QUI DÉCIDENT À QUELS  
PROJETS AGRICOLES,  
FORESTIERS OU SOCIAUX  
L'ARGENT DOIT ÊTRE  
CONSACRÉ. »

# DE LA FÈVE AU CHOCOLAT

### EVALUATION DU CACAO

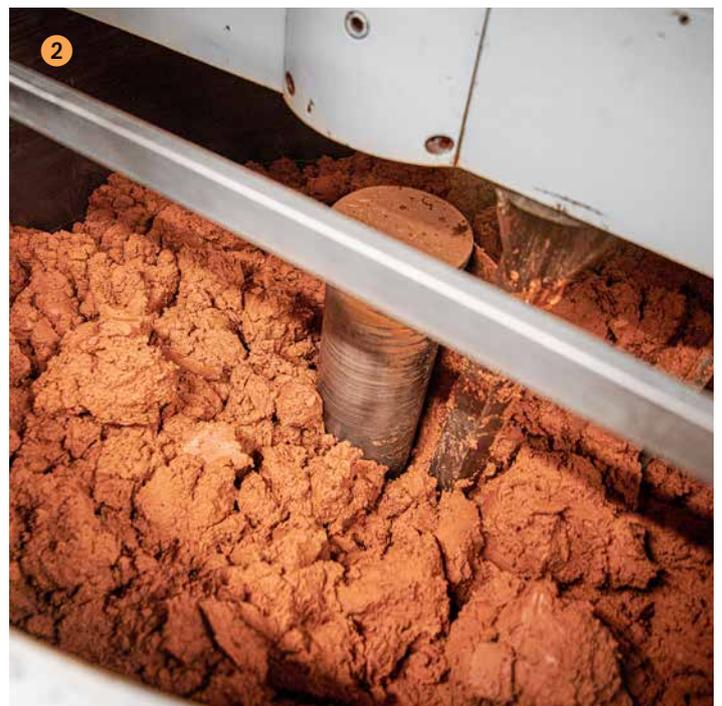
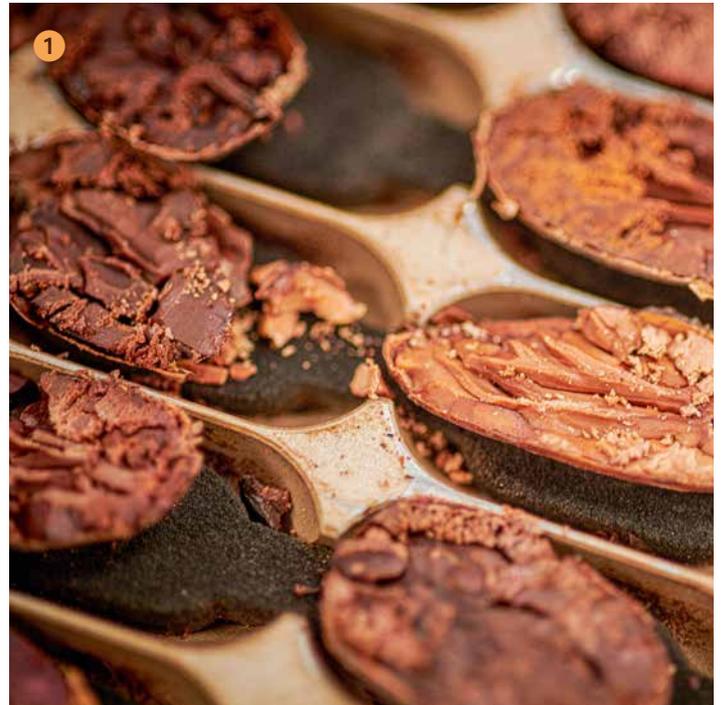
Felchlin achète son cacao directement auprès de producteurs répartis dans différentes régions sur les cinq continents. La décision d'achat n'est prise qu'après un test sur 1 kg de fèves qui sont évaluées par 11 des plus fins palais de l'entreprise. 75% des dégustateurs doivent donner leur aval. Le transport des fèves jusqu'en Suisse s'effectue dans le respect des normes d'hygiène et de qualité les plus strictes.

### 1 NETTOYAGE ET TORRÉFACTION

La première étape du processus de production consiste à nettoyer les fèves et à les stériliser sous pression à la vapeur d'eau chaude. S'ensuit la torréfaction traditionnelle en douceur et en petites quantités. La température et la durée de torréfaction dépendent des caractéristiques des fèves et des arômes de torréfaction souhaités.

### 2 CONCASSAGE ET BROyage

Une fois refroidies, les fèves passent dans un concasseur, où elles sont fragmentées dégermées et tamisées. Le grué passe ensuite dans un moulin muni de trois disques en céramique jusqu'à obtention d'une finesse de 25 à 30 microns. Un broyeur composé de 150 kg de petites billes en céramique prend le relais et réduit la masse jusqu'à une finesse de 15 à 20 microns.

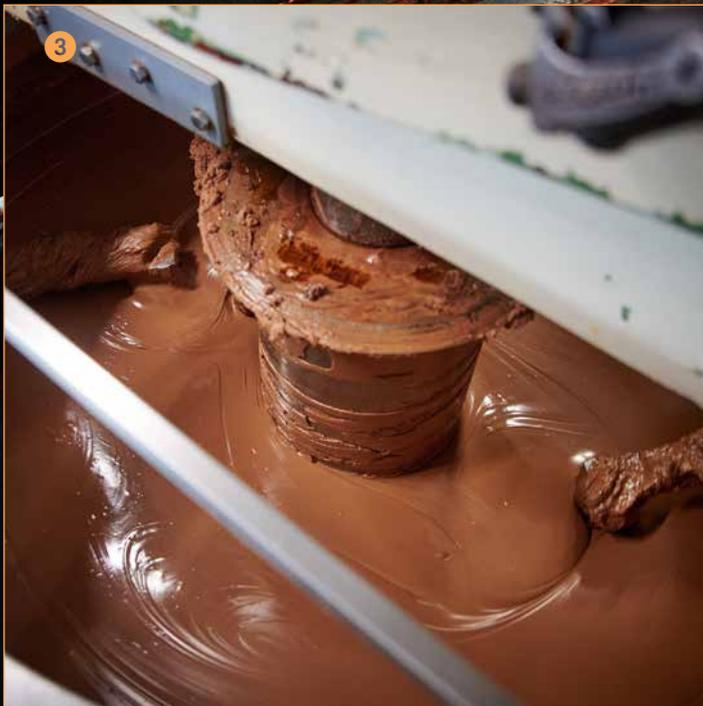


## CONCHAGE

Le procédé traditionnel de conchage, inventé par Rodolphe Lindt en 1879, se déroule dans des conches longitudinales entraînées par une roue. Il fait ressortir au mieux les arômes du cacao grâce à des heures de brassage et d'aération, et débarrasse le chocolat de son acidité. Le conchage peut durer jusqu'à 72 heures, en fonction de la caractéristique de la fève de cacao et de la recette. Ce réchauffement lent de la couverture fait émerger davantage d'arômes subtils.

## 3 MALAXAGE ET LAMINAGE

Dans le malaxeur, on mélange la masse de cacao liquide, le beurre de cacao liquide, le sucre et, selon la recette, la vanille de Madagascar pour le chocolat noir. Pour le chocolat au lait, on ajoute à ces ingrédients de la poudre de crème et de lait issue de la production laitière dans un rayon de 30 km autour de la chocolaterie. Le tout est mélangé et pétri quelques minutes. Après un premier laminage de base, la masse est affinée à 16 microns environ avec un laminoir à cinq rouleaux.



eldora  
TV



# GANACHE COCO-ORANGE, FRAPPÉ PISTACHE, AIR DE FÈVE TONKA

Un fabuleux dessert signé  
David Fritschy, Chef au restaurant  
du Credit Suisse Tower à Zurich.



## LA RECETTE DU CHEF

### POUR 4 PERSONNES

*Préparation : 30 minutes*

*Cuisson : 10 minutes*

### GANACHE

90 g de crème entière  
9 g de sirop de glucose  
140 g de couverture Felchlin  
Maracaibo Classificado 65%  
9 g de beurre  
1 c.c. de poudre d'orange Wiberg  
1 c.s. de noix de coco râpée

### FRAPPÉ PISTACHE

30 g de pâte de pistache Felchlin  
1.5 dl de lait écrémé  
1 dl de lait entier

### AIR DE FÈVE TONKA

60 g de crème entière  
1 fève tonka  
10 g de sucre



eldora  
TV



- 6 Saupoudrer légèrement de noix de coco râpée et laisser prendre au réfrigérateur pendant environ 30 à 40 minutes.
- 7 Découper des cercles avec un emporte-pièce rond.

### POUR LE FRAPPÉ PISTACHE

- 1 Faire chauffer le lait à 70°C.
- 2 Ajouter la pâte de pistache, mélanger et passer au chinois. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

### POUR L'AIR DE FÈVE TONKA

- 1 Chauffer la crème avec le sucre à 50°C et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- 2 Aromatiser légèrement à la fève tonka avec une râpe microplane.

- 3 Retirer du feu et laisser infuser 10 minutes. Filtrer et réfrigérer.
- 4 Lorsque la crème est complètement refroidie, la verser dans un siphon, ajouter 1 capsule de gaz et réserver au réfrigérateur 1 heure.

### MARCHE À SUIVRE POUR LA GANACHE

- 1 Mettre la couverture Felchlin et le beurre dans une jatte.
- 2 Porter à ébullition la crème entière et le sirop de glucose. Ajouter au mélange de beurre et de couverture.
- 3 Remuer immédiatement jusqu'à consistance lisse.
- 4 Ajouter la poudre d'orange et remuer jusqu'à consistance lisse.
- 5 Étendre sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier film et remuer jusqu'à consistance lisse. La masse de ganache doit être répartie uniformément afin qu'elle ait la même épaisseur partout.

### POUR LE DRESSAGE

- 1 Disposer la ganache découpée sur une assiette plate.
- 2 Faire mousser brièvement le frappé avec un fouet ou un mixeur plongeant et verser dans un verre à shot.
- 3 Bien secouer le siphon à la fève tonka et disposer la crème directement sur l'assiette.
- 4 Garnir l'assiette selon l'envie, de fruits, noix torréfiées, coulis de fruits, etc.

Tous les produits Felchlin peuvent être achetés en ligne sur <https://shop.felchlin.com>



# LA VALEUR SÛRE DU VERGER VALAISAN

Les Suisses consomment une quinzaine de kilos de pommes par an. Visite chez un producteur de la région de Martigny, dont les fruits sont au menu des restaurants Eldora.

**D**is-moi quelle pomme tu aimes et je te dirai qui tu es... Sur l'étal du marché de la famille Constantin, à un jet de pierre de Martigny, un florilège de fruits appelle le regard. En cette mi-septembre, pommes et poires sont à l'honneur, bien que les abricots tardifs s'offrent encore au chaland en quête de saveurs acidulées.

Alors, vous êtes plutôt Reine des Reinettes, Rose de Berne, Baron Berlepsch, Boskoop, Golden Delicious, Gala ou Braeburn ? Si vous cochez les trois dernières cases, vous faites partie des consommateurs qui suivent les tendances. Ces variétés sont en effet les plus cultivées dans notre pays. La Gala est la préférée des enfants. La Golden est une polyvalente qui se déguste crue ou cuite. Quant à l'élégante Braeburn, à la fois croquante, juteuse, sucrée et acide, elle est bonne à tout faire. Sûr qu'Adam et Eve en auraient croqué une. A notre époque, on aime l'apprêter en tarte, pomme au four, ou dans des plats sucrés-salés. Les amateurs de saveurs valaisannes l'intégreront dans une tarte choléra

avec des pommes de terre, du poireau et du fromage à raclette.

Quid des autres variétés ? «Elles sont souvent prisées par des personnes plus âgées, qui recherchent des goûts d'antan», relève Anne Constantin. La jeune femme de 31 ans gère avec son père Jean-Claude les cultures fruitières de l'entreprise Constantin, et celles de Bonvin cultures fruitières Sàrl. En tout, 60 hectares, dont 30 dévolus à une quinzaine de variétés d'abricots.

### UN AVENIR BIO

Anne a d'abord effectué un apprentissage d'employée de commerce dans la société familiale en 2006 avant de se former comme arboricultrice. Aujourd'hui directrice, elle porte la vision d'avenir de l'entreprise. Une partie des parcelles sont labellisées bio, les autres sont en reconversion. «Nous nous devons d'être au plus proche de la nature. Les gens sont de plus en plus sensibles au bio. Cela correspond aussi aux attentes des consommateurs», explique Anne.

Une petite partie de la production des vergers est écoulee en vente directe. Les plus gros volumes sont traités par Les Fruits de Martigny SA, une centrale d'achat et de distribution fondée en 2001 par 5 producteurs, dont l'entreprise Constantin.

### UN FRUIT PRISÉ EN HELVÉTIE

Avec une surface de près de 3700 hectares, la pomme est le fruit le plus cultivé en Suisse. C'est aussi le fruit préféré des Suissesses et des Suisses. Cette année, les pommes fraîches ont pu être dégustées plus tôt que d'habitude, les bonnes conditions météo ayant accéléré la maturation. Selon l'estimation de la récolte, la quantité de pommes de table devrait s'élever à 114 351 tonnes. Sur le podium des ventes: 28 545 tonnes de Gala, 13 629 tonnes de Golden Delicious, 11 647 tonnes de Braeburn. 

### GEL ET SUZUKII

On le sait, les vergers sont sensibles au gel printanier. Les températures négatives donnent chaque année des sueurs froides aux arboriculteurs, les privant de sommeil durant plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Anne Constantin en fait l'expérience en avril. Grâce à une application sur son téléphone portable, elle peut contrôler en continu la température extérieure et alerter le personnel dès que celle-ci avoisine 0 à 0,5 degré afin de déclencher l'aspersion des fleurs. La drosophile suzukii lui donne du fil à retordre également car elle est friande d'abricots, plus particulièrement de Bergerons.



### BON À SAVOIR

- Les arômes, minéraux et vitamines se concentrent dans l'épiderme des poires et des pommes. Mieux vaut donc ne pas les peler, mais simplement les laver.
- Consommée entière, la pomme facilite la digestion. Râpée finement, elle permet de lutter contre la diarrhée.
- Arroser de jus de citron la surface des fruits coupés afin d'éviter qu'ils ne brunissent.
- Les arboriculteurs stockent leur production dans des frigos à atmosphère contrôlée. Les fruits peuvent ainsi se garder un an. Les particuliers devraient, eux, les conserver à la cave.



## LES FRUITS D'AUTOMNE PRÉFÉRÉS

### POMME GALA

#### Origine

Nouvelle-Zélande. Issue d'un croisement de Kidd's Orange et Golden Delicious.

#### Description

Fruit petit à moyen. Peau lisse, légèrement rugueuse ou légèrement cireuse, jaune striée à marbrée de rouge lumineux. Chair jaunâtre, ferme, croquante, juteuse, peu acide, arôme ressemblant à celui de Golden. Goût doux sucré.

#### Utilisation

Comme fruit de table. Les enfants l'adorent.

### POIRE CONFÉRENCE

#### Origine

Angleterre, introduite sur le marché en 1894. Elle doit son nom au fait qu'elle remporta le premier prix à la conférence internationale de la poire à Londres en 1895.

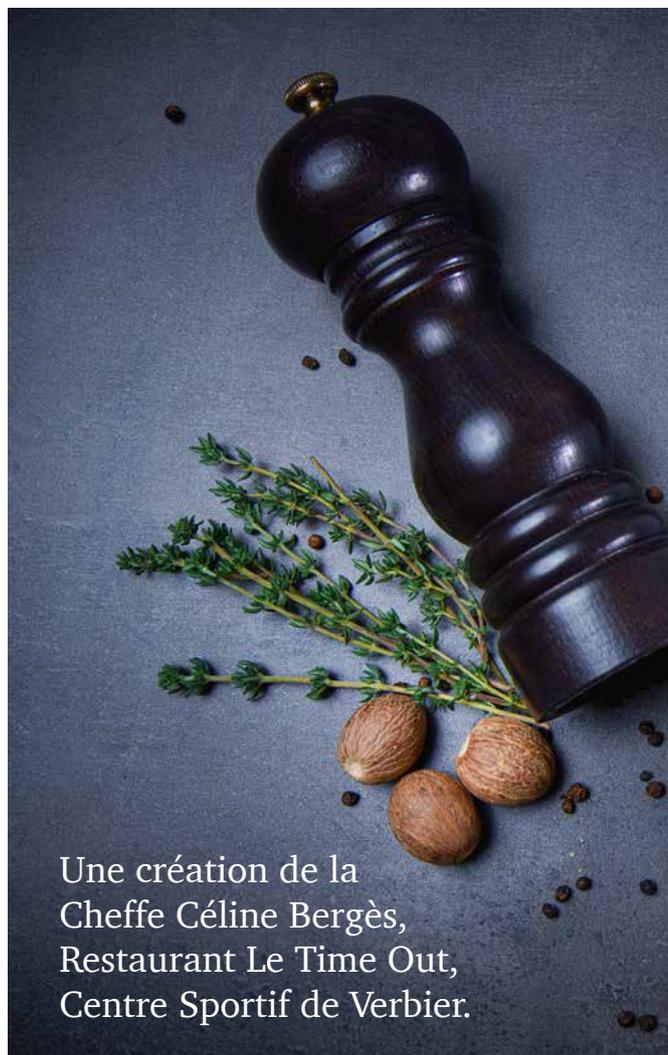
#### Description

Fruit de grosseur moyenne. Peau assez rude, sèche, jaune verdâtre. Chair blanche jaunâtre à rouge saumon, délicatement fondante, très juteuse, sucrée, aromatique, saveur très agréable.

#### Utilisation

Comme poire de table, à sécher.

# GRATIN AUX DEUX POMMES



Une création de la  
Cheffe Céline Bergès,  
Restaurant Le Time Out,  
Centre Sportif de Verbier.

## POMMES / LA RECETTE

### POUR 4 PERSONNES

*Préparation: 15 minutes*

*Cuisson: 1 heure*

800 g de pommes de terre farineuses (Agatha)  
400 g de pommes à cuire (Golden ou Canada)  
3 dl de lait entier  
2 dl de crème double  
1 noisette de beurre pour le chemisage  
1 noisette de beurre fondu en fin de cuisson  
Sel, poivre blanc, muscade



### MARCHE À SUIVRE

- 1 Laver et éplucher les pommes de terre et les pommes, puis les tailler en lamelles de 3-4 mm d'épaisseur.
- 2 Disposer les lamelles dans 4 cassolettes préalablement beurrées en alternant les couches de pomme de terre et de pomme.
- 3 Chauffer le lait et le sel, hors du feu ajouter la crème, le poivre et la muscade.
- 4 Verser la préparation sur les pommes. Enfourner à 180°C et cuire environ 1 heure.
- 5 Pour le dressage, faire fondre le beurre et le répartir sur le gratin à la sortie du four. Servir sans attendre.





# COULEURS ET GOÛTS DANS L'ASSIETTE

A Bremblens, en terre vaudoise, la famille Cuendet s'est taillé une belle réputation en matière de maraîchage. Elle cultive une incroyable diversité de légumes et des fleurs qui magnifient les assiettes des plus grands chefs.

**A**gastache, pélargonium, capucine, bourrache, cosmos, souci, crête de coq, tagète mandarine, sauge ananas, marguerite, fleur de courgette et pensées multicolores. C'est le jardin fleuri de la famille Cuendet à Bremblens, non loin de Morges. Un festival de couleurs qui n'est pas né par hasard. Si, aujourd'hui, la quatrième génération est aux commandes de l'entreprise familiale, elle a toujours été proche et à l'écoute des chefs de grands établissements qui en ont fait un fournisseur de choix pour magnifier leurs créations culinaires.

Mathieu Cuendet, qui gère l'exploitation aujourd'hui, se souvient: « Mon père, Marc-André, a toujours été passionné de nouveautés. Selon les suggestions de ses clients restaurateurs, il a développé la culture des mini-légumes au début des années 80. Dès 1988, il innove en proposant un mélange de petites pousses de salades qu'il appelle "Saladine". Plus récemment, il a eu l'idée un brin farfelue de cultiver des fleurs

comestibles. » Les mini-légumes, la saladine et les fleurs ne sont de loin pas le seul trésor des Cuendet qui consacrent leurs 7 hectares de terre à la culture de quelque 300 variétés de fruits et légumes avec un accent tout particulier sur des spécimens anciens, tels que les topinambours, les panais, les racines de persil, les crosnes du Japon, les cardons, les betteraves 4 couleurs ou encore une trentaine de magnifiques variétés de tomates au goût surprenant.

### DURABILITÉ

Si l'exploitation n'est pas labellisée bio, les cultures suivent cette philosophie. Les sols sont fertilisés avec du compost de la ferme et de l'engrais organique. Dans la même optique, de nombreux insectes auxiliaires sont lâchés dans les cultures pour combattre leurs homologues ravageurs et équilibrer le milieu de manière complètement naturelle et sans aucun traitement chimique. Les serres ne sont pas chauffées par souci d'écologie à l'exception

de quelques nuits froides d'hiver, et dans le but d'assurer une température suffisante pour les tomates dès les semis.

Une partie du domaine est en compensation écologique, ce qui implique de laisser une parcelle en prairie ou d'aménager un verger d'arbres fruitiers haute-tige afin de favoriser la vie de la faune. Le tracteur est utilisé pour le travail du sol et le buttage. La plantation, le désherbage, la récolte, l'emballage et le conditionnement sont effectués à la main par une quinzaine de travailleurs à l'année qui font vivre une dizaine de familles.

### VENTE DIRECTE

La famille Cuendet écoule 50% de sa production en vente directe à la ferme, 6 jours sur 7. Elle propose aussi la vente de paniers en ligne, est également présente sur le marché de Lausanne le mercredi et le samedi. Elle passe par des grossistes pour livrer la restauration, à l'instar d'Eldora. 

## FLEURS COMESTIBLES

Petit lexique des principales variétés de fleurs comestibles et suggestions d'utilisation.



### PENSÉES MULTICOLORES

#### Goût

Pas de saveur particulière

#### Utilisation

En déco, dans une salade



### FLEUR DE COURGETTE

#### Goût Végétal

#### Utilisation

En galette, farcie ou frite



### TAGÈTE MANDARINE

Goût Mandarine, agrume

#### Utilisation

Dans un beurre fleuri, à infuser dans une crème, sur une salade en déco



### COSMOS

#### Goût

Pas de saveur particulière

#### Utilisation

Pétales ou fleur entière en déco



**BOURRACHE**

Goût

La fleur rappelle l'huître ;  
les feuilles le concombre

Utilisation

En déco, pour agrémenter  
des omelettes



**CAPUCINE**

Goût Poivré

Utilisation

Pesto de feuilles, crème,  
déco, en salade



**PÉLARGONIUM**

Goût

Fruité, de pomme et de  
rose selon les espèces

Utilisation

En salade, dans des glaçons pour  
des cocktails, fleur cristallisée  
en dessert



**CRÊTE  
DE COQ**

Goût Très sucré

Utilisation

En déco



**MYOSOTIS**

Goût

Pas de saveur particulière

Utilisation

En déco



**SAUGE  
ANANAS**

Goût Bonbon ananas

Utilisation

Déco, salade, infusion  
pour confectionner une  
glace par exemple



**SOUCI**

Goût

Légèrement amer et poivré

Utilisation

En déco, pour relever  
des sauces



**MARGUERITE**

Goût

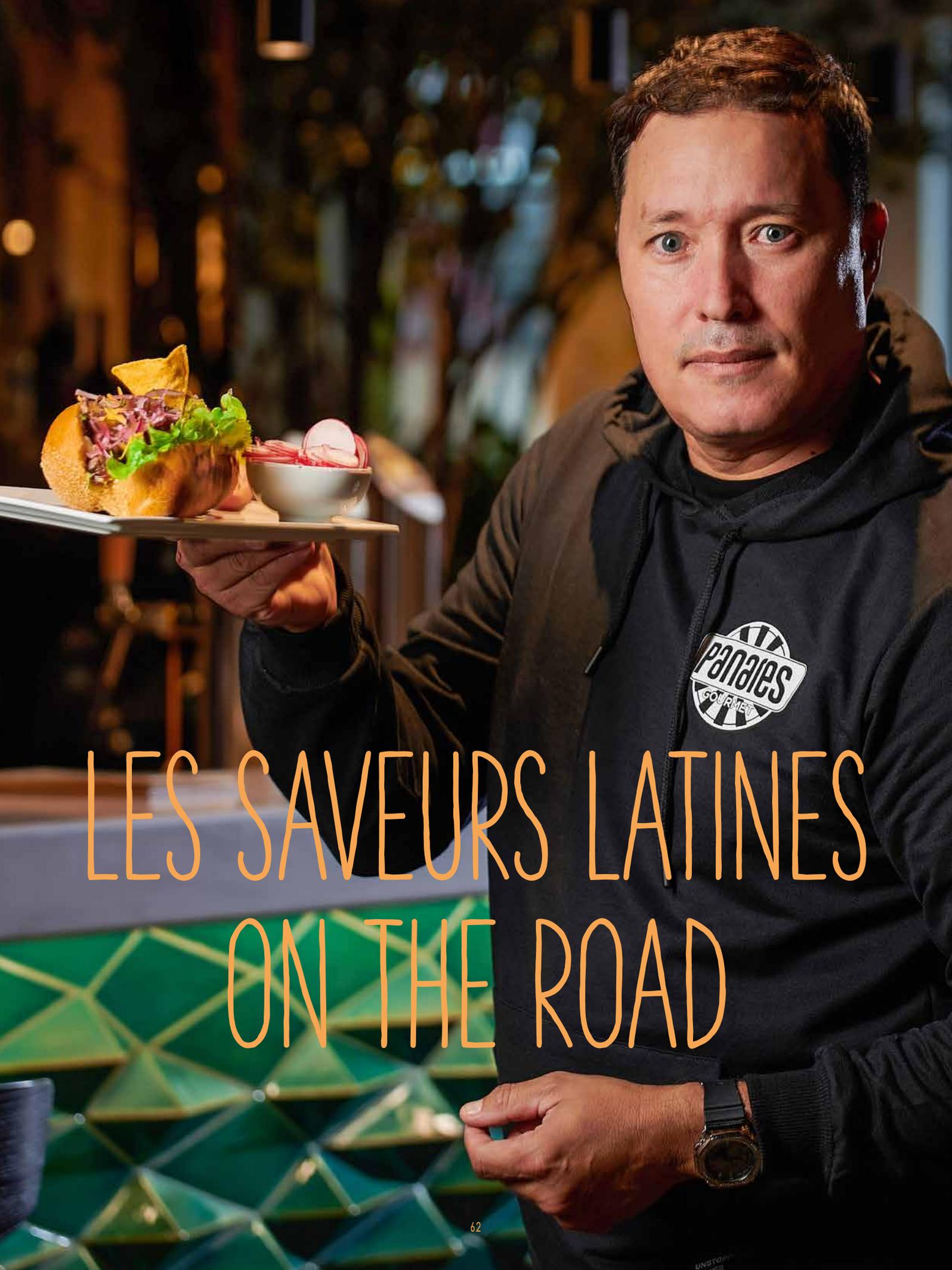
Pas de saveur particulière

Utilisation

En déco



Photos: AdobeStock



# LES SAVEURS LATINES ON THE ROAD

## PANARES FOOD TRUCKS

Après une carrière dans le secteur pharmaceutique, Luitzer Velásquez renoue avec ses origines gourmandes vénézuéliennes et mexicaines. Ses mets typiques font un carton jusque chez Eldora. Rencontre sur la route entre Lausanne et Genève.



**Luitzer Velásquez, comment vous est venue l'idée de vous lancer dans la restauration avec vos food trucks ?**

**L.V.** Après un premier séjour en Suisse dans les années 90, je suis revenu en 2000. J'ai commencé à travailler dans le bâtiment, puis dans le secteur pharmaceutique. En 2015, j'ai fait le grand saut en achetant mon premier food truck. J'y proposais des mets vénézuéliens sans gluten. J'ai rapidement constaté qu'il y avait un énorme potentiel, spécialement auprès de la communauté latino-américaine. J'ai choisi le nom de Panares qui fait référence à une tribu aborigène entre le Brésil et le Vénézuéla.

**Pourquoi vous être orienté vers la cuisine mexicaine ?**

**L.V.** C'est une cuisine plus rassembleuse que les Suisses apprécient beaucoup, à condition qu'elle soit bien travaillée. J'ai tenté une première approche avec l'épicerie take away que j'ai reprise à côté de la Clinique de La Source à Lausanne, et ça a super bien marché. Aujourd'hui, avec nos trois food trucks, nous régalaons nos convives entre Genève et Lausanne. Depuis peu, nous sommes présents au food court de Confédération Centre à Genève.

**Quels sont vos best sellers ?**

**L.V.** Sans conteste, le Pepito ! C'est un pain au lait ou au maïs, farci d'entrecôte grillée, de fromage fondu, d'oignons caramélisés au fruit de la passion et de bacon grillé. Avec, en accompagnement, des

« LE NOM DE PANARES FAIT RÉFÉRENCE À UNE TRIBU ABORIGÈNE. »

piments jalapenos, du guacamole et des nachos. Notre trilogie de tacos, notamment celui au bœuf en cuisson lente, et nos empanadas fonctionnent aussi très bien.

**Comment vous approvisionnez-vous ?**

**L.V.** Depuis que je suis arrivé en Suisse, je me suis adapté à mon pays d'accueil et je travaille avec des produits de saison de fournisseurs locaux, à l'exception de l'avocat d'Amérique latine ou centrale, et du citron vert, de Colombie ou du Mexique. Nos

tortillas sont élaborées en Suisse. Nous sommes en train de faire des tests avec du maïs indigène.

**Quels sont les plats que vous adorez hormis vos spécialités ?**

**L.V.** Je craque pour une chasse, un osso buco avec une bonne purée de pomme de terre, un gigot d'agneau aussi. Une fois par semaine, je mange une fondue ou une raclette. J'adore les fromages de caractère, plus spécifiquement les bleus !

**Quand vous n'êtes pas chez Eldora ou chez vos autres clients, où peut-on vous trouver ?**

**L.V.** Nous sommes présents notamment au Paléo de Nyon où nous figurons dans le top 20 des meilleurs stands de nourriture, grâce à la qualité de notre accueil, de la nourriture, à la déco et à la propreté. On nous trouve dans la majorité des street food festivals de Suisse romande. Cette année, nous avons aussi participé à notre premier Venoge Festival. 

« NOTRE OBJECTIF EST DE  
TOUCHER INDIRECTEMENT PLUS  
DE 100 000 PERSONNES. »

# OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

ZeroWaste Switzerland (ZWS) est une association à but non lucratif reconnue d'utilité publique, basée dans le canton de Vaud. A travers son offre d'activités, ses membres, et une communication soutenue, elle inspire et soutient la population ainsi que les acteurs du territoire et du monde économique afin de réduire les déchets à la source dans notre pays. Rencontre avec Alice Charpigny, trait d'union entre ZWS et Eldora.

### **Alice Charpigny, comment est née l'association ZeroWaste Switzerland et quels sont ses buts ?**

**A.C.** ZWS est née en Suisse en 2015, inspirée par la pionnière franco-américaine du zéro déchet, la blogueuse et conférencière Béa Johnson qui a initié le mouvement aux Etats-Unis. L'objectif de ZWS est, dans un premier temps, de sensibiliser la population, les entreprises et les collectivités aux problématiques environnementales, puis de les accompagner dans l'adoption de nouvelles habitudes de consommation durable visant à réduire les déchets et à utiliser les ressources planétaires de façon plus responsable. La réduction des déchets a un impact positif sur l'environnement. Elle présente de grands avantages sociaux et économiques au niveau individuel, collectif et national.

### **Quels sont les profils des membres de l'association ?**

**A.C.** Nous comptons quelque 1000 membres au niveau national, parmi lesquels des particuliers, des communes et des entreprises. Pour nous, il est très important que les entreprises qui souhaitent adhérer soutiennent la cause du zéro déchet. Nous ne

voulons pas être le faire-valoir de sociétés qui utiliseraient ZWS pour leur image sans en suivre la philosophie.

### **Comment se matérialisent vos activités sur le terrain ?**

**A.C.** Afin de sensibiliser le grand public, nous dispensons des conférences et des ateliers pratiques. Nous tenons également des stands lors de manifestations communales et sportives. Nous proposons aussi des ateliers, des team building, des coaching individuels ou collectifs en entreprises. Enfin, nous accompagnons des communes, des sociétés et des écoles par le biais de programmes sur mesure.

Pour 2023, nous avons l'ambition de créer un grand challenge zéro déchet au niveau national avec une vingtaine de familles coachées pendant plusieurs mois, et ce dans une dizaine de villes réparties sur tout le territoire. Notre objectif est de toucher indirectement plus de 100 000 personnes.

### **Comment a débuté votre partenariat avec Eldora ?**

**A.C.** Fin 2020, Eldora a demandé à ZWS d'intégrer 2 chantiers du projet «Rethinking the future» et d'apporter un regard extérieur sur les probléma-

tiques des emballages plastique et du gaspillage alimentaire. J'ai également soutenu activement Eldora avec le projet Green Incentive, qui vient de remporter le Prix cantonal genevois du développement durable, et sur lequel j'ai rédigé mon mémoire en développement durable.

Par ailleurs, Eldora et ZWS ont mis sur pied des ateliers pour inspirer et sensibiliser les collaborateurs de l'entreprise à la démarche zéro déchet. Les retours ont été extrêmement positifs. Toutes et tous ont reconnu avoir grandement enrichi leurs connaissances sur les enjeux environnementaux. Eldora ayant mis en place un certain nombre d'actions en matière de réduction des déchets, nous ne manquons pas d'inviter le directeur du service Qualité et durabilité à témoigner lors de nos tables rondes.

### **Et pour la suite ?**

**A.C.** L'idée serait de poursuivre les ateliers avec les collaborateurs en proposant des dates et des plages horaires qui conviennent au plus grand nombre. Ces ateliers ont des impacts positifs, car ils peuvent induire des changements de comportement individuels et collectifs. 

eldora

**ÉDITEUR** Eldora SA 1180 Rolle  
**RÉDACTION** Manuella Magnin  
**PHOTOS** Sedrik Nemeth  
**GRAPHISME** Jean-Pascal Buri  
**IMPRESSION** Groux & Graph'style  
**TIRAGE** 4200 exemplaires  
**PAPIER FSC** Z-offset