

GILDE

LE PAIN, NOTRE HÉRITAGE CULINAIRE

Le pain sur notre table:

histoire culinaire
De Dominik Flammer

Faire du pain comme en 1930:

boulangerie avec
four à bois Waldegg

Super recettes à cuisiner

125 ans d'expérience

Le fabricant de parasols suisse Glatz, dont la direction représente déjà la quatrième génération, a réussi à se positionner comme créateur de tendance sur le marché grâce à des inventions tournées vers l'avenir.

L'histoire de Glatz est l'histoire de pionniers créatifs qui n'ont pas hésité à affirmer leurs idées. C'est également l'histoire de femmes progressistes qui, dès le début, se sont intégrées de manière décisive à l'entreprise familiale.

Tout a commencé avec Alfred Glatz qui a ouvert en 1895 une boutique de parapluies et d'ombrelles à Frauenfeld, montrant ainsi sa créativité avec des modèles tendance. Mais ce n'est qu'après avoir engagé la couturière Christine-Louise Lätsch, issue d'une famille de fabricants de parapluie et amenant ainsi un grand savoir-faire, que la boutique a vraiment connu le succès. Et le bonheur était également au rendez-vous du côté privé: Albert et Christine-Louise se sont mariés quelques années plus tard. Leur fils Albert junior, qui a repris la boutique, était un créateur doué et a développé une articulation à couronne dentée qui sera la base du parasol réglable par paliers, «Alexo», qui avait été pensé comme protection solaire pour les géomètres.

Sa femme Frieda y a vu un potentiel comme parasol de jardin et, grâce à ses connaissances en langue étrangère, elle l'a savamment commercialisé chez des vendeurs français et italiens. «C'est en fait ma mère qui a fait de notre commerce une entreprise internationale», raconte le fils Dölf Glatz.

Il a lui-même développé encore plus le confort ombragé des grands parasols et parasols de jardin avec des mécanismes d'ouverture et de fermeture breve-



Photo: Markus et Dölf Glatz
Dölf et Markus Glatz, fabricants de parasols des troisième et quatrième générations, dans le hall de production de Frauenfeld.

tés. Chaque génération était en avance sur son temps avec ses idées. Ainsi, Glatz a toujours su se réinventer, avec succès, et la boutique de parapluies et ombrelles de mode est devenue un fabricant de parasols de renommée mondiale avec ses produits pour le jardin, l'hôtellerie et la gastronomie.

Aujourd'hui encore, Glatz travaille déjà aux parasols de demain. Les produits de qualité fabriqués de façon artisanale ont une très longue durée de vie et peuvent aujourd'hui être pourvus de lampe, chauffage et autres fonctionnalités utiles.



AMBIENTE Nova

Glatz 

www.glatz.ch

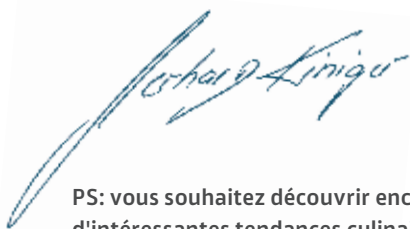
Chers hôtes

S'il y a bien quelque chose qui a montré que les gens peuvent se retrouver en temps de crise, ce sont les 18 mois qui viennent de s'écouler. Du premier choc aux fermetures et réouvertures et refermetures des établissements, en passant par les adaptations, changements et restrictions, nous avons tout vu. À cela s'ajoute l'incertitude, l'insécurité financière et les soucis de nombreux membres. Mais même dans l'obscurité, on peut voir la lumière. Très vite, des offres à emporter et de livraison ont été mises en place, on a appelé à soutenir les restaurants locaux et les établissements habituels, des comptes de dons ont été ouverts. Tout a été largement partagé sur les réseaux sociaux, les appels aux dons comme les incitations à commander. Des drive-in et d'autres organisations conformes aux normes Corona ont été mis en place. Cette richesse des idées, combinée à la solidarité des gens, a fait une vraie différence, et cela continue. Je suis vivement impressionné par tant de créativité, de flexibilité et surtout de compassion. Le fait que l'on puisse compter les uns sur les autres dans des temps si incertains me donne de l'espoir. Un espoir au retour à la normalité. À la stabilité.

C'est surtout pour cela, ou en raison de cela, que le deuxième aspect de cette édition apporte une touche particulière. Car s'il y a bien une chose qui a survécu au cours du temps, c'est le pain. Pour beaucoup, c'est un aliment de base, une évidence ou une tendance. Pour d'autres, c'est essentiel à la survie. Cet aliment s'est développé de diverses façons au fil des siècles et sur presque tous les continents, et cela continue. Ce n'est pas seulement fascinant, c'est aussi un chef-d'œuvre. Les variations sont diverses: petit et rond, plat et carré, aux noix ou même bicolore, il y a de tout. C'est pourquoi, chers hôtes, nous aimerions vous emmener dans un voyage de découverte culinaire. Des tous premiers débuts aux toutes nouvelles tendances, nous vous montrons ce que le pain cache vraiment. Car le pain est notre héritage culinaire.

Nous espérons ainsi vous faire découvrir la diversité et la succulence du pain. Nous vous souhaitons une bonne lecture. Prenez soin de vous.

Votre président de la *Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers*
Gerhard Kiniger



PS: vous souhaitez découvrir encore plus de recettes raffinées de la *Guilde* et d'intéressantes tendances culinaires? Alors, suivez la *Guilde* sur les réseaux sociaux:





Tresse bernoise

Temps de préparation: env. 120 min.
Pour 4 personnes

2,5 Kg de préparation pour
tresse bernoise
250 g de beurre froid
5 cubes de levure de boulanger
2,4 L d'eau froide

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans le pétrisseur et laissez pétrir lentement pendant 12 minutes. Pétrissez encore 3 minutes pour obtenir une pâte élastique.

Couvrez et laissez reposer pendant 40 minutes à température ambiante.

Tressez la tresse en comptant environ 70 g de pâte par personne. Ensuite, passez du jaune d'œuf au pinceau et posez le tout sur une plaque de cuisson, laissez reposer pendant encore 30 minutes. Recouvrez de jaune d'œuf au pinceau une deuxième fois et préchauffez le four. Dans un four à chaleur tournante, faites cuire à environ 180°C. Pour une tresse de 2 personnes (140 g de pâte), faites cuire pendant environ 10 minutes. Pour une tresse de 4 personnes (280 g de pâte), faites cuire pendant environ 15 minutes. La version tresse aux lardons est idéale pour l'apéro. Pour cela, comptez environ 500 g de lardons par kilo de pâte, faites-les revenir puis refroidir avant de les ajouter à la pâte à la fin du pétrissage.

Conseil de pro: pour une touche individuelle fait-maison, on peut décorer la tresse avec des roses.



Relais et Châteaux
Waldhotel Doldenhorn
Familie René, Anne et
Patric Maeder
Doldenhornstrasse 26,
3718 Kandersteg

www.doldenhorn-ruedihus.ch
Tel. +41 33 675 81 81

SOMMAIRE

À point

- 6** **Le pain, notre héritage culinaire** – Le pain sur notre table: histoire culinaire
- 10** **Faire du pain comme en 1930:** boulangerie avec four à bois Waldegg
- 20** **SchweizeReise:** le nouveau lancement
- 26** **Discussion** avec des experts du pain

Tendances gastronomiques

- 14** **Diversité aux mille couleurs:** comment un homme révolutionne le pain
- 16** **Biosphère de l'UNESCO d'Entlebuch:** un modèle d'avenir exemplaire
- 18** **Du foodtruck au propre restaurant:** des burgers partent en voyage
- 22** **ZunftHaus zur Rebleuten:** produit dans la région, pour la région
- 24** **Dans les coulisses du drive-in gastronomique de Teufen**

Recettes

- 4** **Tresse bernoise** – Recette de tresse de Waldhotel Doldendorn
- 8** **Knödel de Tujetsch** de Hotel Posta
- 9** **Pain bis** du Restaurant Bären
- 12** **Pain bis de Winterthour** – Pain à la betterave bicolore
- 13** **Brühstück à l'épeautre pur** d'Erlebnis Waldegg
- 29** **Recette de tresse aux lardons** de Bahnhofli Entlebuch
- 30** **Recette du Burger** «Big Hahuna»
Recette des Potato Buns du Restaurant Säge

Mots croisés

- 28** Gagnez de superbes prix

News

- 31** Nouveaux membres / Changement de génération / Nouveaux partenaires
- 32** Journée des cuisiniers de la Guilde 2021



Avec
recettes des
cuisines de la
Guilde





Le pain sur notre table: histoire culinaire

Aujourd'hui en Suisse, le pain est une évidence, il est disponible en quantité et on peut le déguster dans de nombreuses variations. Cependant, jusqu'à une époque avancée du 20e siècle, c'était un aliment précieux et recherché. Vers 1712, les paysans ne mangeaient du pain qu'à peine la moitié de l'année, le reste du temps, ils se contentaient de compote d'avoine et de bouillie de millet.

Par Dominik Flammer

Pour la grande majorité des résidents alpins, la lutte pour le pain quotidien a été le principal soucis pendant des siècles. Une grande partie des revenus du foyer allait dans le blé pour le pain et la compote. Avant l'arrivée de la patate, le blé était indubitablement l'aliment le plus important pour l'alimentation et la satiété, jusqu'à l'époque de l'industrialisation. L'amélioration des routes de transport, et notamment la construction du chemin de fer très étendu, a participé à avoir un prix du blé relativement stable.

Dans l'histoire de l'alimentation, de nombreuses sortes de céréales ont été utilisées pour la bouillie puis pour le pain. Cependant, les traditions boulangères locales sont largement marquées par l'utilisation du seigle et de diverses vieilles sortes de blé, comme l'épeautre, le petit épeautre, l'amidonier et le blé nain. Ce sont tous des blés tendres dont le grain se trouve dans une enveloppe dure (appelée «Spelz» en allemand) qui doit être retirée avant la mouture. L'épeautre est également désigné, encore aujourd'hui, sous le terme de Spelz ou Spelt, ainsi, en Suisse germanophone, on peut trouver du Spelzbrot, du pain à l'épeautre.



Handwritten text in German, likely a title or description of the scene above.



Fig. 10. Amidonnier, 1. Roggen, 2. Weizen, 3. Roggen, 4. Roggen. (From a historical botanical or agricultural text.)



péraz (Müstair)

brycadel (Lävigno)
baladilix (Tarasp)

ryül (Arbedo)
rypa (Vellane)
balix (Tross)
ryül (Soglio)

paniflta (Arbedo)
baliflta (Cevio)
lungflta (Luone)

liriflta (Muggio)

Les antiques céréales petit épeautre et amidonnier, qui comme l'épeautre font partie des plus vieux blés cultivés dans les Alpes, ont également été redécouvertes par les boulangers il y a quelques années. Le petit épeautre est vu comme l'ancêtre de l'amidonnier, de l'épeautre et du froment. Il vient directement du blé sauvage et est arrivé dans les Alpes au plus tard à l'âge de la pierre polie. L'amidonnier est arrivé presque en même temps.

La cultivation et le développement du froment ou du blé tendre dans les Alpes a suivi les changements du Haut Moyen Âge, le pain aussi, passant des pains plats sans aigreur aux pains au levain et aux pains à la levure, tendres et aériens. Cependant, le pain que nous connaissons aujourd'hui est encore loin de ce que nos ancêtres mangeaient il y a plusieurs siècles de cela. À l'exception des nobles et des bourgeois, qui pouvaient, eux, s'offrir un pain blanc légèrement croustillant. Cependant, dans de nombreuses traditions boulangères suisses, on peut retrouver la forme, qui est restée alors que les ingrédients comme les techniques de mouture et de cuisson ont changé. Des exemples marquants sont des pains de tradition largement répandus, comme les pains de sils, le pain du Tessin ou encore la célèbre tresse que l'on retrouve sur les tables dominicales en Suisse.

Dans l'offre boulangère suisse actuelle, nombre de ces traditions sont conservées et même décuplées depuis quelques années. Alors que l'ère industrielle a vu une forte tendance aux pains à base de blé uniquement, on se souvient aujourd'hui de plus en plus des vieilles céréales, des aromates traditionnels pour le pain et même des pains développés en périodes de crise. Par exemple, les pains de patate ou de maïs ont vu le jour au début du 19e siècle, pour parer au manque des céréales de pain classiques. Ainsi, on étoffait la farine de blé ou de seigle avec de la farine de patate, de betterave, de fève ou de maïs, dans les régions sud des Alpes également de la farine de châtaigne ou de sarrasin. Avec le changement du pain plat à la mi-che, des céréales ont été oubliées pendant des siècles, comme l'avoine, le millet ou l'orge. Cependant, on les retrouve de plus en plus comme ingrédients de mélanges de farine modernes ou de pains complets riches en grains.

Jusque vers la fin du Moyen Âge, on utilise l'épeautre, tout comme l'avoine, le millet et l'orge, pour faire des pains plats riches en son, dont la forme et la dureté ne sont pas sans rappeler ce que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de Schüttelbrot dans le Tyrol du Sud. Du pain plat qui pendant des siècles a plus ou moins servi d'assiette pour les autres plats.

L'épeautre est resté une céréale importante dans les Alpes jusqu'à l'ère industrielle. Par la suite, il a été petit à petit remplacé par le froment ou blé tendre, plus productif et plus facile à travailler, un blé qui est aujourd'hui la céréale la plus importante au monde pour le pain. C'est un blé dit à grain nu, contrairement à l'épeautre, au petit épeautre ou à l'amidonnier, il n'a pas d'enveloppe protectrice, ce qui enlève une étape de préparation avant la mouture. Avec le mouvement bio et la redécouverte de vieilles céréales, l'épeautre, dont la mystique Hildegard von Bingen chantait les louanges comme aliment de régime il y a près de mille ans, vit un renouveau.

Brotknödel de Tujetsch

Temps de préparation: env. 60 min.
Pour 4-5 personnes

720 g de pain bis, coupé en dés
2 œufs
300 ml de lait
75 g de feuilles d'épinard, à faire cuire à l'étouffée avec des oignons et de l'ail, laisser refroidir et hacher finement
5 g de persil haché
5 g de ciboulette hachée finement
75 g de Bündner Alpkäse (fromage d'alpage des Grisons)
1 pincée de sel, poivre et muscade

Préparation

Mélangez les œufs et le lait avec une bonne pincée de sel, poivre et de noix de muscade râpée, passez le tout au chinois. Mélangez bien le pain, les dés de fromage, les herbes et les feuilles d'épinard hachées, puis ajoutez minutieusement le mélange œuf-lait.

Étirez la masse et enroulez-la fermement dans du film alimentaire en refermant les extrémités comme une saucisse. Faites des trous avec une fourchette à viande.

Ensuite, faites cuire le knödel à la vapeur pendant 35 minutes.

Il peut être servi immédiatement.



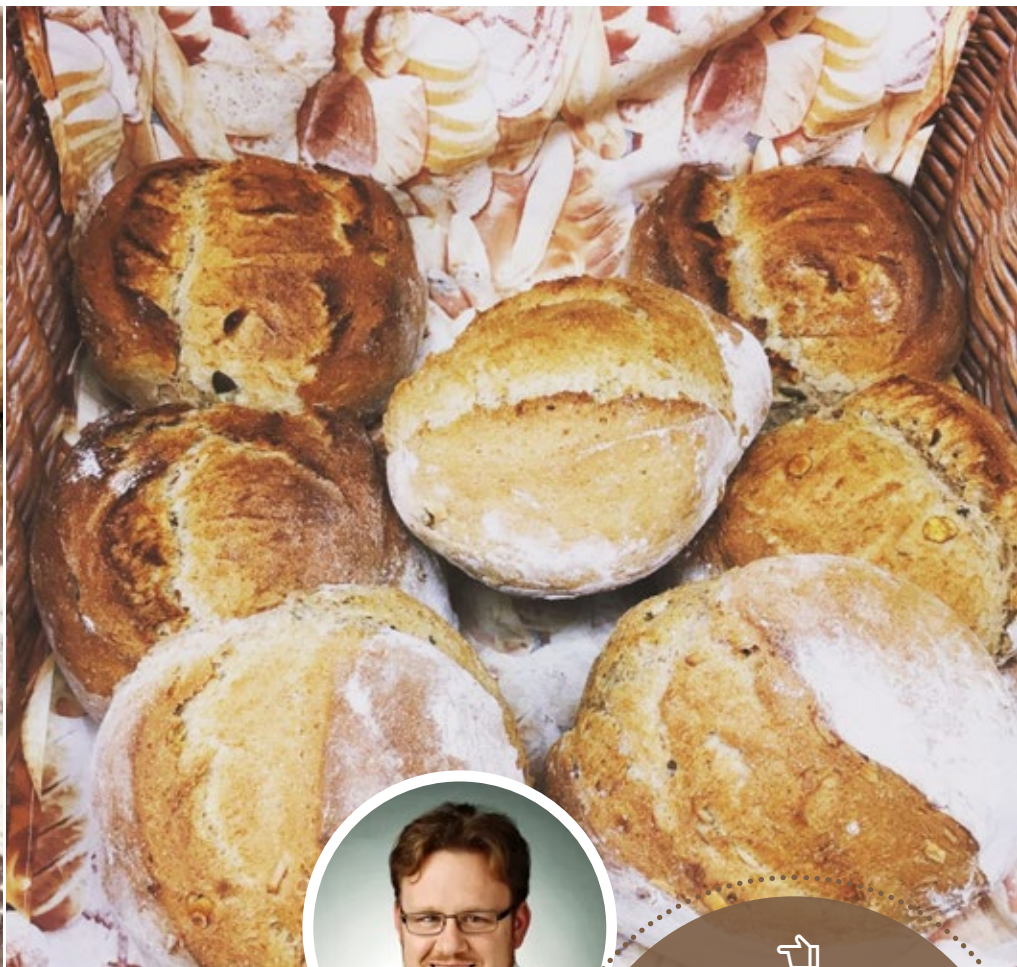
Astuce du cuisinier:

laissez refroidir le knödel de pain et mettez-le de côté comme mise en place, pour le déguster plus tard. Pour le réchauffer, saisissez-le rapidement à la poêle.



Hotel-Restaurant Posta
Familie Andrea et Corsin
Cavegn, Via Alpsu 217,
7189 Sedrun/Rueras

www.posta-rueras.ch
Tel. +41 81 949 11 26



Pain bis d'Oberbottigen

Temps de préparation: env. 120 min.
Pour 4 personnes

250g de farine blanche
1000g de farine bise
25g de gruau de seigle macéré (la nuit)
30g de sel
63g de levure de boulanger (1,5 cube de levure)
0.75l d'eau tiède

Préparation

Préchauffez le four à 200°.

Mettez tous les ingrédients (sauf l'eau) dans un grand saladier et mélangez.

Ajoutez l'eau et pétrissez la pâte jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Laissez la pâte dans le saladier, couvrez avec un torchon humide et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Ensuite, découpez la pâte en morceaux de 500 g et mettez-la dans un moule rond.

Déposez le tout sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez dans le four chaud.

Temps de cuisson: environ 25-35 minutes
Après la cuisson, laissez refroidir sur une plaque.



Hotel & Restaurant Bären
Oberbottigen
Familie Liselotte Mettler-
Schär et Christian Mettler
Matzenriedstrasse 35,
3019 Oberbottigen

www.baeren-oberbottigen.ch
Tel. +41 31 926 14 24

On trouve de moins en moins de vraies boulangeries cuisant au four à bois. Ce vieil art disparaît lentement, remplacé par des machines industrielles, ce qui déplaît beaucoup à Chläus Dörig, le patron de «Erlebnis Waldegg».

Afin d'agir contre cette disparition, une boulangerie avec four à bois a été installée au «Erlebnisegge des Appenzellerlands». Armés de notre curiosité, nous avons pu jeter un œil dans les coulisses de la boulangerie.

Faire du pain comme en 1930



De bon matin, alors que même les oiseaux attendent encore le lever du jour, le maître boulanger Christian Meier chauffe le four à bois de la boulangerie «Ziträdli» avec du bois de sapin odorant. D'une main experte, il prépare tous les ingrédients et ustensiles nécessaires et commence son travail: faire du pain. À la fin de la journée, six jours par semaine, divers pains bruns sortent du four à bois.

Art artisanal et diversité

Tout cela, on le doit au restaurateur Chläus Dörig. Avec son idée et l'aide d'artisans adéquats, un ferronnier connaissant bien les différentes époques, un charpentier et un maître boulanger compétent, le rêve est devenu réalité. Le travail au four à bois demande un vrai talent. Ce n'est qu'avec beaucoup d'amour, de feeling et de travail physique que les produits

peuvent voir le jour. Aucune machine ne peut remplacer cela. Mais il y a encore quelque chose d'autre, quelque chose de décisif, qui fait toute la différence: l'amour du métier. Quand on demande au maître boulanger Christian Meier ce qu'il aime le plus dans son travail, il répond: «Il n'y a rien de plus beau que de pouvoir sortir du four à bois un beau et bon produit. On se réjouit à chaque fois!» Le contact direct avec les clients est également quelque chose qui vaut la peine de tous ces efforts. Car les clients, quel que soit leur âge, sont emballés. Ce n'est pas quelque chose que l'on voit tous les jours. Le maître boulanger est assailli de questions, auxquelles il répond avec plaisir directement, ou, lorsque que Corona ne fait pas de ravages, pendant un cours dans l'authentique boulangerie.

Là maintenant, un pain à l'épeautre de qualité Demeter, encore chaud et odorant, est posé devant le maître boulanger. (Demeter est un label de qualité mondial pour les aliments). La part du lion revient à l'habituel pain bis, mais le week-end,




Erlebnis Waldegg
Niklaus et Anita Dörig,
Patrick Eugster
Waldeggstrasse 977,
9053 Teufen

Tel. +41 71 333 12 30
www.waldegg.ch

on prépare aussi des tresses à l'épeautre et des tresses de sils. En plus des pains et des tresses, on trouve diverses pâtisseries sucrées sur les rayonnages de l'Erlebnis Waldegg. Des pâtisseries à l'épeautre, également en qualité Demeter, du Biber d'Appenzell, du pain d'épices appenzellois, des délices au miel d'Appenzell, des biscuits, des croissants aux amandes et aux noisettes et, bien sûr, ce qui ne doit surtout pas manquer: les pâtisseries «Ziträdli». Ces derniers ont donné leur nom à la boulangerie avec four à bois. La recette a été inventée par le grand-père du maître boulanger.

Ce n'est qu'avec beaucoup d'amour que les produits peuvent voir le jour

Afin que ces délices puissent voir le jour, il faut aussi, selon Christian Meier, créer et développer un certain amour, un certain feeling, avec le four à bois. Ce n'est qu'ainsi que l'on peut obtenir de bons produits. En 30 ans d'expérience, il a perfectionné ce sentiment. Et il n'est pas non plus prêt de s'arrêter. C'est le travail en lui-même qui le motive. «Quand on est là du début à la fin, quand le produit sort du four, c'est la plus grande

motivation qui soit. Surtout parce qu'on porte aussi la responsabilité. Quand un pain croustillant sort du four à bois, alors le cœur bat plus vite.»

Pour que tout cela réussisse, l'Erlebnis Waldegg travaille avec un élément important qui a fait ses preuves: le levain. La farine d'épeautre est faite dans un moulin Zentrofan situé dans la commune voisine de Stein, en Appenzell. Cela fait que la farine se comporte différemment dans la préparation. L'épeautre vient d'un agriculteur Demeter de Schaan au Liechtenstein. De manière générale, l'établissement s'attache à utiliser des ingrédients locaux. À la fin de la journée, quand tous les clients sont partis et que tous les pains ont été vendus, on pose la pelle à pain sur le côté tandis que Christian Meier, satisfait, se frotte les mains sur le tablier. Et demain dès l'aube, la magie recommencera.

Pain de Winterthur – Pain à la betterave bicolore



Restaurant Stadtrain
Pascal A. Werner
Römerstrasse 71,
8404 Winterthur

www.stadtrain-winterthur.ch
+41 52 246 01 67



Temps de préparation: env. 160 min.
Pour 4 personnes

500 g de farine blanche
20 g de sel
3 dl de lait entier
200 g de betteraves
1/2 cube de levure de boulanger
3 dl d'eau
1/2 cube de levure de boulanger

Préparation

Préparation de la 1re pâte

Mélangez la farine et le sel. Dissolvez la levure de boulanger dans du lait tiède. Pétrissez le tout pour former une pâte et laissez reposer une heure à température ambiante.

Préparation de la 2e pâte

Mélangez la farine et le sel. Préparez ensuite les betteraves: coupez-les finement, faites-les cuire à l'eau, mixez et laissez refroidir. Dissolvez la levure de boulanger dans l'eau tiède des betteraves. Pétrissez le tout pour former une pâte et laissez reposer une heure à température ambiante.

Préparation du pain

Coupez des morceaux de même taille dans chaque pâte et unissez à chaque fois un morceau blanc et un morceau rouge en pétrissant. Posez le tout sur une plaque recouverte de papier de cuisson, incisez, passez un peu d'eau au pinceau et enfournez dans un four chaud, laissez cuire à 190°C pendant environ 25 minutes.

Astuce du cuisinier:

les betteraves peuvent également être ajoutées en petits cubes dans la pâte.

Pain complet à l'épeautre pur avec Brühstück

Temps de préparation: env. 14 heures
Pour 4 personnes

1,8 dl d'eau
120 g de farine complète
d'épeautre pur

Ingrédients pour la pâte

300 g de farine complète
d'épeautre pur
1 1/4 c.à.c. de sel
20 g de levure, émietée
Env. 2 dl d'eau
1 c.à.c. de vinaigre de cidre

*Un peu de farine complète d'épeautre pur
pour mouler et saupoudrer*

Préparation

Brühstück (préparation à base de grains entier ou grossièrement broyés hydratés à l'eau bouillante): faites bouillir l'eau, mélangez-la quand elle est encore frémissante avec la farine, en remuant bien, continuez de remuer jusqu'à ce que la masse obtenue soit lisse et compacte. Laissez refroidir le Brühstück. Recouvrez-le et laissez-le reposer la nuit au frigo.

Pâte: mélangez la farine et le sel, formez un creux. Dissolvez la levure dans l'eau, ajoutez-la à la farine avec le vinaigre et le Brühstück, pétrissez-le

tout rapidement pour former une pâte lisse et humide. Couvrez la pâte et laissez-la reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étirez et pliez brièvement la pâte levée. Formez une boule en ajoutant un peu de farine, déposez dans le moule préalablement fariné. Couvrez et laissez reposer 20 à 30 minutes.

Préchauffez le four à 230-250°C. Retournez le pain sur une plaque avec papier cuisson, retirez le moule.



Erlebnis Waldegg
Niklaus et Anita Dörig,
Patrick Eugster
Waldeggstrasse 977,
9053 Teufen

Tel. +41 71 333 12 30
www.waldegg.ch

Baissez la température du four à 200°C. Enfourné à mi-hauteur et laissez cuire le pain 40-45 minutes. Sortez-le et laissez-le refroidir sur une grille.

Astuce du cuisinier:
faites cuire le pain dans un moule à gâteau.

DIVERSITÉ AUX MILLE COULEURS - COMMENT UN HOMME RÉVOLUTIONNE LE PAIN

Faire du pain, c'est plus que mélanger de la farine, de la levure et de l'eau. Le cuisinier de la Guilde Pascal A. Werner du restaurant «Stadtrain» de Winterthour le prouve avec ses créations particulières. Près du pont de Stadtrain reliant Winterthour et Oberwinterthour, les gourmets peuvent non seulement déguster des plats régionaux fait-maison, mais aussi se régaler avec du pain aux diverses formes et couleurs, souvent fait sur place. Un vrai succès.

La diversité est au menu

La tendance du pain fait-maison est en nette augmentation. En raison d'allergies nouvellement découvertes, pour une alimentation plus consciente ou simplement pour le plaisir, de plus en plus de personnes se penchent sur des recettes créatives. Mais aussi, bien que moins souvent, sur des recettes traditionnelles d'époques presque oubliées. Pascal A. Werner prend lui aussi part à ces tendances. Sa spécialité: la diversité. Il a découvert sa passion pour cela très tôt, pendant son apprentissage. À «Wirtschaft zum Schönengrund» à Winterthour, qui était alors aussi un établissement de la Guilde, il a appris, en plus de la cuisine, l'art de la boulangerie. Pain anglais, pain Graham ou encore pain de la maison, avec graines et noix et très apprécié des clients, ont posé la pierre angulaire pour l'offre boulangère actuelle du restaurant Stadtrain.

De nouvelles idées grâce aux formes et couleurs

Le premier pain fait-maison a été fait au restaurant début 2018, pour le plaisir. Ce fut l'étincelle qui a donné naissance à une offre de pain diverse et colorée. Le pain de la maison, un pain aux noix bicolore, a été le premier sur le menu. Aujourd'hui, d'autres sortes viennent compléter la liste. Ainsi,

Pascal A. Werner surprend ses clients avec un pain à la bière authentique, un pain au curry oriental ou encore un pain à la betterave qui brille par ses deux couleurs. Et ce n'est pas tout! Actuellement, dans le cadre de son offre «Über d'Gass», le restaurant Stadtrain propose à la vente jusqu'à dix pains différents. Les ingrédients pour ces pains viennent de la Suisse et quand c'est possible, de la région.

Afin d'éviter la monotonie et pour que l'intérêt envers cette offre ne retombe pas, de nouvelles idées voient régulièrement le jour. D'où viennent-elles? Selon Pascal A. Werner, c'est le contact quotidien avec les couleurs, les formes et les ingrédients qui l'inspire à développer de nouvelles créations. Parfois, une recette est simplement raffinée et donne alors quelque chose de nouveau. Le retour positif des clients est également palpable et le pousse à ne pas lâcher ce concept.

Avec tant de sortes de pain, la curiosité s'est emparée de nous et nous avons demandé à l'hôte passionné et cuisinier de formation quel est son pain préféré. La réponse: «Que ce soit au niveau du goût ou de l'optique, chaque pain est, à sa façon, un favori. Que ce soit un pain aux noix pour l'apéro, une tresse le dimanche ou le pain au curry pour des grillades, il y a toujours le pain qu'il faut. Personnellement, je suis souvent séduit par



les pains bicolores, car on mange aussi avec les yeux. Les clients apprécient aussi la variation et aiment cette offre.» Un succès, surtout lors des dîners au restaurant ou avec l'offre supplémentaire pendant la période «Über d'Gass».

Avec quelles sortes de pains créatives et intéressantes Pascal A. Werner ravira-t-il ses clients à l'avenir? Nous l'ignorons. Mais nous savons que ce sera un succès, car faire du pain, c'est vraiment sa passion.



© Copyright: UNESCO Biosphäre Entlebuch – Jan Geerk

Biosphère de l'UNESCO d'Entlebuch: un modèle d'avenir exemplaire

En tant que partenaire gastronomique de la biosphère de l'UNESCO d'Entlebuch, Willi Felder du restaurant Bahnhöfli Entlebuch, restaurateur-cuisinier de la Guilde, a à cœur la régionalité des produits. La chaîne de création de valeur reste courte, la région profite et les clients sont ravis.



Restaurant
Bahnhöfli Entlebuch,
Willi Felder, Bahnhofstrasse 30,
6162 Entlebuch

www.bahnhofli-entlebuch.ch
+41 41 480 13 25



Gasthaus Engel Hasle
Thomas et Katrin Hunkeler
Dorf 16, 6166 Hasle

www.engel-hasle.ch
+41 41 480 13 68

Dans le canton de Lucerne, sur de douces collines entre d'imposantes et fières montagnes, s'étend le beau paysage de l'Entlebuch. Cette région de Suisse a été désignée par l'UNESCO comme réserve biosphère exemplaire.

Concrètement, cela signifie que le paysage naturel et culturel est protégé et que de nombreux produits et services sont gérés depuis la région, avec une propre marque de qualité d'ailleurs. Le Gasthaus Engel à Hasle et le restaurant Bahnhöfli, qui se trouve à Entlebuch juste à côté de la gare entre Lucerne et Berne, en font partie, depuis le début.

2 anniversaires, 1 grand héritage

Le membre de la Guilde Willi Felder, propriétaire et gérant du restaurant Bahnhöfli, se réjouit particulièrement cette année. En effet, la biosphère Entlebuch fête ses 20 ans, mais le restaurant a aussi quelque chose à célébrer: cela fait 120 ans qu'il est ouvert et est dirigé par la famille Felder. Ici, la tradition rencontre la nature. Pour que cette dernière ne disparaisse pas, Willi Felder utilise au maximum des produits régionaux. «Je suis ravi de travailler avec les producteurs locaux et d'aider au développement continu des produits. Ainsi, fraîcheur et naturel sont garantis.» Et quand vient l'heure de

cuire le pain maison, il utilise la farine moulue au moulin Wicki à Schüpheim.

On peut vraiment voir, ou plutôt goûter, le résultat. On obtient alors un pain qui est servi en amuse-bouche ou alors une tresse du dimanche aux lardons. Et quand le Bahnhöfli ne fait pas son pain soi-même, il vient des boulangers de la région, qui sont également partenaires de la BUE. Ainsi, la chaîne de création de valeur est réduite à la région. Un modèle durable exemplaire.



Du foodtruck au propre restaurant - des burgers partent en voyage

Beaucoup rêvent d'avoir leur propre restaurant. Les hôtes de la Guilde David Simon et Stefanie Cairoli ont eux également vu cette envie s'éveiller en eux, en travaillant ensemble, et ils l'ont fait! Leur solution: un foodtruck nommé Foodie. Leur spécialité: les burgers. Mais alors, comment en sont-ils arrivés au restaurant? Menés par notre curiosité et notre odorat, nous avons suivi l'odeur des bons burgers juteux et avons posé nos questions.

Dîner décontracté, manger local, penser global.

Quand la délicieuse odeur de burgers flotte dans l'air de Rothenfluh, tout le monde sait alors que le restaurant Säge est en train de cuisiner. Dans la cuisine, derrière le grill, où les burgers et le reste grésillent, on retrouve les cuisiniers de la Guilde David Simon et Stefanie Cairolì qui opèrent leur magie avec de délicieuses créations. Même si les burgers sont leur spécialité, ils préparent également d'autres bons petits plats. Avec l'idée de repas décontractés, leur formule est claire: tout est fraîchement cuisiné, à la minute et au rythme des saisons. Parfois avec un accent régional, parfois un accent international, mais toujours avec amour et passion. Simple, honnête et toujours un délice. L'aspect durable et le respect des gens et de la nature sont également importants pour eux. C'est pourquoi ils utilisent principalement des ingrédients frais, si possible de la région, selon l'idée: manger local, penser global.

Un départ sur quatre roues

Tout cela, ils le doivent à Foodie. Sans lui, rien n'aurait été possible. À l'époque,

en 2016, quand tout a commencé, David et Stefanie ont d'abord décidé d'acheter et de gérer un foodtruck. Ils lui ont donné le doux nom de Foodie et c'était leur ticket d'entrée, car il était évident pour eux qu'ils ne pouvaient pas tout de suite commencer avec un restaurant. Ainsi, les deux jeunes cuisiniers innovants se sont lancés dans la tendance Soul Food et ont rempli des estomacs affamés dans les festivals, événements en plein air, etc. La tendance venue des États-Unis et qui comptait déjà les délicieux burgers à l'époque leur a apporté la notoriété, mais pas que. Elle leur a aussi ouvert des portes, et dans ce cas, la porte d'un restaurant. À l'aide d'un couple de restaurateurs partant bientôt à la retraite et d'un bailleur de leur connaissance, ils ont pu au bout de seulement deux ans ouvrir leur restaurant Säge. Le succès a été immédiat. De nouveaux employés ont dû rapidement être engagés et Foodie a vite pu être mis au repos. Mais les burgers sont restés sur la carte.



Par chance! Non seulement les burgers fait-maison se vendent bien au quotidien, mais c'est aussi une solution de secours en période difficile. Pendant le premier confinement, le samedi, seuls des burgers étaient disponibles à la vente. Les locaux étaient reconnaissants et les ont arrosés de commandes. Ils sont vraiment ravis que l'envie ne les lâche pas depuis toutes ces années. Peut-être le secret de leur succès se trouve-t-il simplement dans leurs délicieuses recettes? Quand on croque dans un burger Säge, on est surpris par la légèreté aérienne du pain fait-maison d'un côté, et par l'explosion de goût des ingrédients de l'autre. Et ceux qui n'y croient pas peuvent se laisser guider par leur nez jusqu'au restaurant et voir par eux-mêmes.



Restaurant Säge
David Simon et Stefanie Cairolì
Säge 119, 4467 Rothenfluh

www.restaurant-saegel.ch
+41 61 991 90 67





Arts culinaires oubliés avec SchweizeReise – Nouveau lancement

L'an dernier, l'événement «Sommernachtstraum in Basel» (Songe d'une nuit d'été à Bâle) a dû être reporté. Plus de 400 hôtes auraient dû être chouchoutés culinairement par des restaurateurs-cuisiniers de haut rang de la Guilde. À la place, SchweizeReise.ch a vu le jour, mais cela aussi a dû être adapté à la situation actuelle. Cependant, on reste flexible et le nouveau lancement de SchweizeReise est déjà prévu.

Ça aurait pu être si joli, mais la situation mondiale actuelle ne le permet pas. L'événement «Sommernachtstraum in Basel» a cette année aussi dû être repoussé à 2022. Le président de BaselMarketing, Lorenz Beyeler, avait espéré une mise en œuvre cette année, mais en 2020 personne ne pouvait prédire que les conditions ne se seraient pas encore améliorées en 2021. Les visiteurs, les restaurants participants et les organisateurs doivent donc encore faire preuve de patience. Mais il y a une chose sur laquelle ils ne font pas l'impasse: le SchweizeReise.

Rappel

Pourquoi voyager obligatoirement loin quand la Suisse a de magnifiques endroits à offrir? Tous ceux qui passeront leurs vacances ici cette année devraient vraiment participer au SchweizeReise. C'est un jeu amusant et simple: si vous voulez participer, récupérez la carte à tamponner correspondante dans un des restaurants de la Guilde participant ou bien téléchargez la carte sur www.schweizereise.ch. Vous pourrez alors visiter un des dix établissements listés et y déguster un plat sur le thème «arts culinaires oubliés». Le restaurant tamponne alors votre carte et vous pouvez continuer. Plus vous visitez de restaurants, plus vous pouvez gagner de paquets d'avantages intéressants des régions touristiques de Suisse. Cela peut

prendre la forme, entre autres, d'entrées au musée, d'heures de simulation de vol ou encore de nuitées uniques.

Le nouveau lancement

Tout cela commencera en août 2021. Ensuite, il sera possible de voyager et de se restaurer allègrement tout au long de l'année. La fin sera couronnée par la fête Sommernachtstraum «arts culinaires oubliés à la sauce moderne». Pour démarrer, une fête de lancement avec feux d'artifice et bien plus est prévue. Les organisations locales et associations de tourisme, en tant que partenaires, participeront à l'organisation et à la mise en œuvre. Suisse Tourisme sera également de la partie et y ajoute par la même occasion un autre concept

SCHWEIZE REISE

Die Schweizreise mit einem R
www.schweizreise.ch



Lorenz Beyeler, président de BaselMarketing

intéressant: «Rendez-vous: la table des retrouvailles». Comme les derniers mois ont été rudes, Suisse Tourisme cherche les plus belles tables pour des retrouvailles entre amis, en famille et avec les contacts professionnels. L'été 2021 s'annonce donc sous le signe des retrouvailles avec ceux qu'on aime. Suisse Tourisme souhaite faire d'une rencontre si longtemps attendue une expérience inoubliable et invite, avec HotellerieSuisse et GastroSuisse, les membres de la Guilde à partager des lieux de restauration uniques et originaux avec des tables spécialement mises en scène et des cadres exceptionnels.

Chers lecteurs, comme vous le voyez, l'été 2021 sera rempli de superbes idées, d'activités passionnantes et de projets intéressants. Alors, c'est parti!

L'idée du SchweizReise et du Sommernachtstraum vient de BaselMarketing, l'association pour la promotion active du marketing et de la communication à Bâle et environs. Le président de l'association, Lorenz Beyeler, se réjouit de voir que l'association a trouvé, avec un partenaire comme la Guilde, des spécialistes du domaine de la gastronomie pour se tenir à ses côtés: «La collaboration avec la Guilde et les préparations se déroulent très bien. Nous sommes tous très impatients de vivre le SchweizReise et le Sommernachtstraum et avons hâte de goûter les délices régionaux.»



Lorenz Beyeler (rechts) und sein Team.

Cuisiniers-restaurateurs participants

- Gilde Landgasthof Ochsen, 5063 Wöflinswil
- Gilde Hotel Restaurant Eichberg, 5707 Seengen
- Gilde Seehotel Hallwil, 5712 Beinwil am See
- Gilde Zunfthaus Restaurant zum Grünen Glas, 8001 Zürich
- Restaurant Safran Zunft, 4001 Basel
- Gilde Gasthof zur Sonne, 4418 Reigoldswil
- Gilde Gasthof Schlüssel, 4153 Reinach
- Gilde Erlebnis Waldegg, 8053 Teufen
- Gilde Relais et Châteaux Waldhotel Doldenhorn, 3718 Kandersteg
- Schützenhaus Basel, 4051 Basel

Produit dans la région pour la région

Depuis quelques années, les gens semblent vouloir de plus en plus de produits régionaux. Toujours plus de personnes font attention aux origines des aliments et au lieu où ils ont été travaillés quand elles font leurs courses. Les gérants de l'hôtel-restaurant *Zunfthaus zur Rebleuten* de Coire font partie de ces gens. En effet, ils sont très portés sur la régionalité, en particulier pour le pain.



Petit-déjeuner en bonne conscience

Lorsque, de bon matin, les clients des cuisiniers-restaurateurs de la *Guilde Marco et Jacqueline Rudolph* entrent dans la salle des corporations pour prendre leur petit-déjeuner, la première chose qu'ils voient, c'est le buffet. Là, on trouve dans un panier divers pains et viennoiseries, encore frais et dégageant de délicieux parfums. Et à côté, un petit bol avec du beurre de la région. On en a l'eau à la bouche et l'estomac gargouille déjà. Ainsi, rien d'étonnant de voir que les petits pains partent vite, il faut vite refaire le plein.

D'où viennent donc ces délices? La majeure partie vient de la boulangerie-pâtisserie-café *Signer* à Zizers ou du **pâtissier Arthur Bühler** directement dans la vieille ville de Coire. Occasionnellement, ils font également leur propre pain. «Nous n'utilisons que de la farine *Gran Alpin*, par exemple pour le pain de mie *Gran Alpin* fait-maison que nous servons avec le tartare.»

Régionalité: oui, merci!

Les hôtes peuvent ainsi goûter et apprécier ce véritable investissement et l'amour de la région. Pour *Marco Rudolph* et sa femme *Jacqueline*, les retours positifs sont la confirmation qu'ils font bien les choses. *Marco Rudolph* est d'ailleurs d'avis que le pain doit apporter de la joie, pour les yeux comme pour les papilles. Pour lui et sa femme, le pain est un art à part entière, une tranche de culture. Ils regrettent par ailleurs que cela soit trop peu sou-



Zunftthaus zur Rebleuten
Marco et Jacqueline Rudolph
Pfisterplatz 1, 7000 Chur

www.rebleutenchur.ch
+41 81 255 11 44

vent apprécié dans la gastro-
nomie. Pour eux, le contact
direct avec les fournisseurs et
les producteurs est important.
Il n'est donc pas étonnant de sa-
voir que l'an dernier, dans le
cadre des BOSG Awards, ils ont reçu
le label «pain suisse». Mais il n'y a pas
que pour le pain qu'ils misent sur la ré-
gionalité. Pour les autres plats aussi ils
font attention aux origines des pro-
duits. Si vous voulez voir cela par vous-
même, allez donc faire un tour dans la
vienne ville de Coire pour déguster le
pain le plus frais au petit-déjeuner.



Drive-in gastronomique de Teufen

Dans les
coulisses

«Les établissements gastronomiques restent fermés.» Une annonce du Conseil fédéral souvent entendue cette année. Mais la nécessité peut être source de créativité et c'est ainsi que le drive-in gastronomique de Teufen a vu le jour. Une option de plats à emporter d'un autre genre, remplie d'espoir et de solidarité, qui a ravi les papilles de nombreux visiteurs chanceux.





Erlebnis Waldegg
Niklaus et Anita Dörig,
Patrick Eugster
Waldeggstrasse 977,
9053 Teufen

www.waldegg.ch
Tel. +41 71 333 12 30

Hotel zur Linde
Familie Lanker
Bühlerstrasse 87,
9053 Teufen

www.hotelzurlinde.ch
+41 71 335 07 37

Il faut trouver une idée

Pour les établissements gastronomiques, la situation semblait bien sombre en janvier 2021 quand un appel inattendu du maire de Teufen, Reto Altherr, a apporté de nouvelles perspectives à l'Hotel zur Linde. Encouragée par la question «Comment pouvons-nous aider?», une session d'urgence des restaurateurs de Teufen a été organisée. Onze établissements gastronomiques se sont réunis, dont les membres de la Guilde Hotel zur Linde et l'Erlebnis Waldegg. Alors qu'ils discutaient de nombreuses idées et possibilités pour des actions solidaires, Patrick Eugster d'Erlebnis Waldegg a eu l'idée brillante du drive-in gastronomique de Teufen. L'idée était simple: les clients pouvaient prendre rendez-vous et rejoindre en voiture un endroit déterminé à l'avance afin de venir chercher un délicieux menu à emporter.

C'est parti!

Le concept est vite étoffé par le biais d'un groupe WhatsApp, puis présenté à la commune et bien réceptionné. En peu de temps, le projet a reçu de généreuses donations par des sponsors et beaucoup de soutien. Pour le premier drive-in, les fournisseurs ont offert les boissons et les extras, et la commune a offert le dessert à tous les clients. Les onze établissements se sont succédés dans la cuisine commune pour cuisiner, mettre sous vide et emballer. Mais le dur travail en valait la peine: plus de 1 000 portions ont pu être vendues au drive-in pour la Saint-Valentin.

Affaire à suivre

L'intérêt ne retombe pas, au contraire, et deux autres drive-in ont été lancés. Avant cela, un système de réservation numérique avec une automatisation des

confirmations a été programmé afin de simplifier le processus de commande. À cela, les menus enfants ont été encore ajoutés, des menus remplis de surprises sucrées par la Guilde. Le succès est vraiment énorme. Le drive-in de Pâques a d'ailleurs prouvé que c'est une nouvelle expérience à chaque fois, même si ça a failli tomber à l'eau en raison d'un retard dans la livraison des asperges. Mais grâce à une gestion de main de maître, la catastrophe a pu être évitée. L'ennui n'existe pas à Teufen, à la place, il y a une belle solidarité et de délicieux menus à emporter.

Discussion avec des experts du pain

Le partenaire de la Guilde Fredy's sait comment on fait du pain. Après tout, l'entreprise est l'une des PME de boulangerie les plus prospères de Suisse. Nous voulions en savoir plus et nous avons pu interroger Peter Kasimow, qui y est depuis 25 ans et est membre de la direction, sur la success story de l'entreprise.

Monsieur Kasimow, comment Fredy's est-elle née et quelle est la motivation qui se cache derrière?

Après plusieurs décennies de succès avec l'entreprise Grossbäckerei Hiestand AG (aujourd'hui Aryzta), il était temps pour Fredy Hiestand d'emprunter un nouveau chemin. C'est ainsi qu'est née Fredy's AG à Baden en 2003. Dans ce cadre, nous ne voulions pas «être plus rapides et plus grands», mais nous voulions plutôt nous concentrer sur la qualité et l'artisanat traditionnel. Notre motivation est de produire d'excellents et délicieux produits boulangers, avec des ingrédients qui viennent principalement de la région.

Quels étaient les produits présents dès le départ et comment la gamme a-t-elle évolué au fil des ans?

Connu ici et à l'étranger, le croissant au beurre était bien sûr là dès le début, dans diverses variations. Les pains cuits au feu de bois et les petits pains étaient également de la partie. Au cours



des dernières années, une tendance pour des produits boulangers durables et régionaux s'est développée, et le bio et les produits végans sont également devenus des thèmes importants. Les clients veulent savoir, et c'est très bien, d'où viennent les ingrédients et comment ils sont produits. Berceau, origines, artisanat.

Et comment garantisiez-vous une consommation de pain la plus saine et durable possible?

Lors de la production, nous nous attachons à utiliser toutes les valeurs des grains de blé et de la farine complète fraîchement moulue. Elle est d'ailleurs moulue sur place tous les jours. Nous faisons également l'impasse sur les émulsifiants et les compléments chimiques et nous n'utilisons que des céréales issues de l'agriculture sans pesticide de la région.

À quoi ressemble une journée dans le fournil de Fredy's?

Dans tous les cas, c'est palpitant. Nos 140 employés sont quotidiennement en contact à tous les étages et doivent, entre autres, évaluer et développer les produits. Je crois que c'est la partie qui donne le plus de plaisir. Au programme, il y a aussi des tournées dans l'espace de production et des discussions personnelles avec les restaurateurs, les chefs cuisiniers et les acheteurs.



Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113,
5400 Baden

Tel. +41 56 200 29 00
www.fredys.ch

Y a-t-il une «tendance du pain» différente selon les régions?

Ce que l'on ressent le plus, ce sont les préférences entre les zones rurales et urbaines. Dans les régions plus rurales, la gamme est moins importante. Dans les agglomérations urbaines, la demande de produits bio et au blé complet est plus élevée. Nous remarquons aussi que dans les villes, il y a une demande de produits boulangers «plus intelligents». Ce qui est partout pareil, par contre, c'est la demande de la qualité et d'un bon travail des produits.

Et enfin, quel est votre pain préféré?

J'aime le pain dans toutes ses variations. Les pains cuits au feu de bois font clairement partie de mes favoris. L'important, c'est d'investir assez de temps. Car le goût a besoin de temps. Une vie sans pain, je ne peux et ne veux pas l'imaginer.

action de déterminer le poids	dire des lettres d'un mot	poche, besace	symbole chimique: erbium		boisson de lait fermenté	paradis		poisson d'eau douce		à l'écart	cuisinier espagnol catalan (Ferran)	vive colère	infection chronique de la peau
					cous (chemise)					plante à bulbe utilisée en cuisine			
accompli				1				disposition					
		3	ville des Hautes-Alpes		table de boucherie					réacteur à eau sous pression			
ville du Kosovo		long et menu concerne les navires						mèche de cheveux				animal de compagnie	
école élitiste										terme de tennis	6		
		8								accumulation	mets à base d'ingrédients fouettés		rigoureux
pièce de literie	repas du soir		sauvé des eaux										
préjudice										retiré			
				2						affluent de la Dordogne		petit diable	
unité de mesure de masse		précipités											
variété de lentille										acide, aigre			
										saison chaude			
appareil de levage	effondrement boursier		obstruction de l'intestin							dommage	bénéfique		bois précieux
lettre grecque				1	1	tragédie de Shakespeare	osé		monticule de sable				
gâteau plat cuit au four		règle, ordonnance	hasard/accident					4	conjonction			sévère	
							inflexible				7		
partie du corps	5				à une heure avancée				sulfate double				
faire monter							jaunisse						

**Nous tirons au sort
trois prix d'une
valeur maximale
de CHF 200.-**

1^{er}-3^e
PRIX

Doppelu
Boxer

2

1

3

www.kanzli.ch
sff1419-9

Mot à trouver des derniers mots croisés: RISOTTO

Solution:

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

Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Lieu _____

Envoyer le talon avec la réponse au Secrétariat de la Guilde, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich ou par e-mail à info@gilde.ch Délai de participation: 20 août 2021. 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.

Tresse aux lardons



Temps de préparation: env. 200 min.
Pour 4 personnes

Lait	300g
Beurre	60g
(et la graisse des lardons)	
Cube de levure de boulanger	20g
Sucre	1 c.à.c.
Farine	500g
Sel	1 c.à.c.
Œuf (pour dorer)	1
Lardons	200g



Restaurant
Bahnhöfli Entlebuch,
Willi Felder, Bahnhofstrasse 30,
6162 Entlebuch

www.bahnhoeffli-entlebuch.ch
+41 41 480 13 25

Préparation

Faites chauffer le lait, le beurre, la levure et le sucre à 37°C. Mettez ensuite la farine et le sel dans un robot ménager, ajoutez la masse de lait et travaillez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Recouvrez la pâte d'un torchon humide et laissez-la reposer pendant 1 heure à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Faites revenir les lardons à la poêle, sans ajout de graisse, puis laissez-les refroidir. Mélangez les lardons dans la pâte. Roulez la pâte et formez trois ficelles de même taille, puis tressez. (Deux ficelles croisées sur une troisième.) Déposez la tresse sur une plaque

recouverte de papier cuisson et laissez-la reposer 30 à 60 minutes. Recouvrez de jaune d'œuf au pinceau. Enfournez dans un four préchauffé et faites cuire à 200°C pendant 35 à 45 minutes.

Astuce du cuisinier:

à la place des lardons, on peut également utiliser du romarin frais.



IMPRESSUM

© Copyright by Gilde
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 44 377 52 90
Fax +41 44 377 55 14
www.gilde.ch
info@gilde.ch

Redaktion
Gerhard Kiniger
Rania Perez
Jill Schöttli
Dominik Flammer
Glatz
BaselMarketing
Fredy's

Grafik & Realisation
xeit gmbh
Limmatstrasse 291
8005 Zürich
www.xeit.ch
info@xeit.ch

Druckerei
AVD GOLDDACH AG
Sulzstrasse 10-12
CH-9403 Goldach
Tel. +41 71 844 94 44
www.avd.ch
info@avd.ch

Erscheinung
1 - 2 x jährlich

Auflage
30 000 Exemplare
Sprachausgaben
Deutsch / Französisch
ISSN 1664-3801

Fotos Copyrights

© UNESCO Biosphäre Entlebuch,
Jan Geerk

gedruckt in der
schweiz

Recette Burger «Big Hahuna»



Restaurant Säge
David Simon et Stefanie
Cairolì
Säge 119, 4467 Rothenfluh

www.restaurant-saege.ch
+41 61 991 90 67

Temps de préparation: env. 40 min
Pour 4 personnes

- 4 Potato Buns
- 480g de ragoût de cuisse de poulet (haché) avec sel et poivre
- 4 c.à.s. de guacamole
- 4 c.à.s. de confiture de bacon
- Mayonnaise noix de coco et chili
- Salade
- 4 tranches d'ananas mûr et sucré

Une petite poignée de noix grillées hachées (par ex. noix de cajou)

Préparation

Avec la viande hachée, formez des boules de 120 g, aplatissez et faites-les cuire à la poêle de chaque côté. Faites cuire à la poêle les tranches d'ananas, de chaque côté, jusqu'à obtention d'une belle couleur brun doré. Coupez ensuite les Potato Buns et faites griller de chaque côté. Tartinez le pain de la base avec du guacamole. Tartinez le pain du haut avec la mayonnaise noix de coco et

chili et saupoudrez des noix hachées. Déposez un peu de confiture de bacon sur la viande. Sur le pain de la base, posez la salade, l'ananas puis la viande. Fermez avec le pain du haut et dégustez!

Astuce du cuisinier: pour éviter que ça coule, il faut tenir le burger aussi fort que l'on mord.

Rendez visite à nos nouveaux membres



Restaurant Unterhof

Joel Bollinger
8253 Diessenhofen
+41 52 646 38 83
www.unterhof.ch
info@unterhof.ch



Hotel-Restaurant Frohe Aussicht

Arno Inauen
9057 Schwende
+41 71 799 11 74
www.froheaussicht.ch
hotel@froheaussicht.ch



Restaurant Gotthard

Mauro Lustenberger
6410 Goldau
+41 41 855 14 62
www.gotthard-goldau.ch
info@gotthard-goldau.ch



Gasthof zur Bündte

Luzian Spescha
7307 Jenins
+41 81 302 12 23
www.zurbuendte.ch
hotelzurbuendte@bluewin.ch



Hotel Gspan

Dirk Geng
7050 Arosa
+41 81 377 14 94
www.gspan.ch
gspan@bluewin.ch



Restaurant Maiengrün

Roland Lämmli
5607 Hägglingen
+41 56 624 11 20
www.maiengruen-restaurant.ch
oase@maiengruen-restaurant.ch



Restaurant Sport

Daniel Fischer
3997 Bellwald
+41 27 971 24 50
www.restaurant-sportbellwald.ch
info@restaurant-sportbellwald.ch



Taverne zur Krone

Heinz Schenkel
8953 Dietikon
+41 44 744 25 35
www.kronedietikon.ch
info@taverne-zur-krone.ch



Grotto Ca' Nostra

Gianluca Cuppone
6645 Brione sopra Minusio
+41 (0)91 743 58 52
www.ca-nostra.ch
info@ca-nostra.ch



Hotel Ustria Parlatsch

Petra Kreilos
7016 Trin Mulin
+41 81 635 15 66
www.parlatsch.ch
ustria@parlatsch.ch



Hotel Preda Kulm

Roland Oberli
7482 Preda
+41 81 407 11 46
www.preda-kulm.ch
info@preda-kulm.ch



Hotel Alpsu

Annalisa Giger-Sialm
7180 Disentis
+41 81 947 51 17
www.hotelalpsu.ch
info@hotelalpsu.ch



Landgasthof Schwanen

Christoph Küng
5634 Merenschwand
+41 56 664 12 59
www.landgasthofschwanen.ch
info@landgasthofschwanen.ch



Restaurant Säge

David Simon
4467 Rothenfluh
+41 61 991 90 67
www.restaurant-saege.ch
eat@restaurant-saege.ch



Restaurant Zur Linde

Daniel Mätzener
6343 Rotkreuz
+41 41 792 26 26
https://linde-rotkreuz.ch
genuss@linde-rotkreuz.ch

GUILDE

JOURNÉE

DES CUISINIERS

4.9.2021

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

Aidez-la avec plaisir!

Le samedi 4 septembre 2021 à partir de 11h00 est la journée des cuisiniers.

Avec chaque portion de risotto de la Gilde, vous soutenez les personnes atteintes de sclérose en plaques et des institutions de bienfaisance régionales.

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

MS Schweizerische
Multiple Sklerose
Gesellschaft



Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 44 377 52 90
Fax +41 44 377 55 14
www.gilde.ch
info@gilde.ch

