

Le magazine lifestyle de la



Été 2022

# GILDE

## CUISINER, UNE FORME D'ART

Nous souhaitons la  
bienvenue à nos nouveaux  
**membres de  
la guilde et  
partenaires**

Quand **l'art et la  
gastronomie**  
se rencontrent

**Recettes de  
pointe** à cuisiner

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



# L'hôtel La Romantica Ristorante Giardino

À l'hôtel La Romantica, vous pouvez laisser derrière vous les tensions de la vie quotidienne et profiter de vacances reposantes. Découvrez Le Prese dans toute sa beauté. En effet, vous pouvez y faire des randonnées, pêcher, faire du vélo ou tout simplement vous détendre en vous promenant. L'hôtel La Romantica, géré par la famille Lardi, propose divers arrangements de chambres et d'appartements de vacances après une journée d'activités. Les estomacs qui grondent sont également pris en charge: une excellente cuisine à base de produits et de menus régionaux vous attend au Ristorante Giardino ou dans le magnifique et romantique jardin d'hiver. Et pour ceux qui souhaitent terminer la journée en musique, le bar propose un dernier verre.

Venez faire le plein d'énergie. La famille Lardi vous attend avec impatience.



Détente pure à Le Prese - Hôtel La Romantica

## Hotel la Romantica Ristorante Giardino

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

+41 81 844 03 83



**Manger avec une vue magnifique**  
- Seerestaurant Fischerstube  
[www.seerestaurant-fischerstube.ch](http://www.seerestaurant-fischerstube.ch)



**Pure détente à l'hôtel frohe Aussicht**  
[www.froheaussicht.ch](http://www.froheaussicht.ch)

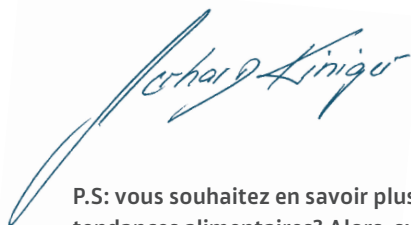
# Chers hôtes

Nous avons vécu et survécu à tout ce qui s'est passé l'année dernière! Il fallait bien s'attendre à ce que la tête nous tourne à cause de ces adaptations constantes et de ces mesures déroutantes à court terme. Et si nous sommes tout à fait honnêtes, il a longtemps semblé que nous retenions tous notre souffle – les restaurateurs, les clients et la Confédération elle-même. Que se passerait-il ensuite? Quels seraient les changements auxquels nous serions confrontés? Et la situation peut-elle devenir encore pire qu'elle ne l'est déjà? Ces questions et ces préoccupations nous ont accompagnés en permanence, comme une ombre noire. Mais au début de l'année, nous avons enfin pu respirer. Les restrictions sont tombées et nous avons à nouveau pu accueillir tous les clients dans nos établissements. Un rayon de lumière vive, une lueur d'espoir était enfin en vue après un long tunnel noir. Et que font les gens quand ils espèrent? Ils ressentent à nouveau de la joie et sont souvent pris d'une envie d'action euphorique. Et celle-ci s'accompagne souvent d'une poussée de créativité.

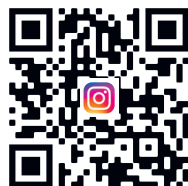
Et c'est précisément ce que nous souhaitons aborder et présenter dans cette nouvelle édition du magazine imprimé. Car la cuisine est une forme d'art qui allie créativité et passion. Et donc tous les gastronomes et tous les chefs sont des artistes qui expriment leur passion à travers l'art culinaire. Et comme le thème est délicieusement vaste et laisse une grande place à l'interprétation, ce type d'art se déploie bien au-delà de la cuisine du restaurant. Vous découvrirez ainsi dans ce numéro une foule de projets passionnants et créatifs, ferez la connaissance de chefs inventifs et engagés et en apprendrez davantage sur la photographie culinaire. L'art rencontre la gastronomie. La tradition rencontre la modernité. Laissez-vous entraîner dans un nouveau monde et laissez-vous inspirer. Et qui sait, peut-être la muse de la cuisine vous embrassera elle-même très bientôt?

Nous espérons que vous prendrez plaisir à lire le dernier numéro du magazine et vous souhaitons bonne chance.

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



P.S: vous souhaitez en savoir plus sur la Guilde, les recettes raffinées et les tendances alimentaires? Alors, suivez la Guilde sur les réseaux sociaux:





# Asperges Charlotte

décorées de caviar dans une rondelle de salade et de morilles fraîches

**Temps de préparation:**  
env. 60 minutes

**Pour 10 personnes**

40 asperges vertes  
40 asperges blanches  
500 g de morilles fraîches  
200 g de tomates en dés  
50 g d'échalotes hachées  
50 g de ciboulette ciselée  
3 dl d'huile de noix  
1 dl de vinaigre balsamique  
300 g de salade à feuilles diverses  
1 bouquet de cerfeuil  
150 g de caviar  
500 g de coupures d'asperges vertes  
1 dl de crème double  
4 de gélatine trempée dans de l'eau froide  
1 feuille de poireau  
10 St. bouquets de tomates cerises

## Préparation

faire bouillir séparément les asperges blanches et vertes dans de l'eau salée. Découper des pointes de 6 cm de long et les placer dans des petits moules ronds. Couper les tronçons d'asperges en petits morceaux et les faire cuire avec la double crème jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les mélanger et y ajouter la gélatine essorée. Incorporer ensuite la crème fouettée, assaisonner et pocher dans les moules dans la poche à dresser, laisser refroidir. Laver proprement les morilles, les couper en deux et les faire revenir avec les échalotes dans un peu d'huile, laisser refroidir et assaisonner ensuite les dés de tomates avec un peu d'huile de noix et de vinaigre.

Mixer la crème acidulée avec le raifort et bien assaisonner.

Couper et blanchir de fins rubans de la feuille de poireau et s'en servir pour attacher les charlottes évidées.



Wirtshaus zur Markthalle  
Marco Purtschert et  
Nicole Baumann  
Marktgasse 8, 4800 Zofingen  
www.markthalle-zofingen.ch  
Tél. +41 62 751 40 46

Présentation: dresser un cercle avec les feuilles de salade séparées. Disposer la charlotte au centre de l'assiette, la remplir d'un peu de caviar et la décorer d'un bouquet de tomates.

Disposer les morilles assaisonnées autour de la charlotte et décorer avec un peu de crème acidulée au raifort. Garnir de cerfeuil.  
Bon appétit!

# Sommaire

## À point

- 6 **Photographie culinaire:** Quand l'amour passe par l'objectif
- 10 **Parcourir le monde les yeux ouverts**
- 20 **Grand spectacle au château à douves de Hagenwil**
- 26 **Amadé Kalbermatten est un touche-à-tout de la montagne**
- 28 **Le bio chez un seul partenaire**

## Tendances gastronomiques

- 14 **Magie des herbes à l'hôtel Belvédère**
- 16 **Une maison viticole à faire rêver**
- 18 **Le coureur argenté du Gasthof Rössli**
- 23 **«L'art culinaire oublié» le songe d'une nuit d'été**
- 24 **L'art du métal rencontre la gastronomie**

## Recettes

- 4 **Asperges Charlotte** de l'auberge zur Markthalle
- 8 **Risotto à l'ail des ours** de l'hôtel Restaurant Hahnenblick
- 9 **Soupe aux herbes du jardin avec œuf poché** du Landhotel Hirschen
- 13 **Cabri de Sentner braisé** de l'hôtel Belvédère
- 22 **Raviuls da Trin** de l'hôtel Ustria Parlatsch

## Mots croisés

- 30 Gagnez de superbes prix

## News

- 31 Nouveaux membres / Nouveaux partenaires
- 32 Journée des cuisiniers de la Guilde 2022



Avec  
recettes des  
cuisines de la  
Guilde





# Photographie culinaire: Quand l'amour passe par l'objectif

**C'est bien connu, on mange aussi avec les yeux. Karl-Heinz Hug, photographe professionnel et créateur d'images, le sait bien. Dans le métier depuis 30 ans et photographe de la Guilde depuis quelque temps, il a développé un sens infallible de l'esthétique et sait que la photographie culinaire ne se limite pas à dresser des plats et à prendre des photos.**

## **Un œil exercé est nécessaire**

Des steaks juteux à la sauce au beurre aux herbes, des créations glacées délicatement garnies ou des bouteilles de vin élégamment disposées dans un décor à couper le souffle: il n'y a presque pas de plats que Karl-Heinz Hug, dit Charly, n'ait pas déjà mis en scène et photographié avec talent avec son appareil photo. Mais avant que les photos ne paraissent dans des revues, des magazines ou dans l'une de ses productions de livres et ne mettent l'eau à la bouche des lecteurs, il faut planifier et concevoir. Car la photographie culinaire fait partie de la première classe. Enfin, la nourriture doit être présentée de la manière la plus savoureuse possible. Mais comment préparer exactement une telle séance photos?

## **Le déroulement**

Pour avoir une meilleure idée de ce processus, nous avons tout de suite posé la question à Charly lui-même. «En général, on m'appelle. On me dit alors de quel membre il s'agit, ce qui est souhaité et où il se trouve». Jusque-là, rien d'inhabituel. Le jour du rendez-vous, Charly se rend à l'établissement avec son équipement et commence par regarder le ciel. «Souvent, c'est la situation météorologique qui est déterminante», nous explique Charly. «Car une bonne lumière est essentielle pour un photographe.» Et comme Charly préfère travailler avec la lumière du jour, une journée grise et voilée n'est pas tout à fait idéale. Mais cela n'arrête pas le photographe. Alors qu'il sort son matériel de la voiture, il continue d'expliquer: «Le mot photographe vient du grec et se traduit



Karl-Heinz Hug  
Erlenweg 3,  
CH-3176 Neuenegg

[hug@hugphotos.com](mailto:hug@hugphotos.com)  
Tél +41 79 414 16 57

par «dessinateur de lumière». Nous peignons donc aussi nos objets, mais d'une autre manière.» Arrivé dans la cuisine, il se fait une première impression. Où se trouvent les cuisiniers et les ustensiles et où sont servis les plats? Une fois la situation saisie, il commence à planifier – dans sa tête. «Avant de mettre en place mon équipement, je discute de la procédure avec les cuisiniers. Ensuite, ils commencent leur métier et moi j'observe.» Cela l'aide à avoir une idée de la situation et de l'ambiance. Ensuite, le premier plat lui est présenté s'il le souhaite. Une assiette de salade. Comme elle contient la plupart du temps des feuilles de salade vertes, des tomates croquantes et d'autres couleurs, il peut déjà régler son appareil photo. On éclaire, on cherche l'angle, on fait les premières photos d'essai et on les vérifie sur l'ordinateur.

### Que le plaisir commence

«Une fois que j'ai tout réglé, je regarde les maîtres cuisiner et dresser avec amour et tout leur cœur.» Lorsque le plat est prêt, il préfère placer les prouesses des cuisiniers devant une fenêtre et travailler avec quelques astuces d'éclairage – et laisser libre cours à son expérience et à sa créativité. Lors d'un tel procédé, on utilise également des accessoires pour que le décor paraisse plus authentique ou on ajuste l'angle. On obtient alors non seulement des images en vue de face, mais aussi à vol d'oiseau. Pour les profanes, ce processus peut sembler simple, mais les connaisseurs savent qu'il est le fruit d'années d'expérience et de pratique. Trop vite, les aliments peuvent perdre leur couleur et leur goût, voire sembler totalement non appétissants.

Les magnifiques résultats peuvent ensuite être admirés sur l'ordinateur. Charly a terminé lorsque tous les participants sont satisfaits. «Pour moi, les cuisiniers et les photographes forment une symbiose. Deux personnes totalement passionnées par leur travail et qui repoussent chaque jour leurs limites – sans jamais perdre leur plaisir.»

# Risotto à l'ail des ours

**Temps de préparation: env. 35 min.**

**Pour 4 personnes**

400 g de riz risotto  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
3 c. à s. d'huile d'olive  
2 dl de vin blanc  
8 dl de bouillon de légumes  
Sel et poivre  
100 g de parmesan  
50 g de mascarpone  
30-50 g d'ail des ours  
2 dl d'eau



## **Première préparation:**

Hacher les oignons et l'ail Réduire l'ail des ours en purée avec de l'eau à l'aide d'un mixeur-plongeur.

## **Préparation:**

Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter ensuite le riz et le faire revenir, puis déglacer avec le vin blanc. Ajouter le bouillon et laisser cuire légèrement, en remuant constamment jusqu'à ce que le risotto devienne onctueux. Incorporer ensuite le parmesan et le mascarpone. Incorporer également l'ail des ours réduit en purée. Garnir de feuilles d'ail des ours et servir.



Hotel Restaurant  
Hahnenblick  
Marcel Ineichen  
Wasserfallstrasse 6,  
6390 Engelberg

[www.hahnenblick.ch](http://www.hahnenblick.ch)  
Tél: +41 41 637 12 12



---

**Temps de préparation: env. 60 min.**  
**Pour 4 personnes**

2 c. à c. d'huile de colza  
(Seetaler Rapsöl)  
1 oignon moyen haché  
80 g de poireau blanc coupé  
en fines rondelles  
70 g de céleri-rave coupé en  
petits dés  
1 pomme de terre en petits dés  
5 cl de verjus  
(jus de raisin non mûr)  
60 cl de bouillon de légumes  
20 cl de crème  
Fleur des Alpes  
Poivre

½ bouquet de ciboulette  
½ bouquet de cerfeuil  
8 feuilles de basilic  
¼ de bouquet d'origan  
10 feuilles d'oseille  
un peu de fenouil épicé

4 œufs  
1 dl de lait pour la mousse de lait

---



Landhotel Hirschen  
Silvana et Albi von Felten  
Hauptstrasse 125,  
5015 Erlinsbach / Aarau

[www.hirschen-erlinsbach.ch](http://www.hirschen-erlinsbach.ch)  
Tél: + 41 62 857 33 33

# Soupe aux herbes du jardin avec œuf poché

## Préparation

Chauffer l'huile de colza et y faire revenir les oignons finement coupés. Ajouter ensuite les poireaux coupés, les cubes de céleri et les pommes de terre et les faire revenir quelques minutes.

Mouiller avec le bouillon de légumes et le verjus et compléter avec la crème.

Laisser mijoter la soupe à feu doux pendant 30 à 40 minutes environ, jusqu'à ce que tout soit bien cuit.

Réduire la soupe en fine purée à l'aide d'un mixeur et la verser dans la casserole. Entre-temps, hacher finement toutes les herbes ensemble. Juste avant de servir, ajouter les herbes à la soupe chaude et laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Ensuite, bien mixer à nouveau et éventuellement passer encore à travers un tamis pointu. Si la soupe est trop épaisse à votre goût, la diluer avec du bouillon de légumes pour obtenir la consistance souhaitée. Assaisonner avec la Fleur des Alpes et le poivre.

Pocher les œufs cassés dans de l'eau vinaigrée en dessous du point d'ébullition pendant environ 7-8 minutes et les verser délicatement dans de petits verres préchauffés.

## Servir

Mélanger la soupe aux herbes chaude et verser dans des tasses préchauffées puis décorer avec de la mousse de lait. Servir avec les œufs pochés tièdes.

# Parcourir le monde les yeux ouverts

**S'il y a bien quelqu'un qui est ouvert et créatif dans la vie et dans le monde, c'est le nouveau membre de la Guilde, Marco Purtschert. Il s'est tellement inspiré du thème de cette année qu'il nous présente un menu complet de cinq plats.**



## **Un cœur à Zofingue**

La vieille ville de Zofingue est en pleine effervescence. En effet, à cette heure de la journée, d'innombrables chaussures piétinent les pavés. À cela s'ajoute le son des conversations animées, des rires d'enfants et des aboiements de chiens. Les jolies ruelles et rues, désormais décorées de pots de fleurs et de petits arrangements de sièges, invitent à la détente. Et parmi eux, Marco Purtschert. Lui et sa femme Nicole Baumann-Purtschert dirigent le Wirtshaus zur Markthalle, qui se trouve en plein cœur de la vieille ville de Zofingue. Mais Marco n'entend rien à ce qui se passe. Car il est dans son royaume, la cuisine. Il y prépare un menu de cinq plats qu'il a créé spécialement pour le magazine imprimé de la Guilde. «Lorsque j'ai entendu parler du thème du magazine imprimé de cette année, j'ai su que je voulais absolument en faire partie. Dans la vie de tous les jours, il n'y a pas tellement de possibilités de se laisser aller à la créativité. Cette opportunité est donc venue à point nommé!» Il avait déjà développé sa passion pour la cuisine à l'école. À l'époque, il a pu effectuer un stage d'initiation

en tant que cuisinier. «C'est là que j'ai été conquis!», dit-il en souriant.

## **D'apprenti à maître**

Marco a fait du chemin depuis le début de sa carrière: de l'apprenti cuisinier au sous-chef en passant par l'entremetteur et le saucier, il a déjà tout vu. Il transmet également sa passion à la jeune génération, en tant que formateur d'apprentis. Un de ses souvenirs préférés: la participation aux demi-finales «Le Cuisinier d'Or - Le championnat suisse de l'art culinaire». Pendant qu'il cuisine et remue, nous aimerions qu'il nous dise: «Où trouvez-vous votre inspiration?» «Pour moi, être cuisinier, c'est aussi être artiste. On ne peut pas contrôler les idées créatives et l'inspiration. Il faut tout simplement avoir ces moments artistiques et cela rend parfois les choses moins faciles quand on a pourtant besoin d'une idée tout de suite.» Ses idées l'ont mené loin, notamment à la Guilde. «Aujourd'hui, il faut être différent des autres. C'est certainement l'une des raisons pour lesquelles j'ai posé ma candidature à la Guilde. En



  
**Wirtshaus zur Markthalle**  
 Marco Purtschert et  
 Nicole Baumann  
 Marktgasse 8, 4800 Zofingen  
[www.markthalle-zofingen.ch](http://www.markthalle-zofingen.ch)  
 Tél. +41 62 751 40 46



outre, on a des collègues de travail à qui demander conseil, on entretient la communauté et on peut aider d'autres personnes.»

### 5 plats pour la Guilde

Et enfin le moment est venu! Les plats sont prêts et servis. Nous n'en revenons pas de notre étonnement. Car c'est un véritable régal pour les yeux qui s'étale devant nous:

Pour le 1er plat, nous avons droit à des asperges Charlotte décorées avec du caviar dans une rondelle de salade et des morilles fraîches. Il nous gratifie ensuite du 2ème plat: Trois sortes de soupes petites et fines, thurgados, carotte et gingembre, soupe macha. Et comme nous n'en avons jamais assez, nous passons directement au 3ème plat. Nous nous apprêtons maintenant à déguster un délicieux filet de féra rôti dans la chapelure panko sur des choux au safran, une sauce aux calamars dans un brouillard de romarin. Nous disons wouuh! Mais nous continuons tout de suite avec le 4ème plat.

Carrés d'agneau au jus de vin rouge sur des fèves aux pommes de terre Anna.

Avant de déguster le 5ème et dernier plat, nous devons respirer un peu. Il ne reste en effet plus beaucoup de place. Le bouton du pantalon est déjà ouvert, mais comme nous le savons tous, il y a finalement toujours de la place dans l'estomac pour le dessert! C'est pourquoi, après une petite pause, nous nous offrons le couronnement: ananas caramélisé en pâte à brick avec sauce à la crème de coco et glace à la vanille. Un menu aussi délicieux, nous le laissons fondre dans la bouche. Nous avons du mal à y croire. Un homme qui, grâce à sa carrière riche en enseignements, à sa modernité et à son ouverture d'esprit, a réussi à faire quelque chose comme cela, nous ne pouvons que le féliciter. Et si vous aussi avez envie de goûter le menu, vous pouvez vous adresser au Wirtshaus zur Markthalle. Nous disons: bon appétit.

Le **bio**  
chez un seul  
partenaire



## Le meilleur choix en produits bio pour votre cuisine



Les deux recettes:  
Hotel Belvédère  
Peter Ramsbacher  
Stradun 330, 7550 Scuol

[www.belvedere-scuol.ch](http://www.belvedere-scuol.ch)  
Tél: +41 81 861 06 06

# Cabri de Sentner braisé avec bramata des Grisons

---

**Temps de préparation: env. 90 min.**  
**Pour 4 personnes**

2 épaulles de cabri coupées  
100 g de beurre  
200 ml de porto blanc  
100 ml de vin blanc  
400 ml de bouillon de poulet  
1 carotte  
1 petit céleri  
2 oignons  
1 tomate  
1 gousse d'ail  
1 feuille de laurier  
1 brin de thym  
2 brins d'origan  
Zeste de citron  
Sel et poivre

## Préparation

1. Assaisonner l'épaule de cabri et la faire revenir au beurre des deux côtés dans une poêle.

2. Couper les légumes en gros cubes, retirer l'épaule de cabri de la poêle et faire dorer les légumes dans la même poêle. Remettre le cabri dans la poêle, ajouter la feuille de laurier et l'ail, déglacer avec le porto et le vin blanc et faire réduire presque complètement l'alcool. Compléter ensuite avec le bouillon de poulet, ajouter le zeste de citron et les herbes, couvrir et faire braiser au four tournant à 180 degrés pendant environ 90 minutes. L'épaule est prête lorsque la viande se détache facilement de l'os.

3. Retirer l'épaule de cabri du bouillon de cuisson.

4. Égoutter les légumes et réduire la sauce à l'intensité désirée. Lier éventuellement un peu.

5. Avant de servir, remettre l'épaule de cabri dans la sauce et affiner avec des herbes hachées et du zeste de citron.

# Magie des herbes à l'hôtel Belvédère

**Jeune. Ambitieux et plein d'idées. Le chef de cuisine Peter Ramsbacher vit pour son métier et manie cuillères et casseroles à l'hôtel Belvédère à Scuol. Mais cela ne s'arrête pas là: pour ses hôtes, il va aussi dans la nature chercher ce petit quelque chose de plus.**

## Des prairies à la casserole

Les orties, l'ail des ours et l'achillée sont soigneusement disposés dans le panier que Peter Ramsbacher porte avec lui en cette matinée encore fraîche. Le soleil n'est pas encore tout à fait sorti de derrière les sommets des montagnes, la rosée matinale recouvre les prairies. Ici, à Scuol, en Basse-Engadine, le jeune chef de cuisine émet un nuage respiratoire à chaque expiration. Le froid ne le dérange pas. Il a en effet atteint son objectif pour la journée et retourne d'un pas allègre à l'hôtel Belvédère. «Je veille à ce qu'ils soient vraiment très frais. Cela signifie que demain ou la semaine prochaine, je trouverai peut-être des herbes complètement différentes.» Les conditions météorologiques doivent également être favorables. «Parfois, nous avons un hiver qui dure longtemps, alors la sélection au début du printemps est encore un peu maigre.» Cela rend la recherche d'herbes un peu difficile, mais ne la rend jamais ennuyeuse non plus.

Avant de se retirer dans la cuisine, il dit: «Je vais tout de suite utiliser les herbes pour les plats d'aujourd'hui.» On peut entendre la satisfaction dans sa voix. Il a déjà disparu et nous le laissons faire sa magie. Car Peter Ramsbacher a une philosophie claire lorsqu'il s'agit de son art culinaire. «Je veux faire ressortir le goût pur de chaque plat. Et cela n'est possible que si je me procure aussi les ingrédients les plus frais.» Et il aime les trouver lui-même dans la nature. «Pour moi, ce sont les herbes qui font la différence. Sans cela, le repas n'a pas la moitié de son goût.» Il préfère travailler avec le cresson de l'Engadine. «C'est tellement amusant.»



Après la fin du service de midi, il réapparaît de la cuisine. Nous voulons savoir d'où lui vient sa passion pour la cuisine. «Faire plaisir aux autres me procure de la joie. Et c'est en cuisinant que je peux mieux le montrer.» Pour couronner le tout, l'idée de la cueillette d'herbes lui est venue pendant son apprentissage. À l'époque, il avait pu visiter les plus belles maisons et cuisines d'Autriche. Et c'est ainsi que l'amour de la nature et des produits s'est rapidement créé.

L'hôte et directeur Kay Hempel est fier d'avoir un chef de cuisine aussi engagé. Pour lui, il est important que chaque membre de l'équipe puisse apporter ses propres idées. Mais il y a encore autre chose de très important à l'hôtel Belvédère: le caractère régional.



### Régional et naturel

En effet, dans la cuisine de l'hôtel, on n'aime pas seulement cuisiner avec des herbes fraîches, mais aussi avec des produits régionaux. «Ainsi, nous réduisons les distances d'approvisionnement, préservons l'environnement et renforçons en même temps les entreprises locales. Car nous ne sommes bons que dans la mesure où les produits avec lesquels nous avons le privilège de travailler chaque jour le sont aussi», déclare Hempel. Peter ne peut qu'être d'accord. «Ici, la plupart de nos producteurs viennent de la vallée ou des environs. Nous apprécions beaucoup ce contact, ainsi que la passion et l'artisanat que nos fournisseurs apportent chaque jour.» «Ce dernier point est également vécu chez nous.» C'est pourquoi, du 18.04.22 au 26.05.22, le lobby, la réception et le Lischana seront rénovés. Ensuite, tous les invités retrouveront la devise «régional et naturel». Et cela inclut même les plus petits ingrédients.



Hotel Belvédère  
Kay Hempel  
Stradun 330, 7550 Scuol

[www.belvedere-scuol.ch](http://www.belvedere-scuol.ch)  
Tél: +41 81 861 06 06



# Une maison viticole à faire rêver

**Le 5ème anniversaire de la Weinhaus am Bach du Landhotel Hirschen à Erlinsbach a été fêté en grande pompe le 3 avril 2022. Les invités ont pu non seulement déguster des vins de qualité, mais aussi faire plus ample connaissance avec les viticulteurs et leurs chambres.**

## **Les 5 ans de la Weinhaus am Bach**

En un rien de temps, le rez-de-chaussée se remplit. L'ambiance est exubérante, les invités excités. Tandis que Silvana, l'hôtesse, coordonne de manière souveraine, Albi von Felten se tient sur une petite estrade devant 150 invités et rayonne de joie. En effet, ce dimanche midi, ils fêtent les 5 ans d'existence de leur Weinhaus am Bach. Pendant qu'il raconte l'histoire de sa création, les personnes présentes l'écoutent avec attention, sirotent leur champagne Bollinger de bienvenue et attrapent les petits amuse-bouches des

serveurs qui passent. «L'histoire de l'hôtel», comme il le raconte, «a commencé il y a 15 ans dans le canton de Soleure. Nous voulions associer notre passion pour la gastronomie et le bon vin à la construction du nouvel hôtel. Et c'est ce que nous avons finalement réussi à faire ici en Argovie, en face de la maison principale Hirschen, il y a cinq ans, avec l'ouverture.» Car la jolie Weinhaus am Bach (Maison viticole au bord du ruisseau) propose 26 chambres de vigneronnes créatives, créées en collaboration avec 30 vigneronnes. Chacune d'entre elles représente la personnalité





Landhotel Hirschen  
Silvana et Albi von Felten  
Hauptstrasse 125, 5015  
Erlinsbach / Aarau

[www.hirschen-erlinsbach.ch](http://www.hirschen-erlinsbach.ch)  
Tél: + 41 62 857 33 33

et la philosophie du viticulteur et de la viticultrice. C'est ainsi que des chambres d'hôtel ordinaires sont devenues des bijoux individuels. Les invités peuvent s'en rendre compte par eux-mêmes après le discours. Avec un verre de vin vide et une bonne dose de curiosité, les invités se lancent dans un voyage de découverte. Pas moins de 16 vigneronnes et vignerons sont présents et présentent leurs créations de vin dans leur chambre, tandis que les personnes présentes peuvent déguster et s'émerveiller. Qui commence par la cave de la maison viticole découvre l'exquise suite de la cave à vin. L'accroche-regard: deux réfrigérateurs à vin accessibles, l'un pour les vins blancs, l'autre pour les vins rouges. Plus haut, au premier étage, les invités rencontrent dans la chambre 106 la viticultrice Erika Fürst, qui est présente avec son fils Marvin. Elle a notamment apporté un vin blanc fruité qui présente une tournure surprenante. Mais il y a

encore d'autres aperçus passionnants, comme par exemple dans la chambre de Pirmin Umbricht. On y trouve non seulement l'équipement habituel des chambres d'hôtel, mais aussi un pantalon de sport rouge – qui pend du plafond, sa marque de fabrique. Si vous voulez en savoir plus, vous devrez sans doute passer la nuit dans la chambre.

### Le nom est Bond

Mais une chambre – en fait une suite – les surpasse toutes. La Suite Champagne Bollinger, qui occupe le dernier étage. Dès la montée de l'escalier, on comprend qui est le maître des lieux: James Bond. En effet, dans le coin, une «édition limitée» de champagne Bond est indiquée sur un carton publicitaire surdimensionné. Une fois en haut, les invités peuvent admirer la vaste mansarde, le balcon privé et la baignoire à bulles qui se trouve dans la chambre. Ici aussi, le champagne 007 peut être dégusté sous l'œil vigilant de Daniel Craig.

### Déguster et savourer

Après tant d'impressions, l'estomac gargouille. De retour au rez-de-chaussée, l'odeur des plats raffinés se fait déjà sentir. Saumon des Alpes Lostallo à la sauce moutarde à l'aneth, tartare de bœuf à l'huile de colza Seetal, asperges, diverses soupes réchauffantes et un fumoir Traitafina dans lequel 40 kilos de viande sont préparés de manière juteuse, tout cela vous attend. Le buffet de vins avec plus de 45 vins différents complète l'offre. Les invités terminent l'après-midi l'estomac plein et les yeux pétillants – et attendent avec impatience la prochaine fois que les verres de vin seront levés.

Si vous ne voulez pas manquer le prochain événement, vous pouvez vous inscrire à la KüchenParty sur [www.hirschen-erlinsbach.ch](http://www.hirschen-erlinsbach.ch). Rendez-vous: dimanche 21 août 2022 de 11h30 à 16h00.



# Le coureur argenté du Gasthof Rössli

La tradition, la nostalgie et l'émotion vont sur quatre roues. Il s'agit du chariot de service. Dans ce cas très particulier, la fameuse «voiture argentée», qui se déplace désormais de table en table au Landgasthof Rössli.

La porte de la cuisine du Landgasthof Rössli à Adligenswil s'ouvre silencieusement pour laisser passer une serveuse. L'odeur délicieuse qui flotte maintenant dans l'air pour les invités fait gronder les estomacs. Mais ce n'est pas le rôti du dimanche qui fait tourner les têtes. Devant elle, la dame manœuvre la voiture argentée. Le chariot de service, dont l'apparence somptueuse est amenée à la table, émerveille tout le monde. Des pieds en bois sculptés avec force à la boîte argentée proprement dite, décorée de sculptures en filigrane, la voiture argentée est un véritable accroche-regard. Parmi les connaisseurs, elle fait partie de la nostalgie et de l'histoire. Mais comment celle-ci est-elle arrivée au Landgasthof Rössli?

### Un morceau d'histoire

Bien avant que la voiture argentée ne devienne la propriété de Markus Sager, cette belle pièce avait sa place attirée dans la haute cuisine française. Tout comme la sauce hollandaise accompagnait les asperges, la voiture argentée faisait partie intégrante de tout bon restaurant. Son objectif: maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils arrivent dans les assiettes des invités. Car il y a cent ans, le chemin de la cuisine à la table était plus long – le repas ris-

quait de refroidir. Mais avec le temps, il s'est raccourci et c'est ainsi que les voitures argentées sont peu à peu passées de mode. L'une de ces voitures argentées a trouvé son chemin jusqu'à l'hôtel Bélvédère à Davos – où elle a toutefois fini dans la chambre de l'argenterie après une longue utilisation. Ce n'est qu'en 1962 qu'elle a été redécouverte. Nul autre que le jeune chef de cuisine Ruedi Brechbühl, qui devait alors créer un buffet nostalgique, a trouvé la voiture argentée. Comme il avait besoin d'ancienne vaisselle pour le buffet, la voiture argentée a été remise en état par un argentier et Eduard Kneubühler de Lucerne.

### La voiture argentée part en voyage

En 1967, Ruedi Brechbühl a quitté l'hôtel Bélvédère. En compensation des heures supplémentaires, on lui a donné la voiture argentée. Toutefois, il n'a pu la récupérer qu'après le décès du chef de service. En effet, ce dernier voulait encore garder la voiture argentée et la voir à l'œuvre. Comme la hiérarchie était très claire, Ruedi a laissé le chef faire ce qu'il voulait et a récupéré la voiture argentée plus tard. Ruedi, quant à lui, a acheté l'Hotel National à Bad Ragaz et, une fois la voiture argentée chez lui, il a continué à l'utiliser tous les dimanches. Après sa retraite, Ruedi

a conservé sa pièce préférée. Jusqu'au jour où il a reçu un appel de Markus Sager.

### Un changement de propriétaire

Il avait en effet grandi dans la cuisine française et était maintenant à la recherche d'une voiture argentée. Mais Ruedi Brechbühl ne voulait pas se séparer de sa voiture argentée dans un premier temps. Ce n'est que 3 ans plus tard, après de nombreux allers-retours, que Ruedi a appelé Markus pour lui dire qu'il pouvait acheter la voiture argentée. Celui-ci a toutefois dû refuser dans un premier temps car le prix était trop élevé. Mais Susy Sager, la femme de Markus s'est assise un soir avec son mari et lui a dit: «Je ne veux jamais entendre que tu regrettes de ne pas avoir acheté cette voiture argentée.» Depuis, la voiture est en service dans le Landgasthof Rössli très soigné.



Landgasthof-Hotel Rössli  
Markus et Susy  
Sager-Meyerhans  
Dorfstrasse 1, 6043 Adligenswil

[www.roessli-adligenswil.ch](http://www.roessli-adligenswil.ch)  
Tél: +41 41 370 10 30





# Grand spectacle au château à douves de Hagenwil

**Non loin du lac de Constance, se trouve le fabuleux – et unique – château à douves de Hagenwil. Les hôtes peuvent non seulement y passer la nuit dans un cadre de rêve, mais aussi y vivre des moments culturels.**

## Un morceau d'histoire

Sur le chemin vers le château à douves de Hagenwil, des champs apparemment sans fin, des enclos et un vignoble remarquable s'étendent devant nous. En approchant, un détail nous saute aux yeux: les douves qui entourent le château. Le décor semble presque sortir d'un conte de fées. Et en effet, cette idée n'est pas si farfelue. Parce que certaines parties du château ont près de 800 ans. Un morceau d'histoire qui est parvenu jusqu'à notre époque. Avant que nous puissions nous imaginer plus en détail les chevaliers, les demoiselles et le bouffon, l'hôte Andi Angehrn nous accueille devant le portail d'entrée. Nous

sommes heureux qu'il ait pris le temps de nous rencontrer. Après tout, il est en plein dans les préparatifs du festival du château.

## Un morceau de culture

Car c'est bien de cela qu'il s'agit aujourd'hui. «Vous devez savoir que le château à douves est aussi un château culturel. C'est pourquoi il nous tient à cœur de rendre de tels événements accessibles à tous», déclare Andi Angehrn. En effet en plus des mariages, des dîners avec scène de crime et d'évasion et autres événements, le festival fait partie du programme fixe du château à douves depuis 2010 – et du paysage

culturel de Thurgovie. «Le festival a été créé grâce à Florian Rexer, qui est l'humoriste, l'animateur et le réalisateur du programme», poursuit-il. «C'est également lui qui a créé les dîners avec scène de crime et d'évasion». Avant le festival, il a été engagé comme animateur pour un événement au château. C'est là que lui est venue l'idée qu'il a immédiatement présentée à Andi Angehrn. Après quelques allers-retours et une conversation avec le consultant en marketing de l'époque, l'association du festival du château de Hagenwil a été fondée, et elle organise encore aujourd'hui le théâtre d'été.



### Lever de rideau!

Cette année, la pièce «Amphytrion» de Heinrich von Kleist sera jouée dans la cour intérieure. Les clients peuvent également réserver le menu du théâtre. «Lorsque nous écrivons la carte et le menu du théâtre, mon chef de cuisine et moi nous nous inspirons du contenu de la pièce. En accord avec Amphytrion, nous intégrerons cette année des idées issues de la cuisine grecque», dit-il tandis que nous nous arrêtons dans la cour intérieure. L'espace est encore vide, mais il sera bientôt rempli par la scène, de matériel scénique et les chaises. Nous voulons savoir: n'est-ce pas là une source de stress? En plus de l'activité régulière, mettre tout cela en place? «Oui, en fait. En effet, le restaurant est également ouvert de manière régulière. Cela implique un maximum de flexibilité, tant sur le plan gastronomique qu'artistique et technique. Tous les jours, des apéritifs peuvent encore être organisés dans la cour intérieure jusqu'à peu avant la représentation. En une heure et demie environ, les sièges sont ensuite installés et les derniers détails sont préparés sur la scène. Bien sûr, la scène reste en place pendant toute la saison tout comme les installations techniques.»



Wasserschloss Hagenwil  
Melody et Andi Angehrn  
Schloss-Strasse 1,  
8580 Hagenwil bei Amriswil

[schloss-hagenwil.ch](http://schloss-hagenwil.ch)  
Tél: +41 71 411 19 13



Un tel effort doit être récompensé. Si vous souhaitez découvrir la culture et la gastronomie au château à douves de Hagenwil, vous pouvez vous rendre sur

[www.schlossfestspiele-hagenwil.ch](http://www.schlossfestspiele-hagenwil.ch) pour vous procurer des billets. Les représentations ont lieu du 10 août au 10 septembre, du mercredi au dimanche.



Hotel Ustria Parlatsch  
Petra Kreilos  
Via Cava 35, 7016 Trin Mulin

www.parlatsch.ch  
Tél: +41 81 635 15 66

# Raviuls da Trin



---

**Temps de préparation: env. 40 min.**  
**Pour 4 portions**

6 de poires séchées  
20 ml de marc de poire  
2 cs de mie de pain  
2 cs de beurre  
1 pincée de cannelle  
1 pincée de sucre

## Ingrédients pâte à ravioli

2 œufs frais de poules élevées  
en plein air, battus  
1 cs d'huile d'olive vierge  
3 pincées de sel  
250 g de farine pour pâtes  
3 cs d'eau

## Préparation

Pour la farce, faire tremper les poires dans de l'eau pendant une nuit.

Pour la pâte à raviolis, mettre le sel et la farine dans un saladier, ajouter les œufs et bien mélanger le tout.

Ajouter 2-3 cuillères à soupe d'eau et pétrir le mélange. Si elle est trop sèche, ajouter encore une cuillère à soupe d'eau.

Ajouter ensuite l'huile d'olive et continuer à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique. Envelopper dans un film alimentaire et laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur. Pour les poires trempées, égoutter l'eau, couper la mouche et la tige et hacher grossièrement les fruits.

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les poires hachées et les miettes, assaisonner avec une pincée de sucre et faire cuire le tout à la vapeur pendant environ cinq minutes. Remuer de temps en temps.

Déglicer le mélange avec le marc de poire, assaisonner avec les autres épices, bien mélanger et laisser refroidir.

Abaisser finement la pâte. Découper des carrés avec une roulette à pâtisserie. Garnir les carrés d'un petit tas de farce. Badigeonner les bords d'eau, poser un deuxième carré par-dessus et bien appuyer sur les bords.

Porter de l'eau salée à ébullition dans une grande casserole, réduire le feu pour que l'eau cesse de bouillonner. Laisser tremper les raviolis pendant 4 minutes.

Les retirer de la casserole à l'aide d'une louche, les dresser sur des assiettes. Napper les raviolis aux poires de Trins avec du beurre liquide et râper du fromage d'alpage corsé par-dessus.



# «L'art culinaire oublié» le songe d'une nuit d'été

**En 2018, le premier Songe d'une nuit d'été a eu lieu dans la région de Bâle et a rencontré un grand succès. D'autres étaient prévus, mais la pandémie a exigé d'autres solutions. Enfin, après avoir longtemps espéré et banni, la suite arrive.**

## **Un rêve brisé – provisoirement**

La pandémie du coronavirus n'a vraiment pas facilité la tâche des restaurateurs et des organisateurs d'événements. Ce qui était encore totalement impensable en 2018 est devenu réalité au printemps 2020: des confinements et des fermetures, suivis d'une attente et de tremblements. Mais même si le Songe d'une nuit d'été à Bâle n'a pas pu avoir lieu comme prévu, BaselMarketing a fait preuve de flexibilité. Le SchweizeReise (voyage en Suisse) a été lancé et a enthousiasmé de nombreux participants. Mais le désir de faire revivre l'événement est resté intact. L'attente en valait la peine: cette année, les amateurs de gastronomie peuvent enfin respirer – et savourer.

## **Rétrospective 2018**

Des coupes de champagne pétillantes s'entrechoquent tandis que des conversations animées accompagnent la soirée. Puis les conversations s'arrêtent – on mange avec beaucoup d'enthousiasme. Des signes de tête satisfaits accompagnent le premier plat qui est servi en cinq minutes aux 440 convives. Un tour de Suisse culinaire excellemment réalisé avec 6 grands chefs a eu lieu ce soir-là en août 2018 sur la place du château de Binningen. Ceci aurait dû se poursuivre en 2020/21.

## **L'art culinaire oublié à Bâle en 2022**

Enfin, c'est reparti. Avec un concept adapté: environ 220 personnes au restaurant Schützenhaus à Bâle pourront savourer la «gastronomie oubliée de la Suisse» les 12 et 13 août. Qu'est-ce qui attend les invités? Des grands chefs de la Guilde, qui réinterprètent chacun un plat tombé dans l'oubli. Différentes régions de Suisse sont ainsi représentées. Comme son prédécesseur, cet événement promet de grandes choses: des envolées culinaires et un bon divertissement. En plus d'une zone de détente avec champagne, diverses boissons et la possibilité de fumer, les invités pourront également profiter d'un apéritif dans le jardin mis en scène – avec un concours inclus.

## **Où, comment, quand**

Le Songe d'une nuit d'été aura lieu les 12 et 13 août 2022 au restaurant Schützenhaus de Bâle, de 18h00 à 23h30. Les participants peuvent s'inscrire sur [www.sommernachtstraum-basel.ch](http://www.sommernachtstraum-basel.ch)

# L'art du métal rencontre la gastronomie

L'art et la gastronomie ne sont souvent pas très éloignés l'un de l'autre. Dans le cas de l'hôtel-restaurant Hahnenblick à Engelberg, les deux sont même liés. En effet, les visiteurs peuvent non seulement y déguster un délicieux repas, mais aussi y admirer en même temps l'art du métal du maître glacier Hanspeter De Mario.



Hotel Restaurant  
Hahnenblick  
Marcel Ineichen  
Wasserfallstrasse 6,  
6390 Engelberg

[www.hahnenblick.ch](http://www.hahnenblick.ch)  
Tél: +41 41 637 12 12

## La rencontre du métal et de la gastronomie

En séjournant dans le beau village alpin d'Engelberg, on est immédiatement frappé par l'imposant paysage de montagne, la nature verdoyante et l'ambiance typique de la Suisse centrale. En hiver, comme en été, la région est un lieu touristique très apprécié. Et au milieu se trouve l'hôtel-restaurant Hahnenblick. Marcel Ineichen y accueille ses hôtes et les gâte avec des délices culinaires, soit dans le restaurant lui-même, soit sur la terrasse. Une fois ins-

tallé sur l'une des chaises confortables, on peut non seulement admirer un panorama alpin de rêve, mais aussi des œuvres d'art en métal très particulières.

## Deux artistes, une plate-forme

Mais ces curieuses sculptures ne sont pas seulement visibles dans le restaurant, mais aussi dans le jardin. C'est Hanspeter De Mario qui les a créées. Né en 1962 à Engelberg, il vit toujours ici avec sa famille et fait partie intégrante de la communauté. Il n'est donc pas surprenant que Marcel Ineichen se soit un

jour assis avec lui pour parler d'un projet commun. On pourrait presque croire que deux âmes sœurs se sont trouvées. L'une qui s'épanouit dans la cuisine et l'hôtellerie, et l'autre qui s'épanouit dans les métaux et la création de sculptures.







### C'est parti!

En discutant et en planifiant, une date de lancement a été rapidement trouvée et c'est ainsi que début mars, les premières sculptures ont été installées au Hahnenblick. Pendant le montage, Hanspeter déclare: «Quand je ne travaille pas comme maître glacier au Sporting Park d'Engelberg, je suis ferrailleur. Je passe alors mon temps libre à élaborer des créatures fabuleuses, des lutins, des masques et des créations imaginaires. Pour les objets, qui sont de différents types et de différentes

formes, j'utilise du matériel de construction et agricole qui n'est plus utilisé. Ceux-ci sont donc principalement créés avec différents types de ferraille.» Et c'est vrai: en y regardant de plus près, on peut voir diverses pièces métalliques, plaques et autres matériaux. Les invités semblent apprécier. Et Marcel Ineichen? Celui-ci acquiesce et rit. «J'aime surtout voir les clients écarquiller les yeux après être entrés.» Le fait que l'hôtel-restaurant, dirigé depuis une bonne dizaine d'années par

Marcel et son équipe, s'engage justement dans de telles coopérations le remplit de fierté.

Quiconque souhaite profiter des œuvres d'art – de nature culinaire ou métallique – et peut-être aussi les acheter, peut le faire à l'hôtel-restaurant jusqu'à l'été. Plus tard, on pourra les admirer à l'Erlegade. C'est en effet là qu'ils sont «exposés» par Hanspeter De Mario. Dès lors, le vent et le temps sont des artistes.

# Amadé Kalbermatten est un touche-à-tout de la montagne



**Créatif, innovant et infatigable: c'est ainsi que l'on peut décrire le restaurateur Amadé Kalbermatten. Avec sa femme Carmen et son équipe, il gère le restaurant Moosalp à Törbel, dans le Valais. Maintenant, le conseiller fédéral Guy Parmelin lui a décerné le prix «Mérite culinaire suisse».**



## Un joyau dans la tourbière

En été, on rencontre sur la Moosalp des vaches qui broutent tranquillement l'herbe juteuse des alpages, des renards et des chamois qui se faufilent le long des lacs et des forêts, et Amadé Kalbermatten. Depuis la terrasse ensoleillée de son restaurant Moosalp, ce dernier aime laisser son regard se perdre sur les hautes montagnes et les glaciers enneigés. Encore une profonde inspiration de l'air frais de la montagne, puis il retourne à son endroit préféré: la cuisine. C'est en effet ici que sont préparés les plats de rêve pour lesquels les randonneurs, cyclistes et autres affamés font le long trajet jusqu'à 2084 mètres d'altitude. Les efforts en valent vraiment la peine, car chaque hôte est accueilli avec



Restaurant Moosalp  
Amadé Kalbermatten  
Moosalpstrasse 357,  
3923 Törbel

Tél: +41 27 952 14 95  
www.moosalp.ch



© MOOSALP TOURISMUS AG

beaucoup de chaleur et d'hospitalité. Les plats sont créatifs et uniques et c'est ainsi que l'on se retrouve rapidement dans l'assiette une raclette traditionnelle, un sushi des Alpes ou le fameux millefeuille. Laisser libre cours à l'imagination et faire fonctionner les papilles gustatives à plein régime.

### Faim d'en savoir plus

Les clients ressentent cette faim et l'envie de découvrir de nouvelles choses à chaque nouveau plat servi. Le gastronome s'inspire entre autres de ses voyages. Car il se pose alors des questions telles que «Est-ce que je peux aussi le faire? Et jusqu'où puis-je aller de toute façon?». Rempli d'impressions et d'idées nouvelles, Amadé sort fouet, poêle à frire, couteau et autres et se met à l'œuvre.

### Une distinction de première classe

Mais les clients ne sont pas les seuls à apprécier ce plaisir culinaire, ses amis sont également fiers de lui. Depuis plus de 30 ans, Amadé Kalbermatten, qui a repris la Moosalp de son père, est actif



© MOOSALP TOURISMUS AG

et produit inlassablement de nouvelles créations. «Il faut bien que cela soit reconnu!» C'est sans doute ce qu'ils ont dû penser, car ce sont eux qui ont proposé Amadé Kalbermatten pour le prix «Mérite culinaire suisse». Pour tous ceux qui ne le savent pas encore: le prix est décerné à des cuisiniers exceptionnels qui travaillent en Suisse et réalisent de grandes choses. Un honneur et une récompense à la fois, dans le domaine de la gastronomie suisse. C'est le conseiller fédéral Guy Parmelin en personne qui a remis la distinction à Amadé Kal-

bermatten en déclarant devant le jury: «Un touche-à-tout de la montagne.» «Par son art culinaire, Monsieur Kalbermatten rend un hommage appuyé au genre des cuisiniers professionnels et promeut ainsi également le patrimoine culinaire de la Suisse.» Avec ce prix, Amadé Kalbermatten rejoint Anton Mosimann, Irma Dütsch et Andreas Caminada.

# Le bio chez un seul partenaire

**Le comportement des consommateurs traduit toute l'importance de la gestion soigneuse de nos ressources: les aliments biologiques sont appréciés! La réponse de Transgourmet/Prodega à la tendance du bio porte un nom: Transgourmet Natura.**

De plus en plus de personnes consomment consciemment des aliments bio à la maison, malgré leur coût plus élevé. C'est pourquoi Transgourmet/Prodega a lancé une nouvelle marque propre. Actuellement, la gamme de produits compte 300 articles et devrait, à terme, comprendre un assortiment complet de produits bio.

Pour Transgourmet Natura, nous respectons - au minimum - les standards légaux des ordonnances sur l'agriculture biologique. Une différence essentielle entre les deux législations concerne l'ensemble de l'exploitation: contrairement à l'espace européen, en Suisse, c'est l'ensemble de l'exploitation qui doit être exploité de façon biologique.

**Les principales exigences observées dans le monde entier sont:**

- le respect de la fertilité des sols et de la diversité naturelle
- ni pesticides chimiques de synthèse, ni engrais
- aucun recours à des plantes, animaux ou micro-organismes génétiquement modifiés
- des exigences élevées en matière d'élevage respectueux des animaux



## Bio de l'UE

Lors de la production de produits bio selon la réglementation européenne, l'aspect de la durabilité écologique est au centre des préoccupations, tout comme le renoncement à l'utilisation du génie génétique. L'élevage respectueux des animaux est également réglementé: le contact avec des congénères, l'exercice et l'air frais sont obligatoires. Les antibiotiques ou les stimulateurs de performance ne peuvent pas être employés, ni à titre préventif ni pour stimuler la croissance.

## Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique

Contrairement à l'UE, la Suisse ne dispose pas de son propre label bio étatique. Les produits fabriqués selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique portent la désignation «biologique», «écologique» ou tout simplement «bio» dans le nom du produit.



## Bourgeon Bio

Les produits munis du Bourgeon sans drapeau suisse, sont composés à plus de 10% de matières premières importées. Les exploitations à l'étranger sont soumises aux mêmes directives et contrôles que les produits Bourgeon Bio Suisse. Les exploitations Bourgeon sont toujours gérées dans le respect de l'agriculture biologique dans leur globalité. Ce n'est qu'ainsi que l'idée de cycle peut être appliquée de manière cohérente. C'est pourquoi ce principe de base s'applique également aux producteurs à l'étranger.

## Les critères vont plus loin que l'Ordonnance sur l'agriculture biologique étatique de Suisse:

- Respect des exigences sociales, charte des relations commerciales équitables
- Directives quant à une utilisation des eaux durable à l'étranger
- Pas de défrichage de la forêt vierge
- Pas de transport aérien

### Bourgeon Bio Suisse

Des produits du pays cultivés selon les directives de Bio Suisse portent le bourgeon avec la croix suisse. Ce label pose des exigences élevées, voire très élevées en matière d'eau, de sol, de biodiversité et de climat, mais également de bien-être animal et d'aspects sociaux.

Les critères vont plus loin que l'Ordonnance sur l'agriculture biologique étatique de Suisse:

#### Agriculture

- Une promotion ciblée de la biodiversité: au minimum 7% de surfaces de compensation écologique et au moins 12 mesures d'encouragement ciblées comme l'entretien de haies, de lisières de forêts, de murets de pierre sèche, d'apiculture, etc.
- Des dispositions plus sévères et plus détaillées quant à la fertilisation, l'assolement, les produits phytosanitaires, ainsi que l'utilisation de cuivre
- Des restrictions pour le chauffage des serres en hiver
- Un élevage particulièrement respectueux des animaux de rente dans des enclos extérieurs avec mise à l'herbage, 90% de nourriture bio, tandis que les ruminants reçoivent au minimum 90% de fourrages grossiers et seulement 10% de fourrage concentré. À compter de 2022, le fourrage pour les ruminants tels que vaches et moutons proviendra de Suisse, à l'exception des sous-produits de meunerie.

#### Traitement

- Un traitement soigneux des produits alimentaires
- Renoncer à des additifs inutiles, tels que substances aromatiques et colorants

#### D'une manière générale

- Au minimum 90% des matières premières proviennent de Suisse

### Pour la nature. Pour l'environnement.

#### Pour notre avenir.

Les producteurs bio renoncent à la maximisation des rendements. Par respect de la nature, ils acceptent une réduction de rendement de 20 à 30% par rapport aux cultures conventionnelles. Un élevage respectueux des animaux avec un affouragement bio et de vastes espaces entraîne autant les prix vers le haut que le renoncement aux pesticides de synthèse. Mais les produits bio constituent, aussi bien pour les restaurateurs que pour leurs hôtes, une valeur ajoutée tout à fait abordable et un investissement dans notre avenir.



Transgourmet/Prodega  
Transgourmet Schweiz AG  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

[transgourmet.ch/natura](https://transgourmet.ch/natura)

## IMPRESSUM

© Copyright by Gilde  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Tel. +41 44 377 52 90  
Fax +41 44 377 55 14  
[www.gilde.ch](http://www.gilde.ch)  
[info@gilde.ch](mailto:info@gilde.ch)

**Redaktion**  
Gerhard Kiniger  
Michèle Köslich  
Jill Schöttli  
Transgourmet  
Schweiz AG  
BaselMarketing

**Grafik & Realisation**  
xeit gmbh  
Limmatstrasse 291  
8005 Zürich  
[www.xeit.ch](http://www.xeit.ch)  
[info@xeit.ch](mailto:info@xeit.ch)

**Druckerei**  
AVD GOLDACH AG  
Sulzstrasse 10-12  
CH-9403 Goldach  
Tel. +41 71 844 94 44  
[www.avd.ch](http://www.avd.ch)  
[info@avd.ch](mailto:info@avd.ch)

**Auflage**  
27 000 Exemplare  
Sprachausgaben  
Deutsch / Französisch  
ISSN 1664-3801

**Fotos Copyrights**  
© Moosalp Tourismus AG

**Erscheinung**  
1 x jährlich

gedruckt in der  
**schweiz**

suite rythmée	ventilation	fête chrétienne	titre accordé au Pape (abrév.)	coloré	partie d'un théâtre	partie du corps	qualité positive	nymphe de la mer	repas du soir
				sommet d'un arbre	6		abri douillet		
colorant rouge					peuple de l'antiquité			10	vêtement de femme
symbole chimique: rhénium			prénom féminin	ténèbres		7	réseau express régional (abrév.)		
					chiffre, nombre				9
gâteau plat cuit au four		grave défaut		<p style="text-align: center;">Nous offrons trois superbes prix de la  <b>Guilde d'une valeur allant jusqu'à          300 CHF</b></p>  <p style="text-align: center;">LA ROMANTICA HOTEL HOTEL FROHE AUSSICHT Fischerstube</p>			estonien	terrain en pente	
			5				silicate de magnésium	ventiler	tendrement aimé
animal	pâte à poêler	au roch, bison							
non cuit									
	8						interjection		
démentir, contester		effectif							
							anneau de cordage	adolescent (abrév.)	
à destination de	bosquet épais	remontrance (fam.)						3	
adjectif possessif (pl.)			2				authentique	ancien titre de l'Inde musulmane	unité de longueur
							plat froid d'aliments en gelée	petit tonneau	décision de justice
sans éclat		titre seigneurial éthiopien			cuisinier espagnol catalan (Ferran)			opposé à oc	
oncle d'Amérique				sans mélange	1	automate			
étrange					terre émergée d'un fleuve		vent/allure		
admirateur	4			passage étroit		meuble			

Mot à trouver des derniers mots croisés: FOACCIA

## Solution:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

CP / Lieu \_\_\_\_\_

Envoyer le talon avec la réponse au Secrétariat de la Guilde, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich ou par e-mail à info@gilde.ch. Délai de participation: 22 août 2022. 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.

# Visitez nos nouveaux membres



## Hotel Rössli Allschwil AG

Arnet Dominique  
4123 Allschwil  
+41 61 486 96 96  
www.roessli-allschwil.ch  
hotel@roessli-allschwil.ch



## Wirtshaus zur Markthalle

Purtschert Marco  
4800 Zofingen  
+41 62 751 40 46  
www.markthalle-zofingen.ch  
info@markthalle-zofingen.ch



## Casa Fausta Capaul

Lechmann Tobias  
7165 Breil/Brigels  
+41 81 941 11 15  
www.casafaustacapaul.ch  
info@casafaustacapaul.ch



## Gasthof Kreuz

Wyler Christian  
4622 Egerkingen  
+41 62 398 03 33  
www.kreuz.ch  
kreuz@kreuz.ch



## Restaurant Alp-Hittä

Waser Marcel  
6490 Andermatt  
+41 41 888 01 02  
www.alphittä.ch  
info@alpenschmaus.ch



## Seerestaurant Fischerstube

Schadowske-Gwerder Volker  
6424 Lauerz  
+41 41 599 64 24  
www.seerestaurant-fischerstube.ch  
info@seerestaurant-fischerstube.ch

# Changement de génération



## Landgasthof Hirschen

Soltermann Bruno  
3555 Trubschachen  
+41 34 495 51 15  
www.hirschen-trubschachen.ch  
info@hirschen-trubschachen.ch



## Hotel-Landgasthof Schönbühl

Eckert-Gerber Roland  
3322 Urtenen-Schönbühl  
+41 31 859 69 69  
www.gasthof-schoenbuehl.ch  
info@gasthof-schoenbuehl.ch



## Hotel Saluver

Jurczyk Angelika  
7505 Celerina  
+41 81 832 16 94  
www.saluver.ch  
info@saluver.ch



## Hotel Brienz

Hormann-Wettach Benjamin  
3855 Brienz  
+41 33 951 35 51  
www.hotel-brienz.ch  
info@hotel-brienz.ch

# Nouveaux partenaires



## Transgourmet Schweiz AG

Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf



## TopCC AG

Schlachthofstrasse 12  
9015 St. Gallen

# GUILDE

## JOURNÉE

## DES CUISINIERS

## 3.9.2022

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

**Aidez-la avec plaisir!**

**Le samedi 3 septembre 2022 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](http://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](http://www.gilde.ch)  
[info@gilde.ch](mailto:info@gilde.ch)

**Ben's**  
Original



DUNI

