

L'appétit rapporteur

Remise des Mérites culinaires suisses 2022



La cérémonie de remise du Mérite d'Honneur 2022 et des Mérites 2022 a eu lieu le 21 février à Berne, en présence de M. le Conseiller fédéral Guy Parmelin. Le lauréat du Mérite d'honneur 2022 est Georges Wenger. Homme modeste et sympathique, il est impossible de deviner toutes les forces en lui. Il a pour ainsi dire placé le Jura sur la carte culinaire helvétique. Georges Wenger est un défenseur passionné de la cuisine et des produits du terroir! Si l'on désire une information sur un produit en particulier, il vaut mieux avoir assez de temps car une fois la bonne question posée, les paroles jaillissent de sa bouche et il partage avec grand plaisir son savoir sans limites. Grâce à lui et son épouse Andrea, « Le Noirmont » est devenu

une destination en soi. Son repas de la Saint-Martin restera inoubliable, une référence en matière de tradition suisse. Même après avoir remis son restaurant étoilé, il reste très actif dans les milieux gastronomiques. Quant aux lauréats des Mérites 2022, ce sont: le Genevois Philippe Chevrier qui, depuis le début des années 80, défraye la chronique au domaine de «Châteauvieux». Il a continué avec persévérance et il est toujours resté fidèle à lui-même. Il était parmi les premiers à reconnaître ses employé.e.s comme un capital. Au lieu de laisser simplement partir de bons employés de longue date, il a su les convaincre en leur proposant le défi de participer et de gérer un nouvel établissement. Résultat: à part le domaine de «Châteauvieux», aujourd'hui de renommée mondiale et toujours la place de travail de prédilection de Philippe Chevrier, il existe plusieurs restaurants «Signature Chevrier». Un cas d'école pour la promotion de collaborateurs Les autres lauréats sont la Tessinoise Meret Bissegger (B&B Casa Merogusto) reconnue pour sa "cucina naturale", le Zurichois Fabian Fuchs

(Restaurant «EquiTable»), le Haut-Valaisan Amédée Kalbermatten (Restaurant Moosalp à Törbel) et le Schwyzois Franz Wiget (Restaurant «Adelboden», Steinen SZ)



De belles ambitions pour le Label Fait Maison en 2022

Plus de 180 nouvelles demandes d'adhésion enregistrées depuis le début de la pandémie encouragent

fortement les organisateurs du Label Fait Maison à renforcer son développement. Plusieurs nouveautés sont au programme de 2022. Le moral des organisateurs du Label Fait Maison reste au beau fixe, même en ces temps incertains. «Selon nos différents retours et le nombre de demandes d'adhésion, nous constatons que le fait maison est une valeur rassurante et essentielle tant pour les restaurateurs que les clients gourmands, ce qui nous encourage fortement à renforcer le développement du Label Fait Maison. 360 établissements sont labellisés aujourd'hui et l'objectif est



d'atteindre 500 à fin 2022», souligne Carine Rouge, chargée de projet.

Les actions suivantes seront mise en place en 2022:

- Le développement du Label Fait Maison dans les grandes villes de Suisse alémanique;
- Des ateliers pratiques de cuisine pour les restaurateurs;
- Différentes présences sur des salons et événements axés grand public et restaurateurs;
- La création d'une page «Recettes» sur le site internet. Plus de 260 restaurants ont participé aux promotions 2021 autour de différents produits. Le programme s'étoffe pour 2022 avec 3 nouveautés supplémentaires. Le but étant toujours d'aller plus loin que les exigences habituelles et de proposer une suggestion suisse et 100% faite maison (exception pour la chasse et les épices du curry):
- Nouveau - La saucisse aux choux vaudoise IGP revisitée du 24 au 30 janvier en collaboration avec Charcuterie Vaudoise, ce plat ravira les papilles des clients gourmands, même au-delà des frontières du canton de Vaud;
- A la découverte du printemps avec Le Gruyère AOP du 21 au 27 mars, en collaboration avec Le Gruyère AOP;
- Asperges repensées du 16 au 22 mai;

- Nouveau - Douceur au soleil: dessert du 20 au 26 juin;
- Nouveau - Végé pour la rentrée du 22 au 28 août, une suggestion végétarienne marque la rentrée, des légumes oui... mais pas que!
- Un plat signature durant la Semaine du Goût: Le curry du Label Fait Maison du 15 au 25 septembre;
- La chasse découverte en octobre et novembre: + de 100 adresses et menus chasse!

Toutes les informations concernant la labellisation pour les établissements intéressés et la liste des restaurants labellisés ou en cours d'affiliation sont actualisées en continu sur labelfaitmaison.ch.

L'Houblonnier, un nouveau fromage vaudois

L'idée a fait son chemin en pleine période de confinement. Depuis quelque temps, Pascal Gauthier, l'ancien chef du Restaurant du Jorat, à Mézières (VD), cherchait à créer un produit qui soit l'illustration du savoir-faire de la région. En avril 2020, il réunit autour de lui, à l'enseigne de sa société Pascal Passion, trois artisans du Jorat. Il y a là Christophe Streit, de la Fromagerie d'Ussières, à Ropraz, qui produit 240 tonnes de gruyère

par an et une spécialité qui a près de dix ans: le Forestier du Jorat. Henri Jung, qui a repris la Brasserie du Jorat avec Alexandre Clerc en 2018. Sandrine Overney, fille et petite-fille de fromagers, elle-même affineuse, et bien connue jusque sur le marché de Lausanne. Après cette première rencontre, qui se révèle fructueuse, Pascal Gauthier fait deux jours de stage en fromagerie, chez Christophe, puis traverse la rue pour deux autres jours d'apprentissage en brasserie. «J'avais besoin de mieux connaître les procédés de production des uns et des autres avant de faire jouer mes papilles gustatives et mon cerveau de cuisinier», explique Pascal Gauthier. Avec Christophe, il se lance ensuite dans la préparation de trois pâtes à fromage, affinées chacune de trois manières différentes pour obtenir neuf goûts différents. Trois d'entre eux sont alors sélectionnés et soumis à dégustation le 3 septembre 2020, au cours d'un apéro. Il faudra encore quelques essais sur la base des commentaires recueillis et de

Mulhaupt
Qualité

**149 ANS
AU SERVICE
DES
MEILLEURES
TABLES**

Romanel Charbonnière 1 021 731 0 740