

Amateurs de chasse, à vos fourchettes!

D'octobre à novembre, retrouvez les suggestions de chasse des établissements labellisés Fait Maison.

Texte: Vincent Lehmann

Pour le gastronome amateur de viande, le retour de la chasse sur les tables des restaurants est un moment particulier dans l'année. Le consommateur averti s'est réconcilié, ces dernières années, avec la notion de saisonnalité des fruits ou des légumes, acceptant que toutes les denrées ne soient pas disponibles en tout temps. Mais savourer un bon gibier en automne est plus qu'un plaisir gustatif: c'est un moment de retour aux tra-

ditions sans âge, car un civet de sanglier ne s'apprécie pas à sa juste valeur sans le décor majestueux des forêts se teintant de jaune et d'orange. Ne dit-on pas que l'on mange aussi avec les yeux?

Dès à présent et jusqu'à fin novembre, de nombreux établissements labellisés Fait Maison (une cinquantaine en Romandie, dont la moitié dans le canton de Vaud) vous proposeront leurs plats coups-de-cœur. Du filet de chevreuil «Tradition Suisse» au steak haché de cerf, en passant par le canon de lièvre rôti aux coings et épices ou le filet mignon de sanglier au caramel de vinaigre balsamique, il y en aura pour tous les goûts et tous les appétis carnassiers! Retrouvez la liste des restaurants participants sur

<https://labelfaitmaison.ch/chasse/>



La saison de la chasse est ouverte chez les établissements labellisés Fait Maison! Ci-dessus, le carpaccio de cerf du Restaurant de L'Etoile à Noville (VD).

Icomos, les nominés 2020

Pour la 24^e fois consécutive, Icomos Suisse décerne la distinction «Hôtel/restaurant historique de l'année» à des entreprises qui remplissent les exigences élevées de qualité en matière de conservation et de restauration des monuments. Les cinq candidats à la distinction 2020 sont connus. Il s'agit de: Bella Lui à Crans-Montana (VS), Chesa Grischuna à Klosters (GR), Hof Zuort à Ramosch (GR), Rössli hü à Root (LU) et Les Wagons à Winterthur (ZH). Résultat le 18 novembre.

Hommage aux bistrotts

André Winckler signe «M comme Marcello, histoire et histoires d'un bistrot de quartier». Paru chez les éditions Zénobie et disponible en librairie, l'ouvrage du journaliste, écrivain et traducteur se veut un «devoir de mémoire», face la disparition progressive des établissements populaires.

Coupe du Monde de la Raisinée 2020

L'Association du Vieux Four de Poliez-le-Grand organisera la «Coupe du Monde de la Raisinée», en octobre 2020. Elle réunira des participants du monde entier, et les professionnels de la gastronomie comme les amateurs peuvent déjà s'inscrire sur le site officiel de la manifestation: www.coupe-du-monde-raisee.ch/

ANNONCE

Du quinoa à Aloha

Tout pour un accueil réussi:

à découvrir en direct lors de l'événement phare pour hôtellerie, gastronomie, vente à emporter et soins

igeho

16-20 | 11 | 19
Messe Basel