

GASTRONOME



GRANDES
TABLES
SUISSES

FÉVRIER 2022 / FR

- MITJA BIRLO, CUISINIER DE L'ANNÉE 2022
- UN JOUR AVEC KURT MÖSCHING
- LAURENT EPERON ET SON ART
- SUVRETTA HOUSE SAINT-MORITZ

#2





DOMAINE DE LA PIERRE LATINE YVORNE

ANDRÉ HOFFMANN
ET PHILIPPE GEX

Membre
ARTE VITIS



LES RENNAUDS 2, CP 27
CH-1853 YVORNE (VAUD)
tél. 024 466 51 16
pierrelatine.gex@bluewin.ch
www.pierre-latine.com



« Il faut courir aussi fort qu'on le peut simplement pour rester au même endroit. Si on veut se rendre ailleurs, il faut courir encore au moins deux fois plus vite. »

Cette citation bien connue résume au mieux notre métier actuellement. La gastronomie doit continuellement se réinventer que ce soit pour nos clients ou pour s'adapter aux règles évoluant au fur et à mesure de la situation sanitaire.

Culinaire pour notre pays. Justement, Mitja Birlo, nommé cuisinier de l'année 2022, est à découvrir dans les pages qui suivent. Ses créations de haut vol sont à déguster absolument. Bienvenue Mitja!

Il ne faut surtout pas s'en plaindre! Cela n'améliorera rien et cette période est au contraire une chance. Nous progressons ainsi plus rapidement dans tous les domaines. Ces défis sont quotidiennement relevés brillamment par nos membres. Ils sont d'ailleurs de plus en plus nombreux dans nos rangs, et n'hésitent pas à donner le maximum pour offrir ce qu'il y a de mieux à nos habitués.

Nous partirons ensuite à la découverte de Laurent Eperon du Baur au Lac à Zurich, un véritable artiste peignant ses plats avec talent. Au programme également, une belle journée avec Kurt Mösching dans la campagne bernoise, et nous en apprendrons plus sur la grandiose histoire du Suvretta House à Saint-Moritz.

Je vous souhaite une excellente lecture, de garder l'appétit (et la soif!) en toutes circonstances, et vous retrouverai prochainement pour un nouveau numéro.

Culinairement,

Guy Ravet

Président Grandes Tables Suisses

Je suis fier de pouvoir dire que les Grandes Tables Suisses se portent à merveille, nous accueillons chaque année de beaux établissements. La « nouvelle » génération est en route (et en pleine forme!), et promet un bel avenir



Sommaire

5 Mitja Birlo de Vals est cuisinier de l'année 2022 : un virtuose de la cuisine s'exprime

9 Laurent Eperon est un cuisinier de haut vol qui peint ses plats

10 Grandes Tables Suisses Localisez les chefs!

13 Un jour avec... Nous avons accompagné Kurt Mösching du réveil au coup de feu

19 Une légende hôtelière à Saint-Moritz: faisons connaissance avec le Suvretta House

Réseaux sociaux

Suivez-nous sur :



Site internet

www.grandestablenessuisse.ch



Impressum

Éditeur
Grandes Tables Suisses
Guy Ravet, président
L'Ermitage des Ravet
Route du Village 26
1134 Vufflens-le-Château
guy.ravet@gmail.com

Éditeur délégué
Kurt Eicher, secrétaire général
des Grandes Tables Suisses
Avenue Beauregard 14
1700 Fribourg
kurt.eicher@latele.ch

Parution
2x par année (printemps / été
et automne / hiver)

Ont contribué à ce numéro
Esther Beck, Esther Beck Public
Relations, contact@estherbeck.ch
Claudia Salzmann, journaliste,
claudia.salzmann@tamecia.ch

Photographies
Adrian Ehrbar
info@adrianehrbar.ch

Traduction
Français: Alain L. Wullschlegler
M.A., malain@freenet.de
Italien: Patrizia Borsa,
info@skarabeo.ch

Conception et mise en page
AM Studio, Alexandre Meylan
alexandre@amstudio.ch
www.amstudio.ch

Impression
Genoud Arts graphiques
Chemin de Budron D4
1052 Le Mont-sur-Lausanne

Tirage
15000 exemplaires en trois
éditions (allemand, français
et italien)

Distribution
Aux membres des Grandes
Tables Suisses, à leurs clients
et partenaires ainsi qu'à tous
les épicuriens et amateurs
de gastronomie en Suisse

imprimé en
suisse

Partenaires GOLD

Alloboissons
livre chez vous

BEVANAR
SPECIALISTES ALIMENTAIRES
GASTRONOMIE



Cash rôtel

PETROSSIAN
CHAMPAGNE
EXCLUSIF

CERUTTI
"Il Caffè"

Culturefood
quand l'appétit va...

DEVAYES

DIVO
Weinkultur
seit 1936

DUBNO
CONNAISSEURS

FIDUTRUST GESTION ET CONSEILS SA

FIDECO
La source du bon goût.

LATÉLÉ
VAUD FRIBOURG

Laurent-Perrier
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE
1812

Le Millésime

mm&c
MAISON FONDÉE EN 1858
www.mmcs.ch

Mulhaupt

PREMIER MINERALS
SEMBRANCHER

sknife
swiss knife

Vacherin Fribourgeois



La passion du goût

Soigneusement sélectionnées, nos viandes suisses de boeuf, veau et porc sont entreposées dans notre chambre froide à Martigny, un vrai **Trésor**. Le processus de maturation à sec permet à nos viandes Grand-Cru d'atteindre une maturité optimale. Les morceaux nobles sont ensuite **découpés, portionnés et congelés (Choc Freezer -50 degrés)** afin de préserver leur qualité, leur arôme et leur saveur en tout point incomparables.

Avantages pour vos clients

- Chaque pièce a un poids régulier
- Le processus de maturation de nos viandes rassisées sur os offre une expérience gustative exceptionnelle

Vos avantages

- Produits réguliers, d'une qualité irréprochable, disponibles en tout temps
- Coûts des matières calculés avec précision
- Gestion des marchandises facilitée, sans rupture de stock
- Pas de gaspillage alimentaire
- Moins de travail, moins de frais de personnel

Berne
T 058 571 45 45
info@merat.ch

Bâle
T 058 575 01 01
basel@merat.ch

Lucerne
T 058 575 00 60
luzern@merat.ch

Ticino
T 091 935 75 50
info@tipesca.ch

Zurich
T 058 575 00 00
zuerich@merat.ch

Suisse orientale
T 058 575 00 20
ost@merat.ch

Romandie
T 058 575 01 09
romandie@merat.ch

Grisons
T 058 571 41 50
graubuenden@merat.ch

merat
VIANDES & COMESTIBLES

www.merat.ch

MITJA BIRLO

Fraîchement arrivé sur l'Olympe gastronomique : Mitja Birlo, du restaurant 7132 Silver, a été élu « Cuisinier de l'année 2022 » par Gault&Millau et fait son entrée au sein des Grandes Tables Suisses.

En un temps record, ce grand et talentueux chef a réussi à se hisser dans les plus hautes sphères de la gastronomie.

Mitja Birlo œuvre aux fourneaux du restaurant Silver de l'hôtel cinq étoiles supérieur 7132 depuis son ouverture en décembre 2014. Ce natif de Berlin a marqué de son empreinte le concept gastronomique de ce restaurant « Fine Dining ». Il en dirige la cuisine depuis mai 2018 en tant que « Head Chef ». Le dernier grand succès de sa carrière est la distinction « Cuisinier de l'année » attribuée par Gault&Millau, après avoir été récompensé auparavant de 18 points Gault&Millau et de 2 étoiles Michelin. Dans la liste de ses précédentes étapes professionnelles, on peut citer le restaurant Traube Tonbach de Baiersbronn-Tonbach (Forêt-Noire) et le Viajante de Londres.

« Un solide enracinement dans la régionalité allié à une inspiration globale », c'est ainsi que le jeune chef de 36 ans Mitja Birlo décrit son style de cuisine. « De la méticulosité dans le travail quotidien, beaucoup de nature de Vals dans l'assiette et rock'n'roll à table », voici les mots du guide gastronomique Gault&Millau pour décrire les secrets de ce grand chef.

Le restaurant 7132 Silver est le centre gastronomique de l'hôtel cinq étoiles supérieur 7132 qui propose exclusivement à sa clientèle un menu surprise en neuf temps. Au menu actuellement, on trouvera des créations étonnantes telles qu'un turbot de Bretagne au shiso et ponzu ou un céleri cuit au four à la betterave rouge et au poivre noir.

« Nous puisons notre inspiration dans toutes sortes d'éléments, depuis des situations quotidiennes comme le gâteau aux pommes de ma mère jusqu'à un voyage en Asie qui a laissé des traces. Le souci de la qualité occupe pour nous la première place, ce qui derechef nous renvoie aux produits de saison. Les forêts qui nous entourent nous procurent nos herbes, nos baies et nos champignons que nous cueillons ensemble plusieurs fois par semaine », ajoute Birlo.

Le secteur des boissons du 7132 Silver n'est pas en reste et surprend par son audace : en lieu et place de grands crus classés, les convives peuvent sélectionner un accompagnement sans alcool qui est conçu sur mesure, et en parfait accord avec les mets, par la sommelière Florentina Shenari. Ce haut lieu de la gastronomie de 30 couverts accueille

sa clientèle en soirée du mercredi au dimanche ainsi que le dimanche à midi. Le menu surprise en neuf temps est à CHF 275.-.

Guy Ravet, président des Grandes Tables Suisses, se réjouit tout particulièrement d'accueillir Mitja Birlo et le restaurant 7132 Silver en tant que nouveaux membres de l'association.

7132 Hotel - 7132 Vals

Tél. +41 58 7132 000

E-mail hotel@7132.com

Internet www.7132.com



Tout est dans la garniture!

Aux côtés des professionnels du goût, Léguriviera livre chaque jour des fruits et des légumes d'exception qui inspirent des menus savoureux, au gré des saisons.

Pour que le plaisir et le bien-être restent au cœur de vos assiettes, contactez-nous.



Léguriviera

— GROUPE —

Fruits et légumes d'exception



VEVEY
CAROUGE PRÈS GENÈVE BÂLE

ACLENS VEVEY - MONTREUX BULLE

T. 058 595 95 00
info@leguriviera-groupe.ch
www.leguriviera-groupe.ch

INTERVIEW AVEC MITJA BIRLO

Magazine «Gastronome» (MG): Nos chaleureuses félicitations pour votre distinction comme cuisinier de l'année par Gault&Millau. Comment allez-vous?

Mitja Birlo (MB): Merci, tout va très bien! Ces dernières semaines ont été frénétiques, mais également très enthousiasmantes.

MG: Quand et comment avez-vous appris votre distinction et quelles pensées ont traversé votre esprit à ce moment-là?

MB: L'information nous est parvenue un dimanche matin tout simplement par mail. Je n'en croyais pas mes yeux. J'ai explosé de joie, mais c'est un bonheur que j'aurais voulu partager immédiatement avec ma brigade alors que je devais commencer par garder cette nouvelle pour moi tout seul. Je l'ai raconté uniquement à mon amie et nous avons sablé le champagne le dimanche soir.

MG: Comment avez-vous vécu le jour de la remise de la distinction?

MB: Avec un maximum de pression ou, comme Urs Heller, le rédacteur en chef de Gault&Millau, l'a très bien exprimé: «l'épreuve d'endurance» s'est vraiment déroulée la veille du jour de la remise lorsque tous les cuisiniers 19 points Gault&Millau de Suisse sont venus dîner au restaurant. Nous avons pu relativement bien organiser le jour de la remise, car nous avons préparé à cette occasion un buffet servi debout à environ 100 invités.

MG: Vous travaillez à Vals depuis huit ans; quelle a été votre trajectoire avant d'arriver dans les Grisons? Quelles ont été les étapes marquantes de votre parcours professionnel?

MB: Deux étapes ont été mémorables pour moi: d'un côté, une expérience hautement technique auprès de Nuno Mendes au restaurant Viajante de Londres. C'est un endroit où se rencontrent différentes cultures et des personnes provenant d'horizons complètement différents. J'ai inconsciemment adapté ces différentes approches de la cuisine. D'un autre côté, j'ai été également marqué par mon passage au restaurant Traube Tonbach de Baisersbronn-Tonbach. C'est là que j'ai appris le travail discipliné et hiérarchiquement organisé dans un environnement culinaire traditionnel.

MG: Avez-vous rencontré un modèle ou un mentor qui vous accompagne

dans votre parcours? Ou des inspirateurs au début de votre carrière?

MB: Oui, il y a une personne de confiance qui m'a accompagné toutes ces années et à qui je pouvais toujours demander conseil. Il s'agit de Götz Knauer auprès de qui j'ai travaillé dans sa Torschreiberhaus de Stadthagen, juste après mon apprentissage. Nous étions trois, lui, son épouse et moi. Une entreprise de trois personnes qui a réussi à obtenir 17 points Gault&Millau! Cette période a été très marquante pour moi. Götz m'a accompagné tout au long de ces années; il m'a toujours soutenu et apporté son aide et ses conseils. Il est malheureusement décédé l'été passé.

MG: Quelle a été votre motivation pour vous lancer dans la cuisine?

MB: Devenir cuisinier a toujours été une évidence pour moi. À 8 ou 9 ans, j'étais déjà toujours autour du fourneau. Ma grand-mère a certainement été aussi un modèle pour moi; chez elle, on pouvait déjà sentir la viande en train de rôtir à 8h du matin. Ma mère était également une excellente cuisinière. J'ai encore deux sœurs et deux frères – tous ont fait des études universitaires – donc, chez nous, la cuisine était une pièce pleine de vie. Pour moi, il a toujours été clair que je voulais apprendre un métier artisanal. Après une journée d'orientation auprès du meilleur cuisinier de la ville, ma décision était définitivement prise: j'ai commencé mon apprentissage à 16 ans.

MG: Quelles relations entretenez-vous avec vos collaborateurs?

MB: L'intégration d'un individu dans l'équipe est primordiale pour moi. Les grands noms m'impressionnent peu. Il est donc important qu'une nouvelle recrue passe une journée chez nous pour faire connaissance. Pour résumer, je dirais que mon style de management est plutôt amical tout en restant exigeant. Certaines situations appellent la critique, donc j'ai adopté un comportement selon la devise: «ton pire ennemi et ton meilleur ami». Il faut beaucoup de doigté pour bien diriger une équipe.

MG: Quel ingrédient ne trouverons-nous jamais dans l'un de vos menus?

MB: Eh bien, pour être honnête, je ne suis pas un grand adepte de saumon. Nous vivons au fond d'une vallée dans les Alpes grisonnes; à mon sens, les ananas et les noix de coco ne sont pas les meilleurs

ingrédients pour notre région. Mais je n'exclus rien et j'accepte très volontiers toute proposition si, par exemple, un membre de l'équipe a une idée de création qui englobe justement un de ces composants. Je prends d'ailleurs souvent une décision instinctive.

MG: Quel est votre plat signature?

MB: Nous avons un plat qui s'est un peu imposé avec le temps: il s'agit d'un céleri-rave cuit au four pendant 2h30, préparé avec des miettes de brioche, de la betterave rouge et du poivre noir, un plat pour deux personnes. La boule de céleri est coupée en deux en salle et la chair est extraite à la cuillère, toute fumante, devant les clients, puis dressée avec une mousse de céleri élaborée à base des épluchures du légume; nous évitons ainsi tout gaspillage alimentaire.

MG: Quelles sont vos activités pour décompresser et recharger vos batteries?

MB: Je me suis décidé cet hiver à commencer le ski. Natif de Berlin, je n'ai pas eu beaucoup l'occasion de pratiquer ce sport (*ries*). En plus, nous avons un télésiège tout près du restaurant. Donc, je devais absolument m'y mettre. En outre, Vals n'est pas très loin de Zurich, de Munich ou de Milan, et je pars très volontiers avec mon amie faire une petite escapade citadine, agrémentée bien sûr d'une ou deux visites dans quelques restaurants.

MG: Avec quel grand personnage aimeriez-vous dîner? Et dans quel restaurant iriez-vous avec cette personne?

MB: Je demanderais à Klaus Kinski de m'accompagner au restaurant El Bulli de Ferran Adrià qui n'existe d'ailleurs plus. La cuisine de Ferran a indubitablement marqué son époque. J'imagine qu'une soirée passée en compagnie de Klaus Kinski doit être très amusante et pleine de rebondissements. Je l'apprécie beaucoup en tant qu'acteur et aime beaucoup ses films, même s'ils ne sont pas vraiment de mon époque.

Merci beaucoup pour le temps que vous nous avez consacré aujourd'hui, Mitja Birlo, et pour cette très intéressante conversation.

UN CAFÉ DE HAUTE QUALITÉ POUR LA GASTRONOMIE

Dans la haute gastronomie, le café est depuis longtemps bien plus que le simple couronnement d'un bon repas. Présente dans la gastronomie et sur de nombreuses grandes tables depuis plus de vingt ans, Nespresso aime à mettre en avant de nombreux chefs. En Suisse, la marque est représentée par trois grands chefs ambassadeurs de renom faisant tous trois partie des Grandes Tables Suisses : Edgard Bovier, Heiko Nieder et Franck Giovannini.

Edgard Bovier

une référence de la haute gastronomie en Suisse

L'un des chefs les plus en vue de la haute gastronomie suisse collabore avec Nespresso depuis quelques années déjà. Il régale ses hôtes de cet ingrédient hors pair au Restaurant Le Roc by Edgard à Rougemont: «Les cafés Nespresso et leur goût exceptionnel permettent de révéler des arômes uniques, comme dans mes huiles d'olive.»



Heiko Nieder

le «Cuisinier de l'année 2019»

Le chef alémanique a créé l'année dernière son propre café Nespresso, unique en son genre, fruit d'une collaboration harmonieuse avec la marque suisse: un espresso puissant, équilibré et complexe, de torréfaction moyenne, à déguster exclusivement au The Restaurant de l'hôtel The Dolder Grand à Zurich. «C'est un honneur pour moi d'avoir pu créer un café qui reflète mon identité culinaire. Dans mes cuisines, je travaille des ingrédients de première qualité et, avec Nespresso, je peux offrir à mes client(e)s la meilleure qualité de café qui soit.»



Franck Giovannini

le chef triplement étoilé au Guide Michelin

Depuis 2016, Franck Giovannini est l'un des trois chefs ambassadeurs de Nespresso. En 2019, il a été le premier grand chef suisse à créer son café, après plusieurs mois de travail nécessaires à son élaboration: «Mon café a cet accent typique des espressos que l'on déguste parfois en Italie.» Ce café est à découvrir à l'emblématique Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier.



MONSIEUR LAURENT ET SON ART

Laurent Eperon illustre chaque version de son « Menu Harmonie » servi au restaurant Pavillon de l'hôtel zurichois Baur au Lac. Le menu présente ainsi, en détail et magnifiquement coloriés, un avant-goût des délices triés sur le volet avant d'être dégustés.



La cuisine est-elle un art ?

Cette question recevra certainement une réponse affirmative dans le cas du virtuose des fourneaux Laurent Eperon (45 ans) qui veille à la bonne chère du restaurant Pavillon, sis dans l'hôtel zurichois de grand renom Baur au Lac. En effet, la cuisine n'est pas pour lui son unique expression artistique, car il couche sur le papier l'élaboration de ses créations avec le talent d'un artiste dessinateur. Avec précision et des couleurs éclatantes, il commence par esquisser chaque nouveau plat de ses menus à l'aide d'un nouveau dessin.



Un artiste talentueux

Les muses ont comblé Laurent Eperon de leurs faveurs. Il écrit, fait de la musique, de la photographie et dessine, toutes qualités qui font de lui le parfait premier violon de son orchestre gastronomique. « Monsieur Eperon » déclare avoir commencé à dessiner pour lui-même afin de pouvoir mieux se représenter ses nouveaux plats en les visualisant sur papier. « Lorsque, il y a deux ans, l'hôtel recherchait de nouveaux motifs pour les cartes du restaurant, j'ai révélé l'existence de cette passion, jusque-là discrètement cultivée ; mes dessins illustrent depuis lors nos menus », rapporte cet artiste culinaire.

Laurent Eperon (portrait)

Laurent Eperon est né et a grandi sur la rive vaudoise du lac Léman ; jeune homme, il s'était destiné à une carrière de photographe qu'il a néanmoins interrompue pour se consacrer à la cuisine. Après son apprentissage et avoir travaillé quelque temps au Dolder Grand Hotel de Zurich, l'hôtel Baur au Lac lui confie, en 1998, la fonction de commis de cuisine, ce qui lui permet de gravir les échelons d'une belle carrière dans cet établissement. Il est actuellement chef de cuisine du restaurant gastronomique Pavillon (18 points Gault&Millau et 2 étoiles Michelin) sis dans cet hôtel cinq étoiles zurichois de renom où il provoque l'enthousiasme de la clientèle avec ses créations « Contemporary Fine Dining » : une interprétation légère et moderne des classiques de la grande cuisine française. Laurent Eperon privilégie les produits de saison dont il valorise les saveurs naturelles.

Une création très particulière de cabillaud d'hiver de Norvège avec salsifis, couteaux de mer et sauce normande. Le menu en huit temps est accompagné par sept vins suisses et sept vins internationaux. Chaque dessin représente la préparation d'un délice gastronomique qui le magnifie et en célèbre la créativité.



Baur au Lac, Restaurant Pavillon

Glärnischstrasse 18, 8002 Zurich

Tél. +41 44 220 50 20

E-mail info@bauraulac.ch

Internet www.bauraulac.ch

Zurich

Hotel Sternen
Matthias Brunner
Wangen bei Dübendorf
www.sternenwangen.ch

Baur au Lac
Restaurant Pavillon
Laurent Eperon
Zurich
www.bauraulac.ch

The Dolder Grand
The Restaurant
Heiko Nieder
Zurich
www.thedoldergrand.com

Storchen Zürich
La Rôtisserie
Stefan Jäckel
Zurich
www.storchen.ch

Widder Hotel
Widder Restaurant
Stefan Heilemann
Zurich
www.widderhotel.com

Lucerne

KKL
Restaurant Lucide
Michèle Meier
Lucerne
www.kkl-luzern.ch

Parkhotel Vitznau
Restaurant Focus
Patrick Mahler
Vitznau
www.parkhotel-vitznau.ch

Bâle

Grand Hotel Les Trois Rois
Cheval Blanc by Peter Knogl
Peter Knogl
Bâle
www.lestroisrois.com

Restaurant Roots
Pascal Steffen
Bâle
www.roots-basel.ch

Soleure

Restaurant Traube
Arno Sgier
Trimbach
www.traubetrimbach.ch

Berne

Casino de Berne
Ivo Adam
Berne
www.casinobern.ch

Hôtel Restaurant du Cerf
Jean-Marc Soldati
Sonceboz
www.cerf-sonceboz.ch

Restaurant Sonne
Kurt Mösching
Scheunenberg
www.sonne-scheunenberg.ch

Hôtel Bernerhof
Restaurant Esprit Ravet
Marcel Reist
Gstaad
www.bernerhof-gstaad.ch

Hôtel Le Grand Chalet
Restaurant La Bagatelle
Steve Willié
Gstaad
www.grandchalet.ch

Hôtel Partenaire
Waldhotel Doldenhorn
Kandersteg
www.doldenhorn-ruedihus.ch

Neuchâtel

Restaurant Le Bocca
Claude Frôté
Saint-Blaise
www.le-bocca.com

Fribourg

Restaurant Le Pérolles
Pierre-André et Julien Ayer
Fribourg
www.leperolles.ch

Restaurant des Trois Tours
Romain Paillereau
Bourguillon
www.troistours.ch

Genève

Domaine de Châteaueux
Philippe Chevrier
Damien Coche
Satigny
www.chateaueux.ch

Hôtel Beau-Rivage
Le Chat-Botté
Dominique Gauthier
Genève
www.beau-rivage.ch

Hôtel Président Wilson
Bayview by Michel Roth
Michel Roth
Genève
www.hotelpresidentwilson.com

Hôtel Partenaire
Hôtel de la Cigogne
Genève
www.cigogne.ch

Vaud

L'Ermitage des Ravet
Bernard et Guy Ravet
Vuiffens-le-Château
www.ravet.ch

Restaurant
de l'Hôtel de Ville
Franck Giovannini
Crissier
www.restaurantcrissier.com

Restaurant La Fleur de Sel
Carlo Crisci
Romain Dercile
François Gauthier
Cossonay-Ville
www.carlocrisci.ch

Hôtel de Rougemont & Spa
Restaurant Le Roc by Edgard
Edgard Bovier et
Vania Cebula
Rougemont
www.hotelderougemont.com

Restaurant Là-Haut
Mathieu Bruno
Chardonne
www.restaurant-la-haut.ch

Grand Hôtel du Lac
Restaurant Les Saisons
Thomas Neeser
Vevey
www.ghdl.ch

Restaurant Les Ateliers
Jean-Sébastien Ribette
Vevey
www.lesateliersvevey.ch

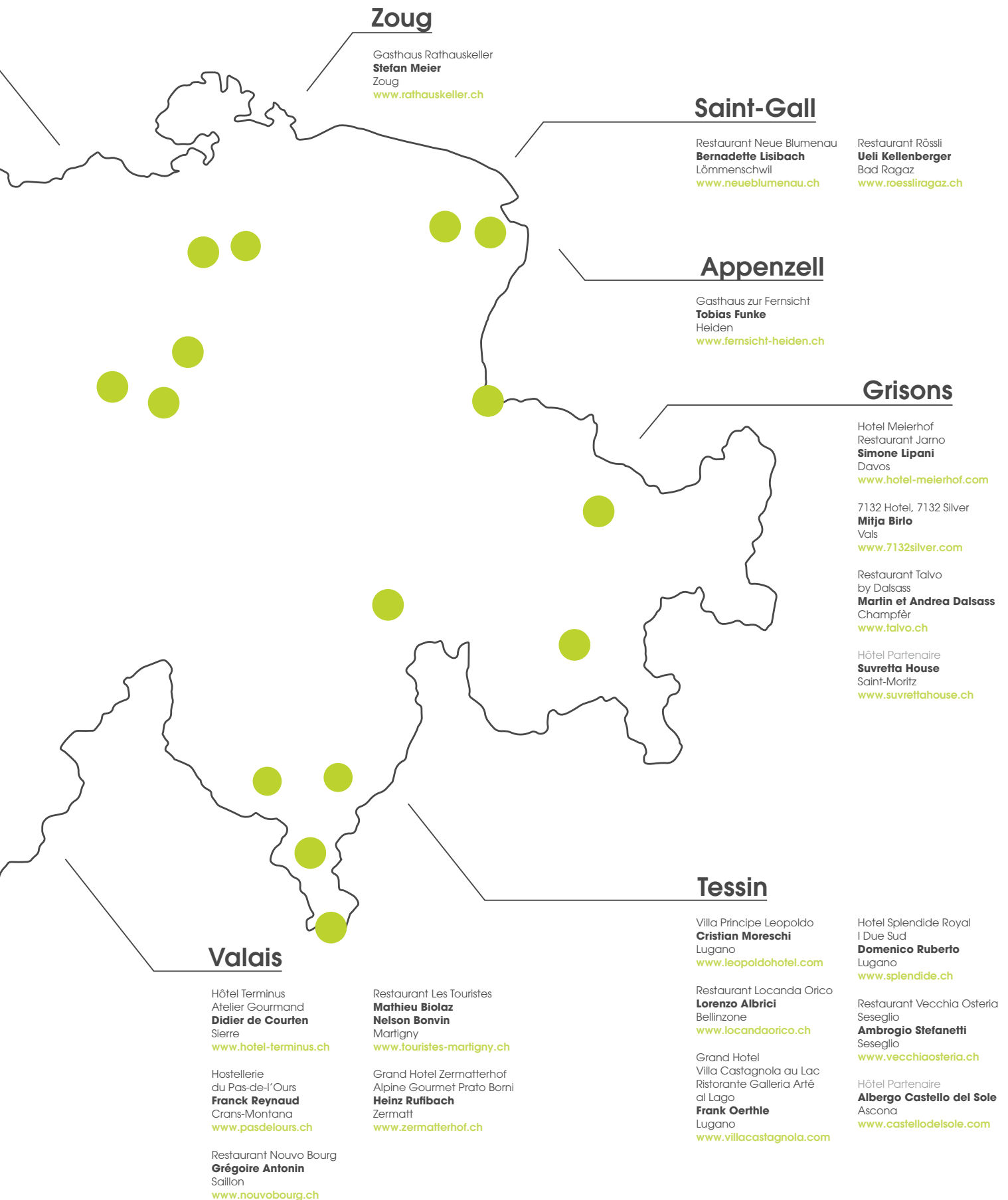
Maison Décotterd
Stéphane Décotterd
Gilon-sur-Montreux
www.maisondecotterd.com

Le Café Suisse
Marie Robert
Bex
www.cafe-suisse.ch

Hôtel de la Gare
La Table des Suter
Pierrick Suter
Lucens
www.hoteldelagarelucens.ch

École Hôtelière Lausanne
Restaurant Le Berceau des Sens
Cédric Bourassin
Lausanne
www.berceau-des-sens.ch

LOCALISEZ LES CHEFS!



UNE RECETTE ANCESTRALE SANS GLUTEN NI LACTOSE. PLUTÔT VISIONNAIRE.

GRUYERE.COM/RECETTE



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

UN JOUR
AVEC...

KURT MÖSCHING, DU RÉVEIL AU COUP DE FEU



2



1

Kurt et Iris Mösching dirigent le restaurant Sonne situé à Scheunenberg/ Wengi dans le Seeland bernois. Ils sont ainsi, à proximité directe de la plus vaste zone maraîchère de Suisse, les mieux placés pour le ravitaillement en légumes.

Nous surprenons Kurt Mösching en train de terminer son troisième café, le dernier de la journée. Il est 9h du matin et il commence à s'activer dans la cuisine du restaurant Sonne. Son trajet professionnel quotidien se limite aux onze marches de l'escalier de l'ancienne ferme qui mène du premier étage au rez-de-chaussée. Les enfants sont déjà partis pour leur journée et son épouse Iris est en train d'arranger les tables en prévision de l'affluence à venir. Mischa, la petite chienne, observe ce regain d'activité ou se prélasser paresseusement sur une banquette de la salle.

Depuis 2008, une étoile Michelin et 17 points Gault&Millau couronnent le travail des Mösching.

Kurt Mösching traverse la cuisine et prend ses clés de voiture pour aller faire une petite visite au magasin de ferme bio du village voisin. Il lui manque du chou frisé violet. La très joviale vendeuse du magasin de Diessbach le salue affectueusement : « Ah, voilà le cuisinier du Soleil ! » (soleil = « Sonne »). Sans perdre de temps, il s'en retourne en cuisine où la brigade est occupée à préparer le dessert.

Kurt Mösching se met à lever les filets d'un turbot. Ce poisson sera proposé à midi au menu et aurait pu faire plaisir à la conseillère fédérale Karin Keller-Sutter qui est pesco-végétarienne. Cette personnalité est venue avec ses collègues du Conseil fédéral faire un repas de Noël à Scheunenberg. La lettre de remerciement du Conseil fédéral est d'ailleurs suspendue, dans son cadre doré, à côté du poêle en faïence. Kurt Mösching propose tout particulièrement pendant les Fêtes des mets de luxe, comme le demande sa clientèle. Lorsqu'il faut préparer

un homard, son plongeur lui prête main-forte, car le chef n'aime pas trop ouvrir la carapace des crustacés. Son employé a cependant une montagne de travail à abattre : à la fin de la journée, il aura lavé bien 600 assiettes lorsque le restaurant est au complet.

La porte du restaurant est grande ouverte, le sol encore humide et le duo Simon & Garfunkel jaillit des haut-parleurs. On sent les pommes de terre rôties, le romarin et le rôti de porc. Iris Mösching a faim et remplit les assiettes. Il est 11h05. Tout en mangeant autour de la grande table ronde, les Mösching donnent leurs dernières recommandations à leur équipe. Un client a commandé cinq portions de foie gras en forme de pommes.

De retour en cuisine, où la radio passe les nouvelles, tout le monde s'apprête pour le service de midi. Le personnel de cuisine est au complet, mais le stagiaire cuisinier doit donner un coup de main au service ; Iris Mösching serait sinon toute seule en salle, elle qui a déjà de la peine à se déconnecter de son travail, remarque son mari. Lui, il réussit au moins à oublier ses fourneaux pendant une petite heure l'après-midi en regardant des séries télévisées. Il utilise l'avance rapide de son téléviseur lorsque les programmes deviennent un peu ennuyeux. L'après-midi, on le rencontre également dans sa bibliothèque, devant une énorme étagère remplie de livres de cuisine. Il trouve souvent l'inspiration pour un nouveau plat en feuilletant l'un de ses livres, bien rangés, comme il aime les retrouver. De New York à Tokyo, tous les genres de cuisines du monde sont réunis dans cette pièce.

Dès que le jour baisse, Kurt Mösching allume les trois cheminées du restaurant et l'atmosphère devient tout de suite encore plus accueillante. Depuis le confinement, les Mösching s'octroient une soirée libre et ferment le restaurant Sonne le dimanche soir. Kurt Mösching a ainsi le temps de rêvasser devant les flammes et de planifier les nouveaux plats de la semaine suivante.

Vins de terroir, terre de partage.

#tavolataVS

Suisse. Naturellement.

À déguster avec modération

 SWISS WINE | SANS HÉSITER
VALAIS



lesvinsduvalais.ch

Légendes des photos :

Photo n°1

Au magasin de ferme bio Maurer de Diessbach où Kurt Mösching est un bon client.

Photo n°2

La principale source de vitamines du restaurant provient d'un autre producteur, son «marâcher de confiance» qui lui livre également du lait.

Photo n°3

Kurt Mösching dirige le restaurant Sonne situé dans une ancienne ferme. C'est l'un des rares bâtiments à être la propriété des restaurateurs dans le canton de Berne.

Photo n°4

Un plat inoubliable: le filet de turbot n'est pas au menu du restaurant uniquement les jours de fête.

Photo n°5

Non pour terminer un repas en douceur, mais bien pour le commencer de manière très gourmande: du foie gras en forme de pomme.

Photo n°6

Un dessert mis en scène à l'aide d'azote liquide: les pives de marron à l'orange et à l'essence de cet agrume.

Restaurant Sonne Scheunenberg

Scheunenberg 70
3251 Wengi bei Büren
Tél. +41 32 389 15 45
E-mail info@sonne-scheunenberg.ch
Internet www.sonne-scheunenberg.ch



6



3



4



5



VILLARS
PUR CHOCOLAT SUISSE



VILLARS, C'EST 120 ANS DE SAVOIR-FAIRE CHOCOLATIER,
MAINTENANT AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA GASTRONOMIE.

DÉCOUVREZ DÈS À PRÉSENT LE MEILLEUR DE VILLARS,
CHOCOLAT SUISSE DEPUIS 1901,
À TRAVERS NOS NOUVEAUX CHOCOLATS DE COUVERTURE.

VILLARS, PUR CHOCOLAT SUISSE



Villars Maître Chocolatier et les Grandes Tables Suisses

Depuis 2021, Villars Maître chocolatier est un partenaire privilégié des Grandes Tables de Suisse. Quelle est la réflexion stratégique de ce rapprochement ? Explications par son Directeur général, Monsieur Stephan Buchser: «Villars a à cœur de préserver et valoriser ce que la nature offre de meilleur en créant des chocolats rares et uniques au goût exceptionnel. La marque est aussi très attachée à la Suisse en défendant un savoir-faire traditionnel et en proposant une haute qualité chocolatière aux gourmets du monde entier et à présent aux professionnels. Fort de cette expertise et de ces expériences, Villars ouvre un nouveau chapitre gourmand et innovant avec une gamme de 7 couvertures de chocolat spécialement développées pour les professionnels de la pâtisserie, de la viennoiserie et de la chocolaterie. La gamme compte 3 couvertures d'assemblage (Blanc 29 %, Lait 37 % et Noir 63 %), 2 couvertures Pur Lait de Terroir et 2 couvertures Noir Pure Origine de cacao (Saint-Domingue et Côte d'Ivoire). Une nouvelle recette Pure Origine Guatemala viendra enrichir la gamme en 2022.»

Un peu d'histoire

Depuis 1901, Villars est une histoire de traditions renouvelées par la création permanente. Une histoire de passion pour les terroirs du lait et du cacao, pour le savoir-faire chocolater et le temps pour le faire. Une histoire de rencontre entre une marque attachante et des amateurs de goût exigeant le meilleur. Villars, le pur chocolat suisse, au cœur du canton de Fribourg et d'un terroir laitier exceptionnel.

Le lait, l'or blanc de la Suisse

Dans sa quête de l'excellence, Villars Maître Chocolatier collecte exclusivement du lait suisse d'une qualité et d'une pureté incomparables. Son terroir de collecte s'étend de Neuchâtel au Valais en passant par Fribourg bien sûr. Trois races de vaches sont à l'ouvrage au sein de petites exploitations familiales: la tachetée, la brune et la fameuse tachetée noire fribourgeoise, aussi appelée Holstein.

Élevées dans la plus pure tradition et mises au pâturage dans le respect des rythmes

naturels, ces vaches se nourrissent de la variété des herbes et profitent de la pureté de leur environnement, ce qui explique le goût unique et l'onctuosité du lait suisse.

Les fèves de cacao, à l'origine du goût

En provenance d'Océanie, d'Afrique et d'Amérique du sud, les fèves de cacao Villars sont sélectionnées pour leur qualité et leur typicité.

Notes de banane et de fruits rouges à

Madagascar, touche de noix de coco en Côte d'Ivoire ou de fruits secs grillés au Ghana, saveurs d'épices à la cannelle en Équateur, chaque terroir donne aux fèves une typicité aromatique que les Maîtres Chocolatiers de Villars sélectionnent et assemblent pour des créations originales.

C'est le mariage de ce pur lait suisse et des fèves de cacao sélectionnées, sublimé par le savoir-faire hors du commun des Maîtres Chocolatiers de Villars, qui se retrouve dans toute la finesse des chocolats Villars.





Mercedes-Benz et la gastronomie. Une délicieuse association.

En compagnie de notre ambassadeur, le grand chef Guy Ravet, nous vous proposons désormais régulièrement de vivre d'exquises expériences. Découvrez des recettes et d'autres aspects intéressants de l'univers de la gastronomie sur [mercedes-benz.ch/gastronomie](https://www.mercedes-benz.ch/gastronomie)



SUVRETTA HOUSE

Un plaisir et un régal hivernal dans l'air du temps: depuis toujours, Suvretta House est une légende hôtelière de Saint-Moritz. Cent ans après sa réouverture, le Hideaway alpin est toujours ce monument impressionnant sur le plan architectural et un refuge intemporel en matière d'élégance et de grandeur.

Ce n'est pas par hasard si cet hôtel de luxe a été distingué «Hôtel de l'année» 2020 / 21 dans le classement hôtelier de Karl Wild et de l'hebdomadaire «Sonntagszeitung». Une situation exceptionnelle dans un paysage unique est certainement un atout non négligeable parmi les hôtels de luxe de notre pays – comme l'infrastructure incomparable et la philosophie «Home far away from home», à savoir une qualité d'accueil de haut niveau. Enfin, Suvretta House est l'unique hôtel à Saint-Moritz où vous pouvez pratiquer le ski-in & ski-out. L'établissement dispose en effet d'un télésiège privé ainsi que d'un accès direct au domaine skiable de Corviglia.

Pour la saison hivernale, l'équipe du Suvretta House s'est creusé les méninges et propose une offre très séduisante et variée. Avec un mélange dosé de highlights culturels, sociétaux et sportifs, sans parler des possibilités infinies du domaine skiable et des multiples tentations culinaires, le gourmet, l'amateur de sports d'hiver et le passionné de ski trouveront leur bonheur au Suvretta. Avec près de 700 km de pistes balisées entre 1 800 et 3 300 m d'altitude, 60 remontées modernes ainsi que plusieurs domaines de snowboard à Corviglia-Marguns, Diavolezza-Lagalb, Zuoz-Albanas et Corvatsch-Furtschellas, l'Engadine offre un éventail de possibilités incomparables pour tous les amateurs d'or blanc. D'autres activités sont possibles: la raquette, le ski de fond ou le patinage classique avec la possibilité de

suivre des cours avec une professeure ainsi que des cours de curling. Vous obtiendrez votre carte journalière, votre abonnement général ou votre abo à la carte pour tous les domaines dans le in-house desk de vente de la Suvretta Snowsports School, le tout sans file d'attente, car nous attachons une attention particulière au bien-être des clients qui ne manquent de rien au Suvretta Sports Alpine Center.

Les amateurs de cuisine découvriront les sommets de la gastronomie auprès du chef Fabrizio Zanetti qui vous concoctera un menu de circonstance dans le cadre de votre arrangement en demi-pension ou des spécialités à la carte; dégustez donc une cuisine raffinée qui est notée avec 16 points dans le Guide Gault&Millau. En plus, le maître des lieux vous propose comme alternative culinaire la Pinte, avec sa terrasse ensoleillée, qui a reçu 13 points dans la dernière édition du Gault&Millau. Vous découvrirez d'autres trésors culinaires en vous rendant dans les restaurants d'altitude Chasellas et Trutz où vous aurez une vue imprenable sur toute l'Engadine.



Suvretta House

Direction: Esther et Peter Egli
Via Chasellas 1, 7500 Saint-Moritz
Tél. +41 81 836 36 36
Fax +41 81 836 37 37
E-mail info@suvrettahouse.ch
Internet www.suvrettahouse.ch

Ouverture de l'hôtel:
10 décembre au 3 avril et
début juillet à mi-octobre

LE DUO RAFFINÉ POUR SUBLIMER VOS TABLES AVEC ÉLÉGANCE



 **S. PELLEGRINO**

 **ACQUA PANNA**
THE FINE DINING WATERS