

pistretto



ALTERNATIVES À LA VIANDE
Seitan, Quorn, Valess

HITL AG, ZÜRICH
Le plus vieux restaurant
végétarien du monde

RESTAURANT RUNWAY 34, GLATTBRUGG

Bienvenue à bord!



Pour les magiciens.

BOUILLONS

Bouillons de légumes,
de poule et de bœuf,
bouillon de viande
et bouillon végétalien

POTAGES

Crèmes de tomates,
d'asperges et de bolets
ainsi que base
pour potage crème

SAUCES

Demi-glace, sauce pour
rôti, jus de rôti clair, velouté,
roux blanc, roux brun, sauce
curry et sauce madagaskar

Envoûtez vos hôtes avec les nouveaux bouillons, potages et sauces Hero. L'assortiment sélect de qualité suisse répond aux exigences les plus pointues des cuisiniers et vous offre la base idéale pour une cuisine variée – avec une grande marge créative en prime.

Hero
GASTRONOMIQUE

**Pour la cuisine moderne.
Depuis 1886.**

www.gastro.hero.ch

Le flexitarien mange sciemment



Chère cliente, cher client,

Divers scandales liés à la viande, la protection des animaux et une prise de conscience écologique en croissance ont de l'effet. La position vis-à-vis de la portion de viande quotidienne dans l'assiette change beaucoup et donne naissance à de nouveaux types de mangeurs, comme celui qu'on nomme le flexitarien. Le flexitarien mange délibérément moins ou rarement de la viande. En période de «volonté de ne pas s'engager», ce type de mangeur est très approprié. Il laisse de côté le menu à base de viande et savoure une piccata de tofu ou un cordon bleu de seitan.

Flexitarien – la nouvelle tendance

Le nombre de ces «semi-végétariens» ne cesse d'augmenter et nous a conduits chez Pistor à nous pencher concrètement sur cette tendance. Au nom de Pistor, je suis heureux de vous informer dans cette édition de notre coopération avec la maison Hiltl. Rolf Hiltl transmet ses connaissances de la cuisine végétarienne au moyen de cours de cuisine pour cuisiniers professionnels et Pistor s'efforce d'élargir son assortiment de produits végétariens, pour que les créations puissent vraiment être confectionnées avec succès après la participation au cours ou la lecture des recettes. Seitan, tofu, Quorn, etc. offrent pour ce faire des alternatives idéales à la viande, affinées avec les épices et les ingrédients adéquats – inspirez-vous en!

Beat Jenni

Direction des Ventes pour la Gastronomie

Titre:

Sonja Rasehorn et Felix
Berini, Runway 34,
Glattbrugg



SOMMAIRE

Alternatives à la viande Seitan, Quorn, Valess	4
Hiltl AG, Zurich Le plus vieux restaurant végétarien du monde	10
Pistor a fait le pas Electricité de force hydraulique	17
Restaurant Runway 34, Glattbrugg Bienvenue à bord!	22
SWISS SVG-TROPHY C'est parti pour le concours par équipe!	31
La chasse On se réjouit de la chasse!	35
Connaissances Gastro Duboux – le professionnel de la traduction	39
Facebook / média social pour les entreprises Sensé ou insensé?	43
united-against-waste.ch Transparence du gaspillage des denrées alimentaires	47
Le végétarisme Régimes végétariens	51

Impressum

pistor

Direction: Kurt Häfliger

Rédacteur: Erich Büchler

Comptes-rendus: Beat Jenni, Karin Helfenstein, Sandra Liegl, Nina Vagli, Jonas Höltschi, Heinz Nussbaumer, Erich Büchler

Annonces: Ursula Halter

Photos: Jonas Weibel, Zoug, ABZ, mäd

Lay-out: Franz Basler

Impression: Abächerli Druck AG,
6060 Sarnen

Adresse de la rédaction: Pistor AG,
Pistretto, 6023 Rothenburg,
www.pistor.ch

© 2014 Pistor AG



MIXTE
Papier issu de
sources responsables
FSC® C103895



ALTERNATIVES À LA VIANDE

Seitan, Quorn, Valess

Seitan – Origine

Le seitan a été développé en Asie par des moines bouddhistes vivant selon les principes du végétarisme. Il s'agit d'un produit similaire à la viande, à base de protéines de blé (gluten de blé). Il se compose de la protéine collante insoluble du blé et est de ce fait aussi appelé «viande de blé». Au Japon, on trouve une autre variété du «seitan classique», sous le nom de Fu. Ce dernier est séché et mis à tremper avant la préparation, jusqu'à ce qu'il retrouve sa consistance de base.

Fabrication du seitan

Pour produire du seitan, une masse de pâte à partir de farine de blé et d'eau est fabriquée, puis «lavée» dans de l'eau. Ainsi l'amidon est retiré de la pâte et il ne reste plus que la protéine de blé visqueuse et collante. De cette manière, on peut très facilement fabriquer soi-même le seitan. Mais la fabrication demande une bonne dose

de patience. Une autre variante, encore plus simple pour le fabriquer soi-même, est de mélanger une poudre de gluten toute prête à de l'eau pour obtenir une masse brute. Le seitan obtient sa consistance, sa couleur et son goût lorsqu'on cuit ou mijote la masse brute dans une marinade. Il s'agit traditionnellement d'un mélange de sauce soja et diverses épices, telles que gingembre, paprika, coriandre, basilic, ail, etc.

Éléments nutritifs

Le seitan est bien approprié pour une alimentation complète et équilibrée ou pour des régimes qui visent la perte de poids. Le seitan est caractérisé par une faible teneur en gras et il est de surcroît pratiquement exempt de cholestérol. Le seitan est très riche en protéines, toutefois ces

protéines-ci sont plus difficiles à utiliser pour le corps humain, que par exemple les protéines du tofu. Cela s'équilibre en l'assaisonnant d'une

SEITAN

Peu de matières grasses et pratiquement exempt de cholestérol

sauce au soja, riche en lysine. 100 grammes de seitan contiennent en moyenne 25 à 30 grammes de protéines, env. 2 grammes de glucides et 2 grammes de lipides, pour un peu moins de 150 kilocalories (kcal). Pour comparaison: la même quantité de tofu atteint 10 à 15 grammes de protéines, env. 2 grammes de glucides et 5 grammes de lipides, pour env. 130 kcal. Ainsi, le seitan est significativement plus riche en protéines et plus pauvre en lipides que le tofu.



Gluten – maladie cœliaque

Le seitan n'est évidemment pas adapté pour les personnes ayant une intolérance au gluten (maladie cœliaque). Le seitan est pratiquement du gluten pur. Cette intolérance provoque des ballonnements, des problèmes de digestion et ça peut aller jusqu'à une forte fièvre. Les personnes concernées devraient éviter le seitan. Le tofu et le Quorn offrent une bonne alternative.

Utilisation en cuisine

Le seitan, alternative à la viande, a un caractère similaire à la viande et peut

être aussi très varié. Cela va du seitan nature aux produits tels que saucisses, charcuterie en tranches, burgers, sans oublier le rôti et l'escalope.

Stockage

Le seitan fraîchement préparé se conserve environ une semaine au réfrigérateur, s'il est sous vide ou gardé dans son fond. Soit dit en passant: le seitan peut aussi être congelé.

Quorn – Origine

Conçu à l'origine comme aliment pour lutter contre un potentiel déficit de protéines dans l'alimentation mondiale, le Quorn a vite conquis des parts de marché dans le secteur du «Health-food». Les végétariens avant tout sont des adeptes de cette

alimentaire biotechnologique, à base du champignon *Fusarium venenatum*. Ce champignon, connu comme moisissure de sol, est à sa maturité sexuelle un chancre et forme un ensemble de plus petites drupéoles. Des espèces apparentées au *Fusarium* sont responsables de maladies des plantes utiles, comme par exemple le flétrissement des plants de tomates ou provoquent des mycoses chez l'être humain.

Fabrication du Quorn

Des décennies de travaux de développement ont été nécessaires pour amener le champignon à faire ce qu'il doit dans la cuve de fermentation. La moisissure est cultivée dans des

SEITAN

Pas pour des personnes atteintes de maladie cœliaque

être cuit, rôti ou étuvé comme de la viande. Le choix de seitan sur le mar-

ché est le nom commercial d'un produit

Conseil Internet

Vous trouverez d'autres articles sous:
www.pistor.ch/aliments



Pistor-Art. 16927

Ab sofort erhältlich! Cheese Cake-Stange
Gâteaux Cheese Cake sont disponible dès maintenant!

Dessert-Stangen tiefgekühlt

Gâteaux en barres surgelés

TRADITION  SEIT 1877

cuves hautes, exemptes de germes. On ajoute au mélange d'eau et de glucose (sucre simple) la «culture de démarrage» du champignon. Ce faisant la valeur du pH devrait être de 6.0 (légèrement acide) et la température optimale pour la multiplication du champignon se situe entre 28 et 30° C. Le champignon se nourrit du glucose et en l'espace de 5 heures le volume double. La mase presque finie est enrichie d'azote, d'oxygène, de vitamines et de minéraux et est liée avec des protéines de poules.

Éléments nutritifs

Le champignon est pauvre en cholestérol, contient peu de lipides mais est riche en fibres et en protéines.

Éléments nutritifs par 100 g: Quorn

Valeur calorifique	110 kcal
Protéines	14.5 %
Glucides	4.5 %
Lipides	2 %
Fibres	6 %

Le Quorn contient 75 % de moins de lipides que de la viande de bœuf maigre. De plus, il possède des acides aminés essentiels, que l'on retrouve aussi dans le bœuf ou le poulet. Cette alternative à la viande n'est toutefois pas appropriée pour le vegan, car des protéines de poules sont utilisées comme liant. Toutefois, il y a déjà un «burger vegan de Quorn» sur le marché aux Etats-Unis, pour lequel la protéine de poule a été remplacée par de la protéine de pommes de terre.

Utilisation en cuisine

La Quorn peut être préparé gratiné, rôti, étuvé, grillé ou au four à micro-ondes. Avec cette alternative à la viande, on réussit de nombreux plats savoureux et pleins de fantaisie. Comme par exemple des lasagnes, du curry asiatique, des brochettes ou un

Éléments nutritifs par 100 g: seitan

Valeur calorifique	140 kcal
Protéines	25 %
Glucides	4 %
Lipides	1.2 %
Fibres	0

émincé sur des légumes de printemps. Pour n'en citer que quelques-uns. La cuisson ne modifie ni la forme, ni le volume du Quorn et la préparation ne prend que quelques minutes.

Stockage

Le Quorn est disponible frais ou surgelé sur le marché. La durée de conservation est d'env. 2 à 3 mois au congélateur. Les produits nature (escalope, émincé, haché) peuvent même être congelés jusqu'à 6 mois. Le Quorn dégelé devrait être stocké dans un emballage hermétique ou mis sous vide, entre 3 et 5°C. Laisser dégeler le Quorn au réfrigérateur avant l'utilisation (par ex. pendant la nuit). Les produits dégelés devraient rapidement être utilisés (durant la journée).

VALESS

Fabrication similaire au fromage

Valess – Fabrication

Le Valess est obtenu à partir de lait frais. La fabrication est similaire à celle du fromage. La structure semblable à celle de la viande est obtenue par

Éléments nutritifs par 100 g: Valess

Valeur calorifique	160 kcal
Protéines	13 %
Glucides	5 %
Lipides	5 %
Fibres	4.5 %



SWISS PREMIUM CHOCOLATE



Chocolat Alprose SA

Via Rompada 36

CH-6987 Caslano-Lugano

Tel. +41 91 611 88 88

Fax +41 91 606 51 85

www.alprose.ch

info@alprose.ch

OLD EL PASO
SINCE 1908

**TOGETHER
IS BUENO**



Avec Old El Paso™, proposez à vos clients le meilleur de la cuisine mexicaine. Faites découvrir à votre clientèle toute la diversité de la gastronomie mexicaine grâce aux innombrables produits de la gamme Old El Paso™.





Votre plat préféré avec du seitan.

l'ajout de fibres végétales. Valesse obtient sous goût typique grâce à l'ajout d'épices, de fines herbes fraîches et d'ingrédients spéciaux, qui sont considérés comme un secret de fabrication. Les fines fibres de concentré de lait similaires à la viande sont travaillées en une pâte dans une cuve mélangeuse et formées en escalope ou morceau de filet.

Éléments nutritifs

Le produit riche en protéines contient des fibres, divers éléments nutritifs comme le calcium, le fer, diverses vitamines et acides gras polyinsaturés. Contrairement à d'autres alternatives à la viande, il contient, tout comme le Quorn, des protéines animales.

Utilisation en cuisine

En cuisine, le Valesse est utilisé de la même manière que le Quorn et le sei-

tan. Il peut être intégré au menu sous forme de cordon bleu, tranche panée, émincé ou haché. Les escalopes sont aussi délicieuses sous forme de sandwiches. Lors de la préparation du Valesse, les mêmes méthodes de cuisson que pour la viande sont employées.

Stockage

Valesse est pasteurisé et peut de ce fait se conserver plus longtemps que la viande. La température de stockage est comme pour la viande entre 3 et 5°C. Une fois ouvert, le Valesse doit être utilisé sous 2 à 3 jours. Congelé et stocké à au minimum -18°C, le Valesse peut être conservé au maximum trois mois.

QUORN

Riche en fibres

Alternatives à la viande chez Pistor

41106	Seitan, Bio Suisse, Noppa
17449	Quorn Burger, Fredag
17448	Quorn haché
3838	Emincé de Quorn
4113	Escalope de Quorn, Fredag
4112	Escalope panée de Quorn
41060	Quorn Wings Italien
41061	Quorn Wings Hot & Spicy

HILTL AG, ZURICH

Le plus vieux restaurant végétarien du monde

Hiltl, une entreprise de tradition.

Depuis plus de 100 ans, l'entreprise familiale enthousiasme les hôtes, qui sont partiellement ou entièrement adeptes d'une alimentation végétarienne. Toutefois les clients strictement végétariens sont plutôt rares. Juste à peine 4% se passent com-

autrefois encore nommé le «bunker de racines», est révolue.

La quatrième génération

Selon le Guinness World Records, Hiltl est le plus vieux restaurant végétarien du monde. Rolf Hiltl annonce en 1998 la quatrième génération de l'entreprise de tradition. Le 1^{er} janvier, Heinz Hiltl, seulement âgé de 53 ans, a confié la responsabilité à son fils. Ces dernières décennies, la popularité de la cuisine sans

viande a augmenté de manière générale. Cela a peu à voir avec Rolf Hiltl, mais est plutôt dû aux différents scandales autour de la viande, qui ont été révélés au public. De plus les consommateurs se préoccupent plus de l'origine des aliments et d'une alimentation saine. Durant ce laps de temps une nouvelle forme d'alimentation

a été définie: le flexitarien. Ce dernier mise sur de la viande, du poisson et un régime végétarien. Il se nourrit 2 à 3 fois par semaine d'aliments d'origine animale et les autres jours il mange végétarien. Cette tendance a accru le succès du concept Hiltl. «Pour faire face à l'assaut quotidien de cette clientèle, nous avons aussi besoin de fournisseurs qui chaque jour nous livrent nos produits, parfois spéciaux. Pistor a considérablement élargi sa gamme de produits végétariens ces dernières années. Dès lors, nous pouvons compter sur un partenaire compétent», explique Rolf Hiltl.

50 nations

Hiltl offre un défi à bien plus de 200 collaborateurs. Rolf Hiltl, le cosmopolite, voit en ses collaborateurs multiculturels, un gigantesque fonds d'idées de recettes. Car les collaborateurs ont souvent des origines hindouistes ou



PISTOR
L'assortiment pour le flexitarien

plètement de viande et de poisson. Certes les habitudes alimentaires ont fortement changé ces dernières années. Les «bouffeurs de graines» ou les «porteurs de sandales», comme on appelait les végétariens, sont aujourd'hui socialement acceptés. La mauvaise époque, où les clients venaient par la porte de derrière au Hiltl,



bouddhistes. Ici les mets sont transmis de génération en génération. «Chez nous chaque collaborateur a son mot à dire dans la conception des recettes et peut ainsi faire inclure ses idées. Mais souvent les recettes transmises ne peuvent pas être intégrées telles quelles dans notre offre. Notre équipe de cuisine adapte tout d'abord les recettes aux goûts des Suisses», explique Rolf Hiltl.

Boucherie végétarienne

Dans le «Kreis 1», en plus de la maison Hiltl, déjà deux Take-away Hiltl enrichissent l'offre culinaire à Zurich. De plus les baigneurs peuvent depuis cette saison estivale savourer des plats végétariens dans la zone balnéaire de Kilchberg et à la piscine du Mythenquai. Fin 2013, Rolf Hiltl a ouvert la boucherie végétarienne, juste à côté de la maison-mère. Le nom n'a bien évidemment

rien à voir avec de la viande, à l'exception du comptoir de boucherie, où les aliments sont présentés. Dans la boucherie végétarienne, Hiltl propose, en plus de produits tels que le seitan, le tofu et le Quorn, également des épices et des ingrédients qui sont utilisés dans la cuisine végétarienne. De plus l'équipe avertie donne des conseils pour la préparation de produits en partie inhabituels. Souvent elle sert aussi le lieu de conseils pour des personnes qui désirent ou doivent changer leur alimentation. C'est par exemple le cas des parents d'une fille de 15 ans, qui s'est clairement engagée dans le végétarisme. Les parents sont parfois dépassés et obtiennent, dans la boucherie végétarienne ou lors de soirées informatives des ateliers de cuisine Hiltl, un soutien actif en matière de questions diététiques, de recettes et de connaissances des produits.

Tendance et flops

Les flexitariens aimeraient aussi pouvoir s'alimenter sans viande dans des «restaurants normaux». Seulement le choix dans certains établissements n'est pas vraiment extraordinaire. L'assiette de légumes obligée ou le menu

Contact

HILTL
vegetarisch seit 1898

Hiltl AG

Sihlstrasse 28

8001 Zurich

Téléphone 044 227 70 00

info@hiltl.ch

www.hiltl.ch

DOSER À LA PERFECTION POUR LA SAISON DU BARBECUE!



EN BOUTEILLE AVEC LA TÊTE EN BAS ET FACILE À DOSER.

www.heinzketchup.ch

du jour sans la viande avec un peu plus d'ingrédients sont des absolus «no go» pour les flexitariens. Avec la diversité actuelle de produits végétariens et de recettes, que Hiltl à lui seul présente sur le marché avec sa série de livres, il est possible de proposer un émincé à la zurichoise avec du tofu à un flexitarien. «Actuellement, chez nous, le nouveau burger Hiltl ou

sionnels, nous donnons volontiers des renseignements sur un grand nombre de recettes, de questions diététiques et d'informations sur les produits», fait observer Rolf Hiltl.

Succès de Hiltl

La tradition n'a encore jamais été un garant qu'un concept puisse être poursuivi au fil du temps. Mais quel «gène» la famille Hiltl possède-t-elle pour avoir autant de succès depuis plus de cent ans. Rolf Hiltl explique la solution

de service pour les clients. Mais dans toutes ces tâches, nous avons besoin de nous développer davantage et ceci chaque jour. Nous travaillons selon le principe «Kaizen». Cela signifie: amélioration continue, changement continu. Tous les jours, les détails dans notre environnement de travail sont délibérément améliorés et adaptés. Ces petits pas font que nous restons attrayants pour nos collaborateurs et nos clients, ce qui est particulièrement précieux.»

COURS POUR PROFESSIONNELS

Connaissances pratiques et théoriques de végétarisme

notre tartare Hiltl sont très à la mode. Malheureusement, ces deux recettes sont encore confidentielles. Toutefois lors de nos cours de cuisine profes-

ainsi: «Tous nos collaborateurs sont au même niveau. Certains ont des fonctions où ils doivent prendre des décisions, d'autres réalisent des prestations

Conseil Internet

Vous trouverez d'autres recettes sous: www.pistor.ch/recettes



KADI
terroir
d'ici pour ici



POMMES FRITES DE LA RÉGION



Frites bernoises

«KADI terroir est bon pour notre région. Je participe volontiers à cette démarche.»

Michael Probst,
Koppigen BE



Frites Région Léman

«KADI terroir revalorise de manière décisive le produit pomme de terre.»

Eric Joly,
Longirod VD



Frites de Suisse orientale

«KADI terroir donne une image positive de l'agriculture.»

Urs Hutter,
Kriessern SG



Frites zurichoises

«Des pommes de terre zurichoises pour des frites zurichoises – cela tombe sous le sens.»

Patrick Meier,
Alten ZH



Plus d'informations sous: www.kaditerroir.ch

100%

Pommes de terre de la région
Huile de tournesol suisse

KADI
Swiss Premium Quality

Basmati Uncle Ben's
La manière la plus simple de savourer l'Asie.



Ben un bon
début™



MARS Suisse SA, Foodservice, CH-6302 Zug, Infoline 0848 000 381, www.mars-foodservice.ch

Tofu croustillant

Ingrédients Marinade:

80 g	Ketchup
25 g	Moutarde de Dijon
20 g	Sauce soja
1 pincée	Poivre de Cayenne
½ cc	Curry de Madras, fort
2 cc	Sel
10 g	Sucre brut
360 g	Tofu

Ingrédients Panure:

4 cc	Sauce soja
2	Œufs
	Farine
	Cornflakes, concassés
	Huile de friture

Mise en place:

- Bien mélanger les ingrédients de la marinade
- Couper le tofu en tranches de 0.5 à 1 cm d'épaisseur et les laisser tremper au moins 12 heures dans la marinade

Préparation:

- Mélanger la sauce soja et les œufs
- Préparer la farine et les cornflakes concassés dans deux bols différents
- Tourner le tofu dans la farine et ensuite dans le mélange d'œuf
- Paner le tofu avec les cornflakes
- Dorer dans la friteuse chaude
- Couper en deux dans le sens de la diagonale
- Laisser égoutter sur du papier ménage

Remarque:

On sert deux morceaux par personne.



Anna
**Cuisinière à
l'atelier de
cuisine Hiltl**
Sihlstrasse 28
8001 Zurich

Suggestion de présentation:

Idéal avec une salade verte fraîche et un chutney de fruits, par ex. chutney aux pommes et à la mangue.





THOMY®

THOMY® Mayonnaise – La qualité suisse qui convainc.

THOMY® propose de la Mayonnaise de la meilleure qualité sous différents emballages. Soyez aux petits soins avec vos convives en leur proposant leur saveur préférée.

Car THOMY® en fait toujours plus!



- ✓ Sans adjonction d'exhausteurs de goût
- ✓ Sans adjonction de colorants
- ✓ Sans adjonction d'agents conservateurs





PISTOR A FAIT LE PAS

Electricité de force hydraulique

Utilisation responsable des ressources

Pistor s'efforce tous les jours de traiter les gens et les ressources de manière responsable. A chaque fois que c'est possible et que cela fait du sens, les décisions sont prises en tenant compte de critères durables. Car la notion de développement durable n'est pas juste une notion vaine chez Pistor, au contraire elle est à l'ordre du jour depuis plusieurs années. L'automne dernier, la direction de Pistor a décidé de ne

désormais consommer plus que de l'électricité provenant de ressources renouvelables. Depuis le 1^{er} janvier 2014, Pistor n'achète plus que de l'électricité suisse 100 % hydraulique pour l'ensemble de ses bâtiments – donc de l'électricité de ressources naturelles.

Energies renouvelables

L'énergie hydraulique est la plus importante source indigène d'énergie en Suisse. Selon l'Association suisse pour l'aménagement des eaux, son

utilisation couvre, par le biais de centrales au fil de l'eau et de centrales à accumulation, environ 56 % des besoins en électricité suisse et représente actuellement environ 97 % de la part totale de production électrique renouvelable (en plus du soleil, du vent, etc.). De nos jours, la force hydraulique est une forme de production électrique devenue bon marché, très efficace, favorable à l'environnement et au climat. L'électricité hydraulique est l'électricité qui est extraite de sources naturelles d'éner-



PORTIONS DE MIEL



Les portions de miel nectaflor sont nouvelles et différentes!

La forme inédite

Les portions de miel nectaflor sont conditionnées sous forme de stick. C'est bien plus pratique, hygiénique et facile à manipuler.

Les petites portions (17 g)

Les portions de miel nectaflor sont plus petites que celles que l'on trouve sur le marché et s'adaptent par conséquent mieux aux désirs de vos hôtes.

Notre pensée Fairtrade

Les deux miels conditionnés en portions sont développés sous le label Fairtrade, pour un commerce plus équitable.

Les unités de vente

78 portions de miel à 17 g sont disponibles dans un carton d'emballage.



Vos avantages:

- Meilleure image auprès de vos clients grâce à votre pensée Fairtrade
- Petits volumes de déchets
- Vous pouvez offrir les deux sortes de miels sur votre buffet du petit-déjeuner



gie et produite exempte de polluants. De plus l'électricité hydraulique protège les ressources de notre terre et est rapidement et facilement disponible. Dans des régions alpines, la force hydraulique garantit aussi des places de travail, que ce soit dans la production d'électricité elle-même ou dans le tourisme. La force hydraulique possède de nombreuses qualités et la Suisse ferait donc bien de profiter de manière efficace de son emplacement et des avantages dus à ses richesses en eau et à son territoire escarpé.

Le CEO explique

Pistretto a voulu demander à Markus Lötscher, CEO de Pistor AG, pourquoi Pistor mise sur l'électricité écologique.

Monsieur Lötscher, depuis le début de l'année Pistor n'achète plus que de l'électricité hydraulique 100% suisse. Qu'est-ce qui vous a poussé à prendre cette décision?

Pistor se trouvait face à une décision de retrait progressif de l'approvisionnement de base auprès





KNORR Dressings

Saveur douce,
fraîche et
naturelle!



L'inspiration. Chaque jour.

des Forces motrices de Suisse centrale CKW. Nous avons examiné de manière intense quelles possibilités étaient proposées sur le marché. Nous avons activement négocié sur le marché – justement aussi eu égard aux options d'énergies alternatives. L'offre d'Alpiq correspond parfaitement à notre engagement en matière de développement durable. C'est pourquoi depuis le 1^{er} janvier 2014 nous n'achetons plus que de l'électricité suisse 100% hydraulique. Ainsi nous pouvons contribuer de manière importante à la préservation de l'environnement.

Qu'est-ce que la signifie dans la mise en œuvre? Ressentez-vous quelque chose du changement?

J'espère vraiment que nous ne ressentons rien de ce changement. En tout cas jusqu'à présent je n'ai pas connaissance de problèmes. Pour nous c'est un point capital. Car en fin de compte nous avons les mêmes besoins et exigences en matière de disponibilité et de sécurité que lors de l'achat d'énergie nucléaire. C'est pourquoi je m'en remets au fait qu'Alpiq fasse bien son travail.

L'électricité écologique entre-t-elle seulement en jeu à Rothenburg ou aussi à Chavornay?

Les deux sites, soit Rothenburg et Chavornay, sont approvisionnés avec de l'électricité hydraulique suisse.

Pistor a construit trois installations photovoltaïques sur ses toits. Pourquoi vous ne vous couvrez pas juste de cette électricité produite durablement?

La capacité de production des trois installations photovoltaïques construites sur nos toits ne suffit malheureusement que pour quelque 300 ménages. De ce fait, nous utilisons beaucoup plus d'électricité que ce que nous pouvons produire sur nos toits. Cette électricité est aujourd'hui injectée dans le réseau.

Quelle est la prochaine étape marquante que Pistor ambitionne?

Nous avons beaucoup d'idées en tête. Des grandes et des petites, qu'il s'agit d'étudier et de mettre en œuvre où cela est possible. Nous al-

lons continuer à essayer de renforcer la prise de conscience pour le développement durable auprès de nos collaborateurs, mais aussi de nos clients et fournisseurs. Je vois de grands potentiels avant tout dans le développement durable social.

POUR NOTRE ENVIRONNEMENT

Force hydraulique pour Pistor



RESTAURANT RUNWAY 34, GLATTBRUGG

Bienvenue à bord!

Runway Restaurants AG

Le restaurant Runway 34 à Glattbrugg est situé à côté de l'aéroport de Zurich, à quelques pas de la piste de décollage. Toutes les minutes s'élancent d'imposants avions de transport de

pendant une phase de conception de trois ans.

Gastronomie événementielle – l'amour du détail

Le service à bord au sol ne suffit pas à créer une expérience hors du commun pour le client. Au restaurant Runway 34, tout est pensé et mis en œuvre dans les moindres détails. Le restaurant a été construit sous forme d'un hangar à proximité immédiate de l'aéroport. En empruntant le pont pour passagers, que l'on appelle «jetty», le client arrive au check-in où il est accueilli par le personnel de bord qui lui remet sa carte d'embarquement. Un sympathique membre de l'équipage, qui porte un gilet «follow me», accompagne le client vers sa destination de voyage, identifiée par le code du pays. Outre des chaises classiques, des fauteuils d'avion originaux invitent à la détente. Le personnel de bord sert les boissons avec son chariot. A l'issue de cet agréable vol, le client débarque et remet sa carte d'embarquement.

SONJA RASEHORN, DIRECTRICE
«Chez nous, il y a toujours un petit plus»

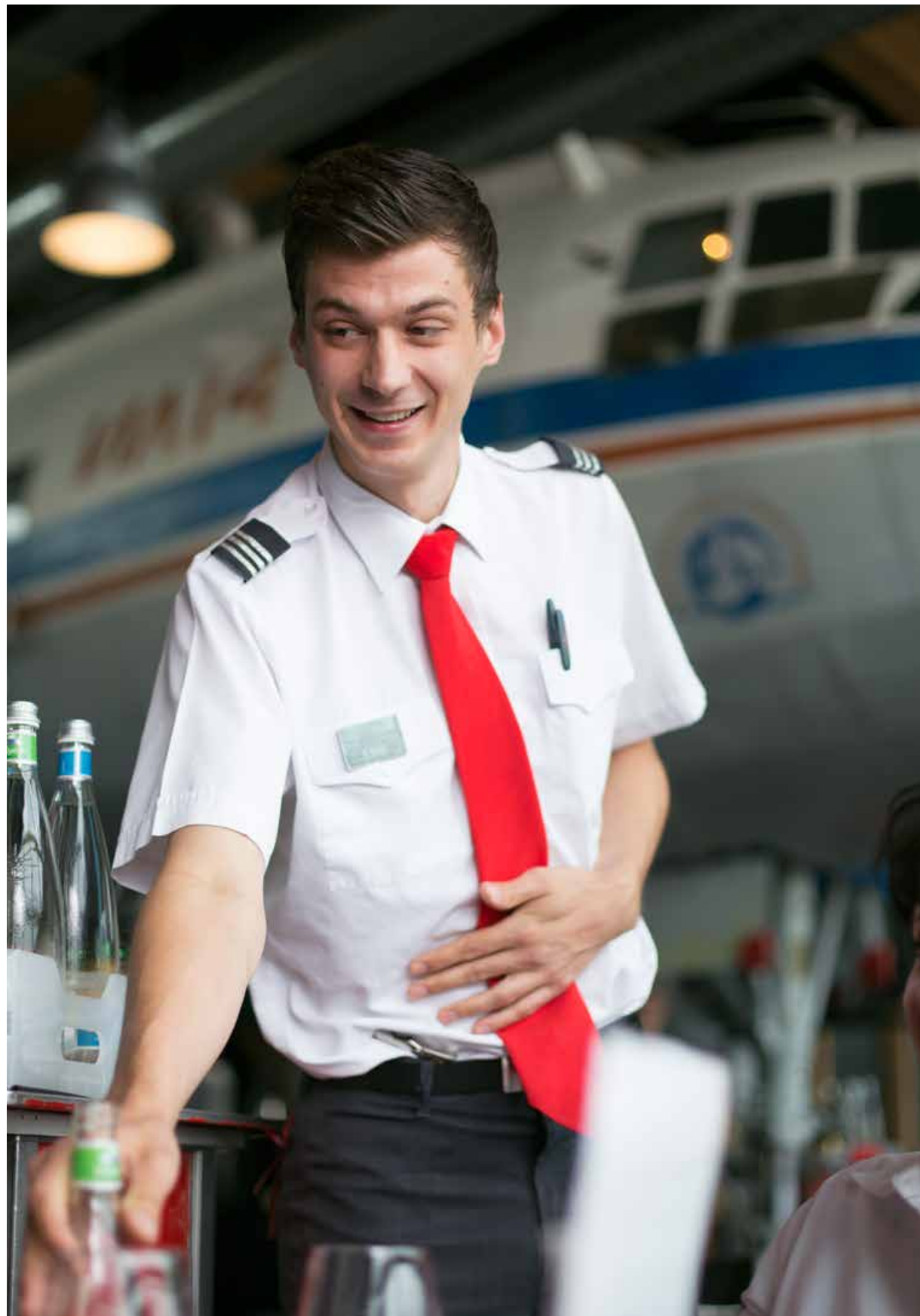
passagers, qui s'élèvent dans les airs juste au-dessus de la coupole du restaurant sous forme de hangar. Le concept unique de cet établissement permet aux clients de vivre l'aviation au plus près et fascine même ceux qui ont peur de l'avion.

Le nec plus ultra des restaurants d'aviateurs

L'initiateur du Runway 34 est Reto Seipel. Sa passion pour son métier lui a donné l'idée d'un concept de gastronomie orienté sur l'aviation et le voyage. Pendant sa longue expérience en tant que pilote de ligne, il a beaucoup voyagé autour du monde et a vu plusieurs concepts, sans jamais découvrir le nec plus ultra des restaurants d'aviateurs. En collaboration avec le gastronome innovant Stefan Hunziker, il a développé le concept du restaurant Runway 34

Le «Red 21 – Iliouchine-14»

La pièce maîtresse de l'aménagement est l'Iliouchine-14, un avion de transport civil équipé de deux moteurs en double étoile, construit dans les années 1950 en Russie. Bap-



CREMO®
EDAM
S U I S S E
La touche du pays

«Delicioselijk!»

«Si c'est un Hollandais qui le dit.»

Doux et rafraîchissant, souple et léger, ce fromage est une vraie gourmandise. Hollandais à l'origine, il s'est donné tout entier aux valeurs et coutumes helvétiques. La pureté et la fraîcheur du lait suisse et sa fabrication soignée jusqu'aux moindres détails l'ont rendu unique.



Cremo SA, Case postale, CH-1701 Fribourg, Suisse
www.cremo.ch

Classic



tisé «Red 21», il a été fabriqué sous licence à Tachkent (Ouzbékistan) en 1957, puis livré à l'armée de l'air soviétique. Il était en service jusqu'en 1992, avant d'être racheté par un particulier puis laissé à l'abandon pendant près de dix ans. Il a été redécouvert

L'Aviator Lounge», situé au-dessus de l'aile gauche, peut être utilisé pour les séminaires et les occasions spéciales. Les clients accèdent au «Smokers Lounge», la cabine luxueusement aménagée, en empruntant la rampe de l'appareil. Le cockpit est dans son état d'origine et se visite toute la journée, à la manière d'un musée. Le

Les apprentis font office de «jeunes pilotes», tandis que les membres de l'équipage sont tous des collaborateurs qualifiés dans le service. La brigade de cuisine est composée de chefs internationaux expérimentés. Ainsi, le curry est préparé exclusivement par le chef indien. L'équipage est encadré par les deux directeurs Sonja Rasehorn et Felix Berini. Tous deux sont des professionnels de la gastronomie et ont acquis de nombreuses expériences pendant leur parcours professionnel.

ILIOUCHINE 14 – RED 21

«Envergure 31,7 m – Poids à vide 12 700 kg»

en 2002 à Joukovski (Russie) puis totalement remis à neuf. Le 26 juin 2005, le «Red 21» a quitté Moscou pour Zurich, après une escale à Varsovie. Avec une longueur de 22,31 m et une envergure de 31,7 m, on comprend bien que le hangar n'a pu être terminé qu'une fois la machine à sa place.

Autour de la pièce maîtresse

Le «Red 21» est la pièce maîtresse autour de laquelle les clients prennent leur repas dans le restaurant. Le «Wing Walker Bar» est situé au-dessus de l'aile droite. Les chaises et les tables sont réalisées à partir de pièces provenant du réservoir d'un mirage III.

soir, les clients profitent de cette ambiance unique avec un bon cigare et un whisky de premier choix. L'amour pour le détail est visible partout : les cendriers sont fabriqués à partir des pistons du moteur en étoile d'un Super Constellation, des pièces d'un volet MD-80 équipent les sanitaires. La nuit, l'agréable terrasse est éclairée par des lampes bleues provenant d'une piste de roulement.

Personnel de bord

Mais les détails ne font pas tout, il faut un équipage expérimenté pour servir les clients. Plus de 40 collaborateurs s'assurent du bien-être des clients.

Contaminée par le virus Runway

Sonja Rasehorn a grandi dans le restaurant de ses parents dans la Forêt Noire. Après une formation dans l'hôtellerie, elle a travaillé notamment en Australie et au Canada, ainsi que sur le bateau de croisière MS Europa. Son diplôme de gestion en poche, elle s'est installée en Suisse où elle a travaillé au restaurant Blue Monkey. Elle est entrée au Runway 34 il y a cinq ans et y a repris la direction il y a deux ans. «Le voyage m'a toujours fascinée, il m'a permis d'acquérir des expériences dans le monde entier. Ici, j'ai été immédiatement contaminée

Faites confiance à la qualité suisse !



www.emmi.ch

par le virus Runway et je suis enfin arrivée à destination», explique-t-elle.

L'aviation rivée au sol

Felix Berini a vécu une situation similaire. Le chef de formation a fait ses classes dans des établissements réputés comme l'hôtel Kulm de St-Moritz ou le Palace de Gstaad. Il a ensuite acquis plusieurs années d'expérience au Canada, avant de revenir en Suisse où il a participé activement à l'ouverture du Runway 34 en 2005. L'établissement était bondé et il n'était pas rare de devoir travailler 16 heures par jour. Mais son envie de voyage l'a repris et il est parti travailler avec son épouse sur le bateau de croisière Queen Mary 2. Il y a neuf ans, il est revenu au Runway 34 au poste de chef de brigade, avant de se voir proposer le poste de directeur. Il dirige l'exploitation depuis deux ans en collaboration avec Sonja Rasehorn. «Moi aussi, j'ai fini par poser mes valises ici. Le Runway 34, c'est un peu comme l'aviation rivée au sol. Grâce à notre concept unique, on voyage dans le monde entier sans avoir à faire ses valises», s'amuse Felix Berini.

Un voyage culinaire autour du monde

Le voyage culinaire autour du monde fait aussi partie du concept. Chacun des cinq continents a donné des plats sur la carte. On y trouve par exemple des viandes exotiques comme le crocodile, le kangourou ou le zèbre, ainsi que du curry indien ou des plats originaires d'Asie. Trois menus sont proposés à midi : un végétarien, un à base de viande ou de volaille et un à base de poisson. Le «Quick lunch», un menu en trois plats, est servi sur un plateau. Pour les enfants aux grands yeux brillants, les menus enfants sont également servis avec amour sur un plateau. Les clients de midi viennent majoritairement des environs de l'aéroport de Zurich.

Petits et grands événements

Le soir, l'équipage sert souvent jusqu'à 500 clients dans l'espace de

banquet et de service à la carte. Petits et grands événements peuvent sans problème être organisés dans les locaux. Il y a peu, l'ensemble du mobilier a été mis de côté pour pouvoir accueillir 1700 invités lors d'une grande soirée. Outre le restaurant, le nouveau SIM Center ouvrira ses portes en octobre et permettra d'utiliser différents simulateurs de vol. C'est la raison pour laquelle les propriétaires investissent dans leur équipement technique, afin d'être à la pointe de la technologie dans la zone réservée aux séminaires. Des activités annexes telles que le vol en tant que copilote dans un simulateur de vol avec un pilote, la visite guidée de l'aéroport en gyropode Segway ou un véritable vol en soufflerie (bodyflying) font de chaque séminaire un événement inoubliable.

Le «petit plus»

«Le petit plus, c'est ce qui fait toute la différence pour les clients, c'est notre crédo et nous l'appliquons chaque jour», explique Sonja Rasehorn. Les propriétaires surprennent les clients dont c'est l'anniversaire en leur offrant une carte d'anniversaire manuscrite et signée par tous les collaborateurs présents. Les clients peuvent envoyer des cartes postales Runway 34 gratuitement dans le monde entier. «Chez nous, les clients bénéficient d'un service en première classe. L'attention et la note personnelle sont essentielles à la réussite d'un restaurant. Les clients sont enthousiastes et recommandent notre établissement. C'est la raison pour laquelle nous investissons très peu dans le marketing. Ces fonds servent à l'exploitation et au développement de nouveaux concepts», explique Felix Berini.

Une société faitière, plusieurs exploitations

Le restaurant fait partie d'un groupe d'achat qui se développe constamment en intégrant de nouveaux

FELIX BERINI, DIRECTEUR

«L'aviation rivée au sol»

INSCRIVEZ-VOUS
MAINTENANT!

Concours de cuisine

pour la restauration hospitalière et collective

www.svg-trophy.ch

Sponsors principaux

HOTEL & GASTRO
Union **skv**
depuis 1886
SCHWEIZER KOCHVERBAND
SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIERS

pistor

SVG
Schweizer Verband für Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Co-sponsors

HACO

WIBERG

Uncle Ben's

HUG

He'ro

Partenaires média

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE VERLAG

Salt & Pfeffer

concepts. Outre l'établissement Archer Beck AG à Arch, il compte aussi La Brioche à Orvin, le Restaurant Da Carlos à Bienne, le Graf Z à Opfikon et la boucherie Würmli AG à Elgg. Le dernier établissement phare est la restauration volante, grâce à laquelle le concept de Runway 34 amène les clients à la destination de leur choix. La diversité des exploitations permet de profiter de synergies uniques.

Tirer parti des synergies grâce au fournisseur

C'est aussi la raison pour laquelle Runway 34 a choisi Pistor comme fournisseur. «Pistor propose la gamme

adaptée à chaque exploitation. Nous pouvons compter sur Pistor grâce à sa grande capacité de livraison et à sa flexibilité. Tout est mis en œuvre, même le remplacement d'un produit manquant est organisé. C'est ça, le petit plus chez Pistor», souligne Felix Berini.

Contact



Runway Restaurants AG Runway 34

Rohrholzstrasse 67
8152 Glattbrugg

Téléphone 058 680 34 34

Fax 058 680 34 35

info@runway34.ch

www.runway34.ch



Bien-être des animaux sans frontière.



Fredag propose maintenant divers produits à base de poulet, comme par exemple ses chicken nuggets, escalopes de poulet ou Cordon Bleu de poulet, issus de volailles élevées dans des conditions de stabulation particulièrement respectueuses des animaux. Le label rouge BTS vous garantit un total respect des lois suisses les plus strictes en matière de protection animale ainsi que des directives nationales en vigueur.



La viande de volaille contenue dans nos produits hautement qualitatifs est issue d'entreprises allemandes qualifiées, qui s'engagent activement pour le bien-être des animaux et font l'objet de contrôles réguliers de la part de la PSA – Protection Suisse des Animaux. Le bien-être des animaux est une question qui dépasse les simples limites de nos frontières. Plus d'informations sur fr.fredag.ch





SWISS SVG-TROPHY

C'est parti pour le concours par équipe!

Concours de cuisine

En Suisse, il existe maintenant une multitude de concours de cuisine. Parmi ce vaste choix, un concours par équipe se démarque particulièrement: le SWISS SVG-TROPHY. Le concours s'adresse aux collaborateurs de la restauration hospitalière et collective. Les exigences et les données propres à chaque entreprise sont incorporées dans les instructions du concours. Ensemble avec les sponsors principaux Pistor AG, SVG (Schweizer Verband für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie = Association suisse pour la restauration hospitalière et collective) et la Société suisse des cuisiniers, ce défi professionnel est déjà mis au concours pour la troisième fois. De

plus Hero AG, Hug AG, Haco AG, Uncle Bens et Wiberg soutiennent cet event de cuisine.

Exigences

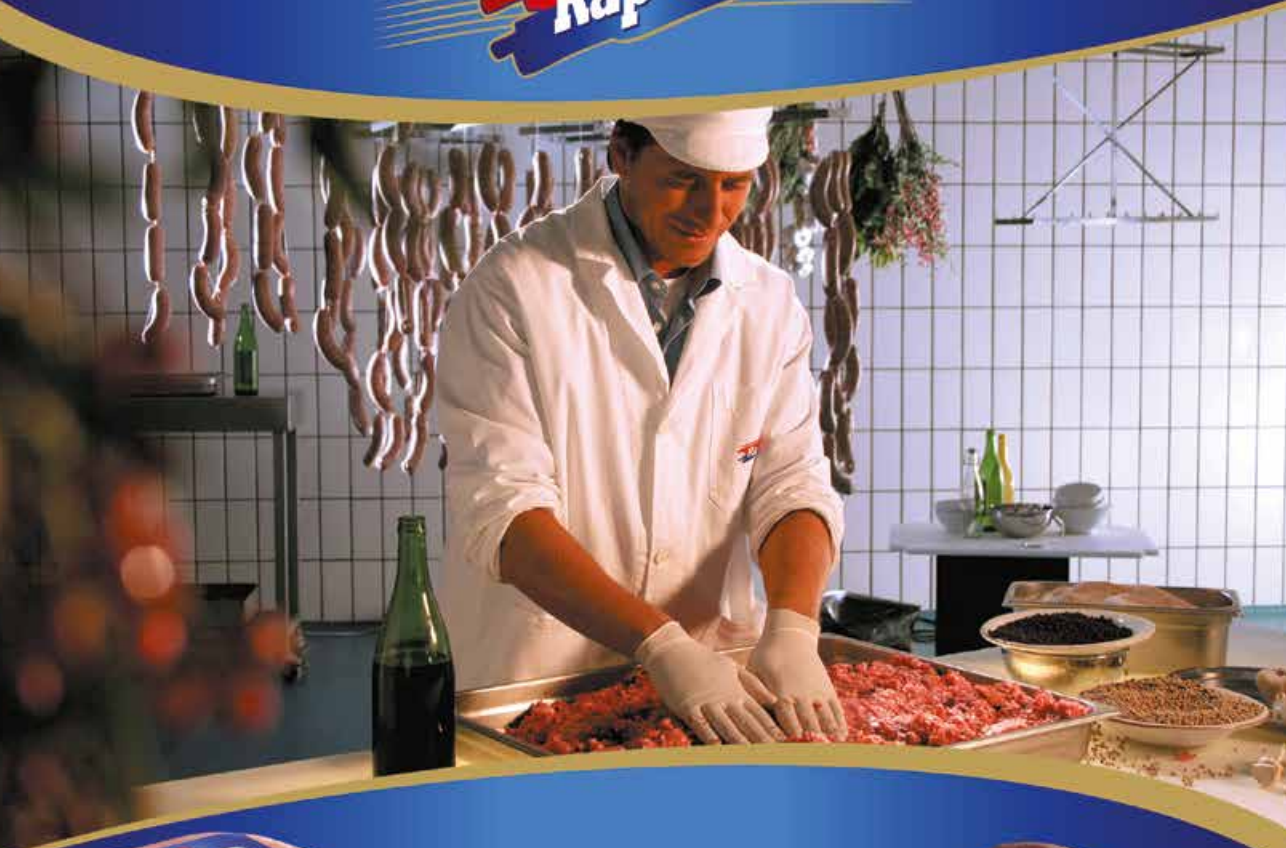
Ce concours est composé d'une partie écrite et d'une partie pratique, tout en portant attention aux différentes entreprises. Une équipe de trois personnes, composée de professionnels de la restauration hospitalière et collective, qui toutefois ne doivent pas forcément travailler dans la même entreprise.

Le travail écrit comprend la proposition de menu, sa préparation et le prix de revient, ainsi que des photos des différents plats. Sur la base des

SWISS SVG-TROPHY

Des talents sont encouragés

— Tradizione dal 1929 —



**HINTERSCHINKEN IA
JAMBON CUIT IA**
ca./env. 2 kg



PASTRAMI
1/2 Stk/pce
ca./env. 1 kg



IL BELLAVISTA
Rohschinken o.S. / Jambon cru s.c.
ca./env. 1,2 kg



SALAMI GENEROSO
Grobkörnig/haché gros
ca./env. 1 kg

SALAMI MONTEBRÉ
Feinkörnig/haché fin
ca./env. 1 kg

Tâches	Externe / loisirs	Interne
	Jours	Jours
Collecte d'idées	0.5	
Présentation à l'équipe		0.25
Adapter / répartir les tâches		0.5
Test de cuisine / résidents		1
Adapter les corrections	0.5	1
Photographier	0.5	
Soumettre recettes / menu / photos	1	
Planifier le concours		0.5
Mise en place / commande		1
Cuisiner pour le concours		0.75
Nombre de jours	2.5	5



Fritz Riegg de l'EMS Näfels à Glaris a résumé le travail investi pour le SWISS SVG-TROPHY.

travaux écrits reçus, six équipes sont choisies comme finalistes par la Société suisse des cuisiniers, selon des données claires. La partie pratique se déroule dans l'entreprise des finalistes. Un jury itinérant de la Société suisse des cuisiniers juge les travaux sur place. Un menu de trois plats pour 80 personnes, avec un prix de revient de CHF 10.00 par personne, y est cuisiné.

Efforts pour le concours

Derrière chaque concours de cuisine, il y a une préparation sérieusement planifiée. Mais il ne s'agit là pas de «réinventer la roue». Les conditions du concours étant bel et bien adaptées aux quantités et aux prix de revient de tous les jours dans la restauration hospitalière et collective. Fritz Riegg, chef de cuisine de l'EMS Näfels à Glaris participe pour la deuxième fois déjà au concours. «Les plats, que nous avons soumis, sont des recettes que nous servons quotidiennement à nos résidents. C'est clair qu'il y a des exceptions et c'est justement le charme de cette cuisine, d'aussi oser faire quelque chose de spécial. Comme par exemple lors du dernier Trophy, nous avons ajouté du miel dans la poitrine de porc braisée à

la sauce à l'anis étoilé», explique Fritz Riegg. Pour la deuxième fois déjà, une équipe de cuisine l'EMS Näfels a réussi à être parmi les six premiers.

Travaux exceptionnels

Le concours met une équipe de cuisine à l'épreuve dans d'autres domaines que juste la cuisine. Tout plat doit être calculé avec précision, de plus il faut faire des photos et durant l'épreuve en cuisine ni les quantités calculées ni la manière de dresser par rapport à la photo soumise ne peuvent varier. Mais la mise en place de toute la planification de menu doit aussi correspondre au dossier de concours remis. Ces travaux préparatoires méticuleux sont usuels dans beaucoup d'entreprises et sont donc déjà un avantage pour le concours.

Encouragement des équipes

Dans de nombreuses entreprises, qui ont pris part au concours, tout membre de l'équipe peut montrer ses forces et participer à la planification des mets. Là, les rôles sont inversés. Lors du premier Trophy, l'Hôpital de l'Île a obtenu la première place.

Le chef de cuisine n'était pas le chef d'équipe, en effet il a laissé cette tâche à son cuisinier. Ainsi l'hôpital de l'Île encourage des talents cachés et cuisiner peut être vu sous un autre angle en tant que membre de l'équipe. Proposez ce défi particulier de participer à un concours de cuisine à vos collaborateurs et laissez-vous juger par le jury de la Société suisse des cuisiniers.

DATE LIMITE D'ENVOI

Fin novembre 2014

Soumettez votre dossier de concours et inscrivez-vous au prochain SWISS SVG-TROPHY 2014/15. Les candidatures avec les travaux écrits doivent être déposées au plus tard le 17 novembre 2014 auprès de la Société suisse des cuisiniers. 

Société suisse des cuisiniers
«SWISS SVG-TROPHY» 2014/15

Case postale
6002 Lucerne

Vous trouverez de plus amples informations sur le concours sous:
www.svg-trophy.ch



**POLPA FINEMENT
HÂCHÉES ET SANS
CONSERVATEURS.**

**NOUVEAU!
POLPA BAG IN
BOX 5 KG!**



- **PRATIQUE ET MANIABLE**
- **HYGIÉNIQUE**
- **PEU DE DÉCHETS**

POIDS NET: 5KG
UNITÉ DE VENTE: 2/CARTON





LA CHASSE

On se réjouit de la chasse!

Saison de la chasse

Comme chaque année dès mi-mai, les préparatifs pour la saison de la chasse tournent à plein régime. En juin, on a défini la conception de l'assortiment pour le lancement annuel à fin août. Mais est-ce que la saison de la chasse vaut la peine, sachant qu'elle se limite presque exclusivement à l'automne? Oui! Les mets de chasse constituent une variation bienvenue dans notre plan des menus. Un délicieux civet de chevreuil, un tendre filet de cerf ou un fricandeau automnal: on est impatient de manger de la chasse. Cette affirmation est renforcée par la légère aug-

mentation de la consommation de gibier en 2013.

Sain et varié

Mais quelle importance la saison de chasse a-t-elle sur le plan statistique? La population suisse a consommé plus de 52 kg de viande par habitant en 2013. Les viandes préférées sont depuis des années le porc et la volaille.

La part de la viande de gibier est de 0,54 kg ou de 1,04 % de la consommation totale. D'un point de vue nutritionnel, la viande de gibier, à fibres

PRÊT POUR LA CHASSE!

La saveur automnale

Planifiez la saison de la chasse!



www.pistor.ch

Chez nous vous trouverez à la fois des classiques de la chasse tout comme des spécialités:

- Civet de chevreuil et civet de cerf
- Emincé de chevreuil et émincé de cerf
- Rôti haché de gibier
- Paupiette de gibier
- et bien plus encore...

Et avec ceci les garnitures populaires: spätzlis, sauces, champignons, choux de Bruxelles, chou rouge, aïelles, marrons. Un vin adapté et de savoureux vermicelles complètent le repas de fête. Et vous trouverez tout ceci chez Pistor! (Gibier dès env. fin août)

Consultez notre brochure dédiée à la chasse dans l'info 9!

Rapide et frais.

pistor

fines et dans l'ensemble pauvre en matières grasses, offre une part élevée d'acides gras poly-insaturés, qui présentent à leur tour une part élevée d'acides gras Oméga 3.

Quelque chose de particulier

Le gibier peut donc définitivement être décrit comme un produit de niche. A quoi donc tient la consommation modérée? La viande de gibier a un goût particulier, plus intense et plus épicé que les autres viandes et est de ce fait pas au goût de tout un chacun – cependant elle bénéficie de partisans fidèles! Ceci avant tout en Suisse romande. Les Romands consomment presque deux fois plus de gibier que les autres Suisses.

Vaste gamme de produits

Que ce soit du cerf, du chevreuil, du chamois, du sanglier ou du faisan. En

filets, émincé, prêt à l'emploi ou séché. Proposez ce produit de niche à vos clients, ainsi vous vous démarquerez des autres et vous vous profilerez. Avec notre grand assortiment de chasse, nous vous fournissons la base parfaite pour la saison 2014. Vous trouverez dans notre brochure «Saison de la chasse» (annexe à l'info Pistor no 9) la vaste palette de notre offre, des créations de recettes raffinées ou des informations relatives à ce thème.



DIFFÉRENCE

Les Romands consomment presque deux fois plus de gibier que les autres Suisses.

Conseil Internet

Vous trouverez d'autres recettes sous: www.pistor.ch/recettes

Source des chiffres: Proviande



Recette: Thomas Bisegger, chef de cuisine chez Hotel & Gastro formation, Weggis.



150 % RAMA Cremefine à fouetter

100 % Crème entière

50 %
Plus de volume!

RAMA Cremefine à fouetter

50% de volume fouetté de plus qu'une crème entière



L'inspiration. Chaque jour.



Unilever Food Solutions · Département Foodservice Unilever Schweiz GmbH · Bahnhofstrasse 19 · 8240 Thayngen
Tel.: 052 645 60 18 · www.ufs.com



CONNAISSANCES GASTRO

Duboux – le professionnel de la traduction

Deux détectives pour la Gastronomie

Depuis une trentaine d'années, les Duboux de Thoun se vouent à l'orthographe correcte des cartes de mets et de toute la terminologie de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme. Marianne et Jean-Pierre Duboux s'investissent tous les jours pour l'œuvre de leur vie. Chaque notion de cette branche est méticuleusement remise en question eu égard à son origine, aux variantes potentielles et à leur signification. Marianne Duboux, biologiste et lectrice de formation, approfondit aussi volontiers les choses, comme une détective, pour aller à la source de la vérité. «Souvent des mots ou des termes sont repris par des professionnels de la cuisine, des managers F&B, etc. sans les remettre

en question et transmis ainsi aux apprentis», explique Marianne Duboux. «La priorité des formateurs en matière de transmission de connaissances est clairement la cuisine et les aliments, il est dès lors compréhensible que des erreurs s'y glissent.» En étroite collaboration avec des associations, des chefs de cuisine, des équipes nationales et des écoles professionnelles, les Duboux ont atteint un professionnalisme élevé, voire même la perfection.

Les Duboux

L'inspecteur des denrées alimentaires

Jean-Pierre Duboux, laborant de métier et plus tard inspecteur des denrées alimentaires, a toujours été un fonceur. Il ne se contentait jamais de ses direc-

Contact



Duboux Editions SA

Jean-Pierre et Marianne Duboux
Frutigenstrasse 6
CH-3600 Thoun
Tél. +41 (0)33 225 60 60
Fax +41 (0)33 225 60 66
www.duboux.com
duboux@duboux.ch



Des fruits de mer?...



... Non, des coquillettes de Suisse orientale!

Et le grand avantage de nos délicieuses coquillettes rayées, c'est qu'il n'est pas nécessaire d'attendre les mois en «R» pour les déguster, on peut aussi le faire au mois de juillet, p. ex!

Grâce à leur recette spéciale, les pâtes Ernst sont toujours un régal – produit naturellement avec des œufs entiers d'élevage en plein air 100% suisses!

Une fraîcheur que l'on goûte – bon appétit !

PASTA *Premium* AG

Swiss Premium
Quality

www.pasta-premium.com

Ernst coquillettes rayées 3œufs



tives de travail. A 26 ans déjà, le novice obtint l'emploi d'inspecteur des denrées alimentaires à Berne. Après avoir refusé d'inspecter la grande boulangerie Glatz à Berne, parce qu'il n'avait pas les connaissances pour cette grande entreprise, il a effectué un stage de six mois les samedis et les dimanches dans cette boulangerie. Puis il en fit d'autres aux abattoirs et dans des restaurants. Et ce n'est qu'après qu'il a eu l'impression d'être un vrai inspecteur des denrées alimentaires. Grâce aux connaissances acquises, Jean-Pierre Duboux devint plus tard responsable de la qualité des entreprises Mövenpick et conseiller de bachema hygiene ag à Zurich.

L'amie de la nature

Marianne Duboux a appris la manière de s'y prendre avec les aliments de ses parents en cuisinant, lors d'expéditions dans la nature et ensuite durant ses études de biologie. Forte de ses connaissances approfondies, elle a impressionné plus d'une sommité de la cuisine. En 1978, elle fonda un service de lectorat, qui donna lieu en 1988, avec Jean-Pierre Duboux, à la fondation de la maison d'édition de dictionnaires gastronomiques Duboux Editions SA. «Le travail sur les dictionnaires est devenu une véritable addiction ces dernières années», explique Marianne

Duboux. «Parfois je fais des recherches pendant des jours, pour traduire dans différentes langues un aliment et toutes les notions qui y sont liées».

Travail méticuleux

A première vue, il semble clair que pour la traduction dans différentes langues des traducteurs facilitent la vie des deux Duboux. Mais il n'en est rien. Tous les dictionnaires ont été traduits par Marianne et Jean-Pierre Duboux eux-mêmes. Et avec une telle perfection que l'équipe nationale suisse de cuisine, entre autres, a fait traduire les menus et les recettes par les Duboux pour les concours internationaux. L'entreprise de renom Underberg a fait créer un «Culinary Dictionary» pour la Coupe du Monde de Football. Les deux se sont aussi de nombreuses fois rendus à divers salons du livre et y ont présenté leurs œuvres. «Nous avons toujours été pris au sérieux. Même quand de grands éditeurs et auteurs exposaient à côté de nous», fait observer Jean-Pierre Duboux.

Modestes

Les deux vivent et travaillent au cœur de la ville de Thoune. Même 25 ans

après la fondation de la maison d'édition, leur cœur bat toujours pour les dictionnaires rouges et blancs, qu'ils ont depuis lors réalisés en 9 langues. Ils défendent la terminologie correcte pour la gastronomie, l'industrie alimentaire et le tourisme. L'immense travail, qui est derrière tout cela, n'est toutefois pas répercuté dans le prix des livres, car tout le monde devrait avoir les moyens de s'offrir un dictionnaire Duboux. Même le dictionnaire le plus épais et le plus complet, avec des notions complètes allant de la lampe de chevet et du miroir cosmétique à des douzaines de garnitures pour la cuisine, est abordable

JEAN-PIERRE DUBOUX

Plus de chiffre d'affaires grâce à une carte bien traduite

pour tout un chacun. Une carte de mets correctement traduite est une preuve de compétence et sert d'aimant pour des clients étrangers. Parce qu'une description correcte génère de la confiance et ainsi le client de langue étrangère choisit des mets supplémentaires, qu'il veut goûter. En bref: des cartes bien traduites génèrent plus de chiffre d'affaires. 

Nouveau

LA IBENSE

Oranges et citrons semi-confits et surgelés

Tendres morceaux d'oranges et de citrons, finement coupés, confits avec soin dans leur propre jus.

- Tendres sous la dent
- Goût naturel
- Excellente aptitude à la cuisson
- Belle couleur
- Pas trop sucrés

Disponible chez Pistor en seaux de 1 kg
40300 Surg.-Oranges semi-confites, 1 kg
40301 Surg.-Citrons semi-confits, 1 kg



Demandez des recettes et conseils spécialisés auprès de LA IBENSE

LA IBENSE S.A.

Aargauerstr. 1a - 8048 Zurich - T: 043 44 44 590 - F: 043 44 44 595 - www.laibense.ch - info@laibense.ch

LEISI

Naturellement bon – naturellement LEISI



Davantage d'infos sur www.LEISI.ch/gastro



FACEBOOK / MÉDIA SOCIAL POUR LES ENTREPRISES

Sensé ou insensé?

Facebook offre des opportunités aux entreprises

Facebook fait partie des pages Web les plus consultées du monde. Pas seulement des jeunes, en effet de plus en plus de personnes d'un âge déjà avancé sont enregistrées sur Facebook et utilisent régulièrement, voire quotidiennement, leur profil. Aujourd'hui plus de trois millions de Suisses font partie des utilisateurs du plus gros réseau social – et leur nombre continue d'augmenter. Si au départ le réseau était principalement utilisé à titre privé, on trouve aujourd'hui aussi de plus en plus de profils d'entreprises sur la plateforme. Pour beaucoup d'hôtels et de restaurants, il est déjà de bon ton d'être présents sur Facebook.

Internet a changé notre comportement

De nos jours, on ne peut guère plus se passer d'Internet dans la vie quotidienne. Celui qui recherche un bistrot pour un repas d'affaires ou une soirée agréable à deux, le fait en règle générale via Internet. En plus de portails d'évaluation tels que Tripadvisor, où les utilisateurs peuvent évaluer les restaurants, ce sont avant tout les propres sites Web et un profil d'entreprise sur Facebook qui servent de plateformes de marketing pour les établissements. Ainsi dans les profils d'entreprises sur Facebook de-

PISTOR SUR FACEBOOK

www.facebook.com/PistorFiletTino



L'actualité dans billet doux NO 126

Le charme de la région

Suchard Carrés & spécialités régionales

Les nouvelles idées de recettes associent les notes tendres des couvertures SUCHARD aux arômes savoureux des spécialités de différentes régions de Suisse. Découvrez cette création sur www.billetdoux.ch



granini®

LES MEILLEURS FRUITS

ABRICOTS
DU VALAIS



LE GOÛT
AUTHENTIQUE
DES ABRICOTS
100% VALAISANS,
RÉCOLTÉS ET
PRESSÉS SUR
PLACE.

puis peu, par exemple, les cartes de menus sont intégrées sous forme de documents PDF, pour rendre les clients potentiels attentifs au choix de l'établissement.

Adapter le contenu en fonction de la stratégie

Un objectif clair et une stratégie sont décisifs pour le succès d'une entreprise sur Facebook. Pour des entreprises Gastro, telles que des restaurants ou des hôtels, divers objectifs sont appropriés. En font par exemple partie: l'amélioration de la notoriété ou le suivi des relations avec les clients. Pour atteindre l'objectif fixé, les contenus sur le profil d'entreprise doivent être adaptés à ce dernier.

Peu de travail pour des messages couronnés de succès

Le contenu est le plus grand défi dans l'entretien du profil d'entreprise. Des publications prévues à l'avance devraient y figurer, tout comme des posts spontanés. Une panacée pour de bons contenus n'existe pas, par contre il y a plein d'exemples de contenus couronnés de succès. Les publications de l'hôtel Stern à Lucerne illustrent bien que leur création n'est pas forcément associée à beaucoup de travail.

Faire participer les clients grâce à des concours

Des concours simples et des tirages au sort sont particulièrement bien adaptés pour favoriser l'interaction avec les clients. Pour preuve, la pu-

blication du Restaurant Hiltl sur sa page de fans.

Le contenu est décisif

De bons contenus ne sont pas forcément liés à beaucoup de planification. De temps à autre un instantané fait avec le smartphone a un effet authentique et est en général bien apprécié. Toutefois, il ne faut pas sous-estimer le temps nécessaire pour l'entretien régulier de la page Facebook.

Conclusion: beaucoup de restaurants et d'hôtels sont actifs sur Facebook avec leurs propres profils et peuvent être de bons exemples pour votre mise en scène. Inspirez-vous en! 

PISTOR

De bons contenus ne sont pas forcément liés à beaucoup de planification.

5 bons exemples d'entreprises Gastro sur Facebook

- Hôtel Stern, Lucerne: <https://www.facebook.com/SternLuzern>
- Hôtel Heiden, Heiden AR: <https://www.facebook.com/HotelHeiden>
- kai sushi-bar, Zurich: <https://www.facebook.com/kaisushi.ch>
- Park Hôtel Weggis: <https://www.facebook.com/ParkHotelWeggisLucerne>
- Restaurant Hiltl, Zurich: <https://www.facebook.com/hiltl>



HÖCHSTE QUALITÄT, DIE NACH MEHR UMSATZ SCHMECKT –
QUALITÉ SUPÉRIEURE, DONC AUGMENTATION DES VENTES –

UNSER PASTA SORTIMENT FÜR BEGEISTERTE KUNDEN.

NOTRE ASSORTIMENT DE PÂTES POUR LES CLIENTS ENTHOUSIASTES.





UNITED-AGAINST-WASTE.CH

Transparence du gaspillage des denrées alimentaires

Conseils pour réduire la quantité des denrées alimentaires

Dans la consommation hors domicile – que ce soit dans la restauration, les cuisines d'hôpitaux et d'EMS ou de grandes sociétés de catering – vous observez quotidiennement la quantité de denrées alimentaires qui sont gaspillées. Parfois, cela passe inaperçu, lors du stockage et en cuisine, quelquefois c'est manifeste, lorsqu'il s'agit des restes des clients ou des patients. Nous vous recommandons, pour démarrer la réduction, d'effectuer un relevé séparé des déchets alimentaires dans votre établissement, selon les domaines suivants, dans un tableau Excel et durant un mois:

- Stockage: éventuellement réparti par stock de produits surgelés, frais et d'économat
- Cuisine: dépendant de l'établissement subdivisé selon les différents

départements (les déchets de production devraient être relevés séparément)

- Restes de la production: restes de la production en raison de la surproduction
- Restes de repas: restes provenant des repas des clients ou des patients

Identifier des potentiels

Lorsque vous aurez relevé les déchets alimentaires durant 4 semaines, vous verrez très clairement dans quels domaines vous avez combien de kilos de déchets alimentaires dans votre

VUE D'ENSEMBLE DES DÉCHETS

Permet d'économiser des coûts

établissement. Cette transparence facilite le développement, avec vos

collaborateurs, de solutions simples et rapidement efficaces. Sur la base des relevés dans la branche de la restauration, ainsi que des discussions avec les entreprises, il faut entamer des optimisations des principales causes dans les domaines suivants:

Stockage

- Organisation et gestion claire du stockage sur la base des dates de conservation.
- Planification des achats par catégorie de marchandises sur la base de votre choix de repas et de la fréquence de la clientèle.
- Vérifiez l'ampleur de votre choix de repas; plus il y a de variantes, plus grand sera le nombre d'articles que vous aurez à gérer. Vérifiez aussi si vous achetez les grandeurs d'emballages idéales pour votre établissement sur la base de votre utilisation.

Les chapelures et panades du spécialiste suisse des céréales et de la farine



BONVITA

Pour le profit de nos partenaires et le plaisir du consommateur. bonvita.ch

Production

- Vérifiez vos recettes – sont-elles toujours actuelles?
- Vérifiez votre planification quotidienne des quantités.
- Si vous proposez un buffet de salades à vos clients, vérifiez pour quelles variantes de salades il y a le plus d'excédents et adaptez éventuellement les tailles des saladiers.

Restes des repas:

- Adaptez la grandeur des portions en fonction de vos clients, les personnes âgées ou les patients préfèrent des portions plus petites.
- Dans des grands établissements, le fait d'adapter les couverts de service génère des économies rapides.
- Tenez compte des prévisions météorologiques dans votre planification de l'offre et/ou des quantités.
- Observez quels plats de l'offre de menus engendrent le plus de restes.

Améliorer les déroulements au sein de l'équipe

Il est très important que vous impliquiez vos collaborateurs à la cuisine, au service et aux achats dans l'élaboration et la mise en application des améliorations. Visualisez vos relevés sur le tableau noir et discutez du développement des chiffres de déchets. Vous verrez très rapidement dans votre propre entreprise que vous pouvez réaliser des économies substantielles de manière simple et avec persévérance, ce qui se répercutera sur la réduction des coûts. Parlez-en avec vos collègues de la profession et tirez profit des expériences d'autres entreprises ou informez-vous auprès de l'Association «United Against Waste» pour obtenir des outils pour effectuer les relevés ou des solutions déjà implantées.

Moins de déchets alimentaires est payant

Grâce à une réduction des déchets alimentaires, vous pouvez réaliser des

économies de coûts, améliorer votre marge et augmenter votre efficacité. En même temps, vous prenez des mesures capitales pour que les ressources, qui ne sont pas disponibles de manière illimitée sur notre terre, soient davantage protégées.

Les denrées alimentaires sont trop précieuses pour être jetées!

Nous ne pouvons pas fermer les yeux devant de telles images et défis. Chez Pistor, nous sommes convaincus que chacun doit faire partie de la solution pour obtenir un changement. Nous vivons dans un monde où les températures augmentent, où l'eau est rare et l'énergie est chère, où l'approvisionnement alimentaire à long terme est incertain et où l'écart entre les riches et les pauvres devient toujours plus grand.



PLUS D'INFORMATIONS

www.united-against-waste.ch

WANDER

gastro

Mousse neutral

Mousse neutre



Die ideale
Basis für salzige
und süsse Speisen.

La base idéale pour
des plats salés et sucrés.

Einfache kreative Rezepte:
Des recettes simples et originales:

www.dawa.ch



Régimes

Flexitarrien

Ovo-lacto-végétarien

Lacto-végétarien

Ovo-végétarien

Vegan

Crudivore

Mange

seulement deux à trois fois de la viande ou du poisson par semaine

pas de viande et de poisson

pas de viande, de poisson et d'œufs

pas de viande, de poisson et de produits laitiers

pas de viande, de poisson, de miel, de produits laitiers et d'œufs

pas d'animaux et pas de nourriture chauffée

LE VÉGÉTARISME

Régimes végétariens

Raisons des régimes

Les végétariens associent souvent, avec leur choix de régime, des motifs et des raisons d'ordre supérieur, qui se cachent derrière leur alimentation. Et elles sont généralement assez différentes. Les raisons les plus fréquentes sont: la santé, la protection de l'environnement, des raisons éthologiques, des raisons économiques, le problème de la faim dans le monde ou des croyances religieuses.

Types de végétarisme

Plus de 40 % des Suisses se disent être des flexitariens, toutefois plus de 2 % d'entre eux sont en fait des végétariens. Ces derniers se répartissent à leur tour en 50 % d'ovo-lacto-végé-

tariens, env. 30 % de lacto-végétariens et moins de 10 % se disent être des vegans. Le reste étant des autres types de végétarisme, tels que l'ovo-végétarien, le crudivore et autres. Ces groupes diffèrent sur la base des aliments mentionnés ci-dessus.

Symptômes de carence?

Pour éviter les carences, il faut, avec un mode de vie sans viande, être attentif à la pyramide alimentaire et à une sélection rigoureuse des aliments. En plus de noix, fruits et légumineuses, il devrait y avoir des produits au blé complet et des légumineuses, y compris des produits au soja, sur le plan de menu. Il est important de savoir qu'une alimentation végéta-

rienne peut être tout aussi saine – ou aussi malsaine – qu'une alimentation non végétarienne. L'équilibre et la variété sont cruciaux dans n'importe quel régime. Naturellement la composition d'un régime vegan est plus exigeante que toute autre alimentation végétarienne. Le régime de crudivore pur n'est pas recommandable. 

Conseil Internet

Vous trouvez d'autres articles sous:
www.pistor.ch/aliments



serviable et
agréable.