



TRANSGOURMET

COOK

Plaisirs alpins

INSPIRATION POUR LES
PROFESSIONNELS

NOVEMBRE | 2023





04

Simmentaler Original
Des Alpes vers le monde entier

07

Raclette bio
La nature du Valais

08

Truites suisses
Fermes, savoureuses, pauvres en graisse

10

Pisciculture de Vionnaz
Le paradis des truites

12

Spiritueux suisses
Des arômes montagnards corsés

14

Plateau de fromage de luxe
Accompagnement compris

16

Fumage
Le romantisme du feu de camp dans l'assiette

18

Pochage
Délicatement jusqu'au cœur fondant

20

Portrait: Kévin Villaret
Le plaisir panoramique

22

Miel Origine
Merci, petites abeilles noires

Le vrai goût des Alpes

Des prairies alpines verdoyantes, des ruisseaux de montagne cristallins, l'air pur de l'altitude – la recette idéale pour des arômes exceptionnels, des produits de qualité et des plats succulents avec une histoire. Bienvenue dans notre cuisine alpine!

ARTISANAT ET TRADITION

L'arc alpin s'étend sur environ 1'200 kilomètres. 1'200 kilomètres de nature, de pur plaisir et de tradition. Les Alpes débordent de vie en été, tandis que la quiétude y règne en hiver. L'idéal étant de savourer les Alpes dans son assiette aussi. Car l'univers alpin donne naissance à bien des produits, plus savoureux les uns que les autres.

Du bœuf Simmental à la truite de source, en passant par la raclette valaisanne, le miel d'abeille naturel et les spiritueux aux accents alpins, tous ces produits sont à l'honneur dans cette édition. Et, bien sûr, les mets que l'on peut concocter avec eux. Par ailleurs, la cuisine alpine transfrontalière est fortement ancrée dans la tradition, raison pour laquelle le plateau de fromage accompagnant le verre de vin après la randonnée ou les chaussons frits pour se revigorer au chalet de ski ne doivent pas manquer chez nous non plus.

Mais nous ne serions pas l'équipe Cook si nous n'allions pas toujours un peu plus loin. Prêts pour une excursion inspirante sur les hauteurs culinaires? Alors, je vous souhaite encore une excellente lecture et beaucoup de plaisir en testant nos recettes.

Alpinement vôtre,

Christoph Pop
Cuisinier de l'Équipe Compétence Culinaire



Simmentaler Original

SIMMENTALER ORIGINAL
ENTRECÔTE DE BŒUF

env. 2,5 kg

053580

prix du jour

SIMMENTALER ORIGINAL
CÔTE COUVERTE DE
BŒUF

env. 2,5 kg

053582

prix du jour



Recette

La race Simmental est robuste et donne une excellente qualité de lait et de viande. Il n'est donc pas étonnant qu'au départ de l'Oberland bernois, elle ait conquis toute la Suisse et des horizons plus lointains encore.

DEPUIS LES ALPES

Qui passe l'été à l'alpage mène souvent une vie ascétique tout en réalisant de grandes choses. La vache Simmental en est une parfaite illustration. Elle se contente de peu et respire pourtant le bien-être avec son pelage brun doré et sa tête blanche. En même temps, c'est une race spécialement robuste et synonyme de la meilleure qualité, à la fois du lait et de la viande.

... VERS LE MONDE ENTIER

Avec de telles qualités, il n'est guère étonnant que la vache Simmental ait depuis longtemps quitté l'Oberland bernois pour gagner le monde entier. Mais le mieux, c'est encore l'«Original» dans son environnement familial. En tant que race bovine suisse traditionnelle, la vache Simmental garantit dans notre pays une agriculture adaptée à l'environnement, concentrée sur les herbages et respectueuse des animaux.

LE PLAISIR SUISSE

Nos bovins Simmentaler Original sont élevés dans toute la Suisse, avec beaucoup d'exercice et du fourrage provenant de prairies et de pâturages suisses. Un élevage dans un environnement traditionnel avec une alimentation saine et savoureuse, qui garantit une viande au goût prononcé et juteux et donc un plaisir particulièrement suisse.

CÔTE COUVERTE DE BŒUF SIMMENTALER / PANAIS / LEVURE CUITE AU FOUR / JUS D'ÉCHALOTES

Ingrédients pour 10 portions

Côte couverte de bœuf Simmentaler
2 kg Simmentaler Original
Côte couverte de bœuf
50 g Romarin
100 ml Huile de colza
100 ml Beurre
Premium Sel de Murray River

Panais
1 kg Premium Panais
150 g Beurre
500 ml Bouillon de légumes, nature
20 g Bio Miel de fleurs
Sel
Poivre, noir

Croûtons
420 g Pain paysan
100 ml Huile de colza
100 g Beurre

Levure cuite au four
84 g Levure de boulanger, cube

Jus d'échalotes
500 g Échalotes
20 g Triple concentré de tomates
100 ml Vin de cuisine, rouge
2 Feuilles de laurier
100 ml Fond de veau
50 ml Huile de colza
100 ml Eau



Idée

**GRAND MÉTRAL
FENDANT
VALAIS AOC
PROVINS**

Suisse
Valais

633031

75 cl **13.90**

Recette



Peu de plats incarnent autant la cuisine alpine que la raclette. D'autant plus si le fromage est un produit naturel valaisan dont l'origine est protégée.

RACLETTE ORIGINE

Ingrédients pour 10 portions

Espuma de raclette chaud

100 g	Origine Bio Raclette du Valais AOP
150 g	Crème entière
100 g	Pommes de terre, Agria
50 g	Vin de cuisine, blanc

Pommes de terre à raclette

1 kg	Pommes de terre à raclette
200 g	Beurre

Relish de cornichons

50 g	Oignons
60 g	Sucre
5 g	Maïzena
60 ml	Premium Bio Vinaigre de pomme
5 g	Pommery Moutarde de Meaux
200 g	Natura Bio Cornichons

Chips de lard cru

90 g	Chermignon Lard cru du Valais en tranches, IGP, environ 20 tranches
------	---------------------------------------------------------------------

Raclette bio

AU LAIT CRU BIO ET NATUREL

Pour le Raclette du Valais bio AOP de notre gamme Origine, nous n'utilisons que du lait cru bio valaisan purement naturel. Une communauté d'exploitations produit le lait selon le cahier des charges du Bourgeon Bio. Le pâturage des animaux pendant une grande partie de l'année ainsi que l'affouragement au foin pendant les mois d'hiver font de ce produit naturel un produit indéniablement lié à son terroir. Voilà le fondement d'un véritable emblème valaisan. Le lait est livré frais tous les jours à la fromagerie Augstbord de Tourtemagne et chauffé délicatement à 32 degrés dans des cuves à fromage en cuivre – la même température que celle de la traite – tout en étant constamment remué.

UN ARÔME AUSSI PÉNÉTRANT DEMANDE DU TEMPS

Lors de la fabrication du fromage, on veille à ce que celui-ci contienne encore suffisamment d'eau. C'est essentiel pour que la raclette présente le fondant souhaité. Et c'est un gage de qualité aussi! Une fois que le fromage a atteint la fermeté voulue, il est pressé et estampillé de l'appellation d'origine. Après un bain de sel de 24 heures, il est entreposé pendant deux semaines dans la fromagerie sur du bois de sapin non raboté et soigné quotidiennement. Suivront encore quatre à cinq mois supplémentaires dans l'entrepôt central, temps nécessaire pour que le fromage développe tout son arôme et devienne un véritable Raclette du Valais. Inimitable, traditionnel, parfait et délicatement fondant.

ORIGINE RACLETTE BIO DU VALAIS AOP

ronde
1/2 meule, env. 2,5 kg

013612

kg **23.30**



VALDOR RACLETTE AOP BAGNES 4

1/2 meule d'env. 2,5 kg

013552

kg **21.30**

ALETSCHE RACLETTE

carrée
1/4 de meule d'env. 1,5 kg

013605

kg **23.50**

Truites suisses

La truite arc-en-ciel trouve son origine sur la côte pacifique de l'Amérique du Nord. Mais détrompez-vous, en Valais, elles grandissent dans des conditions de vie tout aussi idéales. Le résultat: un poisson Origine de qualité au label Swiss-Garantie.

FERMES, SAVOUREUSES, PAUVRES EN GRAISSE

Les truites arc-en-ciel aiment l'eau froide bien oxygénée. Un environnement qui assure leur bien-être - et une croissance lente. Cela se traduit par une chair de grande qualité, que ce soit celle de la truite arc-en-ciel ou de la truite saumonée, bien qu'il s'agisse en réalité du même poisson. L'unique différence réside dans la nourriture. Celle des truites saumonées contient des caroténoïdes naturels qui donnent à leur chair la couleur rose-orange

typique du saumon. De manière générale, l'alimentation est aussi déterminante pour obtenir un poisson de qualité. L'alimentation de nos truites Origine, à laquelle elles ont accès de façon autonome, est composée à 100% d'ingrédients naturels. Il en résulte une chair ferme, savoureuse et peu grasse, disponible sous forme de filets ou de poisson entier - frais du Valais.



L'ARBALÈTE
DÉZALEY AOC
TESTUZ

Suisse
Vaud

641911

70 cl 19.70

RITSCHERT À LA TRUITE SUISSE ET AU SARRASIN

Ingrédients pour 10 portions

Ritschert à la truite suisse

- 800 g Origine Filet de truite
- 20 ml Huile de colza
- 30 g Beurre
- Sel,
- 200 g Orge perlée
- 150 g Haricots blancs
- 250 g Oignons
- 15 g Ail
- 200 ml Natura Bio Bouillon de légumes
- 50 g Livèche
- 200 ml Natura Bio Crème entière
- 100 g Poireau, vert

- 200 g Origine Gygax Lard à cuire
- 200 g Brunoise mélangée
- Sel,
- Poivre, noir
- 100 g Sarrasin
- 400 ml Huile de tournesol
- 50 g Raifort, frais
- Herbes et fleurs de saison, décoration

Recette



ORIGINE
FILET DE TRUITE SAUMONÉE

avec peau, pauvre en arêtes
env. 130-200 g
élevage, Suisse
env. 600 g

054536

kg 33.80

ORIGINE
FILET DE TRUITE BLANCHE

avec peau, pauvre en arêtes
env. 120-150 g
élevage, Suisse
env. 600 g

054535

kg 32.90

Ce ragoût est un classique de la cuisine slovène et autrichienne, un plat typique des Alpes. En utilisant de la truite à la place d'une garniture de viande, le ritschert prend une toute autre saveur.



Le paradis de la truite



Christophe Cohendet, directeur

Un matin d'hiver ensoleillé dans le Bas-Valais. Au loin, la vue s'ouvre sur les Alpes. Devant nous, dans l'eau claire, des truites font tranquillement leur ronde.

ICI, ON ÉLÈVE DES POISSONS DEPUIS 40 ANS

Nous sommes en visite à la Pisciculture de Vionnaz, le plus grand élevage de truites de Suisse. On élève des poissons à Vionnaz depuis bientôt 40 ans. Aujourd'hui, la ferme piscicole abrite un total de 13,5 millions de poissons. On est loin d'une grande entreprise pourtant. Seule une dizaine de personnes y sont actives pour s'occuper notamment des vingt bassins ronds et des quatre canaux de prégrossissement qui offrent un espace de vie total de 4'000 mètres cubes. Un habitat avec des conditions identiques à celles de la côte pacifique de l'Amérique du Nord, patrie d'origine de la truite arc-en-ciel.



EAU FROIDE ET RICHE EN OXYGÈNE

Les bassins sont protégés par des filets, de sorte que les poissons n'ont pas à craindre les oiseaux, tandis que des voiles d'ombrage garantissent pour leur part des petits coins d'ombre. Les poissons ne risquent de toute façon pas d'avoir chaud: l'eau des bassins provient d'un petit lac alimenté par une source d'eau potable. En hiver, l'eau est à 5 degrés tandis qu'en été, la température monte à environ 10 degrés. L'eau n'est certes pas salée comme celle du Pacifique, mais elle est aussi très riche en oxygène grâce à l'apport d'oxygène liquide. Et elle est propre. La qualité de l'eau est en effet régulièrement contrôlée afin que les truites demeurent en bonne santé et que les bassins restent propres.

UNE VIE D'ÉLEVAGE PAISIBLE

Les truites grandissent triées par taille, afin qu'elles puissent passer une vie d'élevage paisible entre elles. Et la densité de population dans les bassins est très faible par rapport à l'étranger. Cette densité est d'ailleurs régulée par la loi et fait l'objet de contrôles réguliers. Un autre facteur important pour le bien-être des poissons est la nourriture; elle est faite de pellets composés à 100% d'ingrédients naturels. Les poissons peuvent même se nourrir eux-mêmes grâce à un tonneau suspendu au-dessus des bassins. Chaque fois que les poissons tirent sur une ficelle sous le tonneau, de la nourriture tombe dans l'eau.

DU VALAIS À TOUTE LA SUISSE

À un âge variant de 14 à 20 mois, les truites sont d'abord étourdies électriquement avant d'être transformées. Une partie des poissons sont coupés en deux et incisés mécaniquement, puis filetés, nettoyés et désarêtés à la main. Mais les truites sont aussi vendues entières dans un petit magasin qui jouit d'une grande popularité auprès de la population locale. Fort heureusement, la pisciculture de Vionnaz travaille aussi avec des partenaires de distribution comme Transgourmet/Prodega. Ainsi, toute la Suisse peut profiter des truites arc-en-ciel et saumonées du Valais.

ORIGINE TRUITE SAUMONÉE

env. 400-600 g
élevage, Suisse
env. 1,5 kg

054314 kg 20.90

ORIGINE TRUITE BLANCHE

env. 250-300 g
élevage, Suisse
env. 1,5 kg

054315 kg 20.90



CRÈME BRÛLÉE AU WHISKY

La liqueur de whisky Langatun Gold Cream rappelle, déjà par ses arômes, une crème brûlée. La base idéale pour une crème brûlée vraiment dorée.

Ingrédients pour 10 portions

Crème brûlée

550 ml Natura Bio Crème entière
390 ml Natura Bio Lait entier
600 ml Langatun Gold Cream
12 Bio Œufs, Suisse
85 g Natura Bio Sucre de canne
Premium Fèves tonka

100 g Natura Bio Sucre de canne

Préparation

Crème brûlée

Chauffer le lait et la crème et y incorporer la Langatun Gold Cream. Assaisonner avec de la fève tonka râpée. Clarifier les œufs et battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient blancs et mousseux. Incorporer peu à peu le mélange lait-crème à la masse d'œufs et réserver au frais.

Verser la masse dans des petits moules résistants à la chaleur et faire prendre au four à 150°C. Pour augmenter l'humidité de l'air, placer un moule contenant environ 500 millilitres d'eau dans le four. Caraméliser les ramequins refroidis avec du sucre de canne avant de servir.



PARFAIT AU HEUSCHNAPS

Ingrédients pour 10 portions

Parfait glacé

380 g Œuf entier
292 g Sucre
170 ml Heuschnaps
600 ml Natura Bio Crème entière
Poudre de cacao

Préparation

Parfait glacé

Plier en deux le papier sulfurisé et le découper en bandes. Enrouler les bandes autour des moules et les fixer avec des trombones de manière à ce que la masse puisse être versée plus tard à environ 1 centimètre au-dessus du bord du moule.

Battre les œufs et le sucre dans un bol au bain-marie chaud. Attention: le bain-marie ne doit pas bouillir et la masse doit être chaude (60°C), mais pas brûlante. Ensuite, battre la masse à froid sur de l'eau glacée.

Incorporer l'alcool, puis la crème fouettée en deux fois en la mélangeant délicatement. Verser dans les moules et laisser congeler pendant 7 heures au congélateur.

Sortir le parfait du congélateur 20 minutes avant de le servir, retirer le papier sulfurisé et saupoudrer de cacao en poudre.

La recette du Heuschnaps a été jalousement gardée de génération en génération. Seules les personnes intronisées ont eu accès au secret de sa composition.

Spiritueux suisses

Le meilleur foin des prairies locales, de l'eau de source pure, des herbes alpines épicées ou les baies les plus fines – de nombreux spiritueux diffusent également les arômes de la Suisse dans le monde entier. La base idéale pour une cuisine alpine avec un petit coup de fouet.



LANGATUN
SINGLE MALT CREAM LIQUEUR
GOLD CREAM

611431 50 cl/18% Vol. 20.90



FASSBIND
VIEILLE FRAMBOISE

696721 70 cl/40% Vol. 38.90



HEUSCHNAPS
LIQUEUR AUX HERBES

616230 50 cl/25% Vol. 36.50

Plateau de fromage «de luxe»

Après une randonnée ou des emplettes, la visite d'un alpage ou d'un musée, sur le buffet du petit-déjeuner ou sur la carte des desserts: un plateau de fromages est toujours une expérience, visuelle et culinaire.

De nombreux alpages suisses produisent du fromage tout au long de l'été. Il semble donc évident qu'un plateau de fromages ne peut pas manquer dans la cuisine alpine. La richesse des différentes sortes est si grande que l'on pourrait facilement remplir un plateau rien que de fromages d'alpage. Mais le reste de la Suisse et les pays alpins environnants ont également beaucoup à offrir. Le défi consiste à proposer un choix varié qui surprenne sans en faire trop. L'accompagnement adéquat joue également un rôle décisif. Presque tout est permis. Mais exclusivement de la qualité.

L'ETIVAZ FROMAGE D'ALPAGE AOP

Suisse
1/6 de meule d'env. 1,25 kg
010627 kg 27.15

CHÂTEAU SOLEIL ST-EMILION AOC

France
Bordeaux
640841 75 cl 24.00



FROMAGE DE MONTAGNE «LAC NOIR»

1/6 de meule env. 750 g
011396 kg 21.50

APPENZELLER

Extra-fort
1/6 de meule env. 800 g
010926 kg 18.40

GERMAIN EPOISSES AOP

au marc
020291 250 g 7.40

BRIE AUX TRUFFES

1/2 meule env. 750 g
012552 kg 30.40

LE RUSTIQUE PETIT MUNSTER

50% de matière grasse sur extrait sec
021361 200 g 4.95

WIBERG CHUTNEY COURGE-POMME

Autriche
595090 390 g 10.40



Recette



SANDRE RÔTI ET FUMÉ / BOUILLON DE SHIITAKÉS / CANNELLONI AU CÉLERI ET AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 10 portions

Sandre

1,5 kg	Filet de sandre, avec peau
100 ml	Huile de colza
100 g	Origine Beurre de montagne
	Sel
	Poivre, noir

Essence de shiitakés

500 g	Shiitakés, séchés
100 g	Oignons
100 g	Carottes
100 g	Poireaux
5 l	Eau
2	Limes

Cannelloni au céleri et aux champignons

1 kg	Céleri-pomme
1 kg	Champignons de Paris, blancs
100 g	Échalotes
100 g	Beurre
10 ml	Sherry
70 ml	Crème entière

Crunch aux noix

200 g	Cerneaux de noix, cassés
40 g	Persil, plat

Le romantisme du feu de camp dans l'assiette

Il n'y a pas si longtemps, on cuisinait encore exclusivement avec du feu, et le fumage était une méthode de conservation indispensable à la survie. Aujourd'hui, les choses ont bien changé. Mais l'enthousiasme pour les arômes fumés dans l'assiette, lui, est resté intact.

TRÈS CHAUD, CHAUD OU FROID

Un feu de camp dans la cuisine du restaurant? Heureusement, il existe d'autres possibilités, du fumoir au pistolet à fumer. Il est également important de savoir si le fumage doit se faire très chaud, à chaud ou à froid. Le fumage très chaud est le plus rapide, lorsque la température est supérieure à 50 degrés. Si l'on reste en dessous de ces 50 degrés, on parle généralement de fumage à chaud, une méthode un peu plus douce. Lors de ce processus, la viande, le poisson (ou le fromage) sont cuits délicatement. Cela apporte, outre un noble arôme de fumée, une consistance savoureuse. Il ne faut pas non plus sous-estimer le choix du bois et de l'arôme pour le fumage: chêne, cerisier, hêtre, pommier, aulne et bien d'autres encore – tous confèrent un arôme rustique mais chaque fois différent.

POUR UN ARÔME DE FUMÉE PUISSANT

Contrairement au fumage très chaud ou à chaud, le fumage à froid ne s'occupe pas de la cuisson. Au contraire, les températures ne dépassent généralement pas 20 à 25 degrés, parfois moins. Pour le fumage à froid, il existe d'autres moyens, petits ou grands. Le pistolet à fumer par exemple, comme celui que nous utilisons dans notre recette de sandre. Le fumage à froid demande un peu plus de temps, mais l'arôme de fumée transmis à la viande, au poisson ou à d'autres aliments est particulièrement puissant. À tel point que nombreux sont ceux qui laissent d'abord reposer un peu les aliments fumés avant de les servir. Mais selon la recette ou l'effet de surprise souhaité, on peut se permettre un fumage intense. Comme si l'on était assis devant un feu de camp.



Une soupe classique dont on remarque immédiatement le savoir-faire élaboré, tant au niveau visuel que gustatif. Les quenelles à la semoule l'anoblissent et font revivre des souvenirs.



Délicatement jusqu'au cœur fondant

Pour que le résultat fonde en douceur sur la langue, le pochage demande non seulement beaucoup d'habileté, mais aussi de la sensibilité.

Le pochage est principalement connu pour les œufs. En effet, lorsque l'œuf est entamé par l'hôte et que le jaune s'écoule lentement sur le plat, c'est un moment culinaire fort mais aussi un régal pour les yeux. Avec une température de cuisson basse de 65 à 75 degrés, le pochage est également idéal pour le poisson, par exemple. Ou pour les légumes qui, grâce à la cuisson douce, deviennent particulièrement tendres et restent riches en substances nutritives. Nous nous tournons ici vers le pochage pour un véritable classique: les Griessnockerl de la cuisine austro-bavaroise. Il s'agit de faire pocher une pâte à choux à base de semoule de blé dur dans un bouillon. Ces quenelles peuvent être servies comme garniture de soupe ou, sautées dans du beurre moussant, comme accompagnement de poisson ou de viande. Un délice moelleux issu de la cuisine alpine internationale.

SOUPE AUX QUENELLES À LA SEMOULE

Ingrédients pour 10 portions

Soupe

- 2 kg Origine Bœuf de pâturage Bouilli, poitrine
- 1 kg Os à moelle, long, coupé en deux
- 4 Oignons
- 15 g Baies de genièvre
- 10 g Feuille de laurier
- 15 g Poivre, noir
- 5 g Wiberg Piment, entier
- 10 g Wiberg Macis, entier
- Noix muscade, entière
- 250 g Natura Bio Carottes
- 300 g Natura Bio Céleri-pomme
- 200 g Natura Bio Poireau
- 50 g Livèche
- Sel

Quenelles à la semoule

- 1 l Natura Bio Lait entier
- 350 g Natura Bio Semoule de blé dur
- 100 g Natura Bio Farine d'épeautre, claire
- 6 Bio Œufs, Suisse
- Noix muscade
- Sel



Recette

Portrait Kévin Villaret



«La diversité
me fascine ici»

Pourquoi avez-vous opté pour la gastronomie en montagne?

Il suffit de mettre le nez dehors, et nous trouvons presque tout ce dont nous avons besoin. Champignons, herbes, essences de bois pour le fumage et bien d'autres choses. La diversité me fascine ici.

Où achetez-vous les produits que vous ne trouvez pas sur le pas de votre porte?

Nous travaillons avec de nombreux petits producteurs près de chez nous, ici en haut, ou dans la vallée. J'apprécie aussi me fournir chez Prodega. Je trouve que les assortiments Origine et Natura bio sont vraiment top.

Où trouvez-vous l'inspiration pour votre cuisine?

Un peu partout. Le magazine Cook, entre autres, nous aide aussi à rester au courant. Par ailleurs, la nature offre bien sûr une source d'inspiration on ne peut plus pure. Tout cela nous conduit à un œuf à 64 degrés avec une espuma de foin ou un beurre fumé aux aiguilles de sapin. Le rythme de la nature oriente aussi l'offre du menu.

Vous ressentez probablement aussi la saisonnalité dans le taux d'occupation?

Ici, mon objectif était dès le départ d'être le plus constant possible. Bien sûr, l'hiver reste notre activité principale, mais nous sommes désormais aussi assez bien fréquentés en été.

Les 13 points Gault&Millau n'y sont probablement pas pour rien?

Tout à fait. Je suis très fier que ma partenaire et moi y soyons parvenus, avec toute l'équipe. C'est un honneur, au même titre que la mention dans le Guide Michelin. Mais je pense que nous pouvons faire encore mieux. À force de travail, nous nous hissons toujours plus haut et nous nous améliorons d'une année à l'autre.

Au restaurant Ô Bois Sauvage, en Valais, les hôtes jouissent d'une magnifique vue panoramique sur le Val d'Hérens. Mais la splendeur des Alpes, Kévin Villaret la présente aussi dans l'assiette de ses hôtes.

LA NATURE A BEAUCOUP À OFFRIR

Depuis quatre ans, Kévin Villaret conquiert les sommets culinaires au restaurant Ô Bois Sauvage, situé au centre des Masses, à quelques minutes d'Hérémence. Et ce, au sens propre: à environ 1'500 mètres d'altitude, il cuisine avec des produits locaux, de saison et durables - voire issus de son propre jardin en permaculture. «D'une façon générale, je porte toute mon attention sur la verdure», explique Kévin Villaret. «En fin de compte, la nature ici en haut a beaucoup à offrir à cet égard.» Le jeune cuisinier travaille ainsi beaucoup avec des légumes et des herbes, mais aussi parfois avec des aiguilles de sapin ou même du foin. Il combine les arômes qu'il trouve pour ainsi dire sur le pas de sa porte, par exemple avec des fromages de montagne de petits producteurs ou du bœuf de pâturage et de la truite valaisanne de l'assortiment Origine de Transgourmet. Une cuisine moderne et créative qui n'a pas traîné à être récompensée par 13 points Gault&Millau.

DE GRANDES AMBITIONS

Le restaurant, rénové et doté d'un étage supplémentaire en 2015, compte quarante places assises. Outre la clientèle locale bien fournie, nombreux sont les touristes qui apprécient aussi la cuisine alpine de Ô Bois Sauvage car, ne l'oublions pas, le restaurant se trouve à quelques encablures à peine du domaine skiable des 4 Vallées. Les créations de l'équipe de cuisine, composée de trois personnes, attirent par ailleurs de plus en plus d'épicuriens qui font spécialement le voyage de Lausanne ou de Neuchâtel jusqu'en Valais pour se faire dorloter gastronomiquement. Cela permet de réduire la dépendance vis-à-vis de la saison d'hiver, de même que l'offre de location exclusive de l'ensemble des locaux pour des événements comme des séminaires, des mariages ou des petits événements. «Mais le cœur de notre activité reste la restauration», assure Kévin Villaret, qui nourrit encore de grandes ambitions. «Depuis cette année, nous avons l'honneur de figurer dans le Guide Michelin. La prochaine étape serait maintenant d'obtenir une étoile, plus spécialement encore une étoile verte.»



Vous trouverez l'interview complète ici!

TRUFO MIEL À LA TRUFFE

Hongrie

103260 130 g 11.50



LA SIXIEME EPICE PREMIUM MIEL DE MONTAGNE SUISSE

412820 285 g 15.95



LA SIXIEME EPICE PREMIUM MIEL DE FLEURS D'ORANGER

Espagne

412790 285 g 13.95



ORIGINE MIEL D'ABEILLE NOIRE

101720 500 g 23.60



Merci, petites abeilles noires

La cuisine alpine repose notamment sur sa nature intacte. Les abeilles jouent un rôle essentiel à cet égard. La pionnière de toutes les abeilles mellifères du nord des Alpes est l'abeille noire. Un insecte unique qui nous procure une joie sucrée.

RENDONS À L'ABEILLE NOIRE CE QUI APPARTIENT À L'ABEILLE NOIRE!

Elle est la pionnière de toutes les abeilles mellifères du nord des Alpes: l'abeille noire, notre plus ancienne race d'abeilles mellifères indigènes. Sa carapace caractéristique montre à elle seule à quel point elle s'est bien adaptée au climat local. Celle-ci est noire et se réchauffe donc rapidement, ce qui lui permet d'être active même lorsque les températures sont plus basses. Mais d'autres caractéristiques montrent aussi son adaptation à la nature: en hiver, elle observe une longue pause de nidification et pollinise volontiers les plantes à fleurs sauvages. Ainsi, elle fait non seulement partie de notre patrimoine culturel, mais elle contribue également à le préserver et présente un grand intérêt écologique. Sa pérennité est donc d'autant plus importante, mais elle est malheureusement aujourd'hui menacée car l'introduction d'autres espèces l'a de plus en plus évincée de nombreuses régions.

QUEL TRAVAIL POUR UN KILO DE MIEL!

Avec notre miel Origine, nous encourageons aussi la préservation de l'abeille noire. Pour ce faire, les apiculteurs doivent procéder avec le plus grand soin. Par exemple, lors de la récolte du miel. Le miel ne peut être prélevé que lorsque les besoins pour l'alimentation de la colonie sont couverts. Une telle colonie d'abeilles se compose de la reine, d'environ 40 000 abeilles ouvrières ainsi que de faux-bourdons. La tâche de l'abeille ouvrière femelle dépend de son âge. Après 20 jours, elle devient une abeille volante, récolte du pollen sur ses pattes arrière et aspire le nectar avec sa trompe, qui sera stocké dans son estomac à miel. L'abeille transporte ainsi plus de la moitié de son poids et fait quatre fois le tour de la terre pour produire un kilogramme de miel! Ce n'est pas pour rien que le miel est aussi appelé l'or liquide. Mais pour notre dessert, nous nous sommes permis d'en prendre un peu. Avec tout le respect qui leur est dû, bien sûr. Merci beaucoup, chères petites abeilles noires.

Un dessert qui n'a l'air de rien à première vue, mais qui réunit plusieurs arômes typiques des Alpes et qui sait enthousiasmer avec des combinaisons extraordinaires.



Dessert au miel
Recette





Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Édition Novembre 2023

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives. Les prix indiqués sont ceux du libre-service en gros. Vous trouverez les prix actuels de la livraison en gros sur notre magasin en ligne. Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.

imprimé en
suisse