

Communiqué de presse

Sihlquai 255
Postfach 1977, 8031 Zürich
info@carnasuisse.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Un livre de recettes à accrocher au mur – le Calendrier des bouchers 2017 en guise de guide pour un voyage d'une année sur l'Olympe culinaire de la gastronomie suisse:

Bernard et Guy Ravet présentent l'art culinaire à son plus haut niveau – gratuitement et facile à imiter

Zurich, le 28 novembre 2016 – Chaque année, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV publie le Calendrier des bouchers. Année après année, l'élite des grands cuisiniers suisses nous permettent de regarder par-dessus leur épaule et révèlent au grand public leur savoir-faire sous la forme de recettes innovantes et faciles à exécuter. Avec ses magnifiques photographies et ses douze recettes décrites dans le détail, le Calendrier des bouchers est bien plus que ce que laisse supposer ce simple nom. Il atteint la qualité d'un livre de cuisine de grande classe que l'on peut, si on le souhaite, accrocher simplement au mur dans la cuisine où, pendant toute l'année, il sera une importante source d'idées pour des plaisirs culinaires irrésistibles. Le calendrier 2017 est consacré aux deux grands chefs Bernard et Guy Ravet de l'Hotel-Restaurant L'Ermitage à Vufflens-le-Château. Ils ont été précédés dans ce rôle par deux autres grands artistes des cuisines, Vreni Giger en 2015 et Martin Surbeck en 2016. Et comme toujours cette collection de recettes magnifiquement illustrée est disponible gratuitement dans les boucheries-charcuteries qui participent à l'action.

Depuis 24 ans dans la «Champions League» culinaire

Dans toute la Suisse il y a tout juste six grands chefs dont le restaurant a obtenu 19 points dans le célèbre guide gastronomique Gault&Millau. Et un seul de ces hauts-lieux de la gastronomie, [l'Hôtel-restaurant L'Ermitage](#) tenu à [Vufflens-le-Château](#), dans le canton de Vaud, par Ruth et Bernard Ravet, est parvenu jusqu'ici à maintenir ce niveau pendant 24 années de suite. Sans oublier qu'il a aussi une étoile au Michelin ainsi que d'innombrables autres distinctions et prix. Ce restaurant, niché dans un lieu idyllique, est fréquenté non seulement par des gourmets et des «people». Il arrive même que l'on y croise des chefs d'Etat, couronnés ou non. Cet hôtel-restaurant est géré comme une véritable entreprise familiale par Bernard et Ruth Ravet avec deux de leurs trois enfants adultes, Nathalie (administration et sommelière) et Guy (cuisine), tous deux ayant accompli une formation professionnelle dans la gastronomie.

C'est donc son fils Guy qui se trouve désormais aux fourneaux de l'Ermitage aux côtés du grand chef Bernard Ravet, qui est né et a grandi en Bourgogne et qui est installé en Suisse depuis 1964. Lui aussi avait appris son métier les fondements du métier entre autres dans l'entreprise familiale où il a marché dans les pas de son talentueux père, un chef maintes fois décoré. Ensemble, ces deux maîtres-queux ont créé pour le Calendrier des bouchers 2017 douze plats à base de viande et de poisson dont le raffinement auquel on pouvait s'attendre est associé à une relative simplicité pour le cuisinier amateur. Le nom de ces mets laissent entrevoir le niveau de raffinement que l'on peut en attendre. Pour le mois de janvier la proposition des Ravet père et fils s'intitule «Macreuse de palette de bœuf braisée au garanoir, mousseline beurrée de charlottes persillée». Pour mars ils nous recommandent «Filet de féra étuvé avec du thym citron, risotto de petits pois doublement écossés» et sur la feuille du mois d'avril la recette détaillée «Cuisseau de chevreau aux graines de moutarde, morilles et fèves» est proposée aux cuisinières et cuisiniers curieux de faire une expérience nouvelle.

Toute personne qui souhaite tenter sa chance avec les directives pour ces plaisirs culinaires trouvera sur la feuille du mois non seulement une marche à suivre détaillée, mais également une magnifique photographie du plat une fois terminé. L'UPSVM produit ce calendrier chaque année à l'intention de ses membres de la boucherie artisanale qui à leur tour proposent ce véritable livre d'images culinaires en décembre comme cadeau à leurs clients, souvent accompagné d'un bon d'achat. Disponible en français et en allemand, ce calendrier est publié à quelque 55'000 exemplaires et on le trouve dans tout le pays auprès de quelque 300 boucheries-charcuteries qui participent à la campagne

Contacts avec les médias: Elias Welti, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, 044 250 70 64, e.welti@carnasuisse.ch

Service de presse et illustrations : Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann, Tél.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, courriel: contact@huber-partner.com