

Pulpe

LE MAGAZINE QUI FAIT LA PART BELLE AUX FOURNISSEURS
ET À LA POLITIQUE D'APPROVISIONNEMENT D'ELDORA

NUMÉRO 2
AUTOMNE 2017

PAS SI COURGES, LES CUCURBITACÉES
LES FABULEUX AGRUMES DE NIELS RODIN
MANGER POUR SE FAIRE DU BIEN
L'ART DE RASSIR

A photograph of a forest path covered in fallen autumn leaves, with sunlight filtering through the trees. The scene is bathed in warm, golden light, creating a bokeh effect with the leaves and branches. The path leads into the distance, flanked by tall trees with dense foliage.

ET SI L'AUTOMNE ÉTAIT LA
PLUS BELLE DES SAISONS ?

Editorial

Petit, comme beaucoup d'enfants, je me réjouissais de l'arrivée de l'été. Cette période joyeuse était synonyme de vacances, de soleil chaud et généreux, de baignades et de détente. Hélas, comme le dit si bien le dicton, « toute bonne chose a une fin » et c'est avec une certaine tristesse que je voyais l'été céder progressivement sa place à l'automne, synonyme de retour en salle de classe, de froid, de manteau et d'écharpe. Une saison qui n'aurait rien de bien réjouissant.

Pourtant, l'automne recèle tant de beautés et a tellement à nous offrir ! Et plus le temps passe et plus je le préfère à l'été. Octobre, novembre et décembre font partie des mal-aimés du calendrier alors, qu'en fait, il suffit d'être attentif pour découvrir avec délectation leurs trésors cachés.

Dans la nature, il est synonyme de repos pour les plantes et les fleurs. Mais dans notre monde moderne, peu de choses s'achèvent et beaucoup d'entre elles naissent durant cette saison. Je trouve ce paradoxe particulièrement beau. Là où les feuilles d'or et de carmin tombent peu à peu dans les jardins, les rues et les champs, une nouvelle année de travail commence avec toutes les bonnes résolutions et l'espoir qu'elle suscite. Oui, cela peut paraître contradictoire, mais je pense que l'automne est bien la saison d'un certain renouveau.

Dans un registre plus gastronomique, les gourmets savent que c'est l'époque idéale pour déguster les champignons, les pommes, le raisin, les poires et les marrons chauds. La nature offre une telle diversité d'aliments qu'elle contribue, grâce aux plaisirs de la table, à en faire une des plus festives de l'année. Chez Eldora, nous en profitons pleinement.

Nos fournisseurs se réjouissent tout autant de l'automne. Conscients que ce cycle magnifique rime avec gastronomie, ils nous livrent chaque jour ce que la nature offre de plus beau durant ces trois mois : gibier, saucisse aux choux, vacherin et courge sous toutes ses formes ; ce sont certains d'entre eux que je vous invite à découvrir, en parcourant les pages de la deuxième édition du magazine Pulpe.

Outre les produits de saison, Pulpe fait aussi la part belle aux professionnels de la cuisine d'Eldora. Nous apprécions de compter sur des personnes compétentes, capables d'en révéler les saveurs dans des mets subtils. Leur culture culinaire, leur diversité et leurs origines sont une richesse pour notre entreprise et nous en sommes très heureux. Sans aucun doute, en compagnie de nos fournisseurs et de nos talentueux cuisiniers et cuisinières, vous apprécierez l'automne. Car chez Eldora, nous aimons faire rimer cette saison avec gastronomie et délices gourmands.

Bonne lecture à vous !



ANDREW GORDON
DIRECTEUR GÉNÉRAL
DU GROUPE ELDORA

Sommaire

6

Saucisse aux choux

La choucho des gourmets

10

Opaline

Des jus et limonades à
la santé de la nature

14

Pâtisserie & formation

Des douceurs hautes en couleurs

20

Vacherin Mont-d'Or

Star de la Vallée

28

Voyage culinaire

Destination Pérou

32

Mérot Viandes

L'art de rassir

38

Végétal à l'étal

Pas si courges, les cucurbitacées





44

La Côte AOC

L'aristocratique
Château Saint-Vincent

48

Développement durable

Une question d'avenir

50

Zéro gaspi

Sacapoub et ses compères à l'école

54

Fruits rares

Les fabuleux agrumes de Niels Rodin

58

Santé

Manger pour se faire du bien

62

Le foie gras

Un mets festif

66

Gastronomie

Le Vallon, relais des gourmets

70

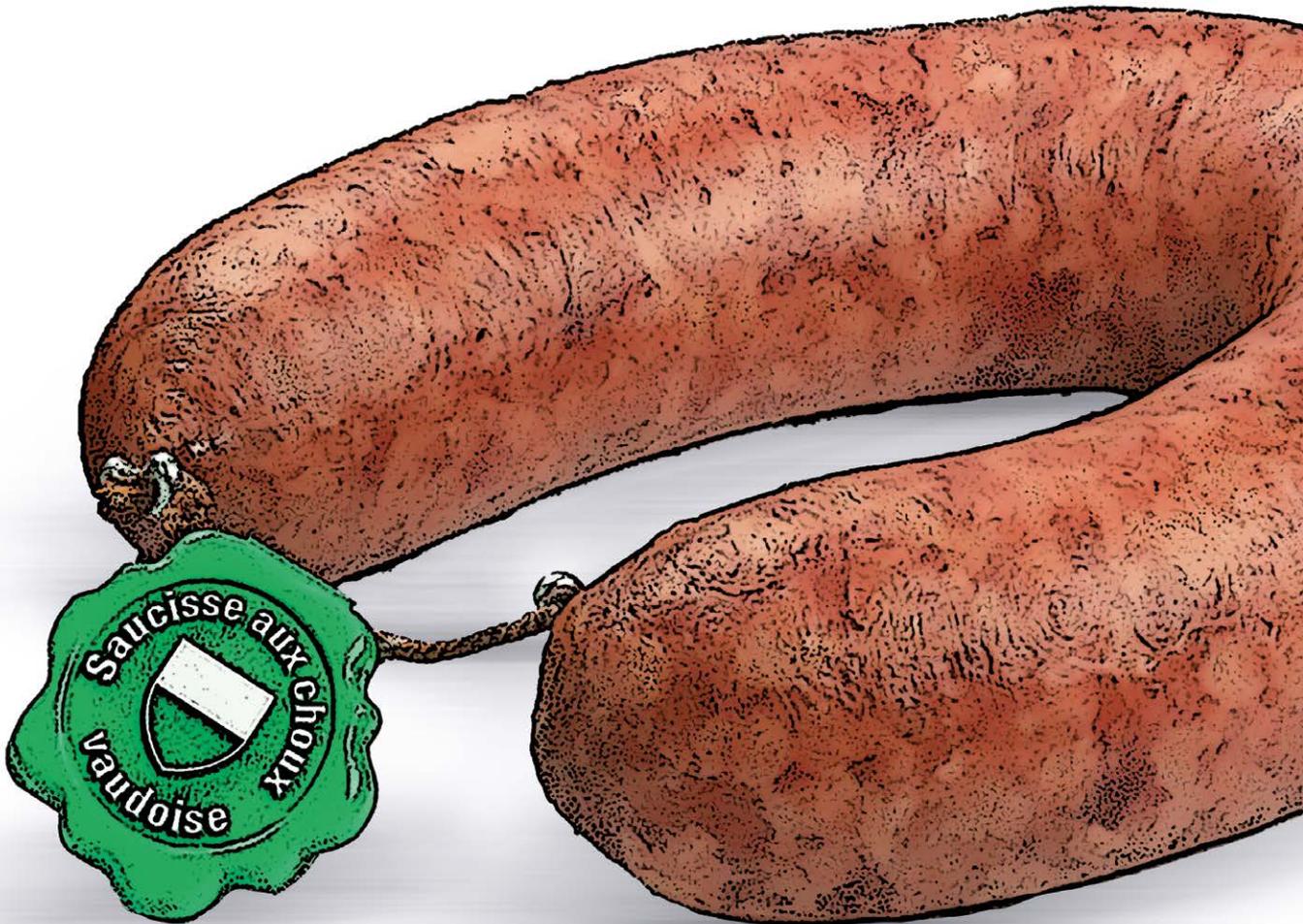
Achats durables

La preuve par la lasagne

Saucisse aux choux

LA CHOUCOU DES GOURMETS

On la déguste à l'automne et en hiver. En papet, ou revisitée, elle sait séduire les plus fins palais.



Évoquer la saucisse aux choux, c'est parler au cœur de tous les Romands. Véritable emblème du canton de Vaud, cette spécialité saisonnière se déguste principalement de septembre à avril, souvent accompagnée d'un fameux papet aux poireaux et pommes de terre et d'un bon verre de chasselas.

«Jusqu'au XIX^e siècle, la viande de porc est une denrée rare et chère dans le Pays de Vaud.»

Depuis 2004, la saucisse aux choux bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP) et ne peut être fabriquée que dans le canton de Vaud avec de la viande issue de porcs nés, engraisés et abattus en Suisse. On compte une quarantaine de bouchers petits ou grands qui en fabriquent dans le canton.

Le cahier des charges de l'IGP est très précis. Hormis la viande de porc et le chou, il admet ail, coriandre, muscade, macis, girofle et anis, en plus du sel et du poivre. Le tout est haché, pétri avant d'être «poussé» dans les boyaux de bœuf courbes, qui donneront la forme caractéristique de boucle.

CHAQUE ÉPOQUE SA LÉGENDE

Selon l'histoire que l'on choisit, cette saucisse aurait été fabriquée pour la première fois en l'an 879. À cette époque l'empereur Charles le Gros, Duc d'Alamannie, est de passage à Orbe afin de résoudre un litige concernant une succession. Son séjour se prolongeant, la viande se raréfia. C'est alors que surgit l'idée d'allonger les saucisses avec du chou.

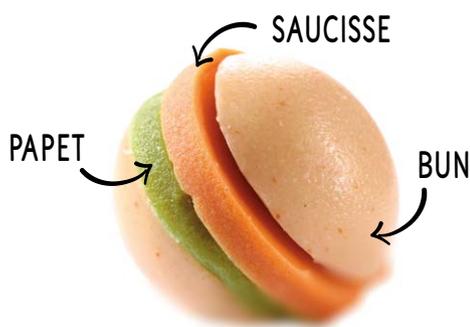
La deuxième version attribue l'invention de cette noble saucisse à Charles le Téméraire. Afin de nourrir ses soldats lors de la bataille de Grandson (1476), il aurait eu l'idée d'enrichir la chair à saucisse avec du chou.

Il est cependant probable que cette saucisse soit plus récente que ça. En effet, jusqu'au XIX^e siècle, la viande de porc est une denrée rare et chère dans le Pays de Vaud. Le cochon et l'homme étant omnivores, il restait tout au plus quelques déchets de cuisine pour nourrir un cochon dans les familles les plus aisées, mais certainement pas pour en faire élevage. La naissance de cette spécialité serait plutôt à mettre en relation avec l'avènement du fumage comme mode de conservation.

SOURCE: PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE.

PARFAITE EN TEXTURE MODIFIÉE

Pour Valentin Lourenço, responsable de restaurant à l'institution de Béthanie à Lausanne, la saucisse aux choux est un mets qui se prête bien à la réalisation de plats en textures modifiées. *«Nous proposons à nos résidents un hamburger vaudois avec saucisse aux choux et papet qui leur permet de s'alimenter de façon autonome et de redécouvrir des goûts d'antan. Les retours sont très positifs.»*



Saucisse aux choux



LA RECETTE DES CHEFS GILBERT AUGÉ,
CHRISTOPHE DAVID ET PIERRE KOHLER

SAUCISSE AUX CHOUX EN CYLINDRE DE POIREAUX, POMME DE TERRE FONDANTE, COULIS DE PERSIL ET JEUNES POUSSÉS



Pour 4 personnes

- 2 poireaux
- 4 très grosses pommes de terre à chair ferme
- 5 dl de bouillon de légumes assaisonné
- 40 g de beurre
- 2 saucisses aux choux
- 40 g d'oignon
- 0,5 dl de crème*
- 100 g de persil plat
- 1 dl de crème**
- ¼ de barquettes de pousses d'alfalfa
- ¼ de barquette de pousses d'amaranth
- Sel, poivre
- Huile d'arachide

LA BONNE CUISSON



Cuire la saucisse dans l'eau pendant 35 à 40 minutes à une température de 75°C au maximum (eau frémissante).

Pour les poireaux

- 1 Laver et couper les poireaux en tronçons de 10 cm dans la partie verte la plus uniforme. Les blanchir à l'eau salée 8 minutes. Refroidir à l'eau glacée.
- 2 Vider l'intérieur des tronçons de telle sorte qu'il ne reste que le cylindre façon cannelloni. Réserver.

Pour la farce

- 1 Cuire les saucisses durant 30 à 40 minutes dans une eau à 75°C. Les éplucher.
- 2 Faire revenir l'oignon haché dans un peu d'huile. Ajouter la chair de la saucisse et déglacer avec 0,5 dl de crème*. Réserver.

Pour les pommes de terre

- 1 Laver et éplucher les pommes de terre. Débiter chacune d'elles en rectangle de 10 cm de long, 3,5 cm de large et 1,5 cm d'épaisseur.
- 2 Cuire les rectangles de pommes de terre dans le bouillon de légumes avec le beurre durant 20 minutes. Contrôler la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Réserver. Conserver le bouillon.

Pour le coulis de persil

- 1 Faire bouillir 1 dl de crème**. Verser sur le persil lavé.
- 2 Mixer le tout. Passer au chinois et assaisonner. Réserver.

Pour le dressage

- 1 A l'aide d'une poche à dresser, farcir chaque tronçon de poireau de masse à la saucisse. Les disposer dans une casserole. Ajouter du bouillon jusqu'à ⅓ de la hauteur des cylindres. Réchauffer à feu doux.
- 2 Dresser les rectangles de pomme de terre sur les assiettes.
- 3 Disposer un cylindre de poireau farci sur le dessus. Agrémenter de coulis de persil et de jeunes pousses préalablement assaisonnées.

The logo for Opaline, featuring the brand name in a white, cursive script font. The letter 'O' is stylized with a horizontal bar extending to the left. The logo is centered at the top of the page against a background of a lush green orchard with many small, colorful fruits hanging from the trees.

Opaline

DES JUS ET LIMONADES À LA SANTÉ DE LA NATURE

La collaboration entre l'entreprise valaisanne et Eldora remonte à 2012. Elle n'a cessé de se développer depuis dans un bel esprit de confiance mutuelle.



LUDOVIC ORTS ENTRETIENT UNE RELATION DE
CONFIANCE AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX
QUI LUI FOURNISSENT LES MEILLEURS FRUITS.

« Nous allons créer un premier verger communautaire d'un hectare avec 600 arbres fruitiers. »



OPALINE EN CHIFFRES



- 1800 clients dans toute la Suisse (épiceries de quartier, grands hôtels, restaurants d'entreprise, hôpitaux...)
- 20% de croissance annuelle
- 300 tonnes de fruits locaux
- 7 collaborateurs

L'idée de confectionner de bons jus durables a germé dans un raccard dans les vignes au-dessus de Martigny en 2009. On la doit à Sofia de Meyer qui fut avocate à la City de Londres pendant une dizaine d'années avant de revenir au pays en 2004 avec la furieuse envie d'entreprendre en conscience. Elle met alors sur pied le concept hôtelier Whitepod, axé sur l'éco-tourisme. Soucieuse de se fournir localement pour son restaurant, elle part en vain en quête de bons jus locaux. Opaline prend alors forme dans son esprit. Sofia teste ses premières recettes.

En 2011, un atelier de production voit le jour à Sembrancher. Il sera transféré à Vétroz deux ans plus tard pour répondre à une demande en constante augmentation. Alimentée uniquement à l'énergie solaire, cette nouvelle unité colle à la perfection à l'image de la marque. Sofia de Meyer a en effet toujours eu à cœur de faire la part belle à la nature. Ludovic Orts, son époux,

entretient pour sa part des liens étroits avec les producteurs locaux. Des relations basées sur la confiance, le respect et la rémunération équitable. L'engagement d'Opaline auprès des agriculteurs a permis au fil des années d'affiner les critères de qualité de ce qui fera un grand jus. Avec son équipe, Ludovic goûte chaque presse de fruits, les assemble pour en faire des jus d'exception, sans colorants ni concentrés.

UNE RELATION DE CONFIANCE

La collaboration entre Eldora et Opaline remonte à 2012. Pierre Javet, responsable des achats d'Eldora, découvre l'atelier d'Opaline à Sembrancher. « Monsieur Javet voulait offrir un bon jus local de pommes et carottes dans les établissements d'Eldora. Nous avons procédé à une dégustation sur place, partagé et expliqué les engagements de notre marque. Depuis, notre collaboration s'est développée dans une relation de confiance formidable », commente Ludovic Orts. Les clients d'Eldora se délectent de quelque 12 000 litres



de jus Opaline par an. Nectar d'abricot, pomme-poire, pomme-framboise, pomme et nectar de poire Williams, ou encore les nouvelles limonades artisanales, font partie des favoris.

DISTINCTION INTERNATIONALE

Opaline vient d'être distinguée pour l'impact positif de ses activités sur ses collaborateurs, l'environnement, la communauté locale et ses clients. Elle a été nommée Best for the World parmi plus de 500 entreprises sélectionnées, suite à une évaluation de sa performance globale par l'organisation internationale B Lab, spécialisée dans la certification des entreprises au fonctionnement et principes éthiques.

Parmi les pratiques remarquables d'Opaline, ce sont l'ouverture de son capital à l'ensemble de ses employés, la répartition équitable des marges tout au long de sa chaîne de valeur, l'application d'un salaire linéaire entre tous les employés, la valorisation du travail de la terre avec l'achat à prix

équitable de fruits et légumes locaux, ainsi que la réduction massive des impacts environnementaux dans la chaîne de production de l'entreprise qui ont participé à sa distinction.

UN VERGER COMMUNAUTAIRE

Pour asseoir plus encore son action dans la circularité, Opaline a pour projet une Fondation dont l'ambition est de développer et soutenir des initiatives locales. « Nous allons créer un premier verger communautaire d'un hectare à Vétroz (VS) avec 600 arbres fruitiers à haute tige. Celui-ci sera financé par des rétrocessions sur les ventes de jus. Nous proposons à nos clients de participer à ce projet que nous souhaitons développer également dans d'autres régions », s'enthousiasme Ludovic Orts. On peut déjà parler de beaux jours à cette Fondation. Sofia, très souvent sollicitée pour animer des conférences sur le thème de l'économie circulaire, se fera le relais de ces actions et saura à n'en pas douter convaincre des partenaires potentiels.

DES DOUCEURS HAUTES EN COULEURS

Sortir des sentiers battus et booster son imagination...
Pas toujours facile au quotidien. Les pâtissiers et
cuisiniers d'Eldora ont eu le privilège de s'initier
aux ficelles d'Audrey Gellet, jeune enseignante de
talent qui œuvre à l'Ecole hôtelière de Lausanne.





Pâtisserie & formation

Les amateurs d'émissions culinaires la connaissent depuis 2013. Cette année-là, Audrey Gellet se hisse sur la plus haute marche du podium au terme de joutes gourmandes retransmises par la chaîne de télévision France 2. Dans la foulée, la jeune femme, alors âgée de 28 ans, se glisse dans les rayons des librairies avec le livre du gagnant de cette saga savoureuse intitulé « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » (Editions de La Martinière).

Depuis 2012, Audrey dispense son savoir à l'École hôtelière de Lausanne. Et c'est au sein de cette vénérable institution que Stéphane Bourdon, aujourd'hui responsable du centre de formation d'Hotelis à Morges, fait la connaissance de la prodigieuse pâtissière. « J'ai rapidement eu envie de faire appel à Audrey pour accroître le niveau des desserts et pâtisseries servis dans les établissements d'Eldora ». De fait, deux sessions de cours se sont déroulées en août dernier dans les locaux de GastroVaud à Pully. En tout, une

vingtaine de pâtissiers et chefs de cuisine ont pu apprendre de nouvelles recettes ainsi qu'une kyrielle de bonnes astuces pour varier les plaisirs des hôtes des différents établissements d'Eldora en Suisse romande.

« Cette formation de pointe s'adresse aussi bien au personnel des restaurants gastronomiques qu'à ceux travaillant dans les hôpitaux ou pour des collectivités publiques. L'objectif est d'enrichir les possibilités de création, de démontrer qu'avec une même base on peut tout aussi bien apprêter des desserts pour les buffets ou à l'assiette », ajoute Stéphane Bourdon.

Les « élèves » d'Audrey Gellet se sont vu rappeler quelques principes de base en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ils ont ensuite travaillé par groupes de deux. Au menu de cette journée derrière les fourneaux: huit recettes de babas, charlottes, tartes, tartelettes, petits gâteaux, entremets et verrines.





Chef pâtissier pour Eldora à Genève, Jean-Philippe Rouquet compte plusieurs adresses étoilées en France et en Suisse dans son impressionnant curriculum vitae. Il apprécie tout particulièrement la créativité insufflée dans ce cours. « Cette approche est enrichissante. Elle me permet d'échanger avec d'autres collègues et d'avoir des bases à décliner tant pour l'offre gastronomique destinée à la direction générale de l'entreprise dans laquelle je travaille que pour les buffets des deux cafétérias que nous approvisionnons au quotidien. »

NOUVEAUX DÉFIS

Audrey Gellet ne dispense des cours en dehors de l'EHL qu'à la demande d'Hotelis: « Je prends ce



temps sur mes vacances. J'aime me confronter aux problématiques des pâtissiers professionnels ainsi qu'à leurs questions techniques ». Il faut dire que les attentes du public sont en perpétuelle évolution. « Les gens veulent moins de gras, plus de légèreté, moins de sucre. Il y a aussi toutes les allergies dont il faut tenir compte, sans oublier les vegans qui ne mangent aucun produit d'origine animale. » Bref, de véritables casse-têtes au quotidien qui impliquent de toujours se réinventer en ayant recours à l'utilisation bien maîtrisée d'additifs et de texturants.

UN PARCOURS IMPRESSIONNANT

D'origine bourguignonne, Audrey Gellet a d'abord fait un crochet par des études d'histoire avant de se mettre aux fourneaux. Après un baccalauréat





en hôtellerie-restauration, elle se spécialise en pâtisserie. La suite n'est qu'un long chapelet de prestigieuses adresses. Commis, puis demi-chef de partie pâtisserie à Valence à la Maison Pic (3 étoiles au Guide Michelin), elle travaille sous l'égide de Philippe Rigollot, Champion du Monde de pâtisserie en 2005 et Meilleur Ouvrier de France en 2007.

ENTRE LAUSANNE ET VALENCE

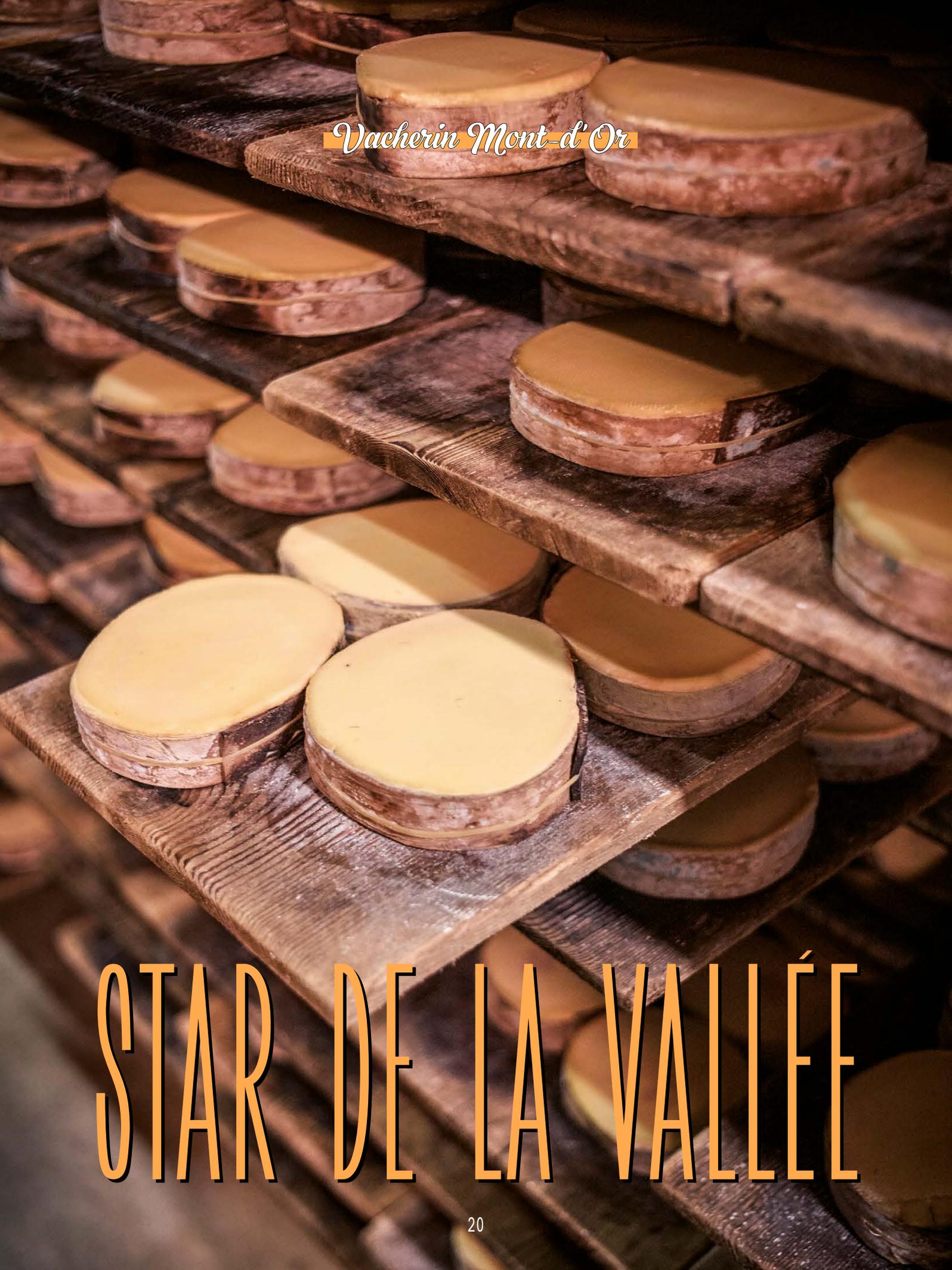
Audrey s'installe ensuite à Lausanne et devient responsable de la pâtisserie du restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage. Deux ans plus tard, elle est nommée chef pâtissière du groupe Pic. Sa responsabilité s'étend alors du domaine de Valence à celui de Lausanne. Elle partage



son temps entre l'hôtel et les deux restaurants gastronomiques, s'occupe aussi de la gestion de la pâtisserie du 7, bistrot chic à Valence, de l'école de cuisine Scook et de l'épicerie-traiteur à Valence.

En 2012, elle devient pâtissière formatrice à l'École hôtelière de Lausanne. Audrey Gellet a remporté plusieurs titres dans sa jeune carrière. En 2007, elle est vice-championne de France de dessert à l'assiette catégorie junior. En 2008, elle gagne le concours de dessert à l'assiette «Sensibilité gourmande». En 2010, elle est vice-championne au mondial des arts sucrés. En 2013 enfin, elle remporte le concours télévisuel «Qui sera le prochain grand pâtissier?».





Vacherin Mont-d'Or

STAR DE LA VALLÉE



De septembre à avril, depuis plus de 150 ans, le vacherin Mont-d'Or ravit les palais des gourmets. Rencontre avec Patrick Hauser, producteur au Lieu.

Vacherin Mont-d'Or



APRÈS UN LÉGER AUTO-PRESSAGE, LE CAILLÉ EST COUPÉ EN TRANCHES POUR DONNER LA PORTION DU VACHERIN.

Jl est doux et onctueux, coulant et gourmand. On le déguste froid ou chaud. Le vacherin Mont-d'Or revient chaque année sur nos tables à l'automne. Les origines de cette spécialité fromagère de la Vallée de Joux, au bénéfice d'une Appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2003, seraient à chercher du côté de nos voisins français. La légende raconte qu'un soldat de l'armée de Bourbaki apporta avec lui la fameuse recette aux Charbonnières en 1871. Des documents d'archives font cependant déjà mention du vacherin dès 1845. Pour Pascal Monneron,



LES SANGLES DE SAPIN ROUGE DU JURA CONTRIBUENT À LA SAVEUR CARACTÉRISTIQUE DU VACHERIN MONT-D'OR.



gérant de l'interprofession du vacherin Mont-d'Or, on le devrait aux Savoyards qui avaient coutume d'entourer leurs fromages d'une sangle.

Quoi qu'il en soit, ce délice du Jura, subtilement relevé de notes d'épicéa, fait aujourd'hui de plus en plus d'adeptes. Il s'en écoule en moyenne 600 tonnes par an, principalement en Suisse. Les clients d'Eldora savourent à la saison froide les fameux vacherins de Patrick Hauser, producteur-affineur au Lieu, qui fut Champion suisse de fromages toutes catégories en 2012. Dans sa fromagerie

de la Vallée de Joux, dès la mi-août, la production du gruyère cède sa place à celle du Mont-d'Or. «Ce fromage nécessite moins de lait, commente Patrick Hauser. C'est pourquoi nous le fabriquons en automne et en hiver.»

Moins de lait, mais plus de main-d'œuvre. La fromagerie Hauser emploie 17 personnes en hiver contre 7 à la saison du gruyère! De septembre à novembre, au plus fort de la production, près d'une tonne de vacherin rejoint quotidiennement la cave d'affinage.

Vacherin Mont-d'Or

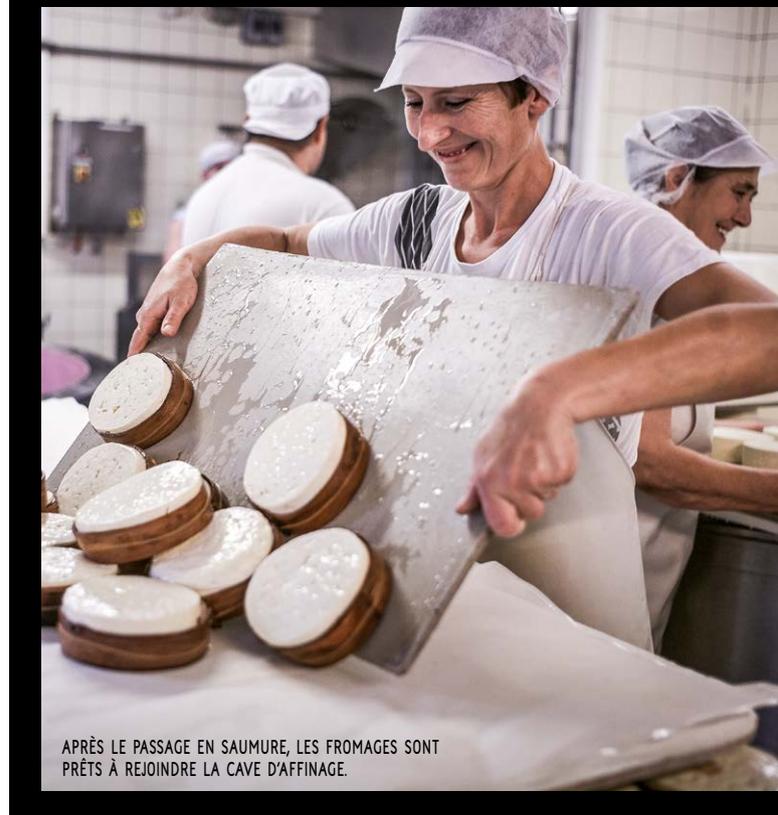
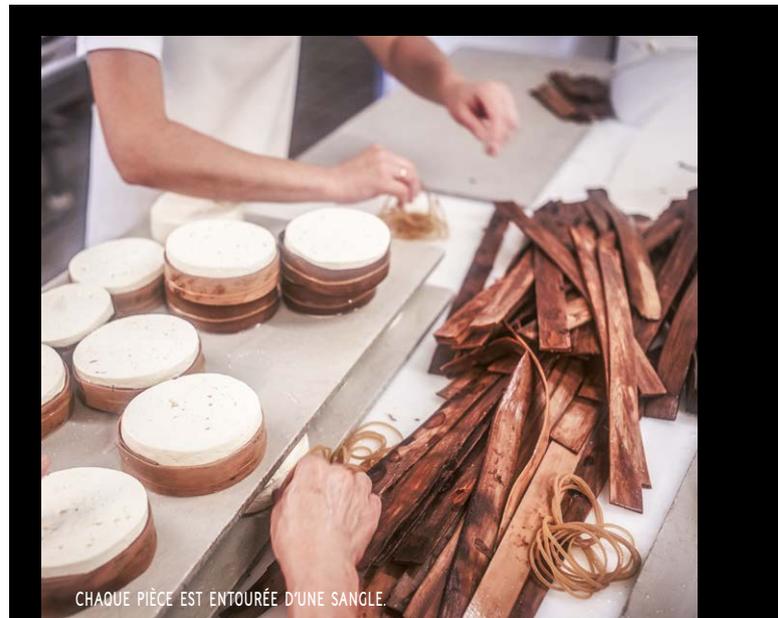
DEUX TRAITES

La fabrication s'effectue le matin. Le précieux lait est livré par les producteurs deux fois par jour. Celui de la traite du soir est refroidi pour passer la nuit, celui du matin est mélangé à celui du soir. Afin de procéder à un assainissement partiel de la flore, ce mélange des deux traites est thermisé à 65°C, puis refroidi à 35°C. Le fromager y ajoute des ferments et de la présure. Après dix minutes de repos, le lait a coagulé. Il se raffermi ensuite pendant 30 minutes.

« La fromagerie Hauser emploie 17 personnes en hiver contre 7 à la saison du gruyère! »

Débutent alors le décaillage ou découpe à l'aide d'un tranche-cailler. Ce mélange de petit lait et de grains de fromage est patiemment brassé à la main durant une heure. Le caillé est alors déversé dans des moules à l'aide de bidons. Après un léger auto-pressage, la masse est démoulée, puis coupée en tranches pour donner la portion du Vacherin, sertie d'une sangle de sapin rouge de la région.

Le futur vacherin est déposé sur de longs plateaux et mis à tremper dans un bain de saumure durant environ deux heures. L'affinage à la cave sur des planches d'épicéa dure en moyenne vingt-cinq jours. Durant cette période, chaque vacherin sera retourné et frotté tous les jours avec de l'eau.





CONTRÔLES RIGoureux

Affinés par lots, les Mont-d'Or font l'objet de contrôles rigoureux réalisés par Pascal Monneron. Les fromages ne peuvent en effet être mis en boîtes et commercialisés sans avoir passé avec succès l'étape de l'analyse bactériologique. Quelque 1300 prélèvements par an sont effectués. A la fin des années quatre-vingt, une épidémie de listériose avait failli faire disparaître cette spécialité qui a su reconquérir aujourd'hui ses lettres de noblesse grâce à une douzaine de fabricants et affineurs déterminés à faire perdurer cette belle tradition.



ULTIME NETTOYAGE AVANT L'EMBALLAGE POUR LA VENTE

SUISSE OU FRANÇAIS ?



Le vacherin est produit dans le Jura, des deux côtés de la frontière. La production française s'élève à 5000 tonnes par an contre 600 en Suisse. Mais quel est donc le meilleur ? Question de goût sans doute. Le vacherin Mont-d'Or de la Vallée de Joux est élaboré à base de lait thermisé. Grâce à ce procédé qui modifie les protéines, il affiche une pâte plus coulante que son voisin français. Le processus d'affinage dure 25 à 30 jours en Suisse. En France, le Mont d'Or est mis sur le marché après 12 à 15 jours en cave seulement.

Vacherin Mont-d'Or

LA RECETTE DES CHEFS GILBERT AUGÉ,
CHRISTOPHE DAVID ET PIERRE KOHLER

FRAÎCHEUR D'AUTOMNE JUSTE POÊLÉE, ESPUMA DE VACHERIN MONT-D'OR

Poêlée pour 4 personnes

300 g de pommes de terre type Charlotte
100 g de courge
100 g de raisin type chasselas
2 figues
20 g de beurre
30 g d'échalote
200 g de chanterelles
1 oignon cébette

Espuma

1 gousse d'ail
30 g d'échalote
10 g de beurre
1 dl de vin blanc
25 g de beurre
25 g de farine
2.5 dl de crème
Muscade
Sel, poivre
1 vacherin Mont-d'Or de 400 g

Finition et dressage

20 g de beurre
Sel, poivre
50 g de noix
10 g de cerfeuil





Pour la poêlée d'automne

- 1 Cuire les pommes de terre en robe des champs. Les refroidir et les couper en quartiers dans la longueur. Réserver.
- 2 Couper la courge en bâtonnets de 5 cm de long et 0.5 cm d'épaisseur. Les colorer légèrement à cru à la poêle dans une peu de beurre.
- 3 Brosser et couper les chanterelles dans la longueur.
- 4 Couper chaque figue en 8 quartiers et les poêler rapidement dans un peu de beurre.
- 5 Couper les raisins en deux et les épépiner.
- 6 Ciseler l'échalote et le blanc de la cébette. Emincer le vert en biseaux.

Pour l'espuma

- 1 Ciseler l'échalote et hacher l'ail. Faire suer légèrement dans le beurre et déglacer au vin blanc. Laisser réduire de moitié. Réserver.
- 2 Apprêter la béchamel à la crème. Commencer par faire fondre les 25 g de beurre. Ajouter la farine et faire cuire 3 minutes. Intégrer la crème froide. Cuire jusqu'à épaississement. Assaisonner. Mélanger cette préparation avec la précédente.
- 3 Enlever délicatement la croûte du vacherin. Faire fondre l'intérieur dans la béchamel à feu doux. Passer au chinois.
- 4 Remplir un siphon thermique (permettant de garder au chaud) comme indiqué sur la notice d'emploi. Ajouter deux cartouches de gaz. Secouer le siphon (tête en bas) 5 à 6 fois. Réserver.

Pour la finition et le dressage

- 1 Dans une poêle, colorer légèrement les pommes de terre dans un peu de beurre. Ajouter la courge, les chanterelles, les figues et finalement les raisins et le vert de la cébette. Assaisonner.
- 2 Disposer la poêlée dans la boîte d'origine du vacherin ou dans une coupelle en verre. A l'aide du siphon (tête en bas) garnir le dessus avec l'espuma.
- 3 Parsemer selon votre envie de noix concassées préalablement torrifiées à sec et de quelques feuilles de cerfeuil.

Voyage culinaire



DESTINATION PÉROU



La cheffe du Pachacamac à Genève a régalé les clients des restaurants du Palais des Nations du 19 au 23 juin dernier. Incursion dans une gastronomie savoureuse et surprenante.

Qui n'a jamais posé un pied en Amérique latine devrait songer à entreprendre un premier voyage avec une longue halte au Pérou. Ce pays aux 1000 facettes offre non seulement des paysages époustouflants et des diversités géographiques et culturelles saisissantes, mais il est aussi une terre bénie pour les amateurs des plaisirs de la table. La Côte, les Andes et l'Amazonie regorgent de produits aux saveurs extraordinaires.

Rien d'étonnant à ce que la cuisine soit érigée ici en quasi religion. Chaque ingrédient du terroir est magnifié. La créativité culinaire des Péruviens est sans limites. Les chefs au sommet de la maîtrise technique portent aux nues l'authenticité et les différences en une symphonie fusionnelle palpitante pour les gourmets. Surtout à Lima,

marquée par les vagues successives d'immigration qui ont transformé chaque plat original en un métissage épatant.

La nature abonde d'une multitude de magnifiques produits pour soutenir l'inspiration. Des variétés nombreuses de maïs et de pommes de terre ; des céréales typiques comme le quinoa, l'amarante, la kiwicha, la kañigua ; des poissons et fruits de mer d'une grande fraîcheur ; des herbes aromatiques très peu connues en Europe comme la mūna, sorte de menthe sauvage, ou le huacatay aux saveurs oscillant entre la rose, le géranium et la menthe... Sans oublier les délicieux fruits d'Amazonie et les piments aux typicités étonnantes et au piquant tout à fait supportable pour nos palais pas forcément aguerris.

Voyage culinaire

UNE GASTRONOMIE PLÉBISCITÉE

Si les recettes péruviennes font de plus en plus d'adeptes dans le monde, celles de Cecilia Zapata ont ravi les quelque 1500 clients des restaurants du Palais des Nations qui ont pu y goûter en juin. « Cette animation nous a été proposée par la mission du Pérou en collaboration avec le Pachacamac. Ce fut un vif succès, commente Javier Garcia, responsable du restaurant de l'ONU pour Eldora. Nous avons proposé deux offres: un menu de la semaine servi à table au restaurant des délégués et un menu qui changeait tous les jours à la cafétéria. En plus de la cuisine, les clients du restaurant des délégués ont apprécié d'être servis par l'équipe du Pachacamac dans une ambiance typiquement péruvienne. »

LA CUISINE DE CECILIA

Autodidacte passionnée, Cecilia Zapata œuvre depuis dix ans aux fourneaux du Pachacamac à Genève, gratifiée de 14 points au Gault&Millau 2018.. On lui doit aussi la carte du restaurant le Kampai à Genève également. La cheffe aime faire voyager les papilles de ses hôtes. Elle puise son inspiration dans ses souvenirs d'adolescente. Soucieuse de faire évoluer son art, Cecilia se forme régulièrement auprès des plus grands chefs péruviens. Elle affectionne tout particulièrement la cuisine fusion qui associe les saveurs du Japon ou de la Chine avec celles de sa terre natale. La cuisine novoandina, réinterprétation moderne des recettes et techniques ancestrales péruviennes, n'a pas de secrets pour elle, de même que les saveurs de l'Amazonie.

Cecilia améliore son art au quotidien grâce aux techniques de cuisson moderne et à la subtile intégration dans ses mets des enseignements de la gastronomie moléculaire. Elle livre aux lecteurs de Pulpe sa recette de ceviche, plat national du Pérou.

LE CEVICHE TRADITIONNEL



Préparation 20 minutes

Cuisson aucune

Pour 6 personnes

780 g de filet de dorade
ou d'un autre poisson très frais en cubes
Jus d'un kg de citron
2 oignons rouges
15 g de coriandre ciselée
30 g de piment limo*
ou piment mi-fort émincé
Sel
90 g de leche de tigre

Pour le leche de tigre

20 g de céleri branche
½ oignon rouge
2 gousses d'ail
10 g de coriandre
1 c. à s. de pâte de gingembre
250 ml de fumet de poisson
½ c. à s. de lait

Pour l'accompagnement

½ patate douce cuite en dés
Grains de maïs choclo** frais
ou grains de maïs jaune
Grains de maïs toastés
Coriandre fraîche

*Le piment limo frais peut être acheté à l'American Market de Nyon ou de Genève. A défaut, utiliser un piment de force moyenne.

**Le maïs choclo est une variété typique de maïs blanc du Pérou. On peut l'acheter à l'American Market aussi. A défaut, lui substituer quelques grains de maïs jaune.



MARCHE À SUIVRE...

- 1** Préparer le leche de tigre. Pour ce faire, mixer tous les ingrédients au blender.
- 2** Cinq minutes avant de passer à table, recouvrir le poisson coupé en cubes de jus de citron, de sel et de piment limo* émincé en petits dés.
- 3** Intégrer l'oignon rouge coupé en julienne et la coriandre ciselée. Verser le leche de tigre sur la préparation. Décorer selon votre envie.

L'ASTUCE DE CECILIA

Avec quelques gouttes de jus de citron vert, le leche de tigre agrémenté à merveille un carpaccio de poisson. Il relèvera aussi le goût de vos fruits de mer.



L'ART DE RASSIR

Les meilleurs morceaux de Suisse
sont rassis sur l'os en Valais.
Reportage à Martigny.

Dans ses bureaux de la rue des Finettes à Martigny, Joël Suter pose fièrement devant une collection de livres de grands chefs: «*J'ai toujours évolué dans le monde de la gastronomie depuis mon apprentissage de boucher-charcutier à Vucherens. C'est ma passion.*» Après un riche parcours dans toutes les grandes enseignes de boucherie de Suisse, le dynamique Vaudois a pris la direction de Mérat Romandie voici dix ans. C'est dans des locaux de la zone industrielle de la cité d'Octodure que sont préparées quotidiennement les commandes de quelque 700 restaurants, du petit bistrot de campagne aux grandes tables, en passant par la restauration collective dont Eldora fait bien évidemment partie.

SWISS GOURMET GRAND CRU

Ce dont Joël Suter est particulièrement fier, c'est de la viande d'exception qu'il amène à maturation sous le label «*Swiss Gourmet Grand Cru*». «*Mérat Viandes m'a permis de réaliser un rêve de gamin: fournir aux meilleures tables des morceaux rassis à la perfection pour le plaisir du goût.*»

«*Swiss Gourmet Grand Cru*», c'est de la viande de bœuf, de porc et de veau d'une qualité exemplaire qui provient uniquement d'exploitations qui répondent aux exigences les plus élevées. La traçabilité est assurée à 100%: le nom du fournisseur, la région de provenance et la durée de maturation figurent sur chaque morceau.

Mérot Viandes

Des morceaux sélectionnés avec soin qui sont mûris sur l'os durant quatre à six semaines selon le type de viande. Pendant ce processus de maturation lente, les enzymes et la flore naturelle de la viande développent arôme et tendreté. Cette méthode naturelle de maturation sur des étagères en bois de sapin confère à la viande une saveur intense caractérisée par une légère note de levure.

La viande perd environ vingt pour cent de son volume tandis que la concentration des composantes gustatives accroît sa saveur. De la réception des morceaux à Martigny au conditionnement pour la livraison, il faut compter en moyenne quatre semaines pour la viande de porc, quatre pour celle de veau et six pour celle de bœuf. L'excellence est à ce prix.

« Les enzymes et la flore naturelle de la viande développent arôme et tendreté. »



IL FAUT SIX SEMAINES POUR AMENER LE BŒUF À MATURATION PARFAITE.



- ▲ LE LABEL DE QUALITÉ QUI ESTAMPILLE LES MEILLEURS MORCEAUX.
- ◀ DU PORC GOÛTEUX ET FONDANT.
- ▼ L'ENTRECÔTE DES GRANDS CHEFS, PERSILLÉE À SOUHAIT.



SUISSE GARANTIE

Swiss Gourmet Grand Cru ne propose que de la viande Suisse Garantie. Les animaux ne proviennent que d'exploitations certifiées. Les transports sont réduits au minimum grâce à la proximité des producteurs.



C'EST LE POMPON

Le pompon aux multiples couleurs symbolise souvent le Pérou. Les habitants de l'île de Taquile au cœur du lac Titicaca ont un code vestimentaire qui traduit leur état civil ou sentimental. Si le pompon du bonnet des hommes est incliné en arrière, cela signifie que la personne qui le porte ne recherche rien de spécial. Si le pompon est incliné à gauche, cela veut dire que l'homme a déjà une relation. S'il est porté à droite, il est ouvert à toute proposition.



TREIZE À TABLE

La présence de treize convives autour d'une table est souvent considérée comme un mauvais présage. L'origine de cette superstition remonte à la Cène, le dernier repas du Christ entouré des douze apôtres.

Brèves



POIVRE DE VOLATILES

C'est le plus fin et le plus rare des poivres blancs au monde. Il faut plusieurs mois pour localiser et ramasser le poivre des oiseaux que l'on doit au Bulbul Goiavier qui œuvre dans la région de Kampot au Cambodge. Le volatile se délecte des grains rouges de poivre mûr, les digère et rejette les noyaux dans ses fientes. Soigneusement lavé et séché, ce poivre développe des saveurs florales et d'exquises notes d'agrumes.

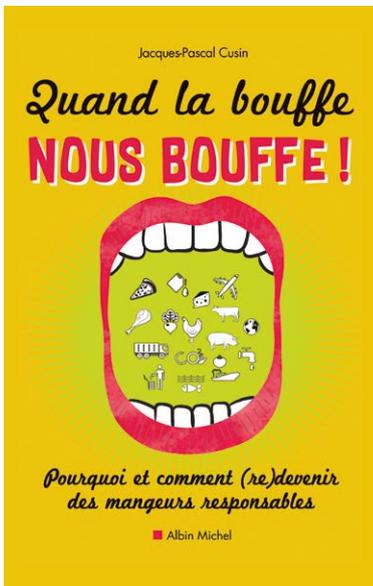
LÉGENDE VANILLÉE

L'histoire de cette épice enivrante aurait commencé dans l'air marin de Veracruz où les premiers vanilliers ont été cultivés par les Totonagues. Les fleurs et les gousses de cette orchidée à nulle autre pareille seraient nées du sang d'une princesse merveilleuse, Tzacopontziza. Son père, le roi Teniztli, voulant préserver



sa pureté, l'avait fait consacrer par les prêtres à Tonacayahua. Mais un jeune homme, nommé Zkata Oxga, tomba amoureux de la belle, l'enleva et s'enfuit avec elle dans la montagne. La princesse et son amant ayant commis un péché mortel, les prêtres les décapitèrent et précipitèrent leurs corps dans un ravin. A l'endroit où leur sang avait souillé la terre, un buisson se mit à pousser. Puis, une orchidée s'épanouit à son pied en s'accrochant aux branches. Les petites fleurs pâles de cette liane grimpante donnèrent naissance à de longs fruits verts délicats. En mûrissant, ces cosses prirent une teinte foncée et se mirent à exhaler un parfum merveilleux.

Sources: La vanille, à la recherche de l'orchidée au fruit noir, Editions Noir sur Blanc 2014.



QUAND LA BOUFFE NOUS BOUFFE

Auteur de nombreux ouvrages sur la nutrition et l'alimentation bio, Jacques-Pascal Cusin vient de publier *Quand la bouffe nous bouffe!* Pourquoi et comment (re)devenir des mangeurs responsables (Editions Fayard, septembre 2017). Un livre à dévorer sans modération. Jacques-Pascal Cusin est une référence en termes de nutrition. Dans cet ouvrage didactique, il égrène par le menu les répercussions négatives en cascade des modes alimentaires dominants. Il nous invite à prendre conscience de nos relations à la nourriture, tant d'un point de vue personnel, social et culturel, qu'éthique et écologique. Last but not least, il nous livre une feuille de route très concrète pour nous aider à faire des choix cohérents au service de notre santé, de notre vie sociale, de l'humanité et la planète. De quoi en prendre de la graine!

LES CHIFFRES QUI MARQUENT

Quel est le prix moyen annuel de notre alimentation? Est-il possible de manger mieux en dépensant moins? La FRC affirme que oui au terme d'une très intéressante enquête publiée dans l'édition de septembre 2017 de son magazine *mieux choisir*. On y apprend que l'adulte dépense en moyenne 4400 francs par an pour se nourrir. Végétaliens, végétariens et flexitariens déboursent quant à eux entre 3500 francs et 3900 francs. La facture dépasse les 5000 francs pour ceux qui consomment de la viande avec excès. En mangeant moins de viande, soit 200 à 360 g par semaine contre la moyenne actuelle de 140 g par jour, il serait possible de réduire la facture de notre alimentation d'environ 300 francs et jusqu'à 2000 francs selon le budget de départ, à condition d'accompagner ce nouveau modèle de mesures pour réduire son empreinte alimentaire (faire ses courses à pied ou à vélo, acheter juste ce dont on a besoin, consommer surtout des aliments végétaux, faire attention à la provenance des aliments, se soucier des conditions de production et boire de l'eau du robinet).



L'EMPIRE DE D'OR ROUGE

Vous aimez les tomates? Ça tombe mal. Elles ne sont plus de saison. Il vous faudra encore patienter de longs mois avant de vous régaler. En attendant, un livre s'impose. *L'Empire de l'or rouge* du journaliste français Jean-Baptiste Malet (Editions Fayard, avril 2017) nous emmène à la rencontre des tomates industrielles que nous ingérons bien souvent à notre insu. Transformées en usine, elles circulent en barils de concentré d'un continent à l'autre. Durant deux ans, le journaliste a mené l'enquête des confins de la Chine à l'Italie, de la Californie au Ghana. Il a rencontré traders, cueilleurs, entrepreneurs, paysans, généticiens, fabricants de machine, et même un général chinois! Des ghettos de migrants aux conserveries, il a remonté une filière souvent opaque qui attise les convoitises. Une enquête passionnante à lire absolument.

Végétal à l'étal

PAS SI COURGES, LES

Venue d'Amérique, la courge nous nourrit depuis 7000 ans.



CUCURBITACÉES !

Il en existe plus de 800 espèces! De quoi diversifier nos menus.



Végétal à l'étal

Les humains n'ont pas attendu Halloween pour se délecter de courges diverses et variées. Si l'on en croit des restes découverts dans les cavernes du Mexique, on se nourrit de courges depuis 7000 ans. Et avant d'être savourées, ces cucurbitacées rendaient de multiples services, servant de récipient à transporter l'eau, de jouets, de chapeaux, de masques et même d'étuis à pénis!

C'est suite à la colonisation de l'Amérique que ces fruits ont été importés en Europe. On compte aujourd'hui plus de 800 espèces de courges. Longtemps négligées dans nos menus, elles ont gagné en popularité ces dernières années.

Hormis leurs atouts gustatifs, les courges sont d'excellentes alliées pour notre santé. Elles sont une très bonne source de bêta carotène, un puissant antioxydant. Elles regorgent aussi de vitamine C, de potassium, de fibres et d'acide folique. Peu calorifiques, elles s'intègrent dans tous les régimes. Aucune raison de s'en priver donc!

On file au marché pour découvrir une kyrielle de spécimens multicolores. Qu'elles soient petites ou énormes, les courges se prêtent à une multitude d'usages en cuisine. Petit guide à usage des amateurs.

DES GRAINES CRAQUANTES

Pour épater vos hôtes, disposez 100 g de graines de courge sur du papier sulfurisé. Agrémentez-les d'une bonne cuillère de curry en poudre et d'un peu de sel. Enfouissez à 160°C et cuire 15 minutes environ. Laissez refroidir avant de déguster.

BIEN LES CONSERVER

Les courges entières se conservent très bien dans un endroit sec à l'abri de la lumière. Les morceaux doivent être emballés dans du film alimentaire et rangés au réfrigérateur pour une durée maximale de 5 jours. On peut également congeler des morceaux crus, sans peau, idéalement sous vide. Une autre solution consiste à réaliser des purées et à les congeler pour un usage ultérieur.

BLEUE DE HONGRIE

Chair Jaune foncée, ferme, goût de marron très prononcé et de très bonne qualité.
Utilisation Soupe, purée, gratin et soufflé.



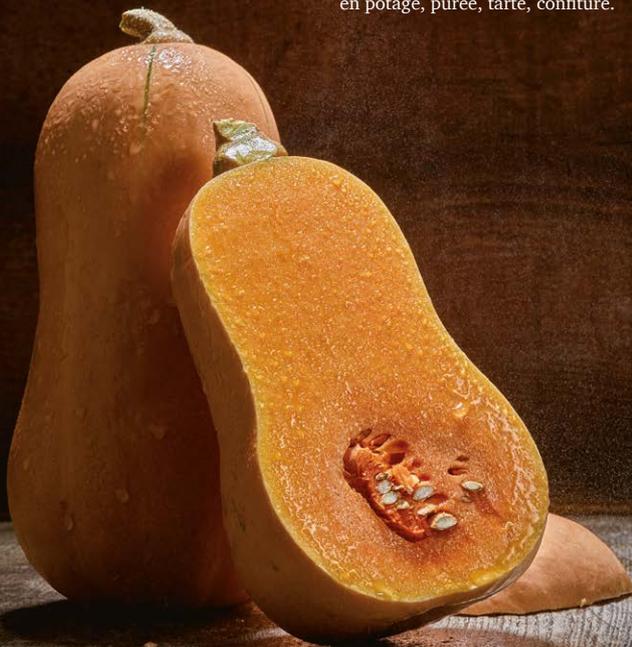
POTIMARRON RED KURI

Chair Orange, goût typique de châtaigne.
Utilisation Cru en salade, à l'étouffée, purée, soupe, gâteau, confiture.



BUTTERNUT

Chair Jaune orangée, ferme mais tendre, sucrée, goût de noix, parfumée.
Utilisation Pour frire, farcir, étuver, en potage, purée, tarte, confiture.



BUSH DELICATA

Chair Orangée, compacte, très tendre, sucrée et aucunement filamenteuse.
Utilisation Gratin, potage, purée, en dessert.



Végétal à l'étal

COURGE SPAGHETTI

Chair Peu épaisse, jaune claire, fibreuse, saveur musquée, donne après cuisson des filaments.
Utilisation Salade, gratin ou comme substitut de pâtes.



BUTTERCUP

Chair Orangée, compacte, très tendre, sucrée et aucunement filamenteuse.
Utilisation Gratin, potage, purée, en dessert.



MUSQUÉE DE PROVENCE

Chair Orangée, sucrée et musquée, parfumée, d'excellente qualité. **Utilisation:** salade, gratin, soupe, gâteau.

PATIDOU

Chair Orangée, très fine, ferme, sucrée, goût de noisette.

Utilisation Cru agrémenté d'une vinaigrette, cuit en purée, potage, bavarois, gâteau, tarte, confiture.



BLUE BALLET

Chair Orange et douce, peu épaisse, ferme, fibreuse, sucrée, d'excellente qualité.

Utilisation Crue, râpée agrémentée d'une vinaigrette. Cuite en gratin, purée, potage, gâteau, confiture, pâte de fruit.



ROUGE VIF D'ÉTAMPES

Chair Jaune orange, fibreuse et fade. **Utilisation:** Soupe ou décoration.

La Côte AOC

L'ARISTOCRATIQUE CHÂTEAU SAINT-VINCENT

La maison Hammel à Rolle propose les meilleurs crus de la région à Eldora. Rencontre avec Guy Rolaz, viticulteur à Gilly.

Par temps clair, le Moléson, le Château de Chillon, le mont Blanc et le jet d'eau de Genève déclinent leurs atours au premier regard. Propriétaire-viticulteur du domaine Château Saint-Vincent à Gilly, Guy Rolaz ne se lasse pas de ce paysage. Il a repris le domaine familial de 9,5 hectares d'un seul tenant des mains de son père en 1977: «*J'assure le travail à la vigne jusqu'au pressurage de la vendange. La maison Hammel réalise l'œnologie à façon.*»





PATRON DES VIGNERONS



Saint Vincent est honoré comme le patron des vignerons. Pourtant, aucun épisode de sa vie ni aucun de ses miracles n'a trait au vin ou à la vigne. Il est probable que ce patronage repose sur un jeu de mots. La sonorité de son prénom évoque pour certains un lien direct avec la vigne.

Vincent pourrait être compris comme « vin sang », autrement dit : le sang de la vigne. Son statut de diacre, qui verse le vin dans le calice, peut également l'expliquer.

Sises sur le cône de déjection du ruisseau le Merdasson, les vignes possèdent la meilleure des expositions, en pente douce face au Léman. Elles entourent l'aristocratique demeure et son parc. Un acte foncier mentionne déjà vers l'an mil un échange de vigne entre le Chevalier Amalric et le couvent de Romainmôtier à Saint-Vincent près de Bursins. Ce parchet était adjacent à une église dédiée à Sanctus Vincentis, patron des vignerons.

Le domaine de Saint-Vincent changea très souvent de propriétaire et fut morcelé au gré des générations. L'architecture du Château actuel remonte au milieu du XIX^e siècle. Acheté par la famille Rolaz en 1934, il fut revendu en 1968.

LE ROI CHASSELAS

La famille a conservé les vignes qu'elle cultive en suivant les principes de la lutte intégrée. Ici, le chasselas est roi devant le pinot noir. D'autres cépages s'épanouissent en ces terres comme le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le merlot et le diolinoir.

Quelque 80 000 bouteilles portant l'appellation Domaine de Saint-Vincent sont proposées à la vente bon an mal an par la maison Hammel. Le chasselas Grand Cru est le vin d'apéritif par excellence. Le chasselas Premier Grand Cru fait merveille avec les poissons et les fromages. Le pinot noir Grand Cru est l'allié de rêve des viandes blanches, de l'agneau et des fromages à pâte molle.

« Diolinoir, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon dans un même flacon. »

Des vins que les clients d'Eldora ont le bonheur de déguster et qui font la fierté de Guy Rolaz. Toujours avide de créations, le viticulteur de Gilly propose trois autres grands crus directement à la cave. Le puissant Carré Noir, corsé et tannique, est vieilli en fût de chêne. Il assemble dans un même flacon diolinoir, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon. Le merlot séduit par sa magnifique palette aromatique et ses notes de sous-bois. Le Saignée de pinot noir enfin : ce rosé de pinot épate par sa fraîcheur et sa vivacité.



LES CRUS DU CHÂTEAU SAINT-VINCENT SONT CISELÉS À LA PERFECTION.

Développement durable

UNE QUESTION D'AVENIR

Pour la première fois de son histoire, Eldora consacre un rapport entier au développement durable. Pierre Veyrat, directeur du service Qualité, en évoque les grandes lignes.



Votre premier rapport consacré au développement durable vient de sortir de presse. A qui est-il destiné ?

Pierre Veyrat Ce rapport est destiné à toutes les parties prenantes d'Eldora, notamment à nos clients, à nos fournisseurs, à la Fondation DSR ainsi qu'aux responsables de pôles, de secteurs, de restaurants et collaborateurs du siège, sans oublier nos prospects. 1000 exemplaires en français et 250 en allemand sont proposés à nos différents partenaires. Précédemment, nous consacrons un chapitre spécifique à la responsabilité sociétale des entreprises dans nos rapports annuels. Les attentes en matière de développement durable étant de plus en plus fortes de part et d'autre de la Sarine, nous avons opté pour un rapport spécifique. Celui-ci détaille nos engagements et surtout nos réalisations dans tous nos domaines d'activité, qu'il s'agisse des prestations au sein des restaurants, de notre politique en matière de ressources humaines et d'achats et, bien évidemment, de nos actions en faveur de l'environnement.

En préambule, vous avez souhaité mettre l'accent sur les valeurs d'Eldora. Quelles sont-elles ?

P.V. Nos trois valeurs sont l'excellence, l'innovation et l'esprit de service. Chez Eldora, nous avons toujours à cœur de faire plus et mieux pour la société en général à l'image des valeurs de nos fondateurs. Le choix de l'excellence est appliqué dans tous les secteurs de l'entreprise avec pour ambition d'être la référence en matière de restauration de collectivités en Suisse. Ce rapport de durabilité très complet en est l'illustration. Il relate dans les détails toutes nos actions tout en remplissant les dernières exigences en matière de reporting. Il a nécessité un énorme travail et je tiens à remercier toutes celles et ceux qui ont contribué à sa rédaction.

Quelques exemples d'actions ?

P.V. Nous sommes la seule société de restauration collective à proposer dans les écoles un module de sensibilisation dédié à la problé-

matique du gaspillage alimentaire. Nous avons fait construire des meubles sur mesure pour permettre aux enfants de visualiser ce qu'ils jettent de leurs repas. Dans un autre registre, nous sommes très attentifs à toutes les labelisations relatives au développement durable à l'instar d'Ecocook ou de Beelong qui ont fait naître l'idée d'une formation spécifique pour les cuisiniers et responsables de restaurants en matière d'achats durables.

Pour Eldora, la qualité des prestations est un des leitmotivs au quotidien. Qu'avez-vous entrepris pour améliorer votre offre ?

P.V. Nous faisons régulièrement réaliser des enquêtes de satisfaction au sein des différents établissements. Nous sommes heureux de constater que le degré de satisfaction est en constante augmentation. Mais cela ne doit pas être un oreiller de paresse ! La voix du client est au cœur de nos préoccupations. Toutes ces informations remontent à la direction. Elles donnent lieu à des plans d'amélioration que nous soumettons à nos mandants et qui sont mis en œuvre dans les restaurants. Nous avons la volonté de faire du sur mesure. Derrière cette stratégie, tout le monde est impliqué : du chef de cuisine à la diététicienne en passant par nos équipes d'animation et de communication.

Quelles pistes d'amélioration avez-vous définies pour les années à venir ?

P.V. Nous sommes notamment en train de finaliser la mise en place de nouveaux outils complémentaires de mesure de la satisfaction de nos clients et des convives. Nous travaillons également sur les nouvelles tendances en matière de restauration tout en respectant les principes du développement durable et de l'approvisionnement en circuits courts. Nous sommes toujours soucieux d'innover et allons poursuivre dans cette voie pour le plaisir et le bien-être de nos clients.

TOUS CONTRE LE
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



*L'évo
gaspi*

eldora



Zéro gaspi

SACAPOUB ET SES COMPÈRES À L'ÉCOLE

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PASSE PAR L'ÉDUCATION.
LES ENFANTS DE L'APEMS DE COTEAU-FLEURI À LAUSANNE ONT PU
S'INITIER AUX BONNES PRATIQUES EN SEPTEMBRE DERNIER.

Zero gaspi



Sacapoub et son «band»



Bombilla



Tchizecake

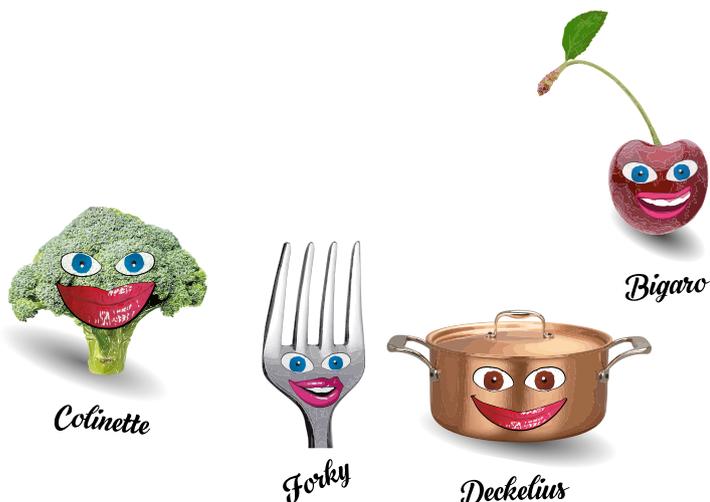


Greg



SAMIRA DUBART, DIRECTRICE DE L'UNITÉ DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET CHEFFE DE PROJET RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE DE LA VILLE DE LAUSANNE.





En Suisse, environ $\frac{1}{3}$ des aliments produits chaque année finit à la poubelle. Cela revient à jeter l'équivalent de 2 yogourts chaque jour et par habitant. Voilà pour le constat, régulièrement martelé dans les médias. Mais que faire ? Si sensibiliser l'opinion publique est une bonne chose, éveiller les enfants concrètement à cette problématique peut s'avérer plus que judicieux. La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'une des priorités d'Eldora dans le secteur de l'enseignement, tout comme le tri des déchets et l'instauration de bonnes pratiques alimentaires.

L'action «Zéro gaspi» destinée aux enfants de 6-10 ans a été conçue par Régéservice SA en 2016 à Genève. Lancé au printemps de la même année durant sa phase pilote à l'école «Le Sapay» des communes de Plan-les-Ouates et Lancy, ce programme didactique de deux semaines vient de faire ses premiers pas en terre lausannoise.

Du 4 au 15 septembre, une soixantaine d'enfants de l'APEMS de Coteau-Fleuri ont fait la connaissance de Sacapoub, mascotte du programme, en compagnie de Jennifer Lutz, diététicienne du pôle Santé et Enseignement d'Eldora. «*Nous avons souhaité intervenir directement sur le terrain en montrant ce qui est gaspillé chaque semaine. L'accueil de Rose Marie Vuilleumier, responsable de cet APEMS lausannois, a été fantastique*», commente la diététicienne.

DEUX SEMAINES DE SENSIBILISATION

Durant la première semaine, les enfants ont dû débarrasser les restes alimentaires de leurs as-

siettes dans un chariot de tri spécialement conçu à cet effet permettant de peser les restes à la fin du repas. Ils se sont également vu demander de déposer dans une corbeille les restes de pain, un aliment fréquemment gaspillé en restauration. Chaque jour, ces valeurs ont été transposées dans un «gachi-mètre» afin d'en visualiser la progression. Un bilan a été effectué à la fin de la première semaine.

Durant la deuxième semaine, les enfants ont été sensibilisés au gaspillage alimentaire avec pour objectif de moins jeter que la semaine précédente. Au terme de l'expérience, un nouveau bilan a été dressé. Les enfants ont reçu un pins de participation et une brochure avec quelques conseils et recettes pour la maison.

1 KILOGRAMME EN MOINS

L'expérience semble avoir porté ses fruits. Un peu plus de 8 kg d'aliments ont été gaspillés la première semaine (soit l'équivalent de 25 repas) contre 7 la seconde (20 repas). Présente sur place lors du repas de bilan, Samira Dubart, directrice de l'Unité de développement durable et cheffe de projet Restauration collective durable de la Ville de Lausanne, s'est dite enchantée de cette première expérience: «*Les enfants sont confrontés à la réalité de leur propre gaspillage et nous pouvons leur faire passer des messages pour y remédier.*»

Quant aux élèves interrogés à l'heure du repas, ils n'ont pas caché qu'ils se sont bien amusés et qu'ils ont appris beaucoup de choses dont ils parleront à la maison.



Fruits rares

LES FABULEUX AGRUMES DE NIELS RODIN

Véritables soleils dans nos assiettes hivernales, les agrumes suscitent la ferveur et l'engouement de cultivateurs à travers le monde. Petite cueillette dans les serres du célèbre agrumiculteur vaudois.



Que de chemin parcouru! En 2009, Niels Rodin commence timidement à s'adonner à sa passion pour les agrumes rares dans son jardin de Gland. Huit ans plus tard, il troque définitivement sa casquette de fiscaliste contre celle d'agrumiculteur et cultive aujourd'hui en permaculture une variété impressionnante de fruits. Les plus grandes toques d'Helvétie accourent dans ses serres de Borex en quête de saveurs inédites. Les chefs européens le sollicitent régulièrement. Niels Rodin peut vous entretenir des heures sur les particularités botaniques et gustatives du limequat (hybride de citron vert et kumquat), du calamondin (kumquat et mandarine sauvage) ou encore du lime de Rangpur, un lime orange très acide et ultra parfumé qui nous vient d'Inde.

Depuis peu, ce passionné fournit aussi des foodistas et autres grands chefs d'Europe du Nord, de Belgique, du Luxembourg et de France grâce à un important réseau de fournisseurs européens. Le gourmand quadragénaire transforme aussi ces fruits goûteux en produits d'exception pour la gastronomie et les particuliers. Les déguster est un instant de pur bonheur.

Visite vitaminée dans ses serres pour se donner l'eau à la bouche.

Fruits rares

QUELQUES SPÉCIMENS CULTIVÉS À BOREX



COMBAWA

Principalement cultivé en Thaïlande et dans l'île Maurice. Ses feuilles sont très utilisées. Le fruit se consomme vert. Son écorce est puissamment parfumée, tout comme la feuille. Notes de citronnelle, gingembre et citron vert.



FASTRIME

Originnaire d'Australie, cet hybride triple de citron caviar et de limequat est puissamment aromatique. Usage similaire au combawa. En Australie, les feuilles de fastrime agrémentent les marinades.



CITRON CAVIAR

Originnaire d'Australie. La pulpe est constituée de vésicules rondes qui contiennent le jus acide du fruit. A utiliser pour agrémenter des tartares et carpaccios maritimes.



ORANGE CARA CARA

Cette orange rose est une très bonne orange de table avec un bon équilibre acidité-sucre. Sa coloration rose unique fait merveille dans des préparations crues.



YUZU

Principalement cultivé au Japon, c'est l'un des agrumes condimentaires les plus prisés. Le parfum de l'écorce présente des notes de pamplemousse, citron vert, mandarine, et ce petit quelque chose d'exotique. Accompagne à merveille les poissons et crustacés, la volaille et les desserts lactés.



MAIN DE BOUDDAH

Fruit sans pulpe, ni jus, ni pépins. Très apprécié des Italiens qui le consomment en carpaccio mariné au gros sel, avec un filet d'huile d'olive, du romarin ou du thym frais, quelques grosses câpres et des olives noires.

LE RÔLE DE CATHERINE DE MÉDICIS



Évoquer la diversité des agrumes, c'est rendre hommage à Catherine de Médicis qui arrive en France en 1533 pour épouser Henri II. Issue d'une puissante famille toscane, la jeune femme est habituée à l'opulence et au raffinement. Elle emmène les agrumes dans ses bagages. Avec elle, une nouvelle cuisine s'installe en France.

C'est au XV^e siècle, à l'avènement des Médicis, que commence à Florence la culture des agrumes. Les collectionneurs s'enorgueillissent de posséder les variétés les plus rares et les plus bizarres, et bientôt la mode s'étend à toutes les cours d'Europe.

Suite à l'accès au pouvoir de Cosimo I de Médicis dans la première partie du XV^e siècle, fut confiée à Niccolò Pericoli la charge de créer un jardin à la Villa di Castello qui accueillera à cette période la plus grande collection d'agrumes connus. On y trouve des fruits rares et monstrueux, des citrons, des cédrats et des oranges.

La collection de Castello est composée de plusieurs centaines de plantes, grandes, petites, antiques ou récentes. Encore aujourd'hui, elle est considérée comme la plus importante en Europe, comprenant des spécimens vieux de plus de 300 ans.





MANGER
POUR SE
FAIRE DU
BIEN

SE NOURRIR DE LA FAÇON LA PLUS JUSTE POSSIBLE, SANS MANQUE NI EXCÈS. C'EST CE QUE PROPOSE HELEN KIM DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ELDORA. UN CONCEPT QUI SÉDUIT.

Vous vous sentez fatigué, moins performant intellectuellement ou physiquement? Vous dormez mal ou souffrez de manque d'appétit? Votre façon de vous nourrir y est peut-être pour quelque chose.

Depuis septembre 2016, Helen Kim, cuisinière spécialisée en macrobiotique, propose ses conseils et sa cuisine équilibrée, menus spécifiques à l'appui, dans 40 établissements du Pôle Entreprise d'Eldora sous le label E-Pure. Les gourmands se pressent devant son étal et n'hésitent pas à réclamer sa présence plus fréquemment. Inspirée des multiples saveurs du monde, sa cuisine est un véritable plaisir pour les sens. Elle s'avère aussi excellente pour le corps et fait résonner la signification du mot macrobiotique qui veut dire longue vie.

« Cette façon de manger m'a toujours personnellement aidée. C'est ma manière de prendre soin de moi. La pratique du sport de façon intensive et de la musique m'ont contrainte à beaucoup de discipline. Cela passe par une alimentation saine, en harmonie avec la nature. C'est mon credo de vie, un engagement esthétique et intellectuel, lié également au fait que je suis athée. »

UN PROGRAMME DE 5 JOURS

Pour Helen, pas de miracle. Le corps a besoin d'un coup de pouce, notamment aux changements de saison, et plus spécifiquement entre l'hiver et le printemps. L'idéal, selon elle, serait de suivre une cure detox durant 10 jours comme le pratiquent diverses religions. *« Le jeûne et le fait de vouloir atteindre un équilibre intérieur sur le plan de l'alimentation répondent à notre vie contemporaine trépidante »*, commente Helen qui a adapté son programme à ses deux

fois cinq jours de présence par année dans les restaurants du Pôle Entreprise. Si les protéines animales sont toujours présentes dans l'assiette, leur proportion est drastiquement réduite.

LES BIENFAITS DE LA MACROBIOTIQUE

- Elle est purifiante et détoxifiante.
- Elle permet de prévenir les carences en vitamines et minéraux.
- Elle est un outil pour garder la santé.
- Elle est un soutien pour soigner un déséquilibre entre le corps et l'esprit.



Santé

Pour un apport idéal de 15% de protéines, 5% seulement sont issues de la viande ou du poisson. Le solde provient des algues, des légumineuses ou encore du tofu. Chaque repas contient obligatoirement toutes les vitamines de A à K, avec un accent particulier sur l'une ou l'autre en fonction de l'objectif visé par le menu du jour.

Afin de bien commencer la semaine, les convives se voient proposer le lundi une offre detox et tonifiante. Les vitamines B et C sont mises en vedette pour contribuer à nettoyer l'organisme. Le mardi, c'est journée antioxydante et wellness avec une bonne dose de vitamines E, D, A et C. Le mercredi, le menu anti-stress fait la part belle au magnésium et au tryptophane, un acide aminé connu pour aider à lutter contre la dépression. Le jeudi, les vitamines B6 et B8, couplées à l'acide folique, un puissant régénérateur cellulaire, aident à renouer avec la beauté et à lutter contre les ravages de l'âge. Le vendredi enfin, on se prépare au week-end. A fond le tonus et la vitalité avec les Omega 3 et 6 présents dans le poisson!

Les bonnes recettes d'Helen convainquent: « *On me demande régulièrement si je donne des cours ou si je fais du coaching. Je suis ravie de partager mon approche de l'alimentation avec les clients des restaurants d'Eldora qui avouent en ressentir des bénéfices sur le plan du bien-être.* »



GINGEMBRE

ALGUES WAKAMÉ



PRUNES UMEBOSHI



MÉLISSE

RADIS BIÈRE



CRESSON



ALGUES KOMBU



SHIITAKES



FEUILLES DE SHISO



ÉTOILE D'ANIS

LE BOUILLON UMAMI* D'HELEN

*UMAMI SIGNIFIE EN JAPONAIS GOÛT SAVOUREUX ET SUCCULENT

Bouillon pour 4 personnes

- 1,5 l d'eau plate filtrée
- 50 g d'algues kombu* rincées à l'eau claire
- 1 c. à c. d'algue wakamé* en poudre
- 1 petit radis bière lavé, découpé en rondelles
- 10 g de gingembre lavé, débité en 3 tranches
- 12 champignons shiitake lavés entiers
- 1 étoile d'anis

Pour l'infusion

- 1 prune umeboshi*
- 6 feuilles de shiso*
- 10 g de mélange de mélisse et cresson
- 3 c. à s. de sauce soja tamari

*Ces ingrédients s'achètent dans les épiceries japonaises.

Marche à suivre...

- 1 Porter à ébullition les ingrédients du bouillon. Baisser le feu et laisser frémir sans couvrir durant 30 à 45 minutes.
- 2 Hors du feu, ajouter la prune umeboshi, les feuilles de shiso, les herbes et la sauce tamari. Laisser infuser à couvert durant 25 minutes.
- 3 Filtrer et déguster comme bouillon détox ou utiliser comme base pour un potage, des sauces ou pour cuire des légumes.

Le foie gras



UN METS FESTIF

Il figure en bonne place dans nos menus de fin d'année.
Apprenez à le déveiner et à le transformer en gourmandise.



LE DÉVEINAGE

- 1** Sortir le foie gras du réfrigérateur 30 minutes avant de le déveiner. Il sera plus facile à travailler.
- 2** Le déposer sur un plan de travail bien propre. Séparer les deux lobes en tirant de chaque côté délicatement pour les écarter et faire apparaître le réseau veineux.
- 3** Retirer les grosses veines principales. Les suivre en appuyant légèrement afin de les avoir bien sous les doigts. Tirer tout doucement pour ôter la totalité de la veine. Procéder de la même façon sur les deux lobes. Laisser les tout petits vaisseaux. Ils s'élimineront au dégorgeage et à la cuisson. Cela vous évitera de casser les lobes et le résultat sera bien meilleur à la cuisson.
- 4** Faire dégorger le foie gras dans de l'eau et de la glace durant 1 à 2 heures pour éliminer les traces de sang.
- 5** L'éponger.
- 6** L'assaisonner et le mariner si besoin pour apprêter une terrine de foie gras frais. Pour un foie gras de 600 g environ, compter 7 g de sel, deux tours de moulin à poivre et 2 c. à s. d'alcool de votre choix.



Le foie gras

LA RECETTE DES CHEFS GILBERT AUGÉ,
CHRISTOPHE DAVID ET PIERRE KOHLER

BONBONS ACIDULÉS ET CROQUANTS DE FOIE GRAS TUILES DE PAIN D'ÉPICES



Pour 4 personnes

- 12 tranches de pain d'épices
- 180 g de terrine de foie gras
- 12 noisettes entières
- 2.5 dl de vinaigre balsamique
- 1 dl d'eau
- 4 feuilles de gélatine
- 12 piques à brochettes



MARCHE À SUIVRE...

- 1 Couper les tranches de pain d'épices en rond à l'aide d'un emporte-pièce. Les entreposer entre deux feuilles de papier cuisson et deux plaques. Bien appuyer et faire sécher au four pendant 2 heures environ à 100°C.
- 2 Torréfier les noisettes dans une poêle sans matière grasse. Laisser refroidir.
- 3 Couper la terrine de foie gras en cubes d'environ 10 à 15 g.
- 4 Enrober chaque noisette d'un cube de foie gras et confectionner des boules uniformes.
- 5 Piquer les boules avec les piques à brochettes. Les réserver 30 minutes au congélateur.
- 6 Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 7 Chauffer le vinaigre balsamique et l'eau. Hors du feu, intégrer la gélatine préalablement essorée. Laisser refroidir jusqu'à température ambiante.
- 8 Retirer les piques du congélateur. Les tremper individuellement dans le vinaigre gélifié.
- 9 Disposer les tuiles sur un plat de présentation. Y déposer les bonbons de foie gras. Décorer selon votre envie.

LE VALLON, RELAIS
DES GOURMETS



Au début du XX^e siècle, la bâtisse accueillait les chalands en quête de charbon et d'une bonne entrecôte. Aujourd'hui, les fins becs s'y pressent pour déguster la fine cuisine d'Antonio Calo.

Route de Florissant 182 à Conches (GE), le restaurant Le Vallon ressemble à s'y méprendre à une belle auberge de campagne avec sa coquette brasserie un brin bourgeoise. Midi et soir, dans les deux salles de ce lieu hors du temps, se pressent aussi bien une clientèle d'affaires que des amateurs de bonne cuisine bistrotière aux accents gastronomiques.

Au piano, le chef Antonio Calo y joue ses délicieuses gammes depuis 2002 déjà. Chef de partie de Daniel Huvet d'abord, puis second de cuisine de Philippe Chevrier, il est aujourd'hui le maître des fourneaux de cet établissement dont la gestion a été reprise en 2012 par Eldora. Propriétaire des murs, le célèbre chef étoilé du Domaine de Châteaueux fait toujours bénéficier cette excellente adresse de ses conseils d'expert.

La carte du Vallon propose de grands classiques de brasserie ainsi que des suggestions qui évoluent au fil des saisons. La cuisine gourmande d'Antonio Calo fait souvent la part belle à la Provence pour laquelle il éprouve une véritable passion. A l'automne, son menu chasse draine des cohortes d'inconditionnels. Pour les lecteurs de Pulpe, Antonio Calo livre ses recettes secrètes.

- **Restaurant Le Vallon**
- **182, route de Florissant, 1231 Conches**
- **022 347 11 04, www.restaurant-vallon.com**
- **13/20 au Gault & Millau 2018**
- **Une assiette gourmande au guide Michelin 2018**



TERRINE DE SANGLIER AU POIVRE VERT



LES RECETTES DU CHEF ANTONIO CALO

Pour 4 personnes

500 g de sanglier
500 g de gorgérons de porc
200 g de foie gras de canard
18 g de sel
3 g de poivre moulu
1 œuf
1 échalote
Thym, laurier
1 c. à s. de poivre vert
½ litre de vin blanc et 1 dl de Porto
½ litre de gelée claire

Marche à suivre...

- 1 Faire mariner le sanglier et les gorgérons de porc dans le vin blanc pendant 24 heures avec l'échalote émincée, le thym et le laurier.
- 2 Mettre à macérer le foie gras coupé en gros cubes dans le Porto pendant 24 heures.
- 3 Egoutter la viande. Retirer l'échalote le thym et le laurier, hacher la viande à la grosse grille.
- 4 Malaxer la viande avec le foie gras et l'œuf, le sel, le poivre et le poivre vert. Ajouter le Porto et la moitié de la marinade.
- 5 Mettre en terrine et cuire au bain-marie pendant 1 h 30 à 160°C.
- 6 Retirer le surplus de graisse et incorporer la gelée à chaud.



NOISETTES DE CHEVREUIL À LA SAUCE GRAND-VENEUR

Pour 4 personnes

1 selle de chevreuil de 1.4 kg
500 g d'os de gibier
Beurre

Marinade

7 dl de vin rouge corsé
1 dl d'huile d'arachide
1 dl de vinaigre de vin rouge
50 g de carotte
50 g d'oignon
20 g d'échalote
Thym, laurier, baies de genièvre
Poivre concassé

Sauce

80 g de beurre
80 g de farine
2 dl de crème fraîche
80 g de confiture d'airelle
Sel, poivre

Marche à suivre pour la marinade...

- 1 Tailler la carotte, l'oignon et l'échalote en grosse mirepoix. Ajouter le vin rouge, les herbes et les épices. Y faire mariner les os pendant 24 heures.

Pour la sauce

- 1 Réaliser un roux brun avec le beurre et la farine.
- 2 Égoutter les os de gibier et les faire revenir dans une casserole. Lorsqu'ils sont colorés, ajouter le roux brun puis la marinade.
- 3 Cuire pendant 2 h 30 à 3 h puis passer au chinois.
- 4 Faire réduire de moitié et ajouter la crème, la confiture d'airelle et le poivre concassé. Rectifier l'assaisonnement. Réserver sur le coin du feu.

Pour la viande

- 1 Lever les filets de chevreuil, les dénervés et les poêler dans du beurre noisette pendant 3 minutes de chaque côté. Laisser reposer puis découper en médaillons de 3 cm d'épaisseur.
- 2 Dresser le tout avec une garniture chasse.



LA PREUVE PAR LA LASAGNE

Achats durables

Cuisiniers et responsables d'établissements d'Eldora se sont livrés en septembre dernier à un match éloquent quant à l'impact des modes de production et d'achat sur le développement durable.

Chacun aimerait pouvoir contribuer à la santé de notre planète et au bien-être de ses habitants. Satisfaire les besoins essentiels de tous les êtres humains en exploitant les ressources de la terre de façon responsable, tout en préservant et protégeant la nature et en luttant contre les pollutions... Voilà des assertions avec lesquelles tout le monde tombe d'accord.

30% des atteintes environnementales en Suisse sont dues à l'alimentation. Le choix judicieux de nos aliments fait donc partie des nombreux critères essentiels au développement durable. Il n'est pourtant pas simple de s'y retrouver derrière ses fourneaux, d'autant plus lorsqu'il s'agit d'apprêter des mets pour un grand nombre de convives.

Rien de mieux qu'un exemple concret. Coachés par Laura Jouen, conseillère qualité d'Eldora, une brochette de chefs et de responsables d'établissements ont pu s'initier au b.a.-ba des bonnes pratiques d'achat. Cette formation d'une journée s'est déroulée chez Hotelis à Morges.

JEU DE CARTES

Les participants à cet atelier mis sur pied en collaboration avec le Service cantonal genevois du développement durable étaient divisés en deux groupes. Chacun d'eux a reçu plusieurs piles de

cartes à placer sur les étapes de fabrication d'une lasagne industrielle congelée ou faite maison avec du bœuf Suisse Garantie.

Objectif: marquer les différents impacts sur l'environnement du cycle de vie d'une viande entrant dans la fabrication de ces deux mets. De l'exploitation des matières premières à l'élimination des déchets après consommation, chaque maillon de la chaîne a été analysé.

Pour l'option lasagne congelée, 54 impacts ont été relevés contre 34 pour le produit fait maison. La consommation d'énergie, d'eau et de substances dangereuses, la pollution de l'air, les atteintes aux sols, à la santé et à la sécurité, au bien-être animal, ainsi que les déchets générés se sont avérés nettement plus importants pour le produit industriel.

DES CLÉS POUR MIEUX FAIRE

Au terme de cet atelier fort didactique, les participants ont pu passer en revue de façon approfondie les impacts environnementaux, sociaux et économiques liés aux achats alimentaires et non alimentaires.

La connaissance des critères d'achats durables (saison, proximité, mode de production, ressources et climat, degré de transformation), leur approche financière et le passage en revue des outils mis à disposition par Eldora, contribueront à n'en pas douter à améliorer les pratiques au sein des restaurants.

ÉDITEUR Eldora SA

RÉDACTION & PHOTOS Simple Plus sàrl

GRAPHISME Eldora SA, Jean-Pascal Buri

IMPRESSION Hertig + Co. SA

TIRAGE 5000 exemplaires

PAPIER FSC Olin Rough extra blanc

eldora

A-ONE Business Center • Z.A. La Pièce 4 • CH-1180 Rolle
T +41 58 330 55 55 • F +41 58 330 55 00 • info@eldora.ch • www.eldora.ch