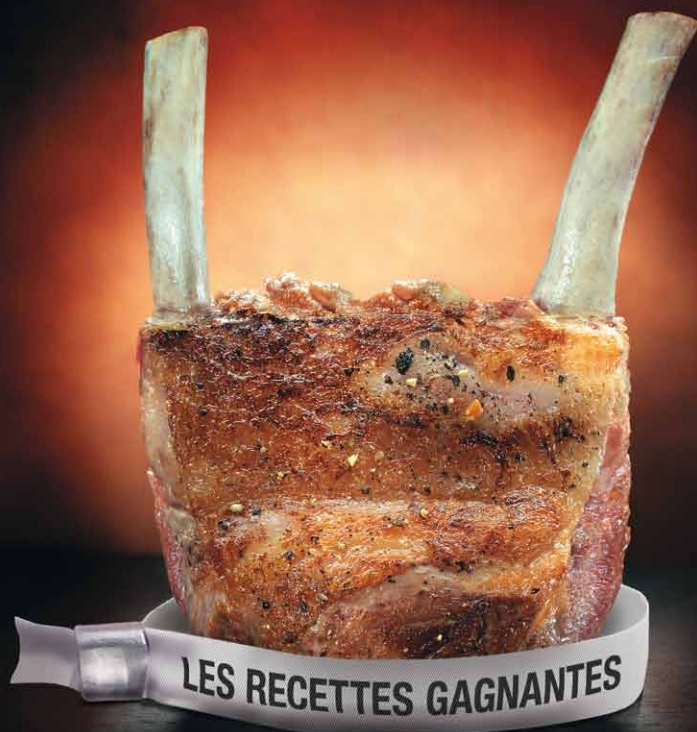


Suisse. Naturellement.



LA CUISINE
DES JEUNES



RACK ⚡ ROLL

CONCOURS DE CUISINE 2011



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

LA CUISINE DES JEUNES

CONCOURS DE CUISINE 2011. LES RECETTES GAGNANTES.



Sur le podium avec du cabri et de l'agneau suisses.

Passion et engagement ont dominé le concours de cuisine 2011. On recherchait les menus les plus créatifs à base de viande d'agneau et/ou de cabri suisse sur le thème «Rack 'n' Roll», afin de les distinguer.

Vous trouverez ici les recettes détaillées des finalistes à reproduire chez vous. Comme les quatre gagnants, utilisez la viande suisse pour réussir à coup sûr tous vos plats. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir.

Le tremplin de la relève cuisinière.

Viande Suisse aide de jeunes cuisinières et cuisiniers à faire leurs premiers pas dans le monde du travail et encourage leur carrière. «La Cuisine des Jeunes» comprend une plate-forme Internet www.lcdj.ch, une page des fans Facebook et bien entendu le concours de cuisine annuel hautement considéré.

DELICATESSES À BASE D'AGNEAU ET DE CABRI

Recette pour 10 personnes

Quantité Ingrédients

Epaule d'agneau farcie

1 kg	Epaule d'agneau sans os
250 g	Chair à saucisse de veau
120 g	Poivrons
120 g	Croûtons
250 g	Epinards
25 g	Trompettes
500 g	Mirepoix
120 g	Purée de tomates
½ l	Fond d'agneau brun
3 dl	Vin blanc
	Sel, poivre pour l'assaisonnement

Langue d'agneau bouillie

250 g	Langue d'agneau
1 l	Fond de légumes
½ l	Vin blanc suisse

Filet d'agneau sauté

450 g	Filet d'agneau
	Fines herbes, romarin, thym
	Sel, poivre pour l'assaisonnement

Cappuccino de cabri avec mousse et abricots secs

500 g	Os de cabri
250 g	Mirepoix
1 l	Fond de cabri
50 g	Abricots séchés
½ l	Crème, sel/poivre pour l'assaisonnement

Filet de selle de cabri au sirop d'érable et aux fines herbes

250 g	Filet de selle de cabri
	Sirop d'érable
	Thym, persil, romarin
	Sel, poivre pour l'assaisonnement

Tranches de polenta dans une feuille de chou et au pesto rouge

400 g	Semoule de maïs
½ l	Bouillon
	Feuille de laurier
120 g	Feuilles de chou
	Pesto rouge
	Sel, poivre pour l'assaisonnement

Garniture

250 g	Chanterelles
450 g	Carottes en botte
250 g	Légumes stalactites
150 g	Petits oignons
150 g	Oignons rouges
	Huile d'olive et beurre
	Sel, poivre pour l'assaisonnement



1^{re} PLACE

Sonja Gfeller
Altersbetreuung
Vechigen-Worb,
Worb



**LA CUISINE
DES JEUNES**

PRÉPARATION ET PRÉSENTATION

Viande

Pour l'épaule d'agneau, faire revenir les poivrons et les trompettes puis faire blanchir les épinards. Mélanger la chair à saucisse de veau, les croûtons, les épinards, les trompettes et les poivrons. Répartir sur l'épaule d'agneau aplatie, rouler et ficeler. Assaisonner la viande et la saisir de tous côtés. La sortir et faire griller la mirepoix. Ajouter la purée de tomates et poursuivre la cuisson. Déglacer avec le vin blanc et faire réduire. Ajouter le fond de veau brun et porter à ébullition. Remettre l'épaule d'agneau et laisser cuire à couvert dans le four. Sortir la viande, retirer la ficelle et réserver au chaud. Tamiser la sauce, la laisser cuire jusqu'à la consistance voulue et assaisonner.

Faire blanchir la langue d'agneau, l'égoutter et la rincer tout d'abord à l'eau chaude puis à l'eau froide. Faire cuire la langue dans le fond de légumes et le vin blanc juste au point d'ébullition. Peler la langue, la parer et la réserver au chaud dans un peu de jus de cuisson.

Faire mariner la selle de cabri dans le sirop d'érable et les fines herbes, assaisonner et faire sauter.

Assaisonner le filet d'agneau et le faire sauter. Saisir les os de cabri, ajouter la mirepoix et faire griller le tout. Verser le fond et laisser cuire environ une heure. Tamiser le fond et le faire cuire éventuellement. Couper les abricots en fines rondelles, répartir dans des tasses à espresso et verser le fond par-dessus. Porter la crème à ébullition, faire mousser et verser sur le fond.



Polenta

Porter le bouillon à ébullition et verser le maïs en pluie tout en remuant à l'aide d'un fouet. Faire cuire à feu doux. Assaisonner, étaler la préparation sur une plaque jusqu'à 1-1,5 cm d'épaisseur et laisser refroidir. Faire bien blanchir les feuilles de chou dans l'eau salée. Couper la préparation au maïs en morceaux égaux. Badigeonner chaque morceau de pesto rouge et le rouler dans une feuille de chou.

Garniture

Faire cuire les carottes et les légumes-stalactites à l'eau. Faire sauter les oignons, l'ail et les champignons dans du beurre et assaisonner.



AGNEAU TONDU

Recette pour 10 personnes

Quantité Ingrédients

Gigot d'agneau

(Granny Smith, raifort, poivre)

Bouilli d'agneau de lait

1-2 gigot d'agneau
50 g d'ail
10 g de zeste de limette
10 g de zeste de citron
10 g de romarin
10 g de thym
10 g de sauge
250 g d'huile d'olive
8 l de bouillon
300 g de carottes en mirepoix
200 g de céleri-rave
en mirepoix
200 g de poireau en mirepoix
400 g d'oignons en mirepoix
3 feuilles de laurier
2 clous de girofle
Sel

Vinaigrette de légumes

50 g de carottes en brunoise
50 g de céleri en brunoise
40 g de poireau en brunoise
120 g d'huile d'olive
45 g de vinaigre balsamique
blanc
Sel

Granny Smith marinées

250 g de vin blanc
250 g de moscato
120 g de vinaigre balsamique
blanc
50 g d'échalotes
1 piment chili
2 citron, zeste et jus
4 étoiles d'anis
2 clou de girofle
5 pommes Granny Smith
parées

Tartare d'agneau

250 g de filet d'agneau
25 g d'huile d'olive

2 g de poivre mariné
Fleur de sel

Caramel poivré

200 g d'isomalt
25 g de poivre mariné

Sphère au raifort

250 g de crème
120 g de crème acidulée
25 g de raifort râpé
2 g de zeste de citron
Sel
500 g de crème
120 g de crème acidulée
5 g de sel
8 g de gélatine de la
marque SOSA

Ris d'agneau

(betterave rouge, safran, sauge)

Cailloux de betterave rouge

2 betterave rouge
800 g d'eau
25 g d'échalotes
20 g de vinaigre balsamique
blanc
50 g d'huile d'olive
5 g de sel

Ris au lait de brebis

500 g de ris
1 l de lait de brebis
2 feuille de laurier
8 g de sel
10 g de sauge

Mousse au safran

40 g d'échalotes
25 g de beurre
2 g de fils de safran
25 g de vin blanc
120 g de fond d'agneau
500 g de crème entière
8 g de sel
45 g de beurre

Purée de betteraves rouges

7 betteraves rouges
50 g d'échalotes
25 g de beurre
500 g de jus de betterave
rouge
500 g de fond de légumes
12 g de sel

Contre-filet d'agneau

(pain, poivrons, romarin)

Poivrons braisés

2 poivron rouge
2 poivron jaune
2 poivron vert
40 g d'huile d'olive
10 g de thym
10 g de romarin
5 g de sel
25 g de vinaigre balsamique
blanc

Contre-filet d'agneau

en croûte de pain

2 contre-filet d'agneau
350 g de farce aux fines
herbes
700 g de pain de mie
50 g de beurre
25 g d'huile de tournesol
Sel

Farce aux fines herbes

250 g de poitrine de poulet
250 g de crème entière
20 g de romarin
15 g de thym
10 g de sauge
7 g de sel

Filet d'agneau

(sarriette, whisky, corn flakes)

Salade de haricots

750 g de haricots frais
50 g d'huile d'olive
25 g de vinaigre blanc



Manuel Baumann
Restaurant Sens,
Hôtel Vitznauerhof,
Vitznau

- 50 g d'échalotes
- Sel
- 10 g de sarriette

Petit gâteau de haricots

- 250 g de haricots blancs ramollis
- 1 l de fond de légumes
- 120 g de crème
- 40 g d'huile d'olive
- 70 g d'oignons
- 5 g d'ail
- 2 feuille de laurier
- Sel
- 5 œufs
- 50 g de farine
- 250 g de petites merguez
- 25 g de sarriette
- 50 g de corn flakes

Jarret d'agneau braisé

- 2-3 jarret d'agneau
- 50 g d'ail
- 10 g de romarin
- 10 g de thym
- 10 g de sauge
- 100 g d'huile d'olive
- 60 g d'huile de tournesol
- 300 g de carottes en mirepoix
- 200 g de céleri-rave en mirepoix
- 200 g de poireau en mirepoix
- 400 g d'oignons en mirepoix
- 40 g de purée de tomates
- ½ l de vin rouge
- 4 l de fond d'agneau
- 2 feuille de laurier
- 3 clous de girofle
- Sel
- 50 g de beurre

Filet d'agneau

- 5 filets d'agneau
- 25 g de beurre
- 10 g de whisky
- 2 g de romarin
- 2 g de sauge
- 2 g de persil



PRÉPARATION ET PRÉSENTATION

Gigot d'agneau

Granny Smith, raifort, poivre

Bouilli d'agneau de lait

Piquer le gigot d'agneau d'ail et le faire mariner toute une journée dans une préparation à base de zeste de limette, de zeste de citron, de romarin, de thym, de sauge et d'huile d'olive.

Plonger le gigot mariné dans le bouillon brûlant et y faire cuire également le reste des ingrédients. A l'aide d'une trancheuse, couper la viande en fines tranches. Faire chauffer dans le bouillon.

Vinaigrette de légumes

Faire blanchir les légumes taillés en brunoise, puis bien mélanger tous les ingrédients ensemble. Saler.

Granny Smith marinées

Couper les pommes en dés. Porter tous les ingrédients à ébullition, verser sur les pommes et laisser reposer.

Tartare d'agneau

Parer le filet d'agneau, le couper en tartare, bien mélanger tous les ingrédients et assaisonner.

Caramel poivré

Passer l'isomalt et le poivre au Thermomix et tamiser à l'aide d'une fine passoire au-dessus d'un morceau de papier sulfurisé. Donner la forme désirée. Cuire au four 8 minutes à 160° C.

Sphère au raifort

Mélanger la crème, la crème acidulée, le raifort, le zeste de citron et le sel, verser dans de petits moules et mettre au congélateur. Faire chauffer la crème, la crème acidulée, le sel et la gélatine à plus de 70° C. Sous l'effet de la chaleur à plus de 70° C, la préparation devient gélatineuse dès que l'on met une substance plus froide en contact avec le liquide. En passant maintenant une aiguille à brider à travers la préparation raifort-crème acidulée gelée, le liquide à base de crème acidulée se gélifie aussitôt et une pellicule se forme. On place alors cet «œuf» sur une surface plane pour le faire décongeler.

Ris d'agneau

Betterave rouge, safran, sauge

Cailloux de betterave rouge

Faire cuire les betteraves dans de l'eau salée, les peler et les couper en petits morceaux pas forcément cubiques, tels des cailloux. Confectionner une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, les échalotes taillées en brunoise et du sel. Y faire réchauffer les morceaux de betteraves.

Ris au lait de brebis

Mettre les ris avec le lait de brebis, le laurier, la sauge et le sel sous vide. Faire cuire à l'eau à 60° C précisément pendant 45 minutes. Dès que les ris sont cuits, les sortir du sachet sous vide et les couper en bouchées de 1 à 2 cm puis les faire réchauffer dans le fond.

Mousse au safran

Faire revenir les échalotes dans le beurre, déglacer avec le vin blanc puis verser le fond d'agneau et la crème entière. Ajouter ensuite le sel et les fils de safran. Faire réduire le tout, assaisonner et monter avec le beurre.

Purée de betteraves rouges

Faire revenir brièvement les betteraves parées dans le beurre avec les échalotes. Déglacer avec le jus des betteraves et verser le fond de légumes. Laisser cuire puis mixer.

Contre-filet d'agneau

Pain, poivrons, romarin

Poivrons braisés

Faire mariner les poivrons dans une préparation à base de fines herbes, d'huile d'olive et de sel. Enfourner à 160° C et faire braiser pendant 30 minutes. Retirer la peau et les pépins, puis couper selon la taille désirée. Faire revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, et saler.

Contre-filet d'agneau en croûte de pain

Parer le contre-filet et le faire mariner au sel. Le saisir ensuite dans l'huile de tournesol bien

chaude. Couper le pain de mie dans le sens de la longueur et badigeonner d'une fine couche de farce aux fines herbes. Rouler la viande saisie dans le pain. Faire dorer de tous côtés dans le beurre. Passer au four à 180° C pendant 3 minutes puis laisser reposer 10 minutes.

Farce aux fines herbes

Passer tous les ingrédients au Pacojet et les mettre au congélateur. Les repasser ensuite 2 fois au Pacojet et tamiser.

Filet d'agneau

Sarriette, whisky, corn flakes

Salade de haricots

Faire cuire les haricots en veillant à ce qu'ils restent croquants, tailler les échalotes en brunoise et mélanger le reste des ingrédients. Saler.

Petit gâteau de haricots

Faire cuire les haricots ramollis avec le fond de légumes, le sel, la feuille de laurier, les oignons et l'ail. Faire réduire le tout et ajouter pour finir la crème et l'huile d'olive. Saler. Mixer le tout et passer au tamis. Ajouter la farine, la sarriette, les œufs et les merguez coupées en petits morceaux, puis paner avec des corn flakes en donnant la forme désirée. Faire dorer dans du beurre.

Jarret d'agneau braisé

Piquer le jarret d'agneau d'ail et le faire mariner toute une journée avant utilisation dans une préparation à base de romarin, de thym, de sauge et d'huile d'olive. Saisir les jarrets d'agneau mariné de tous côtés dans l'huile de tournesol bien chaude. Sortir la viande, verser la mirepoix (sauf le poireau) et faire griller. Ajouter la purée de tomates et poursuivre la cuisson. Ajouter ensuite le poireau et déglacer avec le vin rouge. Remettre les jarrets et faire réduire. Répéter cette opération 4 fois, verser le fond d'agneau et laisser cuire. Tamiser la sauce et monter avec le beurre. Laisser refroidir les jarrets d'agneau, les couper en morceaux et chauffer dans la sauce.

Filet d'agneau

Faire mariner la viande dans du whisky une journée avant et le fumer. Hacher finement les herbes et faire mariner les filets avec, saler et saisir dans du beurre. Laisser reposer 10 minutes au Hold-omat et saisir encore une fois avant de dresser.



NE ME BOUSCULE PAS!

Recette pour 10 personnes

Quantité Ingrédients

Rack d'agneau en croûte de graines de courge avec son huile

5	Racks d'agneau
25 g	Moutarde de figues
80 g	Graines de courge
25 g	Pain de mie
	Sel, poivre
	Huile de graines de courge (pour saisir)

Jarret d'agneau braisé à sauce à la bière Guinness

4-5	Jarrets d'agneau
120 g	Carottes
120 g	Céleri-rave
120 g	Oignons
120 g	Poireau
120 g	Purée de tomates
8 dl	Bière Guinness
2 l	Fond d'agneau
1 branche	Thym
1 branche	Romarin
2	Feuille de laurier
	Sel, poivre

Espuma de pommes de terre

1 kg	Pommes de terre
½ l	Crème
½ l	Lait
	Sel, poivre, muscade

Haricots verts en croûte de pain au jambon cru

600 g	Haricots verts
30 g	Oignons
5 g	Ail
30 g	Beurre
10 tranches	Jambon cru
500 g	Panure
5	Œufs
125 g	Farine
	Sel, poivre

Citrouille à l'amaretto

600 g	Courge Muscat de Provence
50 g	Oignons
25 g	Sucre
5 cl	Amaretto
2,5 dl	Jus de pomme
	Sel, poivre



Adrian Gysler
Restaurant Egghölzli,
Berne



**LA CUISINE
DES JEUNES**

PRÉPARATION ET PRÉSENTATION

Rack d'agneau en croûte de graines de courge avec son huile

Assaisonner la viande, la saisir et la faire cuire au four à 75° C pendant une heure. Badigeonner de moutarde. Mixer finement le pain et les graines de courge. Etaler ce mélange sur la viande et faire gratiner à chaleur supérieure jusqu'à l'apparition d'une croûte.



Jarret d'agneau braisé à sauce à la bière Guinness

Assaisonner les jarrets et les saisir. Faire griller les légumes taillés en mirepoix dans la poêle avec la viande. Ajouter la purée de tomates, continuer la cuisson quelques instants, déglacer avec la bière et faire réduire. Ajouter le fond d'agneau et les fines herbes. Couvrir et braiser à 180° C pendant 75 minutes. Couper les jarrets d'agneau, tamiser la sauce, laisser cuire et assaisonner.

Espuma de pommes de terre

Couper les pommes de terre en petits cubes. Couvrir et faire cuire dans le mélange crème-lait. Egoutter et passer au tamis fin. Assaisonner et délayer éventuellement un peu. Verser dans un émulsionneur.

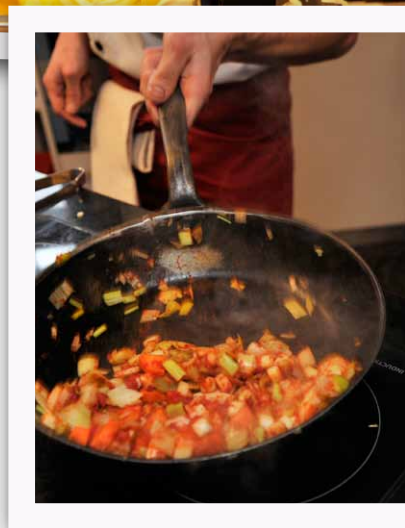


Haricots verts en croûte de pain au jambon cru

Faire cuire les haricots dans de l'eau salée en veillant à ce qu'ils restent croquants. Les faire revenir dans le beurre avec les oignons hachés et l'ail, puis assaisonner. Rouler un peu de cette préparation dans une tranche de jambon cru, paner et faire frire.

Citrouille à l'amaretto

Couper la courge en petits dés et la faire revenir. Faire légèrement caraméliser le sucre, puis ajouter les dés de courge et d'oignon. Déglacer avec 1 cl d'amaretto. Verser le jus de pomme et faire cuire en veillant à ce que la courge et les oignons restent fermes.



AGNEAU DE LAIT AU JARDIN D'HERBES AROMATIQUES

Recette pour 10 personnes

Quantité Ingrédients

Paupiette d'agneau

15 tranches	de jambon cru
250 g	Viande de veau pauvre en graisses
220 g	Crème entière
10 g	Cognac
	Sel, Poivre
2 g	Persil haché
2 g	Sauge hachée
25 g	Beurre
25 g	Echalotes
80 g	Champignons Shiitake
50 g	Mascarpone
40 g	Mie de pain
40 g	Jaune d'œuf
750 g	Filet d'agneau de lait

Purée de pommes de terre au romarin

750 g	Pommes de terre pour purée
120 g	Beurre
15 g	Romarin
250 g	Crème entière
	Sel, noix de muscade

Anneau de carotte

750 g	Carottes
	Sel
	Sucre
	Farine

Légumes

200 g	Courgettes
200 g	Oignons de printemps
200 g	Tomates
50 g	Beurre
25 g	Echalotes hachées
	Sel, Poivre

Sauce au vin rouge

50 g	Sucre
500 g	Oignons
500 g	Vin rouge
3 l	Fond de veau brun
20 g	Romarin
30 g	Brins de persil
20 g	Thym
2 feuilles	de laurier

4 feuilles	de sauge
	Poivre

Ragoût d'agneau braisé aux champignons

450 g	Epaule d'agneau, dans les morceaux de ragoût
30 g	Beurre à rôtir
3 g	Ail haché
50 g	Oignons hachés
2 g	Romarin
2 g	Marjolaine
2 g	Thym
15 g	Purée de tomates
15 g	Farine
120 g	Vin rouge
½ l	Fond de veau
25 g	Beurre à rôtir
50 g	Champignons bruns
80 g	Chanterelles

Agneau bouilli

600 g	Gigot d'agneau
1,3 l	Bouillon
120 g	Bouquet garni
50 g	Marjolaine hachée

Flan au céleri

200 g	Céleri
3 g	Beurre
5 g	Farine blanche
50 g	Lait
10 g	Crème entière
40 g	Œuf entier
	Sel, Poivre

Mousse de raifort

500 g	Bouillon de bœuf
125 g	Crème entière
2-3	Jaune d'œuf
12 g	Raifort
	Sel, Poivre



Dominik Suter
Restaurant Kaiserstock,
Riemenstalden



**LA CUISINE
DES JEUNES**

PRÉPARATION ET PRÉSENTATION

Paupiette d'agneau

Hacher finement la viande de veau avec la crème entière et les fines herbes au cutter. Saler, poivrer et arroser de cognac. Étaler la farce sur le jambon cru. Faire revenir les échalotes dans du beurre et y ajouter les champignons Shiitake. Laisser refroidir un peu, puis ajouter le mascarpone, le jaune d'œuf et la mie de pain, mélanger et assaisonner. Étaler la préparation aux champignons sur la farce. Assaisonner le filet d'agneau et le poser dessus, rouler et faire sauter à la poêle. Réserver la paupiette au chaud dans le Hold-o-mat jusqu'au moment de servir.

Purée de pommes de terre au romarin

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Hacher le romarin, faire mousser le beurre dans une poêle et ajouter le romarin. Verser la crème entière, passer les pommes de terre au presse-purée et incorporer. Mélanger et assaisonner avec du sel et de la noix de muscade.

Anneau de carotte

Faire cuire les carottes avec du sel et du sucre. Passer ensuite au tamis, et mélanger avec de la farine jusqu'à obtenir une masse pouvant être tartinée. Étaler une fine couche de cette préparation sur un tapis en silicone ou une tôle graissée. Faire cuire au four à 180° C, couper des rectangles et rouler de manière à former un anneau. Dresser la purée de pommes de terre dans l'anneau.

Légumes

Faire blanchir les oignons de printemps, les plonger dans de l'eau glacée et les couper en quartiers. Faire blanchir les tomates, les peler, les épépiner et les couper en quartiers. Faire revenir les échalotes dans du beurre et y ajouter les courgettes. Ajouter à la fin les tomates et les oignons de printemps, et laisser cuire quelques instants. Saler et poivrer.

Sauce au vin rouge

Faire bien caraméliser le sucre dans une poêle, ajouter les oignons et déglacer avec le vin rouge. Faire réduire et verser le fond de veau, puis faire réduire encore jusqu'à obtenir une sauce liée. Ajouter les fines herbes et laisser reposer. Tamiser et poivrer.

Ragoût d'agneau braisé aux champignons

Assaisonner le ragoût d'agneau et le saisir dans le beurre à rôtir bien chaud. Ajouter les oignons et l'ail et faire revenir quelques instants. Ajouter la purée de tomates, continuer la cuisson, déglacer avec le vin rouge et faire réduire. Verser le fond de veau et laisser étuver. Juste avant la fin de la cuisson, ajouter les fines herbes hachées. Couper les champignons en lamelles et les faire sauter quelques instants dans un peu de beurre à rôtir.



Agneau bouilli

Couper le gigot d'agneau, le saupoudrer de marjolaine hachée et le ficeler. Faire chauffer le bouillon et ajouter le bouquet garni. Y plonger la viande et faire cuire juste au-dessous du point d'ébullition. Sortir la viande et la réserver au chaud jusqu'au moment de servir.

Flan au céleri

Couper le céleri-branche en dés et le faire cuire au steamer à pression. Confectionner un roux avec du beurre et de la farine, incorporer le lait, mélanger et porter à ébullition. Assaisonner et mixer en fine purée avec le céleri et le reste des ingrédients. Verser dans des verrines et faire cuire au steamer.

Mousse de raifort

Râper le raifort dans le bouillon de bœuf et faire chauffer. Laisser refroidir et mélanger avec le reste des ingrédients. Fouetter au bain-marie juste avant de servir.

Dressage

Couper la paupiette d'agneau et dresser la viande sur l'anneau de carotte. Répartir les légumes autour de l'anneau et servir la sauce à part. Dresser le ragoût sur l'assiette et verser les champignons par-dessus. Trancher la viande d'agneau bouillie et dresser dans la verrine contenant le flan au céleri avec un peu de bouillon. Verser la mousse de raifort par-dessus. Décorer avec des fines herbes et servir.



Suisse. Naturellement.



Proviande
Viande Suisse
Case postale 8162
CH-3001 Berne
Téléphone: +41 (0)31 309 41 11
Fax: +41 (0)31 305 22 79
E-mail: info@lcdj.ch
erich.schlumpf@proviande.ch
Internet: www.lcdj.ch
www.viandesuisse.ch



www.lcdj.ch/facebook



www.twitter.com/LaCuisine_dJ

Partenaire média officiel

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE HEBDO**



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.