



Fourchette & Couteau
3000 Berne 23
031 370 02 00
<https://www.viandesuisse.ch/gastronom...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 7'500
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 10
Fläche: 78'274 mm²

Auftrag: 3009645
Themen-Nr.: 571.182

Referenz: 71927608
Ausschnitt Seite: 1/3

Magistral

Le «parkhuus» à Zurich

Chasse, pêche et cueillette

Depuis deux ans, le restaurant gastronomique parkhuus du «Park Hyatt» à Zurich mise exclusivement sur les produits locaux. Frank Widmer, Executive Chef, est le créateur et le promoteur de ce concept. Il est également le principal chasseur-cueilleur de l'établissement, toujours en quête de nouvelles perles culinaires pour sa cuisine.



Fourchette & Couteau
3000 Berne 23
031 370 02 00
<https://www.viandesuisse.ch/gastronom...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 7'500
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 10
Fläche: 78'274 mm²

Auftrag: 3009645
Themen-Nr.: 571.182

Referenz: 71927608
Ausschnitt Seite: 2/3

Il tient sa passion de la chasse et de la cueillette de son grand-père, qui la lui a transmise au jardin, à la pêche et en l'emmenant chercher des champignons. Elle s'est réveillée alors qu'il était chef de cuisine au «Hyatt Regency Almaty», au Kazakhstan. Il explique que c'est là qu'il a vraiment appris à s'approvisionner lui-même en produits de qualité pour ses plats. Lorsque l'on s'entretient avec Frank Widmer, on s'aperçoit très vite qu'il a une anecdote pour tout. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que les histoires fassent également partie intégrante du concept du restaurant parkhuus. Bien entendu, il ne s'agit pas prioritairement de celles de Frank, mais de celles de l'origine des produits servis. «Plaisir exquis et histoires suisses», tel est depuis deux ans le credo et le concept du restaurant. Et malgré le caractère international de la luxueuse chaîne d'hôtellerie, l'établissement a fait le pari audacieux de miser exclusivement sur des produits suisses. «Le poivre est le seul élément importé du menu», assure Frank Widmer qui ajoute aussitôt: «Mais pour la première fois, les poivriers de notre jardin portent cette année des baies prêtes à être récoltées.»

Un réseau pour de bons produits

Même s'ils se qualifient de chasseurs-cueilleurs, les membres de l'équipe de la cuisine du «parkhuus» ne battent pas chaque jour la campagne, bottes en caoutchouc aux pieds et fusil à la main. Ils laissent généralement cela aux pros. Et quoique Frank Widmer adore cueillir des herbes sauvages ou des champignons, il chasse surtout la fine fleur des productrices et producteurs. «Un bon réseau relationnel et beaucoup de flexibilité en cuisine sont indispensables pour travailler comme nous le faisons», affirme le chef. Le pêcheur Braschler sait par exemple que le «Park Hyatt Zurich» ne s'intéresse pas seulement aux poissons nobles, tels que perches, brochets ou sandres, mais lui achètera également avec plaisir gardons, lottes et autres. Au fil du temps, Frank Widmer a aussi tissé des liens d'amitié avec le boucher Brönnimann de Jona: «Que nous développiions un produit ensemble ou qu'il me procure du gibier suisse rare, cette relation vaut de l'or sur le plan professionnel également!» Travailler avec des produits locaux et des productrices et producteurs de taille modeste exige beaucoup de flexibilité de la part de l'équipe de cuisine: la carte est sans cesse

complétée ou adaptée. Il faut aussi pouvoir accepter à l'improviste une offre intéressante, soit en intégrant de nouveaux produits au menu, soit en les transformant pour les conserver.

Découvertes culinaires

Le «parkhuus» n'est donc pas près de s'enliser dans la monotonie. La carte des viandes à elle seule propose un joli choix de pièces exceptionnelles d'animaux peu communs: Frank Widmer a par exemple acheté un bison suisse entier. Les différents morceaux de l'animal sont servis sous forme de plateau de bison composé de raviolis, de ragoût et d'entrecôte. La seconde espèce exotique sur la carte est le buffle suisse, qui fournit des entrecôtes servies grillées au charbon de bois, mais aussi une excellente mozzarella. Le filet, l'entrecôte et le T-Bone de limousine suisse sont des concessions faites aux clients en quête de saveurs plus traditionnelles. Le grand écart entre tradition et innovation tel qu'il existe toujours dans un établissement comme le «Park Hyatt» ne freine en rien l'esprit pionnier et la soif d'expérimentation de Frank Widmer: Mostbröckli de cœur de bœuf, jambon de magret d'oie ou moules du lac de Zurich en sont quelques exemples actuels.



» Pour en savoir plus sur la distinction «Nous privilégions la viande suisse», rendez-vous sur: viandesuisse.ch/distinction



Fourchette & Couteau
3000 Berne 23
031 370 02 00
<https://www.viandesuisse.ch/gastronom...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 7'500
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 10
Fläche: 78'274 mm²

Auftrag: 3009645
Themen-Nr.: 571.182

Referenz: 71927608
Ausschnitt Seite: 3/3



Frank Widmer est l'Executive Chef du «parkhuus». Ce restaurant gastronomique a non seulement décroché la troisième place dans la catégorie «Fine Dining» lors des Best of Swiss Gastro Awards 2018, mais également obtenu la distinction «Nous privilégions la viande suisse».