

***delicatessa

La grande gastronomie au rayon de l'épicerie fine

Les grands cuisiniers suisses se donnent rendez-vous chez *delicatessa, le paradis des gourmets. En l'honneur du centenaire de Globus, ils créent de délicieux menus, dédicacent leurs livres de cuisine ou présentent leurs produits.**

Du 30 août au 24 décembre, des plats composés par huit grands cuisiniers sont proposés. Prêts à emporter et déjà emballés, il suffit de les réchauffer brièvement chez soi. Et c'est ainsi que dans ses quatre murs, on peut savourer son repas comme au *Kunststuben* de Horst Petermann ou bien comme à l'Hôtel-Restaurant Georges Wenger au *Noirmont*. Markus Neff, le chef cuisinier du Restaurant Fletschhorn de Saas-Fee, a créé un ragoût de bœuf Hérens accompagné de *spätzle* au thym et de chou-rave à la crème. Quant à André Heiniger, chef cuisinier du Restaurant Ilge à Arnegg près de Gossau, il propose une terrine asiatique de légumes avec du wasabi et du soja, accompagnée de crevettes pochées et d'une sauce aigre-douce. Philippe Rochat cuisine une fricassée de veau avec des olives de Ligurie, de la ratatouille et de pommes de terre nouvelles. André Jaeger du restaurant *Fischerzunft* à Schaffhouse recommande un suprême de poularde de maïs aux arômes exotiques, accompagné de riz aux légumes asiatiques et de vinaigrette au curry. Philippe Chevrier, le chef cuisinier du Domaine de Chateauvieux à Satigny, crée une cuisse de canard des Landes, braisée aux morilles et accompagnée d'une sauce au Vin Jaune. Horst Petermann, le chef du *Kunststuben* à Küsnacht, propose un saumon aux pommes de terre accompagné d'une sauce à l'anis et de salsa verde. Sans oublier bien sûr le *Fleischvogel*, la célèbre paupiette préparée par Stefan Meier, le chef cuisinier du *Rathaus-*

keller de Zoug, accompagné de Bramata-Polenta du Tessin et de légumes d'automne. Georges Wenger, le chef cuisinier de l'Hôtel-Restaurant Georges Wenger au *Noirmont*, prépare un jarret de veau braisé et ses légumes, accompagné de gremaux à l'ail sauvage. 144 points Gault-Millau cuisinent pour les clients de ****delicatessa*. De la haute cuisine « prête à emporter » : un projet absolument unique sur la scène gastronomique comme pour le commerce de détail.

Ces grands chefs cuisinent pour Globus

Horst Petermann du *Kunststuben* à Küsnacht (19 points Gault-Millau)

André Jaeger du *Fischerzunft* à Schaffhouse (19 points Gault-Millau)

Philippe Rochat du *Restaurant de l'Hôtel de Ville* à Crissier (19 points Gault-Millau)

Markus Neff de l'*Hôtel Fletschhorn* à Saas-Fee (18 points Gault-Millau)

Philippe Chevrier du *Domaine de Chateauvieux* à Satigny (19 points Gault-Millau) Stephan Meier du *Rathauskeller* à Zoug (17 points Gault-Millau)

Georges Wenger au *Noirmont* (18 points Gault-Millau)

André Heiniger de l'*Hôtel und Restaurant Ilge* à Arnegg (16 points Gault-Millau)

De la cuisine gastronomique prête à emporter. Qui garantit la qualité ?

Afin que ce qui est servi à la maison réponde aux critères pointus de la cuisine gastronomique, la qualité, l'hygiène et le professionnalisme sont soumises à de sévères exigences. RSH Quality Food Concept S.A. sise à Crissier les garantit : la société de Philippe Rochat, Lazare Saguer et Michel Hug est réputée pour son service traiteur de luxe. Dans ses cuisines, les menus des chefs cuisiniers sont préparés, conditionnés et emballés au plus haut niveau qualitatif. Une tâche qui n'est pas toujours facile, comme le dit Michel Hug : « Nous devons répondre de la parfaite exécution des recettes, une grande responsabilité. »

Les hommes derrière les produits

Comment un produit est-il sélectionné pour *delicatessa ? A l'occasion du centenaire, les personnes responsables de l'assortiment de ***delicatessa sortent de l'ombre et investissent le devant de la scène.**

Les acheteurs et acheteuses* Globus présentent leurs produits préférés, leur philosophie personnelle et leur savoir en termes de produits alimentaires. L'histoire d'un produit est ainsi rendue transparente, car les acheteurs Globus dénichent leurs trouvailles en Toscane comme en Provence, en Australie comme en Inde. Dans le monde entier, ils rendent visite à de petits sites de production compétents, à des boulangers, des fromagers, des viticulteurs et des agriculteurs. Ils dégustent, testent, contrôlent et goûtent les produits fins avant de les intégrer à l'assortiment Globus. Qu'il s'agisse de fromage de chèvre ou de foie gras français, de pâtes italiennes faites à la main, de vanille de Tahiti ou de délicieux poisson frais des sept mers : chaque produit vendu au ***delicatessa Globus est le résultat des efforts de personnes innovantes et passionnées par une qualité exceptionnelle.

Pendant les semaines anniversaire, les acheteurs se trouveront sur place dans les succursales. Christian Baur du rayon des produits frais présentera des pastèques carrées, cultivées à l'origine par les Japonais pour qu'elles ne se mettent pas à rouler lorsqu'on ouvre la porte du réfrigérateur. Ursula Baldinger se consacrera à la chocolaterie traditionnelle produisant les célèbres *tartuffi dolci*. Michael Wedemeyer nous présentera sa viande des Grisons préférée qui ne manquera pas de séduire nos palais par son goût naturel, exceptionnel. Pour représenter l'univers des vins et digestifs, David O'Halloran nous proposera « Hommage 1907 », un Kirsch Etter spécial, et en guise d'ambassadeur des produits d'outre-mer, Richard Kägi a conçu une boîte renfermant 100 épices différentes.

**Au total, Globus emploie sept acheteurs ainsi qu'un planificateur d'offre. Dans le secteur des produits frais, Simon Günter est responsable du fromage, des produits laitiers et du pain, Christian Baur des fruits et des légumes, tandis que Michael Wedemeyer s'occupe de la charcuterie, de la viande et du poisson. Dans le*

secteur des produits séchés, Richard Kägi est responsable des produits d'outre-mer et surgelés, Ursula Baldinger des sucreries, du secteur apéritifs ainsi que du service cadeaux. David O'Halloran est responsable des vins et des boissons. Pour le département Traiteur au centre de tout, Thomas Schütz est responsable des achats. C'est lui qui sélectionne le meilleur caviar et le meilleur saumon, les truffes les plus belles ou les pâtés les plus savoureux. Carlo Ruess est en réalité le « premier chef cuisinier » des départements Traiteur de GLOBUS. Il est responsable de la gamme complète des produits qui sont préparés chaque jour fraîchement et avec amour dans les cuisines de GLOBUS pour nos clients.

Autres produits-vedettes

Vins anniversaire : « Edition Plozza », « Telmo Rodriguez » avec un vin obtenu d'un cépage centenaire et un « set de dégustation de Cédric Flaction ».

Spiritueux anniversaire : porto « 100 years Taylor's Port », 100 bouteilles de « Botteling Bowmore », une perle rare dans le monde entier, et du « Glenfidich » édition spéciale.

8 août 2007