



Coup de chapeau

Les frères Alcalá

FRIANDISE Des beignets rigolo et bio

Le pâtissier japonais Floresta, qui s'est largement implanté à Tokyo depuis 2002, a acquis sa réputation grâce à des doughnuts en forme d'animaux, son produit phare parmi d'autres pâtisseries bio. On peut ainsi déguster ses friandises à la myrtille, en forme de chat, de chien, de poulet, de pingouin, ou même sous la forme de l'ogre japonais oni, à l'occasion du setubun, le jour qui précède le printemps. Toutes les pâtisseries, proposées en édition limitée et dans des parfums différents, sont savoureuses mais peu sucrées, respectant une approche bio.



GOURMANDISE Embarquez-vous dans le train du chocolat

Le train du chocolat embarque tous les gourmands dans les gares parisiennes depuis la mi-mars. A son bord, le visiteur est accueilli par le prestigieux pâtissier-chocolatier Yves Thuriès, élu deux fois meilleur ouvrier de France, reconverti pour l'occasion en guide. Le parcours chocolaté se déroule en gare d'Austerlitz et gare du Nord. La gare Saint-Lazare accueille l'exposition finale sur le cacao, les démonstrations et goûters autour des gourmandises chocolatées et la boutique proposant le chocolat à la vente.



VINS Le Valpolicella, meilleur ami des italiens

L'écrivain Ernest Hemingway disait de lui qu'il était «chaud comme la maison d'un ami». Le Valpolicella, vin favori des italiens, cultivé sur les pentes vallonnées qui surplombent Vérone, est un vin de table léger, qui se déguste jeune. Peu tannique, composé de trois cépages, la Corvina, la Rondinella et la Molinara, aux notes dominantes de cerise et d'herbes, il s'accorde à la plupart des plats salés, salami, fromages, pizza, sauce tomate, ainsi qu'au poisson et à la volaille. Les meilleurs domaines reçoivent l'appellation de «classico», ou de «superiore», s'ils sont plus vieux et plus mûrs.

N.B.

Les frères Tomas et Eleuterio Alcalá, d'origine espagnole, sont devenus en l'espace de quelques années, les spécialistes incontestés de la production de jambons d'exceptions.

L'histoire débute dans les années 1960, lorsque le père vient s'établir en Suisse, aux environs de Neuchâtel. A l'époque, il n'est pas possible d'importer du jambon d'Andalousie mais qu'importe, Tomas Alcalá père le produira lui-même pour sa consommation personnelle. Lorsqu'en 1995, le patriarche retourne au pays pour y couler une retraite heureuse, c'est tout naturellement que les deux fils, Tomas et Eleuterio Alcalá perpétuent la tradition familiale et se mettent, eux aussi à préparer leur jambon. De fil en aiguille et au vu du succès qu'ils remportent auprès de leurs proches; ils décident de franchir le pas et de se reconvertir à plein temps dans la production de jambon *Pata Blanca* et *Pata Negra*.

Une médaille d'or au concours suisse des produits du terroir

C'est en 2011, que les deux frères créent leur entreprise: Jural, située sur les bords du lac de Neuchâtel, à Vaumarcus. Idéalement situé, le climat local se prête parfaitement à un affinage optimal de leur production, le bâtiment qu'ils acquièrent dispose d'un vaste grenier bien ventilé et d'une cave tout aussi grande et suffisamment humide, indispensables à leur activité. L'aventure peut débuter et le succès ne se fait pas attendre. L'essentiel de leur production, le *Pata Blanca* est issue de porcs roses traditionnels et nécessite déjà plusieurs mois d'affinage en cave après avoir séché au grenier, tandis que leur spécialité, le *Pata Negra* issue de porc noir exige beaucoup plus de temps pour atteindre sa maturité. C'est le cas avec le porc laineux Mangalitz, un cochon noir à ventre blanc que l'on appelle aussi «hirondelle», un animal qui se rapproche du porc noir espagnol, que



Tomas et Eleuterio Alcalá. / © David Marchon

les frères Alcalá ont découvert en Suisse qui donne un jambon *Pata Negra* d'excellente qualité. L'espèce très peu répandue en Suisse, on n'en compte à peine mille têtes, est rustique et tandis qu'il faut compter cinq mois pour qu'un cochon rose arrive à maturité, un cochon laineux doit être élevé de 16 à 18 mois. Ce n'est qu'à ce moment-là que la bonne graisse s'infiltré dans le muscle, condition sine qua non pour obtenir un jambon de qualité comme l'explique Tomas Alcalá. Le séchage et l'affinage de cette viande est également plus long, il faut patienter un an pour obtenir un jambon *Pata Blanca* millésime qui aura un arôme rappelant les fruits secs et deux ans pour une qualité *Pata Negra* grande réserve aux senteurs d'agrumes et de cacao, quant aux pièces d'exception hors d'âge, plus de 36 mois seront nécessaires pour révéler toute la

finesse du produit. L'exigence et le perfectionnisme des deux frères est rapidement récompensés puisqu'ils obtiennent une médaille d'or avec la note de 20 sur 20 au concours suisse des produits du terroir à Courtemelon en 2013.

Boudin séché et jambon de sanglier

Hormis leur spécialité phare, les frères Alcalá préparent également d'autres produits tout aussi délicieux. Un boudin séché, par exemple, d'une texture crémeuse aux saveurs complexes aux notes de caramel ou encore l'essai d'un *Pata Negra* de sanglier, une viande maigre qui demande un affinage d'environ un an et qui donne déjà des résultats très prometteurs.

Frédéric Finot



Roland Ray et Laurent Terlinchamp, partenaires professionnels et amis. / © DR

Genève

Bon anniversaire

La Société des cafetiers restaurateurs et hôteliers de Genève (SCRHG) a noué au fil du temps de nombreux partenariats tant avec des fournisseurs de boissons, que des fiduciaires ou des concepteurs de sites internet. Pourtant, il en est un plus particulier puisqu'il date de plus de trente ans. En effet depuis toutes ces années, Promoguide se charge de la commercialisation des annonces publicitaires du Journal *Le Cafetier* tandis que Promoédition assure la mise en page et le contenu rédactionnel sous la direction de Myriam Marquant, la rédactrice en chef.

Plus qu'un simple partenaire, Roland Ray, le directeur général de ces deux entreprises est devenu un ami fidèle et sincère. Les hasards du calendrier ont voulu que ce 27 mars tombe un vendredi, jour de parution du journal et date anniversaire de Roland.

L'arithmétique fait que 2015 marque pour lui un changement de décennie. Le comité de la SCRHG, et également l'ensemble des collaborateurs du journal, graphistes, commerciaux et rédacteurs, tenaient tout particulièrement à se joindre à moi pour souligner l'événement. Alors, au nom de tous, je te souhaite, mon cher Roland un très bon anniversaire.

Laurent Terlinchamp
Président de la SCRHG