

info

ConcoRdance

- **Portrait - M. Guy Tartu**
Notre gérant de site de la cuisine de Puidoux
- **urban CROC**
Shooting photos, déco et tests
- **Suter viandes - Villeneuve**
Visite du 15 janvier 2016
- **Porte-Bonheur**
Un repas de Noël bien sympathique
- **Sponsoring : Mike à toute allure**
Un sportif qui n'a pas froid aux yeux
- **Jeu - Concours**
Gagnez un repas à l'urban CROC
- **Recette du chef**
Un air de printemps

EDITORIAL

C'est avec un grand plaisir que nous avons inauguré ce nouveau concept de restauration dénommé urban CROC. Cette innovation permet de poursuivre notre volonté de répondre aux demandes sans cesse croissante de notre clientèle.

Ce nouveau dynamisme permet de réfléchir à la qualité de nos produits et, par l'intermédiaire de nouveaux collaborateurs, de remise en questions de nos pratiques actuelles. C'est un peu, toute échelle gardée, la même chose que les courses de formule 1 qui bénéficient à terme à la technologie de nos voitures de tous les jours.

Ceci n'est pas sans poser de problème de générations, de méthodologie, et si la façon de faire peut être différente, la qualité finale reste d'offrir un produit de qualité.

L'arrivée de ce restaurant à l'emporter a nécessité une réorganisation et deux nouveaux départements se sont créés. Celui des restaurants et, le dernier né, «event CROC» qui lui va se spécialiser dans les traiteurs événementiels, un objectif qui m'a toujours tenu à cœur.

Grandir c'est bien mais il faut garder les pieds sur terre et faire des choix qui apportent une valeur ajoutée à notre clientèle et non une extension à tout prix.

Cette année sera celle de la réalisation de ces deux projets, restaurant et événements, et de leur application sur le terrain.

Un gros labeur nous attend encore mais cela est le lot de toute société qui croit en son avenir et cherche des innovations qualitatives.



Amicalement,

Roger Hartmann, Directeur-Administrateur

• Shooting photos, déco et tests

L'urban CROC a ouvert ses portes le mercredi 13 janvier
(Voir pages 4 et 5)



• Suter viandes

Notre visite à Villeneuve du 15 janvier
(Voir pages 6 et 7)



• Porte-Bonheur

Une association formidable qui se porte bien
(Voir page 8)



• Michel Goumoëns

Le ski de vitesse, une discipline peu connue
(voir page 9)



• Jeu - Concours

Gagnez un repas à l'urban CROC
(voir page 10)



• Recette du chef

Un air de printemps
(voir page 11)



Ne manquez pas le fil de nos actus sur :
www.concordance.ch

Bienvenue à

Magali Pittet

notre nouvelle cuisinière en chef à l'urban CROC depuis le 1er janvier 2016, pour le plus grand plaisir de nos clients.

Elle a remplacé Vanessa Demarly (voir N°21 de novembre 2015) qui a préféré rejoindre notre département traiteur-événementiel.



Portrait de notre gérant de site M. Guy Tartu

M. Guy Tartu a été engagé le 1er octobre 2011 pour un poste de cuisinier sur notre site de Crissier.

Motivé, et grâce à ses excellentes capacités professionnelles, il reçoit très rapidement le titre, et les responsabilités, de chef de production en 2012.

M. Tartu apprend vite et, en 2013, il devient gérant de site de la cuisine des Pergolas à Chexbres ce qui, accessoirement, le rapproche un peu de son domicile à Thonon, en France voisine.

La cuisine des Pergolas déménage le 22 octobre à Puidoux, l'équipe intègre des lieux tous neufs, et M. Tartu est maintenant responsable de notre plus grande cuisine, à Puidoux.

Joli parcours !



1100 repas/jour sont produits à Puidoux sous sa responsabilité, environ 1000 pour les enfants et 100 pour les adultes. Deux productions séparées, car le goût des uns n'est pas forcément celui des autres, ce qui nécessite une bonne organisation.

Le respect des règles d'hygiène, très strictes chez ConcoRdance, demande aussi beaucoup de précision dans la manipulation des denrées alimentaires.



Pour être gérant de site il ne suffit pas d'être un bon cuisinier, il faut aussi être un bon administrateur.

Planifier les productions, commander les marchandises, récolter les informations pour les commandes/modifications et répondre aux souhaits des clients, superviser son personnel, vérifier les enregistrements...les tâches sont multiples et les journées bien remplies...

Etre proche de la clientèle est un point très important dans les valeurs de notre société et notre gérant de site passe beaucoup de temps à bien communiquer afin de pouvoir répondre au mieux aux besoins des 28 structures livrées par la cuisine de Puidoux.



Toujours disponible, M. Tartu entretient de très bonnes relations avec ses clients ainsi qu'avec son équipe de cuisine. Bravo pour son engagement !

Shooting photos à l'urban CROC

Nous avons mandaté l'équipe de Studio41 pour la création et la mise en ligne du site www.urbancroc.ch et, pour mettre en valeur les plats proposés à nos clients avec de belles photos appétissantes, ils sont venus en cuisine avec le matériel nécessaire.



STUDIO41
CREATEURS D'IMAGE

www.studio41.ch

Les activités de Studio41 sont toujours aussi diverses, nous vous avons déjà présenté l'équipe dans notre journal N°III d'avril 2011. Productions de films, créations d'images, organisation de camps et de stages de cinéma... leur passion pour les arts visuels n'est pas prête de s'éteindre. Ne manquez pas de leur rendre une petite visite sur leur site pour voir plus en détails leur travail, leurs multiples réalisations et leurs projets à venir !

Des assiettes méticuleusement dressées sous le regard attentif de Stéphane et de Julio... et hop, c'est parti pour toute une matinée photos !

Une déco originale...



C'est M. Gaétan Gris, alias « SOY » qui a réalisé ce magnifique trompe l'œil qui décore l'un des murs de notre restaurant. D'origine hollandaise, Gaétan réside à la Chaux-de-Fonds depuis 1985 où il exerce sa passion pour le dessin en autodidacte. Réalisateur de nombreuses fresques, toiles, décors de théâtre, et graffitis en tout genre à travers le monde, ne manquez pas d'aller voir ses œuvres sur son site :

www.soyr2f.ch



Tests avant l'ouverture

Du fait que l'ouverture officielle prévue initialement le 7 décembre n'a pas pu avoir lieu suite à quelques problèmes techniques de ventilation, et que nous avons dû patienter jusqu'au 13 janvier pour avoir les autorisations d'exploiter, nous en avons profité pour faire des tests « comme en situation réelle ».

Nous avons invités nos collaborateurs et proches, ravis de jouer aux clients, soit pour la version « repas à l'emporter » soit en consommant sur place, pour qu'ils puissent nous faire part de leur précieuse évaluation.

Cette récolte d'informations nous a permis de faire encore quelques ajustements avant l'ouverture au public.



Bienvenue à l'urban CROC

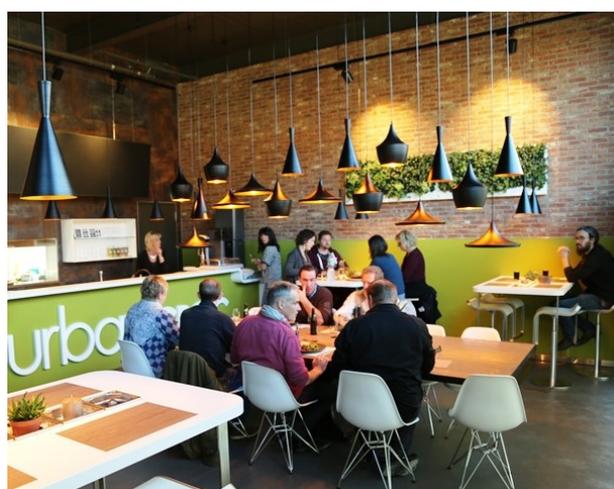
Si le cœur vous en dit, nous vous accueillerons avec plaisir pour un p'tit déj' ou une petite CROC de midi

du lundi au vendredi de 6h30 à 15h00
Route du Verney 18
1070 Puidoux

et si vous préférez juste passer prendre un repas à l'emporter, vous pouvez le commander par téléphone au **021/946.04.75**

ou dès fin mars sur notre site

www.urbancroc.ch



Suter Viandes

Visite du 15 janvier 2016

Référencé chez Concordance depuis juin 2010, c'est avec grand plaisir que nous avons accepté l'invitation de M. Pittet qui nous a fait découvrir de plus près l'entreprise Suter, avec qui nous collaborons depuis quelques années.

Plus de 140 ans d'histoire....



C'est M. Pascal Pittet, Responsable des ventes, qui nous a accueilli personnellement pour la visite.

www.suterviandes.ch

1871 Fondation de la boucherie-charcuterie par Charles Suter à Montreux

1900 Production de viennes et cervelas

1951 Création de Suter Viandes SA

1964 Nouveau site de production à Villeneuve

1986 Création de Vigest Holding SA, M. Ueli Gerber et M. Werner Steffen reprennent le patrimoine de la famille Suter

1989 Reprise de toutes les parts par M. Ueli Gerber

1991 Acquisition de Produits Epagny SA, Gruyères FR, Räss AG, puis Steg VS en 2011 (vendue en 2014)

1994 Acquisition de Vecchio SA à Carouge GE (intégrée dans Suter en 2004)

2015 Acquisition de Boucherie du Palais SA, GE

Cette florissante entreprise familiale n'a cessé de se développer au fil des années. En quelques chiffres :

Elle emploie actuellement 200 collaborateurs, livre environ 3000 clients et produit 12 tonnes par jour (viande fraîche 33%, charcuteries 33%, spécialités vaudoise 17%, volaille 11%).

Ses clients sont à 54% la gastronomie, 24% des distributeurs, 13% des revendeurs et 9% en vente directe.

Certifiée ISO9001, FSSC 22000 et Suisse Garantie, l'entreprise garantit une qualité irréprochable et une traçabilité complète de ses produits.

L'entreprise est particulièrement implantée en suisse romande, sur plusieurs sites: Villeneuve, Carouge, Sierre, Puidoux et Leytron.



« Tout ce que nous entreprenons est porté par la passion de notre métier de boucher-charcutier. Grâce à l'amour de notre artisanat, nous vous proposons tous les jours les meilleurs produits de viande et de charcuterie. »

Ueli Gerber, boucher-charcutier et patron de Suter Viandes SA



Pour bien commencer, nous sommes invités à partager le « thé des bouchers » un assortiment de saucisses-pain-moutarde accompagné de thé bien chaud, pour la pause de 9h00.

Il faut savoir que le personnel commence sa journée à 6h00 et que la température des locaux est en moyenne à 0°, ce qui justifie cette copieuse collation que nous avons, d'ailleurs, dégusté avec plaisir.

Après une petite présentation de la société en compagnie de Michel Gerber, nous nous sommes équipés pour la visite... on ne plaisante pas avec les règles d'hygiène chez Suter Viandes.

Equipés au complet, nous avons parcouru pendant près de deux heures les nombreuses salles de production de l'entreprise, c'était « un peu frais » mais très intéressant.



Spécialités vaudoises IGP

Chez Suter Viandes, le saucisson vaudois et la saucisse aux choux vaudoise sont certifiés IGP depuis 2004.

IGP = Indication géographique protégée.

C'est une garantie que la production a bien été faite dans le canton de Vaud avec de la viande suisse.



11h30, c'est l'heure de l'apéro... M. Brühlhart, représentant, nous rejoint .. avant de passer à table pour une bonne choucroute « maison » !

Merci encore pour cet accueil chaleureux !



Association Porte-Bonheur

« Venir en aide aux orphelins de notre pays touchés par le départ d'un père, d'une mère ou des deux parents, qu'ils soient en institution, dans une famille d'accueil ou pris en charge par leur propre famille.

Leur apporter une écoute attentive.

Leur offrir un aide juridique ou financière.

Leur offrir un rêve, réalisé en mémoire de leur parent disparu.

Les faire sourire à nouveau.

Leur ouvrir une **Porte** sur un peu de **Bonheur**, d'où notre nom... »



Créée depuis plus de 25 ans, l'association est toujours en pleine activité pour apporter son aide.

Nous vous les avons déjà présenté dans notre numéro XIII d'octobre 2013 et sur notre site dans les actus d'octobre 2014 et octobre 2015 à l'occasion de leur repas de soutien auquel nous participons chaque année.

Le 28 décembre 2015, c'est pour le repas de Noël que l'association a fait appel à nos cuisiniers afin de leur mijoter de bons petits plats.

Ils étaient plus de 110 convives à se régaler.

Concordance et Porte-Bonheur, une collaboration qui suscite des vocations puisque notre collaboratrice, Géraldine Bangerter (au centre), fait maintenant partie du comité de l'association.



Michel Goumoëns alias Mike

Fédération Suisse de Ski de Vitesse

Mike fait partie du comité de l'association Porte-Bonheur, et c'est aussi un grand sportif. Nous avons décidé de participer au sponsoring de sa prochaine saison.

Après plusieurs années de ski de compétition et plus particulièrement de descente, il est pris du virus de la vitesse et commence le KL en 1992 (par KL il faut comprendre ski de vitesse ou kilomètre lancé, le coureur est donc un « kaéliste »).

Il fait partie de l'équipe suisse de ski de vitesse et est régulièrement classé dans les dix premiers mondiaux et les trois premiers suisses.



L'équipe suisse en février 2015 à Andorre
www.swiss-kl.com

Mike fait de la compétition en catégorie SDH, c'est-à-dire avec un matériel standard de descente, sans aucun artifice aérodynamique, contrairement à la catégorie SI où les coureurs sont équipés d'un casque spécial, une combinaison en plastique, des bâtons « manivelle » et des ailerons.



Equipement SI « aérodynamique »

Les meilleurs kaélistes atteignent ou dépassent la vitesse d'un avion au décollage et subissent une accélération identique à celle d'une formule 1. Ils passent de 0 à 220km/h en moins de 6 secondes.



Ses records personnels
SDH : 204,313 km/h
SI : 243,41 km/h

Une fin de saison 2015 terminée « en beauté » puisqu'il était 3ème sur le podium, à Vars en France, lors du championnat du monde de record de ski de vitesse, avec 195,942 km/h.

Une saison 2016 qui s'annonce bien...

Mike n'a pas froid aux yeux et compte bien remettre ça en 2016 car il partira avec son équipe pour les compétitions qui auront lieu à Sun Peaks au Canada, à Grandvalira en Andorre, à Vars en France et à Idre Fjäll en Suède, en mars et avril prochain.

Nous souhaitons pleins de médailles à toute l'équipe et surtout ... beaucoup de plaisir dans leur passion !

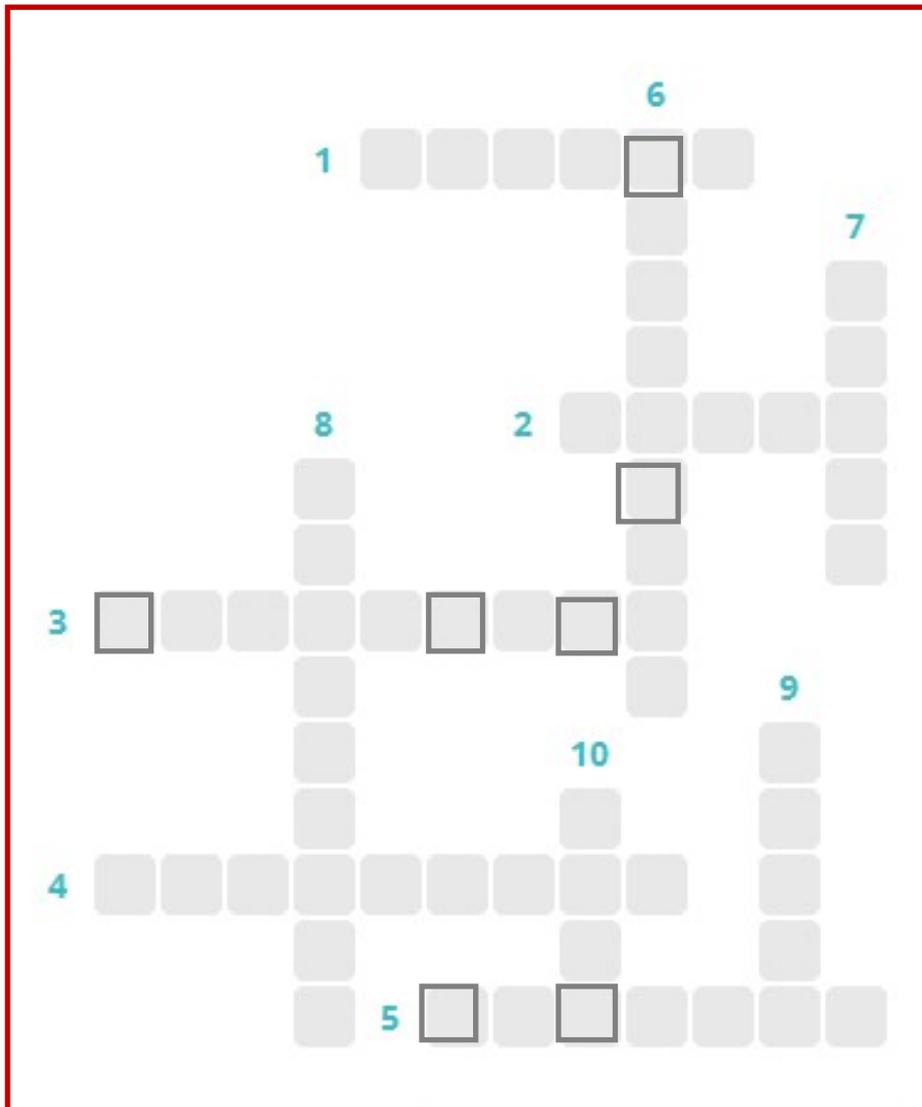
Suivez leurs exploits sur :
www.swiss-kl.com



Jeu - Concours

Participez et gagnez un repas à l'urban CROC !

Un petit quizz en ce début d'année pour vérifier vos connaissances en denrées alimentaires...
Il suffit de remplir la grille avec les définitions ci-dessous, et de trouver le mot avec les 7 lettres entourées.



1. Ses petites graines garnissent souvent les pains et les gâteaux.
2. Fruit très sucré, de forme allongée et étroite, qui brunit en mûrissant.
3. Les œufs de ce gros poisson constituent le véritable caviar.
4. Le crabe, le homard et la crevette en sont.
5. Friandises à base de chocolat, saupoudrées de poudre de cacao.
6. Variété d'agrumes.
7. Plante aromatique qui ressemble beaucoup au fenouil.
8. On mange ses graines naturelles ou rôties, salées ou non.
9. Celle de l'olive est beaucoup utilisée en cuisine méditerranéenne.
10. On utilise généralement sa viande pour faire une escalope.

Personne qui sait distinguer et apprécier la bonne cuisine :

--	--	--	--	--	--	--

Pour participer au tirage au sort, la (bonne) réponse est à envoyer par e-mail à astrid.maurer@concordance.ch en indiquant votre nom et prénom, et ceci **avant le 18 mars 2016**.

(le ou la gagnante sera informé(e) par retour d'e-mail).

Bonne chance !

Recette du chef

Pour ce début d'année, M. Olivier Leboeuf, vous propose une :

« Côte de veau au curry vert et oseille » accompagnée d'une fricassée de topinambour aux lardons et de petits légumes printaniers (pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 4 côtes de veau d'env. 200gr.
- 2 oignons nouveaux hachés
- 500gr. de topinambours en rondelles
- 300gr. de courge en petits cubes
- 100gr. de lardons
- 8 mini carottes
- 8 mini asperges
- 4 mini navets
- 4 mini courgettes
- 100 gr. de persil haché
- 50 gr. d'oseille hachée
- 1dl de vin blanc
- 2dl de jus de veau
- 1 c.c. de curry vert
- 1 c.c. de sucre
- beurre



L'oseille est une plante aromatique qui ressemble à l'épinard mais avec une saveur acidulée.



Préparation:

- Poêler les côtes de veau dans du beurre, réserver
- Faire revenir dans la poêle 1 oignon nouveau haché
- Déglacer au vin blanc, ajouter le curry vert et le jus de veau
- Ajouter 50gr. de persil et 50gr. d'oseille, mixer le tout
- Finir de cuire la viande, après la préparation des légumes, au four (pré-chauffé), 10 min. à 130°
- Faire revenir 1 oignon haché et les lardons dans une c.c. beurre
- Ajouter les topinambours avec 1c.s. d'eau, cuire 10 min.
- Ajouter les dés de courge, cuire 10 min.
- Ajouter à la fin 50gr. de persil haché
- Cuire les mini légumes à l'eau salée
- Puis les glacer dans une poêle avec du beurre et 1 c.c. de sucre
- Sortir la viande du four, réchauffer la sauce et dresser l'assiette



Bon appétit !

à bientôt !

L'équipe Concordance

Concordance SA
Rte du Verney 18
CP 8
1070 Puidoux

Tél. +41 (0) 21 946 04 60
Fax +41 (0) 21 946 04 70
No gratuit 0800 00 10 10

Email : info@concordance.ch
site : www.concordance.ch