



Le bien-être animal.  
Dans le monde entier.

## **Selon la commission du Conseil des États, il n'existerait pas d'alternatives comparables au foie gras**

Le chef étoilé Tobias Buholzer affirme le contraire lors d'un entretien avec QUATRE PATTES

**Zurich, le 5 juin 2023 – Le Conseil des États décidera demain si l'importation du foie gras produit de manière cruelle envers les animaux sera interdite. Rares sont ceux qui contestent la cruauté indissociable de la production de foie gras et pourtant, la commission compétente du Conseil des États se prononce contre une interdiction d'importation en invoquant notamment l'absence d'alternatives équivalentes en termes de goût. Pourtant, celles-ci existent, comme le prouve le célèbre chef étoilé Tobias Buholzer. Il a accordé une interview à l'organisation mondiale de protection des animaux QUATRE PATTES dans son restaurant « Die Rose » situé dans le canton de Zurich et a présenté à cette occasion sa propre création, le « Noix gras », un produit respectueux des animaux et célébré par les gourmets.**

Dans cet entretien, il raconte la genèse du « Noix gras », nous parle des réactions suscitées par sa création et comment il voit l'avenir des produits dits de luxe comme le foie gras.

**Monsieur Buholzer, nous nous trouvons actuellement dans votre restaurant gastronomique « Die Rose », qui a été plusieurs fois primé. Vous êtes l'un des chefs étoilés les plus innovants et les plus connus de Suisse. Vous avez, vous aussi, par le passé servi du foie gras. Mais vous avez maintenant créé une alternative végétarienne, le « Noix gras ». Comment en êtes-vous arrivé là ?**

« Enfant, j'étais végétarien. Par conviction, je ne mangeais jamais de viande, car j'aimais beaucoup les animaux. Ce n'est qu'au cours de ma formation de cuisinier que j'ai commencé à manger de la viande, parce que c'était au goût du jour à l'époque. Mais je me suis de plus en plus intéressé à la provenance et au mode de production des différents aliments. Je trouvais le foie gras problématique à cet égard. Notre restaurant en a certes proposé au début, mais j'ai vite eu la conviction qu'il serait bien de pouvoir proposer une alternative. »

**Combien de temps vous a-t-il fallu pour développer une alternative ?**

« J'ai expérimenté pendant deux ans avec différents légumes, champignons et noix, mais les essais n'étaient pas encore concluants. J'ai fini par trouver la recette que nous utilisons actuellement. J'ai eu rapidement un très bon sentiment. Quand je l'ai servi à notre clientèle, les réactions ont été enthousiastes et certains n'ont même pas remarqué qu'il s'agissait d'un produit végétarien. Après cela, il était clair pour moi qu'il n'y aurait plus que du « Noix gras » au menu de notre restaurant. »



Le bien-être animal.  
Dans le monde entier.

### **Quel est votre objectif ?**

« L'objectif fondamental était et est toujours de créer une alternative au foie gras. Un produit qui a bon goût, une consistance fondante et que l'on peut manger la conscience tranquille. »

### **Comment vos clientes et clients réagissent-ils par rapport au « Noix gras » ?**

« De façon très positive. Il n'y a eu qu'une seule réclamation de la part de personnes qui trouvaient que notre produit avait trop le goût de foie gras, et c'était un met qu'ils n'appréciaient pas. Je peux très bien vivre avec cette critique (rires). »

### **Nous nous trouvons maintenant à la veille du vote du Conseil des États, qui doit se prononcer sur une interdiction d'importation du foie gras pour lequel des animaux ont souffert. La commission chargée d'examiner la requête a refusé d'interdire les importations, notamment parce qu'il n'existerait pas d'alternatives équivalentes. Qu'en pensez-vous ?**

« Il existe bel et bien une alternative. Probablement que ceux qui en doutent n'ont pas encore goûté le « Noix gras » (sourire). Il existe aussi d'autres alternatives de producteurs renommés. »

### **Le foie gras est souvent considéré comme un produit festif de luxe dans la haute cuisine. Comment percevez-vous l'état d'esprit au sein de la restauration en ce qui concerne de tels produits ?**

« Il existe toujours de nombreux établissements qui proposent ce type de produits. Les jours de fête, le foie gras, le caviar, etc. font partie intégrante de l'offre. Mais je vois aussi de plus en plus de restaurateurs et restauratrices qui changent d'avis et ne veulent plus mettre ces produits sur leurs cartes. Ils s'y opposent explicitement ou sont à la recherche d'alternatives. D'une manière générale, les plats végétariens font l'objet d'une demande croissante, les clients et clientes souhaitant davantage tenir compte de la durabilité et du bien-être animal. L'offre s'adapte à la demande des clients et clientes.

### **Quel est selon vous l'avenir de la haute cuisine quant aux produits de luxe fabriqués aux dépens du bien-être animal, comme le foie gras ou les cuisses de grenouilles ?**

« De manière générale, le secteur est depuis un certain temps déjà en pleine mutation. Avant, un restaurant gastronomique était très classique. Il devait avoir des nappes blanches, des couverts en argent et un sommelier très formel. Telles étaient les exigences de l'époque. Les produits de luxe comme le foie gras, le caviar, les cuisses de grenouilles (du moins pendant un certain temps), devaient également figurer de manière standard sur la carte de ces établissements. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. De nombreuses enseignes étoilées ont fait évoluer leurs concepts et se concentrent de plus en plus sur des produits régionaux et durables, qui ont une histoire et dont on connaît l'agriculteur ou l'agricultrice qui les proposent, afin de revaloriser un peu la cuisine normale. Cela fait également partie de la tâche des chefs et cheffes étoilés d'assumer cette responsabilité et d'être un bon exemple. Si cette approche est acceptée par les stars de la profession, elle sera automatiquement reprise par le reste de la gastronomie. »

L'interview complète peut être consultée sur [www.quatre-pattes.ch](http://www.quatre-pattes.ch).