

frais & sympa

**VOTRE NOUVEAU
MAGAZINE
CLIENT VOLG**

En savoir plus

**Quel vin
avec quel plat**

**Actualités
de cuisine**

L'œuf en fête

Volg

LE VRAI GOÛT DU FRUIT

ACTION

DU 21.03.
AU 25.03.2018



www.andros.ch



Editorial

Ça y est, la première édition du magazine plein d'idées «frais&sympa» de Volg est parue. Au nom de tous les collaborateurs de Volg, j'ai le plaisir de souhaiter la bienvenue à nos clientes et clients de Suisse romande.

Aujourd'hui, Volg revêt un caractère institutionnel en sa qualité de fournisseur des villages les plus reculés auxquels d'autres commerçants de détail n'accèdent pas. Bien entendu, Volg n'est pas encore aussi implanté ici qu'en Suisse alémanique. Vous en apprendrez davantage sur Volg et son attachement à la campagne suisse dans la rubrique «Mon Volg».

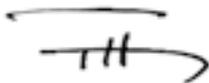
Pâques, c'est l'occasion de partager des moments de joie autour de la table avec sa famille et ses amis. Pour cela, un grand vin est de mise. Je pense m'y connaître un peu en vin. Néanmoins, j'ai encore appris quelque chose en lisant l'article consacré au vin dans cette édition. Claudia Heine de DiVino SA présente les vins qui accompagneront vos menus: des amuse-bouches et entrées aux savoureux desserts, en passant par les plats de poissons, viandes et légumes.

Je vous souhaite bonne lecture et joyeuses Pâques!

frais et sympa



Ferdinand Hirsig,
président de la Direction



Magasin de village
Ici, nous sommes là pour vous
26

5 Actualités de cuisine

L'œuf en fête

9 Ecole de cuisine

Offre de Pâques: bien plus que juste des œufs

10 Vins et fromages du mois

Métier ancien, gourmandises nouvelles

12 Mon Volg

D'est en ouest, notre chemin en Suisse romande

15 Prix familial

En Suisse romande, de la qualité bon marché

17 En savoir plus

Nourriture, vin & connaissance

23 Concours

L'argent n'est pas toujours roi: gagnez avec Morga

25 Délices du village

«La traçabilité est un argument de taille»

26 Magasin de village

Ici, nous sommes là pour vous

30 Typiquement Suisse – typiquement Volg

Pasta d'excellence d'une maison tessinoise

32 Notre environnement

Œufs 100% suisses

33 Novissimo

Tu as le droit de t'amuser!

34 Astuce du moment

Créé par Lindt avec amour



Délices du village
«La traçabilité est un argument de taille»

25

en savoir plus
Le magazine thématique **Œnologie**

17





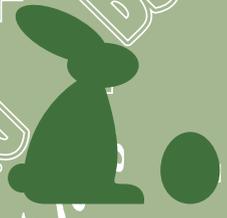
... appréciées depuis 140 ans dans les cuisines suisses!



Nous vous souhaitons de Joyeuses Pâques!

Monsieur Cornette dit...

... Ces délicieuses pâtes BSCHÜSSIG remplacent agréablement la chasse aux œufs...



... Elle est d'ailleurs inutile puisque les nouilles en contiennent déjà!



Bschüssig tradition Suisse Edelweiss, 500 g
Pâtes aux 3 œufs avec 100 % œuf complet d'élevage suisse en liberté



Bschüssig Classic Torsades, 500 g
Pâtes aux 3 œufs avec 100 % œuf complet d'élevage suisse en liberté



Bschüssig Classic Papillons, 500 g
Pâtes aux 3 œufs avec 100 % œuf complet d'élevage suisse en liberté



Salade d'asperges aux œufs avec vinaigrette aux fines herbes
La salade de Pâques par excellence: des œufs, des asperges et des fines herbes, toutes les saveurs pascales dans l'assiette.



Les œufs font autant partie de Pâques que le lapin, qu'ils soient en chocolat, en sucre, en métal ou pondus par des poules, de toutes les couleurs, joliment décorés ou bien cachés. En cuisine aussi, ils sont très polyvalents, et pas seulement à Pâques. Nous vous présentons toute une série de recettes à base d'œufs, bien entendu avec les ingrédients traditionnels de la fête pascale, tels que les asperges ou l'agneau. Ces plats vont vous émerveiller et libérer toutes les forces dont vous aurez besoin pour la traditionnelle chasse aux œufs de Pâques en famille.

L'œuf en fête

Pâques, ses us et coutumes familiaux et culinaires. Pas besoin de chercher longtemps l'œuf de Pâques caché: chez nous, vous trouverez bien d'autres spécialités à base d'œufs à la fois classiques et différentes.

Œuf en toast
Réalisez de jolies formes avec les œufs en toast. De quoi amuser grands et petits.





Œufs frits

La chapelure remplace la coquille. Les œufs durs ou frits invitent à croquer dedans et ornent à merveille votre table de Pâques.



Quoi de neuf à cuire avec un œuf?

Tortilla aux chanterelles

L'œuf et les pommes de terre de la tortilla se marient parfaitement aux saveurs terreuses des chanterelles.



Omelette aux fraises fraîches

Si léger, si fruité: ce dessert complètera parfaitement votre menu pascal.



SUGGESTION

Le pétillant **Vin Mousseux Volgaz** des caves Volgaz ne doit en aucun cas manquer aux festivités. Ce mousseux accompagne très bien le brunch ou l'apéritif.



Saumon avec œuf poché
A Pâques, on déguste du poisson et des œufs. Le saumon avec un œuf poché et de la sauce hollandaise est un vrai régal.

Chercher les œufs est tout aussi amusant que les manger. Et pour qu'ils ne se perdent pas dans les herbes hautes ou sous les haies, il convient de choisir des couleurs vives. Volg propose des œufs de Pâques colorés, mais aussi des peintures à œufs pour les décorer soi-même. Colorier les œufs de Pâques est une tradition dans de nombreux pays, qu'ils soient peints, évidés ou gravés, soufflés, accrochés aux arbres ou cachés. Par le lapin de Pâques, bien entendu. Sa première mention dans la littérature remonte d'ailleurs à 1682.

Les nombreux us et coutumes en Suisse et à l'étranger ont fait de la fête de Pâques ce qu'elle est aujourd'hui. Parmi eux, la tradition de «choquer» les œufs fait monter la tension avant la dégustation. Quel œuf résistera au test de solidité? Dans certaines régions du sud de l'Allemagne, les traditions pascales sont encore plus amusantes: deux volontaires courageux se lancent un œuf jusqu'à ce que le perdant le fasse tomber et le casse. Pour le plaisir des papilles, nous recommandons de casser les œufs au-dessus d'une poêle, de les affiner avec de savoureux ingrédients et de surprendre votre famille et vos hôtes avec des mets exquis.



SUGGESTION

Le vin fruité, équilibré et frais Goldbeere G Cuvée de Blancs Prestige aux reflets verts accompagne à merveille l'apéritif, le fromage et le poisson.

Piccata d'asperges
Une piccata de légumes, le plat idéal pour Pâques. Joliment arrangée, elle séduit à la fois les yeux et les papilles.



Venez chercher votre Feldschlösschen!

**PROFITEZ
MAINTENANT!**

En action du 5.3. – 10.3.2018

Consommer
avec modération.



*Prochainement
disponible avec un
nouveau design*



Feldschlösschen rassemble

Plus d'infos sur www.feldschloesschen.ch



Brassée en Suisse depuis 1876

Ecole de cuisine



Le cadeau idéal: la Colombe de Pâques. Disponible maintenant chez Volg.



Haut en couleurs: peignez vos œufs de Pâques à votre guise.



Composez votre propre nid de Pâques. Chez Volg, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin.



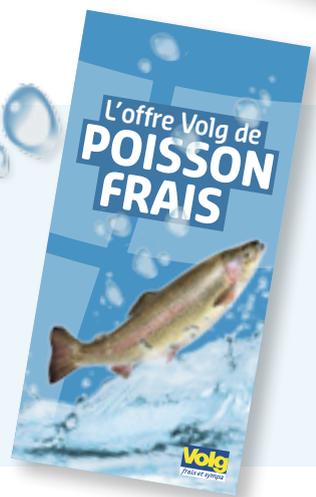
Offre de Pâques: bien plus que juste des œufs

Le brunch pascal ne réunit pas seulement la famille, mais aussi les spécialités culinaires les plus variées, créant ainsi une véritable symbiose. Cela commence par les œufs de Pâques peints, en passant par les traditionnelles tartelettes de Pâques et la Colombe de Pâques, la spécialité tessinoise au levain. Surprenez vos proches avec des plats originaux tels que le jambon-œuf qu'il convient de bricoler soi-même, donnent une ambiance pascale. Chez Volg, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin.

Nids de jambon-œuf
Jambon et œuf, un mariage parfait. Le tout est enveloppé dans une pâte croustillante.



SUGGESTION
Le vin rouge **Beaurepart Grande Réserve Pays d'OC** aux arômes fruités et légèrement épicés accompagne une grande variété de plats, y compris la viande.



A précommander maintenant dans votre Volg

Profitez de l'offre d'action de poisson frais chez Volg. Commandez à temps le poisson frais de votre choix et retirez-le simplement deux jours avant le Vendredi Saint dans votre magasin de village. Les bulletins de commande et les brochures de l'offre, contenant des informations sur les différentes espèces de poisson ainsi que des suggestions de préparation, sont disponibles dans tous les magasins Volg.

Les précommandes seront prises en compte au plus tard jusqu'au vendredi 23 mars 2018 à 12 heures dans votre magasin Volg.

Hit du mois



Cordon-bleu du mois de mars: cordon-bleu de porc «à la grisonne»

Ce cordon-bleu nous vient du montagnard canton des Grisons: il est agrémenté de savoureux fromage Cucine et de viande des Grisons et recouvert de chapelure croustillante. Ce mois-ci au rayon frais chez Volg.





Vins et fromages du mois

Les vins et fromages du mois proviennent d'une région viticole et d'une laiterie de tradition. Les deux procureront un pur plaisir aux gourmets.

Métier ancien, gourmandises nouvelles

Toro est une charmante petite ville de la région de Castille et León, au nord-ouest de Madrid. Située sur les hauteurs du fleuve Duero, elle bénéficie d'un climat chaud et sec. Les gourmets connaissent surtout les fromages, les douceurs et le vin de cette région.

Vieille région viticole, nouvelle découverte

Toro est l'une des plus anciennes régions productrices de vin. Le site est également synonyme d'un des tout derniers succès de la région viticole. Au tournant du nouveau millénaire, un vif intérêt s'est largement répandu pour le Tempranillo, variété de vin traditionnelle de la région. Ce qui a attiré de nombreux producteurs de vin à Toro, parmi lesquels certains sont connus dans le monde entier, comme Mähler-Besse. L'entreprise de Bordeaux se consacre depuis deux siècles à la production et à la commercialisation de vin. Ce savoir-faire se retrouve également à Toro. Avec un résultat qui se voit et se déguste: le Toro DO Seleccion Solitario Oro de Mähler-Besse est un grand vin corsé, riche en arômes et mature, aux notes de fruits concentrées.

Vin du mois
Toro DO Seleccion Solitario Oro, Espagne, 75 cl, au lieu de Fr.13.50
Fr. 9.90

Fromage du mois
Rote Hexe
100 g, au lieu de Fr. 2.40
Fr. 1.95



Une production artisanale transposée

L'entreprise Bodensee Käse AG est une entreprise familiale créée en 1926, située dans le triangle Fürstentland-Toggenburg-lac de Constance et dirigée par le maître fromager Christian Oberli de la troisième génération. Dans son exploitation de Rossrüti, il mise sur une fabrication de fromage artisanale, depuis l'élaboration et la fabrication jusqu'à la maturation de varié-

tés traditionnelles de fromage ainsi que de nouvelles créations propres. Unique en son genre pour sa saveur et sa générosité, le Rote Hexe a même remporté en 2014 le célèbre «Sofi Award» dans la catégorie «World's Best Cheese». Un fromage exceptionnel donc, qui ravira encore plus votre palais s'il est accompagné d'un vin d'exception.



75 cl, au lieu de Fr. 13.50
Fr. 10.50

CON SEIL
frais-sympa



75 cl, au lieu de Fr. 14.90
Fr. 11.90



75 cl, au lieu de Fr. 12.50
Fr. 8.95
-28%



75 cl, au lieu de Fr. 27.50
Fr. 22.50

CON SEIL
frais-sympa



75 cl, au lieu de Fr. 17.95
Fr. 14.30

CON SEIL
frais-sympa

Goldbeere G Cuvée de Blancs Prestige, 2015, Suisse
Caractéristiques Ce vin blanc frais et fruité offre un bouquet discret, une structure harmonieuse, des arômes de fruits exotiques et de fruits à pépins.
A déguster Dans les 4 ans, entre 8 et 10 °C
Accompagne parfaitement des filets de perche, blancs de poulet, légumes et en apéritif
Note 16.5 ★

Goldbeere G Cuvée Prestige, 2016, Suisse
Caractéristiques Ce vin à la robe rouge rubis intense aux notes de baies, de cerise et de vanille, est chaleureux et souple en bouche.
A déguster Dans les 4 ans, entre 14 et 16 °C
Accompagne parfaitement des filets, grillades, du gibier, de l'agneau
Note 16.5

Costalago Rosso Veronese IGT Zeni, 2015, Italie
Caractéristiques Ce vin à la robe rouge foncé, élaboré à partir de raisin récolté à la main, décline des notes de bois précieux et d'arômes de baies, présente une attaque souple et une bonne longueur en bouche.
A déguster Dans les 5 ans, entre 15 et 17 °C
Accompagne parfaitement du ragout de bœuf, des plats asiatiques, du fromage
Note 17.25 ★

Amarone della Valpolicella DOCG Zeni, 2014, Italie
Caractéristiques Ce noble vin rouge véronais séduit par ses arômes délicats de prune, de mûre, d'amande amère et de chocolat.
A déguster Dans les 8 ans, entre 17 et 19 °C
Accompagne parfaitement des filets de bœuf, des rôtis braisés, du civet de chevreuil, du fromage
Note 18.25 ★

Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC, 2015, Italie
Caractéristiques Ce vin à la robe rouge profond exhale des arômes de baies, de fruits secs et de fruits à noyaux légèrement épicés et se distingue par une discrète note grillée.
A déguster Dans les 5 ans, entre 16 et 18 °C
Accompagne parfaitement du risotto, des pâtes, des plats à base de viande ou de champignons, des desserts au chocolat, du fromage
Note 17.25

Une étoile d'argent qui brille au firmament du vin

Magnum



150 cl, au lieu de Fr. 35.-
Fr. 24.50
-30%

Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC, 2015, Italie
Caractéristiques Ce vin à la robe rouge profond exhale des arômes de baies, de fruits secs et de fruits à noyaux légèrement épicés, et est accompagné d'une discrète note grillée.
A déguster Dans les 5 ans, entre 16 et 18 °C
Accompagne parfaitement du risotto, des pâtes, des plats à base de viande ou de champignons, des desserts au chocolat, du fromage
Note 17.25



75 cl, au lieu de Fr. 9.80
Fr. 7.80

Beaurepart Grande Réserve Pays d'OC, 2016, France
Caractéristiques Cet assemblage de cépages de Merlot et de Cabernet Sauvignon impressionne par ses notes de cerise noire, de myrtille, fines épices boisées, de caramel, de vanille et de fines herbes.
A déguster Dans les 3 ans, entre 16 et 18 °C
Accompagne parfaitement la viande rouge, des ragouts, des plats mijotés ou à base de champignons, des pâtes, du fromage
Note 17.5 ★



75 cl, au lieu de Fr. 13.50
Fr. 9.90
-26%

Toro DO Seleccion Solitario Oro, 2014, Espagne
Caractéristiques Ce Tempranillo d'un rouge profond, aux notes de baies et de vanille, est charnu, concentré et très aromatique au palais.
A déguster Entre 6 et 8 ans, entre 16 et 18 °C
Accompagne parfaitement des plats à base de viande, du gibier, du fromage
Note 17.5 ★



75 cl, au lieu de Fr. 13.50
Fr. 10.90

VOLGAZ Vin Mousseux, Suisse
Caractéristiques Ce vin mousseux jaune pâle aux reflets verts se caractérise par des notes citronnées de raisin muscat et de sureau, avec un nez de tilleul en fleurs.
A déguster Sans attendre, à 8 °C
Accompagne parfaitement du fromage et se sert en apéritif
Note 17.75 ★

Ma commande

- Carton de 6 bouteilles de GOLDBEERE G CUVÉE DE BLANCS PRESTIGE, 75 cl, au lieu de Fr. 81.- seulement Fr. 63.-
- Carton de 6 bouteilles de GOLDBEERE G CUVÉE PRESTIGE, 75 cl, au lieu de Fr. 89.40. seulement Fr. 71.40
- Carton de 6 bouteilles de COSTALAGO ROSSO VERONESE IGT, 75 cl, au lieu de Fr. 75.- seulement Fr. 53.70.-
- Carton de 6 bouteilles de AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ZENI, 75 cl, au lieu de Fr. 165.- seulement Fr. 135.-
- Carton de 6 bouteilles de STELLA D'ARGENTO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, 75 cl, au lieu de Fr. 107.70 seulement Fr. 85.80.
- Carton de 6 bouteilles de STELLA D'ARGENTO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, 150 cl, au lieu de Fr. 210.- seulement Fr. 147.-
- Carton de 6 bouteilles de BEAUREPART GRANDE RÉSERVE PAYS D'OC, 75 cl, au lieu de Fr. 58.80 seulement Fr. 46.80
- Carton de 6 bouteilles de TORO DO SELECCION SOLITARIO ORO, 75 cl, au lieu de Fr. 81.- seulement Fr. 59.40
- Carton de 6 bouteilles de VOLGAZ VIN MOUSSEUX, 75 cl, au lieu de Fr. 81.- seulement Fr. 65.40

Nom: _____ Prénom: _____
Téléphone: _____

Remettre le coupon dans le magasin Volg de votre choix. Votre vin doit être retiré au magasin 14 jours après. Tout changement de millésime reste réservé. Cette action est valable du 26 février au 31 mars 2018, dans la limite des stocks disponibles.





D'est en ouest, notre chemin en Suisse romande



Volg est un concept coopératif qui a ses racines en Suisse orientale. Grâce à une stratégie marketing moderne, les magasins de village se sont multipliés en Suisse alémanique, et même en Suisse romande.

Tout a commencé par un paysan qui ne voyait pas l'intérêt d'importer de l'engrais d'outre-mer pour lui tout seul. C'est pourquoi il a décidé de s'associer à d'autres agriculteurs pour acheter des produits auxiliaires. Plusieurs associations ont ainsi fondé en 1886 la Fédération des coopératives agricoles de Suisse orientale (Verband Ostschweizerischer Landwirtschaftlicher Genossenschaften) ou simplement: VOLG.

De VOLG à Volg

Après quelques années, la fédération a étendu son activité au commerce de produits de consommation. C'est ainsi que les premiers petits magasins Volg ont vu le jour et ont su s'imposer par leur assortiment non-food face à l'autosuffisance élevée en denrées alimentaires.



Création de Volg Konsumwaren AG

Au fil des changements d'habitudes d'achat des consommateurs, Volg Konsumwaren AG a été fondée en 1989. En 2001, Ferdinand Hirsig, commerçant de détail expérimenté, a repris les rênes de l'entreprise et introduit une stratégie de marketing, qui continue à porter ses fruits: la devise «frais

et sympa» est synonyme de modernité dans les magasins de village, avec un assortiment couvrant les besoins quotidiens, des produits frais et des articles de proximité réunis dans un espace réduit. L'année 1993 a marqué le début de l'extension depuis la Suisse orientale vers l'ensemble de la Suisse alémanique, avec l'intention de s'imposer là où d'autres commerçants de détail ne vont pas, à savoir dans les villages les plus reculés.

Volg en Suisse romande

La progression naturelle de la stratégie vers les surfaces peu desservies ont finalement mené Volg jusqu'en Suisse romande, une région parsemée de jolis petits villages. Tout d'abord en tant que fournisseur, Volg a ensuite ouvert son premier magasin de Suisse romande à Morgins en 2011. Aujourd'hui, il existe plus de vingt magasins en Suisse romande.



Ferdinand Hirsig est président du groupe Volg depuis 2001. Ce Soleurois âgé de 62 ans a fait ses études d'économie d'entreprise à l'Université de Berne et se décrit lui-même comme un «mordu du commerce de détail». Il a auparavant dirigé l'entreprise familiale, puis les grands magasins et commerces de sport de Coop Zurich-Linth. Depuis 2004, il est également membre de la Direction de la maison mère Fenaco, où il est aujourd'hui responsable du département commerce de détail/énergie (marchandises de consommation, shops de station-service, Landi Suisse, énergie).

«La Suisse romande est prédestinée à accueillir Volg»

Ferdinand Hirsig, l'histoire de l'entreprise Volg joue-t-elle un rôle déterminant en Suisse romande?

N'oublions pas que Volg est fondé sur un concept originaire de Suisse orientale. C'est là que Volg a écrit son histoire. Grâce à une stratégie basée sur cet héritage, l'entreprise s'est alors peu à peu étendue d'est en ouest.

Qu'est-ce qui a encouragé Volg à franchir la barrière de rösti?

Pour nous, cette progression vers l'ouest est toute naturelle. Toutefois, qu'on se trouve en Suisse alémanique ou romande, Volg est unique. Nous avons adapté notre assortiment aux besoins locaux, en particulier l'offre de vins, de produits laitiers et de produits carnés.



Entretemps, Volg est devenu, ici aussi, le premier exploitant de magasins de village. A quoi ramenez-vous ce succès?

En plus de notre assortiment complet et de notre savoir-faire dans la niche des magasins de den-

rées alimentaires de petite surface, les éléments clés tels que l'amabilité et la proximité jouent un rôle déterminant: ces qualités sont appréciées partout, peu importe la culture locale.

Est-ce que Volg est aussi considéré comme «le» magasin de village en Suisse romande?

Avec ses petits villages qui perdent des infrastructures, la Suisse romande est véritablement prédestinée à accueillir Volg. Le magasin de village préserve la vie de la commune et donc les emplois, les places d'apprentissage, garantit la sécurité d'approvisionnement et constitue un lieu de rencontre. Les magasins Volg pleins de caractère sont plus modernes et professionnels, notamment en matière d'horaires d'ouverture.

Comment l'acceptation de Volg s'est-elle manifestée?

Très vite! Entre autres parce que nous n'avons pas envoyé des Suisses allemands avec de bonnes connaissances en français, mais engagé des Romands ayant des connaissances en allemand.

Comment la devise «frais et sympa» s'est-elle établie?

En tout cas, on l'entend. Il ne s'agit pas d'un slogan publicitaire, mais bien d'une attitude. Notre personnel tient cette promesse tout naturellement.



De nouveaux magasins sont-ils déjà prévus en Suisse romande? Existe-t-il un potentiel?

Oui, le potentiel est là. Nous poursuivons notre stratégie des surfaces blanches sur la carte et approchons activement les communes. Le village typique de Volg a environ 1200 habitants, ce qui correspond statistiquement à 450 foyers, et pas d'autres détaillants en gros.

Ferdinand Hirsig, comment décririez-vous l'avantage que représente l'entreprise Volg pour la Suisse romande?

Frais et sympa.

QUE C'EST CHOUETTE D'ÊTRE UN PETIT FILU!



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.

Z
ZWEIFEL

LES PROS
DES CHIPS

Prix familial

Une offre pour tous: avec les produits «Familienpreis» de Volg, les clientes et clients de Volg profitent d'excellents produits à petits prix. Les bonnes saveurs ne doivent pas être chères.

La solidarité porte ses fruits. L'assortiment de produits avantageux «Familienpreis» de Volg compte plus de 70 articles d'usage quotidien: des denrées alimentaires, dont des produits frais tels que la viande et les produits laitiers, des boissons ainsi que des détergents et des produits cosmétiques. Même les besoins des membres de la famille à quatre pattes sont pris en compte.

Les produits «Familienpreis» se distinguent facilement des autres produits par leur emballage et à la mention «Familienpreis». Ainsi, vous maîtrisez votre budget sans devoir sans cesse comparer les prix.

Pas uniquement réservés aux familles

Les produits «Familienpreis» sont conçus sur mesure pour les familles: des quantités généreuses à petits prix. Bien entendu, les prix «Familienpreis» s'appliquent à toutes les clientes et clients qui souhaitent faire leurs commissions à des prix avantageux. Les célibataires et seniors, les associations et résidents en colocation profitent également de ces produits de qualité. Avec les produits «Familienpreis», vous êtes parfaitement préparé à tout événement.

En Suisse romande, de la qualité bon marché





DÉCOUVREZ NESCAFÉ GOLD DE LUXE*

parfaitement équilibrée, cette alliance d'arabicas et de robustas combine douceur et finesse pour vous offrir un *arôme riche et subtil*.

NESCAFÉ Gold De Luxe est élaboré avec des arabicas moulus 10 fois plus finement afin de dévoiler toutes les saveurs et notes aromatiques du café.

**peut ne pas être disponible dans les petits points de vente*

en
savoir

plus

Œnologie

Quel vin servir avec quel plat? Votre experte en vin Claudia Heine apporte ses réponses et ses astuces à cette question.

Claudia Heine travaille pour DiVino SA, à qui appartiennent les chais Volg et les Caves Garnier. Depuis l'obtention de son Executive MBA à l'université de Saint-Gall il y a plus de huit ans, elle travaille pour le marketing du groupe viticole de Fenaco. Elle habite à Lausanne et apprécie avec beaucoup d'enthousiasme les vins de Suisse romande.

Vins pour l'apéritif



Heida AOC
Valais,
Suisse
75 cl, Fr. 17.50



Fechy AOC
La Côte
Soir Soleil,
Suisse
75 cl, Fr. 11.95

Nourriture, vin & connaissance

Quel vin mettre sur la table avec quel plat? Le vin est associé aux bons repas, notamment à Pâques. Mais nos propositions ne concernent pas uniquement d'éventuels menus de Pâques à plusieurs plats. Notre experte en vin Claudia Heine nous fait également part des connaissances de base pour combiner de manière harmonieuse mets et vins.

Nous vous souhaitons de vous régaler avec un bon vin, et ceci dès l'apéritif: les vins mousseux pétillants, les vins blancs secs ou les vins rosés légers, avec une teneur en alcool réduite, conviennent parfaitement à l'apéritif avant les entrées ou le plat.



Tarte flambée

Dérouler une **pâte à tarte** et l'étaler sur la plaque du four. Recouvrir de 100 g de **crème fraîche**. Étaler 5 **tranches de lard** découpées en lanières et 1 **oignon** coupé en tranches sur la crème fraîche. Assaisonner de **sel** et de **poivre**, et cuire dans un four préchauffé à 220 °C durant 12 à 15 min.

Préparation: 25 min.

Le fruité est idéal, peu importe la couleur

Aussi différentes que puissent être les entrées, aussi différents sont également les vins légers ou moyens qui vont les accompagner. Rouge ou blanc? A chacun selon ses préférences. Le vin doit être aussi fruité que possible. Veillez à ce que le vin pour l'entrée soit plus léger et moins aromatisé que celui qui accompagne le plat principal.



Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore, Suisse
75 cl, Fr. 13.95



Œil-de-Perdrix AOC Valais Nid d'Amour, Suisse
75 cl, Fr. 11.95

Vins pour les entrées



Œuf en cassolette aux morilles

Ingrédients pour 4 cassolettes de 1,5 dl: Tapiser des cassolettes ou des petits plats allant au four avec 80 g de **beurre à rôtir**. Préchauffer le four à 180 °C. Hacher 15 g de **morilles** séchées, trempées dans l'eau. Faire chauffer un peu de beurre à rôtir, y faire revenir les morilles et ½ **oignon** finement émincé. Assaisonner avec du **sel** et du **poivre blanc**, et déglacer avec 3 c.à.s. de **Cognac**. Réserver ¼ pour la garniture, partager le reste dans les cassolettes. Batre soigneusement 4 **œufs** dans les cassolettes et assaisonner de sel et de poivre. Mettre les cassolettes dans un plat, le remplir d'eau chaude, et faire cuire les œufs au milieu du four durant environ 10 min. Sortir les œufs du four, ajouter 2 c.à.s. de **crème fraîche** dans les cassolettes, et garnir avec les morilles et la **roquette**.
Préparation: 20 min.

Le blanc n'est pas une obligation

Cabillaud grillé en sauce tomate

Ingrédients pour 4 personnes: 600 g de **cabillaud** surgelé avec 1 c.à.s. d'**huile d'olive**, 1 c.à.s. de **jus de citron** et 1 **gousse d'ail** pressée, faire bien pénétrer et laisser mariner 1 à 2 heures. Pour la sauce mettre 1 c.à.s. de **beurre** dans une cocotte, et faire revenir ½ **oignon** haché, 1 c.à.s. de **câpres** hachées, 1 c.à.s. d'**olives** coupées en rondelles et 3 **anchois**.

Déglacer avec 1 dl de **vin blanc**, ajouter 1 boîte de **tomates** concassées et laisser mijoter. Assaisonner avec du **sel** et du **poivre**. Saler et poivrer le cabillaud, l'enrouler dans une feuille d'aluminium et le faire légèrement griller des deux côtés. Mettre la sauce tomate au milieu de l'assiette et disposer le poisson dessus.

Préparation: 40 min.

Suggestion: servir avec du pain à l'ail



Promotion actuelle, voir page 11

CONSEIL
frais/sympa



Goldbeere G Cuvée de Blancs Prestige, Suisse
75 cl, Fr. 13.50



Rioja DOCa Crianza Sancho Garcés, Espagne
50 cl, Fr. 7.50

Vins pour le poisson

La couleur du vin dépend de la façon dont le poisson est préparé. Un poisson poché ou cuit à la vapeur est parfait avec un vin blanc léger. Plus le poisson est aromatisé, plus il s'accorde avec un vin blanc ou rouge plus puissant. Les poissons grillés ou braisés s'accordent à merveille avec les vins rouges légers et fruités.

Rouge avec la viande rouge, blanc avec la viande blanche

Rouleaux de printemps à l'agneau

Ingrédients pour 4 personnes:

Couper les 2 **filets d'agneau** dans le sens de la longueur en 4 tranches chacun. Les aplatir soigneusement dans du papier transparent. Dans une poêle, faire chauffer 1 c.à.s. de **beurre**, y faire revenir 1 **oignon** finement haché et 1 c.à.c. de **fines herbes** hachées, laisser un peu refroidir, mélanger avec 1 c.à.s. de **chapelure**, assaisonner avec **du sel et du poivre**. Assaisonner les morceaux de viande avec du sel et du poivre et les entourer chacun avec 1 des 8 tranches de **jambon cru**. Étaler la garniture chapelure-fines herbes sur les 4 morceaux de viande et les rouler comme des involtini. Faire chauffer 1 c.à.s. d'**huile d'arachide** dans une poêle et saisir les involtini sur toutes leurs faces. Les mettre ensuite à cuire au four à 120 °C pendant 15 min.

Préparation: 35 min.

Suggestion: Accompagner de polenta au romarin. Lors de la préparation de la polenta, ajouter une branche de romarin

Vins
pour la
viande

Promotion actuelle,
voir page 11

**CON
SEIL**
frais-sympa

**Stella
d'Argento
Primitivo di
Manduria
DOC, Italie**
75 cl, Fr. 17.95

Promotion actuelle,
voir page 11

**CON
SEIL**
frais-sympa

**Amarone
della
Valpolicella
DOCG Zeni,
Italie**
75 cl, Fr. 27.50

Avec de la viande rouge, on sert du vin rouge et du vin blanc avec la viande blanche: si on s'en tient à ce savoir culinaire simple, on a peu de chance de se tromper. Cependant la façon dont la viande est préparée détermine le vin. Les vins blancs s'accordent très bien à de la viande mijotée. Avec de la viande braisée, on préférera des vins rouges plus corsés. La viande grillée se marie à merveille avec des rouges puissants et plus taniques.

Seules les épices et la sauce déterminent le vin

Vins
pour des
plats
végéta-
riens



**Cabernet
Sauvignon
Caswell
California,
USA**
75 cl, Fr. 7.90



**Rosato di
Toscana IGT,
Italie**
75 cl, Fr. 5.75

Merveilles au maïs et petits pois avec du séré à la ciboulette

Ingrédients pour 4 personnes:

Bien égoutter 1 boîte de **maïs** de 285 g dans une passoire et verser dans un saladier. Ajouter 200 g de **petits pois** surgelés. Incorporer 80 g de **farine** et 2 c.à.s. de **levure chimique**, et mélanger avec 4 **œufs** battus. Assaisonner avec **du sel et du poivre**. Dans une poêle à frire, faire chauffer 2 c.à.s. d'**huile d'arachide** y mettre le mélange maïs-petits pois à l'aide d'une petite spatule ou d'une cuillère à soupe et faire dorer des deux côtés. Mélanger 1 c.à.s. de **ciboulette** hachée avec 200 g de **séré**, et assaisonner le tout avec du sel et du poivre. Servir avec les galettes de pommes de terre.

Préparation: 20 min.

Avec les plats végétariens, ce sont les sauces et les épices qui déterminent le vin. Avec des épices puissantes ou très aromatisées, on misera à coup sûr sur des vins frais avec une teneur en alcool réduite. Les plats salés s'accordent avec des vins blancs à l'acidité naturellement élevée. Avec les sauces sucrées, on sert des vins plus sucrés. Les sauces aux légumes s'accompagnent de vins légers et aromatiques, les sauces à la crème apprécient les vins blancs plus relevés et les sauces tomate les vins rouges légers.

LEISI[®]

®

MMM... LA TARTE
DE MAMAN!

EN ACTION
15% RABAIS*

LEISI

GLUTENFREE

KUCHENTEIG
PÂTE À GÂTEAUX

OHNE / SANS LACTOSE



OHNE / SANS GLUTEN

LEISI

KUCHENTEIG
— QUICK —
PÂTE À GÂTEAU

troué
Ø 32 cm
ronde

*Action valable du 6 au 11 mars 2018
La pâte à gâteau sans gluten 230g est disponible
dans les plus grands points de vente.

EN SAVOIR PLUS: ŒNOLOGIE

Une simple règle de base voudrait que le vin pour le dessert soit aussi sucré, voire plus, que le dessert lui-même. Les desserts aux fruits, limités en sucres, s'accordent parfaitement avec des vins aromatisés peu sucrés et peu alcoolisés. Les crèmes contenant du sucre demandent au contraire des vins de dessert plus sucrés et plus corsés. Les notes chocolatées des desserts sont bien relevées par les vins rouges sucrés, comme le porto par exemple.



La règle avant-après appliquée aux vins
«En ce qui concerne l'ordre des vins dans un repas comportant plusieurs plats, la règle suivante s'applique: discret avant épice, léger avant corsé, sec avant doux, blanc avant rouge, frais avant tempéré.»

Toujours plus sucré

Roulé de chocolat aux fraises marinées

Ingrédients pour 1 roulé:

Faire fondre 175 g de **chocolat de cuisine** au bain-marie. Batre 175 g de **sucre** et 5 **jaunes d'œufs** en mousse. Ajouter lentement le chocolat liquide refroidi sans cesser de remuer. Batre 5 **blancs d'œufs** en neige, incorporer délicatement à la préparation de façon à ce que les blancs ne retombent pas. Étaler la pâte sur une plaque garnie de papier sulfurisé et faire cuire pendant 15 min à 180 °C. La pâte doit être ferme en surface mais l'empreinte de votre doigt doit se résorber à la pression. Couvrir le biscuit avec du papier sulfurisé, rouler délicatement sur le plan de travail et laisser refroidir sur la plaque. Couper les bords latéraux à votre guise. Faire fondre 250 g de **chocolat blanc**, et mélanger 100 g de **beurre** ramolli avec 250 g de **mascarpone**. Y ajouter le chocolat, mélanger pour obtenir une préparation crémeuse, étaler sur le biscuit et enrouler dans du papier sulfurisé. Placer 1 heure au réfrigérateur avant de couper en tranches. Garnir avec 200 g de **fraises** coupées en tranches et décorer avec 1 dl de **Crema di balsamico**. Saupoudrer chaque roulé avec 1 c.à.s. de **sucre en poudre** et servir aussitôt.

Préparation: 45 min. env. + 1 heure au réfrigérateur



VOLGAZ
Vin Mousseux, Suisse
75 cl, Fr. 13.50

Promotion actuelle,
voir page 11

**CON
SEIL**
frais-sympa



**Moscato V.S.Q Dolce
Filipetti, Italie**
75 cl, Fr. 5.95

Vins
de
dessert

PRÊT EN UN RIEN DE TEMPS...

3 MIN



Saucisse au curry

Avec curry en poudre pour épicer à volonté.

Boulettes de viande

Avec sauce tomate façon maison.

Fabriqué en Suisse avec de la viande suisse.

Éventuellement non disponible dans les petits points de vente.

SUTTERO



Concours

Avec un peu de chance, remportez de l'argent de poche pour vos vacances et vos loisirs.

CONCOURS

Depuis quand l'entreprise familiale Morga fabrique-t-elle des produits de qualité bio?

A: depuis 85 ans

B: depuis 65 ans

C: depuis 45 ans

1^{er} prix d'une valeur de Fr. 2500.-
1 chèque Reka

2^e-3^e prix d'une valeur de Fr. 1000.-
1 chèque Reka

4^e-6^e prix d'une valeur de Fr. 500.-
1 chèque Reka

7^e-10^e prix d'une valeur de Fr. 300.-
1 chèque Reka

11^e-30^e prix d'une valeur de Fr. 40.-
1 paquet de produits Morga

→ participez et gagnez!

Participation au concours du 22 février au 24 mars 2018

Par SMS: envoyer VOLGFW et la lettre correspondant à la bonne réponse (espace) vos nom et adresse au 4636.

Par courrier: envoyer la bonne réponse jusqu'au 20 mars 2018 sur une carte postale (pas de lettre) à l'adresse Volg Konsumwaren AG, «Morga», case postale 344, 8401 Winterthour.



Il n'y a pas que l'argent: Gagnez avec Morga

Le bouillon de légumes de Morga n'est pas seulement bon pour la santé. Avec un peu de chance, vous pouvez remporter des chèques Reka ou un des 20 paquets de dégustation Morga. Bonne chance!

Bon pour l'homme et la nature. Le délicieux bouillon de légumes de Morga ne séduit pas seulement par sa saveur, mais aussi par la provenance de ses ingrédients exquis et sains. Ceux-ci sont produits depuis toujours conformément aux directives bio et ne contiennent ni conservateurs ni protéines animales. Désormais, ce bouillon est l'ingrédient de base pour la préparation de soupes riches et purement végétariennes ou pour affiner des sauces et autres mets variés. La qualité biologique des denrées innovantes est une tradition chez Morga.

une véritable pionnière en matière d'alimentation responsable et ne se contente pas de suivre des tendances, mais en lance de nouvelles avec ses produits. Hormis le bouillon de légumes, les pâtes au soja* de Morga sont aussi très appréciées et souvent préparées avec le bouillon de légumes. Tous ces produits sont disponibles dans votre magasin Volg. Nous vous souhaitons un bon et sain appétit!

Traditionnel et innovant

Depuis 85 ans déjà, l'entreprise familiale d'Ebnat-Kappel, dans le canton St-Gall, produit selon des standards qui correspondent aujourd'hui à la qualité bio. Elle est donc



Saveurs naturelles, de Suisse naturellement: le bouillon de légumes de Morga.

* Il est possible que ce produit ne soit pas disponible dans les petits points de vente. Les collaborateurs de Morga AG et de Volg Konsumwaren AG ne sont pas autorisés à participer. Aucun prix ne sera remis en espèce. Aucune correspondance ne sera échangée. La voie judiciaire est exclue.

POUR UN COUP DE FOUET DES PLUS SAVOUREUX!

20%
DE RABAIS*



LIMITED
EDITION



Délices du village

Gerhard Zürcher remet à la gérante du magasin Tamara Marjanovic ses variétés de fromage et d'autres produits laitiers issus de sa propre production.



Fromage de montagne bio
de la Fromagerie bio Goms
de Glurigen (VS)



Gerhard Zürcher avec le populaire fromage de montagne bio «Bascheli» à divers stades de maturité.

Gerhard Zürcher, producteur de fromage de montagne bio

«La traçabilité est un argument de taille»

Le magasin Volg de Reckingen-Glurigen propose des produits de la Fromagerie Bio Goms: les produits «Délices du village» sont tout autant appréciés par les autochtones que par les touristes.

Tous la connaissent et l'aiment: la fromagerie bio Goms, qui appartient aujourd'hui à douze sociétaires. Onze d'entre eux sont des paysans de montagne qui gèrent leur exploitation familiale selon l'ancienne tradition des petits paysans. Dans le but d'assurer leur survie, ils ont fondé en 2001 la coopérative pour la transformation du lait et produisent depuis leur lait selon les directives strictes Bio Suisse. Le dou-

zième sociétaire est Gerhard Zürcher, fromager et directeur d'exploitation de la Fromagerie Bio Goms, et depuis 2015, fournisseur des «Délices du village» pour le magasin Volg de Reckingen-Glurigen.

«Le lait de nos paysans de Fieschertal jusqu'à Oberwald»

«Nos fromages de montagne sont produits dans le respect de la nature afin de préserver

la saveur aromatique des fines herbes que nos vaches broutent sur l'alpage.» Telle est la particularité de ces produits «Délices du village». «Bien entendu, nos clients apprécient beaucoup ces produits, car nous en garantissons la traçabilité et qu'ils favorisent ainsi des produits fabriqués localement.»

«Délices du village», le souvenir idéal

«Heureusement que nous proposons autant de produits 'Délices du village' à Reckingen», constate la gérante du magasin Tamara Marjanovic. «Ils sont très populaires non seulement auprès des 500 habitants du village, mais aussi auprès des touristes. En haute saison, nous devons passer commande deux fois par jour auprès de Gerhard Zürcher. Ce dernier livre toujours très vite.»

Produits au caractère local

Derrière chaque produit «Délices du village» se cache un producteur du village ou de la commune voisine. L'objectif du concept «Délices du village» est d'offrir aux petits producteurs de village la possibilité de vendre leurs produits, fruits d'un travail soigné, dans «leur» magasin de village. Avec plus de 3000 fournisseurs, le concept «Délices du village» de Volg est unique en son genre en Suisse.



Les produits «Délices du village» à Reckingen-Glurigen comprennent, entre autres, divers fromages, la fondue «Gommer» et d'autres produits laitiers de la Fromagerie Bio Goms. Le magasin propose également des pâtes de «Novena-Frischprodukte» produites à Ulrichen ainsi que du jambon cru du Valais IGP et de la saucisse aux racines rouges «Gommer» de la boucherie-charcuterie Beat Eggs de Reckingen.



Magasin de village



Au magasin Volg de Veysonnaz (VS) ①

La gérante du magasin *Andreia Gomes* (photo) et ses quatre employés de vente vous réservent un accueil frais et sympa. En plus, une agence postale se trouve dans le magasin. Ici, vous trouverez des produits «Délices du village»: du fromage de la Laiterie de Brignon (Nendaz) et des jus de fruits de la Cave du Vieux Pressoir à Riddes.



Au magasin Volg de Muraz (Collombey) (VS) ②

La gérante du magasin *Sandrine Nicolet* (photo) et ses quatre employés de vente vous réservent un accueil frais et sympa. En plus, une agence postale se trouve dans le magasin. Ici, vous trouverez des produits «Délices du village»: de la viande et de la charcuterie de la Boucherie-Charcuterie Artisanale Borgeaud de Muraz et du fromage de Vieux Fromages Sàrl à Muraz.



Au magasin Volg de Vissoie (VS) ③

La gérante du magasin *Sara Dos Santos Silva* (photo) et ses quatre employés de vente vous réservent un accueil frais et sympa. Ici, vous trouverez des produits «Délices du village»: de la viande et de la charcuterie des Salaisons d'Anniviers de Vissoie, du fromage de Sophie et Stéphane Jaccard de Barmes et de la Fromagerie d'Anniviers de Vissoie, des gâteaux de la Boulangerie Epiney SA de Sierre et du vin de la Cave Nouveau St-Clément C. Lamon & Cie SA de Flanthey.

Ici, nous sommes là pour vous

Il existe déjà plus de 20 magasins Volg en Suisse romande. Dans cet article, vous découvrirez les localités dans lesquelles vous pouvez faire vos commissions en toute simplicité au magasin du village.

Le premier magasin Volg de Suisse romande a ouvert ses portes en 2011 à Morgins. Aujourd'hui, il y a plus de 20 magasins, qui sont approvisionnés chaque jour en produits frais et en articles couvrant les besoins quotidiens par la centrale de distribution d'Oberbipp (BE). Les groupes de produits tels que le vin et les produits laitiers sont adaptés aux coutumes régionales.

Ancrage local de Volg

Les magasins Volg proposent, sous le label «Délices du village», des spécialités locales

provenant du village même ou d'une localité voisine. Ce concept unique de Volg a pour but de permettre aux producteurs locaux de vendre leurs produits dans «leur» magasin de village. C'est pourquoi l'offre «Délices du village» varie d'un magasin Volg à l'autre.

Il n'en va pas autrement dans les magasins Volg de Suisse romande que nous aimerions vous présenter. Notre tournée nous mènera à Veysonnaz, Muraz (Collombey), Vissoie, Saillon, Orsières Gare, Vex, Basse-Nendaz et Veyras dans la présente édition, puis à Morgins,

Courtepin, Le Landeron, Apples, Les Geneveys-sur-Coffrane, Cheyres, Eclépens, Montfaucon, Vicques, Evionnaz, Grandson, Avenches, Onnens (VD) et Sugiez dans la prochaine édition de «frais&sympa».





4 Au magasin Volg d'Orsières (VS)

La gérante du magasin Liliane Zarzani Francey (photo) et ses cinq employés de vente vous réservent un accueil frais et sympa. En plus, une boulangerie-confiserie indépendante se trouve à l'entrée du magasin. Ici, vous trouverez des produits «Délices du village»: de la viande et de la charcuterie de la Boucherie du St-Bernard d'Orsières, des mélanges pour fondue du producteur Au Petit Fontaine de Fontaine Dessous, du fromage à raclette de la Laiterie Nouvelle d'Orsières, du fromage de l'Alpage des Ars du Val Ferret ainsi que de La Fromathèque SA de Martigny-Combe.



5 Au magasin Volg de Vex (VS)

La gérante du magasin Lume Demukaj (photo) et ses quatre employés de vente vous réservent un accueil frais et sympa. Ici, vous trouverez des produits «Délices du village»: des liqueurs et de la confiture de Marco Antognini de Vex ainsi que du fromage de l'Alpage Saint-Martin du Val d'Hérens et de la Ferme de Champasse d'Euseigne.



6 Au magasin Volg de Saillon (VS)

La gérante du magasin Cristina Conceição (photo) et ses quatre employés de vente vous réservent un accueil frais et sympa. Ici, vous trouverez des produits «Délices du village»: de la viande et de la charcuterie de la Boucherie Vouillamoz & Carron de Fully et du vin de la Cave Corbassière de Saillon, de la Cave de la Sarvaz ainsi que de la Cave Marc-André Rossier de Leytron.



7 Au magasin Volg de Basse-Nendaz (VS)

La gérante du magasin Anne Sophie Sauthier (photo) et ses trois employés de vente vous réservent un accueil frais et sympa. En plus, une agence postale se trouve dans le magasin. Ici, vous trouverez des produits «Délices du village»: du vin de la Cave des Deux-Rives de Nendaz et du fromage de la Laiterie de Haute-Nendaz.

8 Au magasin Volg de Veyras (VS)

La gérante du magasin Aurélie Käser (photo) et ses quatre employés de vente vous réservent un accueil frais et sympa. En plus, une agence postale se trouve dans le magasin. Ici, vous trouverez des produits «Délices du village»: de la viande et de la charcuterie de la Boucherie-Charcuterie Fabrice Clavien Sàrl de Miège, du vin de la Cave L'Or du Vent de Miège et de la Cave du Verseau de Veyras ainsi que de la bière de Hoppy-people SA de Sierre.



Doux vœux de Pâques!

Cailler
petits œufs,
assortis
182 g

7.95



Camille Bloch
5 œufs kirsch,
sachet
100 g

4.20

Lapin fille
NINA, lait
140 g

5.90



Lindt
mini-lapin or,
sachet
120 g

8.95



Lapin géant
KILIAN, lait
500 g

5.95



Lindt
boules Lindor
FÊTE, lait
500 g

19.95

Lindt petits
œufs Lindor,
lait, 3 pour 2
3 x 150 g

9.90



Lapin au
chocolat au
lait Rocher
MAX
290 g

10.50



Assortiment
de Pâques
1000 g

12.95



Lindt lapin or
FLOWER
200 g

6.95



Petits œufs,
lait, fourré
500 g

9.95



Lapin
FLORA, lait
250 g

3.60

Lapin RUEDI,
lait
200 g

7.40





Typiquement Suisse – typiquement Volg



Le propriétaire **Alberto Simona** dirige l'entreprise Pasta Simona avec son frère en deuxième génération.

Quatre questions

à Alberto Simona

Monsieur Simona, qu'est-ce que Pasta Simona?

«Nous sommes une entreprise familiale ayant un grand savoir-faire en matière de pâtes, ancrée depuis 80 ans au Tessin. Aujourd'hui, nous sommes installés à Quartino, près de Bellinzone, et comptons 14 collaborateurs. Nous produisons environ 120 variétés de pâtes, dont les pâtes aux 3 œufs pour Volg. Au début, nous vendions nos produits principalement sur le marché tessinois, mais nous avons réussi à prendre pied en Suisse alémanique, où les pâtes aux œufs sont particulièrement appréciées.»

Quelles sont les points forts de votre entreprise?

«Nous produisons des pâtes d'excellente qualité. Nous devons cela aux matières premières suisses, dont les œufs qui proviennent d'élevages contrôlés, et l'eau de source pure du Monte Tamaro tout proche. L'exigence de qualité ne s'applique pas qu'aux ingrédients. Pour faire de bonnes pâtes, il faut des machines modernes et techniquement avancées, qui doivent être toujours bien entretenues et nettoyées. Nous nous distinguons également par notre flexibilité, car nous sommes en mesure de répondre rapidement aux souhaits des clients.»

Qu'est-ce qui vous unit à Volg?

«Ce qui nous unit à Volg, c'est une collaboration basée sur la simplicité et la confiance. De plus, Volg encourage les produits régionaux et la Suisse en tant que site de production. Puisque Volg mise sur nous en tant que partenaire régional, nous sommes en mesure de nous imposer face à de grands concurrents.»

Quelle est la particularité des pâtes aux 3 œufs?

«Les œufs suisses utilisés pour la fabrication des pâtes aux 3 œufs leur confèrent une saveur unique. Elles contiennent plus de protéines et sont spécialement croquantes grâce à la méthode de séchage spéciale lors du processus de fabrication. De plus, en goûtant nos pâtes aux 3 œufs, on se rend tout de suite compte qu'elles sont produites avec les meilleurs ingrédients.»

1
Alberto Simona contrôle la semoule de blé dur. Avant la production, la matière première provenant de moulins suisses est minutieusement tamisée.

2
Une fois la semoule mélangée avec l'eau et les œufs, la pâte est pétrie sous vide jusqu'à ce que tout l'air se soit échappé.

3
Durant les 15 heures de séchage, toute l'humidité est extraite de la pâte.

4
Pierino Bonetti avec la pâte est pressée

5
Il faut faire de preuve de douceur lorsqu'on manipule ces pâtes fragiles. Matteo Mondello aide à l'emballage.



Que signifie «Typiquement Suisse – typiquement Volg»?

L'étiquette «Typiquement Suisse – typiquement Volg» désigne des produits fabriqués en Suisse. De ce fait, les distances de transport sont courtes. Les petites, moyennes et grandes entreprises travaillent avec soin et accordent beaucoup d'attention à la qualité. Les produits sont incomparablement suisses et la désignation «Typiquement Suisse – typiquement Volg» est garante d'emplois.



Les pâtes aux 3 œufs portent ce nom, car elles contiennent trois œufs par kilogramme de farine. Des «Spätzli» aux spaghettis.

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg +
typiquement
suisse

l'une des lourdes matrices à travers lesquelles pour lui donner sa forme.

Pasta d'excellence d'une maison tessinoise



Pasta Simona produit avec passion à Quartino (TI) les pâtes aux 3 œufs pour Volg. Pour obtenir cette saveur incomparable, il faut du savoir-faire et les meilleures matières premières de Suisse.



Notre environnement

Les producteurs Gérard et Barbara Wyss de Châbles (FR) sont convaincus que le bien-être des poules est essentiel pour obtenir de bons œufs.



100%
ŒUFS SUISSES

Pour assurer l'élevage respectueux des poules, des mesures sont nécessaires, autant du côté des éleveurs que des vendeurs. Volg vend exclusivement des œufs d'origine suisse.

Chez Volg, vous avez la garantie que tous les œufs vendus dans les magasins de village, qu'ils soient crus, durs, blancs, bruns ou colorés, proviennent de fermes suisses. Concrètement, cela signifie que les poules ne sont pas maintenues sur des surfaces trop petites, mais dans le respect de leurs besoins, sur des surfaces adéquates, en plein air ou selon les directives bio.

Durabilité contrôlée

En Suisse, tous les éleveurs de volaille doivent être déclarés auprès de la Confé-

dération et respecter de strictes directives concernant la protection des animaux. L'effectif de poules des éleveurs suisses est notablement plus petit qu'à l'étranger, ce qui permet de mieux garantir un élevage plus respectueux du bien-être des volailles. De plus, la consommation d'œufs suisses n'est pas seulement une bonne chose du point de vue écologique, mais aussi économique, car elle favorise la création de valeur durable en Suisse.



Depuis 2010, l'inscription au registre des élevages de volaille est obligatoire en Suisse.



Une nourriture irréprochable pour les poules garantit des œufs suisses de meilleure qualité.

Chaque année, 1,3 milliard d'œufs sont consommés en Suisse.



Depuis 1992, seul l'élevage au sol ou en plein air est autorisé en Suisse.



En raison des courts trajets de transport, les œufs suisses dans les magasins sont plus frais.



Volg propose des œufs provenant d'élevages durables au sol, en plein air ou bio, exclusivement de fermes suisses.

**nou-
veau**

Novissimo

Les snacks de pommes de terre Filu Original et Paprika de Zweifel ont beaucoup à dire.



**nou-
veau**

Fr. 2.10

Léger et aérien
Zweifel Filu Original, 75 g
Zweifel Filu Paprika, 75 g

Les nouveaux snacks pour enfants Filu de Zweifel sont extra-croustillants et extra amusants pour grands et petits. Les joyeuses chouettes en 3D se transforment en plaisir de dégustation explosif.

Nouveauté au rayon snacks chez Volg: les snacks pour enfants Filu de Zweifel. Ces snacks de pommes de terre légers et aériens pour grands et petits en forme d'adorables chouettes en 3D sont extra-croustillants. Les snacks pour enfants Filu de la marque de tradition suisse Zweifel existent en deux saveurs: Filu Original aux épices fraîches et crémeuses et Filu Paprika avec le célèbre assaisonnement au paprika de Zweifel. Les sachets pratiques de 75 grammes offrent d'irrésistibles plaisirs de grignotage, entre deux repas et en déplacement.



Tu as le droit de t'amuser!



Fr. 4.50

Rafraîchissant
* Citronnade à la menthe Andros, 1l



au lieu de Fr. 4.35
Fr. 3.90

Vivifiant
Sauce Courgette & Aubergine Barilla, 400 g



au lieu de Fr. 7.95
Fr. 6.95

Bien-être
* Sensodyne Repair & Protect, 75 ml



Fr. 1.25

Sans sucre
LC1 Nature sans sucre, 150 g



Fr. 2.30

Impressionnant
Emmi Caffè Latte Mexico, 2,3 dl



au lieu de Fr. 9.90
Fr. 7.95

Séduisant
Rioja DOCa Puerta Vieja Crianza, 75 cl



**nou-
veau**

Sudoku								
6	4	1						5
	9	3			6			4
			7		9	3		8
		6		7				3
8		5	3		4	1		9
	3			2		6		
5		8	6		3			
			4			5	1	
1		9			7	4		3

Vous trouverez la solution dans l'édition «frais&sympa» de juin /18 qui paraîtra le 31 mai 2018.

* Il se peut que ce produit ne soit pas disponible dans les petits points de vente.

Tous les prix de lancement sont valables du 26 février au 31 mars 2018.





Astuce du *moment*

*Offrir une petite attention
avec des fleurs et des
chocolats fins de Lindt*

Un cadeau qui vient du cœur. Les boules de chocolat Lindor fourrées fondantes ont bien sûr été créées avec beaucoup de passion par les Maîtres Chocolatiers Lindt. En sachets au design classique, elles constituent un cadeau parfait pour ceux que vous aimez, pour un anniversaire, pour remercier pour un service rendu ou peut-être juste pour un doux message d'amour. Cela fera fondre tous les cœurs.

Les carrés Lindor fondants représentent une alternative élégante. La fenêtre en film transparent laisse deviner les saveurs chocolatées que le destinataire du cadeau aura le privilège de déguster. Si vous ne pouvez pas résister à ces douceurs dans les rayons Volg, vous pouvez bien entendu vous faire plaisir et les acheter pour vous. Nous sommes d'avis que chacun d'entre nous mérite un peu de chocolats fins Lindor.

Offrir une petite attention

L'objectif est de faire plaisir, que ce soit comme cadeau d'anniversaire, pour la Fête des Mères, comme petit présent lors d'une invitation, pour célébrer une réussite aux examens ou simplement pour dire merci. Les chocolats de Lindor emballés dans un élégant papier cadeau créent l'occasion idéale pour dire «merci», «je t'apprécie», «je t'aime» ou «je pense à toi». Ils offrent de la joie à toutes les occasions.





Créé par Lindt avec amour

Dis-le avec amour. Dis-le avec Lindt. Ces cadeaux en fin chocolat suisse conviennent parfaitement pour dire un petit merci, de même que lors de nombreuses autres occasions. Ou disons plutôt des affaires de cœur.

*Offrez de tendres moments.
Les boules et les carrés
Lindor sont disponibles
dans votre magasin Volg.*



Salade d'asperges aux œufs avec vinaigrette aux fines herbes

Ingrédients pour 4 personnes:

500 g d'asperges blanches et/ou vertes

6 œufs cuits durs et écalés

2 c. à c. de sel

½ c. à c. de sucre

1 c. à c. de beurre

Pour la vinaigrette:

1 à 2 oignons de taille moyenne

3 c. à s. de vinaigre balsamique blanc

3 c. à s. de bouillon de viande, froid

2 c. à c. de jus de citron

6 c. à s. d'huile d'olive ou de noix, très douce

4 c. à s. de fines herbes

(persil, ciboulette), hachées

poivre, sel, sucre



Préparation:

1. Couper les asperges lavées et épluchées en morceaux de 3 à 4 cm de long. Cuire al dente dans l'eau salée avec un peu de sucre et de beurre pendant env. 10 à 15 minutes. Puis égoutter les asperges.

2. Pour la vinaigrette, hacher l'oignon finement et mélanger avec le vinaigre, le bouillon de poisson, le jus de citron, le sucre, le sel, le poivre et l'huile.

3. Ajouter ensuite les fines herbes, mélanger et verser sur les asperges encore chaudes. Laisser reposer au moins une ½ heure. Hacher les œufs, les mélanger à la salade et servir.

Préparation: environ 15 min de préparation + env. 15 min de cuisson pour les asperges + env. 30 min de macération dans la vinaigrette.



Œuf sur toast

Ingrédients pour 1 portion:

1 tranche de pain de mie

1 œuf

1 c. à c. de beurre

sel, poivre



Préparation:

1. Découper une grande fleur dans le pain de mie sans couper la croûte.

2. Rôtir brièvement la tranche de pain de mie sur un côté dans la poêle sèche, puis la retirer.

3. Mettre le beurre dans la poêle. Remettre la tranche de pain de mie dans la poêle sur la face non rôtie. Casser l'œuf et le verser dans la fleur. Cuire à petit feu jusqu'à ce que le blanc d'œuf ait coagulé. Saler et poivrer, puis servir.

Préparation: 15 min

Astuce: accompagner avec une salade mêlée aux fines herbes et une légère vinaigrette.

Œufs frits

Ingrédients pour 8 portions:

10 œufs

200 g de farine

200 g de chapelure

huile pour friture



Préparation:

1. Mettre les 8 œufs dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire 4 minutes. Ecaler les œufs après les avoir passés sous l'eau froide.

2. Battre les deux œufs restants dans un petit saladier. Passer les œufs durs dans la farine, tapoter légèrement pour faire tomber l'excédent. Les passer dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Répéter le processus de panure. Poser les œufs dans une assiette saupoudrée de chapelure.

3. Faire chauffer de l'huile à 180 °C dans une friteuse ou une casserole à bord haut. Faire frire les œufs 2 min jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Laisser égoutter sur du papier absorbant et dresser sur une étagère à œufs.

Préparation: 45 min

Saumon avec œuf poché

Ingrédients pour 4 personnes:

4 tranches de saumon

1 c. à s. de beurre à rôtir

4 œufs

2 c. à s. de vinaigre

4 c. à s. de sauce

hollandaise prête à servir

sel, poivre



Préparation:

1. Saler et poivrer le saumon, faire revenir rapidement des deux côtés dans le beurre à rôtir, réserver au four à 70 °C.

2. Pocher successivement les œufs dans l'eau vinaigrée chaude, mais pas bouillante.

3. Chauffer la sauce hollandaise. Dresser les tranches de saumon sur les assiettes, Puis disposer les œufs sur les tranches, verser la sauce hollandaise et servir immédiatement.

Préparation: 30 min

Piccata d'asperges

Ingrédients pour 4 personnes:

- 500 g d'asperges vertes
- 1 c. à s. de beurre
- 50 g de farine
- 2 œufs battus
- 4 c. à s. de fromage râpé
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 2 tomates, coupées en gros dés
- 0,5 dl de vin blanc
- sel, poivre, paprika, noix de muscade



Préparation:

1. Eplucher les asperges, les couper en morceaux de 3 cm, les plonger dans l'eau bouillante salée, faire cuire brièvement et retirer du feu. Bien mélanger les œufs battus, le fromage râpé, le poivre, le paprika et la muscade puis réserver.
2. Egoutter les asperges et les sécher en les tapotant avec du papier ménage. Réserver les pointes. Tourner les tiges dans la farine, puis dans la panade à piccata. Former des petits tas et faire dorer dans le beurre.
3. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive puis ajouter l'ail et le faire blondir. Ajouter les dés de tomates, saisir, déglacer avec le vin blanc et faire réduire. Saler et poivrer généreusement. Chauffer les pointes d'asperges dans la sauce.
4. Placer les «petits tas de piccata» au centre de l'assiette, verser la sauce tomate et les pointes d'asperges, puis servir.

Préparation: 1 heure

Tortilla aux chanterelles

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 c. à s. de beurre
- ½ oignon haché
- 200 g de chanterelles en conserve
- 4 pommes de terre cuites à l'eau, coupées en tranches
- 1 c. à s. de fines herbes hachées
- 4 œufs battus
- sel, poivre



Préparation:

1. Faire chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter les oignons et les chanterelles, puis les faire revenir. Ajouter les rondelles de pommes de terre et les herbes et bien saisir le tout.
2. Saler et poivrer les œufs, puis les verser sur le mélange pommes de terre-champignons. Secouer un peu la poêle pour que l'œuf soit réparti uniformément. Cuire à feu doux jusqu'à ce que l'œuf devienne ferme. Retourner à l'aide du couvercle. Dorer également la face supérieure de la tortilla.
3. Laisser refroidir, couper en quatre parts et servir.

Préparation: 20 min

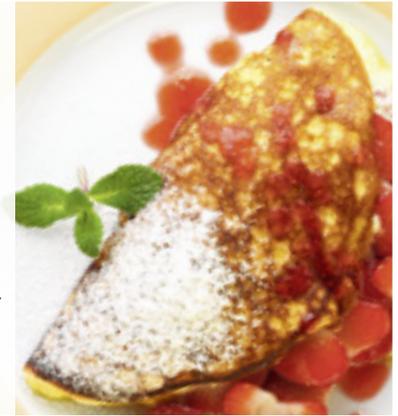
Omelette aux fraises fraîches

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 blancs d'œuf
- 4 c. à s. de sucre
- cardamome
- muscade
- ¼ de citron, uniquement le zeste
- 4 jaunes d'œuf
- 2 c. à s. de Grand Marnier
- 2 c. à s. de beurre
- sucre glace pour saupoudrer

Pour la garniture:

- 300 g de fraises préparées, coupées en tranches



Préparation:

1. Battre les blancs en neige, ajouter le sucre, les épices et le zeste de citron, continuer à battre brièvement. Battre les jaunes d'œuf avec le Grand Marnier, puis mélanger avec soin au blanc d'œuf battu.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle. Verser la préparation pour l'omelette et cuire doucement à feu moyen sans remuer, mais incliner légèrement la poêle de temps à autre d'un côté à l'autre.
3. Dès que l'omelette se détache du fond de la poêle et que la surface est encore humide, faire glisser sur un plat. Disposer les fraises sur une moitié de l'omelette, puis la plier. Sucre à volonté avec du sucre glace et servir immédiatement.

Préparation: 45 min

Nids de jambon-œuf

Ingrédients pour 12 portions:

- 1 pâte à pizza, rectangulaire abaissée
- 12 tranches de jambon cru
- 12 œufs
- sel, poivre, fines herbes à salade séchées



Préparation:

1. Abaisser davantage la pâte, puis la couper en 12 carrés de taille égale. Garnir les carrés de jambon cru.
2. Garnir une plaque à muffins de moules en papier, fonder la pâte avec le jambon vers le haut dans les alvéoles.
3. Verser un œuf battu dans chaque alvéole, saler, poivrer et cuire au four à 180 °C pendant 20 min, servir chaud.

Préparation: 30 min



MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

OFFREZ-VOUS UN INSTANT **MÖVENPICK**
POUR LE PRINTEMPS



Picoré

Saviez-vous que • • •

• • • Volg offre aux enfants des figurines en bois et des plateaux de jeu?

Lors de chaque achat chez Volg, les tout-petits peuvent choisir à la caisse l'une des figurines en bois à collectionner. Bien entendu, les adultes peuvent en emporter une pour leur enfant. Il existe des plateaux de jeu assortis, également disponibles gratuitement dans chaque magasin Volg. Les thèmes actuels sont «A la ferme avec Volgi et Volgette», «Au village avec Volgi et Volgette», «Au parc animalier avec Volgi et Volgette» et «A la ferme découverte Naturena de Volg avec Volgi et Volgette». Alors, rendez-vous vite dans le magasin Volg le plus proche pour collectionner, jouer et s'amuser.



• • • Collectionner les timbres Volg est-il rentable?

Chacun de vos achats chez Volg est récompensé par des timbres Volg de 50, 10 et 2 francs. Ils sont valables sans limitation de temps et peuvent donc être collectionnés sans restriction, puis collés dans le cahier à timbres. Dès que vous avez rempli un cahier à timbres d'une valeur de 1000 francs, échangez-le en caisse contre dix francs en espèces. De cette façon, faire les commissions est bien plus amusant.



Aperçu →

Le prochain numéro de juin/18 de «frais&sympa» paraîtra le 31 mai 2018.



Saucisse à griller et détente

Qui ne l'aime pas, surtout en été? Il s'agit de la saucisse à griller, bien sûr. Nous avons le temps de faire des grillades et de nous relaxer. Les accompagnements doivent donc être un peu plus élaborés.



Russie: football et cuisine

A l'occasion de la Coupe du monde de football, qui aura lieu en Russie, nous partons à la découverte de la culture et de la cuisine russes. Nous préparons notamment des mets inconnus. Tout le monde y trouve son compte, mais surtout ceux qui suivent les matches chez eux, devant le téléviseur.

Vous trouverez de plus amples informations à propos de BEA sur www.bea-verlag.ch ou en appelant le 056 444 22 22.



frais&sympa
imprimé en
Suisse





PROFITEZ MAINTENANT!

**+1 SACHET
GRATUIT**
DU 12.03. AU 17.03.2018

