



**CUISINE**  
**SUISSE**   
**MODERNE**

**TENDANCES CULINAIRES D'AUTOMNE**

Pour les cuisinières et cuisiniers  
d'aujourd'hui

# CUISINE SUISSE MODERNE

## LES TENDANCES D'AUTOMNE



«La saison de la chasse est ouverte et les récoltes battent leur plein. L'automne aussi pointe le bout de son nez, et les jours qui se rafraîchissent nous donnent envie de plats consistants et réconfortants. Pour cette saison, notre équipe de conseillères et conseillers Culinary a examiné à la loupe quelques classiques suisses et multiplié les essais avant de sélectionner les meilleures recettes pour l'édition d'automne de la Cuisine suisse moderne.»

Nous misons comme à l'accoutumée sur des ingrédients régionaux et accordons une large place à ta créativité. Dans tout cela, nous tenons compte des défis qui n'ont pas diminué cette année pour nous en cuisine. Nos conseils et recommandations de produits te seront très utiles lors des nombreuses étapes et te laisseront plus de temps pour faire ce qui te tient à cœur.»

  
Andreas Williner  
Chef de cuisine dipl. féd. et responsable  
des conseillers Culinary

### Des ateliers pour les pros!

Tendances alimentaires, techniques de préparation, expérience gastronomique à table ou marketing digital: nos ateliers au Chefmanship Centre te montreront comment te munir pour l'avenir.

**En savoir plus!**



## 4 tendances pour la Suisse.

Dans cette édition, nous avons choisi de reprendre les quatre tendances particulièrement importantes pour la Suisse du rapport Future Menus 2023, qui a reçu un écho international. Nous avons ainsi conçu de nouveaux plats à base de produits locaux et de saison et nous avons veillé à ce que tu puisses facilement appliquer chaque tendance dans ta cuisine et à ton avantage:

**#01 L'ALIMENTATION BIEN-ÊTRE RÉINTERPRÉTÉE**

**#02 LES LÉGUMES À L'HONNEUR**

**#03 ANTI-GASPI**

**#04 PLAISIR DES PAPILLES ET PARTAGE**

## Tes préoccupations sont les nôtres.

En tant que cuisinières et cuisiniers professionnels, nous connaissons les défis auxquels tu es confronté chaque jour: postes vacants, personnel inexpérimenté ou produits coûteux. Avec nos produits, tu peux en compenser quelques-uns tout en créant des plats originaux et authentiques qui raviront ta clientèle. Et ce à juste titre:

### DE BONS PRODUITS. DES AVANTAGES CLAIRS.

- » Simplification de plusieurs de tes processus de travail
- » Réduction des contraintes de temps pour l'ensemble du personnel
- » Vaste choix pour une diversité individuelle
- » Ingrédients de qualité et de longue durée de conservation
- » Économies supplémentaires avec nos actions sur la boutique en ligne

**Notre sélection de produits pour une offre automnale parfaite:**



### Les sauces

Demi-glace, sauce civet et bien d'autres: toujours la base idéale pour tous les plats de gibier et d'automne



### NOUVEAU Les vinaigrettes Hellmann's

Pour des préparations à froid et à chaud



### La glace

Le tout-venant pour booster facilement tes ventes

# DE LA SUISSE POUR LA SUISSE



Direction Unilever Food Solutions & Lusso

## L'UN DES NÔTRES – MADE IN THAYNGEN

Depuis 75 ans, notre Knorrli est un ami et un allié précieux dans de nombreuses cuisines suisses. **Garant de la qualité des ingrédients** et de leur **saveur exceptionnelle**, il a accompagné des générations entières derrière leurs casseroles. Il est tout aussi **culte** que notre Aromat. Aujourd'hui encore, il continue à promouvoir de nouvelles idées et en aucun cas il envisage de prendre sa retraite.



L'ancienne usine de chaussures où a débuté l'histoire de Knorr à Thayngen

## DEPUIS 1907 – L'USINE KNORR

Depuis plus d'un siècle, Thayngen incarne une qualité suisse de premier ordre. Nous proposons de nombreux produits de pointe et sommes conscients de notre responsabilité. C'est pourquoi nous utilisons des matières premières durables et que notre électricité provient à 100% de l'énergie hydraulique.

Happy Birthday  
**Knorrli**

Nous célébrons 75 ans de tradition suisse,  
d'ingrédients de première qualité et de  
saveur exceptionnelle!



# Une palette de produits Suisses.

**CUISINE  
SUISSE +  
MODERNE**

Que serait un automne suisse sans ces riches plats braisés ou de gibier? Chaque région a ses propres recettes traditionnelles, mais toutes ont un point commun: un goût authentique et incomparable. Afin que tu puisses réussir chaque plat en un clin d'œil, nous produisons en Suisse plus de 350 articles, qu'il s'agisse de garnitures, de soupes, de bouillons... Rien que pour les sauces, nous proposons plus de 200 variantes, toujours parfaitement adaptées aux exigences de la gastronomie. Nous sommes donc certains de satisfaire les goûts suisses et d'avoir le produit optimal pour chaque défi et pour chaque cuisine.

## FABRIQUÉ EN SUISSE

Nous misons sur les ingrédients régionaux. C'est pourquoi nous pouvons apposer la croix helvétique sur un grand nombre de nos produits qui contiennent un minimum de 80% de matières premières suisses.

## LE N° 1 AUPRÈS DES CUISINES PROFESSIONNELLES SUISSES\*

Un pur délice, une réussite assurée et une grande flexibilité. Ce n'est pas sans raison que notre demi-glace est si appréciée des cuisiniers.

\*Source: Grossopanel AG

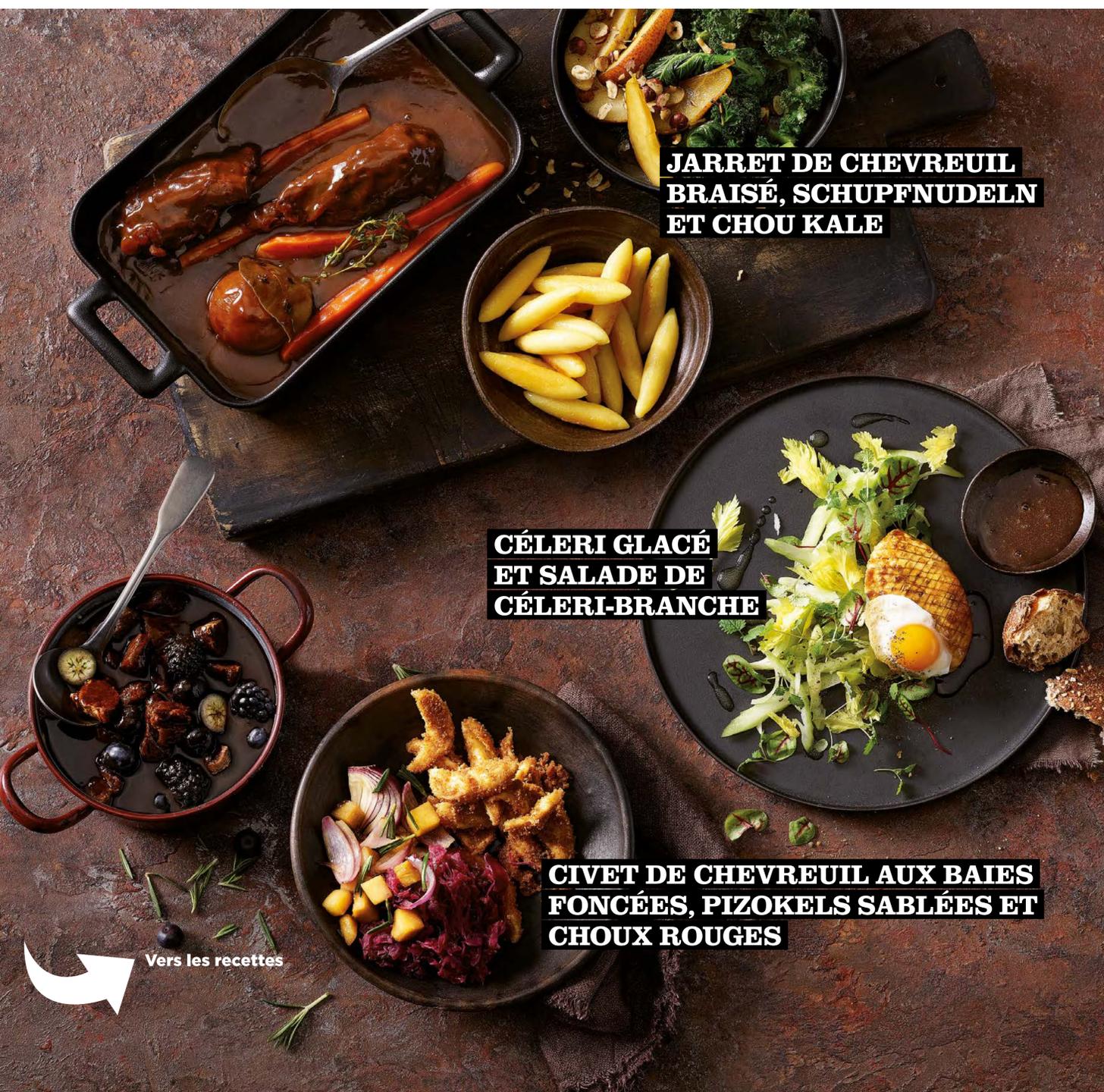


Découvre la gamme!

#01 L'ALIMENTATION BIEN-ÊTRE RÉINTERPRÉTÉE

# LE GIBIER DÉLICE DE L'AUTOMNE

Pour la plupart des Suisses, les spécialités traditionnelles de gibier doivent bien entendu figurer au menu en automne. Si la clientèle se réjouit de savourer des plats chauds et réconfortants, elle souhaite aussi de nouvelles compositions raffinées ou le petit effet de surprise, comme la pomme de terre éclatée, tente le coup!



**JARRET DE CHEVREUIL BRAISÉ, SCHUPFNUDELN ET CHOU KALE**

**CÉLERI GLACÉ ET SALADE DE CÉLERI-BRANCHE**

**CIVET DE CHEVREUIL AUX BAIES FONCÉES, PIZOKELS SABLÉES ET CHOUX ROUGES**

Vers les recettes



**SELLE DE CERF AU JUS DE BAIES DE GENIÈVRE, POMME DE TERRE ÉCLATÉE, CHOU SAUTÉ À LA MOUTARDE**

**POMMES DE TERRE ÉCLATÉES: C'EST AUSSI SIMPLE QUE ÇA.**



1 Inciser jusqu'à 1 cm de l'extrémité inférieure.



2 Plonger dans l'eau et saler.



3 Saupoudrer de Maizena.



4 Frire jusqu'à ce que la pomme de terre croustille.

## La base idéale pour des créations personnalisées.

La préparation de sauces de base requiert beaucoup de temps, d'énergie et de personnel. Avec les bons produits, tu peux te faciliter la vie et te concentrer sur ton travail créatif. La saveur harmonieuse de notre sauce civet convient, par exemple, parfaitement comme base pour des plats de gibier: efficacité et inventivité garanties!



Commander maintenant!

#02 LES LÉGUMES  
À L'HONNEUR

# LES LÉGUMES, CES HÉROS.

## Dans l'assiette et dans le porte-monnaie.

Les légumes préparés de façon moderne et innovante jouent un rôle de plus en plus important dans la gastronomie suisse. De nombreux chefs de cuisine créatifs en font les nouvelles stars dans l'assiette et ce à juste titre. Car cette tendance est non seulement bonne pour l'environnement, mais elle fait aussi de plus en plus d'adeptes parmi les clients.

Les recettes qui mettent davantage l'accent sur les «légumes irrésistibles» présentent toutefois un autre avantage de taille: plus de légumes et un peu moins de viande ou de poisson permettent de réduire considérablement les coûts. Les légumes régionaux et de saison, comme le potiron ou les salsifis, y contribuent tout particulièrement.

**Nouveau:**  
**Hellmann's Vinaigrettes**

Un goût fait maison, pas de préparation et une utilisation à chaud ou à froid. Tente l'expérience, elles donneront une toute nouvelle note à tes salades d'automne.



 **Commander maintenant!**



**TARTE AUX CHAMPIGNONS  
ET TALEGGIO ET SALADE  
DE CHOU BLANC**

**SALSIFIS AUX TRUFFES  
ET CABILLAUD**

**ROYALE DE COURGE  
ET CEVICHE D'OMBLE  
CHEVALIER**

**CRACKERS AU TAPIOCA  
ET BOLETS**

 **Vers les recettes**

#03 ANTI-GASPI

# DU GROIN À LA QUEUE.

Utiliser autant que possible tout ce qui provient de l'animal et des végétaux permet à la fois d'être écologique et économique. Ce qui était autrefois une évidence dans de nombreuses cuisines connaît aujourd'hui un véritable renouveau. Avec un brin de créativité et une bonne préparation, beaucoup de produits souvent promis à la poubelle peuvent facilement être utilisés à d'autres occasions. Les techniques traditionnelles de conservation, comme la fermentation, la macération ou la salaison jouent un rôle essentiel à cet égard. Et même avec des recettes simples et traditionnelles, tu peux créer des plats raffinés en les combinant avec de nouveaux ingrédients. Essaie par exemple notre recette de fromage de tête de porc: c'est facile et peut être servi à tout moment.



**CARRÉ DE PORC FARCÉ  
CROUSTILLANT, POLENTA  
CRÉMEUSE ET SALADE  
D'ENDIVES**



**TÊTE DE PORC, SALADE  
DE CHOU BLANC ET  
CRÈME À LA MOUTARDE**

## Une aide indispensable dans les cuisines professionnelles.

À l'automne revient la tradition ancestrale de la Metzgete, de l'abattage au banquet. Le groin, la queue et tout le reste sont cuisinés, donnant naissance à une multitude de spécialités charcutières, le plus souvent servies avec une sauce brune aux oignons. Notre demi-glace est la base idéale pour cette dernière comme pour de nombreuses autres sauces. Sa flexibilité est inégalable et son goût de viande équilibré et authentique séduit même les palais professionnels les plus exigeants. Sa qualité constante et élevée ainsi que sa simplicité de préparation en font la favorite dans les cuisines professionnelles suisses\*.

\*Source: Grossopanel AG



**Commander maintenant!**

Vers les recettes

## VARIATION AUTOMNALE DE POMMES

### BEIGNETS DE POMMES CROUSTILLANTS

### SORBET POMME

### PANNA-COTTA DE POMMES

### MOUSSE DE POMMES

### TARTELETTE

#04 PLAISIR DES PAPILLES  
ET PARTAGE

# DESSERTS D'AUTOMNE À PARTAGER.

## Savourer la récolte des pommes ensemble.

Les pommes sont de loin le fruit le plus apprécié en Suisse et chaque Suisse en mange environ 16 kilos\* par an. Alors pourquoi ne pas partager ce plaisir? Car en fin de compte, la convivialité est, avec l'expérience gustative, la principale raison de se rendre au restaurant. Notre assiette à partager, composée de cinq délicieuses préparations à base de pommes, permet à ta clientèle de satisfaire ces deux envies. Outre son caractère tendance, elle est aussi pleinement de saison. En d'autres termes, c'est la touche finale pour couronner en beauté ton menu.

\*Source: [www.paysanssuisses.ch](http://www.paysanssuisses.ch)



### Tout pour doper tes ventes

La glace ou la panna cotta sont très appréciées par la clientèle et se marient parfaitement avec d'autres produits.

Carte D'Or te propose de superbes ingrédients et tout ce qu'il faut pour proposer une carte de desserts diversifiée.



Par ici pour découvrir  
les recettes de desserts  
d'automne

## RÉSERVEZ MAINTENANT L'ATELIER «PÂTISSERIE À LA PERFECTION»!



Rolf Mürner, champion du monde de pâtisserie, présente ses dernières créations et propose de brillantes variations autour du dressage que tu peux aisément adapter aux besoins de ton établissement.

Inscris-toi vite,  
les places sont limitées!

Commander maintenant!

# DES SOLUTIONS EFFICACES.

## En provenance d'un seul fournisseur.

**CUISINE  
SUISSE +  
MODERNE**

Avec notre gamme de produits, nous garantissons une qualité incomparable ainsi qu'un gain de temps et d'argent grâce à une préparation rapide et simple.

### SAUCES ET LIANTS



Numéro d'article	Nom d'article	Unité de vente
<b>Sauces pour plats de chasse:</b>		
35787	Knorr Base pour sauce civets	1 x 1,1 kg
42596	Knorr Sauce gibier à la crème	1 x 840 g
35706	Knorr Sauce chasseur	1 x 1,2 kg
39789	Knorr Fond de gibier	1 x 900 g
33596	Knorr Sauce Demi-glace	1 x 1,2 kg
94103	Knorr Base végétale Sauce Demi-glace	2 x 3 kg
908014	Maizena	1 x 2,5 kg
41615	Knorr Roux brun végétalien	2 x 3 kg

### BOUILLONS



Numéro d'article	Nom d'article	Unité de vente
12477	Knorr Professional Bouillon de légumes nature	1 x 1 kg
12365	Knorr Professional Bouillon de légumes nature	2 x 5 kg
84389	Knorr Professional Bouillon de bœuf spécial (pâte)	1 x 1,5 kg
64389	Knorr Professional Bouillon de bœuf spécial (pâte)	1 x 8 kg

### CONDIMENTS



Numéro d'article	Nom d'article	Unité de vente
35674	Knorr Aromat	1 x 1 kg
64115	Knorr Condimix pour viande classique	2 x 5 kg
34983	Knorr Mise en place Fines herbes du jardin	2 x 340 g

### GARNITURES



Numéro d'article	Nom d'article	Unité de vente
43894	Knorr Stocki purée de pommes de terre, flocons	3 x 2,5 kg
41060	Knorr Polenta à la minute	2 x 1,5 kg

### FARINES DE CUISINE ET PRÉPARATIONS DE BASE



Numéro d'article	Nom d'article	Unité de vente
35624	Knorr Chapelure	1 x 5 kg
35655	Knorr Gelée	1 x 1,5 kg

### POTAGES



Numéro d'article	Nom d'article	Unité de vente
14032	Knorr Crème de potiron	1 x 1,1 kg
12042	Knorr Crème de bolets	1 x 1,1 kg
45931	Knorr Potage des Grisons à l'orge	1 x 1,15 kg

### GRAISSES POUR LA FRITURE ET LA CUISSON



Numéro d'article	Nom d'article	Unité de vente
4670	Oliogastro Huile à Friture	1 x 20 l
5335	Oliogastro Crème à rôtir	1 x 12 l
5336	Oliogastro Crème à rôtir 20	1 x 12 l

### SPÉCIALITÉS



Numéro d'article	Nom d'article	Unité de vente
36124	Chirat Aïrelles rouges	6 x 800 g
43689	Chirat Chou rouge	6 x 3 / 1
36061	Chirat Oignons au naturel	6 x 1 / 1

### DESSERTS



Numéro d'article	Nom d'article	Unité de vente
991001	Caterline Beignets aux pommes	6 x 1 kg
7213	Carte D'Or Panna Cotta	3 x 260 g
918606	Carte D'Or Topping Toffee	1 x 1 kg

### GLACE ET SORBETS

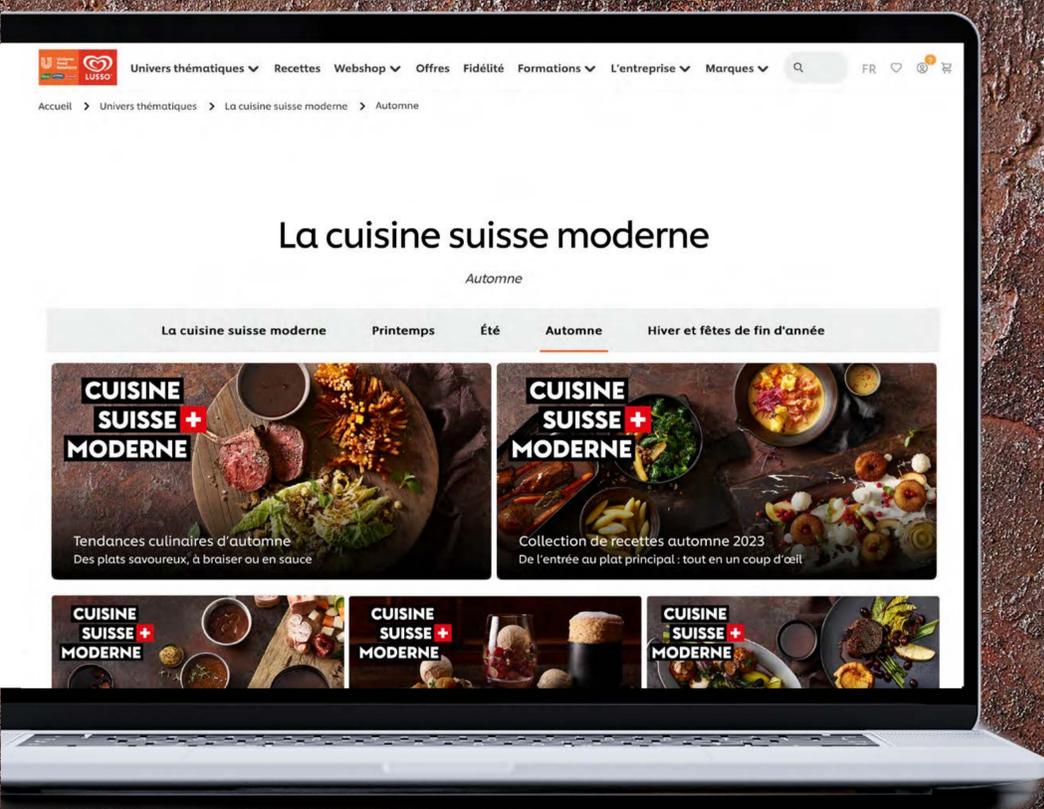


Numéro d'article	Nom d'article	Unité de vente
53579	Carte D'Or Glacée Marone	2 x 2,4 l
57271	Carte D'Or Glacée Noix	2 x 2,4 l
97694	Carte D'Or Glacée Noisette	2 x 2,4 l
47401	Carte D'Or Glacée Vanille Bourbon	2 x 2,4 l
39811	Carte D'Or Sorbet Pomme	2 x 2,4 l

# LA CUISINE TRADITIONNELLE. Remise au goût du jour.

Tu trouveras de nouvelles recettes d'automne,  
une foule d'idées inspirantes et tous les produits  
correspondants sur notre site Internet:

[ufs.com/cuisine-suisse](https://ufs.com/cuisine-suisse)



Reste informé, suis-nous!

 [instagram.com/ufschefs.ch](https://www.instagram.com/ufschefs.ch)

 [linkedin.com/company/  
culinary-fachberatung-ch](https://www.linkedin.com/company/culinary-fachberatung-ch)

 [pinterest.ch/chefmanship](https://www.pinterest.ch/chefmanship)

## Les fêtes approchent à grands pas!

De bonnes idées te permettent de réaliser tout simplement plus de bénéfices\* pendant une période de l'année particulièrement propice aux ventes. Tu pourras les découvrir dans l'édition des fêtes de fin d'année de la Cuisine suisse moderne. A réserver dès maintenant!

\*Source: [www.gastroficker.de/artikel/weihnachten-in-der-gastronomie/](https://www.gastroficker.de/artikel/weihnachten-in-der-gastronomie/)

