

# CUISINE SUISSE MODERNE



## TOP THÈMES

-  Notre concept aux planches de brunch
-  BBQ – Techniques et recettes de grillades passionnantes
-  Salade d'été et vinaigrettes

*Le Plaisir  
Partagé*





Chères Cuisinières, chers Cuisiniers,

L'art culinaire est une notion très vaste, se redéfinissant constamment au gré des époques, des régions et des traditions. Chacun de nous possède une conception personnelle du plaisir et du goût, des différences qui deviennent particulièrement évidentes lors d'événements avec de grands groupes. Et quoi de mieux que l'été pour observer ces rencontres variées?

Dans cette édition de « Cuisine Suisse Moderne », nous te proposons d'explorer la tendance du « Plaisir gustatif partagé », une manière de satisfaire un grand groupe cible tout en poursuivant ta passion culinaire. Nous intégrons des tendances internationales adaptées au contexte suisse et te proposons un voyage culinaire au cœur de mon pays d'origine, le Valais.

Les idées présentées ont été élaborées pour répondre aux défis et besoins des cuisinières et des cuisiniers, garantissant ainsi des solutions adaptées à tous les défis!

Andreas Williner  
Chef de cuisine dipl. féd.,  
Responsable des Conseillers Culinary

# Sommaire



**4**

## TENDANCE CULINAIRE – LE PLAISIR PARTAGÉ

Populaire auprès de nos clients dès le petit déjeuner



**6**

## BRUNCH – DU LOCAL À L'INTERNATIONAL

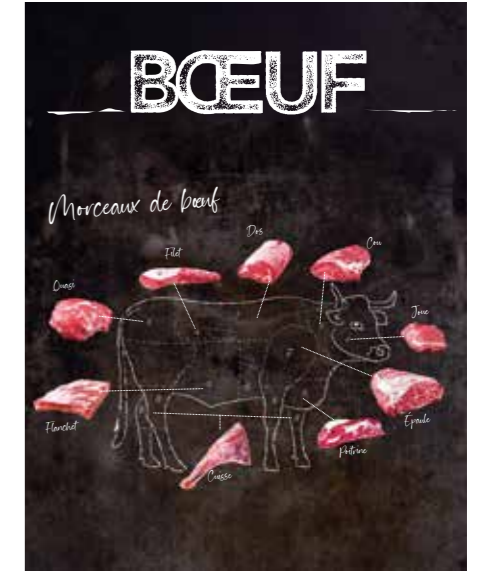
La planche – une solution qui facilite bien des choses



**10**

## L'HÉRENS – LE MEILLEUR DES ALPES

La vache d'Hérens: ce qui la rend si spéciale



**14**

## MORCEAUX DE BŒUF – CONNAISSANCE DES PRODUITS

Techniques de grillades innovantes pour l'été



**18**

## BBQ – DES DIPS RAFFINÉS ET BIEN PLUS ENCORE

Recettes de grillades



**20**

## VINAIGRETTES ET SALADES – POUR TOUS LES GOÛTS

Des idées à partager



**24**

## DESSERT – TOUT FEU TOUT FLAMME

Recettes sucrées directement du grill



**28**

## TOMATES – CE QU'IL FAUT SAVOIR

Le détour culinaire chez le voisin méridional



# La joie partagée EST UNE JOIE DÉCUPlée

C'est bien connu, manger n'est plus simplement une affaire de subsistance, c'est devenu un véritable rendez-vous social. De nos jours, partager un repas est aussi important que de satisfaire sa faim. Pendant l'été, entre les festivités urbaines, les réunions au bord du lac, les rassemblements familiaux, la célébration du **1<sup>er</sup> août - notre fête nationale** - et bien d'autres événements, les gens se rassemblent pour créer des souvenirs et profiter de la compagnie des autres. Il est donc crucial de proposer une offre qui convienne à tous les goûts.

C'est là que la tendance **FUTURE MENUS** « Plaisir gustatif partagé » entre en jeu! Elle encourage le partage des mets, associe la convivialité au plaisir et prend en compte la diversité des préférences. Il est essentiel de proposer une offre qui puisse plaire à chacune et chacun et d'exploiter les avantages que cela offre à ton entreprise:

- + Le partage des saveurs est excitant et permet à chacun de découvrir de nouveaux plaisirs gustatifs
- + Des assortiments bien pensés satisfont une multitude de palais avec une seule commande
- + Opter pour une offre commune simplifie les choses pour les groupes et facilite la logistique

Particulièrement en été, cette tendance s'applique dès le premier repas de la journée: le petit déjeuner

**FUTURE  
MENUS**



Découvre maintenant  
les tendances de la cuisine  
de demain!





DU CLASSIQUE AU RAFFINÉ –  
DES BRUNCHS POUR TOUS LES GOÛTS!

Que ce soit pour une fête de famille, un anniversaire ou une simple rencontre entre amis, le brunch représente l'occasion parfaite pour réunir des groupes de toutes tailles dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

# Brunch

ENTRE TRADITION  
ET INNOVATION

**Au 17<sup>e</sup> siècle**

L'histoire du brunch remonte au XVII<sup>e</sup> siècle en Angleterre avec l'introduction du « luncheon », un repas situé entre le petit-déjeuner et le dîner, à la fois formel et social.

**1895**

Le terme « Brunch » a quant à lui été inventé en 1895, suite à un article de presse de Guy Beringer. Il y prônait le remplacement du traditionnel petit-déjeuner dominical par un repas plus décontracté en fin de matinée, destiné à devenir un moment de convivialité sociale à l'instar du dîner.

**À partir des années 1930 aux États-Unis**

Le brunch était proposé comme alternative tardive au petit-déjeuner. Comme cela permettait de se coucher plus tard, cela attirait beaucoup de monde, y compris des restaurateurs.

**À partir des années 1950 en Suisse**

La tendance a également trouvé un écho ici, par exemple dans les annonces pour les boissons du petit-déjeuner ou les plaques chauffantes. Les changements sociaux et les influences internationales ont consolidé cette tendance.

**1992**

A l'occasion de la fête nationale du 1<sup>er</sup> août, l'Union suisse des paysans a lancé une initiative de brunch qui connaît un grand succès dans tout le pays depuis bientôt 32 ans. L'idée de combiner des produits locaux et régionaux avec un repas commun le jour de la fête est devenue une tradition. Aujourd'hui, des milliers de Suisses et de Suissesses s'enthousiasment pour cette initiative.



## UNE PLANCHE SUISSE

**Birchermüesli:** un incontournable pour les Suisses! Ses ingrédients simples, peu coûteux et rassasiants simplifient ta planification

**Privilégier le régional et le local:** choisis ta charcuterie et ton fromage avec soin pour faire la différence

**Du chaud!** Les röstis, œufs et lard sont bien meilleurs servis fraîchement préparés plutôt que maintenus au chaud



**Intolérances au lactose et au gluten?**  
**Aucun souci!**  
Cela rassure davantage les clients concernés

**Les petites portions**  
**présentent un double avantage:**  
elles réduisent coûts ainsi que le gaspillage alimentaire

**Tout reste frais** – En servant directement, tu évites les soucis liés à la chaîne du froid au buffet

Vers les recettes





# LES DÉFIS DU BRUNCH

Organiser un brunch en plein air durant l'été permet aux restaurateurs de proposer une offre flexible via un buffet, capable de satisfaire un grand nombre de personnes sur une période étendue. Cependant, malgré ses nombreuses opportunités, le buffet présente certains défis et restrictions:

## 1. PLANIFICATION

Estimer et acheter les ingrédients nécessite une organisation méticuleuse. Il faut garantir un choix suffisant pour tous les invités, mais ne pas en préparer trop ni trop peu. Les besoins et les goûts individuels des invités doivent être pris en compte.

## 2. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans un buffet, les aliments sont régulièrement remplacés pour maintenir une offre fraîche et à bonne température, ce qui génère beaucoup de déchets. De surcroît, les clients peuvent renverser de la nourriture en se servant, affectant non seulement la propreté de l'espace mais aussi générant un gaspillage alimentaire supplémentaire.

## 3. HYGIÈNE

Si des germes se propagent en raison d'une mauvaise utilisation des couverts ou en touchant les aliments, l'hygiène du buffet n'est plus garantie. Les buffets en libre-service peuvent amener les clients à utiliser leurs propres assiettes et couverts, ce qui entraîne des risques de contamination supplémentaires.

## 4. TEMPÉRATURE

Le maintien de la chaîne du froid est un défi lors d'un brunch. Les produits laitiers, la charcuterie et les fromages doivent rester réfrigérés et à l'abri du soleil. En même temps, une coordination précise est nécessaire pour les plats chauds, car ils subissent une perte de qualité s'ils sont maintenus trop longtemps au chaud.

## 5. LES DÉCLARATIONS

Un étiquetage précis des plats pour les clients ayant des allergies ou des besoins alimentaires spécifiques est essentiel pour assurer leur sécurité. Cela requiert l'application de normes d'hygiène alimentaire strictes et la formation du personnel sur la manipulation des allergènes afin de réduire au minimum les risques de contamination croisée.

➔ **La solution: le concept de la planche**

# PLANCHES BRUNCH

## Internationales

Le brunch est très populaire dans le monde entier, car il offre l'occasion parfaite de réunir différents groupes de personnes tout en répondant à tous les souhaits. La variété proposée, allant du salé au sucré pose cependant certains défis aux restaurateurs.

**Voici une solution: le concept des planches.**

Au lieu de se servir dans un buffet surchargé, les mets sont servis sur des planchettes à partager au milieu de la table. Ainsi, chacun peut savourer son brunch individuel tout en explorant de nouvelles saveurs, sans pour autant manquer de diversité. Le restaurateur peut ainsi mieux contrôler la quantité de nourriture préparée tout en minimisant les déchets. Un autre avantage notable est la capacité à satisfaire les préférences des clients internationaux, un atout précieux pour l'industrie hôtelière.

**L'objectif est clair: privilégier la qualité à la quantité. Moins de choix, mais plus de soin dans la sélection.**

## Asie

- Congee, soupe de riz et ses garnitures

## Amérique

- Pancakes à la banane
- Pain doré au sirop d'érables et myrtilles
- Œufs Bénédicte
- Graved lachs et avocat dans un bagel

## Orient

- Shakshuka
- Pain plat
- Houmous de haricots de Soissons

## Fitness

- Smoothie au kiwi
- Overnight Oats
- Fruits frais



➔ Vers les recettes



# Le Meilleur des ALPES

BIENVENUE DANS LE VALAIS, OÙ LA VACHE  
D'HÉRENS INCARNE UNE FUSION PARFAITE  
ENTRE TRADITION ET PLAISIR.



## L'HÉRENS

12000

BÊTES TOUT ÂGE CONFONDU,  
EN SUISSE

865

ÉLEVEURS D'HÉRENS EN SUISSE

1922

ANNÉE DES PREMIERS COMBATS

10000

NOMBRE DE SPECTATEURS  
POUR UNE FINALE

743 kg

POIDS DE TZIGANE,  
LA GAGNANTE 2017

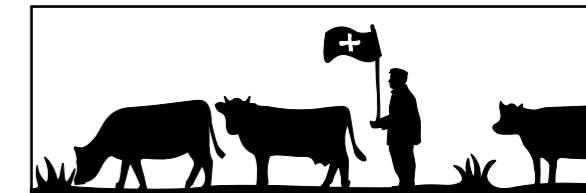
Source: House of switzerland.org

La race à trois fins: combat, viande & lait  
des vaches d'Hérens

**Des somptueux vins aux fromages exquis, en passant par les herbes aromatiques, les Alpes suisses ne se contentent pas de leurs imposants massifs tels que le majestueux Cervin qui offrent des panoramas époustouflants. Elles nous dévoilent également un véritable paradis gastronomique.**

Au cœur des Alpes valaisannes, dans la petite commune de Törbel, le plaisir se joint à l'artisanat traditionnel. En effet, au-delà des magnifiques sentiers de randonnée et des domaines skiables, la région est renommée pour l'élevage de la vache d'Hérens. Passer une journée avec l'éleveur d'Hérens, Oswald Seematter, nous a permis de découvrir les particularités de cette race bovine. Les vaches d'Hérens sont polyvalentes, produisant lait et viande, mais sont surtout connues pour leurs combats annuels qui établissent

la hiérarchie au sein du troupeau. Mr. Seematter souligne l'importance de ces combats pour la vache d'Hérens et pour les habitants de la région: « Les animaux ont un instinct naturel de combat, ce qui signifie qu'ils ressentent le besoin de faire leurs preuves. Dire que les vaches sont poussées à se battre pour le divertissement n'est donc pas vrai ». Ces combats constituent un véritable événement et attirent chaque année de nombreux touristes en Valais, d'autant plus que la race d'Hérens est aussi réputée pour la qualité de son lait. « L'air des hauteurs ainsi que les herbes des Alpes confèrent au lait une note aromatique particulière. Cependant, pour notre fromage de Moosalp, nous utilisons aussi d'autres races de vaches, car elles produisent plus de lait », explique Oswald Seematter.



### PERFORMANCE LAITIÈRE DES VACHES DU HERD-BOOK

Race de vaches	Performance laitière (2018/2019)
Lactations standard	
Race Brune	7328 kg
Red Holstein	8241 kg
Holstein*	9002 kg
Swiss Fleckvieh	7146 kg
Simmental	5960 kg
Montbéliarde	7513 kg
Jersey	5925 kg
Race d'Hérens	3336 kg

\*Année 2019  
Source: Statistique laitière de la Suisse



La fabrication du fromage est un processus fascinant, que le fromager de Moosalp, Yves Budda Clout, nous a expliqué en détail:

« Juste après la traite, ma journée de travail commence par le chauffage du lait. J'ajoute de la présure et des cultures bactériennes à une température de 32 degrés Celsius, et le lait est maintenu à cette température pendant environ 45 minutes. Cela permet au lait de coaguler et de former une masse solide ».

La masse coagulée, appelée caillé, est découpée en grains à l'aide d'un tranche-caillé, afin d'obtenir des morceaux fins et réguliers. Pour raffermir le fromage et lui donner la texture souhaitée, il est chauffé à environ 55 degrés Celsius pendant deux heures. Le petit-lait est ensuite séparé de la masse à l'aide d'une toile. Bien entendu, tout le petit-lait n'est pas éliminé, c'est pourquoi la masse est ensuite pressée.

Avant que le fromage moulu puisse sécher, il est placé pendant 24 heures dans bain de saumure: le fromage absorbe alors du sel et rejette du petit-lait. La croûte se forme lentement, le goût de la pâte s'intensifie et sa durée de conservation augmente. Ensuite, il faut patienter: attendre que le fromage mûrisse. La quantité de fromage produite par jour dépend de plusieurs facteurs. « Au début de l'été, les vaches produisent beaucoup de lait, ce qui nous permet de fabriquer du fromage deux fois par jour. Nous en tirons environ 22 meules de 5 kg. Mais la production de lait diminue vers la mi-saison, notamment en raison de la baisse de la teneur en nutriments des pâturages. Nous obtenons environ 600 litres de lait, ce qui nous permet de fabriquer 12 meules ».



Le célèbre restaurant Moosalp, situé à quelques mètres de la fromagerie et à plus de 2000 mètres d'altitude, sert des ingrédients de choix, tels que le tartare aux herbes fraîches des Alpes ou le très apprécié « filet Goldbiel » de bœuf d'Hérens. Le propriétaire et chef de cuisine, Amade Kalbermatten, est réputé pour la qualité de ses plats, mais surtout pour sa raclette au feu de bois. Pour cela, il utilise un fromage à raclette spécial de l'alpage ainsi que des légumes au vinaigre de Chirat: « Cela ne sert à rien d'avoir un bon fromage si les cornichons et les petits oignons argentés qui l'accompagnent n'ont pas de goût. Il faut qu'ils soient frais et croquants, mais fermes sous la dent, et bien sûr qu'ils aient le goût suisse original tel qu'on le connaît! »



Le restaurant Moosalp, avec ses 14 points Gault&Millau, a déjà été récompensé à plusieurs reprises par Swiss Best Gastro et le Guide Bleu.

Un autre point fort de la Moosalp, pour lequel des hôtes de toute la Suisse se rendent chaque jour, est la fameuse millefeuille. Si vous souhaitez découvrir le meilleur des Alpes, rendez-vous sans hésiter au restaurant Moosalp pour déguster une délicieuse raclette accompagnée de cornichons Chirat et une millefeuille sur la terrasse, tout en profitant pleinement de la vue sur les majestueuses vaches d'Hérens sur l'alpage.



La masse coagulée est découpée en petits grains à l'aide d'un tranche-caillé.

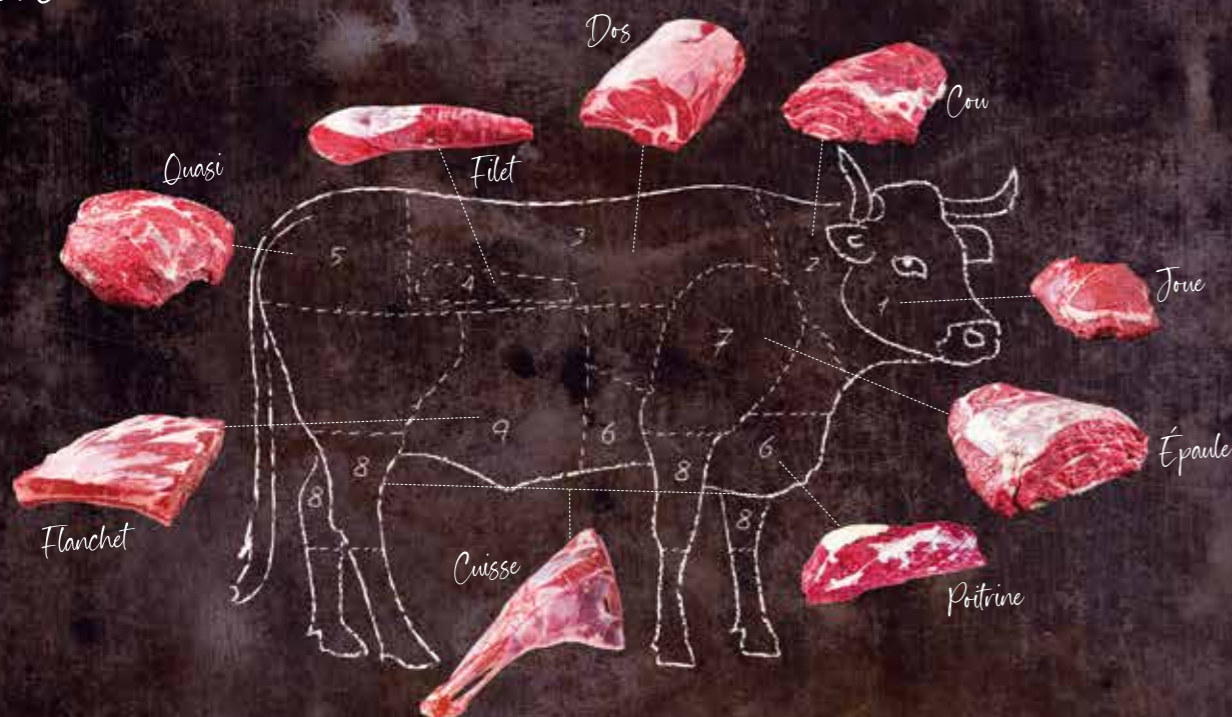


Amade Kalbermatten mise sur la qualité et utilise donc les cornichons et les oignons argentés de Chirat.





## Morceaux de bœuf



- 1 Joue: Viande bien imprégnée, parfaite pour les plats mijotés, les ragoûts ou les pots-au-feu.
- 2 Cou: Un steak fort et savoureux. 3 Dos (Entrecôte, Club Steak, T-Bone Steak...): Steaks juteux et bien marbrés. 4 Filet: Morceau de viande particulièrement tendre et maigre. 5 Quasi: Steak maigre au goût prononcé. 6 Poitrine (Brisket): Morceau aromatique et bien imprégné pour la cuisson lente et le fumage. 7 Épaule: Idéale pour le pulled beef. 8 Cuisse: Morceau de viande avec os, bon pour les ragoûts et les soupes. 9 Flanchet: Morceau de viande persillée, particulièrement adapté au bouilli de viande.

VERS L'ATELIER BBQ



SCANNER  
MAINTENANT!



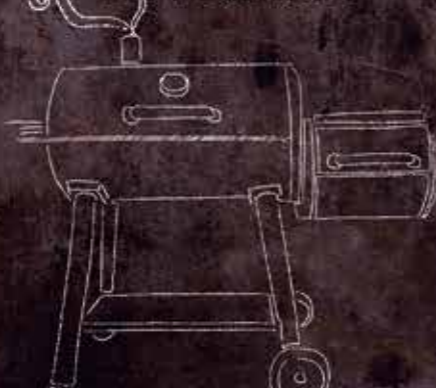
## Méthodes de grillade spéciales

### GRILLER À L'ENVERS



La cuisson à l'envers, ou 'reverse searing', est parfaite pour les steaks épais ou les rôtis. Elle consiste d'abord en une cuisson à basse température, suivie d'une courte phase sur chaleur directe pour la formation de la croûte. En raison de leur épaisseur, le steak de tomahawk ou le filet mignon se prêtent particulièrement bien à cette méthode de grillage inversé.

### LE FUMAGE



Le fumage s'effectue typiquement à basse température, entre 90 °C et 135 °C, avec une méthode de cuisson lente allant de plusieurs heures à plusieurs jours. La viande prend alors un goût fumé et devient par ailleurs particulièrement tendre. Outre les classiques comme les côtes ou l'épaule, les morceaux de viande nécessitant un temps de cuisson plus long, comme la poitrine, se prêtent également bien au fumage.

### DUTCH OVEN



Répartition uniforme de la chaleur à basse température - dans le « Dutch Oven », les grosses pièces de viande telles que les côtes, les rôtis ou les épaules sont cuites lentement et en douceur. La chaleur peut être réglée avec précision en plaçant des charbons en haut et en bas, ce qui permet de faire circuler la chaleur de manière homogène.

# STEAK TOMAHAWK

AVEC TOMATES ET AVOCATS  
DU GRIL



### Préparation Steak tomahawk:

- Sortez les steaks du réfrigérateur 20 à 30 min. avant de les griller
- Assaisonnez avec **Knorr Condimix pour viande classic** et laissez reposer 10 min.
- Grillez à feu vif jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 54 °C
- Retournez de temps en temps
- Retirez du barbecue et laissez reposer 5 min.



Vers le  
recette





# TRAVERS DE BŒUF

GRILLÉS ET CHIMICHURRI



Daniel Klausner,  
conseiller de vente et  
membre de Los Grillos

En 2014, une idée née autour d'une bière un vendredi soir a donné naissance à l'équipe « Los Grillos », avec laquelle nous nous sommes inscrits au championnat suisse dans la catégorie BBQ amateurs. Nous nous souvenons encore parfaitement du moment où nous avons déchargé nos ustensiles, suscitant quelques rires parmi nos concurrents. Lors de ce même événement, nous sommes devenus vice-champions suisses. Depuis, nous participons chaque année au championnat et avons remporté trois fois le titre de « champion suisse » et trois fois celui de « vice-champion » ! Je partage volontiers avec vous la recette de notre succès.



Vers le  
recette



# EFFILOCHÉ DE BŒUF

AVEC PAIN AUX NOIX  
DU DUTCH OVEN



## Préparation Effiloché de bœuf:

- Mariner l'entrecôte parisienne pendant 24 heures à couvert
- Chauffer la matière grasse dans le dutch oven (cocotte en fonte)
- Y suer les oignons et les poivrons translucides
- Déposer la viande sur les légumes
- Porter à ébullition l'eau et la glace de viande et ajouter
- Laisser mijoter pendant 3 heures sur la braise à couvert
- Sortir la viande et laisser reposer un peu
- Effiloche et réserver au chaud
- Mixer le fond de cuisson et en assaisonner la viande

## Préparation Pain aux noix:

- Mélanger la levure, le miel et l'eau
- Pétrir avec le reste des ingrédients en une pâte homogène
- Diviser en 10 petits pains
- Chemiser le dutch oven avec du papier de cuisson
- Y déposer les petits pains et laisser reposer 30 min.
- Ensuite cuire sur la braise pendant env. 30 min.



Vers le  
recette





# ABSOLUMENT HIP: TOUT AVEC UN DIP!



MAYONNAISE  
CITRONÉE À LA BIÈRE

DIP AUX NOISETTES

KETCHUP AUX PRUNEAUX

CRÈME AUX MOULES

MAYONNAISE AU  
ROQUEFORT

MOUTARDE AUX HERBES



Pilons de poulet  
et mayonnaise  
citronée à la bière



Côtelette de porc  
du grill et ketchup  
aux pruneaux



Brocoli sauvage  
grillé avec un  
croquant de chili  
et une crème aux  
moules



Céleri grillé et  
mayonnaise au  
Roquefort



Chou-fleur  
d'été grillé avec  
dip aux noisettes



Saucisse rôtie végane  
en pâte à pain et  
moutarde aux herbes

HELLMANN'S  
EST. 1913



Vers les  
recettes



# Notre DRESS CODE

QUE SE CACHE-T-IL DERRIÈRE LA PRODUCTION DANS NOTRE USINE SUR LE SITE DE THAYNGEN?



**30 ANS DE QUALITÉ SUISSE**  
Depuis 1994, notre dressing, ou sauce salade, est produit à Thayngen. Rien qu'en 2023, cela représentait **plus de 750 000 litres de sauce salade pour la Suisse.**

**DÉVELOPPEMENT CONSTANT, ADAPTÉ AUX BESOINS DES CLIENTS**

- + 6/6 dressings sont sans gluten, sans colorants ni conservateurs
- + 5/6 dressings sont sans additifs et sans exhausteurs de goût
- + 5/6 dressings sont végétaliens et sans allergènes

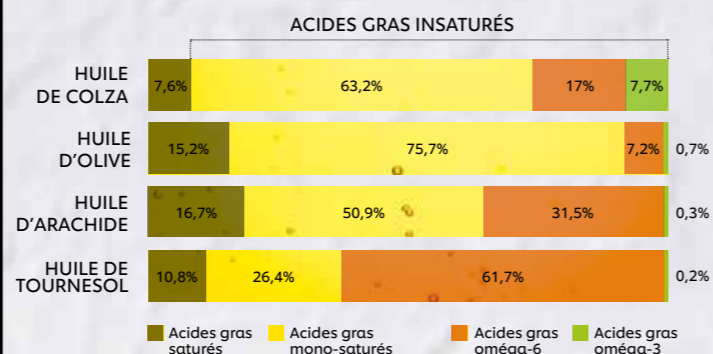
**UN PAYS, 4 LANGUES, MAIS POUR LE DRESSING, NOUS SOMMES BIEN D'ACCORD:**

**Le French dressing est le numéro 1** chez les Suisses!



## NOS DRESSINGS SONT À BASE D'HUILE DE COLZA

- + Est riche en acides gras oméga-3 (qui ont un effet anti-inflammatoire et réduisent la pression artérielle)
- + L'huile de colza présente la teneur la plus élevée en acides gras insaturés
- + Affiche une teneur plus faible en acides gras saturés par rapport aux autres huiles végétales



# DRESSING

DU MÉLANGE À LA PASTEURISATION: UN COUP D'ŒIL DERRIÈRE LES COULISSES DE NOTRE PRODUCTION DE SAUCES SALADE ET VINAIGRETTES

Nos sauces salade et vinaigrettes sont fabriquées selon des méthodes classiques, bien entendu en quantités importantes et sous un contrôle de qualité strict dans notre usine. Les différentes formules sont d'abord mélangées dans un mélangeur d'un volume de 500 litres, puis émulsionnées en fonction de la recette. L'ensemble du processus est réalisé sous vide, ce qui nous permet d'éviter le contact et l'inclusion d'oxygène, ce qui a une influence positive sur l'émulsion en termes d'aspect et de durée de conservation. La pasteurisation constitue une autre étape importante dans la fabrication de nos sauces. Les recettes sont chauffées indirectement avec précision, puis refroidies de manière homogène. La pasteurisation améliore considérablement la durée de conservation de la sauce et permet de stocker les sauces à température ambiante. Tu peux ainsi placer nos sauces et vinaigrettes sans problème sur le buffet, sans avoir à te soucier du goût, de la qualité ou de l'hygiène.



Italian Dressing

Vinaigrette au vinaigre balsamique

French Dressing

Vinaigrette aux agrumes et à la menthe

Vinaigrette Oignon Rouge - Échalote au miel



# PETITES BOUCHÉES *grandes saveurs*

Les salades sont comme une toile vierge, offrant une liberté infinie dans leur diversité et leur mariage avec une multitude d'ingrédients et d'assaisonnements. Des feuilles croquantes aux légumes variés et aux fruits juteux, tout est permis, ce qui en fait l'accompagnement parfait pour tes grillades! Mais tiens-toi bien, car les Suisses ont leur mot à dire quand il s'agit de choisir leur dressing: le French Dressing traditionnel remporte la palme haut la main! Cela peut freiner les esprits créatifs, mais c'est là que réside toute l'aventure culinaire qui vaut vraiment la peine d'être vécue.

## FUTURE MENUS

La tendance Future Menus « Plaisir gustatif partagé » s'inscrit parfaitement dans ce paysage: elle offre la possibilité de découvrir de nouveaux horizons gustatifs tout en ayant une option « sûre » en réserve. Imagine un peu: des portions plus petites et partageables, ou encore des plats inédits à côté des classiques – les convives sont alors plus enclins à se laisser tenter par la nouveauté. Cela crée une ambiance joyeuse et gourmande, où chacun se plaît à partager ses nouvelles découvertes gustatives.

**DES IDÉES À PARTAGER: VOICI QUELQUES IDÉES INTÉRESSANTES DE « PLATS À PARTAGER » POUR TON OFFRE DE SALADES**



### Salade de melon et concombre aux des pousses fraîches

**C'est comme un plateau à composer soi-même:** le plat au centre de la table, et chacun est libre de choisir les ingrédients qu'il préfère. Avec la vinaigrette servie à part, chacun peut personnaliser son assaisonnement selon ses envies, tout en animant la conversation autour de la table. C'est une expérience interactive et pleine de saveurs à partager!



### Salade de pâtes

**Un saladier pour se servir:** « Tu peux me passer la salade de cornettes, s'il te plaît ? » En passant les saladiers, les discussions sur le repas démarrent naturellement. Cette méthode instaure une ambiance conviviale où chacun se sert à sa guise, ajoutant une touche de partage à l'ensemble.



### Salade d'artichauts tièdes

Imagine-toi devant un bol rempli d'ingrédients alléchants – ici, c'est le client qui décide de tout! Pas fan de croûtons? Aucun souci! Chacun crée sa propre salade à sa façon, en choisissant les ingrédients qui lui plaisent et en les disposant sur son assiette comme bon lui semble. C'est la liberté totale dans l'art de composer sa salade!



### Tranches de pain croustillantes et poivrons grillés

**Salade en version finger food sur du pain croustillant:** puisque le pain accompagne déjà la salade, c'est l'idée parfaite pour partager un moment convivial. Les antipasti de Bertolli, tels que les poivrons, les tomates et les olives conservés dans l'huile, se prêtent particulièrement bien à cet effet.



### Carpaccio de figues et coppa tessinoise

**Petites assiettes pré-portionnées:** une astuce qui permet à chacun de se servir à sa guise sans avoir besoin d'assiettes supplémentaires. Pratique et efficace, cette disposition facilite la mise en place et le service.



Vers les recettes







1



2



3



4

# TENTATION SUCRÉE:

## Recettes de desserts directement au grill

### 1 Gâteau de Vully et compote de myrtilles fumées

#### Pré-pâte:

625 g Farine Fleur  
10 g Levure  
15 g Sucre  
3 cl Lait

#### Pâte de levure:

5 g Sel  
3,8 dl Lait  
75 g Beurre

#### Cuisson:

250 g Crème double 45 % MG  
3 pcs. Jaune d'œufs  
20 pcs. Sucre en morceaux, coupé en deux

50 g Beurre

#### Compote:

700 g Myrtilles  
40 g Sucre  
1 pc. Citron, jus et zestes râpés

#### Présentation:

200 g Crème double 45 % MG  
10 g Brin de romarin  
10 pcs. Fleurs comestibles  
10 Boules **Carte D'Or Bourbon-Vanille**

#### Pré-pâte:

Mettre la farine dans un récipient et former un creux. Verser la levure, le sucre et le lait dans le creux et mélanger en une bouillie liquide. Saupoudrer avec un peu de farine. Laisser reposer jusqu'à ce que le levain mousse (env. 15 min).

#### Pâte de levure:

Ajouter le sel, le lait et le beurre, mélanger, pétrir en une pâte moelleuse et lisse. Déposer la pâte sur une plaque préparée, la presser à plat. Laisser lever à couvert au double de son volume à température ambiante pendant env. 2 heures.

#### Cuisson:

Mélanger la crème et le jaune d'œuf. En badigeonner la surface de la pâte. Enfoncer les morceaux de sucre dans la pâte et déposer un flocon de beurre sur chaque sucre. Cuire au milieu du four préchauffé à 200 °C pendant env. 10 min.. Sortir le gâteau, badigeonner avec le reste du mélange crème-œuf. Cuire encore une fois env. 10 min.. Sortir le gâteau. Le retirer de la plaque et laisser refroidir sur une grille.

#### Compote:

Préparer la braise du grill et recouvrir à votre gré avec des chunks à fumer. Déposer les myrtilles dans une passoire et les fumer sur la braise. Mélanger avec du sucre dans un saladier. Affiner avec le jus et les zestes de citron râpés.

#### Présentation:

Servir le gâteau tiède. Présenter joliment avec le reste des composants et la glace.

### 2 Mousse au chocolat fumée et croquant au caramel

#### Mousse:

2,5 dl Lait  
2,5 dl Crème entière  
240 g **Carte D'Or Professional Mousse au Chocolat**

#### Croquants au caramel:

1 dl Eau  
140 g Sirop de glucose  
400 g Sucre  
60 g **Carte D'Or Professional Dessert Topping Toffee**

40 g Bicarbonate de soude

#### Présentation:

100 g Graines de grenade  
10 Boules **Carte D'Or Chocolat au lait**

#### Mousse:

Mélanger le lait et la crème dans un cul-de-poule. Fumer sur le grill à chaleur indirecte pendant 30 min.. Réserver au frais. Mélanger la poudre de mousse au chocolat avec le lait froid. Fouetter pendant 2 min. à petit feu. Continuer à battre pendant 3-5 min. à grande vitesse. Préparer des portions de mousse et réserver au frais pendant 90 min..

#### Croquants au caramel:

Chauffer tous les ingrédients sauf le natron à 155 °C. Retirer du feu en y mélangeant le natron vigoureusement. Verser directement sur le papier de cuisson et étaler. Laisser refroidir.

### 3 Pêches grillées, crème d'amandes et croquant d'orge

#### Crème d'amandes:

60 g Sucre  
8 dl Eau  
250 g Amandes entières, émondées, blanchies  
1 cl Eau de rose  
8 g Agar-agar

#### Orge croustillant:

80 g Flocons d'orge  
1 l Eau  
70 g Beurre  
40 g Farine fleur

#### Pêches:

100 g **Carte D'Or Professional Dessert Topping Toffee**  
1 g Extrait de vanille  
10 pcs. Pêches, moitiés, dénoyautées  
10 Boules **Carte d'Or Sorbet Framboise**

#### Crème d'amandes:

Porter à ébullition le sucre et l'eau. Ajouter les amandes et réduire en fine purée. Incorporer l'agar-agar et laisser cuire pendant 1 min.. Affiner avec un peu d'eau de rose. Réserver au frais pendant env. 2 heures.

#### Orge croustillant:

Porter à ébullition les flocons d'orge et l'eau, laisser mijoter pendant

30 min.. Verser dans une passoire et récupérer 1 dl de liquide de cuisson. Réduire les flocons, le beurre et l'eau de cuisson en purée. Ajouter la farine à la main et réserver pendant 1 heure au frais. Étaler la masse à 1 mm sur un papier de cuisson. Cuire croustillant et doré à 120 °C pendant env. 15 min.. Laisser refroidir.

#### Pêches:

Aromatiser le toffee avec un peu d'extrait de vanille. En badigeonner les moitiés de pêche. Griller à bonne cuisson côté coupe.

### 4 Gâteau aux noix et mini kiwis de Truttikon

#### Fond de tarte:

100 g Sarrasin  
150 g Cerneaux de noix, moulus  
100 g **Knorr Knorrtsch flocons d'avoine fins**  
50 g Poudre de cacao  
1 g Sel  
50 g **Knorr Coconut Milk Powder**  
100 g Dattes séchées, hachées  
40 g Huile de noix de coco  
50 g Beurre de coco  
4 cl Sirop d'érable

#### Farce:

60 g Pistaches  
2,5 dl Lait d'amandes  
2,5 dl Crème alternative 31%, végane

130 g **Carte D'Or Professional Panna Cotta**

#### Garniture:

20 g Jus de citron  
400 g Kiwi, préparé

#### Glace:

10 Boules **Carte D'Or Noix**

#### Fond de tarte:

Mixer finement la farine de sarrasin, les flocons d'avoine, la poudre de cacao et le sel. Ajouter le reste des ingrédients, continuer à mixer jusqu'à obtention d'une pâte. Chemiser une forme avec du papier de cuisson. Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur et la presser dans le moule. Réserver au congélateur pendant 1 heure.

#### Farce:

Réduire les pistaches avec le lait d'amandes en fine purée et porter à ébullition. Ajouter l'alternative de la crème, puis la poudre de panna cotta en mélangeant au fouet pendant 30 secondes. Retirer du feu. Verser dans une forme à tarte. Laisser refroidir au frigo pendant 3 heures.

#### Garniture:

Prélever des boules de kiwi avec une cuillère parisienne. Arranger joliment les boules sur le gâteau. Garnir avec les zestes de citron et couper des portions.

Vers les  
recettes  
complètes





# Partager un moment POUR LA GLACE

APRÈS UN BRUNCH OU UN BARBECUE BIEN ARROSÉ,  
ON A PEUT-ÊTRE BIEN MANGÉ, MAIS IL Y A TOUJOURS  
UNE PETITE PLACE POUR UN DESSERT ...

**... en particulier lorsqu'il s'agit de savourer une  
délicieuse glace. En été, rien ne complète mieux  
l'expérience gustative.**

Pour les restaurateurs, le monde de la glace offre de nombreuses opportunités pour booster les ventes. La mise en place d'un bar à glaces peut devenir une véritable attraction, surtout lors d'événements festifs. Les convives ont ainsi l'occasion de goûter différents saveurs et de découvrir de nouveaux favoris. La manière dont la glace est présentée peut également enrichir l'expérience de dégustation. Qu'elle soit servie de façon classique dans un cornet, dans un récipient original ou en sandwich entre deux cookies, les possibilités sont infinies, laissant libre cours à la créativité et au plaisir individuel. Des points bonus peuvent être gagnés en proposant une variété de toppings tels que des fruits frais, des sauces, des noix concassées ou des bonbons.

  
CARTE D'OR®



**Cookies & Glace à la vanille**

**Glace à la vanille avec  
topping au chocolat**

**Sorbet à la framboise**

**Sorbet à la fraise**

**Glace au chocolat avec  
topping au chocolat**





# TOMATES



La région d'Émilie-Romagne, située dans le nord de l'Italie, offre les conditions idéales pour la culture de tomates de la meilleure qualité. Grâce à un sol riche en nutriments, à un climat particulier et à des méthodes de culture traditionnelles transmises de génération en génération, nos tomates pour les produits à base de tomates **Knorr** poussent ici dans une qualité exceptionnelle.

C'est notamment dans la région de la Valle del Mezzano que l'on trouve nos tomates Knorr, qui sont emballées fraîches du champ dans les 24 heures suivant leur récolte. Contrairement à d'autres régions comme l'Espagne ou le sud de l'Italie, l'Émilie-Romagne bénéficie de conditions optimales pour une plantation respectueuse de l'environnement. Ici, on n'utilise pas d'engrais, ce qui favorise le goût naturellement sucré du fruit et un habitat plus sain pour les animaux.

De plus, les agriculteurs utilisent des systèmes d'irrigation intelligents pour réduire la consommation d'eau et optimiser l'utilisation de l'énergie nécessaire. Le système reconnaît la quantité d'eau dont les plantes ont besoin et la distribue uniformément en petites quantités à l'aide du système d'intégration Micro-Drip. Ainsi, chaque plante reçoit autant d'eau que nécessaire, mais aussi peu que possible. Quant à l'électricité pour ces systèmes innovants: elle provient d'installations solaires, profitant du soleil qui brille presque toute l'année.

**En somme:** La culture de tomates en Émilie-Romagne est non seulement durable et écologique, mais elle garantit également la meilleure qualité et le meilleur goût des tomates.

**LES TOMATES SONT COMPOSÉES À 95% D'EAU ET SONT POURTANT TRÈS SAINES ET SAVOUREUSES.**

**LES TOMATES SONT RICHES EN ANTIOXYDANTS COMME LE LYCOPÈNE, RESPONSABLE DE LEUR COULEUR ROUGE ET QUI CONTRIBUE À LEUR ARÔME.**

## Suprême de poulet sur focaccia, écume de tomate et crunch aux olives



- Suprême de poulet:**  
2 kg Knorr Professional Sauce Pour Pizza  
10 pcs. Poitrine de poulet, s/peau
- Écume de tomate:**  
50 g Oignons, hachés  
10 g Knorr Mise en Place à l'ail  
2 cl Huile d'olive  
50 g Knorr Professional Concentré de tomates  
1 dl Knorr Professional Bouillon de Légumes Nature  
200 g Knorr Professional Sauce Pour Pizza  
20 g Knorr Mise en Place Basilic  
1,5 dl Crème entière  
10 g Knorr Roux blanc  
Sel et poivre  
2 cl Gin

- Focaccia à la tomate:**  
500 g Focaccia, coupée  
500 g Tomates, coupées  
1 dl Huile d'olive  
Sel et poivre

- Crunch:**  
300 Bertolli Olives spanoles  
200 g Panko chapelure, frite  
50 g Basilic, frit

Vers le  
recette  
complète





## Osso buco à la sauce tomate et risotto

### Osso buco:

- 1,9 kg Jarret de veau, coupé
- 30 g **Knorr Condimix pour viande classic**
- 60 g Farine fleur
- 1 dl **Oliogastro Crème à rôtir**
- 500 g Mirepoix
- 50 g **Knorr Professional Concentré de tomates**
- 3 dl Vin rouge
- 1,5 kg **Knorr Professional Tomatino**

### Risotto:

- 100 g Oignons, haché
- 10 g **Knorr Professional Pâte d'épice Ail**
- 5 cl **Oliogastro Crème à rôtir 20**
- 600 g **Knorr Riz pour risotto étuvé Loto**
- 3 dl Vin blanc
- 2 l **Knorr Professional Bouillon de Légumes Nature**
- 5 cl Huile d'olive
- 400 g Parmesan, râpé
- Sel et poivre

### Garniture:

- 30 g Ail, finement haché
- 30 g Citron, zeste, haché
- 20 g Persil plat, haché

### Osso buco:

Assaisonner les jarrets de veau, les fariner et saisir de tous les côtés dans la matière grasse, puis sortir la viande. Ajouter la mirepoix, la dorer, ajouter la purée de tomate et continuer à suer. Déglacer les sucs avec le vin rouge et laisser réduire. Mouiller avec le tomatino et porter à ébullition. Remettre les jarrets dans la sauce et laisser braiser au four à 160 °C.

### Risotto:

Suer les oignons et l'ail dans la matière grasse. Ajouter le riz et suer translucide. Déglacer au vin blanc et laisser réduire. Ajouter le bouillon peu à peu en remuant de temps en temps jusque le risotto soit cuit et crémeux. Affiner avec l'huile et le fromage. Assaisonner avec sel et poivre.

### Garniture:

Mélanger tous les ingrédients pour la garniture. Arranger la viande et la garniture sur l'assiette. Servir le risotto séparément.

## Spaghetti à la tomate aux palourdes

### Spaghetti:

- 2 cl Huile d'olive
  - 60 g Oignons, haché
  - 30 g **Knorr Mise en Place à l'ail**
  - 50 g **Knorr Professional Concentré de tomates**
  - 1 l **Knorr Professional Bouillon de Légumes Nature**
  - 1 kg **Knorr Professional Tomatino**
  - 800 g **Knorr Professional Spaghetti**
  - 5 g Chili frais, finement coupé
  - 1,5 kg Palourdes, cuites
- ### Présentation:
- 30 g Basilic
  - 200 g Parmesan, râpé

### Spaghetti:

Faire chauffer l'huile d'olive. Faire revenir les oignons et ajouter l'ail. Ajouter le concentré de tomates et faire revenir brièvement. Ajouter le bouillon de légumes et le Tomatino. Ajouter les spaghetti et faire cuire en remuant constamment. Avant que les spaghetti soient al dente, ajouter le piment et les spaghetti. Faire tourner brièvement.

### Présentation:

Garnir de basilic et de parmesan et servir.





# RECETTES, IDÉES ET ASTUCES *pour toute l'année*

Non seulement au été, mais tout au long de l'année, la Cuisine Suisse Moderne regorge de points forts culinaires. Laisse-toi inspirer et trouve ce qui conviendra le mieux à ton restaurant.

- + Recettes pour les entrées, les plats et les desserts**
- + Tendances importantes et comment les mettre en œuvre**
- + Ateliers et formations pour tous les niveaux**



Tu trouveras plus d'informations ici!



## Restez informé et suivez-nous:



@ufschefs.ch



@Culinary Fachberatung CH



@chefmanship