

CUISINE SUISSE MODERNE

TOP THÈMES

- + Le street food rencontre la haute cuisine
- + Variété fraîche:
Salades & Sandwichs
- + Notre saucisse nationale:
Le cervelas





Chères cuisinières, chers cuisiniers,
Le street food – la plupart d'entre nous
pensent à une cuisine décontractée à
emporter, aux festivals gastronomiques ou
aux plats rapides servis directement depuis
un food truck. Pourtant, les racines de cette
culture culinaire remontent loin dans
l'histoire, jusqu'à l'Antiquité. Au fil des
siècles, le street food a été constamment
réinterprété et développé, si bien qu'au-
jourd'hui, les frontières entre cuisine simple
et fine dining s'estompent progressivement.
Outre les ingrédients de qualité, les combi-
naisons originales ou la fusion de différentes
cuisines, c'est la présentation des plats qui
caractérise la tendance « Streetfood
Couture ». Le choix de la vaisselle fait partie
intégrante de l'expérience culinaire et est
plus pertinent que jamais. C'est pourquoi
nous avons conçu nous-mêmes la vaisselle
pour nos plats d'été – une céramique arti-
sanale qui non seulement met en valeur les
plats, mais complète l'expérience.
Notre reportage résume tout ce qui
concerne la fabrication, les techniques et
les possibilités créatives qui se cachent
derrière notre vaisselle en céramique unique.
Pour accompagner la saison chaude, nous
présentons également de fraîches créations
de salades et montrons comment le sand-
wich – un élément classique du street food –
peut être mis en scène de façon surprenante
avec de nouveaux ingrédients et idées. Nous
accordons une attention particulière à un
original suisse: le cervelas. Cette saucisse
n'est pas seulement indispensable pendant
l'été, mais aussi un symbole culinaire du 1er
août.

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



3

**FUTURE MENUS TREND –
STREETFOOD COUTURE**

Street food rencontre haute
cuisine



9

**SALADES –
INSPIRATION ESTIVALE**

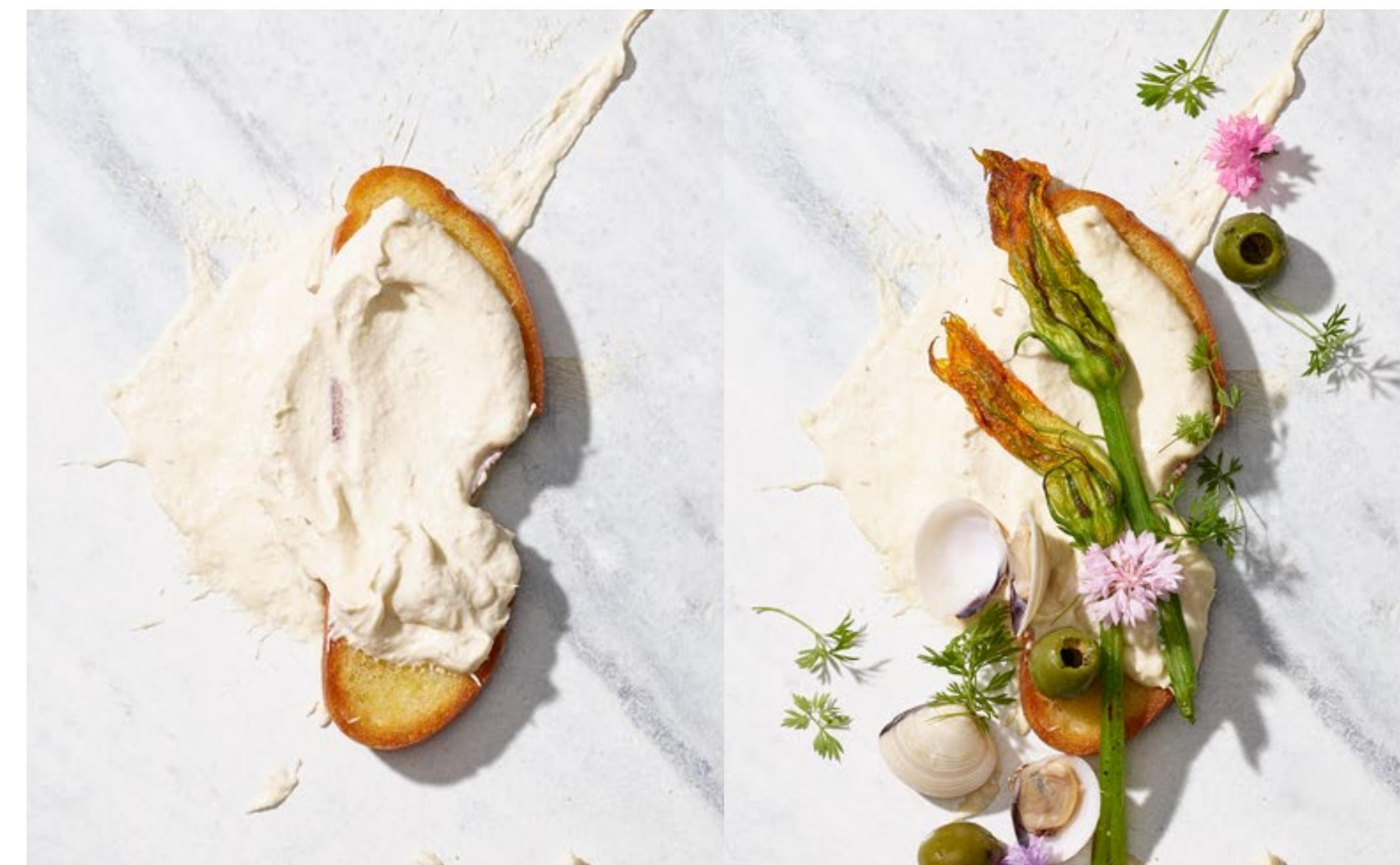
Des céréales aux pâtes



4

**STREETFOOD –
ÉVOLUTION**

Culture culinaire en évolution



13

**MAYONNAISE –
PAS DE PLAISIR SANS SAUCE**

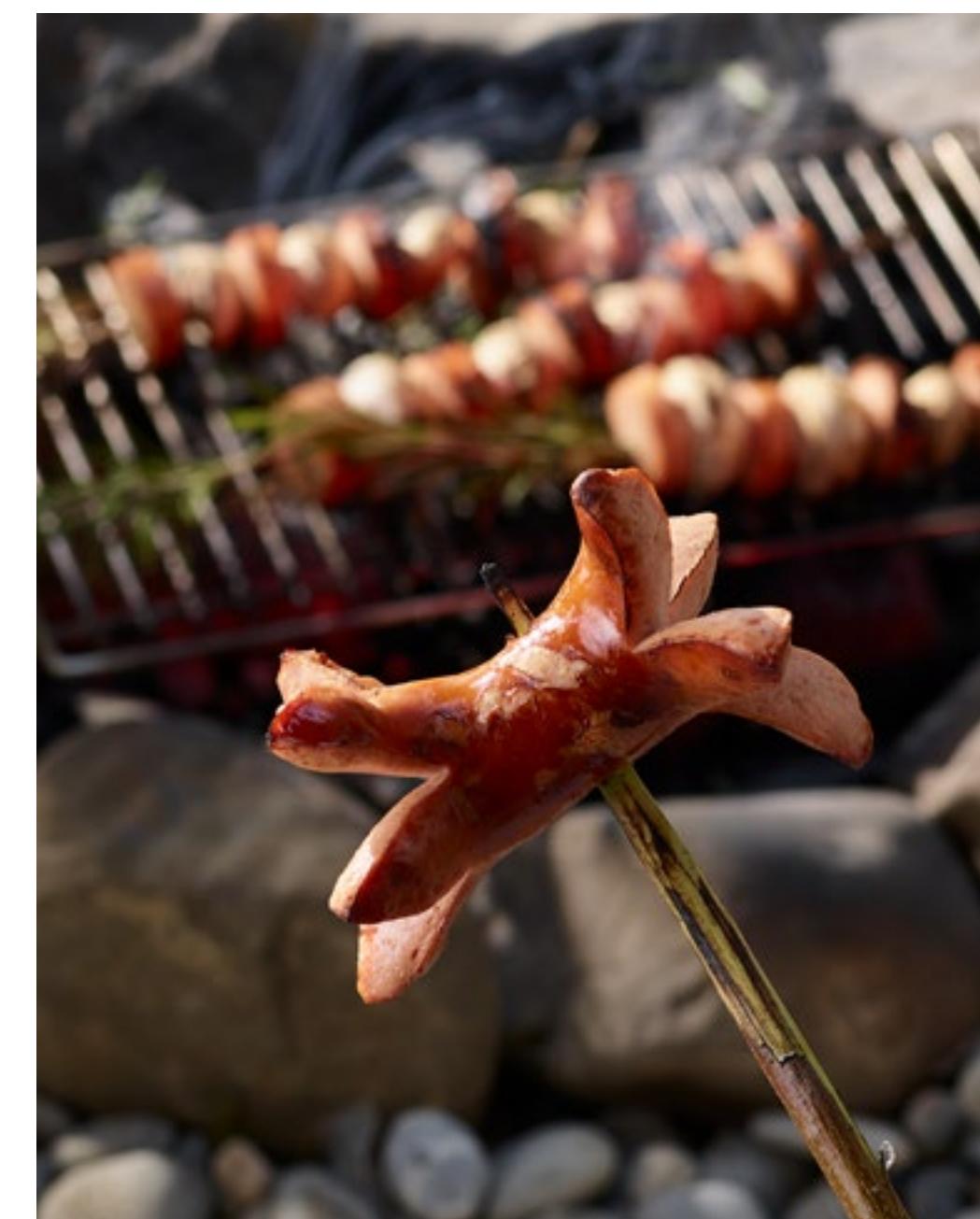
Diversité culinaire sur une tranche de pain



7

**REPORTAGE
CÉRAMIQUE**

Artisanat traditionnel pour la gastronomie moderne



17

**1ER AOÛT –
NOTRE CERVELAS**

Un morceau de patrimoine
culturel suisse

STREETFOOD

LUXE ACCESSIBLE, QUE L'ON PEUT GOÛTER, VOIR ET VIVRE.

Ce qui était autrefois considéré comme un simple repas à emporter s'est transformé en un mouvement culinaire stylé: **LE STREETFOOD COUTURE** allie l'ambiance décontractée du street food à la sophistication de la haute gastronomie. Une révolution culinaire qui redéfinit le goût, la qualité et l'expérience. Mais que signifie exactement cette tendance **FUTURE MENUS** pour la Suisse?

De RAPIDE & SIMPLE à gourmand & exclusif

Le street food était autrefois synonyme de fast-food bon marché, souvent malsain, servi dans des lieux simples. Aujourd'hui, de petits food-trucks et stands improvisés deviennent des points chauds gastronomiques avec des concepts créatifs et des plats sains et réfléchis.

LES CLASSIQUES repensés

Burgers, frites, sushi et sandwichs figurent toujours parmi les plats les plus populaires, mais les exigences ont augmenté. Les clients recherchent davantage – des plaisirs exclusifs et des expériences passionnantes. C'est ainsi que les classiques de la rue, réinterprétés, ont réussi à s'imposer dans la gastronomie haut de gamme.

PLUS QUE le goût

Une expérience globale bien pensée est au moins aussi importante que le goût. De l'ambiance de l'intérieur à la vaisselle soigneusement sélectionnée – chaque détail contribue à la mise en scène. Il en résulte un lieu où le plaisir et la haute gastronomie s'unissent harmonieusement.



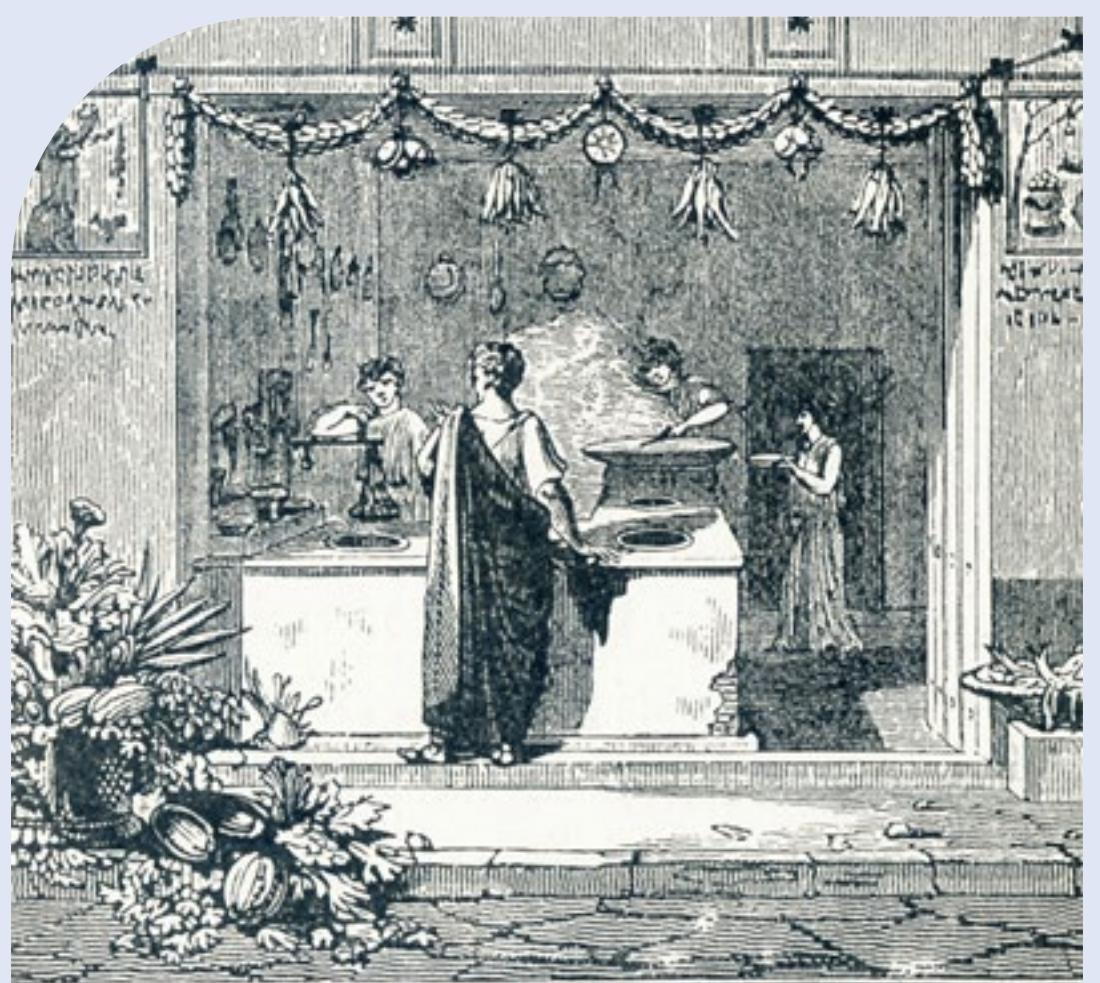
CETTE TENDANCE EST

- + pour les explorateurs de nouvelles expériences gustatives
- + pour les amateurs de plats innovants et de qualité
- + pour les créatifs qui réinventent des plats éprouvés
- + pour les puristes qui perfectionnent la simplicité
- + pour tous ceux qui recherchent un plaisir décontracté avec style

Découvre maintenant
les tendances culinaires
de demain!



ÉVOLUTION DU STREET FOOD



**800 av. J.-C. –
500 ap. J.-C.**

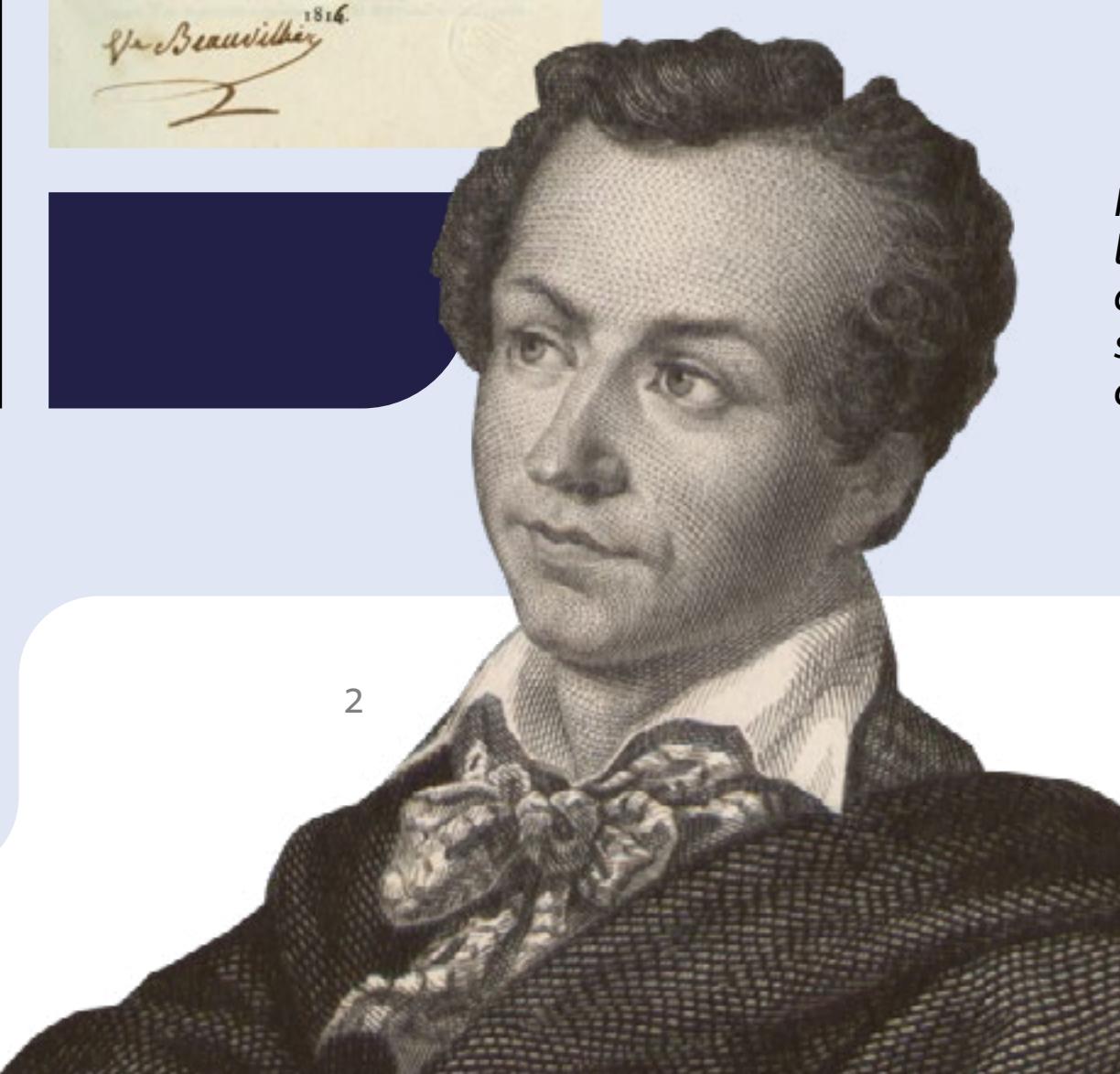
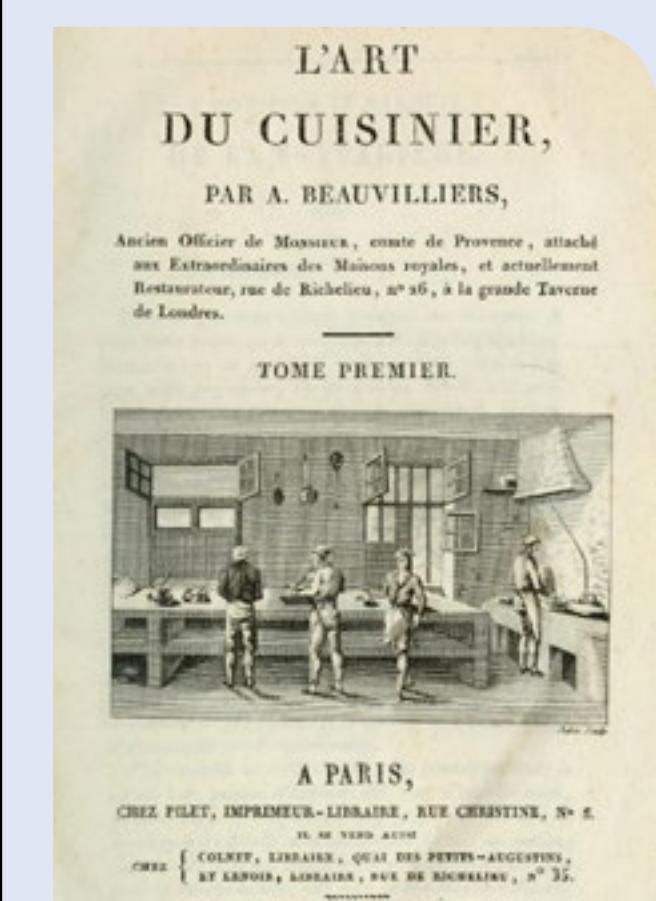
ANTIQUITÉ

L'histoire du street food remonte à l'Antiquité: dans la Rome antique, il existait déjà des « *thermopolia* », de petites cuisines de rue qui proposaient principalement des bouillies de céréales, des soupes de lentilles épicées et des potées copieuses. Celles-ci étaient particulièrement populaires auprès de la population plus pauvre, car de nombreux petits logements ne disposaient pas de leurs propres possibilités de cuisson.

**env. 1500 –
1750**
DÉBUT DE L'ÈRE COLONIALE



L'époque coloniale a durablement marqué la culture du street food: d'abord par l'échange d'ingrédients individuels – comme la pomme de terre, qui est venue d'Amérique du Sud en Europe et qui, sous forme de bâtonnets frits, est devenue nos frites actuelles.



Marie-Antoine Carême (1784 – 1833) a été l'un des cuisiniers les plus importants de son temps, ayant contribué de manière significative au développement de la cuisine française classique.

Sources des images:
1. <https://archive.org/details/lartducuisinier01beau/page/n1/mode/2up>
2. <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:M-A-Careme.jpg>
Bibliothèque Sainte-Geneviève

DES GARGOTES ROMAINES AUX FOOD TRUCKS: L'HISTOIRE INTEMPORELLE DU STREET FOOD

MOYEN ÂGE

**500 –
1500**

Dans l'Europe médiévale, une culture vivante de la nourriture de rue s'est développée sur les marchés et lors des fêtes. Les offres typiques étaient des pâtés, de la viande rôtie et du pain. Dans les centres urbains d'Asie, particulièrement en Chine, des cuisines de rue complexes proposant des plats de nouilles, des dim sum et des mets cuits à la vapeur s'étaient déjà établies.



**1789 –
1799**

RÉvolution FRANÇAISE

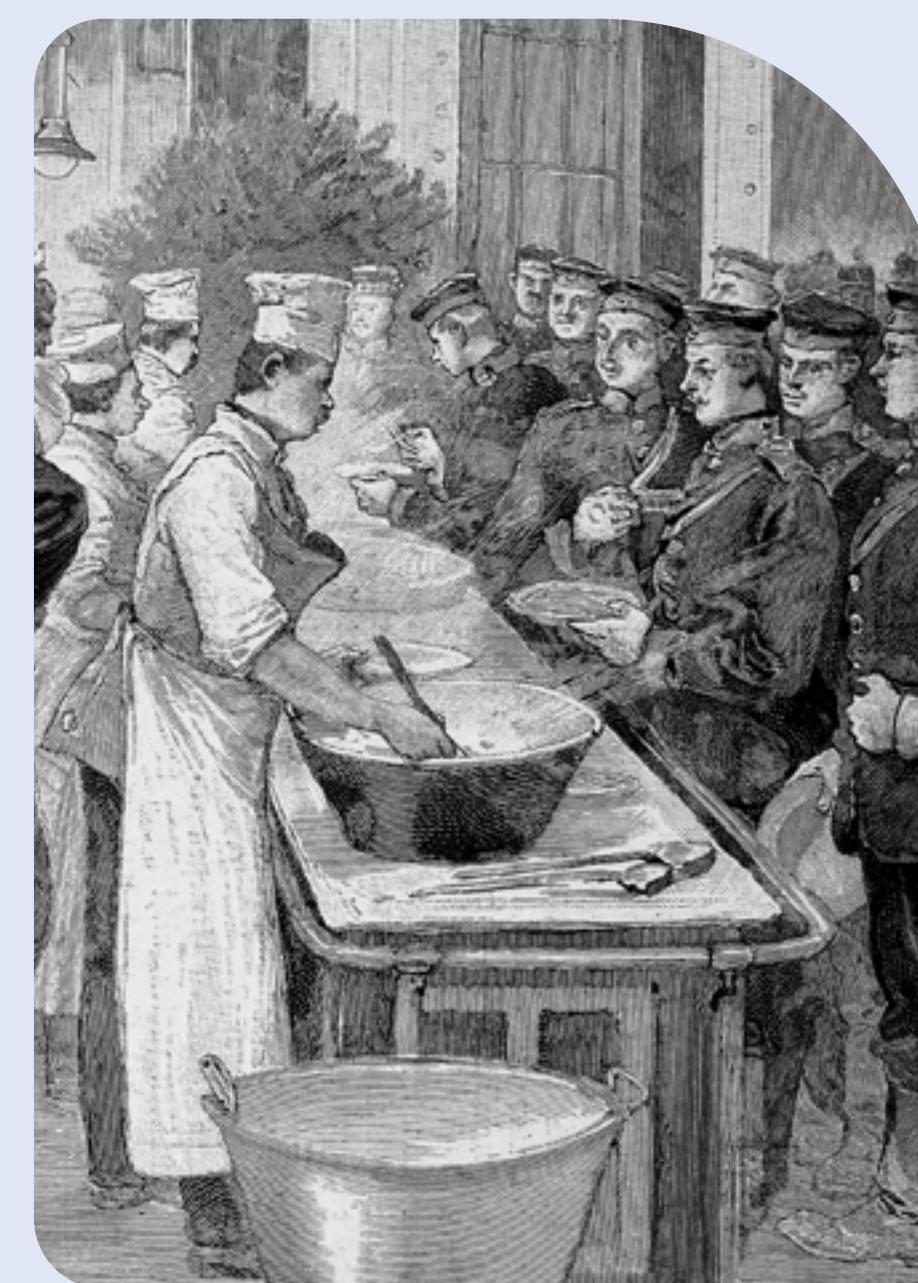
Le premier « restaurant » a ouvert en 1765 à Paris, lorsque Monsieur Boulanger servait des bouillons fortifiants – appelés « restaurants » – dans une atmosphère raffinée sur la rue des Pouilles. Cependant, c'est Antoine Beauvilliers qui a fait le pas décisif vers le concept moderne du restaurant en 1782 avec l'ouverture de la ...

... « LA GRANDE TAVERNE DE LONDRES »:

- Tables séparées pour les clients au lieu d'une table commune
- Ambiance raffinée avec vaisselle fine et nappes
- Horaires de repas flexibles au lieu d'heures fixes

**env. 1750 –
1960**

FIN DE L'ÈRE COLONIALE



**1960 –
1970**

TOURNANT MÉDITERRANÉEN

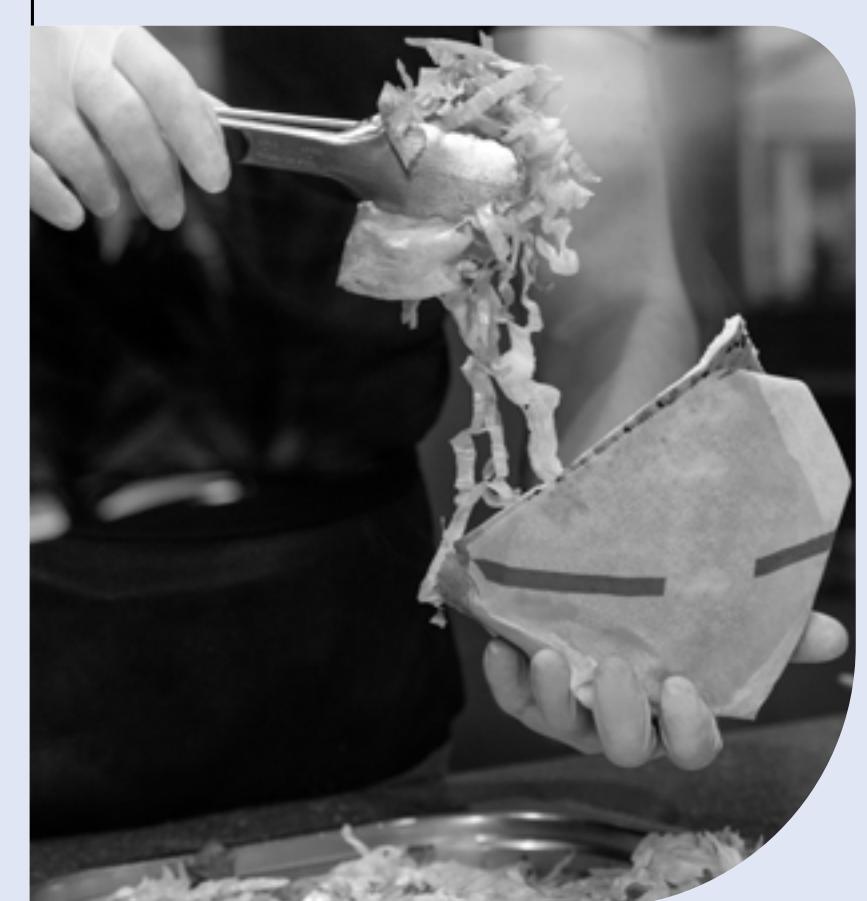
Les classiques suisses du fromage, la raclette et la fondue, ainsi que la saucisse à rôtir ont trouvé leur chemin dans la rue – particulièrement lors des fêtes et des marchés d'hiver. Avec la vague d'immigration des travailleurs italiens, la pizza a également fait son entrée dans la culture suisse du street food.



**1980 –
1990**

RÉvolution DU FAST-FOOD

Avec le döner kebab, une nouvelle star de la scène street food est arrivée en Suisse, devenant rapidement un en-cas populaire. Parallèlement, les burgers gourmets avec des ingrédients suisses premium se sont établis, tandis que les sushi prouvaient que la cuisine raffinée fonctionne aussi dans la rue.



**2000 –
AUJOURD'HUI**

L'ÈRE DE LA FUSION

Les food trucks, en tant que restaurants mobiles, façonnent la culture urbaine du street food. Ils servent des plats fusion innovants, des poké bowls et des créations véganes. Particulièrement dans les villes, une scène diverse s'est développée, représentant la cuisine suisse moderne et multiculturelle lors de festivals et de marchés.

L'ICÔNE

LA RÉVOLUTION DU BURGER

Lorsque McDonald's a ouvert à Genève en 1976, le concept de restauration rapide a été accueilli avec scepticisme, car la culture culinaire suisse est synonyme de qualité et de convivialité. A l'origine, le premier restaurant devait ouvrir sur la Bahnhofstrasse à Zurich, mais en raison de protestations de la population urbaine, le groupe a d'abord opté pour Genève. Ce n'est que trois ans plus tard qu'une filiale a ouvert à Zurich – mais celle-ci a été détruite par un incendie. Aujourd'hui, le cheeseburger est l'un des plats à emporter les plus populaires de Suisse et occupe la deuxième place derrière la pizza Margherita. Dans 17 cantons, il figure parmi les trois plats les plus demandés ou connaissant la plus forte croissance.

La popularité mondiale de McDonald's se reflète également dans ce qu'on appelle l'indice Big Mac, introduit en 1986 par le magazine économique « The Economist ». L'indice compare le pouvoir d'achat intérieur de différents pays en fonction du prix d'un Big Mac et montre comment l'économie mondialisée peut être mesurée par un simple produit de restauration rapide. Comme le Big Mac est produit selon des normes identiques dans le monde entier, il permet des comparaisons précises entre les devises.



interprétée de façon passionnante

LE FAST FOOD DEVIENT DE LA HAUTE CUISINE

Libéré du cliché des ingrédients de mauvaise qualité, le burger a depuis longtemps fait son entrée dans la haute gastronomie. Dans ce processus, les ingrédients classiques sont remplacés par des aliments régionaux de haute qualité et des méthodes de préparation spéciales sont utilisées. Il n'y a pas non plus de limites en matière de présentation et la règle est: plus c'est créatif, plus c'est passionnant!



Burger de bœuf et chorizo au homard

Burger:

300 g Chorizo
900 g Culotte de bœuf
15 g Knorr Professional Condimix pour viande classic
20 g Knorr Professional Mise en Place à l'ail
30 ml Oliogastro Crème à rôtir

Rouille:

200 g Hellmann's REAL
100 g Knorr Professional Stocki purée de pommes de terre, préparée
1 g Safran
30 g Knorr Professional Pâte d'épice Ail
Sel et Poivre

Présentation:
10 pièces Croissant Bun
150 g Hellmann's REAL
300 g Pourpier
400 g Chair de homard, cuite
30 g Beurre
Sel et Poivre
20 g Pousses Sakura

Vers les recettes complètes

LA LÉGENDE ASIATIQUE

SUSHI: DE L'EXOTIQUE REDOUTÉ AU BESTSELLER

Le nori ou le wasabi ont longtemps été considérés comme exotiques et inhabituels en Suisse. Avec la mondialisation et le commerce international, la disponibilité du poisson frais et des épices spéciales est devenue de plus en plus facile. Néanmoins, l'intégration du sushi dans la cuisine suisse n'a pas été sans obstacles. Le scepticisme à l'égard du poisson cru était grand, et l'Office fédéral de la santé publique mettait initialement en garde contre les risques potentiels.

Dans les années 1990, les premiers restaurants de sushi ont ouvert en Suisse, s'établissant principalement dans les villes. Ces établissements étaient exclusifs et onéreux, faisant du sushi une spécialité de luxe. Ce n'est que dans les années 2010 que le sushi est devenu accessible au grand public et a finalement été proposé même dans les supermarchés. Aujourd'hui, il fait partie des plats les plus populaires, particulièrement en Suisse romande: avec 53 pour cent, le sushi y est en tête de liste des commandes, reflétant ainsi l'enthousiasme pour la cuisine d'Extrême-Orient.



redéfinie

UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE SUSHI:
INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ET
COMBINAISONS AUDACIEUSES.

Sashimi de saumon à la mayonnaise au yuzu, radis et shiso

Feuille shiso:

10 pièces Shiso

Mayonnaise au yuzu:

250 g Knorr Professional Mayonnaise du Patron
3 cl Yuzu
2 cl Mirin
Sel et Poivre

Sashimi:

200 g Radis
2 dl Hellmann's Vinaigrette Citrus
500 g Filet de saumon
50 g Pousses Sakura
100 g Œufs de saumon



Carpaccio de bœuf façon asiatique

Sauce Okonomuyaki:

250 g Hellmann's Tomato Ketchup
50 g Sucre
1.5 dl Sauce aux huîtres
1 dl Sauce Worcestershire

Sauce froide Mirin:

200 g Hellmann's REAL Lard
50 g Pruneaux
30 g Sel et Poivre

Carpaccio:

25 g Graines de sésame
10 g Graines de chanvre
5 g Flocons de chili
1 pièce Mandarines, zestes
600 g Filet de bœuf
2 dl Hellmann's Vinaigrette Sésame Soja
30 g Shiso

Vers les
recettes
complètes



« Dans la création de céramique, il y a de nombreuses étapes qui ne sont pas visibles de l'extérieur. Par exemple, le développement d'un émail est assez laborieux. Le type d'argile, la température de cuisson et les composants de l'émail influencent le résultat final. Avant qu'une assiette n'arrive sur la table, au moins 10 étapes de travail sont nécessaires. Mais j'aime chacune d'entre elles, car c'est toujours passionnant et c'est ce qui fait l'essence de cet artisanat. »

Michaela Giger
www.maelia-keramik.ch

ARTISANAT & passion

DE L'ASSIETTE AU PLAT FINI



Dans son atelier, Michaela fabrique elle-même de la céramique utilitaire et transmet également son savoir lors de cours de poterie.

En cuisine, chaque détail compte – la bonne combinaison d'arômes, un rapport équilibré des composants mais aussi une présentation attrayante du plat. Tous les détails contribuent à faire que manger n'est pas seulement savoureux, mais devient une expérience. Ce n'est pas pour rien qu'on dit: On mange aussi avec les yeux!

Pour le travail de recherche de cette édition, en tant que conseillers spécialisés, nous avons exploré les origines de la tendance Streetfood Couture et il est rapidement devenu clair: Manger est aujourd'hui une expérience, les clients veulent entendre une histoire et l'artisanat est plus apprécié que jamais ! Nous avons donc décidé d'accorder une

attention particulière à la « scène de nos créations culinaires » – la vaisselle. Car ce n'est pas seulement l'assiette qui porte les aliments, mais aussi une partie décisive de l'ensemble.

Pour approfondir le lien entre l'art culinaire et l'art, nous avons collaboré avec la céramiste Michaela Giger. Sa passion pour la poterie a commencé à l'origine par le jardinage, lorsqu'elle voulait fabriquer ses propres pots de plantes. Après un cours en 2021, elle n'a plus lâché cet artisanat et en a fait sa vocation. Aujourd'hui, elle fabrique des pièces de céramique uniques sous le label « MAELIA » et suit une formation à plein temps de céramiste CFC. Pour Michaela, plonger dans le monde de la gastronomie était aussi passionnant

que pour nous d'en apprendre davantage sur son métier: « L'échange avec vous, restaurateurs, est passionnant. Le fait qu'actuellement ce sont surtout des formes organiques et toujours différentes qui sont demandées rend tout cela si spécial! Car seul l'artisanat peut répondre à de telles exigences. »

La céramique est fabriquée à partir d'argile. Dans la céramique utilitaire, on distingue principalement le grès, la faïence ou la porcelaine. Le grès et la porcelaine sont particulièrement

résistants car ils sont cuits à haute température et sont ainsi imperméables à l'eau. L'argile est plastique dans sa forme naturelle et peut être façonnée dans les formes souhaitées par différentes techniques. Michaela travaille dans son atelier presque exclusivement avec de l'argile de grès. Ce matériau ne doit pas nécessairement être émaillé et est reconnaissable à sa coloration beige naturelle. La faïence, en revanche, souvent utilisée pour les céramiques blanches, nécessite toujours un émail pour être étanche.

Comme en cuisine, il existe différentes techniques dans l'artisanat de la céramique. Ainsi, nous avons d'abord commencé par le façonnage à la main et créé nos propres formes, où il n'y a presque pas de limites.

L'argile est plastique dans sa forme naturelle et peut être façonnée à volonté par diverses techniques.



Le grès ne doit pas nécessairement être émaillé et est reconnaissable à sa coloration beige naturelle.





Pour la technique des plaques, l'argile est étalée au rouleau, découpée et posée dans ou sur un moule.

Pour obtenir des formes plus rondes et une belle profondeur, la technique des plaques est parfaitement adaptée pour débuter. L'argile est étalée au rouleau et découpée en conséquence. Ensuite, elle peut être posée dans ou sur un moule. Dès que l'argile commence à sécher, elle prend la forme correspondante. Pour des assiettes plus organiques, tu formas simplement le bord de l'assiette à la main.

Pour des formes uniformément belles et rondes, le tour de potier est parfait. Ici, nous avons préparé environ 500 g d'argile avec une technique spéciale de pétrissage, puis nous l'avons placée sur le tour. Notre objectif est de créer un bol. D'abord, la motte d'argile doit être centrée sur le tour qui tourne rapidement. Cela demande pas mal de pratique et une main stable.

Une fois que l'argile tourne bien rond et ne vacille plus, le façonnage peut commencer. Par une pression ciblée avec les mains et les doigts, nous étirons l'argile vers le haut. Ainsi, l'épaisseur de la paroi est réduite. Ensuite, nous pouvons commencer à former l'arrondi du bol.

Un défi particulier est de trouver le bon équilibre entre stabilité et flexibilité, pour que le bol ne devienne pas irrégulier ou ne s'effondre pas sur lui-même.

Dans une deuxième étape, lorsque la pièce a un peu séché (généralement le lendemain), on lui tourne un joli pied. Le processus de façonnage est alors terminé. La pièce est maintenant séchée à l'air. Cela prend de quelques heures à plusieurs jours selon la

taille, l'épaisseur et la température extérieure. Mais le processus n'est pas encore terminé. Le récipient séché est cuit après séchage à 1000 °C.

Après refroidissement complet, l'émail, composé de fines matières premières minérales, est appliqué. Et puis vient une autre cuisson: La cuisson de l'émail. À une chaleur allant jusqu'à 1300 °C, les composants de l'émail fusionnent et se lient à la pièce en céramique. Le bol est maintenant fini.

En conclusion, nous pouvons dire qu'il a fallu un certain temps au début pour développer une sensation pour cet artisanat. Mais avec chaque tour, nous sommes devenus plus rapides et plus précis, les idées étaient illimitées et c'était amusant de développer

Artisanat, créativité et passion – des valeurs aussi décisives dans la gastronomie que dans la poterie.

differentes assiettes. Grâce au soutien professionnel de Michaela, nous avons pu façonner plus de 30 assiettes uniques en une seule journée – une expérience qui non seulement nous a mis au défi, mais nous a aussi inspirés.

Dans cette édition, nous avons dressé tous les plats sur nos assiettes fabriquées par nous-mêmes. Elles incarnent la connexion entre l'artisanat, la créativité et la passion – des valeurs aussi cruciales dans la gastronomie que dans la poterie.



Le tour de potier convient le mieux pour des formes rondes et régulières. C'est la technique qui demande sans doute le plus de pratique.



Après la première cuisson vient l'émaillage. Différentes techniques d'application comme le trempage, le versement, la pulvérisation ou le pinceau sont utilisées.



Salades de pâtes

QUAND LES JOURS SONT CHAUDS, LA NOURRITURE DOIT ÊTRE LÉGÈRE – MAIS TOUT DE MÊME RASSASIANTE. LES PÂTES APPORTENT L'AMBIANCE DE VACANCES DIRECTEMENT DANS L'ASSIETTE! EN ACCOMPAGNEMENT AU BARBECUE OU EN PLAT PRINCIPAL, LES PÂTES SONT AUSSI TRÈS POPULAIRES FROIDES AUPRÈS DES PETITS ET DES GRANDS.

Salade de Gnocchetti Sardi Méditerranéenne



500 g Knorr Professional Gnocchetti Sardi
600 g Tomates-cerises Chili frais
10 g 5 dl Knorr Professional Italian Dressing
100 g Chirat Olives noire sans noyau

20 g Knorr Professional Mise en Place à l'ail
Présentation: 50 g Chirat Câpres
150 g Basilic

Salade de Penne au suprême de poulet poché, lard et raisins

Suprême de poule:
800 g Poitrine de poulet
2 l Knorr Professional Bouillon de poule en pâte, préparé

Salade de pâtes:
500 g Knorr Professional Penne Rigate
5 dl Knorr Professional French Dressing Doux
200 g Oignons
100 g Crème fraîche
20 g Knorr Professional Mise en Place à l'ail
50 g Sbrinz

Présentation:
200 g Lard
250 g Raisins
100 g Cresson de fontaine
5 g Poivre



NATURELLEMENT BON

Céréales comme base

LES CÉRÉALES MARQUENT DES POINTS AVEC LEURS NUTRIMENTS PRÉCIEUX ET LEURS UTILISATIONS POLYVALENTES. CES FOURNISSEURS D'ÉNERGIE RASSASIENT DURABLEMENT ET SONT PARFAITS POUR LES PLATS LÉGERS D'ÉTÉ.

1



Freekh
Une excellente source de manganèse qui fournit 70 % de l'apport journalier recommandé par 100 grammes.

Amidonnier
Avec l'engrain, l'une des plus anciennes céréales cultivées.

2



3



Ebly
Un blé tendre précuit, également appelé blé tendre.

1

Salade de freekeh épiceée, fromage sauté et figues

600 g Freekeh
20 g Ras-el-Hanout
1.5 l Knorr Professional Bouillon de légumes nature, préparé
300 g Roquette
5 dl Hellmann's Vinaigrette Citrus
20 g Graines de nigelle
800 g Fromage frais frit, en tranches
5 g Poivre
10 pièces Figues
60 g Menthé poivrée

Préparation:

- Dorer le freekeh et le ras-el-hanout jusqu'à sentir bon
- Déglacer au bouillon et cuire à couvert à petit feu
- Laisser refroidir, puis mélanger avec la roquette
- Mariner avec la vinaigrette et les graines de nigelle
- Sauter le fromage à rôtir et assaisonner avec un peu de poivre
- Dresser joliment tous les ingrédients
- Garnir avec la menthe et servir le reste de la vinaigrette à part

3

Salade d'ébly et concombres au dressing de babeurre et brocoli sauvage

Dressing:
3 dl Knorr Professional French Dressing Doux
1 dl Babeurre
100 g Yoghourt, nature
10 g Aneth fraîche
Sel et Poivre
Salade:
400 g Ebly
2 l Knorr Professional Bouillon de légumes nature, préparé
250 g Concombres
250 g Snack cornichons
250 g Concombres de plein champ
300 g Brocoli sauvage
5 g Poivre

Préparation:

- Dressing:**
- Mélanger tous les ingrédients en un dressing
 - Assaisonner avec sel et poivre

Salade:

- Cuire l'ébly à bonne cuisson dans le bouillon de légumes, puis laisser refroidir
- Couper les différentes sortes de concombres dans la forme souhaitée
- Mariner avec un peu de dressing
- Dresser joliment tous les composants en salade
- Napper d'un peu de dressing
- Garnir avec du basilic et du poivre

4



Sarrasin
Une polygonacée sans gluten qui appartient aux pseudo-céréales comme l'amarante et le quinoa.

2

Salade d'amidonnier aux haricots et petits pois sur fromage frais de Brigels

400 g Amidonnier
3 l Knorr Professional Bouillon de légumes nature, préparé
100 g Petits pois
200 g Edamame
100 g Chirat Haricots Soissons
3 dl Hellmann's Vinaigrette Citrus
Sel et Poivre

Préparation:

- Cuire l'amidonnier dans le bouillon, puis laisser refroidir
- Mélanger avec le reste des ingrédients en une salade
- Assaisonner avec sel et poivre

Présentation:

- Repartir le fromage frais en rond sur une assiette
- Arroser d'un peu d'huile d'olive
- Frire les feuilles d'orties et assaisonner avec la fleur de sel et le poivre
- Arranger joliment la salade sur le fromage frais
- Garnir avec les feuilles d'orties

4

Salade de sarrasin et œuf mollet

Salade:
2 l Eau
10 Sach. Thé aux herbes
500 g Sarrasin
40 g Knorr Professional Fond de légumes aux herbes
100 g Noisettes entières
40 g Menthé poivrée
30 g Coriandre
5 dl Knorr Professional French Dressing aux herbes

Œufs:

10 pièces Œufs entier
150 g Knorr Professional Knorritsch flocons d'avoine fins
100 g Noisettes moulues
20 g Graines de sésame
10 g Knorr Professional Aromat

Préparation:

- Salade:**
- Porter l'eau à ébullition et y laisser infuser le thé pendant 15 minutes
 - Sortir le sachet et y cuire le sarrasin
 - Egoutter et assaisonner avec un peu d'extrait de légumes
 - Hacher grossièrement les noisettes et ajouter
 - Mélanger les herbes avec le dressing
 - Mariner le sarrasin avec un peu de dressing

Œufs:

- Cuire les œufs mollets et les éplucher
- Dorer ensemble les flocons d'avoine Knorritsch, les noisettes et les graines de sésame
- Assaisonner les œufs avec un peu d'aromat
- Les rouler dans la préparation pour paner, puis dans le mélange de flocons
- Frire 30 secondes

Inspirée par la diversité du street food, la **Fusion Kitchen** façonne de plus en plus fortement la gastronomie suisse. Ce sont particulièrement les influences asiatiques qui enrichissent les plats traditionnels et ouvrent de nouvelles combinaisons de saveurs.

Un exemple est la salade classique, qui est réinterprétée dans la haute cuisine avec des idées créatives. Nous montrons à travers deux créations innovantes comment cette combinaison **de régionalité et d'exotisme** réussit.

Cuisine Fusion



Cake de sandre | Chou chinois violet | Sauce sweet-chili | Kimchi aux pommes | Basilic thaï

Ces 5 dernières années, les cuisines de fusion asiatique figuraient parmi les 10 cuisines les plus populaires dans toute l'Europe. Mais désormais, la cuisine suisse ainsi que les cuisines perse, sri lankaise ou algérienne comptent également parmi celles connaissant la croissance la plus rapide au niveau mondial. Est-ce que cette tendance nous marquera autant que l'influence de l'Extrême-Orient?

Tonkatsu | Edamame | Riz | Mayonnaise au wasabi | Coriandre



Vers les recettes

HELLMANN'S: LA N°1 MONDIALE*

Laisse-toi convaincre par **la marque de mayonnaise la plus populaire au monde***: Hellmann's séduit par sa qualité constante et ses utilisations polyvalentes. De la sauce de base à la réinterprétation créative – les professionnels du monde entier font confiance à cette gamme de sauces froides. Stable à la chaleur, parfaite dans les applications froides et toujours fiable en goût.



La Classique: **Hellmann's Real**

- La marque de mayonnaise n°1 mondiale
- Goût authentique de mayo depuis 1913
- Base parfaite pour sauces et dips, salades et vinaigrettes

L'Alternative: **Hellmann's Vegan**

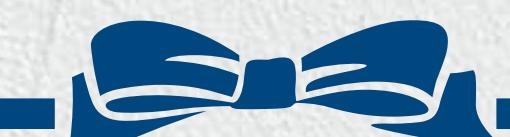
- Sans lactose & Sans gluten
- Riche en oméga-3 grâce à 52% d'huile de colza
- Sans conservateurs
- Vegan – 100% d'origine végétale



L'HISTOIRE HELLMANN'S

DE LA PETITE ÉPICERIE FINE À LA DYNASTIE DE LA MAYONNAISE:

Ce qui a commencé en 1903 avec un apprenti de 14 ans dans une épicerie allait changer à jamais la cuisine américaine et la consommation mondiale de mayonnaise. **Richard Hellmann**, un jeune homme aux grands rêves, a suivi son instinct jusqu'à New York, où le destin lui a non seulement présenté sa femme Margaret, mais lui a aussi montré la voie vers le succès culinaire: Dans leur épicerie fine commune à Manhattan, le couple a perfectionné sa légendaire recette de mayonnaise à partir de 1913. La **promesse de qualité** – symbolisée par **le ruban bleu** devenu aujourd'hui iconique – a fait de cette sauce crémeuse un best-seller. Une modeste boutique à Manhattan est ainsi devenue le berceau de **la mayonnaise la plus vendue au monde aujourd'hui**.



* Source: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, chiffre d'affaires de détail (RSP) en 2024



La Savoureuse: **Mayonnaise à la Française**

- Consistance particulièrement crémeuse
- Goût finement équilibré
- Utilisation: servir directement avec des classiques comme les poissons frits, les frites ou les burgers



La Polyvalente: **Mayonnaise du Patron**

- Idéale comme base pour tes propres créations de sauces
- Couleur claire
- Utilisation: pour la préparation de tes propres masses à sandwich, sauces à salade ou dips



La Ferme: **Patronaise**

- Très stable et ferme
- Optimale lors de variations de température (utilisation en buffet)
- Utilisation: pour dresser et décorer les amuse-bouches et canapés

** Source: Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche: Importance de l'origine des produits agricoles 2023.

Vers le guide des sauces froides

LE PLAISIR PASSE PAR LA *Sauce*

QUI A DÉJÀ MANGÉ UN SANDWICH SEC LE SAIT: LA SAUCE FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE.
ELLE N'EST PAS UN ACCESSOIRE, MAIS LE COEUR DE CHAQUE SANDWICH RÉUSSI.

Peu de plats offrent autant d'espace créatif que les sandwichs ou les petits pains garnis. Selon le principe modulaire, les ingrédients sont combinés entre eux et de nouvelles expériences culinaires sont créées en remplaçant, ajoutant ou modifiant des composants.

Pain tessinois aux fleurs de courgettes et palourdes

Ingrédients:

Palourdes:

- | | |
|-------|---|
| 2 cl | Huile d'olive |
| 80 g | Oignons |
| 10 g | Knorr Professional Pâte d'épice Ail |
| 800 g | Palourdes congelées |
| 1 dl | Vin blanc |
| 1 dl | Knorr Professional Fond de poisssons , préparé |

Fleurs de courgettes

- | | |
|-----------|----------------------|
| 4 cl | Huile d'olive |
| 20 pièces | Fleurs de courgettes |
| | Sel et Poivre |

Crème:

- | | |
|-------|---|
| 200 g | Knorr Professional Mayonnaise à la Française |
| 150 g | Hummus |
| 2 g | Zeste de citron râpé |
| 3 g | Sel et Poivre |
| | Knorr Professional Aromat |
- Présentation:**
- | | |
|-----------|----------------------------------|
| 5 cl | Huile d'olive |
| 10 pièces | Pain tessinois , en tranches |
| 100 g | Bertolli Olives au Chilli |
| 10 g | Cerfeuil |
| 20 g | Fleurs comestibles |

LA PERFECTION:
Sur la base d'une sauce parfaite naissent de petites œuvres d'art. Moules, fleurs de courgettes et olives composent ici une expérience gustative méditerranéenne. Mais sans la bonne sauce? Impossible. Elle est la star secrète qui lie et intensifie les arômes.



Sandwich à la salade César

Ingédients:

Poulet:

8 cl **Oliogastro Crème à rôtir 20**
800 g Poitrine de poulet
10 g **Knorr Professional Condimix pour viande classic**

Salade:

400 g Laitue
2 cl **Oliogastro Crème à rôtir**
1 dl **Knorr Professional French Dressing Doux**
200 g **Knorr Professional Mayonnaise du Patron**
20 g Anchois
5 g **Knorr Professional Pâte d'épice Ail**
30 g Parmesan
5 g Poivre

Présentation:

4 cl Huile d'olive
10 Pain bis, en tranches
200 g Parmesan
50 g Anchois
20 g Fleurs comestibles

Préparation:

Poulet:

- Assaisonner la poitrine de poulet, la sauter dans la matière grasse et réserver au chaud

Salade:

- Couper la laitue en quatre
- Sauter brièvement dans la matière grasse
- Réduire le reste des ingrédients en fine purée

Présentation:

- Arroser l'huile d'olive sur les tranches de pain et les griller des deux côtés
- Badigeonner de mayonnaise César
- Arranger la laitue et le poulet par-dessus
- Garnir avec les filets d'anchois et les fleurs comestibles, servir aussitôt

Pâté filo | Mousse d'artichaut | Caviar Oona

Ingédients:

Mousse d'artichauts:

1.5 kg Artichauts
1 pièce Citron
1 l **Knorr Professional Bouillon de légumes nature, préparé**
2 kg **Bertolli Cœurs d'artichauts grillés**
300 g **Knorr Professional Patronaise**
5 g **Knorr Professional Aromat**
Sel et Poivre

Présentation:

200 g Pâté filo
2 g Sel
1 cl Huile d'olive
150 g Caviar Oona
10 g Pousses Sakura

Préparation:

Mousse d'artichauts:

- Nettoyer les artichauts et frotter les fonds avec du jus de citron
- Réserver 2 fonds
- Cuire le reste des fonds à bonne cuisson dans un bouillon de légumes
- Sortir et laisser refroidir
- Réduire les fonds cuits avec les artichauts Bertolli en fine purée
- Incorporer 200 g de mayonnaise et assaisonner
- Verser le reste de la mayonnaise et la mousse d'artichauts séparément dans des sacs à dresser avec douille

Présentation:

- Couper la pâte en lamelles et les cuire dans la friteuse
- Laisser égoutter sur un linge et saler
- Couper finement les fonds d'artichauts crus et les sauter croustillants dans l'huile d'olive
- Garnir les lamelles de pâtes avec la mayonnaise et la mousse d'artichauts
- Former des quenelles de caviar
- Dresser joliment avec les germes et les artichauts sautés, servir aussitôt





Sandwich de tête de moine

Ingédients:

Mayonnaise aux radis:

200 g	Feuilles de radis
400 g	Hellmann's REAL
100 g	Fromage frais
5 cl	Knorr Professional Bouillon de légumes nature , préparé
5 g	Knorr Professional Aromat
1 g	Poivre

Présentation:

10 pièces	Baguette à la française
300 g	Tête de moine
100 g	Radis
200 g	Radis glaçons
20 g	Cresson

Préparation:

- Réduire tous les ingrédients pour la mayonnaise aux radis en purée et assaisonner
- Tartiner les tranches de pain avec la mayonnaise aux radis
- Dresser joliment avec le reste des composants et servir

Œufs bénédicte aux Swiss Shrimps

Ingédients:

Crevettes:

500 g	Crevettes
10 g	Knorr Professional Condimix pour volaille Provençale
2 cl	Oliogastro Crème à rôtir 20

Hollandaise:

2 dl	Vin blanc
5 pièces	Grain de poivre
1 pièce	Feuilles de laurier
20 g	Échalotes
5 cl	Eau
2 pièces	Jaune d'œufs
250 g	Beurre, clarifié
2 dl	Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise Knorr Professional Mayonnaise à la Française

150 g	Sel et Poivre Jus de citron Sauce Worcestershire
-------	--

Brioche:

500 g	Brioche
100 g	Beurre
5 g	Poivre
40 g	Cresson
10 pièces	Œufs

LE BEURRE FAIT LA DIFFÉRENCE

Jaune d'œuf comme émulsifiant, acide pour l'équilibre – jusqu'ici, mayo et hollandaise se ressemblent. Mais c'est là qu'intervient le beurre. Il transforme l'émulsion techniquement simple en une sauce de caractère.



Baguette au lard sec des Grisons



UNE KETCHUP, PLUSIEURS POSSIBILITÉS:

Le ketchup n'est pas simplement une sauce – c'est un véritable exhausteur de goût. Le mélange de tomate fruitée, d'acidité fine et de douceur subtile en fait un classique sur chaque sandwich. Tantôt doux, tantôt épice, tantôt fumé – toujours différent, mais toujours bon.

Tartare de bœuf sur baguette au beurre

Ingrédients:

Tartare:

50 g	Jaunes d'œufs
5 cl	Huile d'olive
100 g	Échalotes
100 g	Chirat Cornichons fins
60 g	Chirat Câpres
25 g	Anchois
50 g	Moutarde de Dijon
150 g	Hellmann's Tomato Ketchup
3 g	Zestes de citron
50 g	Knorr Professional
	Pâte d'épice Paprika
	Sel et Poivre
	Tabasco
4 cl	Cognac
800 g	Fillet de bœuf

Préparation:

Tartare:

- Mélanger le jaune d'oeuf avec un peu d'huile
- Ajouter le reste des ingrédients hachés et bien mélanger
- Assaisonner à votre gré avec sel, poivre et tabasco
- Affiner selon le goût des clients avec du Cognac ou un autre spiritueux
- Ajouter la viande finement coupée et bien mélanger
- Faire des portions la viande et former le tartare

Pain:

- Sauter le pain croustillant dans le beurre
- Dresser avec le tartare et servir

Vers les
recettes
complètes

UN INCONTOURNABLE POUR LE
1ER AOÛT
Cervelas
NOTRE SAUCISSE NATIONALE

Le cervelas est bien plus qu'une saucisse ordinaire – c'est un morceau d'identité suisse et il appartient au 1er août comme le feu d'artifice. En tant que saucisse suisse la plus populaire, avec une consommation impressionnante d'environ 20 pièces par personne et par an, on la connaît sous différents noms selon les régions: à Saint-Gall comme « Stumpen », à Bâle comme « Klöpfer », etc.

Notre saucisse nationale doit son existence à deux inventions révolutionnaires du 19ème siècle: le hachoir à viande et plus tard le cutter (éclair de boucher), qui ont révolutionné la production industrielle de saucisses. C'est seulement grâce à cela que la fabrication de la fine chair à saucisse est devenue possible. Durant cette période, le cervelas est passé de la saucisse de fête à la saucisse quotidienne populaire – particulièrement appréciée des ouvriers d'usine, car elle était abordable et pouvait aussi être dégustée froide.

Les accompagnements

de *pique-nique* indispensables

Knorr Professional
French Dressing

Salade de maïs aux
pommes de Thurgovie

Knorr Professional
Balsamico Dressing

Salade suisse classique
de cervelas et fromage

Salade asiatique
aux nouilles

Pot-au-feu
de haricots

ATELIER*
BBQ & Grill

Du salé au sucré

Que ce soit sur le grill à charbon de bois ou dans le Dutch Oven, réalise ton menu sur le grill avec diverses techniques.

19.06.25 | 03.07.25 | 28.08.25

INTÉRESSÉ(E)?
INSCRIS-TOI
MAINTENANT



*Cet atelier est uniquement disponible en allemand



**Salade de cervelas
Méditerranéenne**

Ingédients:
10 pièces Cervelas
80 g Oignons
80 g Chirat Olives noires
sans noyau
100 g Bertolli Olives au chili
300 g Bertolli Poivrons, grillés
30 g Persil
5 dl Knorr Professional Italian Dressing

Salade de pain et tomates

Ingédients:
400 g Pain blanc
1 dl Huile d'olive
Sel et Poivre
500 g Tomates-cerises
400 g Tomates
100 g Oignons
100 g Oignons primeurs
10 g Basilic
5 dl Knorr Professional Balsamico Dressing

Salade de cervelas
Méditerranéenne

Salade de pain
et tomates

Plus que des recettes:



COMMENT PARTICIPER:
1. Scanner le code QR
2. Remplir le formulaire
3. Télécharger ton bulletin de notes

ACTION COUTEAUX

PERFORMANCE TRANCANTE –
TON COUP COMpte

Tu as obtenu la note 5.0 ou plus à ton CFC de cuisinier?
Félicitations! Unilever Food Solutions te récompense avec un couteau japonais professionnel Masahiro!

INTÉRESSÉ(E)?
Tu trouveras plus d'infos ici:

La vaisselle de cette édition « Cuisine Suisse Moderne » est entièrement fabriquée à la main en poterie. Pour cela, nous avons fait un voyage créatif à l'atelier de céramique MAELIA et avons créé nos propres bols et assiettes individuels.
www.maelia-keramik.ch

MAELIA

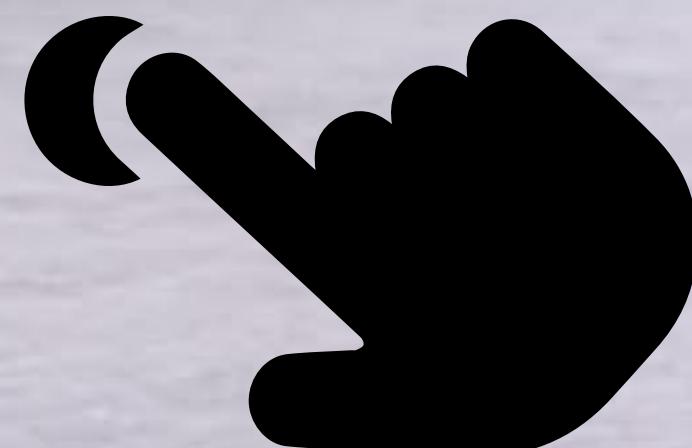
@maelia_ceramics
@topf_und_teller

Reste informé(e) – suis-nous:

@ufschefs.ch

@Culinary Fachberatung CH

@chefmanship



Photographie par
Food Visuals AG



Unilever
Food
Solutions