

CUISINE SUISSE MODERNE

TOP THÈMES

- + Diversité piscicole suisse – 1'500 lacs, 60 espèces de poissons
- + Les fêtes de fin d'année – Le plaisir avec tous les sens
- + Tour du monde culinaire en Veganuary





Chères cuisinières et chers cuisiniers,

quand dehors la neige tombe, que le froid s'installe dans le pays et que les jours raccourcissent, grandit à l'intérieur le désir de chaleur, de plaisir et de moments particuliers. Que ce soit lors de retrouvailles en famille et entre amis, lors de fêtes de Noël festives ou comme petite pause du quotidien, cette saison invite à créer des expériences qui restent en mémoire. La demande en hospitalité authentique, en atmosphère chaleureuse et en créativité culinaire est grande.

Pour la gastronomie, cela signifie offrir exactement cette expérience particulière. Les idées qui surprennent, émeuvent et enthousiasment sont au centre. C'est pourquoi nous consacrons notre édition d'hiver à la tendance Future Menus « Diner Designed ». Elle montre comment, avec peu de moyens, des moments significatifs mais aussi créatifs et individuels peuvent naître. Le poisson y joue un rôle central, car sa diversité offre de nombreuses possibilités culinaires – particulièrement dans le menu de Noël.

Les détails aménagés avec amour dans la salle à manger et dans l'assiette créent également des expériences globales harmonieuses. Les décorations issues des ingrédients du menu ou les parfums qui emplissent la salle et se retrouvent dans le plat invitent à la dégustation. Après les fêtes, le Veganuary offre une belle occasion d'associer une cuisine consciente avec un storytelling créatif. Nous présentons un concept qui montre comment le plaisir durable devient émotionnellement perceptible.

Nous sommes impatients de voir quelles expériences tu créeras pour tes hôtes.

Andreas Williner

Andreas Williner
Chef de cuisine diplômé fédéral,
Responsable du conseil culinaire



3

**TENDANCE FUTURE MENUS –
DINER DESIGNED**

L'avenir est interactif



4

**PÊCHE SUR GLACE –
EN SUISSE**

Le lac d'Oeschinen en hiver



5

**TRUITE, OMBLE, PERCHE ...
LE MONDE PISCICOLE SUISSE EN FOCUS**

Classiques régionaux réinterprétés de façon moderne



14

**FOOD2050
CO₂ ET DURABILITÉ**

Un autre type de calcul
d'exploitation



15

**VOYAGE CULINAIRE
AUTOUR DU MONDE**

Le Veganuary dans sa diversité

Toutes les recettes de cette brochure sont pour 10 personnes.

Diner Designed

L'AVENIR EST INTERACTIF

Un bon menu peut impressionner, un concept réfléchi reste en mémoire. Dans la gastronomie d'aujourd'hui, ce ne sont pas seulement les arômes et les produits qui comptent, mais aussi l'atmosphère, la présentation et l'histoire derrière le plat qui en font partie. La tendance **FUTURE MENUS** « Diner Designed » décrit exactement cela. Elle met au premier plan la façon dont nous mangeons avec l'expérience globale. En même temps, elle encourage les hôtes à penser le plaisir de manière holistique et à créer des moments particuliers avec créativité, atmosphère et art culinaire. Il ne s'agit pas d'effets spectaculaires complexes, mais de détails ciblés qui créent une atmosphère, racontent des histoires et impliquent émotionnellement les hôtes.

Car la tâche de nous, hôtes, est d'offrir un lieu qui fait oublier le quotidien frénétique et crée un moment qui reste en mémoire. Ainsi les hôtes restent fidèles, le racontent et reviennent toujours. Tout cela fait la différence entre un repas et une expérience.

LA DIFFÉRENCE ENTRE UN REPAS ET UNE EXPÉRIENCE :

- **INTERACTIVITÉ** : Un dîner devient une expérience quand vos hôtes participent activement – intervenir eux-mêmes, choisir, dresser. Cela peut être très simple : composer soi-même un topping, finaliser un plat à table ou choisir entre différentes épices. Ainsi, le repas devient personnel, tangible et sensoriellement perceptible.
- **AMÉNAGEMENT** : Avec des assiettes des années 60, vous faites revivre une recette classique. Les images aux murs racontent plus sur la tradition et l'artisanat, la décoration de table reprend les ingrédients du menu et le parfum dans la salle donne envie du dessert. Une image globale harmonieuse parle à tous les sens.
- **INFORMATION** : Racontez à vos hôtes quelque chose sur l'origine de vos produits, nommez vos producteurs par leur nom ou expliquez pourquoi exactement ce plat est sur votre carte. Par de courtes notes sur le menu, des présentoirs sur la table, des codes QR ou dans la conversation personnelle, une connexion et une confiance se créent.
- **SURPRISE** : Des éléments inattendus éveillent la curiosité et restent en mémoire. Qu'il s'agisse d'une fête mise en scène, d'une combinaison surprenante d'arômes ou du jeu avec les formes et les textures. Connaissez-vous par exemple les imprimantes alimentaires ? Avec elles, on peut imprimer des textes et des images individuels sur les aliments ou les assiettes. Quand vous brisez les attentes, vous créez de l'émerveillement et de l'émotion.

CONCEPTS QUI FONCTIONNENT

Ces exemples de Suisse montrent comment créer des expériences particulières avec des idées ciblées – simple, authentique et réalisable au quotidien.

La Suisse redéfinit l'expérience :



blindekuh

mehr als ein restaurant

Blindekuh, Zurich & Bâle
Original mondial du
« Dine in the Dark ».
L'exercice de confiance
ultime : les hôtes abandonnent le contrôle et gagnent en intensité.



THE5

The5, Zurich
Des projections à 360 degrés accompagnent cinq services de cinq chefs étoilés. Les hôtes choisissent leurs préférences à l'avance – le menu s'adapte.



Gondel-Dinner,
Grindelwald
180 minutes entre
ciel et terre. Les hôtes
choisissent à l'avance
les plats et le vin.

RESTAURANT
FAHR

Restaurant Fahr, Sulz AG
Apéro et conseil dans la
cave à vin avant le repas.
Les membres du club
de vin reçoivent en plus
leur propre casier à vin
et l'accès à des événements
exclusifs.

Café du
SOLEIL

Café du Soleil, Genève
Avec plus de 400 ans de tradition, c'est le plus ancien bistro de Genève. Les fournisseurs locaux façonnent la cuisine. Les tables sont vissées et depuis 1983, un calendrier paraît chaque année en collaboration avec des artistes.



Découvre maintenant
les tendances culinaires
de demain !

ÉCHAPPÉ À L'AGITATION

Pêche sur glace

AU LAC D'OESCHINEN



Daniel Kilian-Egli, pêcheur sur glace passionné et fondateur d'IceFishing.ch, fait découvrir depuis 2014 aux débutants et aux intéressés la fascination de la pêche sur glace au lac d'Oeschinen.

« Le paysage naturel de rêve, le frisson et les heures calmes – c'est ce qui fait la pêche sur glace pour moi. »

Daniel Kilian-Egli

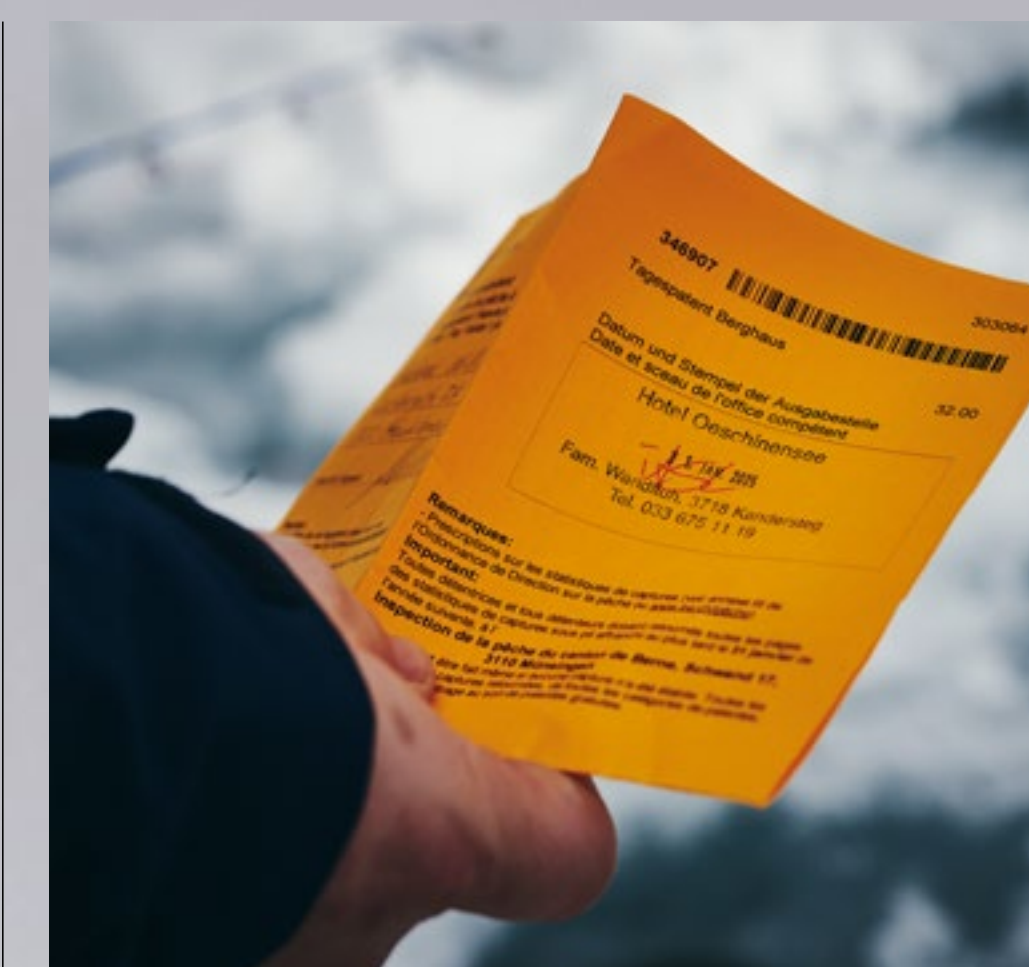
La régionalité est plus importante que jamais et constitue depuis longtemps un impératif pour beaucoup. Selon l'Office fédéral de la statistique, 82% des consommateurs suisses accordent de l'importance aux produits régionaux lors de leurs achats alimentaires. Les légumes, les fruits et les produits laitiers suisses ainsi que la viande d'agriculteurs régionaux sont depuis longtemps bien établis. Mais qu'en est-il du poisson ?

En recherchant du poisson directement de Suisse, nous sommes tombés sur un sujet passionnant : la pêche sur glace – un artisanat ancestral qui devient de plus en plus populaire en Suisse. C'est une aventure hivernale au milieu d'un décor naturel impressionnant. Une manière détendue, méditative, mais aussi captivante d'en apprendre davantage sur les poissons en Suisse. Et si l'on parvient à attraper un poisson ou même plusieurs, c'est un moment culinaire absolument exceptionnel.

En Suisse, il existe dix lacs sur lesquels la pêche sur glace est possible. Des excursions guidées sont parfois proposées, mais il est également possible de pêcher avec son propre équipement ou du matériel de location. La saison débute généralement en janvier et peut se prolonger jusqu'en mars, selon l'épaisseur de

la glace. Pour tous ceux qui n'ont pas d'expérience préalable, des prestataires proposent des excursions guidées d'une journée, au cours desquelles on peut observer des pêcheurs expérimentés et participer activement à la pêche. C'est ainsi que nous avons eu l'occasion d'accompagner pendant une journée Daniel Kilian-Egli et son collègue Pascal Kummer sur le lac d'Oeschinen. Daniel est un pêcheur sur glace passionné et propose avec IceFishing.ch l'une des plus grandes offres de pêche sur glace en Suisse. Depuis 2014, il montre aux pêcheurs débutants et aux personnes intéressées ce qu'il y a à découvrir sur le lac gelé et les initie à la pêche sur glace avec des conseils utiles. Par saison, il accompagne avec son équipe environ 100 personnes.

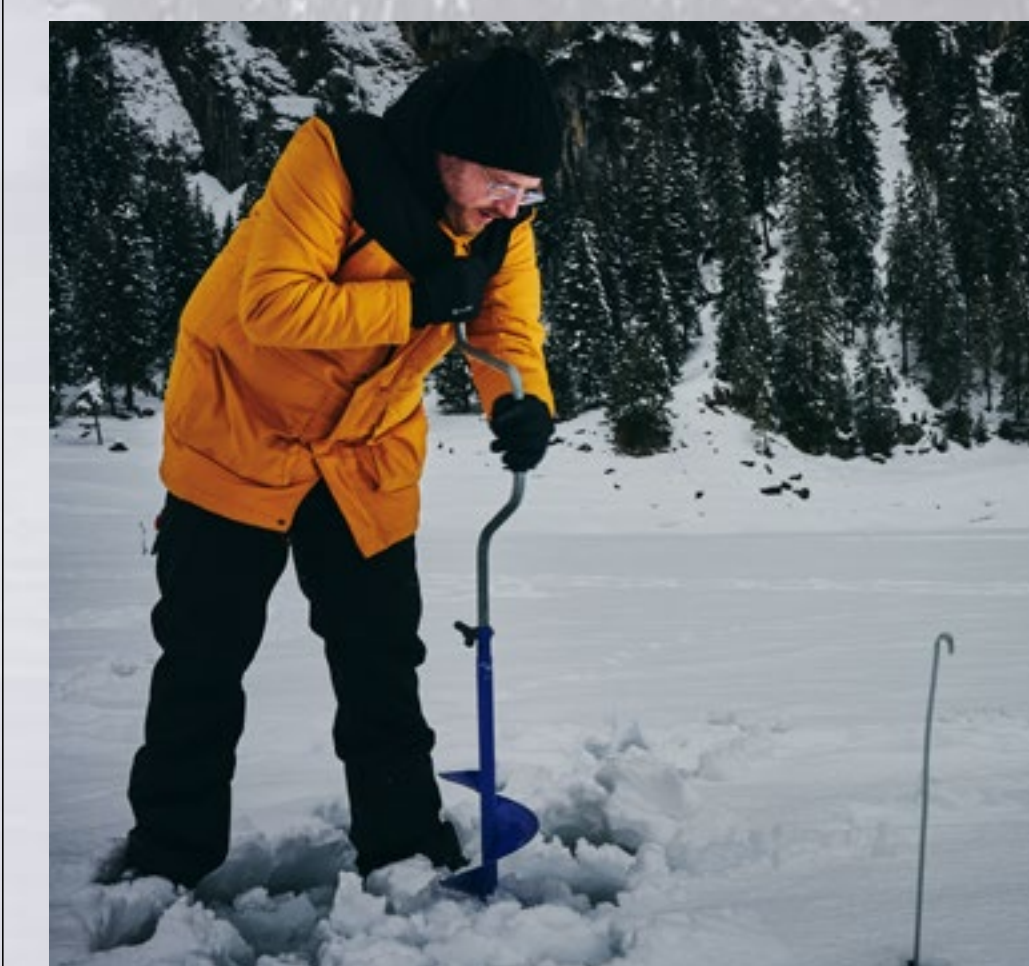
La pêche sur glace est possible pour tous sur le lac d'Oeschinen – à condition d'avoir obtenu au préalable un permis. Celui-ci peut être acheté en ligne, au restaurant de montagne ou à l'office du tourisme de Kandersteg pour CHF 32. Il autorise à pêcher jusqu'à six poissons nobles tels que l'omble chevalier, la truite arc-en-ciel ou l'omble de fontaine du Canada par jour sur les lacs du canton de Berne. C'est ainsi que nous avons obtenu le permis sur place, avons été équipés de cannes, de tarières, d'écumoirs et d'appâts, et nous



Pour la pêche sur glace au lac d'Oeschinen, un permis journalier est nécessaire – il permet la capture de jusqu'à six poissons nobles.



Canne à pêche et tarière – l'équipement de base pour une journée sur la glace.



Poser la tarière verticalement, éviter les coups et tourner régulièrement jusqu'à ce que la couche de glace soit percée.



Avec la louche, la glace est retirée du trou percé pour que la ligne de pêche puisse courir librement.



Le poisson-appât est fixé sur l'avançon : un hameçon à travers la région de la tête, le deuxième près de la nageoire caudale.



Système tyrolien : L'appât est un petit poisson mort, fixé avec deux hameçons triples.



Au lac d'Oeschinen, une longueur minimale de 22 cm s'applique pour les poissons. L'ombre chevalier se reconnaît à ses flancs argentés avec de petits points rougeâtres, un liséré blanc sur les nageoires ventrales et un palais tacheté de gris.

sommes mis en route vers le lac par un matin de janvier. Daniel demande : « Êtes-vous chaudement habillés ? Des chaussures solides et imperméables sont indispensables par des températures négatives ! »

Régulièrement, des connaisseurs locaux évaluent la situation avalancheuse et mesurent l'épaisseur de la glace. Ce n'est qu'à partir de plus de dix centimètres d'épaisseur de glace que le lac est ouvert. Avant d'accéder au lac, Daniel nous initie aux consignes de sécurité : « Les fissures longitudinales sont généralement sans problème. Elles résultent du mouvement naturel de la glace. En cas de fissures radiales, en forme d'étoile, il faut quitter le lac. » Les craquements sous les chaussures sont normaux – la glace se dilate ou se contracte.

Une fois sur le lac, Daniel explique la première étape : percer le trou. Placer la tarière verticalement, en évitant les coups pour ménager les lames. Tenir fermement des deux mains, tourner régulièrement et rester dans l'axe pour obtenir un trou propre et rond. Dès que nous avons percé la couche de glace, nous pouvons écoper la glace broyée. Nous commençons à percer des trous, toujours décalés et pas trop près les uns des autres, pour augmenter nos chances de capture.

Nous préparons maintenant la canne à pêche, chaque canne recevant son propre appât. Daniel pêche avec le système tyrolien – un système à tête plombée. L'appât est un petit poisson mort, fixé avec deux hameçons triples : l'un dans la tête, l'autre près de la nageoire caudale. Nous laissons l'appât descendre lentement jusqu'au fond. « La pêche sur glace ne consiste pas seulement à attendre. L'appât doit aussi bouger », explique Daniel. Par de petits mouvements, il remonte la canne tantôt rapidement, tantôt lentement, laisse l'appât redescendre et répète cela continuellement. Cela s'appelle le « jigging ». Il existe d'innombrables techniques de manipulation, allant de petits coups rapides à de longs mouvements ascendants calmes.

Puis commence la partie qui demande de la patience. Nous restons sur la

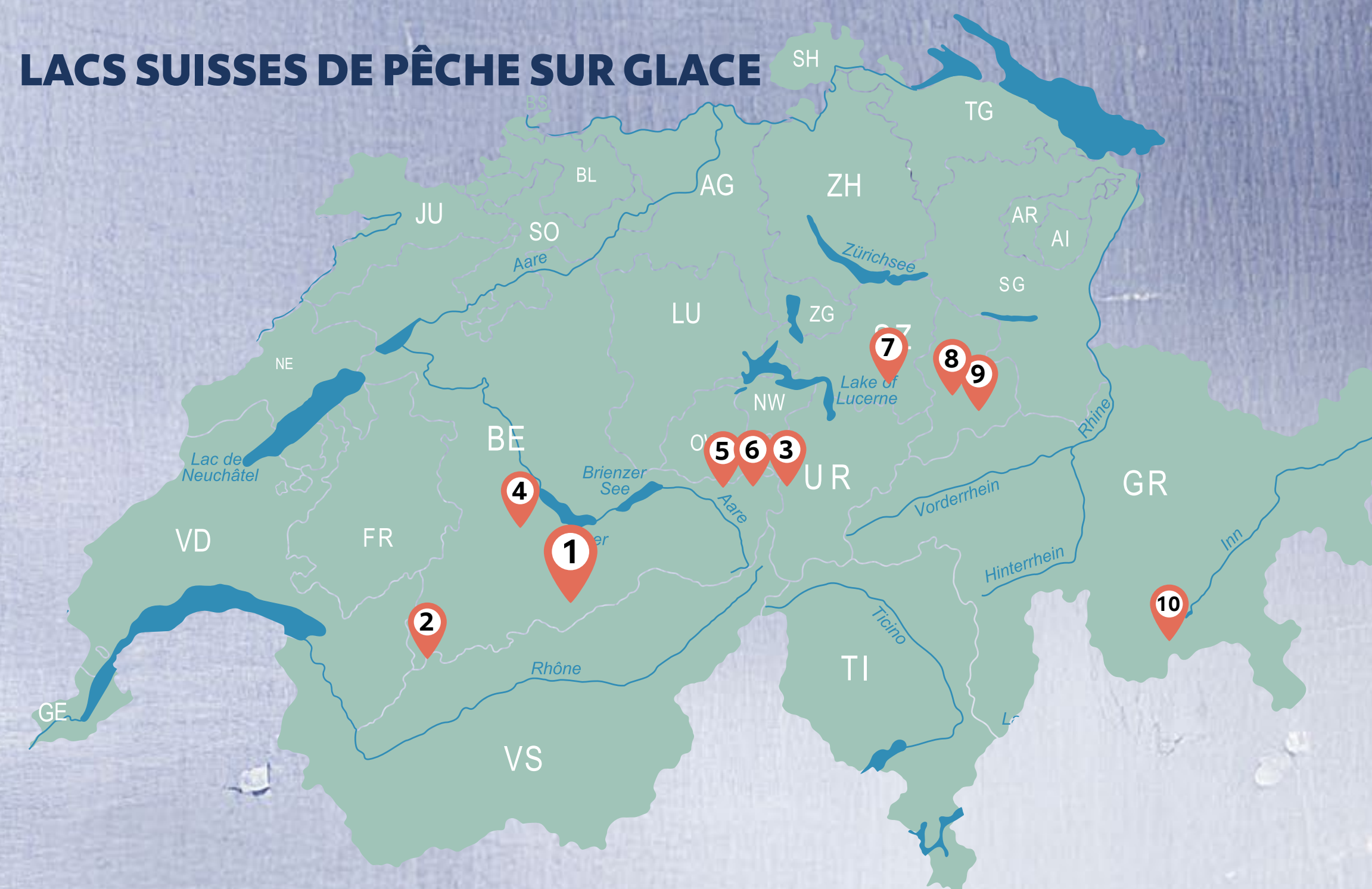
glace, entourés de brouillard et de neige scintillante, et pratiquons le « jigging ». Après quelques heures, nous ressentons une secousse dans la canne. Réagir rapidement, fermer le moulinet, maintenir la pression et amener la prise délicatement à travers le trou de glace. Avant de le sortir du trou, nous vérifions si le poisson est assez grand. Sur le lac d'Oeschinen, une longueur minimale de 22 centimètres s'applique, que notre ombre chevalier respecte. Suit alors la mise à mort conforme : un coup ciblé sur la tête, puis la coupe des branchies pour sectionner les artères principales. « C'est un être vivant », souligne Daniel, « nous le pêchons pour notre alimentation, mais nous le traitons toujours avec respect. »

Le poisson est maintenant posé sur la glace et examiné de plus près. Aux flancs argentés avec des points rouges, au liseré blanc sur les nageoires ventrales et au palais tacheté de gris, nous reconnaissons : c'est un ombre chevalier. Cette espèce de poisson est fréquemment capturée en hiver et se distingue de l'ombre de fontaine du Canada par son palais blanc et ses flancs plutôt marbrés, ainsi que de la truite arc-en-ciel par des rayures roses et des points noirs. Une demi-heure plus tard, nous attrapons à nouveau un ombre chevalier.

L'après-midi, alors que le froid se fait plus intense, Daniel et Pascal sortent le combustible apporté. Sur le lac gelé, ils allument un petit feu dans une coupelle, qui réchauffe et offre la possibilité de griller directement le poisson fraîchement pêché. Pour nous, c'était une aventure culinaire absolue, car on n'a pas souvent l'occasion de savourer un poisson aussi frais de sa propre pêche dans un tel décor naturel.

Ainsi se termine notre journée sur le lac d'Oeschinen avec de nouvelles impressions, des histoires passionnantes et la certitude que la pêche sur glace est un bien-être pour tous les sens. Et si toi aussi tu souhaites t'offrir une pause particulière de ton quotidien trépidant, si tu es à la recherche d'une activité à la fois captivante et relaxante, ou si tu veux mettre à l'épreuve tes compétences en « jigging », alors nous te souhaitons **« Bonne pêche ! »**

LACS SUISSES DE PÊCHE SUR GLACE



1. **Lac d'Oeschinen** | Berne | au-dessus de Kandersteg | 1578 m d'alt.
2. **Lac d'Arnon** | Berne | au-dessus de Gsteig | 1543 m d'alt.
3. **Engstlensee** Canton | Berne | près d'Innertkirchen | 1850 m d'alt.
4. **Hinterstockensee** | Berne | au-dessus d'Erlenbach dans le Simmental | 1595 m d'alt.
5. **Melchsee** | Obwald | au-dessus de Sarnen | 1891 m d'alt.
6. **Lac des Sapins** | Obwald | au-dessus de Sarnen | 1976 m d'alt.
7. **Seeblisee** | Schwyz | domaine skiable Hoch Ybrig | 1430 m d'alt.
8. **Garichtisee** | Glaris | au-dessus de Schwanden | 1622 m d'alt.
9. **Oberblegisee** | Glaris | au-dessus de Luchsingen | 1422 m d'alt.
10. **Lac de Sils** | Grisons | entre Sils et Maloja | 1796 m d'alt.

DES LACS SUISSE

En Suisse, on trouve environ 60 espèces de poissons indigènes, dont environ 15–20 sont importantes pour la gastronomie. Dans les lacs, on pêche surtout des féras, perches, brochets, sandres et ombles. Les truites, perches, ombles et occasionnellement aussi des esturgeons ou sandres proviennent également de l'aquaculture.

Sandre

Perche

Brochet

Truite

Ombre

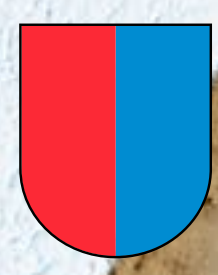
Féra

Lucky Shrimp de Winterthour

Amoureux du poisson

PLUS FRAIS, IMPOSSIBLE

Les classiques cantonaux avec du poisson directement de Suisse sont réinterprétés de façon moderne.

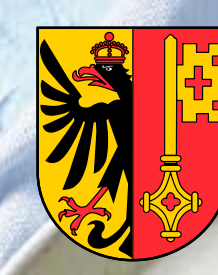


LE SECRET DU SAUMON

- Pâtes fraîches :**
500 g semoule de blé dur
260 g œufs entier
4 cl huile d'olive
2 cl eau
- Farce :**
600 g filet de saumon
10 g sel
60 g blanc d'œuf
5 dl crème entière
sel et poivre
- Présentation :**
500 g tomates cerises sur branche
3 cl huile d'olive
700 g **Knorr Professional Tomatino**
10 g origan
sel et poivre

MURMURE DU LAC LÉMAN

- Brochet :**
200 g filet de brochet
2 dl crème entière
sel et poivre
- Truite et féra :**
30 g beurre
30 g échalotes
400 g filets de truite
5 pces filets de féra
3 dl sauvignon blanc
sel et poivre



ZOUG AUTOUR DE ZOUG – UN RÊVE DE FÉRA

- Filet de féra :**
1.5 kg filet de féra
2 cl jus de citron
sel et poivre
70 g échalotes
70 g beurre
10 g ciboulette
10 g cerfeuil
10 g estragon
5 g thym
5 g aneth
5 g marjolaine
- 5 g fenouil, fanes
5 dl **Knorr Professional Fond de poisson**, préparé
vin blanc
50 g **Knorr Professional Roux blanc**
2 dl crème entière
sel et poivre



SIMPLE ET SUISSE – TRUITE AVEC DU MORDANT

- Truite :**
10 pces filet de truite
20 g **Knorr Professional Condimix pour viande classique**
50 g farine
1 dl **Oliogastro Crème à rôtir 20**
- Sauce :**
20 g beurre
50 g oignons
1 cl sauce Worcestershire
1 cl jus de citron
4 dl **Knorr Professional Jus légèrement lié**, préparé
30 g persil
10 g thym
40 g beurre en dés



FISH'N'CURRY ZURICHIOISE

- Saucisse de brochet :**
1 kg filet de brochet
50 g échalotes
5 g graines de moutarde
1 cl **Oliogastro Crème à rôtir 20**
3 dl crème entière
4 pces blancs d'œuf
25 g sel
2 g poivre de Cayenne
2 g marjolaine
7 cl Turicum Dry Gin



POISSON FRAIS *transformé*

Saler et mariner

L'art nordique de l'affinage : le gravlax. Le sel et le sucre retirent l'humidité du poisson cru de manière contrôlée et initient une fermentation douce qui solidifie la texture jusqu'à une consistance tranchable. L'aneth et d'autres herbes pénètrent la chair pendant la maturation de plusieurs jours et confèrent des arômes caractéristiques.

Conseils et techniques POUR L'AFFINAGE

La conservation du poisson offre non seulement la possibilité de conservation, mais aussi d'affinage gustatif. C'est un exemple de Slow Food, qui désigne une alimentation savoureuse, consciente et régionale et représente un contre-mouvement au Fast Food mondialisé.



Confire

À basse température de 60–80 °C, le poisson est hermétiquement fermé dans de la graisse ou de l'huile, ce qui empêche l'oxydation. Il reste longtemps conservable et peut ainsi être parfaitement préparé. Les poissons à structure ferme comme le saumon ou le cabillaud sont particulièrement adaptés, qui peuvent être affinés individuellement avec des huiles aromatisées, des herbes fraîches ou des épices.



Mariner à l'aigre

L'acide du vinaigre dans la marinade agit comme un processus de cuisson doux : il modifie la structure de la chair du poisson, la rend tendre et assure la conservation sans chauffer. Cette technique a été développée à l'origine en Scandinavie comme conservation hivernale et pour les longs voyages en mer et convient particulièrement aux poissons gras comme le hareng ou les anchois. Les classiques comme le hareng Bismarck ou les rollmops se conservent pendant des mois. « Pesce in carpione » est un plat traditionnel tessinois, où le poisson, souvent de la truite ou de la perche, est frit puis mariné dans une marinade de vin, de vinaigre et de légumes. C'est une façon de conserver le poisson plus longtemps et il est souvent servi dans les grotti ou les restaurants au bord des lacs.

Stériliser

Les sardines mûrissent dans l'huile d'olive et développent au fil des ans des arômes plus intenses et complexes avec une texture plus douce. Les sardines les plus précieuses sont pêchées en septembre et transformées à la main – ces « sardines millésimées » reçoivent des designs uniques et deviennent ainsi des objets convoités pour les gourmets et les collectionneurs.



Saler et sécher

Stockfisch de Scandinavie ou bacalao du Portugal – généralement de la morue, qui y est affectueusement appelée « ami fidèle ». Par le séchage et le salage, le poisson peut être conservé longtemps, facilement transporté et toujours disponible. Avant la préparation, il est dessalé pour assouplir sa structure ferme et atténuer l'arôme salé intense.



Le fumage ...

... allie conservation et plaisir gustatif. La fumée qui s'élève lentement confère au poisson non seulement son arôme caractéristique, mais aussi une texture particulière. La température, la durée et l'essence de bois peuvent être adaptées individuellement et donnent à chaque poisson sa note bien particulière.



LENT & DOUX :

FUMAGE À FROID

15–25 °C | 8–24 HEURES

RAPIDE & INTENSE :

FUMAGE À CHAUD

60–90 °C | 2–4 HEURES

1. SALER

Deux méthodes conviennent pour saler le poisson avant le fumage. On distingue si le poisson entier ou ses filets sont fumés :

POISSONS ENTIERS – SAUMURE
plonger pendant 8–24 heures dans
une saumure à environ 6%

FILETS – SALAGE À SEC
frotter environ 30 minutes–2 heures
avec du gros sel, éventuellement avec
du sucre et des épices

2. SÉCHER

Après le salage, sécher le produit à fumer et le laisser sécher quelques heures dans un endroit frais et aéré. Il se forme ici un léger film qui assure une prise de fumée uniforme.

3. FUMER

Produire la fumée froide avec une spirale de fumage ou un générateur de fumée froide et fumer le poisson à 20–25 °C.

Le poisson reste cru, conserve ainsi sa structure fine et ses nutriments importants.

Après un jour, il perd le goût de fumée intense et développe un arôme doux et rond.

Préchauffer le fumoir à 80 °C. Comme matériau de combustion, on utilise généralement du bois de hêtre.

Fumer le poisson 1–2 heures selon la taille et l'épaisseur.

Pour finir, augmenter la température à 90 °C jusqu'à ce que le poisson atteigne 62–65 °C à cœur.

4. CONSERVATION

Les poissons fumés à froid se conservent plus longtemps que ceux fumés à chaud. Réfrigérés, la durée de conservation maximale est d'environ 14 jours. Cela peut être augmenté à six semaines par mise sous vide.

Les poissons fumés à chaud se conservent environ 4–8 jours réfrigérés. Les poissons fumés sous vide peuvent être conservés jusqu'à six semaines.



Vers les
recettes

LE TEMPS DES BEAUX CADEAUX EMBALLÉS

LES *Jours de fête 2025* PEUVENT ARRIVER

TRUITE EN CROÛTE DE SEL

SANDRE EN FEUILLE DE BANANIER

FILET DE MORUE EN MANTEAU DE LARD

TAMALES FARCIS AU RAGOÛT DE POISSON

TRUITE AU BLEU DE LA POISSONNIÈRE

SAUMON EN PAPILLOTE

SAUMON ET SANDRE EN MANTEAU DE CRÊPE

KULEBJAK AU SAUMON

MOMENTS DE PLAISIR À DÉBALLER

Noël est le temps des cadeaux. Et cela ne signifie pas seulement des paquets emballés avec amour sous le sapin, mais aussi des surprises culinaires dans l'assiette. Car un cadeau vit de l'emballage, du moment du déballage, de l'émerveillement et de la surprise.

Et si le menu devenait lui-même une liste de cadeaux ? Chaque plat cache un secret culinaire qui n'est découvert qu'au déballage et crée ainsi un moment de plaisir particulier qui reste longtemps en mémoire.

LES *Jours de fête* À SAVOURER AVEC
TOUS LES SENS

DINER DESIGNED –
LE GOÛT RENCONTRE
L'ESTHÉTIQUE

Le gingembre décore notre table
comme élément décoratif festif
et en même temps économique.
Lors de l'apéro aussi, il surprend
notre palais avec une touche
épicée agréable et équilibrée
avec le poisson.

DUO GINGEMBRE-ORCHIDÉE

Idées d'apéritifs au gingembre

ROSE DE POMME DE TERRE AVEC SAUMON FUMÉ

Rose de pomme de terre :
600 g pommes de terre
5 g **Knorr Professional**
Aromat
sel et poivre
250 g beurre clarifié
150 g **Hellmann's REAL**
15 g **Knorr Professional**
Pâte d'épices
gingembre
20 g pâte miso
sel et poivre

Corail croquant :
50 g de blanc d'œuf
25 g de beurre
40 g de farine

TARTARE DE SANDRE AU
GINGEMBRE ET CHILI

Tartare :
800 g filet de sandre
2 pces citrons verts jus et zeste
40 g **Knorr Professional**
Pâte d'épices gingembre
5 g piments
30 g **Knorr Professional**
Sauce Sunshine-Chili
2 cl huile de sésame
sel et poivre

PRALINÉS DE LUCKY-SHRIMP
SAUTÉS ET CAVIAR OONA

Pralinés aux crevettes :
800 g crevettes
50 g échalotes
50 g **Knorr Professional**
Pâte d'épices
gingembre
30 g citronnelle
10 g **Knorr Professional**
Condimix pour viande
classique
2 pces citrons verts jus et zeste
sel et poivre
600 g racines de lotus
1 dl **Oliogastro**
Crème à rôtir 20
50 g Schnittlauch

Citronné, fruité, frais

LE PLAISIR QUI SAUTE AUX YEUX

Quand tu penses aux citrons, tu as sûrement aussi directement le goût aigre-frais sur la langue, n'est-ce pas ? Nos sens sont stimulés par les images et les parfums, ce qui donne envie de plus. Alors pourquoi ne pas décorer directement des citrons sur la table ?

CITRONS D'AMALFI ET GYPSOPHILE

Entrées



CRÈME DE POISSON AU YUZU ET COQUILLES SAINT-JACQUES

Soupe :
30 g oignons
100 g courgettes
50 g beurre
2 l **Knorr Professional**
Fond de poisson, préparé
20 g zestes de citron
120 g **Knorr Professional**
Roux blanc
5 cl jus de yuzu
2 dl crème entière
sel et poivre



MOUSSE DE TRUITE ET BETTERAVES JAUNES MARINÉES

Mousse de truite :
400 g filet de truite fumé
3 dl crème entière
1.5 dl **Knorr Professional**
Fond de poisson, préparé
8 g gélatine
20 g **Knorr Professional**
Mise en Place raifort
10 g aneth
5 cl Noilly Prat
sel et poivre



LA Table de fête ILLUMINÉE

RADICCHIO, FIGUE,
GRAINS DE POIVRE
ROUGE ET ÉRABLE NAIN

La diversité de nos aliments offre une gamme de couleurs fraîches, de formes et de textures variées. Les couleurs vives comme le rouge ou le vert font de la table de fête un accroche-regard et racontent une histoire sur les plats. Avec les couleurs traditionnelles de Noël rouge et vert, personne ne peut échapper à l'ambiance festive.

PAK-CHOÏ,
ROMANESCO,
CONCOMBRE ET
FLEURS VERTES

Plats principaux



**ROULADE DE SANDRE
POCHÉE AU THÉ MATCHA
ET BEURRE BLANC À LA
CIBOULETTE**

Sandre :
1.2 kg filet de sandre
sél et poivre
50 g poudre de thé matcha
4 pces feuilles de nori
fleur de sel

Beurre Blanc :
2 dl vin blanc
50 g échalotes
2 g grains de poivre blanc
3 dl **Knorr Professional**
Fond de poisson, préparé
20 g **Maizena Express claire**
200 g beurre en dés

**FILET DE BŒUF AVEC RADICCHIO,
FIGUES ET SAUCE AU POIVRE**

Filet de bœuf :
1.2 kg filet de bœuf
20 g **Knorr Professional**
Condimix pour viande
classique
5 cl **Oliogastro**
Crème à rôtir 20

Sauce :
30 g beurre
50 g échalotes
2 dl porto
5 dl **Knorr Professional**
Sauce Demi-glace,
préparée
40 g **Chirat aïrelles rouges**
10 g poivre rose



Le parfum QUI SÉDUIT

Les bougies remplissent la salle de parfums intéressants comme la noix de coco. L'envie d'un dessert n'est plus loin. Tout en blanc et présenté comme un cadeau ou une boule à neige, nos créations à la noix de coco vous mettent directement dans l'ambiance de Noël.

NOIX DE COCO,
ŒUFS, SUCRE ET
FLORAISON BLANCHE



Desserts avec noix de coco

NOIX DE COCO ET SAGLACE



MOSAÏQUE DE NOIX DE COCO ET DE NASHI

Poire nashi :

1 pces gousse de vanille
5 dl sirop de sucre
2 cl jus de citron
500 g poire nashi

Dés de noix de coco :

2 pces noix de coco
80 g **Knorr Professional
Coconut Milk Powder**
2 dl eau
3 cl Malibu



BOULES À LA NOIX DE COCO

Boules :

5 dl lait
130 g **Carte d'Or
Professional
Panna Cotta**
5 dl crème entière
50 g **Knorr Professional
Coconut Milk Powder**
200 g chocolat blanc
150 g flocons de coco



FOOD2050

LA RÉVOLUTION DURABLE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

LE DÉFI

- Notre alimentation cause environ un tiers de toutes les émissions de gaz à effet de serre
- Les hôtes ne savent souvent pas quel est l'impact climatique de leur alimentation
- Le potentiel de réduire les émissions de CO₂ par des décisions conscientes reste généralement inexploité

LA SOLUTION

- FOOD2050** rend l'impact climatique de chaque plat visible et compréhensible
- L'affichage en degrés Celsius facilite l'orientation
- Les hôtes prennent des décisions éclairées
- Les entreprises peuvent optimiser leur offre sur la base de données

LA PROTECTION DU CLIMAT COMMENCE DANS L'ASSIETTE

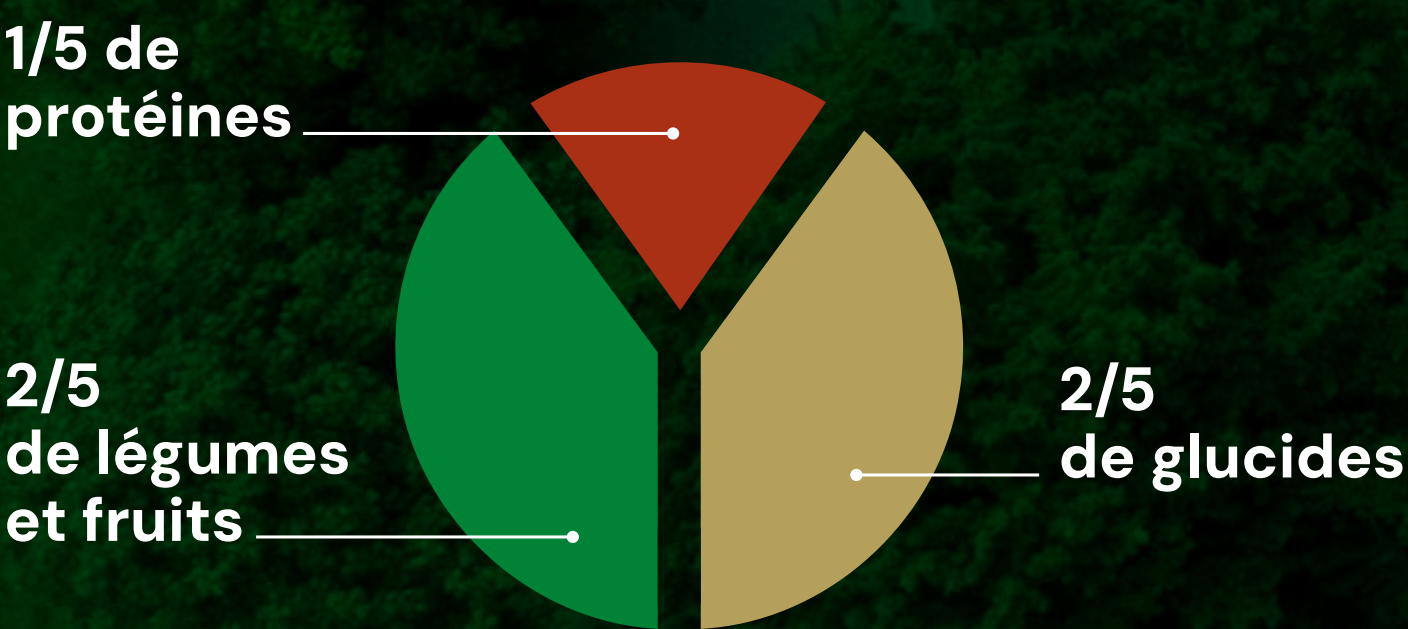
FOOD2050 rend visible d'un coup d'œil l'impact climatique des plats.

Le système de guidage de menu innovant affiche pour chaque plat le potentiel de réchauffement en degrés Celsius directement sur un menu numérique – une métrique compréhensible orientée sur l'objectif de 1,5°C de l'Accord de Paris sur le climat.

En plus de l'évaluation climatique, le système vérifie l'équilibre nutritionnel de chaque menu selon « l'assiette optimisée » de la Société Suisse de Nutrition.

Les hôtes obtiennent ainsi une transparence totale sur les informations climatiques et nutritionnelles des menus et sont inspirés à faire un choix de menu plus conscient.

L'assiette optimale contient :



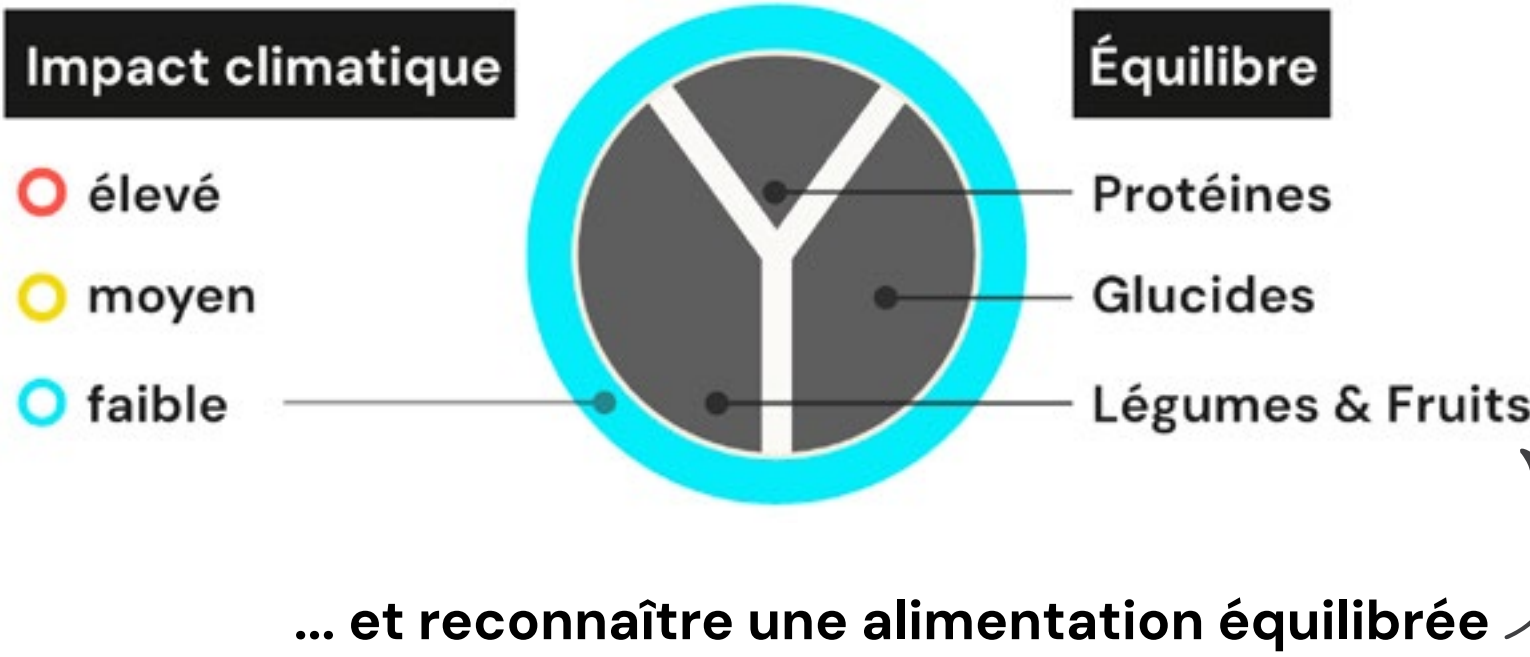
Un ou plusieurs légumes crus ou cuits en accompagnement, en plat principal ou en salade – ou encore des fruits.

Des aliments riches en amidon tels que les pommes de terre, les produits céréaliers (de préférence complets), les pâtes, le riz ou les légumineuses.

Une portion quotidienne de viande, de poisson, d'œufs, de fromage ou d'alternatives végétales, accompagnée d'un **produit laitier** aux autres repas.

COMMENT ÇA MARCHE :

Découvrir l'impact climatique des repas ...



... et reconnaître une alimentation équilibrée

Impact climatique :

L'Accord de Paris vise à limiter le réchauffement climatique bien en dessous de 2 °C, de préférence à 1.5 °C, au-dessus du niveau préindustriel.

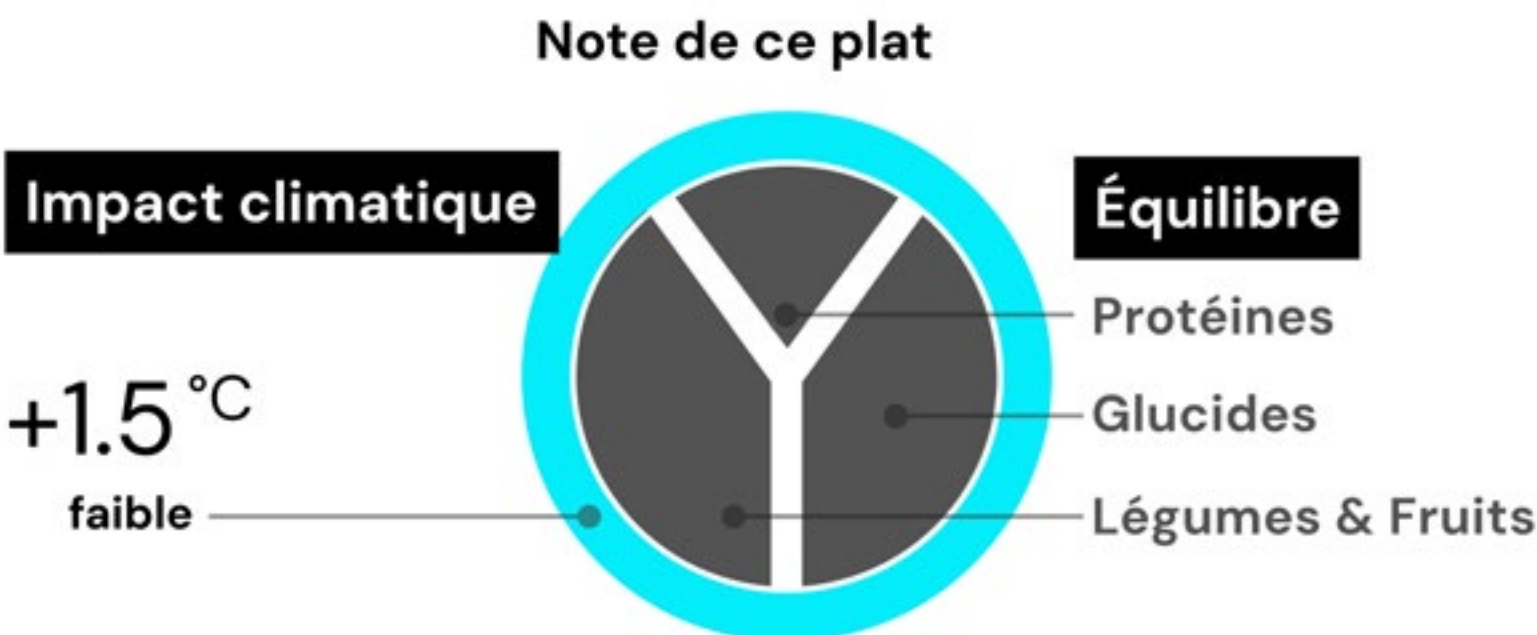
FOOD2050 distingue en conséquence trois catégories de réchauffement et les représente par des couleurs :

- Élevé** = Au-dessus de 2.4 °C
- Moyen** = De 1.8 °C à 2.4 °C
- Faible** = Jusqu'à 1.7 °C

Plus la température est basse, mieux c'est pour l'environnement.

Par exemple :

CURRY THAÏ ROUGE, VÉGANE, RIZ JASMIN, FLOCONS D'AIL, CACAHUËTES ET PIMENT



Équilibre :

Si les trois champs dans le diagramme circulaire sont foncés, l'équilibre nutritionnel du plat correspond à « l'assiette optimale » de la Société Suisse de Nutrition. Si au moins un des champs est représenté en gris clair, le plat s'écarte des proportions recommandées et n'est pas considéré comme équilibré. La taille des trois champs montre toujours les proportions de « l'assiette optimale ».

BEST PRACTICE : ZFV

LE SYSTÈME DE GUIDAGE DE MENU FOOD2050 EN PRATIQUE

La coopérative **ZFV-Unternehmungen** a réalisé en 2022, en collaboration avec la start-up **FOOD2050**, le premier essai pilote du système de guidage des menus. Depuis lors, le développement final inspire les clients dans plus de 160 établissements ZFV à faire un choix de menu respectueux du climat et équilibré.

TICKER

Affiche l'impact climatique de tous les plats consommés sur place en degrés Celsius de réchauffement.

MENUS NUMÉRIQUES

Affichent l'offre quotidienne actuelle avec les informations sur l'impact climatique et l'équilibre des plats. Les codes QR mènent à des profils alimentaires détaillés.

PROFIL ALIMENTAIRE AVEC HISTOIRES DE PRODUCTEURS

Affiche l'impact climatique et l'équilibre du plat ainsi que les ingrédients et allergènes. Un lien mène aux « Histoires de producteurs » avec des contenus sur les ingrédients et producteurs particuliers.

CONTRÔLE ET OPTIMISATION CONTINUS

L'équipe F&B interne de ZFV utilise les données pour l'adaptation et l'amélioration continues des recettes en termes de respect du climat et d'équilibre.

« Chez ZFV, nous misons sur une offre respectueuse du climat et équilibrée. **FOOD2050** nous aide à vérifier et à développer continuellement nos menus. En parallèle, nous inspirons nos clients, par une communication transparente, à faire un choix de menu plus respectueux du climat. »

Marcel Lutz

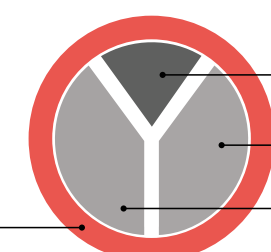
Product Manager et responsable du développement de l'offre F&B chez la coopérative ZFV-Unternehmungen

En savoir plus sur l'utilisation de **FOOD2050** chez ZFV



CHILI HARICOTS-PATATES DOUCES
AVEC **BŒUF HACHÉ**

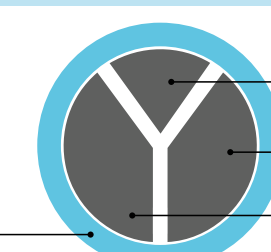
+2.5 °C
élevé



Protéines
Glucides
Légumes & Fruits

CHILI HARICOTS-PATATES DOUCES
AVEC HACHÉ **VÉGANE** À BASE DE SOJA

+1.5 °C
faible



Protéines
Glucides
Légumes & Fruits

La comparaison montre
comment le choix des
ingrédients influence
l'environnement et la
santé : Si la base végétale
de soja est remplacée par
du bœuf haché, l'impact
climatique augmente de
1 °C – de faible à haut.



TEX-MEX

ES-TU PRÊT POUR UN
VOYAGE CULINAIRE

Autour du monde ?

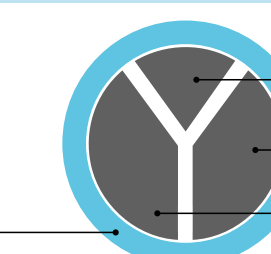
La protection du climat, la santé et le bien-être animal sont quelques raisons pour lesquelles, en **Veganuary**, des millions de personnes dans le monde utilisent janvier pour intégrer l'alimentation végétale dans leur quotidien. Même de petits changements montrent un grand effet – et c'est exactement ce que **FOOD2050** rend visible. Par la représentation visuelle de l'impact climatique directement sur le plat, l'influence de notre alimentation devient tangible. En accord avec cela, nous t'invitons avec nos produits High-Convenience de Knorr à découvrir les arômes de ce monde de manière consciente et durable. Les plats ont été évalués selon le concept **FOOD2050** et montrent graphiquement l'impact climatique.



CUISINE
SUISSE +
MODERNE

RAGOÛT DE TOMATES MÉDITERRANÉEN
AVEC SPAGHETTI

+1.6 °C
faible



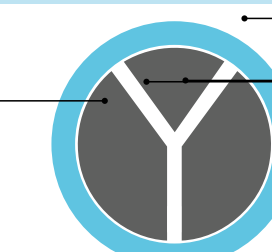
Protéines
Glucides
Légumes & Fruits

ESCALE
BELLA ITALIA



SUGO POIVRON-TOMATE AVEC BOULETTES
ET PENNE D'ÉPEAUTRE

faible
+1.6 °C



Protéines
Glucides
Légumes & Fruits

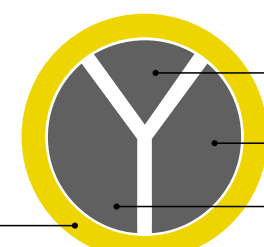


INDE



CURRY INDIEN JAUNE VÉGANE,
CHUTNEY DE MANGUE ET PAIN NAAN

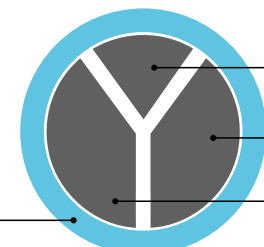
+1.8 °C
moyen



Protéines
Glucides
Légumes & Fruits

DAL DE LENTILLES INDIEN VÉGANE AVEC
CHUTNEY DE MANGUE ET PAIN NAAN

+1.7 °C
faible



Protéines
Glucides
Légumes & Fruits

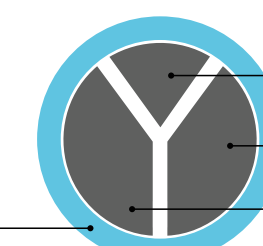


THAÏLANDE



CURRY THAÏ ROUGE VÉGANE, RIZ JASMIN,
FLOCONS D'AIL, CACAHUËTES ET PIMENT

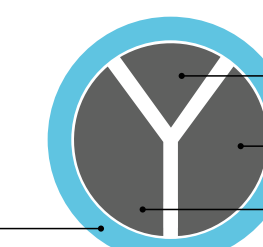
+1.5 °C
faible



Protéines
Glucides
Légumes & Fruits

CURRY THAÏ VERT VÉGANE, RIZ JASMIN,
PIMENT VERT, CORIANDRE, CITRONS VERTS
ET HARICOTS VERTS

+1.7 °C
faible



Protéines
Glucides
Légumes & Fruits



Vers les
recettes

Plus que des recettes:

CUISINE
SUISSE+
MODERNE

Fotografie par
Food Visuals AG
www.foodvisuals.ch



Vaisselle :
Keramikatelier MAELIA
www.maelia-keramik.ch

MAELIA

Reste informé(e) – suis-nous:

 @ufschefs.ch

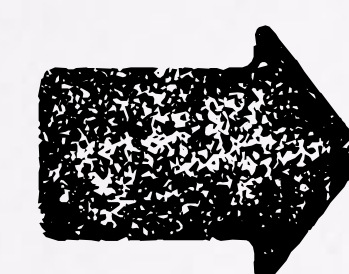
 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship



Tu cherches des cadeaux pour ton équipe ?
Nos ateliers ont quelque chose pour tous !
Par exemple notre atelier FUTURE TRENDS ou
GASTRONOMIE EXPÉRIENTIELLE !

Découvrir les nouvelles dates maintenant !



INTÉRESSÉ(E) ?
VISITE NOTRE SITE WEB !



Unilever
Food
Solutions