

CUISINE SUISSE MODERNE

TOP THÈMES

-  Diner Designed – La pomme suisse
-  Pomme de terre – Ton casier à compartiments de Stocki
-  Un appel aux sens





Chères cuisinières et chers cuisiniers,

lors d'une récente visite au restaurant, on m'a servi un plat que je n'oublierai pas de sitôt. Accompagnée de musique, une soupe a été versée à table, un fin nuage de vapeur s'est élevé et toute la salle embaumait le basilic frais. J'ai pu choisir moi-même les garnitures et finaliser le plat à mon goût. Cette expérience multisensorielle était impressionnante tant sur le plan gustatif qu'atmosphérique. J'ai été fasciné par la façon dont de si simples gestes et ingrédients peuvent créer une expérience aussi marquante.

*C'est précisément ce type d'expériences que vise la tendance Future Menus « Diner Designed », à laquelle nous consacrons ce numéro. De petits détails et de simples gestes suffisent à créer des moments qui marquent les esprits et restent gravés dans les mémoires. Nous avons ainsi réfléchi à quel aliment simple nous permettrait d'incarner cette tendance – et en automne, impossible de passer à côté de la **pomme** et de la **pomme de terre**. Laisse-toi inspirer par la façon dont nous créons des plats captivants à partir de ces grands classiques automnaux, qui ne font pas que régaler, mais marquent aussi les esprits.*

J'ai hâte de découvrir avec quelles idées sensorielles et créations automnales à la pomme tu enthousiasmeras tes hôtes cette saison.

Andreas Williner

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

Sommaire



4

FUTURE MENUS TREND **DINER DESIGNED**

Lorsque de simples détails
rendent le repas personnel



10

LA POMME **LE FRUIT NATIONAL DE LA SUISSE**

De la culture à la récolte jusqu'à la transformation des pommes, RAMSEIER Suisse AG à Sursee nous montre ce qui compte dans la fabrication du cidre de pomme et du jus de pomme



20

POMME DE TERRE **NATURELLEMENT BON. NATURELLEMENT STOCKI.**

Un produit indispensable dans toute cuisine – polyvalent, du classique au créatif



28

UN APPEL AUX SENS **LE PLAISIR MULTISENSORIEL**

Comment nos sens façonnent l'expérience – parfois bien différemment de ce que l'on attend

DINER *Designed*

LORSQUE DE SIMPLES DÉTAILS RENDENT LE REPAS PERSONNEL

Dans de nombreuses cuisines, ce ne sont pas les grands spectacles, mais les petits détails ingénieux qui impressionnent les convives. C'est exactement là qu'intervient **la tendance FUTURE MENUS Diner Designed** : exit les mises en scène élaborées, place à des expériences qui se veulent personnelles et pertinentes tout en restant adaptées au quotidien.

Les convives, en particulier la jeune génération, attendent aujourd'hui plus qu'un bon repas. Ils souhaitent davantage de choix, de la considération pour leurs besoins alimentaires et de santé individuels, et le sentiment de pouvoir décider eux-mêmes à table. De petites interactions ou de simples ajustements suffisent à leur offrir ce sentiment de maîtrise – sans travail supplémentaire pour la cuisine ou le service.



LES ÉLÉMENTS CLÉS DE CETTE TENDANCE :

- + Expériences interactives à table**
Crée de petits moments de plaisir, d'interaction et de personnalisation, tout en allégeant le travail en cuisine. Laisse les convives façonner eux-mêmes une partie de leur plat – doser, mélanger, combiner.
- + Possibilités de choix personnels**
Les convives veulent pouvoir co-décider, non par des demandes spéciales complexes, mais grâce à des options. D'une part sur la carte, qui propose des plats adaptés aux besoins des convives, et d'autre part directement à table.
- + Un regard derrière le pass**
Les convives apprécient les coulisses authentiques. Une cuisine ouverte crée de la proximité, de la confiance et le sentiment de participer directement au savoir-faire. On voit comment un plat prend forme et on en apprend davantage sur les ingrédients, les techniques et l'idée derrière le plat – un bref instant qui rend l'expérience plus personnelle.
- + Service au guéridon**
De petits gestes effectués à la table des convives donnent une impression haut de gamme, personnelle et proche du client. Le convive vit la dernière étape de très près et a le sentiment que le plat est finalisé spécialement pour lui.
- + Mise en place de table**
L'atmosphère autour de l'assiette joue également un rôle : une décoration de table sobre, de petites touches ou des matériaux qui reprennent l'histoire du plat rendent l'expérience plus complète.



Découvre maintenant
les tendances culinaires
de demain !

POMME

VARIÉTÉS DE POMMES

Diwa

Révèle pleinement son arôme plusieurs semaines après la récolte et est sélectionnée pour garantir une apparence uniforme à chaque pomme.

Boskoop

Très acidulée, idéale pour la cuisson au four car les morceaux se défont à la chaleur et deviennent fondants.

Gala

Aujourd'hui rouge grâce aux mutations : sucrée, peu acide et la pomme la plus vendue de Suisse.

Topaz

Naturellement résistante à la tavelure, connue comme variété bio importante : son arôme s'intensifie avec la conservation.

Kissabel Rouge

Possède naturellement une chair rouge avec de légères notes de baies – une rareté parmi les pommes.

Bonita

Résistante à la tavelure et idéale pour une culture proche de la nature : une longue période de maturation confère une couleur rouge intense.

Kanzi

Extrêmement croquante avec une chair dense : le nom signifie « force cachée ».

Pink Lady

Récolte très tardive : ce n'est pas une variété, mais une marque soumise à des critères de qualité stricts.

Elstar

Pomme polyvalente et équilibrée, à la saveur sucrée, acidulée et aromatique.

Jonagold

L'une des variétés les plus cultivées au monde, connue pour ses fruits particulièrement gros.

Jazz

Très équilibrée en termes de rapport sucre/acidité, idéale pour la consommation fraîche.

Wellant

Extrêmement croquante et au goût intense – souvent qualifiée de « pomme artisanale ».

BON À SAVOIR

On recense dans le monde quelque **20'000 variétés de pommes** – rien qu'en Suisse, entre 1'000 et 1'200. Pourtant, nous n'en rencontrons qu'une infime partie dans le commerce.

On cultive surtout les variétés qui se conservent bien, supportent le transport et présentent un aspect aussi homogène que possible. L'offre et la disponibilité peuvent varier selon les régions, en fonction du canton, du climat et des conditions météorologiques.

Le goût d'une pomme résulte de l'équilibre entre sucres, acidité et substances aromatiques. Chaque variété possède son propre profil génétique : certaines développent plus de douceur, d'autres plus de fraîcheur ou des arômes fruitiers complexes.

La couleur obéit au même principe : pendant la croissance, les pommes sont d'abord vertes car elles contiennent beaucoup de chlorophylle. À maturité, des pigments supplémentaires se forment, donnant des peaux rouges, jaunes ou multicolores.

C'est précisément cette diversité qui rend la pomme si captivante en cuisine.

TRANSFORMATION DE LA POMME

- 1 RAMSEIER CIDRE DE POMME
- 2 KIMCHI DE POMMES
- 3 POMMES MIRZA
- 4 VINAIGRE DE POMME
- 5 JULIENNE DE PEAU DE POMMES SÉCHÉES
- 6 ANNEAUX DE POMMES SÉCHÉES
- 7 BONBONS GÉLIIFIÉS À LA POMME ACIDULÉE
- 8 CHUTNEY DE POMME
- 9 GUIMAUVE À LA POMME



Vers les recettes



Plats À BASE DE POMMES

CUISINE
SUISSE+
MODERNE



1
DUMPLINGS DE NAVET ET
VINAIGRETTE À LA POMME ET
GINGEMBRE



2
Coquilles St-Jacques :
10 pcs. coquilles St-Jacques
brin de geniévrier
Vinaigrette :
200 g céleri-branches
100 g pommes
3 dl **Hellmann's Vinaigrette
Agrume**

Présentation :
3 g poivre grains
15 g pousses « Sakura »
Coquilles St-Jacques :
Préchauffer le charbon du grill.
Nettoyer les coquilles St-Jacques
sans les détacher de la coquille.
Placer les coquilles dans un support
pour ribs. Déposer sur le grill et placer
les brins de geniévrier sur la braise.
Fumer translucide à couvert.
Vinaigrette :
Eplucher le céleri-branchette et les
pommes, puis couper en julienne.
Mélanger à la vinaigrette.



3
SANDRE SAUTÉ AVEC
SALSIFIS ET SAUCE AU
CIDRE DE POMME

3
Sandre :
1.2 kg filets de sandre
sel et poivre
farine fleur
Oliogastro Crème à rôtir
Sauce :
50 g échalote
2 g poivre grains
3 dl cidre de pomme
5 dl **Knorr Professional
Fond de poisson**, préparé
3 dl **Knorr Professional
Crème culinaire
à base végétale
Maizena Express fix claire**
sel et poivre
cidre de pomme

Sauce :
Porter à ébullition les échalotes, le
poivre et le cidre. Laisser réduire de
moitié, puis mouiller avec le fond de
poisson. Ajouter la crème culinaire
et porter à ébullition. Lier, puis
laisser légèrement mijoter 5 minutes.
Passer et assaisonner avec sel et
poivre. Faire mousser au mixer avant
de servir et affiner avec un cidre
pétillant.



4
VARIATION TIÈDE
DE POMME AVEC
BROCHETTE DE FOIE

4
Foie de veau :
800 g foie de veau
2 cl **Oliogastro Crème à rôtir**
20 g **Knorr Professional
Condimix pour viande
classic**
500 g tranches de pomme
20 g échalotes
2 g thym
1 g romarin
5 cl porto
1 cl cognac
5 dl **Knorr Professional
Demi-glace Extra**,
préparé

Foie de veau :
Couper le foie en fines tranches.
Enrouler avec des tranches de pomme
et enfiler sur les brochettes. Faire
chauffer la matière grasse et faire
revenir les brochettes assaisonnées.
Sortir et réserver au chaud. Sauter
dans la même poêle les dés de
pomme, les échalotes, le thym et le
romarin. Déglacer les sucs de viande
avec le porto et le cognac, laisser
légèrement réduire. Mouiller avec
la demi-glace et porter à ébullition.
Passer le tout dans une passoire et
réserver la sauce.



5
SUPRÊME DE POULET POCHÉ
AVEC RISOTTO À LA POMME

5
Risotto à la pomme :
5 cl huile d'olive
100 g oignons
10 g **Knorr Professional
Mise en place Ail**
600 g **Knorr Professional
Riz pour risotto étuvé Loto**
2 dl jus de pomme
2 pcs. feuilles de laurier
1.6 l **Knorr Professional
Bouillon de poule**,
préparé
100 g pommes, brunoise
1 dl **Knorr Professional
Crème culinaire
à base végétale**
50 g beurre
100 g parmesan
sel et poivre

Risotto à la pomme :
Chauffer l'huile d'olive et y suer
les oignons. Ajouter la pâte d'ail
et le risotto, continuer à étuver
translucide. Déglacer avec le jus
de pomme, ajouter les feuilles
de laurier et le bouillon de poule.
Arroser régulièrement en remuant.
Ajouter les dés de pomme et la
crème de cuisine à la dernière
minute. Affiner avant de servir
avec le beurre et le Parmesan,
assaisonner.



6
TRANCHE DE POMME
AVEC FIGUE ET UNE
GLACE AU SAFRAN

6
Tranches de pomme :
5 pcs. pommes
5 cl Calvados
60 g sucre
1 cl jus de citron
Glace au safran :
1.8 dl lait
2.8 dl **Knorr Professional
Crème culinaire
à base végétale**
90 g sucre
60 g jaune d'œufs
30 g chocolat blanc
1 g safran

Glace au safran :
Porter à ébullition le lait avec la
crème. Mélanger le jaune d'œufs et
le sucre, puis incorporer. Cuire à la
nappe à 82 °C. Ajouter le chocolat
et le safran, mélanger jusqu'à ce
que le chocolat soit fondu. Verser dans le
récipient du Pacojet. Congeler à
- 20 °C pendant 24 heures. Mixer au
Pacojet.

Vers les
recettes
complètes





La pomme

LE FRUIT NATIONAL DE LA SUISSE

RAMSEIER produit depuis 1910 des boissons aux fruits de haute qualité à partir de fruits suisses.

Peu de fruits sont aussi profondément ancrés en Suisse que la pomme. De vastes zones de culture pomicole marquent le paysage en de nombreux endroits, et la pomme est également bien implantée dans notre culture alimentaire. Que ce soit dans le Bircher Muesli au petit-déjeuner, en compote de pommes avec les macaronis d'alpage ou encore sous forme de fine crème au jus de pomme douce en dessert – la pomme accompagne la cuisine suisse depuis des générations.

En réalité, les Suisses aiment les pommes encore plus que le chocolat. Avec plus de 16 kilogrammes par personne et par an, la pomme est de loin le fruit préféré du pays. Mais nous n'apprécions pas seulement la pomme fraîche – nous l'aimons aussi dans diverses boissons, du jus de pomme au moût.

Rares sont les entreprises aussi emblématiques que RAMSEIER dans la transformation des pommes. L'histoire commence en 1910 dans l'Emmental bernois. Plusieurs arboriculteurs y fondèrent la coopérative « Emmentalische Obstweingenossenschaft Ramsei » avec pour objectif de produire des boissons fruitières de qualité. Le premier produit fut un cidre alcoolisé, le cidre de pomme classique. Quelques années plus tard, l'entreprise réalisa une innovation décisive : comme le jus de pomme fraîchement pressé fermente naturellement en produisant de l'alcool, RAMSEIER développa un

procédé permettant d'arrêter ce processus. Naquit ainsi le cidre sans alcool, qui prit plus tard le nom de Jus de pomme. Au plus tard après la Seconde Guerre mondiale, RAMSEIER était connu dans toute la Suisse. Le sucre était alors rare et fortement rationné, ce qui poussa de nombreuses personnes à voir dans le jus de pomme une alternative idéale. Aujourd'hui, des produits comme le jus de pomme, le Schorle de Pomme et le cidre de pomme de RAMSEIER font partie du quotidien.

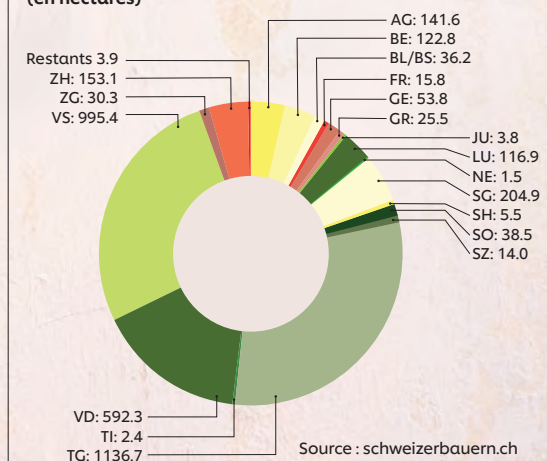
Le goût de plus de 30 variétés de pommes

D'où proviennent les pommes qui servent à produire le jus de pomme et le cidre de pomme ? Les fruits proviennent exclusivement de Suisse. RAMSEIER travaille en partenariat avec plusieurs milliers d'agriculteurs qui livrent leurs fruits à cidre de toutes les régions du pays. Chaque année, quelque 50'000 tonnes de pommes et de poires arrivent ainsi en moyenne à la cidrerie. Cela représente environ 60% de l'ensemble de la récolte suisse de fruits à cidre, ce qui fait de RAMSEIER l'un des principaux acheteurs pour les producteurs de fruits indigènes. La période la plus intense est celle de la récolte en automne. Entre août et novembre, des agriculteurs de toute la Suisse livrent leurs pommes et leurs poires à la cidrerie. C'est une période d'effervescence dans les halls de réception, car des milliers de tonnes de fruits à cidre doivent être réceptionnées et transformées en quelques semaines.



Chaque année, quelque 50'000 tonnes de pommes et de poires arrivent en moyenne à la cidrerie. Cela représente environ 60% de l'ensemble de la récolte suisse de fruits à cidre.

Superficie de la culture des pommes par canton (en hectares)





Pendant la saison des récoltes, l'activité bat son plein : entre août et novembre, des agriculteurs de toute la Suisse livrent leurs pommes et leurs poires à la cidrerie.



Pour la production de jus de pomme et de cidre de pomme, on utilise principalement des pommes à cidre. Parmi les variétés typiques figurent la « Tobiässler », la « Suurgrauch » et la « Bohnapfel ».



Avant la transformation, les pommes sont soigneusement lavées afin d'être débarrassées de la saleté, des feuilles et des petites branches.

Pour la fabrication du jus de pomme et du cidre de pomme, on utilise avant tout des pommes à cidre. Ces variétés se caractérisent par un mélange équilibré de sucre et d'acidité et se prêtent donc particulièrement bien à la transformation. Parmi les variétés typiques figurent notamment le « Tobiässler », le « Suurgrauch » ou le « Bohnapfel ». Au total, plus de 30 variétés suisses de fruits à cidre sont transformées, contribuant ensemble au profil gustatif harmonieux et aromatique.

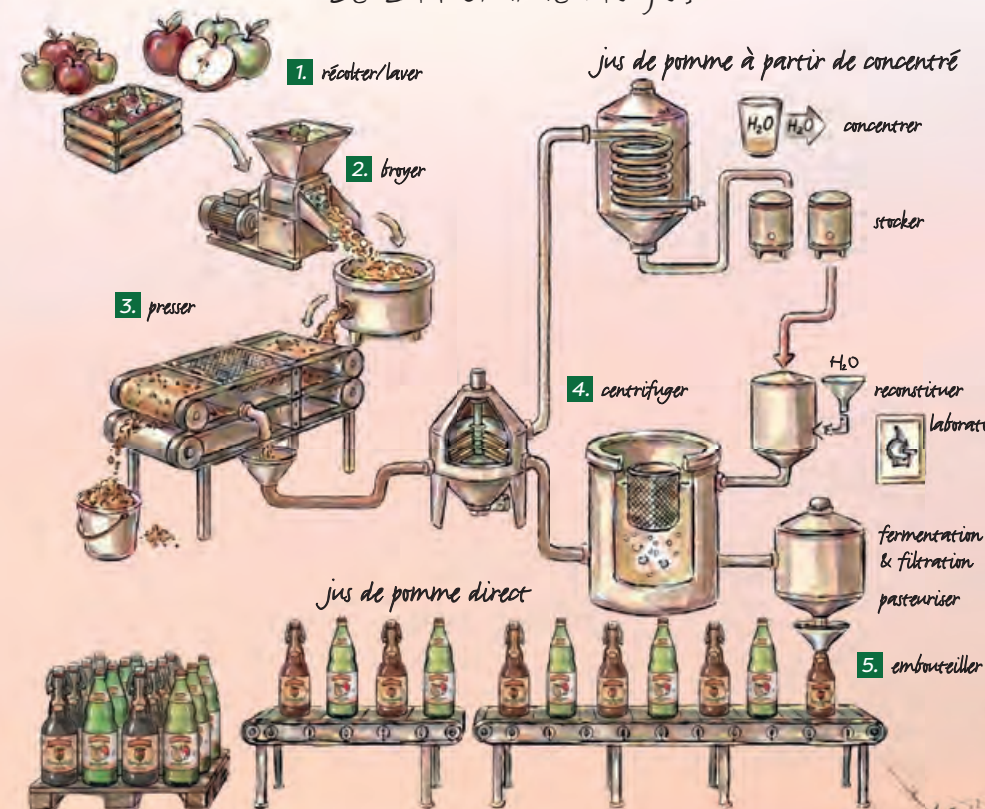
Vrai savoir-faire artisanal et qualité suisse

RAMSEIER produit son cidre à partir de pommes et de poires sur plusieurs sites en Suisse, notamment à Oberaach dans le canton de Thurgovie et à Sursee dans le canton de Lucerne. Ces dernières années, le site de Sursee a été agrandi et modernisé afin de prendre en charge une plus grande partie de la transformation à long terme. Grâce à quatre presses puissantes et une ligne de pressage supplémentaire, le site de Sursee peut aujourd'hui traiter jusqu'à 40'000 tonnes de fruits à cidre par an. Dès que les pommes et les poires arrivent à la cidrerie, leur transformation commence. Les fruits sont d'abord pesés et leur qualité est contrôlée. Ils sont ensuite lavés pour éliminer la saleté, les feuilles et les petites branches. Les pommes sont alors acheminées par des canaux de flottaison vers le broyeur, où elles sont concassées, formant une masse grossière appelée pulpe.

Dans l'étape suivante, cette pulpe est pressée. Chaque pressage permet d'extraire environ 8'000 litres de jus de quelque 10'000 kilogrammes de fruits. Le jus est ensuite centrifugé ou filtré pour éliminer les éléments solides et obtenir un jus clair. À partir de là, le jus peut emprunter deux voies différentes.

Une partie est traitée directement en jus de pomme. L'autre partie est d'abord transformée en concentré de jus de pomme : l'eau est extraite, ce qui le rend plus concentré et plus facile à conserver. Le concentré peut être stocké et transporté, puis reconstitué ultérieurement par adjonction d'eau. Selon le produit, une étape supplémentaire suit. Pour le jus de pomme le jus est pasteurisé : il est brièvement chauffé pour le conserver et garantir sa qualité. Pour le cidre de pomme, le processus est différent : de la levure est ajoutée, ce qui entraîne la fermentation du sucre naturel des fruits. Cette fermentation produit de l'alcool et confère au cidre son goût légèrement acidulé si caractéristique. Après la fermentation, le moût de pomme est filtré une nouvelle fois avant d'être mis en bouteille. Au total, environ 80% des fruits à cidre livrés sont transformés en jus. Même les résidus solides après pressage sont valorisés. Le marc – mélange de peaux, de pulpe, de pépins et de tiges – est utilisé comme précieux aliment pour les animaux. Les fruits sont ainsi exploités le plus complètement possible.

DE LA POMME AU JUS



Au total, environ 80 % des fruits à cidre livrés sont transformés en jus.



La conservation du jus est améliorée en lui retirant de l'eau et en le concentrant. Le concentré peut être transporté efficacement et stocké pendant une longue période.

POMME & SAUCE

Qu'est-ce qui fait une bonne sauce brune ? Pour nous, c'est la combinaison parfaite d'une acidité fruitée et d'une base puissante qui ouvre de nouvelles possibilités et permet des créations individuelles. La qualité constamment élevée de la base est déterminante – car ce n'est que lorsque la base est bonne que l'on obtient une sauce avec de la profondeur et du caractère. Avec le meilleur de RAMSEIER et le meilleur de Knorr, ta sauce deviendra le point d'orgue gustatif de l'automne.



Cidre de pomme

Le cidre de pomme n'est rien d'autre que du jus de pomme fermenté. La fermentation lui fait perdre une partie de sa douceur et lui confère une acidité fraîche et sèche.

Ces arômes polyvalents constituent la base idéale pour les sauces de notre cuisine automnale.



KNORR PROFESSIONAL AUTHENTIC DEMI-GLACE LIQUIDE

La base liquide pour des recettes variées et une saveur authentique avec tes propres ingrédients sélectionnés. Tout comme ta sauce maison, elle te permet une liberté créative dans ta cuisine.

Réduction corsée de jus de cidre



FOOD STYLING

Ta sauce porte ta propre signature et c'est aussi le cas du food styling dans ton assiette ! Pour une expérience d'ensemble réussie, la texture est déterminante au même titre qu'une saveur fine et équilibrée, car elle définit comment la sauce s'écoule, brille et lie les différentes composantes d'un plat.



KNORR PROFESSIONAL BASE SAUCE CIVET

Grâce à ses épices typiques de la cuisine du gibier, cette sauce convient aussi bien comme base aromatique que comme liant fiable. Ses arômes finement équilibrés reprennent le caractère naturellement acidulé d'une marinade au poivre sauvage et l'arrondissent harmonieusement. C'est ainsi le complément idéal pour les plats de gibier classiques.



Sauce au poivre sauvage avec cidre de pomme et airelles

Si tu aperçois Knorrl sur notre emballage, le produit est fabriqué directement sur notre site de Thayngen (SH). Si Knorrl tient un drapeau suisse dans la main, plus de 80% des ingrédients proviennent de Suisse.



KNORR PROFESSIONAL SAUCE DEMI-GLACE

Fond brun clair à base de fond de bœuf. Le n° 1 des cuisines professionnelles suisses* séduit par sa saveur équilibrée et authentique, parfait pour les plats classiques de la cuisine suisse.

Sauce corsée au calvados et au cidre de pomme



*Source : Grossopanel AG CH, part de marché, sauces brunes, MAT avril 2026

Ribs de cerf :

- 40 g **Knorr Professional
Condimix pour viande classic**
10 g sucre de canne
10 g baies de genièvre
10 g pommes séchées
1 g cannelle
4 kg rack de cerf
2 dl Ramseier Jus de pomme
30 g gelée de pomme
50 g **Hellmann's Tomato Ketchup**
5 cl **Kressi Tell**
3 dl Ramseier Jus de pomme
30 g gelée de pomme
1 cl whisky

Ribs de cerf :

Mélanger les épices ensemble. Frotter le rack de cerf avec l'assaisonnement préparé et laisser mariner au frais pendant une nuit. Cuire à 120 °C dans le fumoir pendant 3 heures. Déposer sur une feuille d'aluminium avec le jus de pomme et l'envelopper. Continuer la cuisson dans le fumoir à 120 °C pendant encore 2 heures. Mélanger ensemble la gelée de pomme, le ketchup et le vinaigre. Laisser réduire à 1/3. Laisser refroidir et l'incorporer avec le reste des ingrédients au mélange de ketchup. Sortir le rack de cerf de l'aluminium et déposer sur une grille. Badigeonner avec la laque. Glacer pendant une heure dans le smoker à 120 °C. Badigeonner avec la laque de temps en temps.

*Ribs de cerf sur purée de
potiron, accompagnées d'une
sauce aux pommes et au calvados*



- Filet de selle de chevreuil :**
1.6 kg filet de selle de chevreuil
30 g **Knorr Professional
Condimix pour viande
classic**
5 cl **Oliogastro Crème à rôtir**
200 g matignon
200 g pommes
50 g **Hellmann's Moutarde**
3 dl Ramseier Cidre de pomme
5 dl **Knorr Professional
Base sauce civet**, préparé
sel et poivre
100 g **Chirat Airelles rouges**

Filet e selle de chevreuil :
Assaisonner le filet de selle de chevreuil et la saisir au four dans la matière grasse. Sauter rosé à chaleur réduite en arrosant régulièrement avec la matière grasse. Sortir la viande et laisser reposer. Egoutter le superflu de graisse. Ajouter le matignon et les pommes, étuver. Ajouter la moutarde et déglacer au cidre de pomme. Laisser réduire et ajouter la sauce de gibier. Porter à ébullition et laisser légèrement mijoter pendant 5 minutes. Passer et ajouter les airelles. Assaisonner avec sel et poivre.



*Filet de selle de chevreuil
et sauce aux pommes
et moutarde*



**KNORR PROFESSIONAL
FOND DE GIBIER**

Base aromatique pour des plats de gibier corsés avec des herbes finement dosées. Le fond associe la saveur caractéristique de la viande de gibier à un assaisonnement harmonieux et est idéal pour affiner, déglacer et réduire.

*Chou rouge sauté,
jus de chou rouge et
aumônière croustillante
frit*

- Jus de chou rouge :**
1 kg chou rouge
1 kg oignons
1 kg pommes
1 dl **Oliogastro Crème à rôtir**
5 l eau
5 g baies de genièvre
3 g poivre grains
1 pc. feuilles de laurier
3 dl Ramseier Cidre de pomme
5 dl **Knorr Professional
Demi-glace Extra**, préparé
- Aumônière croustillante :**
300 g **Knorr Professional
Stocki purée de pommes
de terre**, préparée
200 g fromage d'alpage
sel et poivre
10 pcs. **Caterline Crêpes**
1 dl œufs entiers pasteurisés
80 g graines de sésame



Muffin au fromage épicé avec
un chutney de pommes



Muffin au fromage :
2.5 dl huile d'olive
30 g **Knorr Professional**
Pâte d'épice Ail
4 pcs. chili
2.5 dl lait
3 pcs. œufs
250 g fromage d'Appenzell
100 g Sbrinz
375 g **Maizena**
Amidon de maïs
10 g sel

Chutney de pommes :
50 g échalotes
3 cl **Oliogastro Crème à rôtir**
30 g miel
300 g pommes
1 dl Ramseier Jus de pomme
100 g **Chirat Airelles rouges**
30 g **Knorr Professional**
Mise en place Raifort
1 cl jus de citron

Muffin au fromage :

Chauffer ensemble l'huile d'olive, l'ail et les piments, laisser tirer. Mixer finement avec le reste des ingrédients. Verser dans les formes à muffin. Cuire doré à 180 °C pendant environ 25 minutes. Servir tiède.

Chutney de pommes :

Suer les échalotes dans la matière grasse. Ajouter le miel et laisser caraméliser. Ajouter les dés de pommes et étuver brièvement. Déglacer avec le jus de pomme. Ajouter les aïrelles et le raifort, porter à ébullition. Affiner avec un peu de jus de citron et laisser refroidir.

Jarret de cerf braisé,
pommes glacées et groseilles



Jarret de cerf :
1.8 kg jarret de cerf
30 g **Knorr Professional**
Condimix pour viande
classic
4 cl **Oliogastro Crème à rôtir**
100 g oignons
200 g pommes
100 g mirepoix
30 g **Knorr Professional**
Concentrato di Pomodoro
(Concentré de tomates)
3 dl Ramseier Cidre de pomme
1.5 l **Knorr Professional**
Demi-glace Extra, préparé
1 pc. sachet d'épices
50 g purée de pommes
sel et poivre

Jarret de cerf :

Assaisonner le jarret de cerf avec le condimix pour viande. Saisir à vif de tous les côtés dans la matière grasse chaude, sortir la viande. Suer les oignons, les pommes et la mirepoix dans les sucs de viande. Tomater et continuer à suer soigneusement. Déglacer avec le cidre, réduire en une glace, puis mouiller avec la demi-glace. Ajouter la viande et le sachet d'épices, braiser à bonne cuisson au four à couvert. Sortir la viande et réserver au chaud. Passer la sauce et assaisonner avec la purée de pommes, le sel et le poivre. Napper légèrement la viande de sauce et servir le reste à part.

Rôti de porc et sa couenne
croustillante :

3 kg epaule de porc
200 g oignons
2 pcs. feuilles de laurier
1 g poivre grains
5 dl Ramseier Cidre de
pomme
sel marin
100 g oignons
200 g pommes
5 dl **Knorr Professional**
Jus clair, préparé
5 dl Ramseier Jus de
pomme
30 g sucre de canne
20 g Birnel

Rôti de porc et sa couenne croustillante :

Couvrir le rôti avec les oignons, le laurier, le poivre et le cidre de pomme, puis laisser mariner au frais pendant 5 jours. Sortir la viande de la marinade et bien la sécher. Laisser une nuit au frigo sans couvrir pour bien sécher la couenne. L'entailler en croisillons jusque dans la graisse à environ 1 cm de distance. Frotter la couenne avec le sel marin. Si nécessaire, écarter la couenne. Bien faire attention que la salaison soit régulière. Cela contribue à rendre la couenne croustillante. Porter la marinade à ébullition et la passer. Verser les oignons et les dés de pommes dans une rôtissoire. Déposer le rôti par-dessus. Arroser avec la marinade et la sauce claire, sans mouiller la couenne. Cuire à 160 °C pendant environ 2,5 heures. Ajouter un peu d'eau si le liquide réduit trop. Laisser réduire le jus de pomme, le sucre et le Birnel en une glace. Monter la température à 220 °C et glacer la couenne croustillante. Badigeonner de temps en temps avec un peu de glaçage.

Rôti de porc et sa couenne
croustillante, sauce au cidre
de pomme et pomme au four



Vers les
recettes
complètes



Pomme de terre

Contrairement à la pomme qui pousse visiblement dans les arbres, nos pommes de terre se cachent dans l'ombre – profondément dans la terre. C'est peut-être exactement cela qui correspond à leur rôle dans la cuisine suisse : discrètes au premier abord, mais d'une importance capitale pour notre cuisine. Il est d'autant plus intéressant de noter que la pomme de terre ne fait pas partie de notre culture alimentaire depuis si longtemps. Originaires d'Amérique du Sud, elles sont arrivées en Europe au XVI^e siècle, mais n'ont été cultivées en Suisse qu'au XVIII^e siècle. La principale raison en était la méfiance envers cette plante : en tant que solanacée, elle fut longtemps considérée comme potentiellement toxique et ce n'est que lors des périodes de pénurie que sa valeur fut reconnue.



STOCKI: ORIGINAIRE DE SUISSE, POUR LA SUISSE.

OLIVIER BONJOUR CULTIVE DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES DES POMMES DE TERRE DE TRANSFORMATION DANS LA RÉGION DE HENNIEZ – PRINCIPALEMENT LES VARIÉTÉS AGRIA ET INNOVATOR. LA TRANSFORMATION DES POMMES DE TERRE EST ASSURÉE EN GRANDE PARTIE PAR FRIGEMO. SUR LE SITE DE CRESSIER, ELLES SONT VALORISÉES EN FRITES, EN FLOCONS DE POMMES DE TERRE POUR LA PURÉE KNORR STOCKI OU EN UNE MULTITUDE DE SPÉCIALITÉS À BASE DE POMMES DE TERRE.

COMMENT PROCÈDENT-ILS POUR RÉCOLTER LES POMMES DE TERRE ?

Nous récoltons directement dans le champ à l'aide d'une machine spéciale, l'arracheuse de pommes de terre. Celle-ci soulève délicatement les pommes de terre avec leurs fanes hors du sol. En haut de la machine, les tubercules sont séparés de la terre et des résidus végétaux, et les pommes de terre de petit calibre sont triées.



Figure 1 : Pommes de terre prêtes pour la récolte.

COMMENT VOUS ASSUREZ-VOUS QUE LES POMMES DE TERRE RÉPONDENT AUX CRITÈRES DE QUALITÉ REQUIS ?

Les préparatifs commencent bien avant la récolte. Nous analysons le sol et mesurons l'humidité ainsi que la température à l'aide de sondes. Cela nous permet de savoir précisément quand irriguer. Ces mesures aident également à détecter précocement des signes de ravageurs ou de maladies et à prendre les mesures appropriées.

QUELLES MESURES PRENEZ-VOUS POUR PRÉSERVER LA FERTILITÉ DU SOL À LONG TERME ?

Nous veillons à la rotation des cultures et à maintenir l'équilibre de la microbiologie du sol. Sur la même parcelle, une culture de pommes de terre ne revient que tous les cinq ans.

QUELLES MÉTHODES CULTURALES SPÉCIFIQUES UTILISEZ-VOUS ?

Je travaille avec un système d'irrigation goutte-à-goutte. Cela me permet d'économiser environ 30 % d'eau et d'irriguer de manière ciblée. Cette méthode n'est pas seulement plus durable, elle me donne aussi la possibilité de stabiliser la température du sol. C'est un avantage lors des journées de forte chaleur en été, car la plante est ainsi moins soumise au stress.

QUELS SONT LES DÉFIS SAISONNIERS AUXQUELS VOUS ÊTES CONFRONTÉS ?

Le climat a changé. Il fait chaud plus tôt dans l'année et l'humidité arrive plus tôt également. Les extrêmes représentent le plus grand défi – quelques degrés de plus peuvent déjà tout changer.

QUE SIGNIFIE UNE CULTURE DURABLE DE POMMES DE TERRE POUR VOTRE EXPLOITATION ?

Nous travaillons sur de nouvelles variétés capables de mieux s'adapter aux conditions climatiques changeantes. Ce défi concerne l'ensemble de la branche. C'est pourquoi une groupe de travail a été créée au sein de l'association sectorielle swisspatat, afin de consacrer spécifiquement à cette thématique.



Figure 2 : Pommes de terre de semence stockées pour la campagne à venir.



Figure 3 : Florent Rapin (responsable des matières premières chez Frigemo) avec Olivier Bonjour dans le dépôt des pommes de terre de semence destinées à la campagne à venir.

COMMENT FAVORISEZ-VOUS LA BIODIVERSITÉ ?

Nous travaillons selon les exigences de la PER (Prestation écologique requise) ainsi que selon les standards d'Agro-Impact. Cela nous permet de protéger le sol, de respecter une rotation des cultures durable et de maintenir un bilan nutritif équilibré, afin de garantir une production végétale durable.



Knorr Stocki à base de pommes de terre issues à 100 % d'une agriculture durable

L'ENTRETIEN AVEC OLIVIER BONJOUR LE MONTRÉ : DERRIÈRE CHAQUE PAQUET DE STOCKI SE TROUVENT UN IMMENSE SAVOIR-FAIRE, BEAUCOUP DE DÉVOUEMENT ET UNE GESTION SOIGNEUSE DE NOS RES-SOURCES. GRÂCE À LEUR ENGAGEMENT, LES PRODUCTEURS SONT CONTRAINTS DE MANIÈRE ESSENTIELLE À CE QUE KNORR PUISSE CONTINUER À COMPTER, À L'AVENIR AUSSI, SUR 100 % DE POMMES DE TERRE SUISSES CULTIVÉES DE MANIÈRE DURABLE – DE SUISSE, POUR LA SUISSE.

www.unileverfoodsolutions.ch

NATURELLEMENT *bon.* NATURELLEMENT Stocki

S'il existe un produit qui a sa place dans toute cuisine, c'est bien Stocki. Non seulement parce qu'il est naturellement délicieux, mais aussi parce qu'il est fabriqué à partir de flocons de pommes de terre naturels provenant d'agriculteurs suisses, garantissant ainsi naturellement la meilleure saveur. Et bien sûr, Stocki séduit aussi par sa polyvalence : en plus de la purée de pommes de terre classique, il permet de créer très simplement toutes sortes de plats – des gnocchis au pain en passant par de croustillantes gaufres de pommes de terre.



Gaufres de pommes de terre Stocki

Pommes Williams Stocki

Gugelhupf au lard et flocons de pommes de terre Stocki

Pain de pommes de terre Stocki

Pommes de terre suisses

Schupfnudeln Stocki (gnocchis souabes)

Stocki

Gnocchis à base de flocons de pommes de terre Stocki

Espuma de pommes de terre Stocki



Vers les recettes



STOCKI ET *gibier*...

... forment toujours une belle combinaison ! Dans notre menu Stocki, nous te montrons à quel point la purée de pommes de terre Knorr est polyvalente et comment les fins flocons peuvent s'intégrer dans toutes sortes de plats de gibier, du classique au créatif.

PAIN COMPLET AUX NOIX ET POMMES DE TERRE SERVI AVEC DES TARTINADES AUX BOLETS ET AUX FINES HERBES

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE À LA SAUGE

TARTARE DE CHEVREUIL À LA MOELLE ET ÉPONGE DE CRESSON

Beignets de pommes de terre à l'entonnoir :

100 g	farine fleur
100 g	Knorr Professional Stocki purée de pommes de terre
5 g	sel
1 g	muscade
2 dl	lait
2 pcs.	œufs

Beignets de pommes de terre à l'entonnoir :

Mélanger la farine, les flocons de Stocki, le sel et la muscade. Délayer avec le lait et ajouter les œufs. Lisser la préparation et laisser lever pendant 1-2 heures à couvert. Verser dans un sac à dresser. Former des portions en spirales et laisser lever dans la matière grasse. Cuire doré des deux côtés. Sortir au moyen d'une écumoire métallique et laisser égoutter sur du papier de cuisine.

ESSENCE DE GIBIER AVEC DES BEIGNETS DE POMMES DE TERRE À L'ENTONNOIR, DES DÉS D'ENTRECÔTE DE CERF ET DES CHANTERELLES

Stocki fait tout simplement partie de l'automne. En plus de la version classique, il peut être décliné de manière créative – par exemple avec des marrons ou du chou de Bruxelles pour une interprétation automnale.

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL AUX SHIITAKÉS, ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE ÉPICÉE ET D'UNE PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX MARRONS

FILET DE CHEVREUIL, SAUCE AUX AIRELLES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX CHOUX DE BRUXELLES

EMINCÉ DE CHEVREUIL ET SAUCE CRÉMEUSE AU CIDRE DE POMME

Conclusion sucrée avec une touche personnelle

Même si Stocki est étonnamment polyvalent dans ses applications, il atteint ses limites au dessert. C'est précisément là que nous créons un contraste délibéré et reprenons le thème « **Diner Designed** » : un mini-gâteau en forme de tronc d'arbre, inspiré d'une promenade automnale en forêt, devient en fin de repas non seulement un point d'orgue gustatif, mais aussi une décoration de table personnelle. Le nom gravé dans l'écorce en fait un marque-place comestible et crée un moment unique pour chaque convive.

MERINGUES EN FORME DE CHAMPIGNONS

TOURTE AU CIDRE DE POMME

MINI-POMME D'AMOUR

CUISINE
SUISSE 
MODERNE

Vers les
recettes



UN Appell AUX SENS !

Manger est bien plus que simplement goûter. Avant même de prendre la première bouchée, nos sens ont déjà décidé de nos attentes. Cette interaction entre les sens montre clairement que le plaisir est toujours une expérience multisensorielle.

La façon dont nos sens façonnent le goût – et pourquoi un plat produit parfois un effet très différent de celui qu'on attendait – se révèle en regardant, écoutant, sentant, goûtant et ressentant de plus près.

Voir

Les couleurs génèrent des attentes claires : le rouge évoque le sucré, le jaune l'acidité, le vert la fraîcheur. Les formes influencent également notre perception des arômes. La présentation joue aussi un rôle décisif : plus un plat est esthétique, plus nous le percevons comme raffiné et savoureux. C'est particulièrement saisissant lorsqu'on travaille avec des effets comme la glace carbonique, dont la fumée montante crée un moment visuel surprenant.

APÉRO *mystique*
À LA COURGE

Sentir

Une grande partie des arômes provient de la perception olfactive rétronasale, c'est-à-dire des molécules odorantes qui atteignent le nez pendant la dégustation. Sans ce canal olfactif, de nombreux aliments semblent pratiquement insipides. L'odorat fournit également des informations importantes sur la fraîcheur, la maturité ou la qualité d'un plat et renforce les liens émotionnels avec la nourriture, qui peuvent intensifier ou atténuer le plaisir.

CATALOGNA GRILLÉE *parfumée*,
ACCOMPAGNÉE DE LARDO
ET DE GRISSINI NOIRS

Entendre

Les sons craquants, comme le brisement d'une décoration croustillante, rendent les aliments plus captivants, plus savoureux et plus raffinés. Notre cerveau associe automatiquement les sons de craquant forts et clairs à la qualité. Le son peut même amplifier les arômes : les sons aigus favorisent la perception de la douceur, les sons graves accentuent l'amertume. Nos oreilles nous aident à évaluer si quelque chose est tendre, sec, croustillant ou mou.

RIS DE VEAU GLACÉS, SAUCE AUX
CHAMPIGNONS À LA CRÈME ET
*croquant nori de pommes
de terre*

Goûter

Sur la langue se rencontrent cinq saveurs fondamentales : sucré, acide, salé, amer et umami. Elles constituent le cœur de notre perception du plaisir. L'interaction de la texture, de la température et des molécules aromatiques détermine comment nous vivons un plat. Les notes fumées, la fraîcheur piquante ou les fibres tendres de la viande déclenchent immédiatement des attentes gustatives claires. Les plus infimes changements de température ou de texture peuvent modifier l'impression gustative globale.

MÉDAILLONS DE CERF,
SAUCE AU POIVRE ET
BAIES DE GENIÈVRE,
MANIOC au *charbon*
actif ET POIREAU

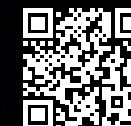
Toucher

Crémeux, poudreux, mou, ferme – notre sens du toucher perçoit immédiatement en bouche la texture d'un aliment. Mais ce n'est pas seulement l'interaction des différentes textures qui façonne l'expérience gustative : la participation active des convives joue également un rôle. Lorsqu'un dessert comme un tiramisu est assemblé à table, il se crée une proximité, une interaction et un moment de plaisir vécu en pleine conscience.

Kit de TIRAMISU AU CAFÉ



Vers les
recettes



Plus que des recettes :

**CUISINE
SUISSE 
MODERNE**

Tu cherches des cadeaux pour ton équipe ?

Nos ateliers ont quelque chose pour tous ! Par exemple notre atelier **PURÉE ALIMENTAIRE** !

INTÉRESSÉ(E) ?

VISITE NOTRE
SITE WEB !



Vaisselle :
Keramikatelier MAELIA
www.maelia-keramik.ch

MAELIA

Photographie
Food Visuals AG
www.foodvisuals.ch



Reste informé(e) – suis-nous :



@ufschefs.ch



@Culinary Fachberatung CH



@chefmanship



**Unilever
Food
Solutions**