

CUISINE SUISSE MODERNE

TOP THÈMES

-  Culinary Roots – Des fêtes chargées d'histoire
-  La Saint-Sylvestre – la nuit des vins mousseux
-  Hangover ?
On a la solution



Chères cuisinières et chers cuisiniers,

quand le parfum de Noël – cannelle, anis étoilé et biscuits tout juste sortis du four – embaume la maison, il réveille en moi un sentiment de chez-moi et me replonge dans mon enfance. Pour moi, Noël a toujours été une période riche en rituels, en souvenirs et en arômes familiers. Et plus j'écoute les récits de mes parents, plus une chose m'apparaît clairement : bien des choses changent, mais les traditions et les saveurs relient les générations.

C'est précisément ce lien entre passé et présent que nous explorons dans ce numéro, à travers la tendance Future Menus « Culinary Roots ». Elle met l'accent sur l'origine des recettes, des ingrédients et des techniques de préparation, et montre comment les traditions peuvent être réinterprétées aujourd'hui.

Tout comme Noël, la Saint-Sylvestre est une fête profondément ancrée dans la tradition – en Suisse comme partout dans le monde. Le passage à la nouvelle année se célèbre dans la joie, l'éclat et une ambiance festive, tandis que caviar, vin mousseux et huîtres apportent une touche d'élégance et transforment la soirée en un moment de plaisir particulier. Mais après une longue nuit de fête, le hangover n'est jamais bien loin – alors, le matin du Nouvel An a le droit d'être épicé, généreux et simplement bon.

Nous te souhaitons un Noël plein de gourmandise, un passage en beauté vers la nouvelle année et un début d'année inspirant.

Andreas Williner

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

Sommaire



4

FUTURE MENUS TREND CULINARY ROOTS

Back to the roots –
retour à nos racines



6

NOËL AVEC ... KNORR, HELLMANN'S, CHIRAT

Des classiques festifs, des traditions culinaires et un regard passionnant sur l'histoire de trois marques qui, depuis des générations, accompagnent les plus beaux moments de plaisir.



12

SAINT-SYLVESTRE LUXE, JOIE DE VIVRE ET UN DÉPART PÉTILLANT DANS LA NOUVELLE ANNÉE

On dit au revoir à l'année écoulée, place au plaisir et aux moments d'exception. Vin mousseux, caviar et huîtres apportent une touche festive et font de chaque menu de la Saint-Sylvestre un moment fort.

Culinary ROOTS



Plaisir et émotions sont étroitement liés. Cela se vérifie particulièrement pendant les fêtes. Rarement attendons-nous avec autant d'impatience les classiques que nous connaissons et aimons depuis l'enfance. Des odeurs et des saveurs familières réveillent des souvenirs de moments particuliers, presque magiques, liés à la vie de famille et à ce sentiment de familiarité.

C'est précisément à cette période que l'on ressent à quel point manger va bien au-delà d'un simple bon plat : ce sont les rituels qui l'accompagnent, les recettes transmises de génération en génération, des façons de faire bien particulières et des traditions partagées.

C'est justement pour cela que nous avons choisi, à Noël, de nous pencher sur **la tendance FUTURE MENUS « Culinary Roots »** et de porter un regard sur nos propres racines culinaires : l'origine de nos plats, les ingrédients typiquement suisses et le savoir-faire qui façonne notre culture culinaire jusqu'à aujourd'hui.

Qu'est-ce que cela signifie pour la Suisse ?

+ Slow Food

En opposition au fast-food, le slow food prône une consommation consciente, des produits régionaux et une production durable. Cette philosophie se manifeste tout particulièrement pendant les fêtes : nous prenons plus de temps pour la préparation, choisissons des ingrédients de qualité et célébrons le repas partagé avec plus de conscience.

+ La tradition suisse de la pâtisserie de fêtes

Brunli bâlois, Biberli appenzellois ou pain d'épices lucernois – les recettes de nos biscuits de Noël préférés existent depuis au moins 300 ans. Aujourd'hui encore, ils sont préparés à de nombreux endroits selon des recettes traditionnelles. Cela montre à quel point nos racines culinaires comptent, surtout en hiver.

+ Spécialités suisses protégées

Qu'il s'agisse de viande des Grisons sur la planchette apéritive, de raclette valaisanne au souper de Noël ou de gruyère dans la fondue – tous ces classiques font partie des fêtes en Suisse. Les labels AOP et IGP protègent leur origine et leur mode de production traditionnel, et témoignent de l'importance de cet héritage culinaire.

Découvrez dès maintenant
les tendances culinaires
de demain !



NOËL AVEC Knorr® PROFESSIONAL

Depuis 1907, Knorr accompagne la cuisine suisse, et donc aussi les fêtes. C'est dans une ancienne fabrique de chaussures, à Thayngen, que s'est installé le nouveau site, où furent d'abord produits des soupes et des sauces pour le marché suisse. Aujourd'hui, du potage de fête au filet de bœuf, les plats de Noël classiques sont inimaginables sans les produits Knorr.

De manière générale, le repas de fête a évolué au fil des années. Avec la prospérité croissante, Noël est devenu, au XIXe siècle, une fête familiale telle que nous la connaissons aujourd'hui. Le sapin de Noël a fait son entrée dans les foyers, les cadeaux sont devenus partie intégrante de la fête et les moments passés en famille ont pris une place centrale. Avec cette célébration collective, le repas de Noël et la gastronomie ont eux aussi gagné en importance.

FILET DE PERCHE |
CONCOMBRE |
POMME | ANETH

HARICOTS DE SOISSONS |
CHORIZO | THYM

POULET | ORANGE |
LINGUINE | ENDIVIE

MACARONS |
FRAMBOISE |
DOUBLE CRÈME |
MERINGUES

**Fondue chinoise ou
 fondue bourguignonne ?**

Difficile de trancher, chacun a ses préférences. Mais au plus tard lorsque tout le monde est à table, que la pièce embaume le bon bouillon et que chaque fourchette à fondue a trouvé sa place dans le caquelon, une question essentielle se pose : quelle sauce servir avec ? Car dans la fondue, la viande n'est presque qu'un prétexte. Le plus grand plaisir se cache dans les petits bols posés sur la table, surtout lorsqu'ils sont remplis des sauces froides Hellmann's.

La réputation de qualité supérieure de Hellmann's remonte déjà à 1913, à New York. Richard Hellmann et son épouse Margaret ont développé ensemble leur propre recette de mayonnaise. À l'époque, ils distinguaient leur meilleure variante, celle de la plus haute qualité, par un ruban bleu – devenu aujourd'hui la signature bien connue de la marque Hellmann's.



Nos
 déclinaisons de
 sauces froides





CHIRAT
CORNICHONS
MI-FINS



CHIRAT
OIGNONS
ARGENTÉS

PAIN À FONDUE
À L'AIL



Cheesy X-MAS

PAS DE NOËL SANS
FONDUE NI RACLETTE,
PAS DE FONDUE NI RACLETTE
SANS CHIRAT



RADIS
MARINÉS

Retour sur les racines culinaires de nos incontournables de Noël :

Raclette

La raclette trouve son origine en Valais. Les bergers faisaient fondre le fromage au feu et le raclaient sur du pain ou des pommes de terre. Le nom vient du verbe français « racler ». Avec l'apparition des appareils à raclette électriques, ce plat s'est répandu dans toute la Suisse au XXe siècle.

Fondue

Dès 1699, un livre de cuisine zurichois mentionne déjà une recette proche de la fondue au fromage actuelle : sous le titre « faire cuire du fromage avec du vin », le fromage était fondu au vin et dégusté avec du pain. À partir des années 1930, l'Union suisse du fromage a activement promu la fondue afin d'encourager la consommation de fromage suisse. C'est ainsi que ce plat s'est répandu dans tout le pays, au plus tard après la Seconde Guerre mondiale.

Vers les
recettes



NOËL AVEC



Chez nous, en Suisse, le parfum entêtant du fromage fondu suffit à nous faire craquer. Pour beaucoup, fondue et raclette incarnent l'esprit de Noël : elles riment avec convivialité, longues soirées à table et moments partagés en famille ou entre amis. Et le meilleur pour les hôtes : les deux se préparent facilement, sans complications, et plaisent à presque tout le monde.

Mais aussi fin soit le fromage, il manque toujours quelque chose sans les bons accompagnements. Ce n'est qu'avec les cornichons, les oignons argentés et les concombres de Chirat que la soirée de fête est vraiment complète.



Happy New Year 2027

LUXE, JOIE DE VIVRE ET UN DÉPART PÉTILLANT DANS LA NOUVELLE ANNÉE

Lorsque nous décomptons les dernières secondes de l'année juste avant minuit, que les feux d'artifice éclatent dehors et que les verres se lèvent, commence l'un des moments les plus chargés de tradition de la soirée de la Saint-Sylvestre. Peu d'occasions incarnent autant le plaisir, le luxe et les rituels particuliers que le passage à la nouvelle année. C'est pourquoi, pour beaucoup, caviar, huîtres et menu raffiné vont de pair avec une coupe de vin mousseux pour trinquer.

En Suisse, la popularité du vin mousseux ne cesse de croître depuis des années. En 2023, la consommation annuelle par habitant s'élevait à 1,79 litre, nettement plus qu'en 2006, où elle atteignait 1,06 litre. Les classiques tels que le champagne français ou le prosecco italien se voient ainsi de plus en plus concurrencés par les vins mousseux suisses.

Mousseux SUISSE

Les vins mousseux suisses se distinguent avant tout par leur diversité. Différents cépages, façonnés par la région, le climat et le terroir, rencontrent des méthodes de production tantôt traditionnelles, tantôt modernes. Naissent ainsi des mousseux aussi variés que la Suisse elle-même.

Schaffhouse



RIMUSS & STRADA WEIN AG

- 1 Strada Mousseux Suisse Extra Dry (AOC) Pinot Noir**

- **Méthode Charmat**
- Ce mousseux provient de Hallau, le plus grand vignoble d'un seul tenant de Suisse alémanique, avec 150 hectares.

- 2 Staa Vin Mousseux Suisse Demi-Sec (AOC) Pinot Noir**

- **Méthode Charmat**
- « Staa » signifie « pierre » en dialecte de Hallau. De fait, des sols riches en calcaire façonnent le vignoble de pinot noir de Schaffhouse.

WEINGUT LINDENHOF

- 3 Winzersekt Brut (AOC) Pinot Noir | Chardonnay**

- **Méthode traditionnelle**
- 40 mois d'élevage sur lies développent des arômes de brioche et de noisette grillée.

Zurich



Bâle-Campagne



BUESS WEINBAU & WEINHANDEL AG

- 1 Buess Züri Secco Extra Dry Pinot Noir | Riesling-Sylvaner**

- **Méthode traditionnelle**
- Sur un territoire restreint, la Suisse réunit des régions viticoles, des sols et des microclimats très différents. Buess capte cette diversité à travers des seccos régionaux, dont le Züri Secco fait partie.

- 2 Buess Monopole On Ice Demi-Sec Chardonnay | Chasselas | Pinot Noir**

- **Méthode traditionnelle**
- Un mousseux qui ne révèle tout son goût que sur glace, conçu pour être dégusté avec des baies fraîches et de la menthe.



Neuchâtel

MAULER & CIE SA LE PRIEURÉ ST-PIERRE

- 1 Mauler Cuvée Cordon Or Brut Chardonnay | Chenin Blanc | Pinot Noir**

- **Méthode traditionnelle**
- Il vieillit 20 mois dans les caves d'un prieuré datant du VI^e siècle, où subsistent encore aujourd'hui des vestiges d'une crypte médiévale. Mauler est le plus grand producteur de vin mousseux de Suisse.

AOC signifie Appellation d'Origine Contrôlée. Elle garantit qu'un vin provient d'une région clairement délimitée et qu'il a été produit selon des règles définies au niveau régional, portant notamment sur les cépages, les méthodes de culture et le rendement.



Méthode traditionnelle : fermentation en bouteille



Grisons



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI ADANK

- 1 Adank Brut Pinot Noir**

- **Méthode traditionnelle**
- Son vin de base vieillit dans le Fläscher Berg à 10 °C et nonante % d'humidité. Chaque bouteille est ensuite remuée à la main pendant trois semaines, ce qui en fait un produit très exclusif, comparable aux plus grands champagnes.

VON SALIS VINOTHEK

- 2 von Salis Bündner Brüt Blanc de Noir Vin Mousseux Brut (AOC) Pinot Noir**

- **Méthode Charmat**
- Il est composé à 100 % de pinot noir grison. Son origine se reflète jusque dans son nom : le « Brut » devient « Brüt ».

WEINGUT OBRECHT AG

- 3 Obrecht Brut Nature Blanc (AOC) Chardonnay**

- **Méthode traditionnelle**
- Lors de sa première présentation, il n'avait ni nom ni étiquette – et a pourtant obtenu 18 points sur 20.

LAMPERT WEINBAU & LANDWIRTSCHAFT MYRIAM UND JOHANNES LAMPERT

- 4 Myriam & Johannes Lampert Pinot Blanc Brut Pinot Blanc**

- **Méthode traditionnelle**
- Il provient d'un domaine bio où, outre les vignes, vivent aussi 150 moutons. Les étiquettes en forme de billet reprennent la devise « Le ticket vers le plaisir ».

Vaud



WEINGUT LAVALX DER FAMILIE FONJALLAZ

- 1 Fonjallaz Blanc de Noir Brut Pinot Noir**

- **Méthode traditionnelle**
- Ce mousseux provient d'un domaine familial fondé en 1552, aujourd'hui dirigé par la 13^e génération.

MAISON HENRI BADOUX

- 2 Murailles Brut Chardonnay**

- **Méthode Charmat**
- Lors d'une promenade dans les vignes d'Aigle, un artiste a découvert un lézard vert qui deviendra plus tard l'emblème de Murailles. Dans les années 1960, il a dû disparaître de l'étiquette pour le marché américain, les douaniers l'ayant pris pour un « alligator ».



Valais



ST. JODERN KELLEREI

- 1 Mantis Brut (AOC) Cuvée aus: Muscat, Pinot Noir, Riesling-Sylvaner**

- **Méthode traditionnelle**
- Il provient de Visperterminen, où les terrasses viticoles grimpent jusqu'à 1'150 mètres d'altitude, comptant parmi les plus hautes d'Europe.

- 2 Heida Chatouille Extra Brut (AOC) Cépage heida (païen)**

- **Méthode traditionnelle**
- Le nom raconte déjà une histoire à lui seul : « Heida » signifie « très vieux » et le terme était déjà mentionné dans le Haut-Valais en 1586. Quant à « Chatouille », il évoque à merveille le pétilllement en bouche.

Tessin

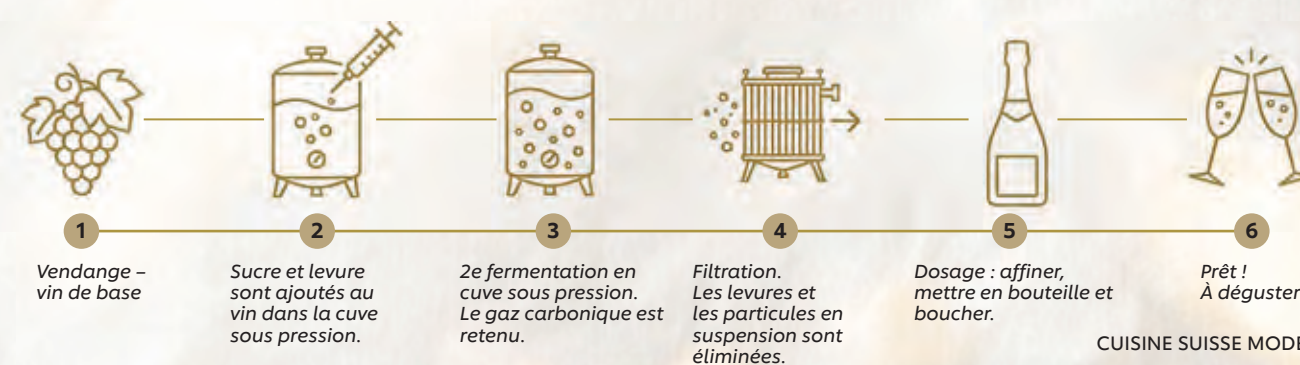


DELEA ANGELO SA

- 1 Delea Charme Spumante Brut Chardonnay | Pinot Noir | Merlot**

- **Méthode Charmat**
- En 1995, Angelo Delea a transformé du merlot tessinois en un mousseux blanc. À l'époque, c'était révolutionnaire.

Méthode Charmat : fermentation en cuve close



The Original.

SWISS MOUNTAIN CAVIAR.

OONA
CAVIAR



Avec les maîtres caviaristes Martin Kai-Uwe Schumacher (en photo) et Jan Perat, nous avons suivi le parcours du caviar – de l'élevage des esturgeons jusqu'à l'affinage final du caviar.

En Suisse, les fêtes ont bien le droit d'être un peu plus luxueuses. À Noël surtout, les perles brillantes ne trouvent pas seulement leur place sur le sapin, mais aussi dans l'assiette : le caviar.

En Suisse, la piste de ce mets délicat mène à l'Oberland bernois. À Frutigen, dans l'eau de source de montagne provenant de la région du Lötschberg, grandissent les esturgeons dont les œufs seront plus tard affinés en caviar. Il est produit par **OONA CAVIAR**, l'unique producteur de caviar de Suisse.

Avec les **maîtres caviaristes Martin Kai-Uwe Schumacher et Jan Perat**, nous avons suivi le parcours qui va de l'élevage des esturgeons jusqu'à l'affinage final du caviar.

Le cycle de l'eau

La journée commence dehors, dans les bassins à esturgeons de l'installation. Environ 50'000 poissons y évoluent dans une eau de montagne provenant de la région du Lötschberg. Cette eau a joué un rôle déterminant dans l'histoire d'Oona Caviar : lors du percement du tunnel de base du Lötschberg, on est tombé sur d'importantes quantités d'eau de source chaude dans la montagne. Depuis, elle jaillit à une température constante d'environ 19 degrés. Déversée directement dans la Kander, elle en aurait trop réchauffé la température. Pour les esturgeons en revanche, elle est quasiment idéale – devenant ainsi le fondement d'un élevage aux conditions stables. Les bassins accueillent principalement des esturgeons sibériens, *Acipenser baerii*. Oona Caviar élève aussi des esturgeons russes, *Acipenser gueldenstaedtii*, une espèce intégrée à la sélection depuis 2019. Martin les surnomme « Güldi » et décrit leur

caviar comme chatoyant et légèrement plus nuancé en goût. Le « Bären », lui, offre les perles classiques, sombres à noires, au goût plus doux. Les esturgeons sont régulièrement triés selon leur âge, leur taille et leur poids. Plusieurs fois par jour, ils reçoivent une alimentation équilibrée composée de farine de poisson, d'éléments végétaux et de nutriments. La qualité de l'eau est tout aussi essentielle : les valeurs sont contrôlées quotidiennement et l'eau doit être renouvelée en permanence. Un peu plus loin, dans l'aquarium, on peut observer de très près 27 espèces d'esturgeons et d'autres poissons. Certaines espèces sont aujourd'hui fortement menacées à l'état sauvage par la surpêche, la perte d'habitat et le commerce illégal du caviar. C'est pourquoi le caviar est soumis à la convention internationale sur la protection des espèces, la CITES. Chaque boîte doit pouvoir être tracée, depuis l'origine des poissons jusqu'à l'année de récolte. Ces informations figurent dans un marquage standardisé sur l'emballage, indiquant notamment l'espèce d'esturgeon, l'origine, le pays de production et l'établissement de transformation.

Quand le bon moment ne se trouve pas dans un calendrier

Dès leur arrivée à Frutigen, les jeunes esturgeons mâles et femelles grandissent d'abord ensemble. Ce n'est qu'après environ trois ans que leur sexe peut être déterminé par échographie. Ils sont ensuite séparés, avant même d'atteindre leur maturité sexuelle. Il faut encore plusieurs années avant qu'une femelle esturgeon ne porte des œufs destinés à la production de caviar. Chez l'esturgeon sibérien, cela prend généralement entre six et huit

ans, souvent plus longtemps chez l'esturgeon russe. Mais l'âge seul ne suffit pas. Dès l'âge de maturité possible, les femelles sont examinées régulièrement par échographie. Sur l'écran, les maîtres caviaristes repèrent à quel point les ovaires sont remplis et si les œufs se sont développés de manière homogène. Si un animal semble prometteur, un examen plus approfondi suit : un prélèvement est effectué à l'aide d'une sonde fine ou d'une petite incision. Les œufs sont ensuite évalués directement. Leur taille, leur couleur, leur fermeté et leur odeur sont déterminantes – tout comme leur capacité à se détacher proprement les uns des autres et à conserver leur forme lors de la transformation. Si les œufs sont trop jeunes, ils adhèrent encore trop fermement au tissu.



Environ 50'000 poissons évoluent dans les bassins à esturgeons de l'installation. L'eau de source chaude provenant du tunnel de base du Lötschberg crée des conditions idéales et stables pour l'élevage.



Dans l'aquarium, 27 espèces d'esturgeons et d'autres poissons peuvent être observées de très près – dont certaines sont fortement menacées à l'état sauvage.



Le marquage CITES apposé sur chaque boîte de caviar permet de tracer l'espèce d'esturgeon, l'origine, le pays de production et l'établissement de transformation.



Avant sa transformation, l'esturgeon est étourdi puis mis à mort dans les règles de l'art.



Une incision précise permet d'ouvrir la paroi abdominale de l'esturgeon et de prélever les précieux œufs qui seront ensuite affinés en caviar.



Les œufs sont délicatement prélevés puis acheminés vers la salle suivante via un sas.



Les perles d'œufs sont rincées à plusieurs reprises à l'eau claire, et les derniers fragments de tissu sont retirés à la pince.



Lors du contrôle qualité, les maîtres caviaristes évaluent le caviar selon sa couleur, son odeur, son grain, sa texture et son goût.

S'ils sont trop développés, ils deviennent mous et fragiles. Le moment idéal se situe entre les deux – et ne se laisse pas simplement cocher sur un calendrier. Chez Oona Caviar, le caviar n'est pas produit en stock, mais fabriqué en fonction de la demande, en règle générale toutes les deux semaines environ. Durant la haute saison, d'octobre à décembre, près de la moitié de la production annuelle est réalisée ; les œufs sont alors prélevés jusqu'à trois fois par semaine.

Neuf étapes jusqu'au caviar

Nous poursuivons notre visite de la manufacture, où Martin et Jan nous guident à travers les différentes étapes de la récolte des œufs. Des règles d'hygiène strictes s'appliquent ici. L'accès à la salle est réservé aux personnes portant une tenue spécifique et s'étant soigneusement désinfecté les mains. Sur la table repose déjà un esturgeon, préalablement étourdi puis abattu selon des procédures strictes. Placé ventre vers le haut, il est d'abord débarrassé de sa couche de mucus, puis soigneusement désinfecté. Jan pratique ensuite une incision précise dans la paroi abdominale. Les précieux œufs apparaissent alors et sont délicatement prélevés avant d'être acheminés vers la salle suivante au moyen d'un sas.

« Avant d'obtenir le caviar prêt à la consommation, nous passons par au moins neuf étapes, sans compter l'emballage et le transport », explique Martin. Les œufs sont d'abord passés au tamis afin de séparer les tissus des grains. Cette opération exige beaucoup de doigté : suffisamment de pression pour libérer les grains, mais assez de délicatesse pour ne pas les endommager. Les grains sont ensuite rincés à plusieurs reprises à l'eau claire, tandis que les derniers fragments de tissu sont retirés à la pince. Vient alors le contrôle qualité. Les maîtres caviaristes évaluent la couleur, le parfum, la taille du grain, la texture

et le goût. Martin et Jan dégustent les œufs fraîchement récoltés, échangent brièvement leurs impressions et parviennent rapidement à la même conclusion : la qualité est au rendez-vous. Les œufs sont ensuite pesés et salés en conséquence. On utilise seulement une petite quantité de sel, juste ce qu'il faut pour le goût et la conservation. Cette étape transforme pourtant nettement les perles. Avant le salage, les œufs ont un goût doux et discret, avec une légère note de noisette. Ce n'est qu'après que se révèle l'arôme typique du caviar : salé, légèrement noisette, un peu minéral et nettement plus riche qu'auparavant.

Après le salage, les perles sont mélangées avec précaution, conditionnées en petites boîtes, pesées avec exactitude et fermées hermétiquement. Chaque boîte reçoit ensuite un marquage garantissant la traçabilité de l'origine, de l'espèce d'esturgeon et de l'année de production. Non ouvert et conservé au frais en continu, le caviar se conserve plusieurs semaines. Une fois ouvert, il doit être consommé rapidement, car l'air, la chaleur et le temps altèrent vite son goût et sa texture.

Le processus ne s'arrête pas là pour autant. L'esturgeon lui-même trouve d'autres usages : sa chair est notamment vendue en filet ou en spécialité fumée, et sa peau peut être transformée en cuir. Ainsi, ce ne sont pas seulement les boîtes aux perles brillantes qui subsistent, mais aussi la certitude que l'animal a été utilisé avec le moins de gaspillage possible.



L'esturgeon est valorisé dans son intégralité : sa chair aussi est commercialisée, en filet ou en spécialité fumée.

Le marquage CITES de la boîte de caviar :

Espèce d'esturgeon :	Origine :	Établissement de transformation/conditionnement
BAE = Sibérien GUE = Russe/Osciètre TRA = Blanc	CH = Suisse CN = Chine IT = Italie	
BAE C CH 2025 CH-0001 1234		
Quelle C = Élevage W = Pêche sauvage/ prélèvement sauvage	Année de récolte	Numéro de lot

OONA N°102 VIRGIN



Esturgeon sibérien
(*Acipenser baerii*)



très fin, doux,
frais, épuré



léger, perlé,
brillant

OONA OSIETRA CARAT



Esturgeon russe/
Osciètre (*Acipenser
gueldenstaedtii*)



intensément noisette,
très frais, légèrement
terreux



grain fin et sec

OONA N°103 CLASSIC



Esturgeon sibérien
(*Acipenser baerii*)



noisette, typé



couleur homogène,
grain rond



LET'S MAKE Tonburi CAVIAR



Couper finement 2 feuilles de nori et les faire tremper avec de l'eau, du Knorr Professional Bouillon de légumes nature et de la sauce soja. Mixer ensuite finement le tout. Incorporer le tonburi et l'huile, puis laisser mariner 1 heure. Avant de servir, égoutter dans une passoire.



Caviar et tonburi, comparaison directe

À première vue, caviar et tonburi se ressemblent étonnamment. Pourtant, en matière de goût, de caractère et d'utilisation, ils ne pourraient guère être plus différents. C'est justement ce contraste qui rend la comparaison passionnante : les deux produits se distinguent par leur origine et leur profil aromatique, et incarnent des approches culinaires bien différentes. Tandis que le caviar s'appuie sur une longue tradition, le tonburi, en tant qu'alternative végétale, ouvre de nouvelles possibilités.

Vrai Caviar

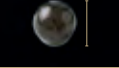


vs.



Alternative au caviar à base de graines végétales

Tonburi

 Œufs d'esturgeon	ORIGINE	Graines cuites et décortiquées de <i>Bassia scoparia</i> (kochia). Aussi appelé « caviar des champs ».	
 Variations naturelles de taille et de teinte, éclat perlé	ASPECT	Petits grains réguliers, éclat mat à léger	
 Env. 2-4 mm selon l'espèce d'esturgeon	TAILLE	Plutôt petit, env. 1-2 mm	
 Gris, anthracite, olive, brun doré, noir	COULEUR	Vert olive à vert brunâtre	
 Léger éclatement en bouche, crémeux, fond sur le palais	TEXTURE	Délicat, croquant, granuleux, moins crémeux	
 Iodé, beurré, noisette, longue persistance	GOÛT	Doux, végétal, légèrement noisette, plutôt neutre	

CAVIAR VÉGANE DE TROIS FAÇONS DIFFÉRENTES



Menu de la Saint-Sylvestre

APÉRO

TARTARE DE VEAU AVEC MAYONNAISE À LA TRUFFE ET BRIOCHE

Tartare de veau :

600g tartare de veau
1 pc. citron
3 cl huile d'olive
sel et poivre

Mayonnaise à la truffe :

200 g **Hellmann's
REAL Mayonnaise**
1 cl huile de truffe
20 g truffe
sel et poivre

Présentation :

500 g brioche
80 g beurre
20 g truffe
20 g pousses de sakura

CRACKERS DE RIZ AUX CREVETTES ET AU CAVIAR

Cracker :

10 pcs. papier de riz
1 dl blanc d'œuf
20 pcs. queues de grosses
crevettes
sel et poivre

Mayonnaise :

300 g **Hellmann's
REAL Mayonnaise**
2 g poivre

Présentation :

60 g Oona Caviar
20 g cerfeuil



ENTRÉE FROIDE

Menu de la Saint-Sylvestre

HUÎTRES AVEC VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET GRAINES DE GRENADE

Huîtres :

20 pcs. huîtres Fines de Claires
1 dl **Hellmann's
Vinaigrette Agrume**
1 dl **Knorr Professional
Bouillon de légumes
nature**, préparé
sel et poivre
120 g graines de grenade
20 g cresson

Huîtres :

Ouvrir les huîtres, les nettoyer
au pinceau et les détacher.
Mélanger la vinaigrette et le
bouillon de légumes, puis
rectifier l'assaisonnement.
Garnir les huîtres de ce mélange.
Décorer de graines de grenade
et de cresson, puis servir.



SOUPE À L'OIGNON
AU VIN MOUSSEUX
AVEC BLÉ VERT,
PERLES DE TAPIOCA
ET RICOTTA



GRANDINE AUX
PALOURDES, CAVIAR,
ŒUFS DE LOMPE
ET DE SAUMON



CHOU CHINOIS BRAISÉ,
SAUCE AU POIVRE
ET BOTTARGA DE CAVIAR

Chou chinois :
1,8 kg chou chinois
4 cl **Oliogastro Crème à rôtir**
50 g oignons
50 g carottes
50 g carottes du palatinat
50 g céleri-rave
sel et poivre
5 dl **Knorr Professional**
Bouillon de boeuf hôtel,
préparé

Chou chinois :
Ficeler le chou chinois pour
former des tranches de 5 cm
d'épaisseur, puis les découper
en rondelles. Chauffer la
matière grasse dans une
sauteuse. Y faire suer les
oignons, ajouter les dés de
légumes et faire suer égale-
ment. Assaisonner de sel et de
poivre. Disposer les tranches
de chou chinois côte à côte et
dégeler au bouillon. Porter
à ébullition, couvrir de papier
cuisson puis d'un couvercle.
Braisier au four à 160 °C jusqu'à
tendreté.



Menu de la Saint-Sylvestre

ENTRÉES CHAUDES

FILET DE BŒUF,
CRUMBLE DE FRAMBOISE,
RÉDUCTION DE FRAMBOISE
ET BETTERAVES
CARAMÉLISÉES



Filet de bœuf :
1,2 kg filet de bœuf
15 g baies de genièvre
20 g grains de poivre
30 g **Knorr Professional**
Condimix pour viande
classic
4 cl **Oliogastro Crème à rôtir**

Filet de bœuf :
Mettre le filet de bœuf sous vide
avec le genièvre et les grains de
poivre. Cuire à 55 °C pendant 2
heures. Sortir, retirer le genièvre et
les grains de poivre. Assaisonner
avec le mélange d'épices, puis saisir
sur toutes les faces dans la matière
grasse chaude et laisser reposer.

VARIATION
POIRES-
CHOCOLAT



DESSERT

Menu de la Saint-Sylvestre

PLAT PRINCIPAL

Vers les
recettes
complètes



Happy Hangover

IL N'EXISTE SANS DOUTE PAS DE
NUIT FÊTÉE AUSSI FORT DANS LE
MONDE QUE LA SAINT-SYLVESTRE.

Quand, le lendemain matin, les verres sont vides, que la table porte encore les traces bien visibles de la soirée de la Saint-Sylvestre et que l'énergie revient peu à peu, commence une tout autre partie du passage à la nouvelle année : la faim qui suit.

Après une longue nuit de fête, le corps réclame des liquides, du sel et un regain d'énergie. C'est précisément là qu'il nous faut des plats savoureux, relevés et, pourquoi pas, un peu gras.

Hangover CHIPS

Inspirés d'une tendance culinaire américaine, nous avons créé un mélange d'épices Aromat propre à chaque variante de nos chips « gueule de bois ». S'y ajoutent des ingrédients relevés, des sauces rafraîchissantes et des toppings assortis, qui garantissent ensemble un vrai réconfort culinaire. Et comme de bons chips n'ont pas besoin de hangover pour être appréciés, ils fonctionnent tout aussi bien à l'apéro.

Pour un
piquant brutal
(Piment & habanero)

BURN BABY BURN

« Brûler deux fois, c'est le minimum, trois fois, c'est un art. Ce mélange, c'est comme une gifle de ton ex – douloureux, mais au fond, tu en avais besoin. »

Pour un excès d'ail
(Ail extrême)

STINKY KISS

« Si tu manges ça, demain dans le bus, tu auras deux places rien que pour toi. Un vrai doigt d'honneur olfactif à tous ceux qui parlent d'une simple « pointe d'ail ». »

Pour la touche acidulée
(Citron & poivre)

SOUR, NOT SORRY

« Acide, espiègle et juste assez pétillante pour dérouter brièvement tes papilles. Charmante et délicieusement insolente, elle te fait d'abord grimacer avant de se graver durablement dans ta mémoire. »

Pour un mélange sucré-piquant
(Miel / sucre & piment)

HONEY, I'M HOT

« Tout commence comme un compliment et se termine comme une menace. Entre la douceur du miel et l'ardeur du piment, il ne s'écoule ici que quelques secondes. »

Pour toute la
force des herbes
(Herbes & épices)

HERB HAPPENS

Probablement la façon la plus agréable de faire le plein de verdure. Légal, simple et doté d'un potentiel addictif étonnamment élevé.

Pour la note fumée
(Fumée & lard)

LIQUID LUST & SMOKE

« Comme une escapade éclair derrière le fumoir. Brut, intense et impossible à dissimuler : on le sent à des kilomètres. Qui a besoin d'un parfum quand on peut sentir le barbecue ? »

Pour le mélange de luxe
(Safran & or)

GOLDEN HOUR

« Le safran pour le goût, l'or pour l'ego. Ce mélange ne se contente pas d'assaisonner : il entre dans la pièce avant toi. La discrétion, c'était hier. »

RECETTES Hangover

Aromat est un produit universel, pas seulement idéal pour tes chips. Crée tes propres compositions et sers tes mélanges d'épices avec des légumes, de la viande, ou directement à table comme assaisonnement raffiné.

BURN BABY BURN

« Pas pour les mauviettes. »

Mélange d'épices
Aromat-Habanero

600 g **Knorr Professional Aromat**
250 g poudre de paprika
50 g poudre de habanero
50 g flocons de chili
100 g paprika

STINKY KISS

« Embrasse-moi, si tu l'oses. »

Mélange d'épices
Aromat-Ail

500 g **Knorr Professional Aromat**
300 g granulé d'ail
100 g poudre d'ail
100 g poudre d'oignon

SOUR, NOT SORRY

« Arrogance citronnée. »

Mélange d'épices
Aromat-Oriental

650 g **Knorr Professional Aromat**
200 g sumac
120 g poivre noir
100 g acide citrique
30 g poivre du Sichuan

HONEY, I'M HOT

« Un peu de douceur, puis la sanction. »

Mélange d'épices
Aromat-Chili doux

550 g **Knorr Professional Aromat**
30 g sucre de fleur de coco
10 g flocons de chili
50 g cannelle

Mélange d'épices
Aromat-Fines herbes

750 g **Knorr Professional Aromat**
100 g romarin
50 g thym
50 g origan
50 g livèche

HERB HAPPENS

« Le jardinage version fainéant. »

LIQUID LUST & SMOKE

« Encore plus excitant que le sexe au barbecue. »

Mélange d'épices
Aromat-Pimentón

500 g **Knorr Professional Aromat**
300 g sel fumé
150 g pimentón de la Vera
50 g sucre de canne

GOLDEN HOUR

« Votre avidité fait mon éclat. »

Mélange d'épices
Aromat-Touche d'or

900 g **Knorr Professional Aromat**
60 g zeste de citron
20 g safran
20 g or en poudre

 **Aromat**



Plus que des recettes :

À la recherche d'inspiration pour ton équipe ?

Découvre en ligne les dernières tendances, des plats inspirants et une multitude d'informations utiles pour ton établissement de restauration !

INTÉRESSÉ(E) ?

VISITE NOTRE SITE WEB !



Stylisme culinaire :
Andreas Willner

Vaisselle :
Keramikatelier MAELIA
www.maelia-keramik.ch



Photographie
Food Visuals AG
www.foodvisuals.ch



Reste informé(e) – suis-nous :



@ufschefs.ch



@Culinary Fachberatung CH



@chefmanship



**Unilever
Food
Solutions**