TRANSGOURMET | COOK

Magazine

INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS

NOVEMBRE | 2020

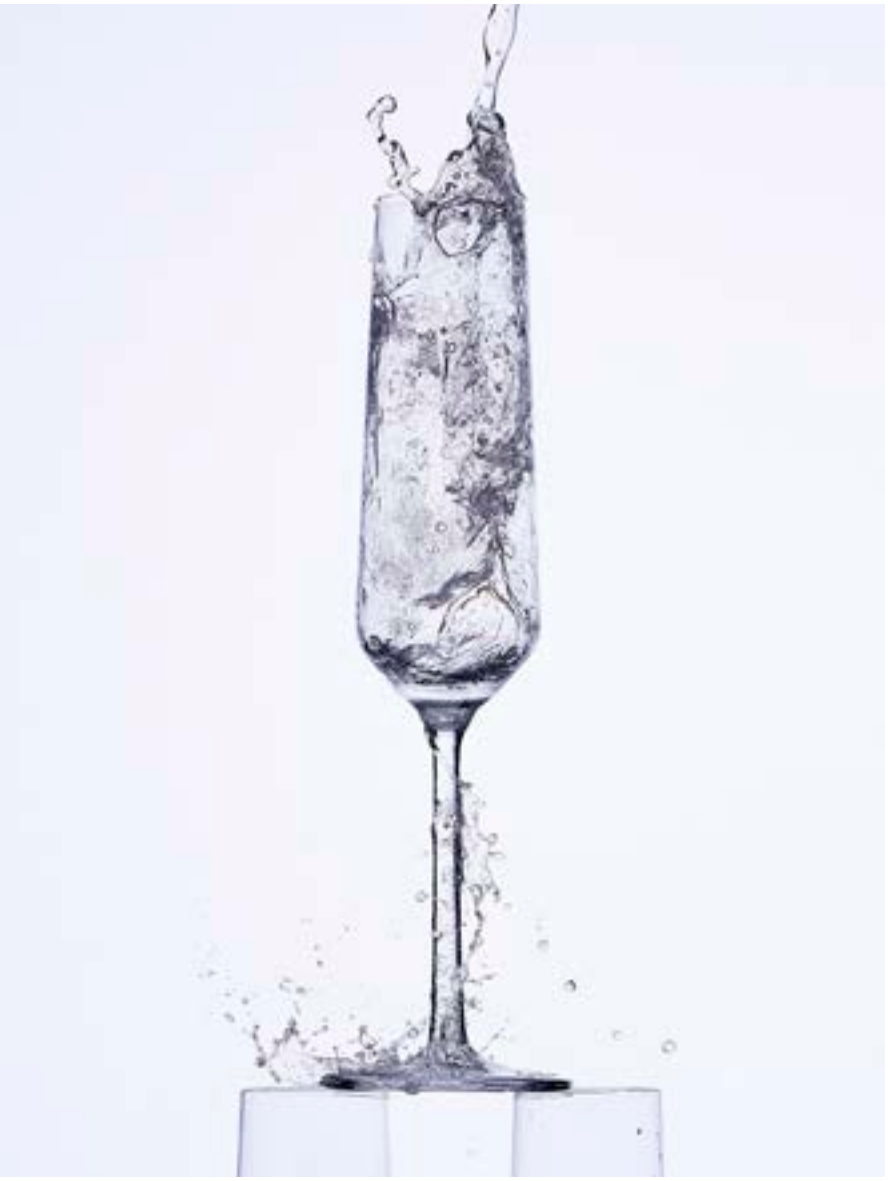
06
Le premier sommelier de poisson
Un bon flair et le nez fin

14
La «nocciola» piémontaise
Reine des noisettes

21
Spiritueux
L'atout Suisse

Sommaire

20 **Du champagne**
Pour les fêtes

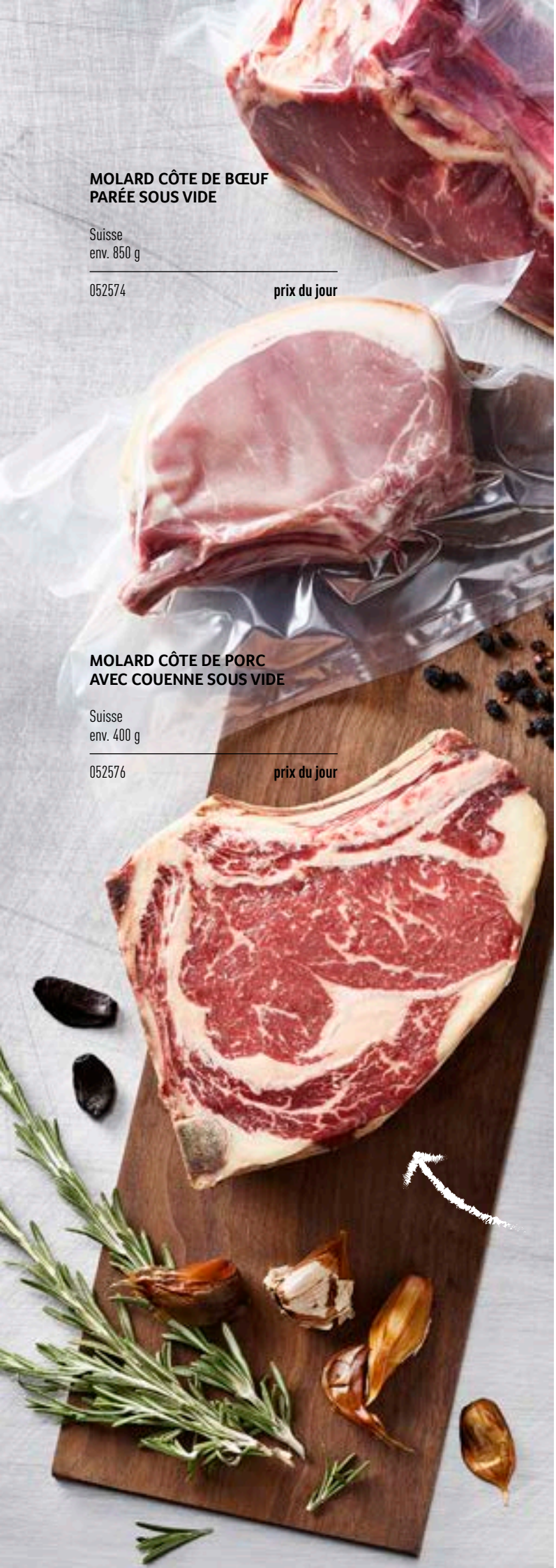


14 **La «nocciola» piémontaise**
Reine des noisettes

22 **Les spiritueux, une passion ardente**
Le conseil du maître

SAVEURS PRODIGIEUSES QUI FLATTENT ET SUBJUGUENT LE PALAIS. DÉLICES DE CHOIX DU MONDE ENTIER.

03 | BOUCHERIE
06 | POISSON & FRUITS DE MER
08 | PORTRAIT
10 | FRUITS ET LÉGUMES
12 | PRODUITS LAITIERS
14 | FOOD
18 | VINS
21 | SPIRITUEUX



MOLARD CÔTE DE BŒUF PARÉE SOUS VIDE

Suisse
env. 850 g

052574 **prix du jour**

MOLARD CÔTE DE PORC AVEC COUENNE SOUS VIDE

Suisse
env. 400 g

052576 **prix du jour**

«Grande Boucherie du Molard»

LE PLAISIR D'UNE VIANDE SAVOUREUSE EMBALLÉE SOUS VIDE

À la Grande Boucherie du Molard, bien-être animal et travail artisanal se disputent la vedette. C'est aussi pourquoi la boucherie genevoise est l'interlocuteur de Transgourmet quand il s'agit du plaisir d'une viande savoureuse. Désormais, le plaisir se prolonge plus longtemps, puisque certains produits Molard sélectionnés sont maintenant aussi emballés individuellement sous vide. Pour ce faire, on ne transige pas sur la qualité: nous travaillons exclusivement avec des fournisseurs de longue date dont nous savons qu'ils élèvent les animaux dans des conditions optimales. De plus, la viande est traditionnellement rassise sur l'os pendant plusieurs semaines, obtenant par là-même son arôme incomparable. Les spécialités de viande ne sont emballées sous vide qu'une fois atteint leur degré de maturité optimal, ce qui les protège de toute coloration ou nuisance extérieure tout en améliorant la sécurité alimentaire, l'hygiène de même que la conservation en chambre froide. La même qualité, la même flexibilité, le même plaisir – le tout simplement prolongé.

MOLARD CÔTE DE BŒUF COUPÉ BRUTE, SOUS VIDE

Suisse
env. 1 kg

052575 **prix du jour**

Wagyu Beef
le meilleur de partout

DU JAPON AU CHILI

Wagyu est un terme générique qui signifie «bœuf japonais» et comprend quatre variétés d'élevage qui rivalisent de qualité: comparés à beaucoup d'autres espèces de bœuf, les Wagyu sont légèrement plus grands et puissants, leur viande fond dans la bouche, elle est pauvre en cholestérol, nourrissante et particulièrement goûteuse. Cette saveur est en partie due à son caractère hautement persillé; la chair est uniformément parcourue de gras. Le saint des saints du Wagyu est le bœuf de Kobe, une appellation très jalousement protégée. Ce qui n'a pas empêché les autres types de bœuf Wagyu d'avoir longtemps, à de très rares exceptions près, été l'apanage des éleveurs japonais. Entre-temps, certains éleveurs, chiliens par exemple, bénéficient aussi des excellents gènes Wagyu. Ils étaient même les premiers de toute l'Amérique du Sud.

WAGYU BEEF FILET 8+

Chili
env. 2,5 kg

055470 **prix du jour**

WAGYU BEEF ENTRECÔTE 8+

Chili
env. 1,5 kg

055471 **prix du jour**

DU CHILI JUSQU'EN SUISSE

Le Chili a su combiner habilement les avantages du bœuf Wagyu aux ressources locales. En effet, ce pays étiré au long des côtes est fort d'une longue tradition d'élevage bovin. Les Chiliens ont simplement croisé les espèces de bœufs Wagyu et Angus, tirant le meilleur de chacune d'elles. Sans parler du fait que le climat diversifié du pays présente les conditions parfaites pour les animaux: le sud offre de fantastiques terres de pacage, tandis que le nord ne pourrait mieux se prêter à la culture du maïs, de l'avoine et du blé. Ainsi, les bêtes, lorsqu'elles ont atteint l'âge de 12 mois et accèdent aux mangeoires, profitent d'un fourrage naturel de production locale. Les animaux grandissent dans un milieu aux standards européens, sans hormones ni additifs, entourés de volcans, de lacs et des cours d'eau du sud du Chili. Un élevage respectueux de l'animal que nous ne pouvons que soutenir. Nous sommes donc fiers d'avoir obtenu de faire venir pour vous en Suisse cette viande Wagyu chilienne de qualité supérieure.

BEEF RIB EYE CAP STEAK

Suisse
env. 1 kg

055173 **prix du jour**

Special cuts

LES PIÈCES DE VIANDE OUBLIÉES FONT LEUR COME-BACK

Durabilité, envie de découverte, respect de l'animal – cela fait un moment que les hôtes attendent aussi autre chose que du filet dans l'assiette; ils sont enclins à découvrir la nouveauté tout en valorisant la totalité de l'animal. En offrant des morceaux de viandes qui ne sont pas sur toutes les lèvres, on peut ainsi suivre la tendance tout en faisant la différence, car les possibilités sont énormes. On appelle «special cuts» ces morceaux de viande de bœuf, d'agneau ou de porc tombés dans l'oubli et qui viennent adorner n'importe quelle carte pour peu qu'elles soient habilement découpées par des professionnels. Grâce à nos special cuts, faites souffler un vent de changement sur votre carte de menu festif avec des coupes de viandes aux arômes, à la texture et aux méthodes de préparations inédits.

★★★

Recette

Duo de bœuf Rib Eye Cap steak | Mayonnaise au paprika | Choux de Bruxelles & bramata

Préparation: transgourmet-cook.ch

Le premier sommelier de poisson

UN BON FLAIR ET LE NEZ FIN

Hanspeter Schläppi est responsable chez Transgourmet/Prodega de l'ensemble des achats de poisson et fruits de mer. Il est aussi le premier sommelier de poisson de Suisse. Vous avez bien lu: largement répandu en œnologie, aujourd'hui bien accepté en crémerie et laissant encore la plupart dubitatifs pour l'eau, le sommelier existe bel et bien aussi en poissonnerie. Celui-ci doit pouvoir distinguer entre plus de 200 différents parfums ainsi que de nombreuses essences. L'analyse sensorielle est donc déterminante pour la formation continue des sommeliers de poisson IHK, un diplôme que Hanspeter Schläppi fut le premier Suisse à décrocher en 2017. Comme on peut s'y attendre, le cursus apporte des connaissances approfondies sur les poissons et les fruits de mer: des connaissances de la marchandise, de la pêche, de l'aquaculture, de la durabilité, de la physiologie alimentaire, et beaucoup d'autres notions encore. Pas de problème pour Hanspeter Schläppi, les poissons et les fruits de mer, c'est sa passion. Les clients Transgourmet/Prodega peuvent maintenant aussi en tirer profit, grâce à ses conseils spécialisés et un assortiment dynamique composé par le sommelier de poisson en personne.

CONSEIL DU SOMMELIER DE POISSON: LA CHAIR DE HOMARD HIGH PRESSURE

CHAIR DE HOMARD

High Pressure, surgelée
sauvage, FAO 21

068371 140 g **19.40**

Le homard compte parmi les fruits de mer les plus nobles et les plus appréciés. En tant que mets délicat, il trouve naturellement sa place sur toute table festive. Il se déguste le plus souvent avec des sauces et des accompagnements raffinés et, bien sûr, avec une coupe de champagne. Parmi les spécialités de homard, on en trouve une plus spéciale encore: la chair de homard High Pressure. Le procédé High Pressure – au cours duquel le homard est soumis à une haute pression pendant une courte durée – rend en effet possible d'extraire la chair de l'animal y compris de ses plus petits membres. Ainsi, la précieuse denrée est valorisée à 100%. Par ailleurs, la haute pression favorise l'élimination des germes et permet ainsi d'élaborer tartares, sushis ou sashimis avec du homard cru. L'envie nous en viendrait presque de concocter chaque jour un plat de homard différent. Fort heureusement, plusieurs jours de fêtes nous attendent.

DYHRBERG
QUEUES DE HOMARD

avec carapace, surgelées
sauvage, FAO 21

068342 500 g **37.40**

MSC NOIX DE ST-JACQUES

sans corail, 10/20
sauvage, FAO 21

002042 kg **34.40**

CREVETTES TROPICALES
D'EAU DOUCE
ROSENBERG

easy-peel, 4/6, surgelées
élevage, Inde

069891 kg **33.90**

GGAP LOUP DE MER

vidé, env. 300–400 g
élevage, Grèce
env. 1,5 kg

054482 **prix du jour**

HUÎTRES CREUSES, N° 3
SPÉCIALES DE CLAIRE,
MARENNES OLÉRON

élevage, France

002037 24 pièces **21.20**

SAKU
DE THON

bloc, cru, surgelé
sauvage, FAO 51 / 57 / 71 / 77
env. 300–550 g

000505 kg **39.99**

Portrait

LANDGASTHOF BÄREN, UTZENSTORF/BE
PROPRIÉTAIRE ET CHEF DE CUISINE: MARTIN THOMMEN
14 POINTS GAULT&MILLAU

Vous et votre épouse Manuela êtes la 14e génération à diriger le Bären. Peut-on dire que le gène de la gastronomie se transmet automatiquement dans la famille?

En quelque sorte, oui. Je n'aurais jamais pu envisager un autre métier. Mon frère et ma sœur sont par ailleurs aussi actifs dans le secteur.

En 2018, vous avez repris l'établissement de vos parents. Quelles transformations avez-vous apportées depuis lors?

J'ai grandi en lien avec cet endroit et ses traditions. Je connais les préférences de nos hôtes, donc je peux introduire des changements, des idées ou des innovations bien dosés. Nous respectons le passé ainsi que la tradition à laquelle nous sommes liés, sans pour autant nous y tenir à tout crin. Nous avons ainsi réussi à combler le fossé entre tradition et innovation en proposant par exemple de bons vieux plats comme la tarte aux pommes ou une truite au bleu – des plats que mon grand-père préparait déjà – mais aussi des sashimis de thon.

Le Bären est à la fois une taverne villageoise et un restaurant gastronomique avec 14 points au Gault&Millau. Comment gérez-vous ces deux casquettes?

Le plus important est de traiter tous les hôtes de la même manière, qu'ils soient venus pour une escalope avec des frites ou un menu gastronomique. J'ai autant de plaisir à accueillir les habitants du village que les hôtes venus de plus loin. Le plus important, indépendamment de cela, c'est la fraîcheur de la cuisine qui caractérise tous nos plats.

Chez qui souhaiteriez-vous manger absolument au moins une fois?

Comme ça, spontanément, je dirais chez Jan Hartwig de l'«Atelier», à l'hôtel Bayerischer Hof de Munich, ou bien chez Sergio Herman au restaurant The Jane, à Anvers. Je serais aussi curieux de pousser la porte d'un restaurant 3 étoiles en Asie.

De quel produit ne pourriez-vous vous passer sous aucun prétexte en cuisine?

Le beurre – absolument indispensable.

Quel est votre endroit préféré au Bären, en dehors de la cuisine?

La salle Gaststube est le cœur battant de la maison. J'y ai moi-même vécu beaucoup de choses depuis tout petit, c'est aussi un peu mon mon coin à moi.

Landgasthof Bären
Hauptstrasse 18
3427 Utzenstorf

Retrouvez l'intégralité de l'entretien sur:
transgourmet.ch/cook-portrait-baeren

SELLE DE CHEVREUIL ROSÉE, CHOU ROUGE ET MARRONS CONFITS

by Landgasthof Bären

Recette
CHOU ROUGE

Marinade:

Jus de citron	25	g
Vinaigre de vin rouge	20	g
Vin rouge	350	g
Jus de pomme	125	g
Jus d'orange	125	g
Baies de genièvre	3	pcs
Feuille de laurier	1	pc.
Clou de girofle	1	pc.
Bâton de cannelle	½	pc.

Chou rouge, coupé en fines lamelles	750	g
Pommes, coupées en fines lamelles	200	g
Échalotes, coupées en fines lamelles	40	g
Beurre	50	g
Sucre	40	g
Riz pour risotto	25	g
Gelée de groseilles rouges	10	g
Sel		
Poivre		
Noix muscade		

Préparation

- Bien mélanger le chou rouge et les pommes finement coupés avec les ingrédients de la marinade et laisser imprégner trois à quatre jours.
- Égoutter le chou rouge mariné et en récupérer le jus.
- Faire revenir les échalotes dans du beurre.
- Ajouter le sucre et caraméliser légèrement.
- Incorporer le chou rouge, assaisonner avec du sel, du poivre et la noix muscade puis laisser mijoter à petit feu.
- Verser peu à peu le jus récupéré.
- Après 1 heure, ajouter le riz et le laisser mijoter avec le reste jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous et le chou bien tendre.
- Enfin assaisonner.

Recette complète:
transgourmet-cook.ch

PREMIUM PAPAYE FORMOSA

Brésil
env. 1,2 kg net

048186 **prix du jour**

PAPAYE VERTE

Thaïlande
env. 2 pièces

048206 **prix du jour**

MANGOSTANS

importation
env. 500 g net

047900 **prix du jour**

TAMARILLOS

importation
24 pièces

048507 **prix du jour**

Fruits exotiques

BONS BAISERS DES TROPIQUES ET SUBTROPIQUES

Litchi, mangue, fruit de la passion & C^ie chassent la monotonie de notre assiette. Rien d'étonnant à ce que nous les ayons à peu près adoptés dans notre quotidien, et pourtant, pour nous, ils restent «exotiques». C'est en effet ainsi que nous désignons les fruits et légumes qui poussent à l'état sauvage sous les latitudes tropicales et subtropicales. Ce climat leur permet de prospérer au grand air, le plus souvent toute l'année, au sol, sur les arbustes ou sur les arbres. Si la saison importe peu, le moment de la récolte quant à lui est déterminant. En fin de compte, ces fruits exotiques font un long voyage avant de nous parvenir, et pour s'assurer qu'ils arrivent bien mûrs en Suisse, certains doivent être récoltés avant d'être propres à la consommation. C'est le cas des avocats, des bananes ou encore des mangues qui, contrairement aux ananas, litchis ou grenades, continuent leur maturation après la récolte.

RAMBOUTANS

importation
env. 500 g net.

048420 **prix du jour**

DES COULEURS ET DES VITAMINES POUR L'HIVER

Arrivés en Suisse, les fruits exotiques répandent la bonne humeur avec leurs couleurs vives et leurs parfums enivrants, particulièrement en hiver, lorsque les jours se font courts, le soleil rare – et surtout quand nos fruits locaux viennent à manquer sur le marché. C'est alors que les fruits exotiques font chez nous leur carnaval, même s'ils sont disponibles toute l'année. La demande atteint son pic en décembre où ils embellissent nos journées mais aussi les repas de fête en nous octroyant une bonne dose de santé au passage, puisque les fruits exotiques contiennent, comme chacun le sait, de précieux nutriments et vitamines. Les fibres alimentaires et matières tannantes des fruits de pays lointains assurent enfin, tout spécialement en hiver, une alimentation équilibrée.

PITAHAYA

importation
5 pièces

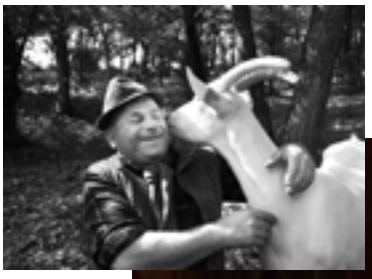
048377 **prix du jour**

PREMIUM MANGUES EXTRA

importation
6 pièces

047898 **prix du jour**

Beppino Occelli



DES FROMAGES À LA CROISÉE DE LA TRADITION ET DE L'INNOVATION

Depuis plus de 40 ans, Beppino Occelli se consacre avec dévotion à la fabrication de spécialités de fromages. Il réinterprète avec toute sa créativité les recettes traditionnelles, jetant des ponts entre tradition et innovation pour créer des pièces uniques avec lesquelles il s'est hissé au firmament des producteurs et affineurs de fromage. Ses produits ornent les étals des épiceries fines du monde entier et reçoivent les prix les plus prestigieux. Engagé en faveur d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement ainsi que pour la protection des espèces animales et végétales menacées, Beppino Occelli reste malgré ses nombreux succès un entrepreneur responsable, visionnaire, et un partisan du mouvement Slow Food. Ainsi, les exclusivités de Beppino Occelli continueront de parer vos plateaux et chariots de fromages dans l'avenir.

OCCELLI
MALTO D'ORZO WHISKY

Italie
¼ de meule
env. 1,4 kg

014876 kg **49.90**

LA LONGUE ROUTE DE LA QUALITÉ OCCELLI

Les terres de Beppino Occelli sont situées au pied des Alpes maritimes, à une altitude variant de 600 à 1'500 mètres. Protégés par les hautes montagnes, les prairies, les champs, les bois et les étables sont propices à l'élevage de chèvres, de brebis et de vaches indigènes. C'est grâce à leur lait que l'entreprise familiale Occelli, située dans la petite localité de Farigliano au cœur de la région des Langhe, crée ses spécialités exclusives. Le fromage mûrit ensuite à 900 mètres d'altitude dans les caves des maisons en pierre du Valcasotto. Dans une obscurité à l'humidité élevée, les fromages sont placés sur du bois sélectionné, puis retournés presque chaque jour jusqu'à ce qu'ils atteignent le degré de maturité idéal. Alors seulement les meilleures meules sont entreposées dans des caves plus exigües où un microclimat spécial favorise le développement de moisissure blanche, rose et orange ou verdâtre.

FEINGOLD

Suisse
1/1 meule
env. 6,5 kg

014882 kg **21.90**

SCHWEIZER TRÜFFELI

Suisse
1/1 meule
env. 6,5 kg.

014884 kg **21.90**

KLEINER HONIG NUSS

Allemagne

014872 100 g 3.95

MARCUS BÖHMER KÄSE

Allemagne
1/1 meule
env. 3 kg

014874 kg **23.90**

CASA DI PIETRO CAPRELLA

Italie
env. 250 g

014878 kg **17.90**

BLAUES OPIUM

Allemagne

014870 230 g 7.95

La «nocciola» piémontaise

REINE DES NOISETTES

La Tonda Gentile, la Ronde Gentille, tel est le petit nom de la noisette qui pousse sur les collines du Piémont. Depuis quelques années, la culture en est strictement contrôlée. L'appellation d'origine protégée IGP assure le maintien de la variété et garantit sa culture dans la région. En fin de compte, la Nocciola Piemonte IGP est considérée comme la reine incontestée des noisettes. Comment cela? D'une part, le Piémont vallonné jouit du climat idéal, influencé par l'air chaud venu de Méditerranée. À peine le fruit est-il mûr qu'il tombe de lui-même au sol, où il devra cependant être prestement ramassé. Les Nocciole Piemonte, alias Tonda Gentile, sécheront d'abord deux semaines au soleil avant d'être décortiquées. Elles seront ensuite placées par petites quantités dans un four, de ceux que l'on utilise pour les grains de café, et doucement grillées en augmentant progressivement la température. Combien de temps? Cette décision revient au torréfacteur aguerri qui en jugera au nez et à la vue.

PREMIUM
NOISETTES DU PIÉMONT IGP, GRILLÉES

Italie

319350 3 x 200 g **24.90**

FROMAGE DE MARCUS BÖHMER | NOISETTES DU PIÉMONT & CHOCOLAT NOIR | FIGUES & MOUTARDE

Fromage Marcus Böhmer
- Fromage Marcus Böhmer 500 g

Noisettes du Piémont & chocolat noir
- Premium Noisettes du Piémont grillées IGP 280 g
- Dattes 80 g
- Fruits secs 420 g
- Couverture foncée, d'au min. 70% de cacao 80 g
- Cacao en poudre sans sucre 20 g

Sable de noisettes
- Premium Noisettes du Piémont IGP 250 g

Confit de figues
- Figues 10
- Sucre fin cristallisé 100 g
- Vin rouge 150 ml
- Porto 125 ml
- Sirop de grenadine 25 ml

Graines de moutarde
- Graines de moutarde 100 g
- Feuilles de laurier 2
- Premium Vinaigre de pommes bio 280 ml
- Sel

Préparation:
transgourmet-cook.ch

Le panier cadeau

UN CADEAU POUR LES YEUX ET LE PALAIS

Vous êtes à la recherche d'un cadeau pour vos amis, vos hôtes ou vos partenaires commerciaux? Les produits Transgourmet Premium ainsi que de nombreux articles de marques conviennent à merveille pour être offerts. D'autant plus s'ils sont réunis dans un panier cadeau. Joliment agencés, ils raviront d'abord les yeux avant d'enchanter le palais. Pour vous simplifier la tâche, nous vous proposons un choix de paniers cadeau déjà composés. Mais qui souhaite donner une touche personnelle peut bien sûr créer sa propre composition. Rien n'est plus simple: choisissez en premier lieu le contenant. Il peut s'agir d'un panier bien sûr, mais pas nécessairement. À notre rayon Non Food, vous trouverez aussi des poêlons, des plats, de grands verres ou gobelets, des paniers à linge, des caquelons à fondue, planches à découper et beaucoup d'autres objets qui serviront de base créative pour votre panier cadeau.

INDIVIDUALISÉ, DU CONTENU JUSQU'À LA CARTE DE VŒUX

Le clou de votre panier cadeau sera évidemment son contenu. Peu importe que vous optiez pour un assortiment bigarré ou thématique. Les amateurs de bonne chair opteront pour un bouquet de charcuteries ou de bières, tandis qu'un piccolo de champagne accompagnera élégamment toute une série de hors-d'œuvre pour l'apéritif. Au fait, pourquoi ne pas composer un dîner? Avec des ingrédients asiatiques ou des spaghettis, une sauce, du vin et des chandelles. Pour l'agencement des produits, disposez les articles lourds à l'arrière du panier et regroupez-les si possible par couleur. Les espaces libres seront avantageusement complétés avec des napolitains ou des paquets de chips. Pour couronner le tout, du papier d'emballage transparent fera l'affaire, éventuellement avec une petite carte, quelques boules de Noël et l'un ou l'autre ustensile de cuisine. Et voilà! Le tour est joué pour un panier cadeau personnalisé.

PREMIUM
CANTUCCI TOSCANI CLASSICI

Italie

319320 400 g **14.95**

PREMIUM
TARTUFI DOLCI BIANCHI PIEMONTESI

Italie

201130 500 g **21.50**

PREMIUM
TARTUFI DOLCI NERI PIEMONTESI

Italie

201140 500 g **21.50**

ISNARDI HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE EN BOUTEILLE EN CÉRAMIQUE 100%

Italie

319020 7,5 dl **19.85**

SAN NICASIO CHIPS AUX TRUFFES

Espagne

101320 150 g **4.80**

FILOTEA CHITARRA À L'ENCRE DE SEICHE

Italie

306051 250 g **4.89**

PREMIUM SEL MURRAY RIVER

Australie.

101060 100 g **13.90**

PREMIUM VINAIGRE DE XÉRÈS GRAN RISERVA

Espagne

100830 250 ml **5.20**

PREMIUM SEL FUMÉ AU GENIÈVRE DU DANEMARK

Danemark

101050 125 g **17.90**

RIZ POUR RISOTTO ACQUERELLO

Italie

319060 1 kg **13.90**

Vignobles Jérôme Quiot

350 ANS DE TRADITION VINICOLE À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

L'histoire de la famille Quiot en tant que vigneron remonte à 1748. Tout a commencé dans le Vaucluse, lorsqu'Antoine Quiot acheta ses huit premiers hectares de vignes dans la région de Châteauneuf-du-Pape. Au fil des décennies sont venus s'ajouter non seulement le manoir ancestral de la famille, mais aussi de nouvelles terres. Jusqu'à ce que, au milieu du 20e siècle, le phylloxéra ravage tout. La famille entama la restauration du domaine en 1980. Entre-temps, le Domaine du Vieux Lazaret est actuellement exploité par la 13e génération et quatre domaines ont complété la propriété, aujourd'hui tous gérés par Jérôme, Jean-Baptiste, Geneviève et Florence Quiot. Riche d'une longue tradition, la famille ne campe pourtant pas sur ses positions. On peut même affirmer qu'elle s'y entend pour concilier admirablement histoire et modernité. C'est ainsi que les cinsault, mourvèdre, grenache et autre syrah fermentent lentement dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée, avant de continuer à mûrir en fûts de bois. Le résultat parle de lui-même.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
BLANC AOC
DOMAINE DU VIEUX LAZARET

France

639681 **25.90**

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
ROUGE AOC
DOMAINE DU VIEUX LAZARET

France

643781 75 cl **25.90**

BARBARESCO MANTICO DOCG BERSANO

Italie

619431 75 cl **29.90**

PUGNITELLO TOSCANA IGT SAN FELICE

Italie

622501 75 cl **41.90**

BADARINA BAROLO DOCG BERSANO

Italie

643941 75 cl **34.90**

CAMPOGIOVANNI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG SAN FELICE

Italie

602561 75 cl **40.35**

FINCA LA MIRA RIBERA DEL DUERO DO TAMARAL

Espagne

635001 75 cl **29.50**

CHÂTEAU SOLEIL ST-EMILION AOC

France

640841 75 cl **25.90**

Du champagne pour les fêtes

TAITTINGER
BRUT RÉSERVE
CHAMPAGNE AOC

France
Ce champagne de la maison de tradition Taittinger est un classique au sens le plus noble du terme. Le bouquet du Taittinger Brut Réserve développe des arômes de brioche, un soupçon de citron vert et une note minérale rafraîchissante. Il séduit par sa mousse délicate et longue en bouche. Un champagne équilibré, empreint de finesse et d'élégance au palais.

650781 75 cl **36.90**

DOM PÉRIGNON
BLANC
CHAMPAGNE AOC

France
Le premier champagne estampillé Dom Pérignon fit son apparition en 1936. Le Dom Pérignon Blanc est puissant, noble et tout en finesse; l'aristocrate des champagnes. Son bouquet floral aux notes minérales rappelle la levure. Corps élégant et fluide avec une diversité aromatique et une structure acide dynamique.

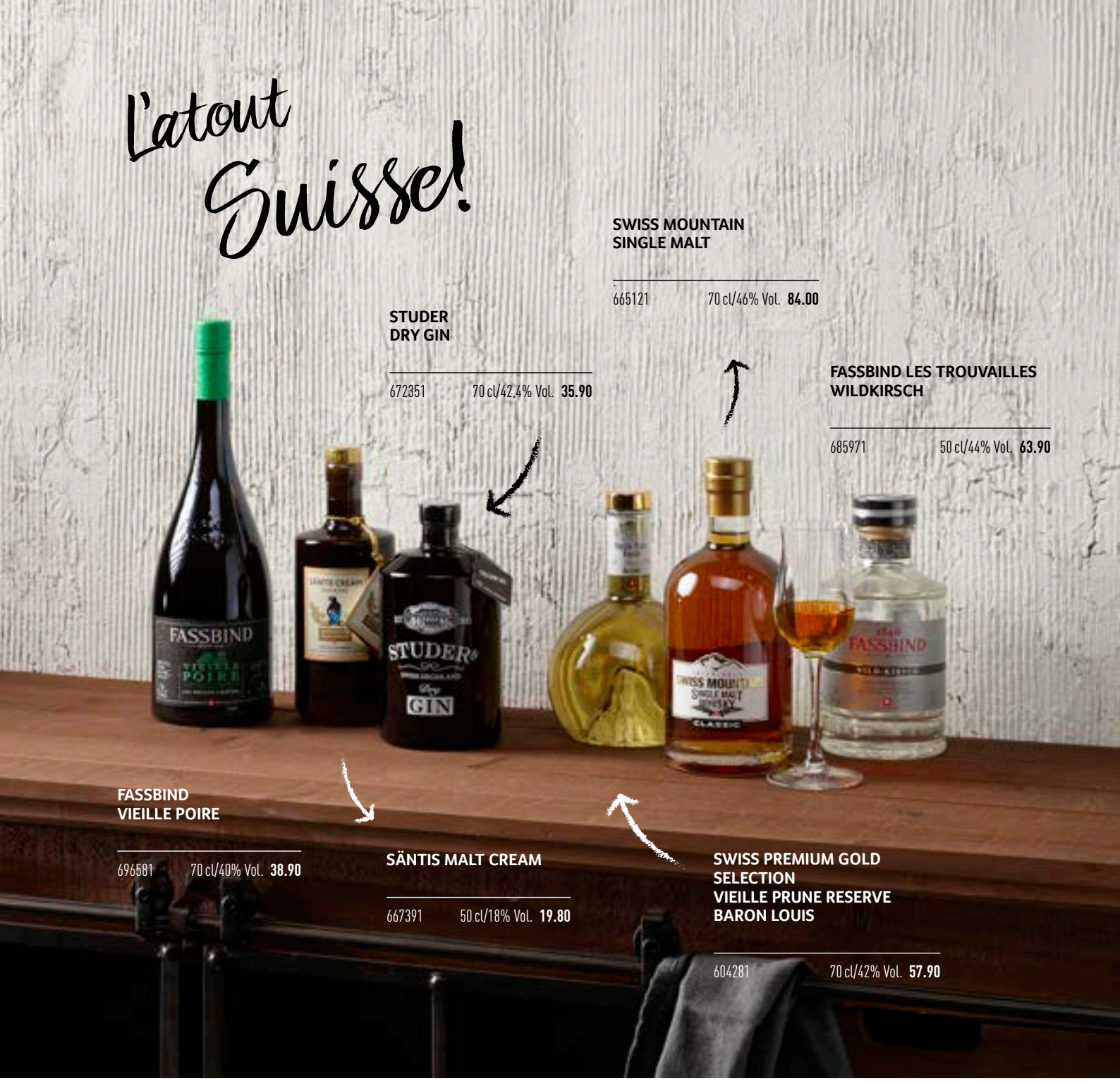
650653 75 cl **159.00**

LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSÉ
CHAMPAGNE AOC

France
Un rose saumoné subtil et une fine note de framboise dans un bouquet riche en finesse séduisent dès la première gorgée de ce champagne rosé noble, finement moussant. Au prélude très mousseux, il est élégant et corsé en bouche.

650282 75 cl **79.90**

L'atout Suisse!



SWISS MOUNTAIN SINGLE MALT

665121 70 cl/46% Vol. **84.00**

STUDER DRY GIN

672351 70 cl/42.4% Vol. **35.90**

FASSBIND LES TROUVAILLES WILDKIRSCH

685971 50 cl/44% Vol. **63.90**

FASSBIND VIEILLE POIRE

696581 70 cl/40% Vol. **38.90**

SÄNTIS MALT CREAM

667391 50 cl/18% Vol. **19.80**

SWISS PREMIUM GOLD SELECTION VIEILLE PRUNE RESERVE BARON LOUIS

604281 70 cl/42% Vol. **57.90**

UN DÉLUGE DE SPIRITUEUX SUISSES

La Suisse est-elle le pays du gin? On serait tenté de le croire, tant les distilleries nationales on fait parler d'elles ces dernières années avec de nombreuses et surprenantes créations de gin d'une qualité indéniable. Mais c'est loin d'être tout: de l'alcool de pomme de terre jusqu'aux bitter en passant par le whisky et le rhum, nos alambics sont capables de tout, et leur tradition est parfois pluriséculaire. Une expérience qui trouve son expression dans la qualité des spiritueux de nos régions. Par ailleurs, nos maîtres distillateurs de cru ne lésinent pas sur l'innovation, bien au contraire: les créateurs de gins ne sont pas les seuls à témoigner d'un enthousiasme immodéré pour l'expérimentation. De nombreuses autres créations se montrent aussi surprenantes que convaincantes. C'est avec plaisir que nous vous présentons des produits parmi les plus enthousiasmants de notre portfolio.

Les spiritueux, une passion ardente

THOMAS SCHNEIDER AIME LES SPIRITUEUX AVEC UNE HISTOIRE

En tant que Category Manager, Thomas Schneider peaufine l'assortiment de spiritueux chez Transgourmet/Prodega. «La variété de spiritueux est si grande que chacun peut y trouver ce qui lui convient. Ma mission consiste à trouver quoi», affirme le spécialiste en marketing. Son inspiration, il la trouve chez les fournisseurs, chez les clients ou encore aux foires. C'est là qu'il est tombé sur le gin Turicum. «Le gin connaît un boom grâce auquel il existe maintenant une gamme incroyable d'excellentes sortes.» Thomas Schneider a un faible pour les spiritueux avec une histoire. «Lorsque j'ai découvert le gin Turicum, je me suis aperçu combien l'enseigne renfermait de passion et d'amour du métier. Ses substances végétales régionales en font aussi un vrai must. Le fait qu'un gin zurichois réussisse à convaincre un Bernois comme moi en dit long», ajoute le professionnel dans un clin d'œil.

TURICUM GIN

Suisse

612150 50 cl/41,5% Vol. **39.90**

LE CONSEIL DU MAÎTRE: GIN TURICUM

Turicum est le nom de la colonie romaine établie à l'endroit de ce qui est aujourd'hui le centre de Zurich. Et pour cause, puisque ce gin est produit en plein cœur de la ville, selon le procédé appelé «small-batch», en petites séries. De neutre, ce gin n'a que la couleur, car il tire ses arômes de pas moins de 12 végétaux. Certains d'entre eux comme la sauge ou la coriandre viennent titiller le nez. En bouche par contre, ce sont des notes de thym, d'orange et de zeste de citron qui prennent le relais. Le sapin et la réglisse font aussi partie de la recette. Seul l'ingrédient n° 3 reste un secret à ce jour. Une chose est certaine: ce gin aux airs londoniens est garanti sans aucun ingrédient ou additif autre que de l'eau et les végétaux utilisés. Un produit complètement régional donc, mais au succès national grâce à ses qualités intrinsèques.

Du rhum dans le dessert

1653 OLD BARREL RUM & CHOCOLAT BLANC | MILLEFEUILLE À L'ANANAS & À LA NOIX DE COCO

Sorbet

- Couverture blanche 150 g
- Noilly Prat 150 ml
- 1653 Old Barrel Rum 6 cl
- Eau 500 g
- Sirop de sucre (450 g de sucre sur 600 g d'eau) 200 ml

Millefeuille à l'ananas & à la noix de coco

- Ananas 800 g
- Échalotes 20 g
- Porto blanc 50 ml
- Piment chili 5 g
- Lait de coco 500 ml
- Sucre fin cristallisé 50 g
- Citron 15 ml
- Pâte feuilletée 400 g

Fèves de cacao

- Cacao Nibs 80 g

Préparation:
transgourmet-cook.ch

Idée

1653 OLD BARREL RUM

Suisse
Produit de la distillerie traditionnelle Studer, ce rhum vieilli en fût de chêne est distillé deux fois à partir du «pot still» local de la belle Entlebuch. Après une durée de 3 à 6 ans, on ouvre des barriques méticuleusement sélectionnées pour composer le rhum et le porter au degré de consommation voulu en ajoutant au breuvage la pureté de l'eau de source de montagne.

689470 50 cl/44,8% Vol. **39.90**

Transgourmet/Prodega
Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Téléphone: 031 858 48 48

transgourmet-cook.ch
webshop.transgourmet.ch

Édition Novembre 2020
Sous réserve de modification des prix et de limitation des quantités. Les prix indiqués sont les prix du libre-service en gros. Vous trouverez les prix actuels du commerce de livraison en gros sur notre magasin en ligne. Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.

imprimé en suisse