

# Magazine

INSPIRATION POUR LES  
PROFESSIONNELS

JUILLET | 2021

06

Été végétalien

Rafraîchissant et tendance

08

Apéro pour tous

Des cacahuètes oui, mais pas seulement

22

Du pays du sourire

Roku Gin

# Sommaire

**04** Fruits & légumes  
Riche variété de tomates



**10** Portrait  
Restaurant Essort, Berne



**20** En visite chez un touche-à-tout  
Ivan Urech

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



- 04 | FRUITS & LÉGUMES
- 08 | FOOD
- 10 | PORTRAIT
- 12 | POISSON & FRUITS DE MER
- 14 | BOUCHERIE
- 17 | PRODUITS LAITIERS
- 20 | SPIRITUEUX

# Le végétarien et le végétalien ont de l'avenir

## UN SEGMENT DE CLIENTS EN PLEINE CROISSANCE

Près d'un pourcent de la population suisse pratique un régime végétalien. Si l'on inclut les végétariens, on dépasse la barre des cinq pourcent. Et près d'un cinquième des Suisses se déclarent flexitariens, autrement dit des personnes qui se nourrissent presque exclusivement de plats végétariens ou végétaliens. Cela signifie qu'environ un quart de la population suisse renonce totalement ou en grande partie aux produits carnés. Et la tendance est à la hausse selon le résultat d'une enquête menée en 2020 pour le compte de Swissveg, une instance de représentation pour les végétariens et les végétaliens. Ce résultat est tout sauf surprenant. En effet, dans le secteur de la restauration, les clients qui se nourrissent de produits végétariens ou végétaliens ne sont depuis longtemps plus une exception, et toute carte de menu qui se respecte leur réserve une place de choix. Fort heureusement, le temps des salades et des assiettes de légumes est révolu.

## ENVIE DE NOUVEAUX MONDES

Végétariens et végétaliens apprécient aussi qu'on leur propose quelque chose de différent lorsqu'ils mangent à l'extérieur. Se priver? En aucun cas! Le cri de ralliement serait plutôt découvrir la nouveauté, aussi en cuisine. D'une part, de plus en plus de fournisseurs proposent des alternatives végétales qui se distinguent à peine de la viande en termes de consistance et de goût, tout en «émettant» beaucoup moins de CO<sub>2</sub>. D'autre part, de nombreux restaurateurs sont prêts à relever le défi. Il se font fort de découvrir de nouveaux univers végétariens et végétaliens, et d'étonner ainsi les amateurs de viandes ouverts à la découverte. Même au niveau étoilé. Chou-fleur au four, chili aux légumes, soupe de châtaignes, frites de chou-rave ... il suffit d'avoir les bons produits, une bonne idée ou l'autre, un peu de pratique et du plaisir à la tâche. Bien sûr, la viande sera toujours demandée. Mais justement, plus systématiquement par tous les hôtes. Et les statistiques nous disent que la plupart des végétariens et végétaliens se situent actuellement dans une tranche d'âge oscillant entre 14 et 34 ans. Les hôtes du futur en somme.

# Riche variété de tomates



## DES POMMES D'OR MERVEILLEMENT POLYVALENTES

Surnommé «pomme d'amour» ou encore «pomme d'or», ce fruit est connu en Suisse sous le nom de tomate. Originaire d'Amérique du Sud, elle a été introduite en Espagne au début du XVI<sup>e</sup> siècle. La tomate est un véritable miracle de la cuisine et est merveilleusement polyvalente. Elle nous ravit en tant qu'amuse-bouche ou dans les hors-d'œuvre, les salades, les soupes – comme dans un gazpacho rafraîchissant en été – les plats principaux et même dans les desserts. L'acidité douce et fruitée de la tomate s'intègre à merveille dans les créations sucrées. Qu'elles soient transformées en crèmes légères, en mousses, ou sorbets, ces généreuses sources de vitamines peuvent être préparées dans une infinie variété et combinées avec des composants inhabituels. Il en va de même dans la cuisine végétarienne/végétalienne: la tomate ne se contente plus d'être un ennuyeux légume-fruit cuit à la vapeur, mais peut être préparée d'innombrables façons créatives.



## TOMATES DU SEELAND

Un léger parfum aromatique circule dans les serres, un vert intense séduit les yeux. Entre le feuillage luxuriant apparaissent les fruits rouges de toute beauté. Ce sont les premières tomates de la saison. Des variétés traditionnelles comme les tomates rondes, les tomates cerises, les tomates en grappe et la datterino, mais aussi des sortes spéciales comme la Green Zebra et la Marmande. Les plants poussent dans des bacs remplis de fibres de noix de coco. Le système de circuit fermé permet d'utiliser l'eau et les nutriments de manière ciblée et sans perte. Des colonies de bourdons s'affairent à polliniser les fleurs de tomates. Pascal Gutknecht, Thomas Etter et Bruno Gutknecht dirigent depuis 2003 leur exploitation certifiée IP-Suisse – Gutknecht Gemüse à Chiètré – avec 110 employés. En saison, ils récoltent en moyenne une centaine de tonnes de tomates par semaine sur une superficie de cinq hectares. À côté, un chauffage à distance sans CO<sub>2</sub> est en cours de construction. Dans deux ans, l'entreprise Gutknecht Gemüse sera 100% neutre en CO<sub>2</sub> en termes de chauffage et d'énergie électrique. La majorité des tomates suisses proviennent de la région du Seeland et sont disponibles d'avril à novembre.

**PREMIUM  
TOMATES DATTERINO EN  
GRAPPES**

Suisse  
3 kg net

045199

prix du jour



**PREMIUM  
TOMATES MARMANDE JAUNES**

Suisse  
env. 3 kg net

045295

prix du jour

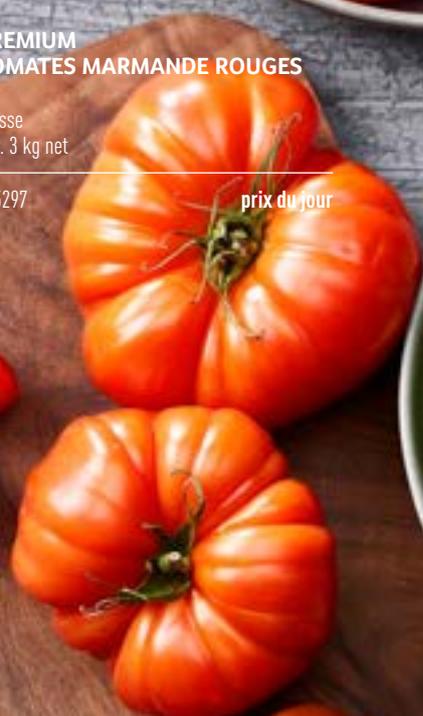


**PREMIUM  
TOMATES MARMANDE ROUGES**

Suisse  
env. 3 kg net

045297

prix du jour



**PREMIUM  
TOMATES GREEN ZEBRA**

Suisse  
env. 3 kg net

045381

prix du jour

**PREMIUM  
TOMATES CHERRY MIEL EN  
GRAPPES**

Suisse  
200 g net

040975

prix du jour



**PREMIUM  
TOMATES MARMANDE NOIRES**

Suisse  
env. 3 kg net

045291

prix du jour



# Été végétalien

## RAFRAÎCHISSANT, TENDANCE ET RICHE EN VITAMINES

Fraises, melons, cerises – en été, nombreux sont ceux qui savourent régulièrement des délices végétaliens sans le savoir. Parce que quand la nature nous tend ses fruits, il ne nous reste qu'à les cueillir. Et avec quelques astuces, vous pourrez concocter pour vos hôtes un mets végétalien riche en vitamines en un rien de temps. Bien sûr, chaque fruit en soi est un véritable délice. Mais que diriez-vous d'une salade de fenouil aux fraises en entrée, d'un couscous au melon en plat principal et d'une tarte aux cerises végétalienne comme dessert? Les classiques végétaliens par excellence sont par ailleurs les sorbets aux fruits, dans toutes leurs déclinaisons. Vous pouvez aussi tout simplement utiliser du lait de coco pour obtenir une glace crémeuse aux fruits, avant de terminer la soirée avec un mocktail fraise-menthe. C'est ça, l'été végétalien.

### PREMIUM MELON CHARENTAIS

France/Espagne  
6 pièces

047937 **prix du jour**

### FRAISES MARA DES BOIS

Suisse  
250 g net

047186 **prix du jour**

### CERISES

Premium 28+  
Suisse  
3 kg net

047558 **prix du jour**

### PREMIUM MANGUES EXTRA

importation  
6 pièces

047898 **prix du jour**

### EGLI'S MENTHE HEMINGWAY

250 g net

041767 **prix du jour**

### PERLES FRUIT DE LA PASSION

200 net

093793 **12.95**

# Recette ↓



## FOOD PAIRING | MELONS | ÉPICES

### INGRÉDIENTS (pour 10 personnes)

#### Melon grillé

- Premium Melon Charentais 2
- Premium Coffee Rub 25 g
- Premium Sweet Rub 25 g

#### Salade de melon et de framboise à la menthe

- Premium Melon Charentais 1
- Framboise 500 g
- Menthe 1 botte

#### Fond de melon et piment

- Premium Melon Charentais 1
- Piment d'Espelette 1,5 g
- Sosa Gelespessa 20 g
- Sosa Lecitin 3 g

#### Décoration

- Espro Cresson mélangé

#### Préparation:

[transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)



#### LÉON BEYER GEWÜRZTRAMINER ALSACE AOC

France  
Alsace  
Jaune clair doré. Arômes floraux intenses et luxuriants, légèrement exotique avec un arôme de rose et de litchi. Douceur présente, suave mais équilibré avec une acidité fraîche, un soupçon épicé avec une finale aromatique et persistante.

616761

75 cl 16.90

# Apéro pour tous

## DES CACAHUËTES OUI, MAIS PAS SEULEMENT

Mariages, jubilés, fêtes d'anniversaire, événements d'entreprise, pas une occasion qui ne se fête sans apéro! Aujourd'hui, l'offre végétalienne s'invite sans conteste à la fête. Ce qui ne pose d'ailleurs aucun problème puisque chips, mélanges de noix, olives et, jusqu'aux brochettes de légumes sont autant de produits végétaliens en théorie. Mais rien n'interdit non plus de proposer un peu de variété. Les tortillas, par exemple - garnies de toutes les façons possibles puis roulées et coupées en tranches - constituent une excellente base végétalienne. Comme garniture on peut utiliser du couscous, que ce soit relevé avec des épinards, du persil et un peu de citron ou bien mélangé avec des tomates et des olives hachées. Une mousse de pois chiches constitue également une excellente garniture, combinée à une multitude d'autres ingrédients végétaliens possibles. Vous pouvez aussi préparer de délicieux falafels à partir des pois chiches et les servir avec différents dips, préparés par exemple à partir de yogourt au soja ou sous forme de chutneys.

## LE MONDE COMME SOURCE D'INSPIRATION

Le falafel n'est pas le seul apéritif végétalien issu de la cuisine arabe. Que diriez-vous d'une salade de lentilles arabe servie en verrine? Ou son équivalent méditerranéen? D'une manière générale, les sources d'inspiration possibles dans les cuisines du monde entier sont infinies. Et que dire de la focaccia pour apporter une brise méditerranéenne? Avec des tomates séchées et des olives incorporées dans la pâte garnie ensuite de courgettes et d'aubergines grillées, fraîches ou «sott'olio» (marinées dans l'huile d'olive). Vous ferez apparaître en un clin d'œil des chicken wings de la cuisine U.S. en appliquant de la farine de pois chiches sur des bouquets de chou-fleur. Les dumplings quant à eux surfent déjà depuis longtemps sur la vague du succès. Ces ravioles asiatiques composées de farine, de sel et d'eau peuvent aussi être farcies avec du tofu ou un mélange de légumes. Même le typiquement suisse croissant au jambon se met au diapason végétalien. La pâte feuilletée par exemple contiendra généralement de la graisse végétale, tandis que la garniture de tofu, de fromage frais végétalien ou de toutes sortes de délices laisse entrevoir une variété passionnante. Même pour les profanes.

**PREMIUM  
NOIX DE CAJOU AVEC  
MÉLANGE D'ÉPICES  
«MISSISSIPPI RUB»**

Suisse

106270

500 g 16.95

**ZWICKY LENTILLES BELUGA**

Suisse

243530 kg 5.75



**WIBERG HERBES SAUVAGES**

Allemagne

590467 55 g 8.50



**PIMENT D'ESPELETTE**

France

564210 250 g 39.70



**ROI TAPENADE  
D'OLIVES NOIRES**

Italie

102300 180 g 5.75



**PREMIUM NOIX DE CAJOU  
AU POIVRE DE TASMANIE**

Suisse

106330 500 g 17.95



**BIA COUSCOUS**

Italie

569011 5 kg 13.74



# Portrait

RESTAURANT ESSORT, BERNE  
URS & KARIN LÜTHI  
14 POINTS GAULT&MILLAU



**Ensemble, vous avez voyagé sur tous les continents. À cette époque, la photographie était votre profession. Vous réussissez maintenant tous les deux en tant que chef/hôte dans la restauration. Quels points communs voyez-vous entre la photographie et la cuisine?**

Urs Lüthi: La chose la plus importante est la créativité. Pour Karin et moi, les deux relèvent de la passion. La passion est ce qui nous anime. La photographie et la cuisine (... et la nourriture) suscitent des émotions.

**Les clients adeptes du végétarisme trouveront également chez vous des plats exceptionnels. Qu'est-ce qui est important pour vous lorsque vous préparez un plat végétarien?**

Urs Lüthi: Il ne s'agit pas simplement d'abandonner un composant, mais de créer un plat qui soit à la hauteur d'un plat de viande ou de poisson en termes de qualité et de quantité de travail.  
Karin Lüthi: Nos clients doivent tous se sentir valorisés, indépendamment de ce qu'ils commandent.

**Y a-t-il des produits spéciaux de l'assortiment Cook que vous aimez particulièrement?**

Urs Lüthi: Le Risotto Carnaroli Premium est unique, tout comme le Piment d'Espelette.

**Vous avez fait de la cuisine/restauration et de la photographie votre profession. Y a-t-il d'autres talents que vous aimeriez développer?**

Urs Lüthi: Non, pas vraiment.

Karin Lüthi: Nous nous assurons que nous pouvons vivre nos rêves maintenant et ne pas les remettre à plus tard.

**Quel a été votre meilleur moment en cuisine?**

Urs Lüthi: Il y a des moments particuliers, par exemple après un vrai «coup de feu», un service vraiment mouvementé, lorsque vous avez la certitude que tout s'est bien passé et que les convives sont satisfaits.

**Quels sont vos plats préférés?**

Urs Lüthi: Un œuf de caille avec spuma de pommes de terre et truffe blanche.

Karin Lüthi: Je n'oublierai jamais un filet de thon avec une vinaigrette au yuzu que j'ai mangé une fois à Las Vegas.



## Restaurant Essort

Jubiläumsstrasse 97  
3005 Berne

Retrouvez toute l'interview sur:  
[transgourmet.ch/cook-portrait-essort](https://transgourmet.ch/cook-portrait-essort)





by Restaurant Essort

## POËLÉE DE RIZ PIÉMONTAISE AVEC DÉCOCTION DE TOMATE | PLEUROTÉS DU PANICAUT SAUTÉS ET COPEAUX DE PECORINO

### Préparation:



#### Décoction de tomate

- Chauffer l'huile d'olive et rôtir doucement les branches d'herbes aromatiques. Retirer les herbes, puis faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates hachées, le vin rouge et laisser mijoter à feu doux pendant 2 à 3 heures. Ajouter de l'eau si nécessaire. Réduire en purée fine dans un mixeur et passer au tamis fin. Assaisonner avec les épices.

#### Poêlée de riz

- Faire sauter les oignons et l'ail dans l'huile d'olive, ajouter le reste des légumes et les sauter. Ajouter le riz et le faire revenir également. Déglacer au vin blanc et ajouter le bouillon. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que tout le liquide soit réduit (ajoutez-en si nécessaire). Le riz doit encore être légèrement croquant. Il est assaisonné avec du piment d'Espelette Premium, du poivre noir, du sel et avec un peu de piment frais.
- Faire revenir à feu vif les champignons dans l'huile d'olive, saler et poivrer. Dresser le plat de riz dans une assiette à pâtes, disposer les pleurotes du panicaut sur le dessus et servir. Verser la décoction de tomate dans le plat à table et couper le pecorino en copeaux par-dessus.



### Recette

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

#### Décoction de tomate

- 8 Tomates, mûres
- Huile d'olive
- Une branche entière de romarin, de thym et d'origan
- 1 Oignon, gros, finement haché
- 1 Gousse d'ail, finement hachée
- 5 dl Vin rouge, charpenté
- Sel, sucre, poivre

#### Poêlée de riz

- 320 g Premium Carnaroli Riz à risotto
- 1 Oignon, finement ciselé
- 1 Gousse d'ail, grosse, finement hachée
- 100 g Poireau, coupé en petits cubes
- 100 g Fenouil, coupé en petits cubes
- 100 g Céleri, coupé en petits cubes
- 100 g Aubergine, coupé en petits cubes
- 100 g Poivron rouge, coupé en petits cubes
- 2 dl Vin blanc
- Huile d'olive
- 3 dl Bouillon de légumes
- Couper en petits cubes quelques piments frais
- 300 g Pleurotes du panicaut, frais, émincés
- Pecorino Pièce entière



# Poisson frais du Sri Lanka

## LA DURABILITÉ, C'EST AUSSI VALABLE POUR LE POISSON

La consommation de poisson en Suisse est en constante augmentation. Ce qui ne signifie pas pour autant que les exigences des clients soient moindres quand il s'agit de poissons et de fruits de mer. Mieux vaut donc ne pas toujours proposer le même poisson, un peu de variété est toujours bienvenue. En même temps, la durabilité est une question devenue essentielle, ne fût-ce que si nous souhaitons encore savourer le poisson à l'avenir. Car pour cela, il faudra des lacs et des mers intacts et des stocks halieutiques préservés. C'est pourquoi mettre sur pied un assortiment renouvelé, large et en même temps durable constitue un défi réel, certes, mais pas impossible. Prenons les poissons du Sri Lanka par exemple, qui complètent idéalement la gamme, de l'espadon à la daurade coryphène. Les nouveaux produits de la gamme Transgourmet proviennent d'une pêcherie locale dont la zone de pêche couvre toute la côte sud-ouest de cette petite nation insulaire de l'océan Indien. De là, ils atteignent la Suisse à une vitesse vertigineuse: les poissons sont pêchés la nuit, transformés le matin, et un jour plus tard ils sont déjà à Zurich, prêts à garnir les étals un instant plus tard.

## PÊCHÉS AVEC DES LIGNES À MAIN

La façon de pêcher est décisive pour la durabilité des poissons présents dans les océans du monde entier. Il faut principalement veiller à préserver les stocks, à ne pas dégrader l'écosystème et à éviter autant que possible les prises accessoires. Dans ce sens, les nouveaux poissons du Sri Lanka de la gamme Transgourmet sont pêchés avec des lignes à main et des appâts. C'est là une des méthodes de pêche les plus douces qui consiste à tendre plusieurs lignes récupérées une à une, ce qui permet d'éviter pratiquement toute prise accessoire, les espèces non désirées pouvant être libérées et remises à l'eau plus facilement qu'avec un grand filet. Les lignes à main sont tout le contraire des chaluts de fond, par exemple, qui sont traînés sur le fond marin et causent des dégâts à l'écosystème. Ainsi, nous espérons à l'avenir pouvoir continuer à profiter de nos océans et de leurs trésors.



**FILET DE CORYPHÈNE**

sans peau, env. 800–1200 g  
sauvage, FAO 57  
env. 5 kg

003594 **prix du jour**



**FILET DE BARRAMUNDI**

sans peau, env. 200–400 g  
sauvage, FAO 57  
env. 5 kg

003558 **prix du jour**



**CŒUR DE FILET DE THON**

sans peau  
sauvage, FAO 51/57  
env. 2 kg

054356 **prix du jour**



**FILET DE VIVANEAU MALABAR**

avec peau, env. 500–800 g  
sauvage, FAO 57  
env. 1,5 kg

060280 **prix du jour**



**FILET D'ESPADON**

sans peau  
sauvage, FAO 57  
env. 1–2 kg

054346 **prix du jour**

# Origine Boeuf de pâturage



## GRANDIR DANS UN TROUPEAU DE VACHES ALLAITANTES

Plus de la moitié de la population suisse se considère comme amie des animaux. Cela vaut aussi pour une bonne partie de ceux et celles qui s'octroient de temps en temps un bon morceau de viande. C'est pourquoi la provenance de la viande de même que l'assurance de bonnes pratiques d'élevage sont importantes pour beaucoup, y compris pour les hôtes du secteur gastronomique. Prenons l'exemple du boeuf de pâturage Origine de Transgourmet. Il est produit par environ 200 exploitations familiales suisses qui élèvent des bovins selon les directives de l'association «Vache mère Suisse». Cet élevage en troupeau allaitant exige quotidiennement des éleveurs un travail aussi serein que vigilant. En effet, la mère protège instinctivement son petit, surtout pendant les premières semaines après la naissance. Souvent, les agriculteurs maintiennent également un taureau dans le troupeau. Tout cela exige des agriculteurs de traiter leurs animaux avec beaucoup de tact.



## DU TEMPS SANS COMPTER DANS LES PÂTURAGES

Grandir avec sa mère n'est pas le seul aspect que la nature ait prévu. Les animaux passent également une grande partie de leur temps en prairie, surtout du printemps à l'automne. Ils passent en effet de 6 à 14 heures par jour au grand air pendant la période de végétation, selon le temps et la quantité d'herbe présente. Soit un total d'environ 210 jours par an. En été, lorsque les journées deviennent trop chaudes et que les animaux préfèrent s'abriter dans la fraîcheur de l'étable, on passe souvent au pacage de nuit. En revanche, pendant les mois d'hiver, les bêtes restent à l'étable avec un accès en plein air, conformément aux directives SST et SRPA. SST est l'abréviation de «Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux», un système qui implique que les animaux soient gardés librement/en groupes, des zones de couchage avec de la litière appropriée et un éclairage à la lumière du jour. SRPA signifie «Sorties régulières en plein air». Quoi qu'il en soit, l'excitation des bêtes est toujours grande lorsque l'appel des pâturages verdoyants revient au printemps.



# Purement naturel ...

## ... JUSQU'À L'ALIMENTATION

La naturalité de l'élevage des bœufs de pâturage se reflète dans leur alimentation - et donc aussi dans la qualité de la viande. Ainsi, les veaux restent avec leur mère pendant environ dix mois. À la naissance, ils boivent le lait maternel. Plus tard seulement ils recevront de l'herbe et du foin. En été, les agriculteurs stimulent la diversité dans leurs prairies, tandis que pour le foin, on veille à ce qu'il provienne principalement de la propre production. Par contre, le soja, les aliments génétiquement modifiés et les additifs favorisant la croissance sont totalement absents du processus d'élevage. Ce n'est pas nécessaire du reste, car le fait de grandir avec leur mère, l'alimentation à l'herbe et les nombreuses sorties sont ce qu'il y a de mieux pour les animaux. Tout cela se reflète au final dans la qualité de la viande particulièrement tendre et juteuse du bœuf de pâturage Origine.



**ORIGINE  
BŒUF DE PÂTURAGE ENTRECÔTE  
PARISIENNE SPÉCIALE**

env. 2,2 kg

052431

prix du jour

**ORIGINE  
FILET DE BŒUF  
DE PÂTURAGE**

env. 1,8 kg

052425

prix du jour

**ORIGINE  
BŒUF DE PÂTURAGE RUMPSTEAK  
LARGE PLUCHÉ**

env. 1,5 kg

052428

prix du jour



# Recette

## ORIGINE BŒUF DE PÂTURAGE FILET | ASPERGE VERTE & RACINE DE PERSIL | PERSIL

### Origine Bœuf de pâturage Filet

- Origine Bœuf de pâturage Filet 1,4 kg
- Premium Huile d'olive Extra Vergine Liguria DOP 60 ml
- Sel
- Premium Poivre, fermenté 5 g

### Asperge verte & racine de persil

- Premium Pointes d'asperges, vertes 500 g
- Ail 30 g
- Premium Racine de persil 1,2 kg
- Premium Murray River Salt

- Premium Poivre Kampot, rouge 200 g
- Beurre 150 ml
- Crème entière

### Persil

- Persil 500 g
- Huile de colza 100 ml

### Préparation:

transgourmet-cook.ch



### ORIGINE DOMAINE LA COLOMBE PINOT NOIR LA CÔTE AOC

Suisse Vaud

Nez minéral et varié de baies rouges, de violette et de notes épicées. En bouche, le vin révèle beaucoup d'élégance. Les notes florales et les nuances délicates de mûres, de cerises et d'épices dominant. Tannins bien intégrés et mûrs. Finale parfaite et fraîche d'une belle longueur.

630931

75 cl 18.60

# La fromagerie d'alpage Marbach



## DE L'EMMENTALER À LA MOZZARELLA DE BUFFLONNE

Il y a 25 ans, cinq agriculteurs ont fait le grand saut en installant des animaux bien particuliers dans l'Entlebuch: 15 buffles d'eau de Roumanie. Peu de temps après est née, au cœur de cette biosphère de l'UNESCO, la première mozzarella de bufflonne suisse. Ou, pour être plus précis, à la fromagerie d'alpage Marbach, depuis 1981 aux mains de la famille Jaun. C'est ici que Heidi et Christian Jaun ont commencé, à l'époque avec le nom de Dorfkäserei Wald, en produisant deux meules d'emmentaler par jour. Nous en sommes entre-temps à la deuxième génération et, sous la direction de Michael et Regula Jaun, ce sont pas moins de 20 millions de litres de lait qui sont transformés par an en quelque 1'500 tonnes de produits fromagers. L'accent est mis sur la tradition, l'artisanat et la régionalité. Assistée de ses 25 employés, la famille poursuit chaque jour avec passion l'objectif de préserver la beauté unique de l'Entlebuch par une utilisation durable des ressources. Avec un esprit innovateur qui plus est.



## DES SPÉCIALITÉS DE FROMAGE POUR GOURMETS

Cela fait bien longtemps maintenant que les buffles d'eau se sentent chez eux dans l'Entlebuch. Ils aiment paître à l'extérieur et patauger dans les marres. Curieuses et parfois un peu têtues, ces gentilles créatures fournissent le lait nourrissant pour le fromage de bufflonne. Aujourd'hui, cette spécialité fromagère exceptionnelle de la fromagerie de montagne de Marbach, près de Schangnau, n'est plus la seule à faire battre le cœur des connaisseurs par-delà la biosphère. Fidèle à l'image de la région, la gamme de produits issus du lait de vache est aussi très variée: du fromage à pâte molle en passant par le fromage à pâte mi-dure épicé jusqu'au puissant fromage à pâte dure. Le Schrattenfluh tout proche rappelle avec son escarpement spectaculaire le caractère de ces produits: sauvages, rebelles, mais aussi doux et tendres - et toujours accompagnés par l'écho de cette vallée idyllique dont font pleinement partie aujourd'hui les buffles d'eau.

# Assortiment de la fromagerie d'alpage

## BUFFALETTA FROMAGE À SALADE

Suisse

016706

180 g 6.50

## ALTER BÜFFEL

Suisse

1/6 de meule d'env. 750 g

011112

kg 39.00

## HEU HEXERKÄSE N°1

Suisse

1/6 de meule d'env. 750 g

011113

kg 23.50

## SCHANGNAUER MOZZARELLA DE BUFLONNE

Suisse

5 x 30 g

016702

pt 4.50

# Recette



## BUFFALETTA | CRÈME DE MOZZARELLA | FRAISE ET CONCOMBRE

### Salade

- Buffaletta Fromage à salade 2
- Alter Büffel 1
- Fraise 500 g
- Concombre 2
- Poivron, rouge 6
- Origine
- Olio Extra Vergine 3 dl
- Premium
- Aceto Balsamico 1 dl
- Tapenade d'olive 100 g

### Crème de mozzarella

- Schangnauer Mozzarella de buflonne 350 g
- GelEspressa 17 g

### Pickles d'oignon rouge

- Oignon, rouge 2
- Eau 9 dl
- Vinaigre 3 dl
- Sucre 90 g

### Décoration

- Origan 1
- Sauge 1
- Cerfeuil 1

### Préparation:

transgourmet-cook.ch



### ARGIOLAS COSTAMOLINO VERMENTINO SARDEGNA DOC

Italie  
Sardaigne  
Jaune clair aux reflets verdâtres. Arômes de man-  
gue, de melon et de citron mûr avec une touche  
de pivoine. Prélude corsé et large, bien équilibré  
avec une belle structure adaptée. Une kyrielle  
d'arômes en bouche, finale aromatique. Un vin  
blanc corsé et structuré.

695051

75 cl 11.40

# En visite chez un touche-à-tout

IVAN URECH

## ATELIER CLASSIC BAR

Ivan Urech est un globe-trotter, un créatif, un faiseur, un expert et un touche-à-tout. Il a parcouru le globe en remplissant au cours de ses nombreux voyages son sac d'un précieux ingrédient: l'expérience. Tout a commencé par une formation classique de serveur. Mais Ivan a rapidement remarqué qu'il avait autre chose en tête: passer derrière le bar. Au grand hôtel Victoria-Jungfrau, à Interlaken, le jeune homme a été solidement initié aux secrets des cocktails colorés. Et pourtant, il n'a pas résisté longtemps à l'appel envoûtant du vaste monde. Il s'est installé à Honolulu où il prépara des drinks pour le public multiculturel et exigeant du Hilton Rainbow Tower, avant de repartir bientôt à la conquête du monde.

Depuis lors, de nombreuses années riches d'expériences se sont écoulées, et Ivan Urech a «frappé» son chemin jusqu'à la première division des barmen. Parmi ses nombreuses récompenses, il a entre autres été élu meilleur bartender 2020. C'est dans son élégant local situé dans la vieille ville de Thoune, l'Atelier Classic Bar, que lui et sa talentueuse équipe volent de succès en succès en concoctant des classiques intemporels autant que des créations audacieuses de haut vol, tout cela devant le décor impressionnant de quelque 400 bouteilles de spiritueux de toutes les formes et de toutes les couleurs qui ornent la pièce comme un tableau.



Toute l'interview d'Ivan Urech sur  
[transgourmet.ch/cook-atelier-classic-bar](https://transgourmet.ch/cook-atelier-classic-bar)





# La renaissance du gin



**ROKU  
GIN**

Japon

626021

70 cl/43% Vol. **34.90**

## LA STAR DU BAR

L'alcool de genièvre renaît de ses cendres. Ce spiritueux généralement incolore tient la vedette de nombreux cocktails. On le trouve bien sûr dans des classiques comme le martini, le negroni et le gin fizz mais aussi dans des créations inspirantes aux noms aussi mélodieux que kazumi, banksy ou oona, tous présents sur le menu d'Ivan Urech à l'Atelier Classic Bar – un véritable manège de la poésie fluide. On prolonge volontiers son séjour dans cette ancienne cave voûtée. Même quand les hôtes souhaitent simplement consommer une bière «after work», la tentation est grande de se mêler à la scène thounoise locale, de s'attarder au bar, de se balancer sur le moelleux canapé baroque avec un verre ou d'écouter la musique jazz en live dans le «boudoir» adjacent, avec sa table de billard.



## Tokyo girl

Recette d'Ivan Urech

### Ingrédients:

- 4 cl de Roku Gin
- 2 pcs d'ananas, frais
- 1/2 cuillère de bar de poivre rouge de Kampot premium
- 3 feuilles de combava, givrées
- 1 cl de purée de Yuzu Monin
- 2 cl de vin Choya Plum
- 2 cl de jus de lime, frais
- 4 cl d'Arneis de Roberto Sarotto

### Préparation:

Mélanger le Roku gin, l'ananas, le poivre et les feuilles de combava puis ajouter le reste des ingrédients et frapper au shaker avec de la glace. Disposer dans un bol à sushi. Garnir de pensées bleues, d'un carpaccio de betterave, d'une feuille de combava et de noix de cajou au wasabi Premium.



# Du pays du sourire

Ivan Urech aime l'exotisme. Inspiré par ses nombreux voyages à travers le monde, il est devenu un aficionado et un connaisseur de compositions gustatives hors des sentiers battus. Ce qu'il apprécie dans son gin préféré du moment, ce sont les notes d'agrumes frais associées à des herbes épicées. Le souvenir de son succès à l'occasion du Haecky Spirit@the Lake, qu'il a remporté en 2019 avec sa boisson Hattori Hanzo, au Roku Gin, y est certainement aussi pour quelque chose. Ce qu'il a remporté? Un voyage au Japon – le pays du sourire – qui doit encore avoir lieu. D'ici là, Ivan Urech a encore de nombreuses idées qu'il aimerait accomplir. Il souhaite ainsi transmettre son expérience et son savoir-faire à la prochaine génération de barmen et, à plus long terme, s'engager en faveur d'une profession de barman professionnel. En collaboration avec Hotel & Gastro Formation à Berne, il a créé le premier cours pour devenir «Junior Bartender» et soutient ainsi également le mouvement national en vue de la formation des jeunes. Ivan Urech enseigne la matière «bar» aussi bien dans le cadre de Hotel & Gastro Formation de Berne aux futurs professionnels de la restauration, qu'aux étudiantes et étudiants de l'école hôtelière de Thoune.

## ROKU GIN

Le Roku Gin de la maison «Beam Suntory» thématise son origine japonaise et le chiffre 6. En plus des six plantes nippones employées, comme la fleur de cerisier, le thé vert ou le poivre Sansho, la bouteille est également hexagonale et chacun des six côtés est décoré d'un symbole. Les plantes japonaises incarnent la promesse «suntory» de n'utiliser que les meilleurs ingrédients, en provenance des meilleures régions de culture du pays. Huit autres ingrédients à base de plantes sont aussi présents, comme la coriandre, la cardamome, l'orange amère, le yuzu et bien sûr le genièvre, qui détermine le bouquet du Roku Gin. Cette note est complétée par de nombreuses nuances et soutient l'arôme du genièvre. Ce gin spécial est produit depuis 1936 avec le plus grand soin et la plus grande attention du détail, selon la plus pure tradition artisanale japonaise et à partir d'ingrédients de la meilleure qualité.

# Livresse sans alcool



## MY THAI GARDEN

### Préparation:

Mélanger l'huile de sésame, le curry vert, la coriandre et le basilic thaï puis ajouter le reste des ingrédients. Présenter dans une coque de noix de coco sur une feuille de bananier. Compléter avec 2 cl de Gingerbeer et décorer avec du chili, de la citronnelle, du gingembre, des aubergines, des ananas baby, des orchidées et des cacahuètes Tom Yam Premium.



### Recette

1 PORTION

#### Drink

1 goutte	Huile de sésame
1 pincée	Curry vert
6 feuilles	Coriandre
4 feuilles	Basilic thaï
2 cl	Sirup de coco Monin
2 cl	Jus de lime, frais
8 cl	Jus d'ananas
2 cl	Gingerbeer





**Transgourmet/Prodega**

Transgourmet Suisse SA  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf  
Téléphone 031 858 48 48

[transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)  
[transgourmet.ch](http://transgourmet.ch)

**Juillet 2021**

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

imprimé en  
suisse