

# Magazine

INSPIRATION POUR LES  
PROFESSIONNELS

SEPTEMBRE | 2021

NEW  
WEBSITE

03

**Food Waste**

Recycler le passé pour demain

16

**Un fromage du Sud-Tyrol  
avec un petit accent français**

20

**La mode sans alcool**  
Une nouvelle conscientisation



- 03 | FRUITS & LÉGUMES
- 07 | FOOD
- 10 | POISSON & FRUITS DE MER
- 12 | PORTRAIT
- 14 | BOUCHERIE
- 16 | PRODUITS LAITIERS
- 18 | VINS
- 20 | DRINKS SANS ALCOOL
- 23 | SPIRITUEUX

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



## Recycler le passé pour demain

### FOOD WASTE DANS LA RESTAURATION

Bouillon, chapelure, conserves – jadis, personne n'aurait imaginé jeter de la nourriture. En fin de compte, on peut pratiquement tout réutiliser, même si cela demande un peu d'énergie. Mais les temps ont changé, et si le choix pour les hôtes est toujours plus vaste, les quantités de nourriture gaspillées sont aussi toujours plus grandes. En Suisse, exactement 2,8 millions de tonnes partent chaque année à la poubelle. Selon les statistiques, un dixième de cette quantité est imputable au secteur gastronomique. Tout cela parce qu'il y a trop de chutes en cuisine, des assiettes trop garnies ou un buffet trop achalandé. Plus de 70 pourcents de ces déchets pourraient être évités. Au bénéfice de tous. En effet, selon une étude de la Haute école spécialisée bernoise, chaque kilo de nourriture gaspillé coûte 24 francs à l'entreprise. L'environnement paie aussi son tribut, en émission de CO<sub>2</sub> et en consommation d'eau inutile. D'autant que le client y perd de nombreuses expériences culinaires.

### FAIRE LE PREMIER PAS ... AVEC LES CAROTTES

La culture d'un kilo de carottes consomme en moyenne 130 litres d'eau et produit 300 grammes de CO<sub>2</sub>. Malgré tout, un bon quart de chaque carotte part directement aux ordures. Que pourrait-on bien faire avec les épluchures? Ou encore avec le feuillage? Beaucoup de choses figurez-vous! Un bouillon de légumes par exemple, cela tombe sous le sens. Mais on peut aussi être plus créatif. Les épluchures de carotte se prêtent parfaitement à la confection de chips saines: à 50 °C entre 4 et 6 heures sur du papier sulfurisé au Hold-o-mat. Ou alors que diriez-vous d'un pesto de feuilles de carottes avec roquette, pignons de pin, ail, fromage et huile d'olive? La verdure de la carotte est dans son ensemble une vraie herbe magique: elle contient beaucoup de calcium et remplacera idéalement le persil dans une soupe ou une salade. Et ceux qui l'ont déjà goûtée frite en snack ne la jetteront certainement plus aussi vite. Voilà un exemple parmi tant d'autres pour réduire le food waste. D'autant que les carottes font partie des aliments qui demandent le moins d'eau et génèrent très peu de CO<sub>2</sub>.



**PREMIUM  
RUTABAGAS (CHOUX-RAVES)**

Suisse  
env. 5 kg

040544

prix du jour

**PREMIUM  
RACINE DE PERSIL**

Suisse/importation  
5 kg net

044169

prix du jour

**PREMIUM  
POMMES DE TERRE BLEUES**

Suisse/importation  
5 kg net

040014

prix du jour

**PREMIUM  
SWEET POTATOES**

barquette d'env. 1 kg net

040150

prix du jour

# Tubercules contre les monticules de déchets

## LES LÉGUMES QUI SE CONSERVENT LE MIEUX

Les légumes-tubercules sont idéaux pour l'hiver. Non seulement parce que les céleri, betterave, etc. contiennent de précieux nutriments et vitamines, mais aussi parce qu'ils peuvent nous les fournir tout au long de l'hiver jusqu'au printemps. Et comme s'ils venaient directement du jardin en plus, car contrairement aux autres légumes qui doivent recevoir un traitement spécial pour leur conservation, les tubercules ont juste besoin d'être correctement entreposés. Tout commence par le choix: les légumes qui commencent déjà à être abîmés en automne devraient être consommés en premier lieu. Tous les autres peuvent être débarrassés de leur verdure (ne pas jeter!), grossièrement nettoyés (et non lavés!) et idéalement stockés dans une cave fraîche et humide. Le mieux étant dans des caisses en bois, éventuellement sur un lit de sable humide – excepté pour les pommes de terre. Un garage ou une grange peuvent aussi faire l'affaire. L'important étant qu'il fasse aussi sombre que possible et que la température ne dépasse pas les 10 degrés.

## DE LA RACINE JUSQU'À LA TIGE

Beaucoup de ces légumes-tubercules renferment aussi une bonne partie des vitamines et des nutriments dans leur peau. Il serait donc dommage de les jeter directement. Si l'on prend le cas des betteraves par exemple, on peut très bien manger la peau avec le reste du légume. Ce sera même peut-être pour certains une révélation gustative, car elle a un goût plus prononcé que la betterave elle-même. En fonction du plat ou du légume, cela peut toutefois valoir la peine de l'éplucher, ce qui ne signifie pas pour autant que les épluchures ne peuvent pas être utilisées. Par exemple pour un bouillon, ou comme chips. C'est la nouvelle tendance que l'on appelle «Root to Stem» ou encore «Leaf to Root», analogue à l'idée de «Nose to Tail» pour les animaux, et qui consiste à tout utiliser, de la racine à la tige, ou de la feuille à la racine, en vivant au passage la joie de nouvelles expériences: avec des arômes surprenants et un festival de vitamines et de substances nutritives à la clef.

**PREMIUM  
RACINES JAUNES CRUES**

Suisse  
3 kg

044341

prix du jour

**PREMIUM  
PANAIIS**

Suisse/importation  
5 kg net

043958

prix du jour



# Légumes-tubercules

## LÉGUMES-TUBERCULES | BETTERAVES | PATATES DOUCES | CHOU-RAVE

### Ingrédients pour 10 portions

#### Parfum de betterave

- Jus de betterave 250 ml
- Eau minérale, non gazeuse 750 ml
- Xantane (épaississant) 1,2 g
- Blanc d'œuf en poudre 20 g

#### Patates douces – Houmous

- Premium Sweet Potatoes 300 g
- Houmous/Purée de pois chiches 200 g
- Jus de citron 10 ml
- Ail 5 g
- Tahina 30 g
- Premium Huile d'olive vierge extra 40 ml

- Wiberg Carvi, moulu 3 g
- Sel
- Wiberg Poivre noir

#### Betterave jaune

- Premium Betterave jaune, crue 400 g
- Max Havelaar Sucre de canne 30 g
- Balsamico blanc 30 ml
- Sel

#### Chou-rave cru mariné

- Chou-rave 80 g
- Sel

#### Chips de légumes

- Premium Panais 80 g
- Premium Racines rouges Chioggia, crues 80 g
- Huile de tournesol 500 ml
- Sel

#### Décoration

- Cresson, diverses sortes

#### Préparation:

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



# Faire du neuf avec du vieux pain

## DU PAIN BROUILLÉ AU PAIN PERDU

Avec les légumes frais et la viande, le pain et les produits de boulangerie forment le trio de tête des aliments les plus gaspillés de la scène gastronomique. Pour beaucoup, le buffet du petit-déjeuner n'est plus concevable sans un choix extravagant de pains et de petits pains. Potages et salades s'accompagnent aussi inévitablement d'une corbeille de pain. Mais que faire quand les hôtes sont moins nombreux ou moins voraces? Bonne nouvelle: le segment du pain et des produits de boulangerie fait partie de ceux dont on peut potentiellement réduire le plus le food waste. L'idéal reste naturellement de se montrer le plus flexible possible selon les besoins de vos hôtes. Lorsqu'il y a malgré tout un excédent de pain, les croûtons ou la chapelure constituent toujours une option. Mais il existe aussi des solutions plus créatives. Pourquoi par exemple ne pas imbiber le pain avec un mélange d'œufs, de lait et de miel, passer le tout à la poêle et surprendre vos hôtes avec du pain perdu? Il existe également une variante salée, avec du fromage. Sinon, du pain brouillé avec des pommes et de la cannelle promet à coup sûr un flash-back nostalgique. On peut aussi trouver l'inspiration dans d'autres pays: de la bruschetta à la salade de pain en passant par les noques de pain blanc.



# Tous de conserve!

## LA GRANDE MODE DU SIÈCLE PASSÉ

L'adage «c'était mieux dans le temps» n'est certainement pas toujours vrai. Mais parfois oui. C'est au début de la première guerre mondiale que les conserves de fruits et légumes ont gagné leurs lettres de noblesse. Le congélateur n'était pas une option, pas plus que les aliments n'étaient disponibles toute l'année, à l'exception de quelques légumes-tubercules. Alors on se débrouillait comme on pouvait, c'est-à-dire en faisant des conserves. Plus précisément dans des bocaux de verre munis d'un joint en caoutchouc et d'une attache métallique. Les aliments sont d'abord cuits dans une casserole et ensuite mis en bocal. Une autre possibilité étant de les cuire directement dans le bocal, pour éliminer les micro-organismes. Lors du refroidissement dans le bocal hermétique se crée une dépression qui empêche les germes de s'infiltrer. Jusque dans les années 1960, il n'était pas un ménage qui ne se constituait ainsi chaque année une provision de fruits et légumes pour les mois d'hiver. Jusqu'à ce que les bocaux soient dépassés par les progrès évidents de la technologie.

## DU BOCAL TRADITIONNEL À LA MODE DU CANNING

Ces dernières années, la conservation des aliments a connu un véritable revival. Encore que l'accent soit cette fois plutôt mis sur l'expérience gastronomique en elle-même, avec de nouvelles saveurs, de nouvelles textures et de nouvelles combinaisons de confitures, chutneys, compotes, etc. Ou alors on plonge des légumes comme des radis, des courgettes, des concombres, des tomates ou des courges dans un bain aigre ou aigre-doux. Il suffit pour cela d'utiliser un mélange chauffé d'eau, de vinaigre et de sucre. Les aubergines grillées, poivrons ou tomates séchées peuvent aussi simplement être conservés dans de l'huile avec des herbes aromatiques et servis tels quels en antipasti. L'expérimentation en la matière ne connaît pratiquement pas de limites. Voilà une possibilité idéale pour prolonger la durée de vie des fruits et légumes achetés en trop grande quantité, et par la même éviter le food waste. Comme quoi on peut encore en apprendre beaucoup des générations passées.



**WIBERG EXQUISITE FOREST FLAIR  
FORÊT MÉLANGE D'ÉPICES**

Allemagne

104030 100 g 28.00



**WIBERG CANNELLE**

en bâtonnets  
Allemagne

590441 420 g 16.80

**PREMIUM  
PRÉPARATION DE VINAIGRE  
AVEC CONCENTRÉ  
D'ORANGE**

Suisse

201060 250 ml 5.50

**PREMIUM  
POIVRE DE TASMANIE**

Australie

211420 180 g 43.50



**PREMIUM GOUSSE DE  
VANILLE TAHITI**

Île Maurice

101080 5 pièces 39.90

**PREMIUM  
VINAIGRE DE POMME BIO**

Suisse

235261 200 ml 8.20



**WIBERG PIMENT ENTIER**

Allemagne

590535 180 g 8.10



PEAU  
CHIPS DE PEAU

PARTIE DORSALE  
TARTARE, FARCE

SUISSE SAUMON ENTIER

3,5-5 kg  
élevage, Suisse

054367 kg 25.20

Le poisson:  
bien plus  
que du filet

PARTIE VENTRALE  
HAMBURGER

## DES NAGEOIRES AUX BRANCHIES

Le poisson et les fruits de mer totalisent à peine un petit pourcent des déchets alimentaires. Un «petit» pourcent, cela représente quand même dans le monde 22 millions de tonnes qui partent chaque année aux ordures. Cet état de fait est en partie imputable à la pêche et au stockage. Mais nos habitudes alimentaires y sont aussi pour quelque chose. En effet, ce que nous préférons largement chez le poisson, c'est le filet. Mais c'est aussi loin d'être la seule partie qui puisse être valorisée, même s'il y a des différences d'un poisson à l'autre. La peau par exemple permet le plus souvent de mitonner de délicieux snacks croquants. Les parties ventrales, elles, achèvent le plus souvent leur course à la poubelle lors du filetage, alors que l'on peut facilement en faire des galettes ou une soupe. Le grand classique de l'utilisation totale de l'animal reste encore et toujours le fond de poisson. Dans ce cas, c'est carrément toute la carcasse qui peut être utilisée avec des restes de légumes, des oignons et quelques épices. Si elles n'ont pas déjà été employées, on peut y mettre aussi les parties ventrales et la peau. Le fond de poisson se garde sans problème au congélateur pour un usage ultérieur, en vue d'une sauce ou d'une soupe.



CEUFS DE SAUMON

pasteurisés  
sauvage, FAO 67  
50 g

068964 vr 9.40

cook.transgourmet.ch

## SUISSE SAUMON | SAFRAN | POIREAU | YUZU

Ingrédients pour 10 portions

### Saumon

- Swiss Saumon 4 kg
- Premium Murray River Salt

### Huile de poireau

- Huile de tournesol 100 g
- Ciboulette 50 g
- Poireau, vert 150 g
- Sel

### Espuma au safran

- Carcasses de saumon Swiss 1 kg
- Fenouil 200 g

- Céleri en branche 100 g
- Céleri pomme 100 g
- Livèche 10 g
- Wiberg Piment, entier 5 g
- Wiberg Feuilles de laurier, entières 4 g
- Wiberg Poivre, noir 8 g
- Noilly Prat Extra Dry 60 ml
- Premium Safran, moulu 3 g
- Crème entière 200 ml
- Sel
- Wiberg Poivre, noir

### Gelée de yuzu

- Purée de yuzu 70 ml
- Sirop de sucre 140 ml
- Feuilles de citronnier kaffir, surgelées 5 g
- Gingembre 1 g
- Agar-agar 4 g

### Garniture

- Chips de légumes

Préparation:

cook.transgourmet.ch

# Portrait

GASTHAUS WILDENMANN, BUONAS/ZG  
DOMINIC BÜRLI, CHEF DE CUISINE  
15 POINTS GAULT&MILLAU

**Dominic Bürlì, vous pérennisez ici l'œuvre de votre père, Beat Bürlì, décédé inopinément en 2019. Comment fait-on pour reprendre un tel flambeau?**

J'essaie tous les jours de donner le meilleur de moi-même et de maintenir la même qualité, pour ne pas perdre nos clients. Je crois que le secret est d'être chaque jour motivé pour aller en cuisine.

**Vous dirigez aujourd'hui le «Wildenmann» avec votre mère. Formez-vous une bonne équipe?**

Une équipe de rêve! (rit) Nous avons poursuivi ensemble ce que mes parents avaient mis en place. À savoir que j'ai repris la cuisine et les achats, et ma mère s'occupe du service et de l'administration.

**Que représentent pour vous les 15 points Gault&Millau?**

Je suis fier de les avoir obtenus, et de les avoir confirmés deux années consécutives. Mais pour moi, le feed-back des clients réguliers est tout aussi important.



**Quelle importance revêt pour vous la tradition de la maison dans la cuisine?**

Perche, corégone, brochet, rötél de Zoug – tout ce qui est poisson fait simplement partie de la maison. Ce sont des mets solidement ancrés à la carte. J'ai aussi appris à estimer à sa juste valeur le fait de pouvoir nous procurer le poisson directement chez le pêcheur.

**Quelles sont les étapes de votre carrière qui vous ont le plus marqué?**

Tout d'abord mon apprentissage chez Werner Schürch, à Berthoud. J'y ai reçu d'excellentes bases. Ensuite je suis allé chez Nik Gygax au Löwen de Thörigen, aujourd'hui malheureusement décédé lui aussi. Cela m'a positivement marqué de pouvoir travailler avec quelqu'un qui manifestait chaque jour une telle joie au travail.

**Gasthaus Wildenmann**

St. Germanstrasse 1  
6343 Buonas

Retrouvez toute l'interview sur:  
[cook.transgourmet.ch/wildenmann](http://cook.transgourmet.ch/wildenmann)



## Recette

CANARD ROSÉ, SAUCE À L'ORANGE

Ingrédients pour 10 portions

Poitrine de canard	
Poitrine de canard	10
Miel	200 g
Premium Poivre, fermenté	20 g
Premium Poivre de montagne de Tasmanie	20 g
Cardamome	20 g
Premium Gousse de vanille Tahiti	20 g
Sauce à l'orange	
Miel	400 g
Orange	1
Premium Préparation au vinaigre et concentré d'orange	200 g
Premium Condimento Bianco	100 g
Piment	20 g
Bâtons de cannelle	3,3
Premium Gousse de vanille Tahiti	5
Fond de canard	2 l

**Préparation:**

**Poitrine de canard**

- Laver les poitrines de canard, les sécher et couper le côté gras en forme de losange à un intervalle de 5 millimètres. Broyer toutes les épices et les verser avec le miel sur le côté gras du canard. Rôtir ensuite les poitrines de canard dans un four préchauffé à 240 °C, le côté gras vers le haut, jusqu'à ce que la peau soit dorée. Laisser reposer au four à 80 °C pendant 15 minutes.

**Sauce à l'orange**

- Caraméliser le miel, puis déglacer avec le vinaigre d'orange, le Condimento Bianco et le jus de l'orange. Ajouter tous les autres ingrédients et laisser réduire.

# Viande d'agneau tendre à souhait

ORIGINE RÔTI D'ÉPAULE  
D'AGNEAU D'ALPAGE  
SANS GRAS D'ÉPAULE,  
SANS COUVERT

Suisse  
env. 650 g

058503

prix du jour

ORIGINE SELLE  
D'AGNEAU D'ALPAGE,  
AVEC OS

Suisse  
env. 3 kg

058502

prix du jour

ORIGINE GIGOT  
D'AGNEAU D'ALPAGE  
AVEC OS SANS OS, DU  
BASSIN

Suisse  
env. 3 kg

058027

prix du jour

## DES PAYSAGISTES PEU EXIGEANTS

À peu près 450 000 moutons sont élevés en Suisse, dont la moitié en Valais, dans les Grisons, à Berne et à Saint-Gall. Et pas uniquement pour leur laine, le lait ou la viande. Les moutons favorisent surtout l'entretien des campagnes. Notamment sur les surfaces trop escarpées pour l'élevage bovin et qui auraient donc imposé un travail manuel. Mais nos imperturbables animaux de pâturage ne se laissent pas impressionner par de telles obstacles, qu'il s'agisse d'alpages, de minuscules parcelles de terrain en plaine ou de coteaux. Même l'hiver le plus ardu les tirera difficilement de leur quiétude, grâce à leur épais manteau de laine. Ainsi, aujourd'hui encore, de nombreux bergers entraînent leurs troupeaux de la mi-novembre à la mi-mars à travers les plateaux suisses, bien que la majorité des ovins passent les mois d'hiver à l'étable avec un accès à une pâture extérieure.

## IMPORTANT POUR L'ÉLEVAGE DU MOUTON

C'est aussi pendant l'hiver que la plupart des agneaux viennent au monde, entre décembre et mars plus exactement, selon les races deux ou trois par portée. Les agneaux grandissent près de leur mère. En règle générale, les moutons sont des animaux grégaires par excellence et sont élevés exclusivement en groupes de tailles variables. Les agneaux sont allaités pour la plupart pendant une période de trois mois minimum: pendant l'allaitement, la mère mange 2,5 kilos de foin par jour ou 15 kilos d'herbe fraîche, ainsi que des compléments alimentaires tels que des sels minéraux importants et, par exemple, des granulés de maïs. Lorsque le temps le permet, les mères et leurs petits passent déjà toute la journée dans les prés dès les premiers jours du printemps. Les agneaux qui ne sont pas destinés à l'élevage sont vendus pour l'abattage entre 4 et 8 mois, principalement au printemps et à l'automne. Cela explique pourquoi, à Pâques et de septembre à octobre, la présence sur le marché de viande d'agneau locale et tendre est si abondante. Cette affectation représente une partie importante de l'élevage suisse de moutons dont la rentabilité est aujourd'hui surtout conditionnée par la production de viande d'agneau.



ORIGINE SELLE D'AGNEAU D'ALPAGE | PETITS POIS | FRUIT DE LA PASSION | MENTHE

### Ingrédients pour 10 portions

#### Agneau suisse

- Origine Selle d'agneau d'alpage, avec os 3 kg
- Beurre 20 g
- Thym 10 g
- Romarin 10 g
- Sel
- Premium Poivre de montagne de Tasmanie

#### Purée de petits pois

- Petits pois, fins, surgelés 500 g
- Origine Beurre de montagne du Jura bernois 30 g
- Oignons 50 g
- Ail 10 g

- Lime 1
- Sel
- Wiberg Poivre noir

#### Tomates – Fruit de la passion

- Premium Tomates cherry 600 g
- Purée de fruit de la passion 100 ml
- Premium Préparation au vinaigre et concentré à l'orange 100 ml
- Eau 300 ml
- Max Havelaar Sucre de canne 20 g
- Premium Gousse de vanille Tahiti 10 g
- Sel

#### Pesto de menthe

- Menthe (p. ex. Hemingway) 80 g
- Pistaches, décortiquées 30 g
- Premium Huile d'olive vierge extra 50 ml
- Sel
- Wiberg Poivre noir

#### Chips de rhubarbe

- Rhubarbe 100 g
- Jus de citron 20 ml
- Max Havelaar Sucre de canne 20 g

#### Préparation:

cook.transgourmet.ch



Quand un fromage  
du Sud-Tyrol prend  
exemple sur  
la France



### AVEC LE MEILLEUR LAIT, ...

Capriz, c'est tout le Sud-Tyrol. Cette fromagerie fine modèle réunit presque tout ce qui fait la valeur de la région italienne: son paysage de montagne unique, les meilleures matières premières, la naturalité, la régionalité et les exigences de qualité les plus strictes. Le tout combiné au génie créatif culinaire donne, à Vintl en Pustertal, un produit plutôt atypique pour la région: un fromage artisanal à pâte molle de première qualité à base de lait de chèvre et de vache, calqué sur un modèle français. Cette fromagerie fine ne produit toutefois pas son fromage avec du lait cru. Elle utilise plutôt des bactéries mésophiles actives à basse température. En ce qui concerne la dénomination des fromages, l'imagination des maîtres fromagers n'est pas moins prolifique que leur art d'affiner, avec des spécialités aux noms tels que Caprizella, Goaserle, Caprizino ou Sapperlot entre autres. Ici, on affine à la truffe, au son de seigle, avec de la bière, du gin et même avec des cendres. Le tout avec la même opiniâtreté que l'animal emblématique de Capriz: la chèvre.

### ... LE MEILLEUR DU LAIT

Les chèvres ont longtemps peuplé le Sud-Tyrol. Aujourd'hui pourtant, elles ont déserté une grande partie de la région. C'est pourquoi Capriz se fait fort de revitaliser l'élevage caprin en même temps que le marché du lait au Sud-Tyrol. «Avec le meilleur lait, le meilleur du lait», clame la devise de l'entreprise. Et ce n'est pas une surprise puisque chez Capriz, on peut pratiquement suivre la trace du lait de chaque animal jusqu'à la prairie. Ce qu'il se passe ensuite, les visiteurs de cette fromagerie modèle peuvent le découvrir derrière une paroi de verre, du traitement du caillé jusqu'à la mise en forme. Après un bain de saumure, les fromages partiront dans leurs salles d'affinage respectives. En plus de celle de Vintl, il existe à Montal une autre galerie de maturation de 40 mètres de long appartenant à la fromagerie, un ancien bunker de la première guerre mondiale qui réunit les conditions parfaites pour l'affinage des fromages de découpe particulièrement épicés. Ce sont jusqu'à 1'000 meules qui reposent ici, dont les maîtres fromagers prennent chaque semaine le plus grand soin. Complètement pragmatique. Complètement Sud-Tyrol.



#### GINIZ

Italie  
env. 200 g  
Le gin est «in»: aromatisé au genièvre, le Giniz mûrit pendant minimum quatre semaines dans les caves voûtées de la fromagerie. Pour couronner le tout, sa croûte est affinée avec du Blu Gin. En bouche, ce fromage de vache à pâte molle est crémeux, finement épicé, et il termine de convaincre avec une délicieuse note de gin.

015340

kg 37.00



#### HOFER'S ALPTRAUM

Italie  
env. 200 g  
Le combattant de la Liberté tyrolien Andreas Hofer se retournerait dans sa tombe: un fromage de vache à pâte molle du Sud-Tyrol affiné avec du pineau des Charentes français et du schüttelbrot! Pour tous les autres, le Hofer's Alptraum est tout simplement un délice: crémeux et délicatement épicé avec une élégante note de cognac.

015360

kg 39.50



#### BRASII

Italie  
env. 200 g  
Bière et fromage sont ici mariés pour le meilleur seulement. Le Bierkas mûrit trois semaines. Ce faisant, il reçoit des ferments de maturation et est affiné avec de la bière brune. Sa pâte est parcourue de grains de malt. Avec son bouquet de malt piqué d'une note aromatique de bière, cette préparation fromagère ne manque pas de surprendre.

015350

kg 41.00

Le plus noble de tous  
les vins mousseux



**MOËT & CHANDON  
ICE IMPÉRIAL  
CHAMPAGNE AOC**

France  
609701 75 cl 50.90



**BELLAVISTA  
ALMA GRAN CUVÉE BRUT  
FRANCIACORTA DOCG**

Italie  
615191 75 cl 32.90



**DEUTZ  
BRUT CLASSIC  
CHAMPAGNE AOC**

France  
641871 75 cl 34.80



**RUINART  
BLANC DE BLANCS  
CHAMPAGNE AOC**

France  
651391 75 cl 72.90



**PERRIER-JOUËT  
BELLE ÉPOQUE  
CHAMPAGNE AOC**

France  
650391 75 cl 131.90



**LAURENT-PERRIER  
MILLÉSIMÉ 2008  
CHAMPAGNE AOC**

France  
650071 75 cl 68.90



Recette

Tartare de  
bœuf suisse |  
Caviar Oona |  
Chou-fleur

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

## DES BOUCHONS QUI DÉTONNENT ET DES BOUTEILLES EXPLOSIVES

À l'origine, le champagne a surtout causé des problèmes. Du temps où la Champagne était encore une région productrice de vin blanc «normal». Du vin blanc que les Anglais appréciaient particulièrement. Mais comme le transport en barriques vers l'Angleterre n'était pas favorable au vin, l'on commença déjà au 17<sup>e</sup> siècle à embouteiller sur le lieu de production. Le vin qui continuait d'y fermenter assura non seulement un concert éclatant de bouchons et des pertes considérables de marchandise, mais aussi des blessures causées par les éclats de verres des bouteilles dont les parois trop fines explosaient. Ceci dit, la naissance du célèbre perlage ne rendit l'engouement de l'Angleterre que plus grand, et l'on continua malgré tout de la même façon, au mépris des complications et des risques de blessure. Il fallut attendre le début du 19<sup>e</sup> siècle et de nombreuses innovations pour que le vin perlé puisse être produit en grande quantité et sans risque, entre autres sous la gouvernance de la Veuve Clicquot. C'est aussi elle qui, grâce à son génie des affaires, introduisit le champagne dans toutes les cours d'Europe, posant ainsi la pierre fondatrice de l'image du nectar.

## UNE APPELLATION À NULLE AUTRE PAREILLE

Le champagne est encore aujourd'hui considéré comme le plus noble des vins mousseux, et ce malgré une forte concurrence venue d'Espagne, d'Italie ou d'outre-mer. Il doit cette réputation pour une part aux exigences de qualité des maisons champenoises ainsi qu'au climat et au sol calcaire et meuble de la région vinicole la plus nordique de l'hexagone. Mais aussi au procédé de fabrication traditionnel et à l'appellation d'origine contrôlée, tous deux depuis longtemps protégés. En 1927 déjà, une loi délimita la région au nord-est de Paris autorisée à appeler son produit champagne. Peu après, c'est la «méthode champenoise» elle-même qui a été définie, selon laquelle le moût doit subir une double fermentation. Des règles toujours appliquées aujourd'hui et depuis longtemps sanctionnées par une loi européenne. C'est ainsi que le champagne a réussi comme nul autre vin à capitaliser son appellation d'origine en image de marque iconique. Une marque de prestige, pour un plaisir exclusif.

### CAVIAR OONA N° 103 MALOSSOL

Maison Tropicale, Suisse  
50 g

000310 50 g 89.90



**SIEGFRIED WONDERLEAF**

Allemagne

690041

50 cl 21.95



# La mode du sans alcool

## UNE NOUVELLE CONSCIENTISATION

«Quelque chose sans alcool pour moi» – il n'y a pas si longtemps, on vous regardait d'un œil suspicieux si vous osiez prononcer ces mots. Particulièrement dans les pays européens de tradition vinicole, où l'alcool est systématiquement au programme, que ce soit à table ou au bar. Difficile aussi de ne pas être pris de pitié pour le malheureux qui cherche à faire son choix sur une carte sans alcool désespérément peu créative. Aujourd'hui, c'est l'inverse, on récolterait plutôt des regards admiratifs. Le «sans alcool» n'est plus synonyme de restriction obligatoire, mais au contraire de conscientisation, d'un usage contrôlé de l'alcool. Ou encore de l'importance accordée à un régime sain. Sans parler du fait que l'arrivée du mocktail, cette dénomination gentiment ironique empruntée à l'anglais «to mock» – imiter – pour un cocktail sans alcool, suscite souvent carrément l'envie. D'autant qu'il ne s'agit plus – depuis longtemps – d'imitation.

## UNE CRÉATIVITÉ DÉBRIDÉE

Cette nouvelle évidence a poussé à la découverte de nouvelles possibilités. Il faut certes se montrer plus sobre pour accompagner la nourriture, mais ici aussi, l'eau n'est pas l'unique solution, loin s'en faut, et le large choix proposé entre-temps par les fabricants de boissons permet de proposer à chaque plat un accompagnement sans alcool différent. Pour un drink au bar par contre, on peut s'en donner à cœur joie, que ce soit avec des fruits et légumes frais, des herbes aromatiques du jardin et les infusions les plus diverses. Le commerce propose également toute une gamme de drinks sans alcool qui peuvent s'utiliser aussi bien comme bases pour un mocktail que purs. Car tout comme l'hôte conscient de sa santé, les mocktails ne doivent plus se cacher non plus, bien au contraire: ils sont une invitation à la découverte d'un nouvel univers de saveurs qui attireront à coup sûr toutes les convoitises.



**FLUÈRE SPICE  
CANE DARK ROAST**

Pays-Bas

609101

70 cl 22.95

**FLUÈRE FLORAL  
BOTANICAL**

Pays-Bas

609111

70 cl 22.95

**SEEDLIP GROVE 42**

Grande-Bretagne

649181

70 cl 28.50

**MARTINI VIBRANTE**

Italie

694431

75 cl 9.80

**MARTINI FLOREALE**

Italie

694471

75 cl 9.80



Délicieux  
sans alcool



### Recette

1 PORTION

Drink	
Martini Floreale	1 cl
Sirop de fruit de la passion	2 cl
Siegfried Wonderleaf	5 cl
Jus d'orange	5 cl
Jus de canneberges	5 cl

Décoration	
Branche de romarin	1 pc
Rondelle de pamplemousse rose	1 pc

## SIEGFRIED WONDERLEAF | CRANBERRY | ORANGE

### Préparation:

Mélanger tous les ingrédients dans un shaker avec beaucoup de glace et filtrer dans le verre. Décorer d'une branche de romarin et d'une rondelle de pamplemousse rose.



Nos best-sellers



### RON ZACAPPA CENTENARIO

23 years  
Zacapa Solera Gran Reserva est un rhum du Guatemala, produit par la Licorera Zacapaneca depuis 1930. Ce rhum Zacapa particulier acquiert sa maturité à une altitude de 2'300 mètres à Quetzaltenango où il vieillit jusqu'à 23 années dans des fûts de choix en chêne blanc qui ont déjà accueilli Bourbon, Pedro Ximenez et Vino de Jerez.

676701 70 cl/40% Vol. 52.50



### GRAPPA BERTA TRESOLITRE DI NEBBIOLO

Italie  
La grappa Berta TreSoliTre est distillée à partir de raisins de la variété nebbiolo da barolo, originaires de la région de La Morra et Monforte d'Alba. Elle sera ensuite élevée pendant huit ans en fûts de chêne de brûlage moyen. Avec ses notes de fruits mûrs, de cacao et de vanille, cette grappa ambrée se montre très convaincante.

659172 70 cl/45% Vol. 99.00



### MONKEY 47 GIN

Allemagne  
Le 47 représente les différentes herbes de la Forêt-Noire, mélangées à des épices exotiques d'Inde, et combine ainsi 47 ingrédients. Un gin exclusif et spécialement conçu pour les amateurs de gin. Goût légèrement plus doux en bouche, complexe et avec un agréable piquant poivré en finale. Un gin imposant de la vieille école.

668801 50 cl/47% Vol. 41.90



### OBAN 14 YEARS

Grande-Bretagne  
Pour produire ce whisky, seul le meilleur orge est utilisé, malté ensuite selon les exigences méticuleuses de la distillerie qui, avec ses alambics de cuivre en forme de lampion, compte parmi les plus petites d'Ecosse. L'eau-de-vie à partir de laquelle ce single malt plein et fruité est créé, se condense dans des tubes escargots. Il mûrira enfin pendant au moins 14 ans en fûts de chêne.

665651 70 cl/43% Vol. 54.90



**Transgourmet/Prodega**

Transgourmet Suisse SA  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

Téléphone 031 858 48 48

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

**Édition Septembre 2021**

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives. 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