

Magazine

INSPIRATION POUR LES
PROFESSIONNELS

NOVEMBRE | 2021

08

Ombre chevalier

Le plaisir du poisson nous
vient de Schlatt

14

Huile de noisette

Pour les occasions
particulières

18

Vin de fête

Le garant du plaisir en
provenance d'Arménie

Sommaire

13 Mousse de vin blanc & raviolis croquants comme entremets festif



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



08 Le plaisir du poisson nous vient de Schlatt



20 Premium Fèves tonka D'abord vénérées puis bannies

- 03 | JOYEUSES FÊTES!
- 04 | TOURNÉE DES BARS
- 06 | ENTRÉE
- 10 | ENTREMETS
- 12 | SOUPE
- 16 | PLAT PRINCIPAL
- 22 | DESSERT

Joyeuses fêtes!



**Nous vous invitons à un voyage fait d'inspiration.
Inspiration pour les jours de fête qui s'annoncent – avec
des recettes de haut vol et des ingrédients de premier
choix pour chacun des plats.**

IL N'EST DE TEL PLAISIR QUE CELUI DE L'ATTENTE

Avouons-le, les fêtes de fin d'année sont à l'ordre du jour un peu plus tôt chaque année. Mais après tout, elles sont un moment fort pour beaucoup d'entre nous, plus particulièrement encore pour le secteur gastronomique. Lorsque les hôtes s'accordent quelque chose de spécial, lorsqu'ils ont le temps de se retrouver entre amis ou en famille, de s'amuser et de partager leurs récits, le cœur du secteur gastronomique palpète aussi. Mais avant cela, il y aura encore du chemin à parcourir. Et ce chemin commence avec la recherche d'idées qui créeront la surprise culinaire à servir aux hôtes cette année, avec les boissons et cocktails appropriés, en somme avec la façon d'installer un climat festif. Une recherche qui devrait également être amusante car après tout, se réjouir est le plus grand plaisir. Se réjouir de choyer, de combler ses hôtes, de voir leurs yeux briller comme ceux des enfants devant les cadeaux à déballer.

UN VOYAGE INSPIRANT

Avec ce numéro de Cook, nous souhaitons vous accompagner dans cette quête et vous procurer de la joie. Nous vous emmenons pour un voyage fait d'inspiration, de la Suisse à l'Amérique du Sud en passant par la France et l'Italie, avec dans nos bagages beaucoup de tradition mais aussi d'innovation. Notre équipe culinaire a créé des recettes exceptionnelles à partir des meilleurs produits destinés aux fêtes, des entrées jusqu'aux desserts. L'un des meilleurs barmen de Suisse vous donnera des conseils pour trouver des accompagnements surprenants à associer à chaque plat. Et nous vous révélerons des informations passionnantes sur les différents protagonistes des plats de fête. Tout cela pour que, au fil du menu, vous puissiez servir à vos invités non seulement du plaisir mais aussi des histoires. Laissez-vous inspirer et savourez l'approche des fêtes. Nous vous souhaitons un merveilleux voyage!



Un bar qui fait le bon mélange



Niché dans une bâtisse médiévale appartenant à l'un des hôtels 5 étoiles les plus huppés de Zurich et ouvert à tous: le Widder Bar.

BIENVENUE AU WIDDER BAR

Un bar comme on en rêve: 1'200 spiritueux alignés derrière le zinc, fauteuils et canapés en cuir rouge, poutres en bois séculaires, piano... pas étonnant que le Widder Bar ait été élu meilleur bar d'hôtel suisse en 2020. Il fait partie du boutique hôtel 5 étoiles Widder, situé sur le célèbre Rennweg de Zurich, et pour lequel neuf maisons de ville médiévales ont été transformées et reliées par des passages intérieurs en 1995. Aujourd'hui, l'ensemble Widder rassemble 49 chambres d'hôtel, une gastronomie exclusive sous la baguette de Stefan Heilemann, chef de l'année 2021, et du Widder Bar, situé au rez-de-chaussée de la maison zum Pferch (à l'enclos). Dirigée par Wolfgang Mayer, Manager Bar & Lounges, une équipe de neuf personnes produit ici des boissons créatives de haute voltige sept jours sur sept. Né en Allemagne, Wolfgang a d'abord suivi une formation de géomètre, mais il a rapidement préféré prendre la mesure des cocktails. Il est maintenant depuis plus de dix ans l'un des professionnels du bar les plus en vue de Suisse.



«C'EST NOTRE PASSION»

C'est l'atmosphère historique qui l'a immédiatement fasciné au Widder Bar, affirme Wolfgang Mayer. Le public diversifié aussi. Une petite partie seulement des clients séjourne à l'hôtel – parmi lesquels beaucoup ont un profil international, quand ce ne sont pas des célébrités. Le bar possède toutefois une entrée séparée et reste ouvert à tous. Ainsi, sur les 80 places assises, les étudiants savourent leur cocktail à côté de retraités qui sirotent un drink, et les artisans se mêlent aux employés de banque... Wolfgang Mayer et son équipe tentent de trouver le mix idéal pour chacun. Qu'il s'agisse d'un cocktail de la carte Widder, adaptée quatre fois par an au fil des saisons, d'une création de boisson à la demande ou d'une recommandation des professionnels du bar. «C'est notre passion. Notre métier.»



Portrait

WIDDER BAR, ZURICH
WOLFGANG MAYER,
MANAGER BAR & LOUNGES

«Un bon cocktail commence avec de bons ingrédients.»

Wolfgang, quel est le secret d'un bon bar d'hôtel?

Avant tout l'hospitalité, la prévenance, et cela de l'accueil jusqu'au départ. Entre les deux, nous nous efforçons d'offrir au client un service professionnel. Il s'agit bien sûr aussi de créer une atmosphère agréable et de servir les drinks qui conviennent.

Aussi pour accompagner un menu?

Absolument, la boisson adaptée peut réellement créer une combinaison passionnante. Il est important toutefois d'essayer les combinaisons de plats et de boissons à l'avance. Et de ne pas avoir peur.

Et qu'est-ce qui fait une bonne boisson?

Bien sûr, le mixage professionnel en fait partie, et ce n'est pas donné à tout le monde. Mais un bon cocktail commence avant tout avec de bons ingrédients. Des herbes fraîches, du jus frais, de la bonne glace – qui, soit dit en passant, est plus importante qu'on ne le pense – et des spiritueux premium.



Comment vous les procurez-vous?

Heureusement, des producteurs ou même des fournisseurs comme Transgourmet/Prodega proposent sans cesse des produits innovants. En plus de cela, je suis souvent parti en voyage pour me rendre aux foires des barmen. Nous ne devons jamais rester assis sur nos lauriers, nous voulons continuellement proposer des nouvelles tendances.

Faut-il également une variété saisonnière?

Nous renouvelons nous-mêmes la carte quatre fois par an. Pour les fêtes de fin d'année, on se donne aussi du mal pour proposer une carte élégante. Les arômes emblématiques de cannelle, de clou de girofle ou d'agrumes sont alors indispensables.

Quels sont vos incontournables pour les fêtes de fin d'année?

J'aime les bons vieux cocktails, un Old Fashioned ou un Vieux Carré par exemple. Ou encore un Sazerac. Et, en tant que Bavarois, une bière après le travail.

Widder Bar
Widdergasse 6
8001 Zurich

Retrouvez toute l'interview sur:
cook.transgourmet.ch/widder-bar

Oubliez la routine

PREMIUM SEL MURRAY RIVER

Australie

101060 100 g 13.90

PREMIUM GRAINES DE GRENADE

Inde

047255 prix du jour

HENNESSY COGNAC V.S.

France

668400 70 cl/40% Vol. 36.70

ORIGINE POULET D'ÉLEVAGE EN PLEIN AIR

env. 775-1250 g

070290 prix du jour

BOSCO D'ORO TRUFFES D'ÉTÉ NOIRES ENTIÈRES

Italie

564010 50 g 18.85



A Bitter Homily

Conseil de cocktail Widder Bar

Drink

- Campari 3 cl
- jus de citron frais 1 cl
- sirop d'encens 1 cl
- complété de champagne

Décoration

romarin, zeste d'orange

DUO DE POULET ORIGINE D'ÉLEVAGE EN PLEIN AIR | TEXTURES DE CHOUX DE BRUXELLES | RÉDUCTION DE COGNAC

Pour entamer notre menu, nous avons donné un coup de baguette festive à des produits en apparence quotidiens, comme le poulet et les choux de Bruxelles. Que ce soit par leur qualité exceptionnelle comme le poulet fermier Origine, avec un accompagnement exquis comme la truffe ou encore avec une méthode de préparation spéciale pour les choux de Bruxelles. Le tout complété par une réduction de cognac: cet alcool noble se conjugue aussi bien avec le poulet et les truffes qu'avec l'occasion festive. Et avec le Hennessy Cognac Very Special (V.S.), nous faisons en plus le choix d'un des cognacs les plus populaires entre tous, harmonieusement composé au départ d'une quarantaine d'eaux-de-vie. Soit dit en passant, Hennessy possède une vaste et ancienne collection de ces eaux-de-vie, à partir desquelles les maîtres de chai créent leur cognac depuis 1765. C'est alors, il y a plus de 250 ans, que Richard Hennessy posa la pierre fondatrice de cette distillerie de cognac aujourd'hui encore dirigée dans la tradition familiale par la huitième génération.



RECETTE

Ingrédients pour 10 portions

Poulet d'élevage en plein air

- Origine Poulet d'élevage en plein air, entier 2 pcs
- Bosco d'oro Truffe d'été, noire 50 g
- Montvallon Vin blanc 150 ml
- Jus de volaille 750 ml
- Oignons 150 g
- Carottes 150 g
- Poireaux 100 g
- Thym 80 g
- Sel
- Poivre, entier, noir

Textures de choux de Bruxelles

- Choux de Bruxelles 1,5 kg
- Pommes de terre (p.ex. Agata) 200 g
- Lait 100 ml
- Origine Beurre de montagne du Jura bernois 50 g
- Premium Huile de chanvre 200 ml
- Mazzetti Balsamico blanc 100 ml

Réduction de cognac / Jus de volaille

- Hennessy Cognac V.S. 700 ml

- Chutes de poulet 1,5 kg
- Oignons 200 g
- Carottes 200 g
- Poireau 150 g
- Thym 20 g
- Montvallon Vin blanc 300 ml
- Eau 1,5 l

Décoration

- Divers cressons
- Premium Grenade

Préparation:

cook.transgourmet.ch

Le plaisir du poisson nous vient de Schlatt

Pour beaucoup d'entre nous, pas de fêtes sans poisson. Et pour ce faire, quoi de mieux que notre omble chevalier Origine de Kundelfingerhof, qui offre la combinaison parfaite entre exclusivité et plaisir.

LA SOURCE LA PLUS IMPORTANTE DU NORD-EST DE LA SUISSE

On élève des poissons depuis plus de 100 ans au domaine Quellpark Kundelfingerhof, à Schlatt, et ce sur un site bucolique jadis rattaché à un monastère. C'est ici que naît la plus importante source du nord-est de la Suisse pour alimenter en eau cristalline les bassins d'élevage. En effet, pas moins de 6'000 litres d'eau jaillissent chaque minute du sol. Tout au long de l'année, l'eau reste à une température constante de 8 à 10 °C, ce qui assure un élevage extensif et proche du cycle de la nature. Il faut reconnaître que les bassins en béton n'évoquent pas au premier abord une idylle naturelle, sans doute parce que Riccardo Polla et Martin Junker - respectivement propriétaire et directeur de l'élevage - se sont d'abord concentrés lors de la construction sur le bien-être des poissons et sur la durabilité. L'hygiène surtout est essentielle à la pisciculture, les poissons étant susceptibles de contracter de nombreuses maladies. C'est pourquoi la teneur en oxygène et la température de l'eau sont contrôlées en permanence, pour garantir la propreté des bassins et la santé des poissons.



CHASSER COMME EN PLEINE NATURE

On élève ici des variétés telles que l'omble chevalier, la truite arc-en-ciel et la truite saumonée. En soi, cette dernière n'est pas une race à proprement parler. Il s'agit simplement d'une truite arc-en-ciel dont la chair obtient sa coloration rougeâtre grâce aux pigments de la carapace des crustacés dont on la nourrit. Kundelfingerhof se procure les œufs des poissons au Canada et en Alaska, le biotope d'origine de ces poissons. Ils grandissent ensuite jusqu'à deux ans dans de l'eau de source où ils reçoivent plusieurs fois par jour de la nourriture, manuellement et par un système d'alimentation automatique. Ainsi, les poissons doivent chasser comme s'ils étaient en pleine nature. La nourriture employée est de première qualité et certifiée MSC, avec une faible teneur en soja. Enfin, les poissons atteignent en nageant et grâce à un courant généré artificiellement un vivier où ils se reposeront un minimum de 24 heures avant d'être assommés électriquement, tués avec une section des branchies et immédiatement traités.



ORIGINE
QUELLPARK KUNDELFINGERHOF
TRUITE SAUMONÉE

vidée, env. 400-600 g
élevage, Suisse
env. 1,5 kg

054314 kg 21.90



ORIGINE
QUELLPARK KUNDELFINGERHOF
TRUITE ARC-EN-CIEL

blanche, 4 pièces
élevage, Suisse
env. 250-400 g

054315 kg 22.50



ORIGINE
QUELLPARK KUNDELFINGERHOF
FILET DE TRUITE SAUMONÉE

avec peau, pauvre en arêtes
env. 100-250 g
élevage, Suisse
env. 5 kg

054319 kg 30.90



ORIGINE
QUELLPARK KUNDELFINGERHOF
FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL

blanche, avec peau, pauvre en arêtes
env. 80-130 g
élevage, Suisse
env. 600 g

054535 kg 35.40



STORYBOOK:
TRANSGOURMET-ORIGINE.CH

Du poisson Origine
de qualité inégalée

PREMIUM
SEL FUMÉ AU GENIÈVRE DU
DANEMARK

Australie

101050

125 g 17.90

ORIGINE
BEURRE DE MONTAGNE DU
JURA BERNOIS

10 x 150 g

027370

150 g 2.70

PREMIUM
TOPINAMBOUR

Suisse/France
5 kg net

045401

prix du jour

ORIGINE
QUELLPARK KUNDELFINGERHOF
FILET D'OMBLE CHEVALIER

env. 80-180 g
élevage, Suisse
env. 600 g

054344

kg 45.50

ESPRO
CRESSON SHISO
MÉLANGÉ

Suisse
carton de 8 pièces

044826

carton 15.75



FILET D'OMBLE CHEVALIER POCHÉ ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF | BEURRE AU SEL FUMÉ | TOPINAMBOUR CONFIT

À Schlatt, les premiers étangs du domaine Kundelfingerhof étaient exclusivement dédiés à l'élevage de truites. Aujourd'hui, on y trouve aussi une espèce arctique aussi exigeante que l'omble chevalier. L'omble chevalier Origine Quellpark du Kundelfingerhof trouve son origine au Canada dans les eaux glaciales du lac Nauyuk, et se sent donc dans son élément dans l'eau de source bien froide. En outre, on veille à maintenir une faible concentration de poissons, ainsi que l'omble chevalier du Kundelfingerhof puisse grandir et chasser dans des conditions aussi proches que possible de la nature. Le résultat est une qualité de poisson sain, à la chair tendre, ferme et maigre. Généralement, l'omble chevalier est un poisson tenu en haute estime, et son goût unique – qui n'a pas échappé aux fins becs – en fait aussi un entremets idéal pour notre menu festif.



RECETTE

Ingrédients pour 10 portions

Filet d'omble chevalier poché

- Origine Kundelfingerhof
Filet d'omble chevalier 1,8 kg
- Beurre au sel fumé 150 g
- Oignons 200 g
- Feuilles de laurier
- Clous de girofle
- Monvallon Vin blanc 500 ml
- Eau 200 ml
- Poivre, entier, noir

Beurre au sel fumé

- Origine Beurre de montagne
du Jura bernois 300 g
- Premium Sel fumé au
genièvre du Danemark 50 g

Topinambour confit

- Topinambour 1,5 kg
- Huile de tournesol 1,5 l
- Citron, zeste râpé 50 g
- Sel
- Poivre, entier, noir

Mousse de beurre au sel fumé

- Beurre au sel fumé 100 g
- Lait 400 ml
- Lécithine de soja 2 g

Décoration

- Cresson Shiso

Préparation:

cook.transgourmet.ch



☆☆☆

Memories
of London

Conseil de cocktail Widder Bar

Drink

- Yuzu Spirit
frais fait maison 3 cl
- Jsotta Vermouth Rose 3 cl
- Grahams White Port 3 cl

Décoration

figue marinée



CHOU FRISÉ VERT

env. 3 kg net

042653

prix du jour

PREMIUM AIL FRAIS

1 kg net

042569

prix du jour

CREVETTES D'ARGENTINE

décortiquées, env. 25 g sauvages, FAO 41 surgelées, 1 kg

069401

kg 22.90

Quand la soupe se (entre) mets sur son 31

Si l'on avait servi de la soupe en entremets il y a quelques siècles, on aurait probablement essuyé des quolibets. Après tout, les soupes ont ressemblé pendant longtemps plus à une bouillie qu'à autre chose et figuraient dans de nombreux endroits principalement au menu du pauvre. Avec le temps seulement, les qualités d'une bonne soupe ont gagné leurs lettres de noblesse, et ce jusque dans les cours royales européennes – mais toujours en tant que plat principal, comme repas consistant. Les choses ont commencé à évoluer au cours du 19^e siècle, lorsqu'une célèbre querelle divisa les gastronomes: tandis que certains souhaitaient s'éloigner de la nourriture du pauvre, d'autres au contraire se mettaient à en louer les vertus. On peut difficilement trouver plus beau portrait de la soupe que celui brossé par le gastrosophe Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière: «La soupe est au dîner, ce que le portail ou l'entrée est à un édifice, elle annonce et préfigure ce qui suivra, telle l'ouverture d'un opéra.»



ESPRO CRESSON VEINE

Suisse carton de 20 pièces

045451

carton prix du jour



MOUSSE DE VIN BLANC | RAVIOLIS CROQUANTS & RED SHRIMPS D'ARGENTINE | POIREAU & CHOU

Ingrédients pour 10 portions

Raviolis croustillants & Red Shrimps d'Argentine

- Farine fleur 700 g
- Origine Œufs suisses d'élevage en plein air 12 pc
- Premium Huile d'olive vierge extra DOP Riviera Ligure 50 ml
- Semoule de blé dur, fine 200 g
- Red Shrimps d'Argentine 500 g
- Persil plat 40 g
- Sel
- Wiberg Poivre blanc Bio 5 g
- Huile (pour frire)

Mousse de vin blanc

- Échalotes 120 g
- Monvallon Vin Blanc 600 ml
- Noilly Prat Extra Dry 18% 300 ml
- Wiberg Vinaigre balsamique de vin blanc 50 ml
- Sel
- Wiberg Poivre blanc Bio 5 g
- Sandeman Fine Porto blanc 19% 50 ml
- Beurre de choix 450 g
- Crème fraîche, acidulée 35% 200 g

Poireau & chou

- Premium Poireau, blanchi 600 g
- Premium Ail, frais 20 g
- Chou frisé 200 g
- Piment d'Espelette 2 g
- Sel
- Premium Poivre de montagne de Tasmanie 10 g
- Provins Rapilles Fendant Valais AOC 40 ml
- Premium Huile de noisette 50 ml



Préparation:

cook.transgourmet.ch

Conseil de cocktail Widder Bar

Drink

- Delta Gin (propre exploitation, Ascona) 4 cl
- Italicus (liqueur de bergamote) 1 cl
- purée d'argousier 5 cl
- sirop de palmarosa 1,5 cl

Décoration

- physalis

À situation
exceptionnelle
huile exceptionnelle



**PREMIUM
HUILE DE NOISETTE**
Turquie
101010 5 dl 26.90

**Pour une occasion exceptionnelle,
il faut une huile exceptionnelle.
Par exemple notre huile de noisette
Premium.**

UNE BOMBE ÉNERGÉTIQUE RACÉE

L'être humain apprécie depuis des milliers d'années les fruits du noisetier, cet arbuste originaire d'Europe et d'Asie mineure qui ne devrait manquer dans aucun jardin. Les noisettes sont non seulement considérées comme un porte-bonheur, mais elles sont aussi un précieux ingrédient. En plus d'acides gras insaturés, cette bombe énergétique contient une foule de vitamines. En cuisine, la noisette prend de nombreuses formes et peut être utilisée non seulement comme noix mais aussi sous forme d'huile. L'huile de noisette Premium, par exemple, séduit par son goût sucré-noisetté qui rappelle un peu le nougat et se marie joliment à la volaille, au poisson, aux pâtes et même aux desserts. Et, bien sûr, avec des salades ou légumes, tel que suggéré dans notre plat principal. Ce qui rend notre huile de noisette Premium si particulière? Elle est produite à cent pourcent à partir de noisettes et pressée à froid. S'entend un système de meules qui nécessite du temps et du dévouement.

LE JUSTE DOSAGE DE LA PRESSION

Aucun autre procédé de pressage ne permet d'obtenir aussi délicatement la précieuse huile des fruits oléagineux que le procédé de pressage au tampon. Dans un premier temps, les noisettes sont broyées à la meule. Elles sont ensuite chauffées doucement par petits lots, ce qui facilite l'extraction de la graisse. Il faut toutefois faire preuve d'une vigilance extrême et respecter le bon timing. Au cours du pressage, on applique ensuite lentement une pression dosée très exactement pour extraire le précieux liquide des noisettes. Ainsi, les ingrédients naturels et riches tels que les acides gras, les substances accompagnant les graisses et les vitamines, ainsi que le parfum, le goût et la couleur caractéristiques de la matière première exquise sont préservés de manière optimale. Enfin, l'huile de noisette Premium n'est pas filtrée – les mini-particules du fruit prennent tout leur temps pour décanter. Car après tout, patience est mère de toutes les vertus.



COURGE HOKKAIDO
Portugal/Espagne
pièce, env. 1 kg
042953 prix du jour

**CAMEMBERT
DI BUFALA**
Italie
env. 300 g
020131 kg 17.85

**PREMIUM NOISETTES
DU PIÉMONT IGP,
GRILLÉES**
Italie
319350 3 x 200 g 29.90

PAK CHOÏ
importation
8 kg net
043923 prix du jour

POITRINE DE CANETTE
France
2 x env. 160-200 g
070811 prix du jour

Ici, tout est
fait maison

TOUT VIENT À POINT POUR QUI SAIT ATTENDRE

Que ce soit pour l'huile de noisette Premium ou pour d'autres éléments de notre menu de fête, la qualité exige de la patience. Ainsi, le chou rouge doit baigner de 12 à 36 heures avec un sachet d'épices dans une marinade de vin rouge, de porto et de vinaigre de cidre de pomme. Il en va de même pour les croquettes de courge et le beurre de noix que nous commençons à préparer la veille du festin. Des préparatifs qui en valent largement la peine. D'une part, les saveurs ont tout le loisir de se déployer sans perdre les composants importants. D'autre part, cela donne lieu à un plat principal festif et créatif où tout est fait maison de A à Z.



LIGORNETTO
MERLOT
TICINO DOC
VINATTIERI

Suisse

655241 75 cl 35.00

Le temps du plaisir fait maison est venu

Le magret de canard est un classique des fêtes de fin d'année qui, grâce à la préparation sous vide, atteint une qualité particulièrement tendre et aromatique. Brocoli, chou rouge et croquettes constituent autant d'accompagnements traditionnels. Mais en les enrichissant avec de l'huile de noisette Premium, en baignant le chou rouge longtemps dans du porto et en ajoutant aux croquettes de la courge et du camembert de bufflonne – on parvient alors à créer un pont entre tradition et innovation qui ne manquera pas de créer aussi une surprise des plus agréables. Le même principe s'applique aux boissons que nous recommandons avec le plat principal. Avec le Ligornetto Merlot Ticino, nous jouons ici la carte des notes de barrique et épicées de ce vin rouge classique. Les saveurs fortes dominent également le drink d'accompagnement. C'est ainsi que notre professionnel et alchimiste des cocktails propose le Nightshade, un passionnant mix composé de whisky, de porto et... de Kloster Melissengeist.

MAGRET DE CANARD SOUS VIDE | PAK CHOI & NOISETTES PIÉMONTAISES | CHOU ROUGE & PORTO | CROQUETTES DE COURGE & CAMEMBERT DI BUFALA

Magret de canard sous vide

- Magret de canard (canette) 1,6 kg
- Premium Sel Murray River 5 g
- Premium Poivre fermenté, concassé 10 g

Pak choi & noisettes piémontaises

- Pak choi 800 g
- Premium Huile de noisette 50 ml
- Premium Noisettes du Piémont IGP grillées 120 g
- Lime 1 pc
- Sel
- Piment d'Espelette 2 g
- Premium Poivre de montagne de Tasmanie 5 g

Chou rouge & porto

- Chou, rouge 800 g
- Porto Tawny Sandeman Porto rouge 480 ml
- Montagne Belle Allure Vin Rouge 1 l
- Poivre, noir, entier 8 g
- Anis étoilé, entier 4 g
- Bâtons de cannelle 2 g
- Baies de genièvre 2 g
- Wiberg Piment, entier 2 g
- Feuilles de laurier 4 g
- Clous de girofle, entiers 1 g
- Premium Bourgeon Vinaigre de pomme 80 ml
- Jus de pomme 650 ml
- Jus d'orange 650 ml
- Sel
- Beurre de choix 200 g

Croquettes de courge & camembert di bufala

- Courge (p.ex. Hokkaido) 650 g
- Pommes de terre, farineuses (p.ex. Agata) 650 g
- Beurre de choix 40 g
- Parmigiano Reggiano DOP 40 g
- Féculé de maïs 60 g
- Origine Œufs suisses d'élevage en plein air 10 pc
- Farine fleur 150 g
- Camembert di Bufala 180 g
- Chapelure 350 g
- Graines de courge 150 g
- Noix muscade, moulue 6 g
- Sel
- Huile (pour frire)

Préparation:

cook.transgourmet.ch



Nightshade

Conseil de cocktail Widder Bar

Drink

- Black Bottle Blended Scotch Whisky 6 cl
- Grahams Tawny Port 2 cl
- Angostura Bitter 5 giclées
- sirop de sucre 0,75 cl
- Klosterfrau Melissengeist 0,5 g

Décoration

Zeste de citron

Une histoire de vin presque biblique

L'arche de Noé, le mont Ararat et 6'000 ans de culture du vin: quel meilleur vin pour accompagner les fêtes de fin d'année que le Noé d'Areni?

LE GARANT DU PLAISIR EN PROVENANCE D'ARMÉNIE

Lorsque Noé accosta avec son arche sur le mont Ararat, il n'a pas seulement libéré tous les animaux dans la nature, il a aussi planté les premières vignes sur les pentes ensoleillées du mont Ararat. Il y a quelques années, des archéologues ont pu confirmer scientifiquement cette légende. Non loin du mont Ararat, dans une grotte d'Areni, en Arménie, ils ont découvert un pressoir vieux de 6'000 ans accompagné de récipients en argile contenant des pépins de raisin. Cette découverte prouve au moins que la viticulture était déjà très avancée à cette époque en Arménie. C'est ainsi que Noé - qui selon la légende fonda la viticulture - et le plus ancien village viticole du monde ont donné leurs noms à notre vin de fête: NOA - Noah of Areni. Un vrai garant du plaisir en provenance d'Arménie, élevé à partir du noble cépage local areni.



**NOA
NOAH OF ARENI
VAYOTS DZOR**

Arménie
L'Arménie borde l'est de la Turquie. Un climat sec, des sols riches en nutriments et de longues journées d'été permettent au cépage noble local Areni de mûrir pour atteindre l'excellence gustative. Complexe, élégant et équilibré, il développe un merveilleux arôme fruité, accompagné de notes grillées envoûtantes et d'un soupçon de réglisse.

642701 75 cl 21.90



AMPLE, ÉLÉGANT, AROMATIQUE

Le village d'Areni est situé dans le Vayots Dzor, la région la plus ensoleillée du sud de l'Arménie. Ici, à plus de 1'200 mètres au-dessus des mers, vous trouverez les conditions idéales pour une viticulture de qualité. Le climat continental sec y assure de grands écarts de température entre l'été et l'hiver, entre le jour et la nuit aussi. Des conditions idéales pour atteindre une aromatique au caractère marqué. Le sol est certes rocheux, mais riche en nutriments, et le soleil d'été chauffe et brille sans compter. Un des atouts majeurs de la région est son climat stable avec peu de précipitations en été et en automne. Dans ces conditions, les vignes du cépage autochtone et ancestral areni mûrissent pour atteindre leur pleine intensité et la plus haute qualité gustative: leurs raisins intenses à maturation tardive sont comme des diamants bruts, parfaits pour ciseler un vin ample, élégant et aromatique.

**LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSÉ
CHAMPAGNE AOC**

France
650282 75 cl 69.90

**DEUTZ
BRUT CLASSIC
CHAMPAGNE AOC**

France
641871 75 cl 34.80

**BRICCOBERGERA
BAROLO DOCG
ROBERTO SAROTTO**

Italie
661101 75 cl 26.90

**HACIENDA MONASTERIO
TINTO COSECHA
RIBERA DEL DUERO DO**

Espagne
617791 75 cl 35.15

**TAMARAL
GRAN RESERVA
RIBERA DEL DUERO DO**

Espagne
604861 75 cl 27.90

**LOUIS LATOUR
CHABLIS AOC**

France
621561 75 cl 20.80

Ces fèves
qui font fureur

PREMIUM
FÈVES TONKA

Brésil

101070

125 g 15.50

On ne peut récolter que 15 kilogrammes de fèves tonka par arbre. Mais ce n'est pas la seule raison pour laquelle cet ingrédient exquis doit être dégusté avec mesure.

D'ABORD VÉNÉRÉES PUIS BANNIES

Avec une longueur pouvant atteindre cinq centimètres et une largeur de deux centimètres, elle est définitivement un poids lourd de sa catégorie. Elle joue aussi depuis longtemps un rôle important dans la gastronomie de haut niveau: la fève tonka. Son goût légèrement aigre-doux rappelle celui de la vanille qu'elle peut d'ailleurs souvent remplacer. Dans les desserts, par exemple. Mais pas seulement. Elle convient très bien aussi pour les préparations de poisson, les soupes de potiron, la purée de pommes de terre ou la choucroute. En même temps, elle ne fait pas l'unanimité, n'étant autorisée dans l'alimentation que de manière limitée, voire interdite dans certains pays en raison de sa teneur en coumarine. L'Allemagne, par exemple, a fixé une limite de 5 mg/kg pour les desserts et de 50 mg/kg pour les produits de boulangerie. En Suisse, il n'existe actuellement aucune valeur limite pour la coumarine, que l'on trouve du reste également dans la cannelle. Cela n'empêche pas bien sûr d'en faire un usage bien dosé.

CARAÏBES, GUYANE, NIGERIA

Les arbres tonka peuvent s'élever jusqu'à 30 mètres dans les airs et sont principalement implantés au nord de l'Amérique du Sud. Ils poussent depuis des siècles dans les forêts tropicales de l'Amazonie, des Caraïbes et de la Guyane, sans oublier le Nigeria qui compte parmi les principaux exportateurs de fèves tonka. Elles sont extraites des fruits tombés de l'arbre vers le mois de mai. La chair elle-même en est plutôt insipide, et dégagerait même une mauvaise odeur. La fève, par contre, a tout pour plaire. On obtient au mieux un rendement de 15 kilogrammes de fèves par arbre, dont le très apprécié arôme de rhum s'obtient en les plongeant dans cet alcool. On les laisse ensuite sécher pendant plusieurs mois, période pendant laquelle apparaîtra la peau typiquement brune-noire et plissée de la fève tonka. En cuisine, les fèves tonka, très dures, sont à râper avec une râpe à noix de muscade ou à cuire dans de la crème entière. C'est d'ailleurs le cas pour notre dessert de fête.

Malfy Gin
con Limone

MALFY
GIN CON LIMONE

Italie

679241

70 cl/41% Vol. 34.50



L'APPEL DU LARGE

Certains produits vous donnent immédiatement l'envie de partir loin. La fève tonka et sa saveur de vanille douce-amère, par exemple. Ou encore le Malfy Gin con Limone. Une gorgée suffit pour apercevoir le bleu de la mer, les citronniers verts et les maisons bigarrées de la côte amalfitaine. Ce gin italien s'inspire de la célèbre région du golfe de Salerne, au sud de Naples. Le Malfy Gin con Limone est fabriqué avec des citrons d'Amalfi, des composants végétaux et avec du genièvre, bien sûr. Idéal pour les connaisseurs piqués par le virus du voyage tout autant que pour le feu d'artifice gustatif final du repas de fête.

Le bouquet final!



Vanilla
«Slim» Sky

Conseil de cocktail Widder Bar

Drink

- Absolut Vanilla Vodka 3 cl
- purée de framboise 3 cl
- Beurre
- complété de champagne
- Sirop de sucre

PREMIUM BALSAMICO À LA GRENADE

Grèce
201690 250 ml 5.50

MENTHE HEMINGWAY

250 g net
041767 prix du jour

PREMIUM GOUSSE DE VANILLE TAHITI

Île Maurice
101080 5 pièces 39.90

PREMIUM POMMES PINK LADY

Suisse
classe I
env. 600 g
046190 prix du jour

PREMIUM SEL MURRAY RIVER

Australie
101060 100 g 13.90

GLACE À LA CRÈME ACIDULÉE ET FÈVE TONKA & POMME BRAISÉE | CRUMBLE DOUX AUX NOIX DE CAJOU & HUILE DE MENTHE

Pour clôturer notre menu festif en beauté, notre dessert assurera un feu d'artifice gustatif; croquant, melliflu, doux, frais, froid – et bien sûr exquis. Juste ce qu'il faut pour les fêtes. Nous espérons que cela vous permettra, à vous et à vos hôtes, de vivre un final grandiose. C'est ainsi que s'achève notre menu festif, et aussi ce voyage au pays de l'inspiration. Un voyage qui nous a conduits de la ville française de Cognac à Schlatt en Suisse en passant par les Caraïbes, un voyage où nous avons assisté à la vinification et au processus de pressage au tampon, pour lequel nous avons dû nous préparer longuement et que nous avons savouré plus encore. Nous vous remercions pour l'agréable compagnie lors de ce voyage, non seulement à travers notre magazine Cook, mais aussi tout au long de l'année. Merci encore pour votre fidélité – en vous souhaitant de belles fêtes de fin d'année et des hôtes comblés.



RECETTE

Ingrédients pour 10 portions

Glace à la crème acidulée et fève tonka & pomme braisée

- Crème fraîche, acidulée 375 g
- Sucre glace 180 g
- Crème entière 35% 125 g
- Jus de citron 40 g
- Premium Fèves tonka 2 pc
- Premium Sel Murray River 5 g
- Premium Pomme Pink Lady 800 g

- Premium Balsamico à la grenade 10 g
- Premium Poivre de montagne de Tasmanie 2 g
- Sucre fin cristallisé 40 g
- Premium Gousse de vanille Tahiti 1 pc
- Sandeman Fine Porto blanc 19% 50 ml
- Malfi Gin Con Limone 41% 30 ml

Crumble doux aux noix de cajou & huile de menthe

- Menthe (p.ex. Hemingway) 250 g
- Huile de colza 250 ml
- Noix de cajou 300 g
- Sucre fin cristallisé 50 g
- Eau 50 g

Déco

- bulle de fumée à la saveur de chocolat

Préparation:

cook.transgourmet.ch



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Téléphone 031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Édition Novembre 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