

Summerfeeling

INSPIRATION POUR LES
PROFESSIONNELS

MAI | 2023



06

Créations de tapas
Une mine d'inspiration

12

Les drinks de l'été
Rafraîchissements fruités

18

Cuisson à froid?
En été, on aime ça!



Saveurs prodigieuses qui flattent et subjuguent le palais. Délices de choix du monde entier.



04
Le monde des tapas
Tradition et qualité

06
Créations de tapas
Une mine d'inspiration

08
Les nombreux visages du quinoa
Du coloré pour la santé

10
Thon & espadon
Un duo harmonieux

12
Les drinks de l'été
Rafraîchissements fruités

14
Portrait
Les vergers Boiron

16
Friture
Art culinaire et créatif

18
Cuisson à froid?
En été, on aime ça!

20
Portrait
Home Barista Shop

22
Tendances café
Le renouveau du café filtre

Summerfeeling

Ressentez-vous cette simplicité, cette fraîcheur, cette convivialité? En été, la vie paraît simplement plus facile. Cela se voit aussi dans la cuisine.



S'INSTALLER CONFORTABLEMENT ET SAVOURER

Que ce soit sur une terrasse, sous une pergola, à la plage ou à la montagne: en été, nous savourons la vie au grand air. Et au cœur de cette joie se trouve le partage. Que ce soit entre voisins pour une rencontre spontanée, avec des collègues pour un apéro after work ou encore avec des amis jusqu'au coucher de soleil d'une douce soirée d'été.

Quelle que soit l'occasion, une boisson estivale désaltérante, un verre de vin ou une bière bien fraîche et quelque chose à grignoter ne peuvent manquer à l'appel. Dans ce numéro de Cook, nous vous montrons à quel point tout cela peut être qualitativement élevé et nous nous orientons pour cela vers le sud. Quel meilleur endroit pour profiter pleinement de l'été, n'est-ce pas?

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en essayant nos tapas, mais aussi les nombreuses autres recettes légères et estivales de ce numéro. Laissez libre cours à votre créativité et profitez de la diversité des couleurs et des arômes. Car soyons honnêtes: l'été n'est pas seulement amusant en plein air, il l'est aussi en cuisine!

Lorenzo Raimondi
Cuisinier de l'Équipe Compétence Culinaire



TAPAS

*Chips de Fromage - Crème au Fromage
Ciboulette - Pain bis*

*Thon - Chips au sésame
Shiso - Soja*

*Pomme de terre au four - chili
Jambon-Iberico*

*Brioche - Crevettes
Avocat*

*Salade de borlotti - tomate miel
Taco au maïs et à la truite*

*Pain bis grillé - Pois chiches
Oignon rouge*

*Asperges - pignons
Viande des Grisons*

— BUEN APETITO —

Le monde des tapas

Les tapas sont un élément incontournable de la gastronomie espagnole: des amuse-bouches souvent servis pour être partagés. Une tradition qui est en soi un mode de vie. Même en dehors de l'Espagne.

DU COUVERCLE À LA BOUCHÉE

L'origine exacte des tapas est peu claire. Beaucoup supposent que la signification de «couvercle» vient du fait de couvrir les verres pour éviter que les insectes n'atterrissent dans le vin ou la bière. Que cela ait commencé par une assiette, un pain ou directement par du fromage ou du jambon, le «couvercle» s'est de plus en plus garni au fil du temps pour se transformer peu à peu en amuse-gueule. Aujourd'hui encore, les tapas sont de petits plats servis avec une boisson. Pour l'apéritif, mais aussi pour un dîner prolongé. La coutume de se déplacer ensemble de bar en bar et de déguster partout deux ou trois tapas est très répandue dans certaines régions espagnoles. Surtout en Andalousie, où la tradition des tapas trouve son origine. Mais cela fait longtemps que ces amuse-bouches ont également trouvé leur chemin vers la Suisse.

LES PRODUITS FONT TOUTE LA DIFFÉRENCE

Dans notre pays aussi, on sert de plus en plus souvent autre chose que des graines grillées ou des chips. Surtout à l'apéritif. Pour ce faire, on peut s'inspirer de la cuisine espagnole, mais ce n'est pas obligé. Car la diversité est sans limite – en termes d'ingrédients, de températures de service et de textures. Sans pour autant être compliqué. Ce qui est beaucoup plus important par contre, c'est que les matières premières soient irréprochables, des tomates dattes au jambon iberico. Si l'on y associe une bonne dose de créativité, on obtient des petits plats qui permettent de se démarquer et de servir un échantillon de son savoir-faire. Pas seulement comme tenancier de bar ou de café, mais aussi comme restaurateur. Car le concept des tapas fonctionne aussi en dehors de l'apéritif. Jusqu'à devenir le programme principal de la soirée, où l'on sert régulièrement deux ou trois tapas aux clients. Presque comme en Espagne, simplement sans changer d'endroit. En effet, pourquoi chercher ailleurs quand on est si bien installé?

PREMIUM TOMATES DATTERINO EN GRAPPES

importation/Suisse
3 kg net

045199

prix du jour

ESPRO CRESSON SHISO MÉLANGÉ

Suisse
carton de 20 pièces

044827

carton 28.20

ORIGINE BRÜGGER VIANDE DES GRISONS IGP

tranche carrée
env. 700 g

052462

prix du jour

PREMIUM AIL ROSE

France/Espagne
1 kg net

042574

prix du jour

Créations de tapas

Sept recettes, sept tapas, un maximum de plaisir:
laissez-vous inspirer, nous vous souhaitons un bon
amusement en les essayant!



Recettes

POMME DE TERRE AU FOUR & CHILI / JAMBON IBERICO

THON / CHIPS AU SÉSAME / SHISO / SOJA



ASPERGES & PIGNONS / VIANDE DES GRISONS

SALADE DE BORLOTTI & TOMATE MIEL / TACO AU MAÏS ET À LA TRUFFE



BRIOCHE / CREVETTES / AVOCAT



CHIPS DE FROMAGE / CRÈME AU FROMAGE / CIBOULETTE / PAIN BIS

PAIN BIS GRILLÉ / POIS CHICHES & OIGNON ROUGE



Les nombreux visages du quinoa

**NATURA
BIO QUINOA**

Bolivie
rouge

411210 1 kg 8.90

**NATURA
BIO QUINOA**

Bolivie
noir

411190 1 kg 8.90

**BIERI
BOURGEON BIO QUINOA**

Bolivie
blanc

180151 1 kg 8.25



Lorsque l'on trouve du quinoa dans l'assiette, il est généralement blanc. Mais ce petit grain sain existe aussi dans d'autres couleurs. La base idéale, par exemple, pour un poké bowl coloré. Aussi servi comme tapa.

DU COLORÉ POUR LA SANTÉ

Le quinoa est pour ainsi dire encore un nouveau venu dans les cuisines suisses. Pourtant, ce petit grain est déjà présent à presque tous les apéritifs ou flying dinners, le plus souvent blanc est servi dans une verrine. Mais on le trouve aussi dans sa noble robe noire, avec un arôme légèrement terreux. Le quinoa rouge, quant à lui, est un peu plus résistant à la cuisson et son goût plus prononcé. Avec son aspect coloré, le quinoa rouge s'accorde parfaitement avec notre tapa estivale, un poké bowl d'un genre particulier. Traditionnellement, un poké bowl est servi avec du poisson cru et assaisonné. Du moins à Hawaï, d'où le plat est originaire. Poke ne signifie rien d'autre que «découpé» ou «en morceaux». Sous cette forme, les ingrédients les plus divers sont disposés individuellement dans un bol, les uns à côté des autres. Il en va de même pour notre Sunny Quinoa Bowl. Mais celui-ci se veut être un caprice végétarien: un poké bowl coloré qui fera aussi parfaitement office de tapa fraîche et estivale.

QUINOA BOWL

Ingrédients pour 10 personnes

Quinoa

- 1 kg Natura Bio Quinoa, rouge
- 100 ml Huile de sésame, toasté, pressée à froid
- 50 ml Bio Sauce soja

Fond pour pickles

- 600 ml Eau
- 200 ml Vinaigre de vin blanc
- 20 g Sel
- 20 g Graines de moutarde
- 20 g Estragon, frais

Garnitures

- 500 g Concombres Nostrano
- 500 g Oignons de printemps
- 700 g Mini-poivron
- 500 g Fraise

Gelée au wasabi

- 600 g Concombre
- 15 g Pâte de wasabi
- 7 g Agar-agar

Décoration

- Micro Leaves Pois



Recette

Le poisson autrement



Entre tous, le thon est l'un des poissons les plus importants. Et ce, notamment grâce à sa chair ferme, qui la distingue de nombreux autres poissons.

UN DUO HARMONIEUX

En cuisine, les thons sont prisés pour leur chair délicate. Les filets ou les steaks de thon se prêtent par exemple très bien aux grillades estivales. La fermeté de leur chair les distingue de nombreux autres poissons. Ils la doivent aussi à leurs talents de nageurs. En effet, ces prédateurs habiles sont des nageurs endurants et rapides. Ils atteignent sans peine les 50 kilomètres à l'heure, même sur de longues distances. Ils sont aidés en cela par leur élégante forme fuselée, un signe distinctif infaillible des thons. Si, en plus, leurs nageoires sont d'un jaune bien marqué, il s'agit alors de thons à nageoires jaunes. Les thons ne sont d'ailleurs pas tout à fait seuls à posséder cette chair ferme; l'espadon présente une structure similaire. Mais l'espadon et le thon ont encore d'autres points communs, leur apparence par exemple. Toutes les conditions sont ainsi réunies pour former un duo harmonieux.

CŒUR DE FILET DE THON

sans peau
sauvage, FAO 51/57/71
env. 2,5 kg

054356

prix du jour

FILET D'ESPADON

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

054346

prix du jour



DUO D'ESPADON ET DE THON

Ingrédients pour 10 personnes



Recette

Espadon

700 g Filet d'espadon, sans peau
Feuilles de nori
Sel Murray River
Poivre, noir
100 ml Wiberg Huile d'agrumes

Thon

700 g Thon Yellowfin Sashimi Saku, surgelé
(alternative: filet de thon frais, sans peau)
Sel Murray River
Poivre, noir
Huile de sésame

Mayonnaise Tandoori

60 g Jaune d'œuf
30 g Bio Natura Moutarde
230 ml Natura Bio Huile de colza, pressée à froid
Pâte de tandoori
Sel

Pak Choi

500 g Pak Choi
50 ml Premium Bio Vinaigre balsamique de pomme
50 ml Natura Bio Huile de colza, pressée à froid
Sel
Poivre, noir

Émulsion de persil

250 g Persil plat
500 ml Natura Bio Bouillon de légumes
3 g Lécithine de soja

Décoration

90 g Perles de yuzu

Les drinks de l'été

Rafrâchissants, exotiques, avec ou sans alcool – et toujours fruités: ces six drinks apporteront de la couleur et encore plus de plaisir lors des journées chaudes et des douces soirées. Attention, prêt, mixez!



Recettes

BUBBLE BAIES



NACHTMANN

Nobless Verre à whisky
30 cl
4 pièces

986537

pièce 5.75

FRESH BREEZE



ROCCO BORMIOLI

America 20s Verre à gin-tonic
74,5 cl
4 pièces

991330

pièce 7.95

SPIEGELAU DEFINITION FLÛTE

25 cl
paquet de 2 pièces

991591

pièce 15.95

JAPAN MEETS CARIBBEAN



ROCCO BORMIOLI

America .20s Verre à cocktail
23 cl
paquet de 4 pièces

991331

pièce 5.50

VIN MOUSSEUX RHUBARBE-PÊCHE



BONHEUR ACIDULÉ



LUIGI BORMIOLI

Elixir Verre à cocktail
48 cl
6 pièces

986543

pièce 6.75

CHEF&SOMMELIER

Cabernet Verre à vin
35 cl
paquet de 6 pièces

986934

pièce 4.95

HAPPY RED



Les vergers Boiron

Comment retrouver à tout moment la fraîcheur et le goût des fruits dans les cuisines du monde entier? Avec beaucoup de passion, une technique innovante et des décennies d'expérience.

LA PASSION DU FRUIT

En 1942, la famille Boiron s'est lancée dans le commerce de fruits. C'était dans le sud-est de la France. Les affaires marchèrent si bien qu'en 1969, l'entreprise déménagea à Rungis, aux Halles de Paris. C'est peu de temps après que Pierre Boiron lança les premières purées de fruits surgelées sur le marché. La demande est venue principalement des pâtisseries et des confiseurs à la recherche de produits disponibles toute l'année et au goût toujours identique. C'est précisément ce que Pierre Boiron a créé en mettant au point un procédé de chauffage suivi d'une surgélation, adapté à chaque variété. Les purées prêtes à l'emploi ont suscité une vague d'enthousiasme dans l'ensemble du monde culinaire. Au fil du temps, de nouveaux fruits se sont ajoutés et des emballages innovants et pratiques sont venus compléter la gamme. Aujourd'hui – menés par la troisième génération d'Alain Boiron – Les vergers Boiron vendent chaque année dans le monde entier 15 000 tonnes de produits surgelés à base de fruits et de légumes. Entre-temps, au départ de Valence après un retour dans le sud-est.



**BOIRON
PURÉE DE RHUBARBE**

1 kg
094791 kg 14.95

**BOIRON
PURÉE D'ARGOUSIER**

1 kg
094864 kg 20.50



**BOIRON
PURÉE DE FRAISE**

1 kg
094821 kg 11.95

GOÛT, CONSISTANCE, FRAÎCHEUR

Comme tous les produits à base de fruits et de légumes de Les vergers Boiron, les purées de fruits surgelées prêtes à l'emploi séduisent par leur goût, leur consistance et leur fraîcheur inégalés. La base reste le procédé thermique suivi d'une congélation, que Les vergers Boiron utilisent avec succès depuis des décennies. Aucun conservateur, colorant, additif, organisme génétiquement modifié ou épaississant n'intervient dans la composition. En fin de compte, il s'agit tout simplement du fruit. Et, bien sûr, de ce que les pâtisseries, les confiseurs, les cuisiniers et les barmen du monde entier en feront.



**BOIRON
PURÉE DE GRIOTTE**

1 kg
094817 kg 17.95



**BOIRON
PURÉE DE FRUIT DE LA
PASSION**

1 kg
094851 kg 15.50

«NOUS ACCOMPAGNONS LES TALENTS DU MONDE ENTIER»

«En tant qu'inventeur de la purée de fruits surgelée, nous n'avons cessé de faire évoluer notre gamme pour vous accompagner au quotidien avec d'excellents produits à base de fruits. Vous pouvez compter sur notre savoir-faire unique en matière d'assemblage et de transformation des fruits, sur les producteurs qui nous fournissent des fruits d'une qualité rare, sur notre réseau de distributeurs présents sur les cinq continents et sur les femmes et les hommes de l'entreprise sans qui rien ne serait possible. De l'entrée au dessert en passant par les boissons, partageons ensemble le meilleur des fruits.»

JOUE DE VEAU

Suisse
env. 1 kg

054919

prix du jour



PREMIUM POIVRE ROUGE DE KAMPOT

Cambodge

211410

250 g 49.80



Friture

Pour beaucoup, la friture est synonyme de malbouffe. Un cliché qui ne rend pas justice à cette passionnante technique culinaire. Il suffit pour cela d'un peu de créativité et de connaissances.

ART CULINAIRE ET CRÉATIF

Il est vrai que des frites bien dorées à la piscine sont aussi un vrai plaisir. Mais ce n'est pas de cela dont nous parlerons ici. Car la friture peut faire beaucoup plus que ce que certains hôtes ne s'imaginent. La surprise est d'autant plus grande lorsque le familier est soudain servi avec une toute nouvelle texture. Ainsi, pratiquement tous les aliments contenant de l'amidon peuvent être «soufflés» dans l'huile chaude, du riz pour risotto aux vermicelles de riz en passant par les chips de céleri. Ou alors, on emballe des produits comme les joues de veau dans une pâte à tempura et on les fait frire. L'important dans tout cela, c'est que l'huile soit à la bonne température, idéalement entre 160 et 175 degrés. Au-delà, le risque d'acrylamide augmente. En revanche, si l'huile est trop froide, l'aliment absorbe trop de graisse. À cet égard, il est également essentiel que les produits soient placés après la friture sur un papier absorbant par exemple, qui absorbera l'excès de graisse. En effet, ce n'est pas pendant la friture que les aliments absorbent le plus de graisse, mais après.

PIMENT D'ESPELETTE

France

564210

250 g 39.70

JOUES DE VEAU FRITES & CAROTTES VIOLETTES / CRÈME DE CÉLERI & FINES HERBES

Ingrédients pour 10 personnes

Joues de veau frites

- 2 kg Joue de veau
- 400 g Carottes, parées, 1 x 1 cm
- 300 g Céleri-pomme, paré, 1 x 1 cm
- 600 g Oignon, paré, 1 x 1 cm
- 40 g Ail
- 40 g Double concentré de tomate
- 600 ml Porto Tawny Sandeman 19,5%
- 2 l Montagne Belle Allure Vin rouge
- 800 ml Chef Premium Fond de veau
- 2 g Clous de girofle, entiers
- 2 g Feuilles de laurier
- 2 g Baies de genièvre
- Sel
- Premium Poivre de Kampot, noir
- 500 g Panko Breadcrumbs

- 300 g Mélange de tempura japonais
- Eau
- Huile (pour frire)

Carottes violettes

- 500 g Premium Carottes, violettes
- 2 g Piment d'Espelette
- Sel
- 50 g Beurre de choix

Crème de céleri & fines herbes

- 800 g Céleri-pomme
- 400 ml Natura Bio Lait entier suisse 3,9%
- 200 ml Natura Bio Crème entière 35%
- 80 g Beurre de choix

- Sel
- 100 g Persil, plat
- 50 g Ciboulette
- 200 ml Huile de tournesol

Recette



**BOIRON
PURÉE DE PÊCHE SANGUINE**

1 kg

094853

kg 16.50



**PREMIUM
HUILE DE CHANVRE**

Autriche

101000

5 dl 19.95

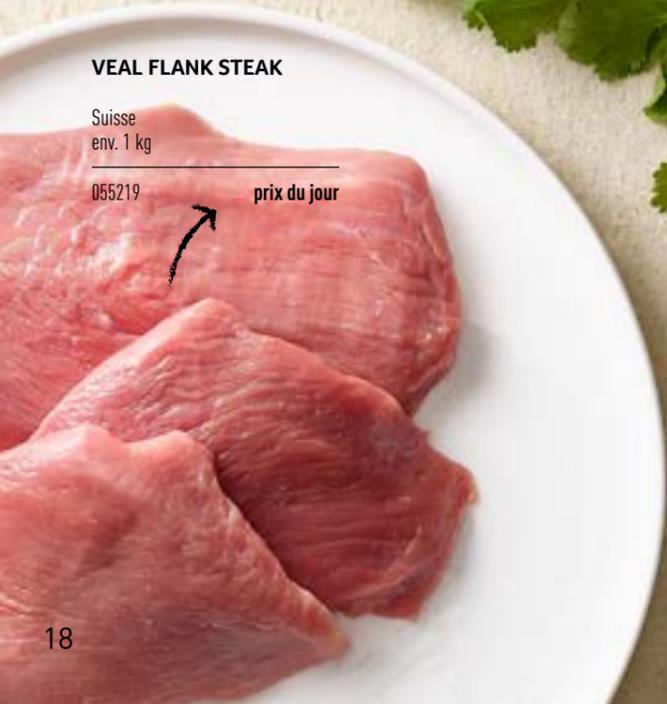


VEAL FLANK STEAK

Suisse
env. 1 kg

055219

prix du jour



Cuisson à froid?



La chaleur n'est pas toujours nécessaire pour une cuisson. C'est justement pendant les mois d'été, lorsque les plats froids sont recherchés, qu'il est intéressant de mariner à froid le poisson, les crustacés mais aussi la viande.

EN ÉTÉ, ON AIME ÇA!

On connaît la cuisson à froid grâce au ceviche péruvien. Un mets exquis apprécié depuis longtemps dans le monde entier. Chez nous aussi. Des langoustines ou des crevettes marinées à froid avec des mini-poivrons picklés, des fraises fraîches, un peu de basilic et d'huile ainsi que des herbes fraîches – un pur plaisir pour une magnifique soirée d'été. Le processus de la cuisson à froid est plutôt simple. La base en est une marinade, par exemple avec du jus de citron. On peut également y ajouter de l'huile, du sel, du poivre, des épices et des herbes. Mais c'est l'acidité qui déterminera le goût. Elle modifie également les protéines et la structure de l'aliment à cuire, comme lorsque l'on rôtit. En règle générale et selon la taille de la coupe, cela prend entre 30 et 60 minutes. Les poissons et les crustacés ont tendance à réagir plus rapidement que la viande. Mais celle-ci peut tout aussi bien être marinée à froid, par exemple du bœuf, du canard, du gibier ou encore du veau. Pour obtenir un goût légèrement fumé, on peut d'abord brièvement saisir la viande. Exactement comme dans notre recette, un ceviche de veau ou plutôt en espagnol: ceviche de ternera!



CEVICHE DE TERNERA

Ingrédients pour 10 personnes

Ceviche

- 1,5 kg Veal Flank Steak
- 100 ml Lime
- 200 ml Premium Huile de chanvre
- Sel Murray River
- Poivre de Kampot, noir

Crème d'avocat

- 3 Avocats, mûrs
- 50 ml Wiberg Huile de chardon
- 50 ml Lime
- Sel
- Poivre, noir

Patates douces

- 1 kg Premium Sweet Potatoes,
- Sel
- Poivre, noir
- Fécule de maïs

Gelée de pêche piquante

- 500 g Boiron Purée de pêche, rosée, sans sucre
- 5 g Piment d'Espelette
- 5 g Agar-agar

Décoration

- Coriandre



Recette



Portrait

PHILIPPE GACOND
HOME BARISTA SHOP, AARAU

HOME BARISTA SHOP

Entrer dans le Home Barista Shop d'Aarau, c'est plonger dans un monde coloré et parfumé, débordant de grains de café, une boutique comme on en trouve plus que rarement en Suisse. Philippe Gacond et son équipe y proposent plus de 100 variétés différentes – «et ce n'est qu'une petite sélection de toute la diversité du café», estime le barista, qui s'extasie devant les parfums d'agrumes et de jasmin, les arômes de rose et de prune, d'ananas et de cannelle que l'on peut découvrir dans le café. «Le grain de café connaît un spectre similaire à celui du raisin, à condition de lui laisser la possibilité de s'exprimer avec une torréfaction et une méthode d'infusion appropriées». On peut dire que Philippe vend bien plus que d'ordinaires mélanges de café. Dans son Home Barista Shop d'Aarau se trouve aussi tout le matériel adéquat, et surtout un échantillon de la passion de Philippe Gacond, sous forme de conseils compétents et d'un café soigneusement préparé.



Le grain de café, c'est la passion de Philippe Gacond. Une passion que l'on retrouve partout dans sa boutique Home Barista Shop. Nous nous sommes entretenus avec l'homme de 42 ans à propos des tendances, du plaisir et des opportunités pour la haute gastronomie.

COMME UN COMMERCE DE VIN, MAIS AVEC DES DÉLICES DE CAFÉ

Le Home Barista Shop offre une cinquantaine de places assises où l'on peut s'attarder, manger un petit quelque chose et surtout... savourer un café. C'est déjà la troisième entreprise de restauration de Philippe Gacond, qui a d'abord appris le métier de menuisier avant d'étudier la conception de produits. C'est lors de ses études qu'il a rencontré son partenaire commercial Iwan Müller, avec lequel il a d'abord ouvert une crêperie. «C'est là que j'ai rapidement remarqué qu'au-delà des crêpes, le café me fascinait presque encore plus», se souvient le restaurateur. S'ensuivirent des cours et des séminaires, des concours et des championnats et, en 2010, un café flanqué d'une petite boutique. Mais bien vite, l'espace ne fut plus suffisant pour représenter le vaste monde du café. Cet espace, Philippe Gacond l'a finalement trouvé il y a cinq ans avec le Home Barista Shop – «comme un marchand de vins, simplement avec des délices de café».



«On peut tout à fait se démarquer avec un café de spécialité»



Philippe, combien de cafés buvez-vous par jour?

La plupart du temps, il s'agit d'un ou deux expressos le matin, puis jusqu'à dix tasses au cours de la journée avec les clients. Et de temps en temps, je savoure pleinement une tasse de café filtre, rien que pour moi, à la maison.

Vous conseillez en général de boire plus de café filtre. Pourquoi cela?

Avec le café filtre, je laisse aux arômes l'espace et le temps de s'épanouir. Pour cela, il faut bien sûr des grains de café de première qualité, qui valent la peine d'en faire l'expérience. Je suis convaincu que l'on peut se distinguer des autres avec de tels cafés de spécialité et en proposant une expérience de café unique.

À quoi cela pourrait-il ressembler?

En Suisse, le café est traditionnellement servi à la fin d'un menu. Mais au lieu de servir simplement un café crème, il est tout à fait possible d'accorder le café avec le dernier plat. Un café du Yémen aux arômes sucrés de figes, de chocolat et de fruits secs pour accompagner un plateau de fromages, par exemple. Ou un café citronné du Costa Rica avec un dessert au chocolat. Si, en plus, le café filtre est préparé directement à table, le client en sera d'autant plus ravi.

Vous en faites également l'expérience dans la boutique?

De très nombreux nouveaux clients recherchent en premier lieu chez nous le mélange de grains idéal pour leur café quotidien. Alors, je considère qu'il est aussi de mon devoir de leur donner au moins un aperçu du vaste monde qu'il y aurait encore à découvrir. C'est d'ailleurs quelque chose que je trouve aussi génial concernant le Live Cooking dans les marchés Prodega. C'est exactement dans cet esprit que je prépare différents cafés dans la boutique, quasiment en direct pour la clientèle. Je donne aussi directement des conseils sur les produits et la préparation à respecter.



Retrouvez toute l'interview sur



Tendance café



**LA SEMEUSE
MOCCA**
en grains
133500 1 kg 21.20



**SEGAFREDO
SELEZIONE ESPRESSO**
en grains
133310 1 kg 18.40

**LA SEMEUSE
DON MARCO**

en grains
133580 1 kg 21.29



**SEGAFREDO
BUONO**
en grains
133300 1 kg 22.80



Recette

Tarte au chocolat &
gelée d'expresso



Le boom de la créativité dans le monde du café a entraîné une évolution de la consommation ces 15 dernières années. En la matière, le café filtre a lui aussi beaucoup à offrir. C'est là un des conseils de Philippe Gacond, du Home Barista Shop.

LE RENOUVEAU DU CAFÉ FILTRE

Pour la plupart des consommateurs en Suisse, le café est désormais synonyme d'expresso, de café crème, de latte macchiato ou de cappuccino. La base en est souvent un mélange de grains torréfiés plutôt foncés. Philippe Gacond, du Home Barista Shop d'Aarau, explique que «le café filtre connaît actuellement un véritable renouveau chez les amateurs de café moulu du monde entier». «Cela est principalement dû à l'augmentation constante de la qualité et de l'offre disponible en grains de café vert de très haute qualité. Et le fait de savoir les torréfier correctement et proprement». Le professionnel compare cela à la grappa et au vin blanc, ce dernier étant l'équivalent du café filtre: «Tout comme pour le vin blanc, le café filtre de spécialité est une question de complexité dans les arômes, les parfums et la structure.»

L'ÂGE ET LE STOCKAGE SONT DÉTERMINANTS

Le café filtre n'est pas la seule tendance observée par Philippe Gacond. Pour la torréfaction, la tendance actuelle est au clair. Cela signifie que les grains sont torréfiés plus longtemps et à une chaleur moins élevée. «Mais cela ne fonctionne qu'avec de bons produits au départ, c'est-à-dire des grains verts de première qualité.» Cette qualité supérieure est également importante pour l'expresso et le café, qui sont bien sûr loin d'être en reste. En cela, le choix des grains de café constitue toujours la base. Importants aussi sont le bon réglage de la machine, le respect de l'âge de la torréfaction et le stockage correct des grains. «La période de consommation idéale se situe entre trois et douze semaines après la date de torréfaction. De plus, les grains de café doivent être stockés le plus hermétiquement possible et à une température stable». Tels sont les conseils du professionnel pour une excellente boisson au café.



**Vous êtes cordialement
invité au live cooking dans
les marchés Prodega.**



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

FOLLOW US



Édition Mai 2023

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