

Street food

DE L'INSPIRATION
POUR LES PROS

8.3-23.5.2024



Sommaire

- 04 Fish'n'Chips**
Inspiration pour les classiques suisses
- 05 Portrait**
Gakomo
- 06 Burgers & hot-dogs**
Les rois de la street food
- 08 Sauces**
Les stars discrètes
- 10 Portrait**
Delicious Network
- 12 Pâte levée végétalienne**
Ça marche!
- 13 Limiter**
Moins, c'est parfois plus
- 14 Tendances internationales**
Des combinaisons exclusives
- 15 Street food suisse**
Authenticité, diversité, innovation

page 05



page 08



page 10



page 06



Descendre dans la rue ✓

La street food fait désormais partie intégrante de notre quotidien. Aussi en tant que source d'inspiration pour des plaisirs authentiques venus du monde entier. Que ce soit pour un snack à emporter, un déjeuner rapide au restaurant ou une entrée originale d'un menu gastronomique.

Souvent, la street food fait légèrement sourire. Pourtant, ce sont justement les cuisines des grandes villes asiatiques, les stands de restauration rapide sur les plages américaines ou les grillades au cœur des montagnes suisses qui proposent généralement les plats les plus authentiques. Préparés par les habitants, selon des recettes familiales et avec des ustensiles très simples. Dans ce numéro du magazine Cook, nous descendons donc dans la rue et nous nous laissons inspirer. Flânez avec nous devant le stand de burgers, goûtez une portion de fish'n'chips accompagnée d'une bière artisanale et offrez-vous pour finir un croissant végétalien aux noix. Au cours de cette promenade culinaire, nous vous montrerons comment quelques gestes peuvent faire la différence.



FILET DE SANDRE

en pâte à la bière, env. 20-30 g
sauvage, FAO 04/05
5 kg

068862 kg 17.90

FILETS DE SAUMON SUISSE

élevage, Suisse
2,5 kg

069331 kg 29.15

FILETS DE PERCHE

en pâte à frire, env. 20-30 g
sauvage, FAO 04/05
5 kg

068861 kg 18.50

La culture gastronomique made in Britain

VARIATIONS DE FISH'N'CHIPS

En ce qui concerne leur plat national non officiel, les fish'n'chips, les Britanniques n'ont rien à envier à personne! C'est la street food des îles britanniques par excellence. Ce classique peut prendre des formes différentes selon les régions. Ainsi, dans le sud et l'ouest de l'Angleterre (mais aussi dans certaines régions d'Écosse), les chips – coupées un peu plus épaisses et plus tendres que les frites classiques – sont assaisonnées de sel et de vinaigre. D'autres régions préfèrent le sel et la sauce brune, une sauce d'assaisonnement typically british. Les accompagnements varient également, bien qu'ils ne soient pas nécessairement régionaux. Sont servis des petits pois, en purée ou entiers, des oignons marinés ou encore des haricots cuits au four, pour ne citer que quelques exemples. Enfin, on observe aussi des différences au niveau du poisson et de la pâte à frire.

INSPIRATION POUR LES CLASSIQUES SUISSES

En principe, toutes les espèces de poisson à chair blanche conviennent pour les fish'n'chips. Le haddock – ou églefin – est très répandu. Mais le cabillaud, la raie, le lieu noir, la plie, le sandre et la perche permettent également de varier les plaisirs. Du côté de la pâte pour frire le poisson, la pâte à la bière à base de bière, de farine et d'œufs est particulièrement appréciée. Mais remplacer la bière par du cidre de pomme permettra d'obtenir une variation des plus intéressantes. L'eau froide, gazeuse ou non, est également possible. Si la bière rend la pâte un peu plus légère, le lait au contraire donnera une pâte plus lourde, mais plus moelleuse. Un savoir dont nous pouvons nous aussi nous inspirer en Suisse. N'oublions pas enfin qu'il existe dans notre pays un classique tout à fait semblable: les croustillants de poisson. Nous vous en présentons une des nombreuses combinaisons possibles dans notre recette Fischknusperli'n'Chips.

CROUSTILLANTS DE POISSON

Ingrédients pour 10 portions

Espuma de pâte au tempura

270 g	Eau minérale gazeuse
90 g	Farine
90 g	Fécule de tapioca

Poisson

1,3 kg	Cabillaud
300 g	Cornflakes

Chips

1 kg	Pommes de terre, farineuses
550 g	Fleur de sel

Mayonnaise de petits pois

200 g	Petits pois
60 g	Jaune d'œuf
30 g	Moutarde
230 g	Huile
1 pce	Lime

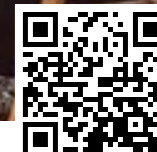


Recette

Portrait Gakomo



Retrouvez l'interview sur:



Gakomo importe, entre autres, des épices, des farines et des fruits secs directement des producteurs camerounais vers la Suisse. Au food truck de la petite entreprise, les produits peuvent non seulement être achetés, mais aussi dégustés fraîchement transformés.

GAKOMO SIGNIFIE «JE T'AIME»

Lors de son enfance au Cameroun, Josi Kaeser mangeait souvent des fruits frais, toutes sortes de légumes, du manioc et des patates douces, le tout aromatisé avec ses propres épices. Elle vend aujourd'hui certains de ces produits en Suisse. Cela fait cinq ans qu'elle a fondé avec son mari Laurent l'entreprise Gakomo, à Fribourg. «Gakomo signifie «je t'aime», parce que nos produits sont une déclaration d'amour à soi-même, à son corps, et contribuent à une bonne et saine alimentation», explique l'ancienne infirmière. Le poivre de Penja, des fruits séchés comme l'ananas, la banane et la mangue, des farines sans gluten à base de manioc et de patate douce – les produits que Gakomo vend dans des boutiques mais aussi en ligne sont importés par Josi Kaeser directement de sa région d'origine. Elle soutient ainsi les petits producteurs locaux et fait en plus profiter la clientèle de Gakomo de ses souvenirs d'enfance.

AROMATIQUE, MAIS PAS PIQUANT

Restaurateurs et consommateurs peuvent profiter directement de leurs produits, par exemple au food truck Gakomo. «Le meilleur moyen de faire connaître nos produits aux gens et de les inspirer? C'est en cuisinant nous-mêmes nos produits», estime Josi Kaeser. On peut par exemple trouver Gakomo régulièrement au Paléo Festival de Nyon et lors de petits événements ou manifestations d'entreprises. L'offre se compose de plats les plus variés et le succès du «pain chargé» ne tarit pas. Il s'agit d'un plat de street food typiquement africain composé de buns à base de farine de manioc et de blé avec du curcuma, le tout farci au choix avec des légumes, de la volaille ou du poisson. «Il faut aussi beaucoup d'épices pour que ce soit vraiment aromatique. Mais pas piquant!», souligne Josi Kaeser. Et si vous souhaitez préparer le «pain chargé», vous pouvez acheter les ingrédients Gakomo directement au food truck.



**FOCUSWATER
ANTIOX**
Zitrone & Limette
12 x 50 cl
609720 50 cl 1.69

**Mayonnaise
Curry-Chili**

**QUALITY
SAUCISSE DE VIENNE**
10 x 100 g
073375 100 g 1.20

**SWISS TRADITION EDITION
CORNET EN PAPIER**
FSC
20 x 20 cm
Produit durable
975091 100 pièces 21.87

Tzatziki

**BULL'S-EYE
ORIGINAL BBQ SAUCE**
142358 300 ml 5.31

SACHET À HOT-DOG
FSC
19 x 9 cm
Produit durable
974870 100 pièces 19.09

Relish Concombre-Dijon

Les rois de la street food

Ils sont les spécimens les plus vénérés de la street food: le burger et le hot-dog. Mais ces deux classiques intemporels prouvent que la street food n'est pas forcément du fast food.

INDIVIDUALISER ET SE PROFILER

Parfois, un simple et délicieux burger fait parfaitement l'affaire. Mais, si l'on veut se démarquer avec de la street food, quelques gestes suffisent. Le burger en est le meilleur exemple. Pourquoi ne pas remplacer le cheddar par du blue cheese, du brie ou du fromage à raclette par exemple? Le bun classique peut parfois céder la place à un pain pita ou à un bao bun cuit à la vapeur. Et parfois, ce sont tout simplement les ingrédients supplémentaires qui créent la surprise – des échalotes caramélisées, une salade iceberg de style «kimchi» ou une salade coleslaw végétalienne préparée par vos soins. Il en va de même pour le hot-dog, dont le petit pain joliment garni et découpé sur le côté constitue également un point fort visuel.

POUR DES SOUVENIRS MÉMORABLES

Mais, dans le hot-dog et le burger, c'est la saucisse ou respectivement le patty qui jouent le rôle principal. Pour le premier, la classique saucisse de Vienne peut aussi être remplacée par une saucisse à rôtir, un filet de poisson pané ou une variante végétalienne. Le végétalisme est bien sûr aussi possible pour le patty. Ou alors, on choisira une viande qui sort de l'ordinaire. La viande dry-aged, par exemple, propose une saveur caractéristique. Si la viande est pressée fermement sur la plaque de cuisson pour un smashed burger, elle obtient des arômes grillés plus prononcés. Pour le pulled burger, la viande est braisée lentement ou cuite à basse température avant d'être effilochée. La préparation est certes un peu plus compliquée, mais la composition est presque aussi rapide que pour un burger classique. Par contre, le souvenir n'en sera certainement que plus mémorable.

Les sauces: ces stars discrètes

Le contenu peut être aussi bon que l'on veut: si la sauce ne convient pas, chaque burger ou hot-dog sera perdant. Mais ce n'est pas pour autant qu'il faut avoir peur de la nouveauté. Bien au contraire.

RAPIDES MAIS GOURMANDES

Ce qui vaut pour le bun, le fromage et la viande vaut également pour les sauces - elles déterminent le succès ou l'échec des burgers, hot-dogs et autres. Et, bien entendu... elles peuvent faire toute la différence! Car ce sont la qualité et la personnalité qui permettent de se démarquer. Et cela ne demande pas nécessairement beaucoup d'efforts. Ainsi, même dans le domaine des aliments prêts à consommer, il existe depuis longtemps des possibilités bien plus nombreuses que les simples classiques. Une sauce BBQ intense et fumée ou une relish pour burger douce et piquante garantissent une expérience aromatique puissante, la sauce au curry apporte de l'exotisme et le tzatziki grec confère une fraîcheur sans égal.

HOME MADE, POUR UNE IMPRESSION SINGULIÈRE

Il est clair que toutes les sauces prêtes à l'emploi peuvent être affinées par l'utilisateur lui-même. Mais on peut aussi s'assurer tout de suite une expérience exclusive avec des sauces home made. L'effort nécessaire pour y parvenir est généralement surestimé. Pour notre tzatziki home made, par exemple, il faut simplement de la patience: le yogourt doit reposer trois heures et le concombre salé doit macérer 30 minutes. Tout le reste se fait en un tournemain. Et le résultat crémeux avec une note piquante d'ail est parfait pour un burger. Notre mayonnaise au curry et au chili est presque encore plus rapide à réaliser.

En revanche, le relish de concombre et d'oignons ou la sauce BBQ sont un peu plus élaborés. Mais l'effort en vaut largement la peine.

Sauce BBQ



Mayonnaise à l'ail noir



Ketchup au cassis



Échalotes caramélisées

ORIGINE
HAMBURGER DE BŒUF
DE PÂTURAGE

6 x 125 g

051663

125 g 2.75

NATURA BIO
HAMBURGER DE BŒUF

40 x 120 g

051628

120 g 2.85

FORTISA
BLACK BUN SESAM

coupé
30 x 83 g

006291

83 g 0.80

Portrait Delicious Network

Disponible à partir de la SEM 12

CARTONY
BOÎTE À PIZZA WAVE

FSC
32 x 32 x 4 cm
Durable produit

994833 50 pièces 51.00

Ce n'est pas seulement le contenu qui est important, mais aussi ce qui l'habille: pour que la street food puisse être consommée aisément en déplacement, il faut un emballage adéquat. C'est précisément la mission que s'est assignée l'entreprise suisse Delicious Network.

UN EMBALLAGE DURABLE POUR LA STREET FOOD

Tout a commencé avec un sachet de Fish'n'chips, il y a 14 ans de cela. Aujourd'hui, Delicious Network, de Langenthal BE, propose dans son assortiment 22 produits en papier sous la marque «gediegen». Papier pour hamburger, sachets à frites, pochettes à saucisses/sandwichs ou tout simplement du papier d'emballage. Le tout dans les impressions et formats les plus divers, de l'effet journal au papier kraft brun, en passant par le look traditionnel suisse au look silhouettes. «Même les brandings individualisés sont possibles», déclare Roger Huber, copropriétaire et codirecteur de Delicious Network. Tous les produits ont cependant deux points en commun: durabilité et qualité. Les emballages sont certifiés FSC et portent le Swiss Label pour la production suisse. «De plus, nous avons délibérément opté pour un papier ingraissable de 60 grammes afin que nos emballages tiennent leurs promesses».

Le type et l'épaisseur du papier sont essentiels pour qu'il ne se déchire pas. Mais aussi pour éviter que la graisse ou la chaleur ne traversent le papier. «Bien sûr, on peut toujours utiliser du papier plus fin, mais il ne sera pas rare alors de devoir en superposer plusieurs couches», explique Julia Habermehl. Avec Roger Huber, elle a fondé Delicious Network il y a environ un an. Ils ont intégré dans l'entreprise la marque «gediegen», déjà présente depuis longtemps, et travaillent depuis lors avec beaucoup de passion sur d'autres innovations en matière d'emballage et de présentation, le tout avec le soutien d'une collaboratrice. «Nous sommes aussi régulièrement sollicités pour de nouveaux concepts», se réjouit Roger Huber. Parfois, il s'agit d'une mise en relation, parfois de petits tirages, mais parfois aussi d'une nouvelle ligne de produits. Par exemple «CARTONY» - une boîte en carton ondulé dans laquelle les pizzas restent plus longtemps croustillantes, chaudes et fraîches. C'est le petit dernier dans la famille de Delicious Network. Cela va sans dire, également «Made in Switzerland» et certifié FSC.

Qu'est-ce qui fait un bon emballage de street food?

Julia Habermehl: Que l'on n'ait pas les mains grasses après le repas ou que la moitié de l'emballage n'adhère pas à la nourriture. Et que la nourriture reste bonne et chaude.

Roger Huber: Mais un emballage doit aussi rester dans les mémoires.

Le design de l'emballage est donc déterminant?

Roger Huber: Oui, et pas seulement en ce qui concerne la valeur de reconnaissance. Notre design en silhouettes, par exemple, est aussi très apprécié parce qu'il dégage de la suissitude. Et l'édition Easy, avec son papier brun, est un parfait symbole de durabilité.

Les clients tiennent-ils vraiment à ce que le papier qui entoure leur street food soit certifié FSC et fabriqué en Suisse?

Roger Huber: Cela dépend entièrement du segment de clientèle, et peut-être aussi de l'offre. Mais de manière générale, nous constatons déjà que cela peut tout à fait être un argument de vente.

Qu'est-ce qui est essentiel pour vous, dans vos produits?

Julia Habermehl: Qualité, fonctionnalité, design et durabilité. Nous consacrons donc beaucoup d'énergie au processus de développement.

Roger Huber: Les détails sont essentiels. Par exemple, pour le carton à pizza «CARTONY». Pour nous, il était important que le carton soit solide, mais qu'il se plie facilement grâce à un pliage bien étudié. Ou qu'il n'y ait pas d'arêtes trop aiguisées avec lesquelles les collaborateurs se coupent sans cesse.

Julia Habermehl: Et bien sûr, le plus important n'a pas été oublié, le contenu. Grâce au carton ondulé, la vapeur peut s'échapper et la pizza reste plus longtemps croustillante, chaude et fraîche.

Retrouvez toute l'interview sur:



«Les détails sont essentiels»

DELICIOUS NETWORK



Pâte levée végétalienne

La pâte levée est l'une des pâtes les plus employées. Pizza, tresse à la levure, petits pains ou croissants aux noix – ce grand classique sait tout faire. Aussi en mode végétalien.

CES PRODUITS SONT LA MARQUE DE LA PÂTE LEVÉE

Les ingrédients de base d'une pâte levée sont la farine, l'eau et la levure. Jusque-là, tout est encore végétalien. Toutefois, en fonction de l'utilisation, d'autres produits viennent ensuite conférer à la pâte levée un style particulier. Pour les pâtes sucrées, comme le croissant aux noix, on ajoute... du sucre. En utilisant du lait au lieu de l'eau, on obtient une pâte plus aérée. Le beurre rend la pâte souple. Le yogourt, quant à lui, permet d'obtenir une pâte moelleuse – contrairement au blanc d'œuf! En revanche, avec du jaune d'œuf, la couleur prend des tons ensoleillés, particulièrement l'aspect. Et en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire, la pâte levée n'est plus végétalienne. Heureusement, il existe aujourd'hui des produits alternatifs au beurre, au lait & co.

ÇA MARCHE!

Mais est-ce qu'une pâte levée fonctionne avec de la margarine à la place du beurre? Avec du lait d'avoine au lieu du lait de vache? Un yogourt végétalien au lieu d'un yogourt classique? Bien sûr que cela fonctionne! Nous avons beaucoup essayé, pétri cuit et recuit, et nous avons mis au point une recette de pâte levée végétalienne qui n'a rien à envier à l'originale. Le résultat est une pâte levée aérée et douce qui peut être utilisée de manière universelle. Et qui offre en même temps une alternative végétalienne et sans lactose, sans pour autant se priver. Il ne reste plus qu'à savoir avec quoi on veut farcir la pâte. Nous sommes d'avis qu'une garniture aux noix ou aux graines de pavot s'y prête parfaitement. Ou pourquoi pas une confiture d'abricots maison? Bonne expérimentation!

PÂTE LEVÉE VÉGÉTALIENNE

Ingrédients pour 10 portions

700 g	Farine
100 g	Sucre de canne brut
150 g	Margarine
100 g	Yogourt de soja
250 g	Lait d'avoine
42 g	Levure

Recette

Moins, c'est parfois plus

La limitation à l'essentiel est très répandue dans la haute gastronomie. Avec une poignée de composants, on crée un nouveau paysage gustatif sans en faire trop. Voilà une technique valable pour la street food aussi, quel que soit l'endroit où elle est servie.

RESTREINT NE SIGNIFIE PAS MOINS BON

Moins il y a de composants dans une assiette, moins il y a de distractions, plus on peut se distinguer. Cela vaut non seulement pour la haute gastronomie, mais presque plus encore pour la street food. L'équipement pour cuisiner y est généralement limité, le plat doit être rapidement prêt et dressé et, si possible, pouvoir être mangé en marchant. Pensons encore à un apéritif dînatoire, un dîner événementiel ainsi qu'à de nombreuses autres occasions. Dans tous les cas, il s'agit de se concentrer sur l'essentiel. Pour cela, il faut que tout soit parfait, spécial, excitant, différent – bref, vraiment bon. Il peut s'agir d'un curry thaïlandais, dont le goût est authentique, d'une paella fraîchement préparée, de samosas spécialement farcis, de croustillants de poisson dans une pâte spéciale, d'un burger avec des sauces fraîchement préparées ou encore du hot-dog qui séduit rien que par son aspect.

LA STREET FOOD VÉGÉTALIENNE, UN ATOUT SUPPLÉMENTAIRE

En plus de la qualité, la forme d'alimentation joue de plus en plus souvent un rôle pour le client. Ici aussi, les choses peuvent se passer en toute modération. Chacun est libre de choisir le type d'alimentation qui lui convient. C'est pourquoi une offre végétarienne fait désormais au minimum partie de chaque menu. Pour ce faire, il est possible de recourir aux aliments plant-based comme produits de substitution. Ou alors, on crée tout de suite une toute nouvelle variante végétarienne. De là, il n'y a qu'un pas à franchir vers une offre végétalienne – et on s'adresse par la même occasion à un groupe cible supplémentaire. Notre sauce cajun végétalienne montre à quel point c'est facile – elle est rapidement préparée et constitue un délice épicé à mettre dans le burger ou à utiliser comme dip.

PANEO
LEVURE LIQUIDE

096510 38 ml 0.67

DR. RITTER
LEVURE NOBLE EN
FLOCONS

560130 200 g 8.81

LEVURE

cubes
24 x 42 g

096400 42 g 0.32

ZWICKY
HARICOTS BORLOTTI

5 kg
243510 kg 5.10

ORIGINE
LENTILLES BLONDES
DE ST-FLOUR

France
212320 1 kg 10.32



Les tendances internationales de la street food

Ce sont souvent les stands de street food du monde entier qui lancent les premières nouvelles tendances. À petite échelle, on est en effet plus flexible pour se livrer à différents essais. Et nous nous en inspirons volontiers.

DU VÉGÉTALIEN À L'EXCEPTIONNEL

L'une des plus grandes tendances de la street food internationale est de renoncer aux produits d'origine animale. Les alternatives végétaliennes inspirent toutes sortes d'expériences dans le monde entier et garantissent ainsi de nouvelles et surprenantes créations. Par ailleurs, la tendance à la durabilité se manifeste également dans le mouvement «zéro déchet». Les barquettes réutilisables constituent ici un atout. De plus en plus de stands proposent spontanément des solutions adaptées et bien sûr aussi la possibilité pour les clients de faire remplir leurs propres récipients. La street food gourmet, peut-être un peu plus exclusive, est également à la mode au niveau international. Le burger au bœuf Wagyu par exemple, les frites à la truffe ou les arancini farcis au bœuf braisé.



Notes

CUISINES INTERNATIONALES CROISÉES

Pendant longtemps, l'offre de street food sur un stand s'est généralement limitée à une spécialité bien spécifique à un pays, que ce soit la pizza, le curry ou le bon vieux kebab. Mais entre-temps, les expérimentations et les mélanges sont de plus en plus fréquents à travers le monde. C'est ce qu'on appelle la fusion street food. La cuisine tex-mex, avec ses burritos, fajitas, enchiladas et autres, est déjà bien diffusée. Il s'agit d'un mélange de cuisine américaine, généralement des États du Sud, et de cuisine mexicaine. Mais les combinaisons peuvent aussi unir des cultures plus différentes encore. Des tacos farcis de champignons shiitake préparés à la coréenne et de kimchi, par exemple. Ou des burgers avec des composants de la cuisine thaïlandaise. Et pourquoi pas même utiliser du fromage suisse pour farcir un rouleau de printemps? Tout ce qui plaît et qui a du goût est permis!

La street food suisse

Toutes les tendances internationales de la street food ne sont pas encore arrivées en Suisse. Mais les avantages en sont de plus en plus appréciés dans notre pays.

DES FESTIVALS DE STREET FOOD COMME INSPIRATION

Certes, il existe aussi en Europe quelques classiques de la street food. Citons par exemple les fish'n'chips, arancini ou autres pastel de nata. Mais en Asie, en Afrique ou en Amérique du Sud, la street food est un fait culturel depuis des générations. La tendance ne s'est répandue en Suisse que ces dernières années, notamment grâce aux festivals de street food. Il y a par exemple le «Original Street Food Festival Tour», qui circule au printemps et en été dans plus de 18 localités à travers la Suisse et qui réunit des plats de plus de 30 pays dans un espace réduit, tendance à la hausse. Voilà encore une belle source d'inspiration pour la gastronomie traditionnelle qui mérite au moins une visite.

AUTHENTICITÉ, DIVERSITÉ, INNOVATION

Par ailleurs, la street food est toujours plus proposée en Suisse en dehors des festivals. À la sortie des bureaux, dans les galeries marchandes, dans les parcs - les plats variés et souvent bon marché du monde entier rencontrent un grand succès et sont synonymes de simplicité autant que d'authenticité, de diversité et d'innovation. Les tendances internationales telles que la fusion street food sont certes encore peu présentes. En revanche, c'est une nourriture authentique, préparée avec passion et souvent beaucoup de créativité. De la créativité, on en trouve aussi dans la cuisine suisse du reste: nous proposons ici de délicieuses tourtes de saison préparées par nos soins, tout comme d'intéressantes variations de saucisses. Et une raclette, c'est aussi divin à l'emporter!

SWISS TRADITION EDITION
SACHET TAKE AWAY

FSC
17 x 24 cm
Produit durable

975093 100 pièces 34.35



Arancini



BOTTI BIÈRE

24 x 50 cl
617550 50 cl 0.56



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

8.3–23.5.2024

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives.
Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.

imprimé en
suisse