

Le rétro servi frais

INSPIRATION ET DIVERSITÉ – POUR LES PROS
ÉDITION OCTOBRE 2025



04

Abats

De retour dans l'assiette

08

De la morille au shiitake

Les champignons préparés correctement

14

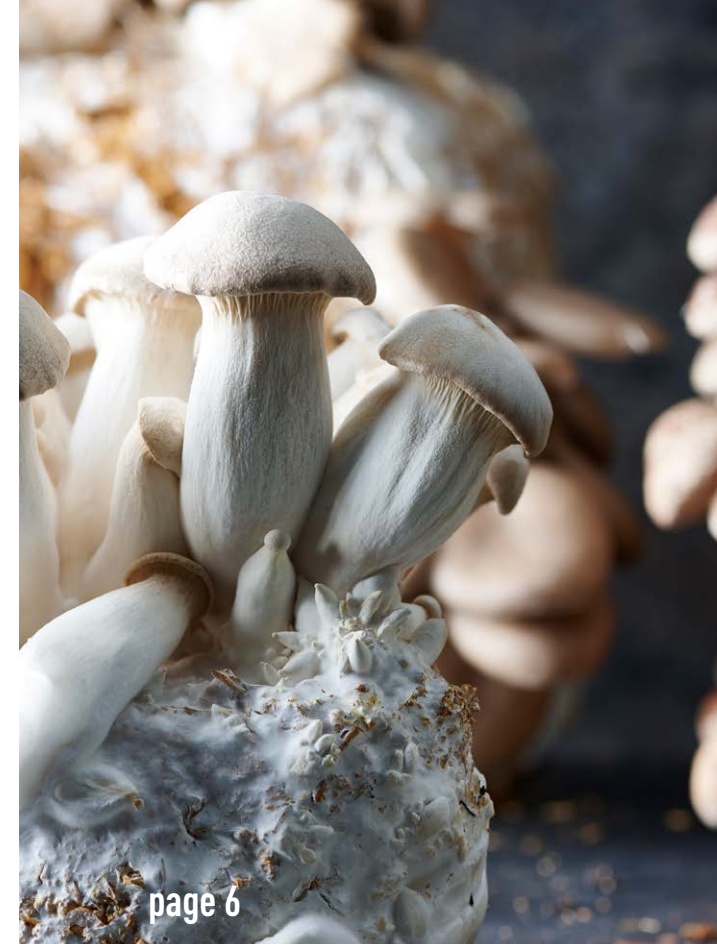
Food-Scouting by Cook

Des frites pensées autrement

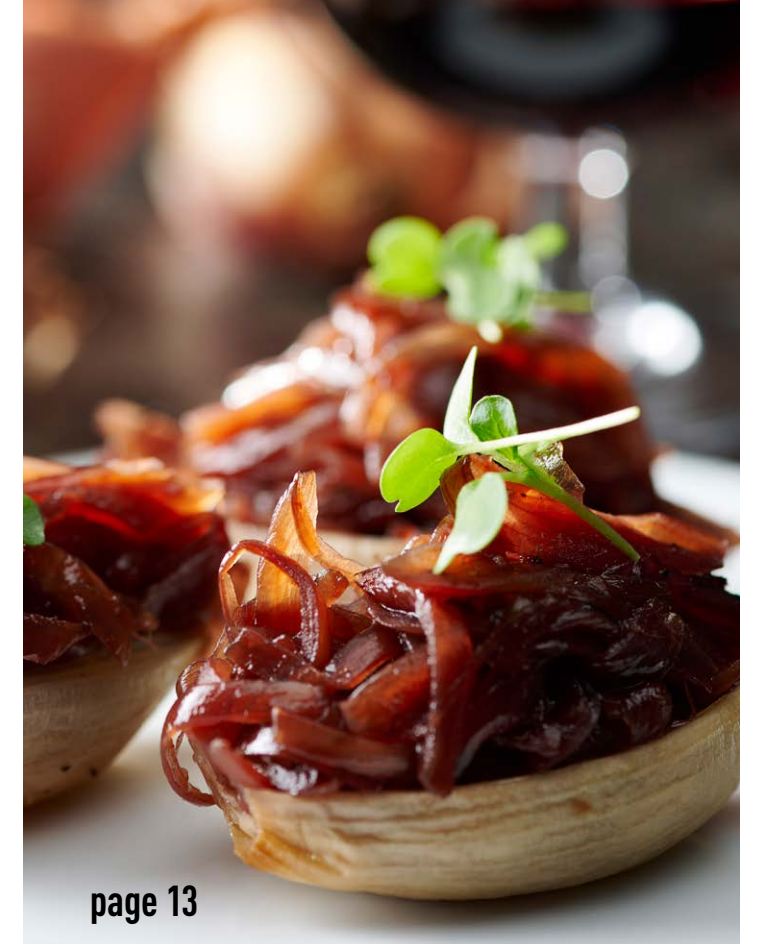
Sommaire

- 04 **Abats**
De retour dans l'assiette
- 05 **Techniques de cuisson**
Les produits éprouvés, des produits tendance!
- 06 **Wauwiler Champignons**
La saveur des champignons suisses
- 08 **De la morille au shiitake**
Les champignons préparés correctement
- 10 **Vinattieri Ticino**
Modernité et tradition
- 12 **Sherry, porto, cognac**
Cuisiner avec de l'alcool
- 14 **Lamb Weston**
Des frites pensées autrement

page 4



page 6



page 13



page 14



Une recette revisitée

Quand avez-vous eu pour la dernière fois du ris de veau ou de la langue de bœuf au menu? Ou quelque chose de braisé? Il est grand temps de remettre sur la table des produits qui ont fait leurs preuves. Avec des avantages pour les hôtes comme pour l'établissement.

Une fois n'est pas coutume, dans ce numéro de Cook, nous allons nous pencher sur le passé. Sur l'époque où l'on utilisait encore naturellement l'animal entier, y compris le cœur, la langue ou encore les reins. Sur l'époque où une sauce mijotait patiemment jusqu'à ce que le marsala ou le vermouth ait déployé tout son arôme concentré. Et sur l'époque où les aliments n'étaient pas conservés de manière industrielle, mais grâce à des méthodes de cuisson artisanales. Pourquoi cette rétrospective vaut-elle la peine? Un nombre non négligeable de ces ingrédients, parfois un peu tombés dans l'oubli, offrent un rapport coût/bénéfice très intéressant. Et la plupart des techniques de cuisson anciennes permettent d'obtenir des arômes extraordinaires et des textures particulières. Des propriétés qui sont tout sauf démodées. Et qui le sont d'autant moins si on y ajoute un zeste d'expérimentation Cook! Amusez-vous bien en vous replongeant dans vos souvenirs culinaires – et en découvrant de nouvelles recettes.



Les abats de retour dans l'assiette

Les abats sont polyvalents d'un point de vue culinaire, durables – et souvent, un véritable miracle en termes de coûts. Autant de raisons qui justifient un renouveau!

Lorsque les résidents d'un foyer pour personnes âgées demandent à manger, on leur sert parfois des tripes, du ris ou de la langue. Autrefois, les abats étaient quelque chose qui allait de soi. Après tout, ils sont souvent plus abordables que les morceaux de choix de l'animal. Et pourquoi ne pas tout utiliser? Chez Transgourmet/Prodega, on trouve également des abats. Disponibles sur précommande, soit en personne au marché, soit par téléphone auprès du Service clients – conseils compétents inclus! En effet, les abats n'ont pas seulement un

effet positif sur les marges. Ils sont également synonymes de durabilité et offrent une grande diversité culinaire. Le cœur de poulet à la crème, les tripes à la sauce tomate ou encore la langue à la sauce aux câpres ne sont que le début. Le goût intense et la texture particulière des abats peuvent également être interprétés de manière très moderne. Par exemple avec des ris de veau croustillants, de l'espuma de pommes de terre et un jus de brandy. Que ce soit dans un foyer pour personnes âgées ou dans une cuisine étoilée.

JOUE DE PORC

sans peau
5 x env. 1 kg

082160

Prix du jour

LANGUE DE BŒUF

blanche
env. 1 kg

052570

Prix du jour

BELL CŒUR DE POULET

env. 700 g

059631

Prix du jour

FOIE DE VEAU

env. 2 kg

055900

Prix du jour

CŒUR DE RIS DE VEAU

frais
env. 1 kg

001311

Prix du jour

Retour aux sources de la cuisson

Authentiques, naturelles, durables et respectueuses des ressources, les techniques culinaires anciennes offrent exactement ce qui est demandé dans la gastronomie moderne.

Un coup d'œil rétrospectif

Une offre de restauration moderne doit être tendance, naturelle et aromatique, mais aussi durable, flexible, respectueuse du personnel et rentable. Cela vaut la peine de jeter un coup d'œil rétrospectif: à l'époque, on prenait plus de temps pour beaucoup de choses, les expériences gustatives étaient donc plus authentiques et les arômes plus intenses. Parallèlement, la prolongation de la durée de conservation a joué un rôle central dans de nombreuses méthodes de préparation. Ou pour éviter les restes alimentaires.



Les produits éprouvés, des produits tendance!

Tous ces avantages font que les techniques de cuisson anciennes sont également attrayantes pour la cuisine moderne. Une plus grande conservation, cela signifie également plus de flexibilité. L'utilisation de Special Cuts, par exemple, permet d'optimiser les coûts et de préserver les ressources. En même temps, des techniques de cuisson supplémentaires permettent aussi toujours de varier les plaisirs. Il n'est guère étonnant que des produits éprouvés soient à nouveau tendance. S'il n'y avait plus que le problème du surcroît de travail. Heureusement, les techniques de cuisine modernes facilitent également les anciennes techniques de cuisson.

Quelques techniques culinaires anciennes utilisées de manière moderne:

Braiser: ce qui cuit longtemps devient bon – cela vaut également pour les pièces de viande riches en muscles et en tissus conjonctifs, comme le brisket ou la queue de bœuf. De nos jours, le cuiseur sous vide complète la cocotte et garantit encore plus d'arômes et un contrôle total.

Mariner et fumer: qu'il s'agisse de saumon mariné ou de légumes fumés – mariner et fumer sont des méthodes garantes d'une conservation longue, mais également et surtout d'une expérience gustative unique. En provenance directe du fumoir moderne.





Wauwiler: un esprit pionnier pour les champignons de Paris

Depuis 73 ans, la société Wauwiler Champignons AG veille aux saveurs des champignons suisses. Pour ce faire, cette entreprise familiale mise sur la durabilité, l'innovation et le travail manuel.

Des valeurs fondamentales éprouvées, de nouveaux jalons

Tout a commencé en 1951 avec la création d'une entreprise de culture de champignons à Biglen. Entre-temps, la société Wauwiler Champignons est basée à Wauwil, elle dispose d'une deuxième usine de production à Full-Reuenthal et est dirigée par Roland Vonarburg. Celui-ci a repris l'entreprise alors qu'il avait à peine 30 ans. «Le défi de poursuivre le développement de l'entreprise familiale avec ses valeurs fondamentales tout en posant de nouveaux jalons m'a attiré à l'époque et m'enthousiasme aujourd'hui encore», dit-il 26 ans plus tard. Aujourd'hui, Wauwiler Champignons mise essentiellement sur son propre courant solaire, utilise la chaleur perdue de l'installation de Kompogas voisine, ainsi que l'eau de pluie pour le nettoyage.

Système de basculement et technologie IA

Néanmoins, la cueillette des champignons reste un travail manuel: il faut un grand savoir-faire pour reconnaître quels champignons sont prêts à être récoltés et comment les cueillir d'une seule main en les tournant légèrement, avant de les emballer soigneusement. Mais malgré tout, l'innovation a fait son entrée dans ce domaine également. En 2021, l'entreprise suisse a investi dans de nouvelles chambres de culture avec système de basculement – les parterres basculés presque à la verticale permettent une cueillette debout, une cueillette ergonomique. En outre, en collaboration avec une start-up, Wauwiler Champignons a développé une technologie IA innovante: un rayon lumineux marque les champignons dans le champ de récolte, différents spectres lumineux indiquent alors quels champignons

ont atteint la taille requise pour la récolte et où un éclaircissage est éventuellement nécessaire.

Des champignons suisses qui ont de l'avenir

De tels investissements sont importants afin de rester compétitif. Car pour Roland Vonarburg et ses quelque 300 collaborateurs et collaboratrices, les défis sont de taille: «La pression liée aux importations s'intensifie, les prix baissent et les exigences envers les entreprises augmentent massivement», explique Roland Vonarburg. À cela s'ajoutent la recherche de plus en plus difficile de main-d'œuvre qualifiée et les fluctuations difficilement prévisibles de la demande. Mais Roland Vonarburg en est convaincu: «Les champignons suisses seront toujours demandés».



champignon-suisse.ch

«Champignons suisses» de Wauwiler Champignons

Wauwiler Champignons AG fournit aux grands distributeurs, aux marchands de légumes et à quelques entreprises de restauration des champignons de Paris produits par ses soins ainsi que divers champignons de culture et sauvages. Cette entreprise familiale est constituée de quatre entreprises. Le partenariat autour des entreprises de production de Wauwiler Champignons AG à Wauwil et Full-Reuenthal comprend Fine Funghi AG et Gerber Champignons AG à 100% chacune, ainsi qu'une participation dans Gotthard BIO Pilze AG. L'entreprise Wauwiler Champignons AG fait partie de l'Union Suisse des producteurs de champignons (USPC), qui s'engage notamment en faveur de la production nationale de champignons avec la marque «Champignons suisses».





La technique de cuisson adaptée à chaque champignon

Champignons de Paris, chanterelles ou encore shiitakés – les champignons enrichissent la gastronomie avec leurs arômes aux multiples facettes et leurs textures très intéressantes. Pour cela, une technique de cuisson adaptée est l'élément déterminant.

Sauter: pour obtenir des champignons bien bruns

Lorsque les champignons de Paris, les pleurotes du panier ou les shimeji sont sautés dans une poêle avec peu de matière grasse et à haute température, ils obtiennent une surface caramélisée qui intensifie leur goût. Important: ne pas placer les champignons trop près les uns des autres, autrement ils perdent trop d'eau.

Blanchir: avant de congeler des champignons fragiles

Si l'on souhaite congeler des champignons délicats comme les morilles ou les chanterelles, il est préférable de les blanchir d'abord brièvement et de les tremper ensuite dans de l'eau glacée. Cela permet de réduire les substances amères et d'améliorer la conservation.

Cuire au four et griller: pour des arômes grillés avec des champignons puissants

Les champignons puissants comme le portobello, les pleurotes «adultes» ou encore les grands shiitakes se prêtent bien à la cuisson au four ou au barbecue. Les arômes de torréfaction qui en résultent les rendent également intéressants comme ingrédient principal.

Conseil de pro

Bien aromatiser: le sel devrait être utilisé avec parcimonie pour les champignons afin de ne pas endommager la structure cellulaire. En revanche, l'ail, les oignons, le thym, le persil, le romarin ou encore la sauge se marient particulièrement bien avec les champignons.

Bien combiner: les champignons se prêtent à de nombreuses combinaisons et peuvent être utilisés dans des sauces crémeuses, des risottos ou comme farce savoureuse – selon la technique de cuisson, soit comme élément principal, soit comme accompagnateur savoureux.



CHÂTEAU DU TRIGNON
LE BOSSU VACQUEYRAS AOC

France
Rhône

652140

75 cl 16.85



Recettes

Vol-au-vent aux champignons façon COOK

Trois sortes de champignons préparés différemment, accompagnés d'une sauce à la crème particulièrement légère et de vol-au-vent faits maison – un plat végétarien qui vous donne des ailes!

Mélange de champignons

- Couper les champignons de Paris et les pleurotes en petits cubes (1 x 1 cm)
- Ciseler finement les échalotes, les faire suer, ajouter les dés de champignons et les faire revenir à feu vif
- Avant de servir, saler et poivrer, ajouter le persil fraîchement haché
- Faire revenir les shimeji à feu vif et les faire mariner encore tièdes avec un peu de vinaigre, d'huile, de sel et de poivre

Rouleau de pâte filo

- Couper la pâte filo en bandes de 5 centimètres de large
- Superposer trois bandes de pâte filo chacune badigeonnée de beurre fondu
- Enrouler les bandes de pâte filo autour d'un moule rond (7 à 8 cm de diamètre) et cuire 5 minutes à 250 °C

Espuma de sauce à la crème

- Porter le lait et la crème à ébullition, assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de sauce soja
- Verser dans la bouteille Kisag, injecter deux capsules, agiter vigoureusement plusieurs fois et réserver au chaud à 60 °C



Sur la photo, de gauche à droite: Danilo Montanaro (œnologue), Michele Conceprio (œnologue et Directeur), Ramesh Oertli (Brand Manager)

Vinattieri Ticino

L'art de créer des vins prestigieux

40 ans de croissance continue

Vinattieri Ticino célèbre ses 40 années d'existence et renforce ainsi son identité en tant qu'entreprise à l'écoute de la nature pour trouver l'équilibre parfait, respectueux des spécificités de chaque terroir. C'est ainsi que naissent des vins tels que le nouveau Vinattieri Rosso 2020, qui offrent au consommateur une expérience sincère et entraînante et un accès authentique au vin. Sous la direction de l'œnologue Michele Conceprio, ce domaine viticole exploite 100 hectares de vignes, vinifie ses propres raisins et s'occupe également de la distribution de ses vins en collaboration avec Casa del Vino.

Un mélange de modernité et de tradition

La compétence œnologique associée à une communication, un marketing et des processus d'entreprise modernes font de Vinattieri Ticino une entreprise phare depuis 40 ans, précisément parce qu'elle sait interpréter chaque changement sociétal. La relation étroite et personnelle avec les clients est un autre élément d'un développement qui, dans le vignoble et dans la cave, permet d'interpréter au mieux les goûts et les attentes des amateurs de vin. Chaque bouteille est le résultat d'un ensemble de connaissances techniques, d'intuition et d'un véritable mélange de modernité et de tradition, où l'intelligence artificielle joue un rôle important.

Le «style Vinattieri»

Vinattieri Ticino est active dans le berceau ensoleillé de la Suisse, là où se rencontrent le vin, la culture et la joie de vivre. La singularité des terroirs du Mendrisiotto et de la campagne autour de Lugano garantit la production de vins uniques. L'expérience acquise en 40 ans permet également d'utiliser les meilleures caractéristiques d'autres exploitations viticoles et, en s'inspirant de celles-ci, de les réinterpréter et de les adapter à sa propre philosophie de production. De nouvelles méthodes de culture, des mesures particulières pour prolonger la durée de maturation, un sens aigu de la cave et une attention concrète portée à la durabilité ne sont que quelques aspects du «style Vinattieri».



VINATTIERI BIANCO BIANCO DEL TICINO DOC

Suisse
Tessin

629131

75cl 23.21

TENUTA MASSERONE MERLOT TICINO DOC

Suisse
Tessin

632480

75 cl 23.00

VINATTIERI ROSSO MERLOT TICINO DOC

Suisse
Tessin

636042

75 cl 115.54

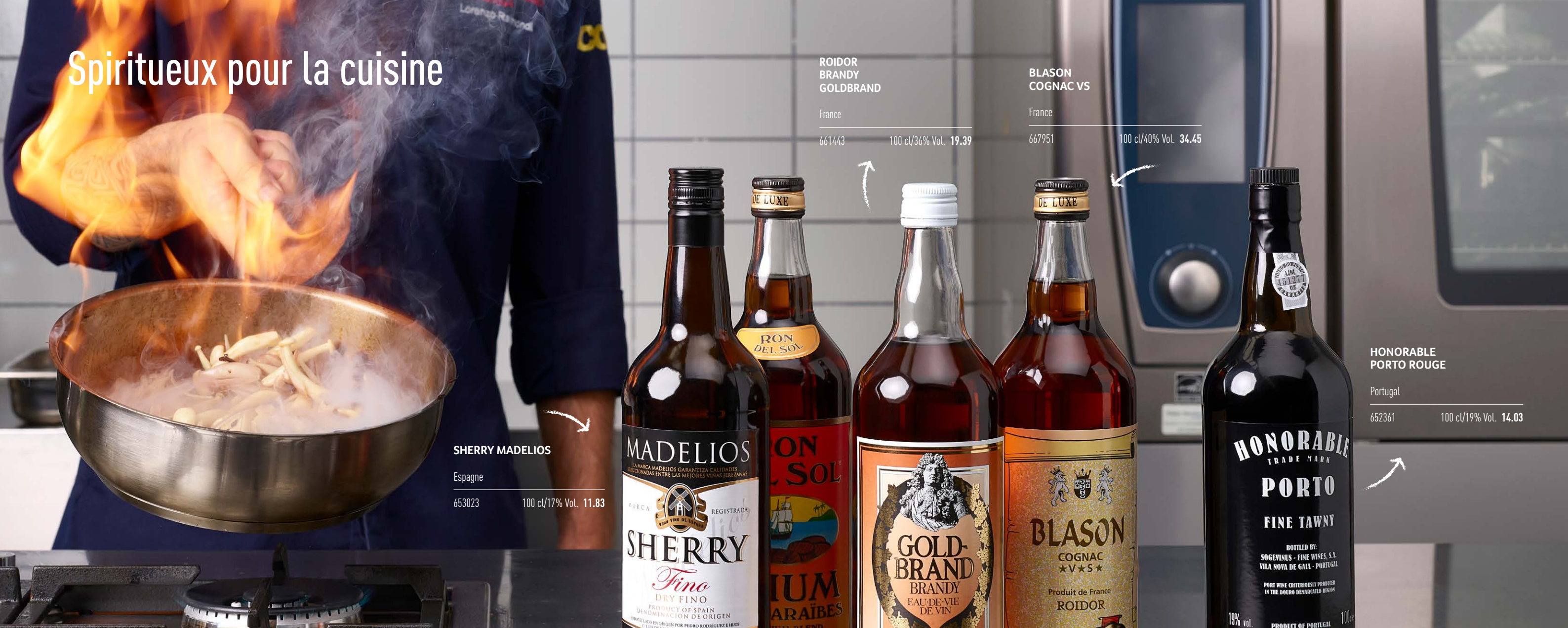
SASSAIA MERLOT TICINO DOC

Suisse
Tessin

640640

75 cl 16.85

Spiritueux pour la cuisine



SHERRY MADELIOS

Espagne

653023 100 cl/17% Vol. 11.83

ROIDOR BRANDY GOLDBRAND

France

661443 100 cl/36% Vol. 19.39

BLASON COGNAC VS

France

667951 100 cl/40% Vol. 34.45

HONORABLE PORTO ROUGE

Portugal

652361 100 cl/19% Vol. 14.03

À CHAQUE EFFET SON ALCOOL

Dans la cuisine classique, le sherry, le porto ou encore le cognac étaient indispensables – ils donnaient de la profondeur aux sauces, de l'éclat aux desserts et le dernier coup de fouet aux plats flambés. Il est temps de remettre le chariot à spiritueux dans la cuisine.

C'est le taux d'alcool qui est déterminant

Faire revenir des tripes et les déglacer avec du sherry, c'est apporter une profondeur délicate et une douceur discrète au plat. En revanche, le cognac permet de souligner l'arôme naturel des tripes et de le combiner avec d'élégantes notes. Les effets différents ne sont pas seulement dus au profil aromatique des deux ingrédients. Le cognac, avec environ 40% de volume, convient parfaitement pour déglacer rapidement et faire ressortir l'arôme propre d'un aliment: plus la teneur en alcool est élevée, plus les substances aromatiques se dissolvent efficacement. En revanche, le sherry, dont la teneur en volume est inférieure ou égale à 20%, s'évapore plus lentement. C'est pourquoi il convient mieux à une cuisson prolongée.

Des sauces aux desserts

Le sherry et le cognac ne sont que deux des nombreux ingrédients alcoolisés qui, ces dernières années, ont été quelque peu relégués au second plan dans la cuisine. Parmi les autres spiritueux de cuisine typiques, citons par exemple le rhum et le Grand Marnier, dont l'arôme puissant est d'ailleurs aussi parfaitement mis en valeur pour les desserts ou pour faire flamber – mot-clef: crêpes Suzette! La force du Noilly Prat, du porto, du madère ou encore du marsala réside surtout dans les sauces ou les plats mijotés. Avec sa note d'herbes, le Noilly Prat apporte par exemple des accents frais aux champignons ou au poisson, tandis que le madère, le marsala et le porto se marient à merveille avec des sauces corsées.

ÉCHALOTES FLAMBÉES AU PORTO

Garniture surprenante

Échalotes flambées au porto

- Peler les échalotes et les couper en julienne
- Faire fondre le beurre dans une poêle
- Ajouter les échalotes et faire revenir quelques minutes
- Déglacer au porto et flamber
- Ajouter la sauce soja et laisser évaporer jusqu'à ce que la consistance soit sirupeuse et que les échalotes soient brillantes et translucides

Astuce de pro

les échalotes flambées au porto sont idéales pour accompagner le fromage, les burgers, les hot-dogs, les terrines et les pâtés.



Recettes



«Food-Scouting by Cook»

LAMB WESTON TWISTER FRITES

4 x 2,5 kg

091140

Prix du jour

LAMB WESTON CONNOISSEUR FRIES RUSTICO

4 x 2,5 kg

522200

Prix du jour

LAMB WESTON SWEET POTATO FRIES

4 x 2,5 kg

094431

Prix du jour

LAMB WESTON AMAIZEING FRITES

4 x 2,5 kg

094350

Prix du jour

Des frites pensées autrement

L'histoire de Lamb Weston a commencé en 1950 aux États-Unis. À l'époque déjà avec une innovation: un coupe frites Hydro à haute pression. Et cette entreprise continue d'innover aujourd'hui encore.

Des Twister Fries aux Criss Cuts

Toutes les frites se valent-elles? Nullement! Chez Lamb Weston, il existe également des frites plates comme des chips ou en forme de spirale, extra épicées ou à base de patates douces. Et naturellement, toujours croustillantes! L'entreprise se fait régulièrement remarquer avec des innovations. Parallèlement, Lamb Weston s'est fait une réputation avec les flocons de pommes de terre pour le secteur alimentaire et propose une sélection intéressante d'amuse-bouches. Mais Lamb Weston n'en oublie pas ses racines pour autant: avec des frites traditionnelles parfaitement épluchées, coupées de manière optimale et délicieusement dorées.

Rien que la pomme de terre

Chez Lamb Weston, le sens de l'innovation est pour ainsi dire inné. En 1950, l'agriculteur F. Gilbert Lamb a lancé la première machine à couper les frites à l'aide de la pression hydraulique: une invention révolutionnaire. Ensuite, à partir des années 1980, Lamb Weston a introduit sur le marché de nouvelles formes de coupe passionnantes. Aujourd'hui, l'entreprise vit l'innovation à plusieurs niveaux, quasiment du champ à l'assiette. Par exemple, Lamb Weston réutilise efficacement ses flux d'eaux usées et fabrique des produits qui utilisent la pomme de terre entière et rien que la pomme de terre. Ou encore en s'efforçant, en collaboration avec des agriculteurs, d'assurer la durabilité de l'irrigation ou du transport.

Une production européenne

De nos jours, les frites destinées à l'espace européen viennent également d'ici: depuis 1994 déjà, pour ce marché, Lamb Weston propose une joint-venture avec l'entreprise néerlandaise Meijer Frozen Foods. Entre-temps, Lamb Weston/Meijer exploite six sites de production aux Pays-Bas, en Grande-Bretagne et en Autriche. D'une manière générale, Lamb Weston a véritablement l'esprit d'équipe. Elle se tient également aux côtés du secteur de la restauration en tant que partenaire, par exemple en proposant des recettes inspirantes pour des menus créatifs. Que diriez-vous de Twister Fries avec une soupe à l'oignon ou de Criss Cuts avec de la pastèque et du halloumi?

CASA del VINO

Point de rencontre du vin

Qu'il s'agisse de dégustations, de dîners œnogastronomiques ou d'événements exclusifs, ici, tout tourne autour du plaisir et de la passion.

Venez accompagné de vos proches, découvrez de nouveaux vins, faites la connaissance de vignerons et savourez des instants uniques de pur bonheur.

Nous nous réjouissons de vous accueillir lors de nos événements !



Abonnez-vous dès maintenant à la newsletter. Ne manquez pas nos prochains événements.



casadelvino.ch



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

17.10–31.12.2025

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

imprimé en
suisse