

Slow Food Market: ateliers culinaires

hotellerie-gastronomie.ch/de/artikel/slow-food-market-ateliers-culinaires

November 1, 2017



Le Slow Food Market, qui tiendra sa 7e édition du 10 au 12 novembre au Parc des expositions de Zurich, est reconnu comme une source de produits intéressante parmi les gastronomes. L'année dernière, un visiteur sur cinq était déjà issu de l'hôtellerie-restauration et a profité de l'occasion pour découvrir, sous un seul et même toit, plus de 200 producteurs d'aliments Slow Food. Cette année, le Slow Food Market promet à nouveau de combler les attentes élevées des professionnels de la restauration. Parallèlement aux discussions personnelles, l'atelier de cuisine peut en effet aussi inspirer de nouvelles coopérations. Une cuisine ouverte équipée par Miele accueillera régulièrement des démonstrations et des dégustations pendant les trois jours du Salon.

Insectes et truffe

L'entreprise suisse Essento Food SA invite les visiteurs à découvrir un univers gustatif inédit: à l'atelier de cuisine du samedi après-midi, elle présentera en effet ses produits à base d'insectes. Depuis août 2017, l'Insect Burger, les Insect Balls et les criquets Essento sont des aliments officiellement autorisés en Suisse. Pendant plus de deux ans, la jeune équipe n'a cessé de mixer, de rôtir et de déguster pour peaufiner ses recettes novatrices. Le temps d'un atelier de cuisine, elle propose au public de découvrir et de déguster ses produits.

Autre sujet de discussion culinaire qui est sur toutes les lèvres: la truffe. Samedi matin, l'atelier de cuisine dévoilera toute la vérité sur cette précieuse plante tubéreuse. Deux diplômés de l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo, en Italie, le cuisinier Marcello Gallotti et Emanuel Lobeck, collaborateur de Slow Food Suisse, analyseront des produits à base de truffe et sensibiliseront le public à ce produit naturel par le biais de dégustations.

Foie de canard naturel et fermentation du koji

Le foie gras d'oie ou de canard est une spécialité particulièrement appréciée pendant les fêtes de fin d'année. Alors que la controverse autour du gavage n'est plus un secret pour personne, Inbar Zuckerberg, cheffe de cuisine au restaurant zurichois Kaiser's Reblaub, propose une alternative au foie gras traditionnel en accord avec les valeurs du Slow Food. Dimanche après-midi, elle concoctera et fera déguster sa mousse de foie de canard naturel à l'atelier de cuisine.

Yuko Suzuki et Markus Baumgartner, propriétaires de Shinwazen à Zurich, se consacrent quant à eux à une méthode de cuisson traditionnelle ancestrale qui vient du Japon. Ils présenteront le processus de fermentation du koji ainsi que les produits qui en découlent dimanche matin, à l'atelier de cuisine.

Parallèlement, les participants aux ateliers de cuisine découvriront diverses autres spécialités: Sara Witmer du Mühlerama, situé dans le quartier zurichois de Seefeld, jettera en 35 minutes les bases de l'utilisation du levain; Choba Choba, la première marque de chocolat suisse qui appartient également aux cultivateurs de cacao et qui veut chambouler l'industrie du chocolat, présentera sa façon révolutionnaire de travailler; un groupe de jeunes passionnés de nourriture présentera pour sa part le principe du «Noseto-Tail» (du museau à la queue) en prenant l'exemple d'une poule bio d'élevage en plein air.

(HGH)

Davantage d'informations:

www.slowfoodmarket.ch