

# MENUS DU FUTUR

LES TENDANCES DE LA RESTAURATION  
AMÉRIQUE DU NORD | VOLUME 3 | 2025



Unilever  
Food  
Solutions

Alors que nous observons le paysage de notre industrie en constante évolution, il est très important de suivre les tendances commerciales et celles des menus. Des connaissances actualisées sur le marché vous permettront non seulement d'être à la pointe des idées, mais aussi de rendre votre établissement attrayant pour les clients et de fidéliser votre clientèle régulière!

Mais suivre les tendances n'est pas une tâche facile. Cela peut représenter un travail considérable, certains établissements mobilisant même des équipes complètes pour découvrir, traduire et transposer ces tendances dans les assiettes, au plus grand plaisir de la clientèle. C'est là que les *Menus du futur* viennent à la rescousse.

Nous disposons d'une équipe exceptionnelle de 250 chef(fe)s à travers le monde, dont 10 en Amérique du Nord, qui ont travaillé avec nos partenaires pour réunir tous les ingrédients dont vous avez besoin pour maintenir votre entreprise à la pointe des tendances. Avec plus de 250 ans d'expérience collective ici en Amérique du Nord, nous sommes en mesure de vous aider à créer de nouvelles expériences passionnantes pour votre clientèle.

Les recettes du rapport *Menus du futur* ont été soigneusement élaborées pour donner vie aux tendances dans votre établissement. Chacune a été conçue en tenant compte du coût, de l'exécution et des compétences requises. Alors que la technologie occupe une place de plus en plus importante dans notre industrie, comment tirer le meilleur parti de l'IA et de la capacité de la clientèle à créer sa propre expérience? Ce rapport fournira également des pistes d'inspiration pour aider la clientèle dans ses choix.

Dans ce rapport, vous trouverez non seulement des recettes et des idées tendance, inspirées du monde entier et adaptées localement, mais aussi des renseignements intéressants sur l'évolution de chaque tendance, de nombreuses analyses et sources d'inspiration, ainsi que des idées faciles à mettre en œuvre dans votre établissement.

En envisageant l'avenir de l'alimentation, nous comprenons que celle-ci nous transporte au quotidien. Parfois loin de notre zone de confort, parfois dans les bras de nos grands-mères. Nous sommes là pour vous guider à travers le monde fascinant de l'alimentation, de la cuisine traditionnelle à la cuisine avant-gardiste, et pour vous aider à positionner votre entreprise au premier plan de l'industrie.

## Brandon Collins

**Directeur des cuisines**

*Unilever Food Solutions, Amérique du Nord*





### **ALVARO LIMA**

**Chef cuisinier d'entreprise**  
*Unilever Food Solutions*

Ancien élève du Technology Center et du College of DuPage, le chef Alvaro travaille comme chef depuis 19 ans. Au cours de sa carrière, il a travaillé pour des entreprises telles que Sodexo et Quest Food Management. Après avoir rejoint *Unilever Food Solutions* en tant que stagiaire culinaire en 2005, il est revenu dans l'entreprise en 2014. Il est désormais chef cuisinier d'entreprise principal, dirigeant le Midwest dans le soutien aux ventes avec le développement de menus et de recettes.

 @chef\_alvy



### **KYLE JAKOBI**

**Chef cuisinier d'entreprise**  
*Unilever Food Solutions*

Le chef Kyle a commencé sa carrière en tant que diplômé d'une école culinaire et a depuis perfectionné ses compétences grâce à des postes dans des bars à vin haut de gamme, des hôtels Fairmont et Bosch/Siemens, pour finalement devenir directeur des cuisines d'entreprise. Aujourd'hui avec *Unilever Food Solutions*, il occupe le poste de chef de la zone Ouest, collaborant avec des exploitants de services alimentaires dans des comptes nationaux, des secteurs non commerciaux, militaires, et des chaînes régionales. Le style aventureux du chef Kyle mélange les saveurs d'Asie et du Sud-ouest, favorisant la connexion et la créativité à travers la nourriture.

 @chefkylejakobi

# CONTRIBUTEUR(TRICE)S



**KYLA TOURI**

Cheffe cuisinière d'entreprise  
*Unilever Food Solutions*

Depuis 18 ans, chez Unilever, la cheffe Kyla Tuori met à profit son diplôme en marketing de l'Université de Guelph et sa formation en gestion culinaire du prestigieux George Brown College du Canada pour fournir des solutions à une grande variété de restaurateurs canadiens. La cheffe Tuori est passionnée par l'idée de rendre la cuisine délicieuse accessible à tous grâce à des organisations communautaires, à des solutions adaptées à divers régimes alimentaires et à son soutien au mouvement Fair Kitchens, qui vise à améliorer la santé et la durabilité de l'industrie.

 @cheffekylatouri



**BRANDON COLLINS**

Directeur des cuisines d'entreprise  
*Unilever Food Solutions*

Diplômé du Culinary Institute of America, le chef Brandon a travaillé dans des restaurants avant d'occuper un poste chez Sodexo en tant que directeur des cuisines chez Pitch, qui était l'espace de cocréation de la division des soins personnels d'Unilever. Après avoir travaillé en étroite collaboration avec l'entreprise, il a occupé le poste de chef cuisinier d'entreprise du Nord-Est, devenant plus tard directeur des cuisines d'entreprise, qui est son titre actuel. Ici, il dirige une équipe de huit chef(fe)s provenant des États-Unis et du Canada. Le chef Brandon est également l'une des deux seules personnes au monde à détenir le titre de sommelier de la moutarde Maille.

 @chefbrandonc



**RUDY SMITH**

Chef cuisinier d'entreprise  
*Unilever Food Solutions*

Au cours de sa carrière de plus de 40 ans, le chef Rudy a occupé des postes de directeur des cuisines dans plusieurs restaurants gastronomiques indépendants ainsi que dans des clubs et des complexes hôteliers à Aspen (Colorado), Palm Beach (Floride) et New York. Il s'est joint à l'équipe culinaire d'Unilever en 2006 et adore travailler avec les exploitants. Le chef Rudy a une passion pour les aliments et la cuisine qu'il adore partager.

 @chef\_rudys



**CORI BOUDREAUX**

Chef cuisinier d'entreprise  
*Unilever Food Solutions*

Le chef Cori Boudreaux a commencé sa carrière culinaire dans un petit restaurant du sud de la Louisiane avant d'acquérir une expérience professionnelle en cuisine et d'obtenir son diplôme du French Culinary Institute. Il a passé près de dix ans comme directeur des cuisines dans une université new-yorkaise, puis s'est tourné vers le développement commercial. En 2022, il s'est joint à Unilever en tant que chef cuisinier d'entreprise pour le nord-est des États-Unis, où il met à profit sa passion pour l'apprentissage et la cuisine du Sud.

 @chef.corib



### **J.C. LOPATEGUI**

**Chef cuisinier d'entreprise**  
*Unilever Food Solutions*

Le chef J.C. Lopategui, diplômé du Culinary Institute of America, est originaire de San Juan, à Porto Rico, où est née sa passion pour l'hôtellerie. Fort d'une expérience acquise dans la restauration haut de gamme, rapide et décontractée en Espagne, en Californie du Nord et dans le sud de la Floride, le chef J.C. apporte à son travail une riche connaissance internationale. Parlant couramment l'espagnol, le portugais et l'anglais, il est profondément passionné par la culture, l'histoire et la façon dont ces éléments façonnent le monde culinaire chez *UFS*. Dans le but d'inspirer les restaurateurs, le chef J.C. allie créativité et expertise pratique et tendance pour favoriser le succès dans l'industrie.

 [@chefjclopategui](#)



### **SEBASTIAN RIVERA**

**Chef cuisinier d'entreprise**  
*Unilever Food Solutions*

Le parcours culinaire de Sebastian Rivera est animé par une profonde passion pour la gastronomie et l'hôtellerie. Né à Bogotá, en Colombie, il a immigré dans le New Jersey avec sa mère en 1992. Après avoir obtenu son diplôme de l'Université Johnson & Wales, il a perfectionné son art, passant de garde-manger à directeur des cuisines, aux côtés d'icônes de l'industrie comme Daniel Boulud et Mike Isabella. Passant à la restauration d'entreprise, il occupe désormais le poste de chef cuisinier d'entreprise pour *Unilever*, soutenant les équipes de restauration non commerciale et de détail d'*Unilever Food Solutions*.

 [@chef\\_sebastianrivera](#)



### **DANA COHEN**

**Cheffe marketing**  
*Unilever Food Solutions*

Depuis 20 ans, la cheffe Dana explore sa passion pour le partage de son amour de la cuisine et des saveurs. Après avoir travaillé dans des restaurants et des hôtels, Dana est devenue directrice de la Viking Cooking School, où elle a élaboré des recettes et enseigné une grande variété de cuisines pratiques aux futurs chefs amateurs. Dana s'est jointe à *Unilever Food Solutions* en 2018 en tant que cheffe marketing d'entreprise, où elle aide les chef(fe)s et les exploitants à élaborer leurs menus à l'aide de produits, de tendances et plus encore.

 [@chefdana\\_eats](#)



### **BRITNEY JEROME**

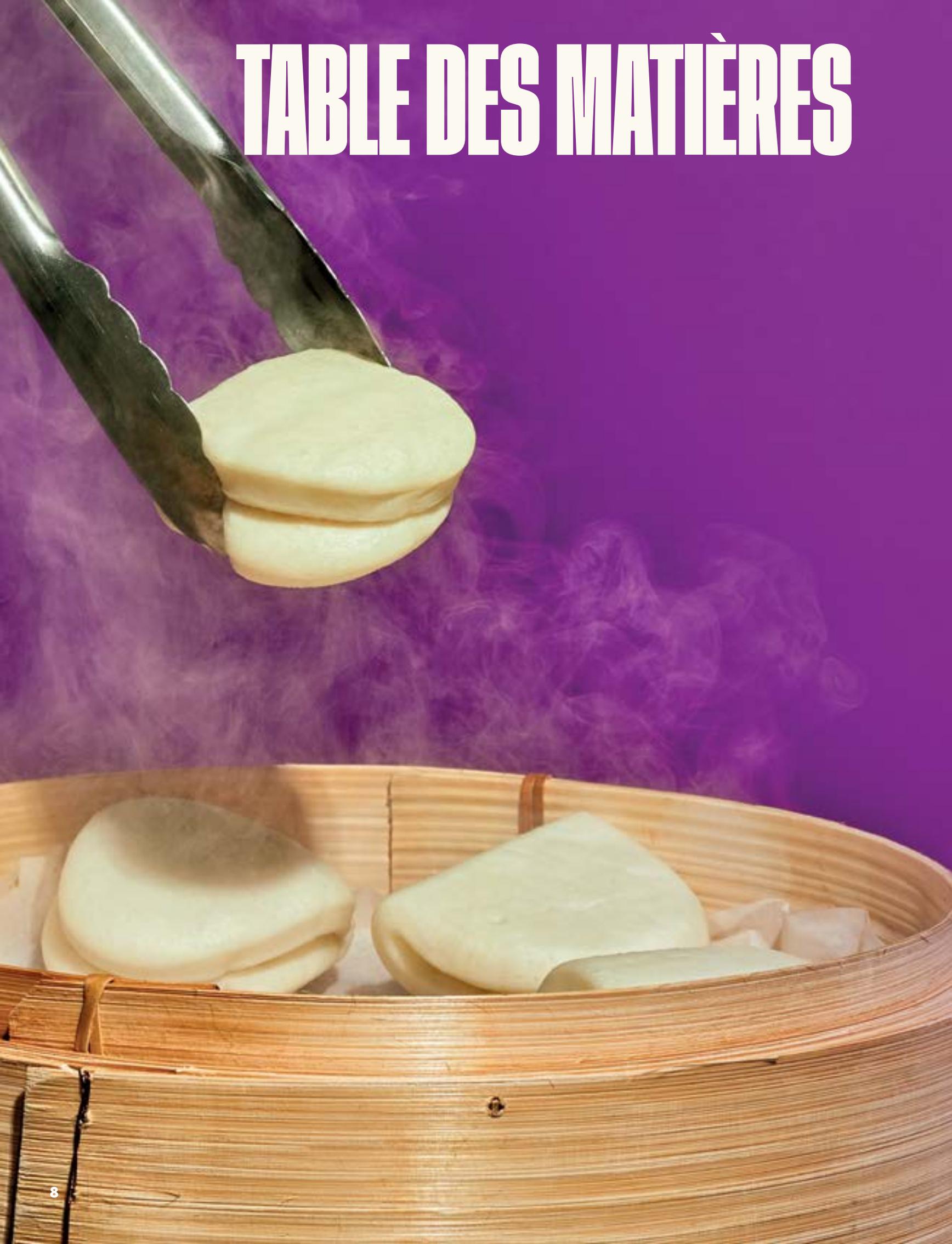
**Cheffe cuisinière d'entreprise**  
*Unilever Food Solutions*

La cheffe Britney est fière d'être diplômée du Johnson County Community College. Elle a suivi sa formation à l'ACF dans le domaine de la cuisine italienne moderne avant de s'installer à Charleston, en Caroline du Sud, pour se consacrer à la restauration haut de gamme. La perspective culinaire de cheffe B est un croisement entre créativité, curiosité et compréhension. Son approche des aliments et des gens a fait d'elle l'une des meilleures consultantes culinaires auprès de l'un des plus grands distributeurs alimentaires au monde pendant plus d'une décennie. Elle est ravie de faire partie de l'équipe culinaire mondiale d'*UFS* depuis 2024.

 [@sunshine\\_and\\_shortribs](#)



# TABLE DES MATIÈRES



**AVANT-PROPOS 9**  
**CONTRIBUTEUR(TRICE)S 4**  
**À PROPOS DE UFS 10**  
**DES ALIMENTS QUI NOUS TRANSPORTENT 12**

**HAUTE CUISINE DE RUE 16**

- Aperçu des tendances **18**
- Le rythme de la rue **20**
- L'essor de l'influence orientale **30**
- Boulettes de riz farcies à la birria à l'aïoli au guajillo et à l'ail **26**
- K-Dog au caviar et aux croustilles **28**

**CUISINE SANS FRONTIÈRES 34**

- Aperçu des tendances **36**
  - La clé d'une cuisine sans frontières **40**
  - Le mot en F **44**
  - Cuisiner au-delà des frontières **48**
  - Guedille au homard Banh Mi **52**
  - Turonitos aux pommes avec sauce vanille-cardamome **54**
  - Tacos Galbi Jjim **56**
- UNE CULTURE CULINAIRE POSITIVE 60**  
Recette pour une Culture culinaire positive **62**

**RACINES CULINAIRES 66**

- Aperçu des tendances **68**
- L'âme de la terre servie dans une assiette **72**
- Arayes au riz et à la sauce cajun **78**
- Croquettes de canard avec sauce au chou et aux canneberges et aïoli aux agrumes **80**

**PAR LA CLIENTÈLE 86**

- Aperçu des tendances **88**
- Un plan pour la personnalisation **90**
- Comment rendre un restaurant rentable (et faire en sorte qu'il le reste) **92**
- Gaggan Anand **96**
- Satay de bouts de côtes avec trio de sauces, concombre mariné et riz noir croustillant **102**
- Mes makis **104**

**INTRODUCTION À LA FERMENTATION 106**

- Un processus en évolution **108**
- Le futur des saveurs **112**
- Meilleurs conseils! **114**

**CITATIONS 117**  
**REMERCIEMENTS 118**



lever  
d  
utions

stan Rivera  
orate Chef

**Knorr**  
PROFESIONAL  
CALDO CON SABOR A PAVO  
CHICKEN FLAVOR BOUILLON  
41 GAL  
NET WT 4.18 LBS

# SOYEZ #PRÊTS POUR DEMAIN AVEC UNILEVER FOOD SOLUTIONS



#Prêts pour demain

*Unilever Food Solutions (UFS) est une entreprise de chef(fe)s pour des chef(fes). Représentant 20 % du groupe d'activités d'Unilever Foods, UFS exploite dans plus de 75 pays en tant que fournisseur spécialisé de l'industrie de la restauration. S'appuyant sur l'expertise de plus de 250 chefs professionnels internes, UFS offre aux professionnels de la restauration des produits de haute qualité, de l'inspiration pour l'industrie et des services de premier ordre.*

Notre portfolio très réputé de produits et de solutions clés met en valeur des marques importantes, comme *Knorr Professional* et *Hellmann's*, qui fonctionnent exceptionnellement bien dans la cuisine professionnelle.

*L'initiative annuelle Menus du futur d'UFS est une ressource très importante pour les chef(fe)s. Elle offre les tendances culinaires mondiales les plus récentes grâce à des études de marché approfondies ainsi que des recettes élaborées par des chef(fe)s qui vous permettent de donner vie à ces tendances très facilement dans votre entreprise de restauration.*

En fait, notre collection toujours croissante de recettes uniques et classiques (disponibles sur [www.ufs.com](http://www.ufs.com)) est une précieuse source d'inspiration, aidant les chef(fe)s de tous les niveaux de compétence à la fois en termes de créativité et de rentabilité.

L'initiative d'UFS Culture culinaire positive contribue à favoriser une culture positive dans la cuisine professionnelle en abordant les principaux défis couramment rencontrés et en fournissant des outils, des formations et des conseils pour promouvoir le bien-être.

De plus, nos programmes de formation culinaire fournissent aux chef(fe)s et aux professionnel(le)s de la restauration de précieux conseils sur les compétences et techniques clés, ainsi que sur d'autres domaines essentiels de la cuisine professionnelle.

Pour en savoir plus sur la manière dont nous aidons les chef(fe)s et les professionnels de la restauration du monde entier à mieux servir leurs convives, visitez [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

# DES ALIMENTS QUI NOUS TRANSPORTENT

Bienvenue dans la plus récente édition des Menus du futur d'Unilever Food Solutions. Maintenant dans sa troisième année, il s'avère une ressource annuelle précieuse pour les chefs et les professionnels de la restauration qui reconnaissent l'importance d'utiliser des informations basées sur des données pour élaborer des menus qui répondent aux besoins et aux préférences évolutifs de la clientèle.

Chaque année, *Menus du futur* identifie les grandes tendances qui définissent l'industrie mondiale de la restauration. La liste des tendances de menu est passée de huit l'année dernière à quatre tendances clés cette année. Cela reflète les changements dans l'industrie, car nous voyons que l'accent est mis sur « DES ALIMENTS QUI NOUS TRANSPORTENT », où nous voyons le goût en mouvement du point de vue des chef(fe)s, imprégnant la nourriture d'un sens du mouvement et de la découverte motivés par l'émotion et le besoin de prospérer dans l'industrie de la restauration en évolution.

Les quatre tendances clés identifiées dans les *Menus du futur* de cette année sont :

- 1 Haute cuisine de rue
- 2 Cuisine sans frontières
- 3 Racines Culinaires
- 4 Par la clientèle

Les tendances ont été façonnées par trois grands changements. Le premier est le puissant changement culinaire qui inclut la demande mondiale de saveurs et de cuisines asiatiques et latino-américaines; une base pour toutes les tendances.

Le deuxième changement est l'effet que le mouvement de masse des populations a sur le paysage culinaire. La migration et le tourisme migratoire sont des inspirations importantes pour les tendances Haute cuisine de rue, Cuisine sans frontières et Racines culinaires. Ils alimentent des développements nouveaux et passionnants dans la manière dont les chef(fe)s associent de nouveaux ingrédients, des techniques culinaires, et des saveurs pour créer quelque chose d'unique.

Enfin, les progrès numériques stimulent la tendance Par la clientèle, qui vise à satisfaire les convives avec des expériences plus personnalisées. L'intelligence artificielle et la réalité augmentée permettent cela, tout en mettant l'accent sur des façons nouvelles et passionnantes de créer et de servir des plats qui correspondent aux préférences personnelles en matière de saveur de la clientèle.



D'autres facteurs, tels que l'arrivée à maturité des consommateur(trice)s de la génération Z et leur approche particulière pour ce qui est de manger et de boire, influencent fortement les quatre tendances des *Menus du futur*. L'augmentation persistante du coût de la vie joue également un rôle, car les consommateur(trice)s recherchent le luxe abordable qui leur apporte de la joie. Manger au restaurant pour découvrir des plats nouveaux et passionnants répond à ce besoin.

Les idées traditionnelles sur la nourriture et la façon de l'expérimenter sont redéfinies à mesure que les dynamiques culturelles et sociales évoluent. La tendance de menu Haute cuisine de rue en est un parfait exemple et influence fortement la demande culinaire à tous les niveaux. Les versions gastronomiques des plats de cuisine de rue traditionnels, élaborées avec l'expertise d'un(e) chef(fe), s'introduisent maintenant dans tous les domaines de l'industrie de la restauration, y compris les établissements gastronomiques.

### **Intégrer les tendances à votre entreprise**

Les tendances et idées des *Menus du futur* incluses dans ce livre sont méticuleusement recherchées et validées, prêtes à stimuler la créativité et l'innovation dans votre cuisine.

Les tendances sont compilées à l'aide de données mondiales fiables et de contributions détaillées de chef(fe)s, notamment des rapports, des analyses de réseaux sociaux et plus de 300 millions de recherches en ligne dans 21 pays. Des commentaires approfondis de plus de 1 100 chefs sur 20 marchés et de l'équipe de chefs internes hautement expérimentés d'*Unilever Food Solutions* ont également été utilisés.

Les chefs d'*Unilever Food Solutions* ont développé de délicieux concepts de recettes tendance que vous retrouverez dans *Menus du futur*. Chaque concept de recette appartient à l'une des quatre tendances. Ils constituent une source d'inspiration clé et vous aideront à adopter les tendances les plus pertinentes pour votre entreprise.

Vous trouverez plus de renseignements sur les *Menus du futur* et les idées de plats de cette année sur [www.ufs.com](http://www.ufs.com)





# HAUTE CUISINE DE RUE

Cette tendance vise à rehausser l'essence de la *cuisine de rue* en incorporant des ingrédients de haute qualité et des techniques raffinées, tout en conservant son charme informel et son sens de la découverte. Le résultat est une expérience culinaire de meilleure qualité qui conserve l'atmosphère décontractée et dynamique de l'univers de la cuisine de rue. Cela attire une clientèle moderne à la recherche d'options alimentaires à la fois accessibles et passionnantes, en particulier ceux (celles) influencé(e)s par les saveurs du monde.

A red squeeze bottle is positioned at the top of the frame, dispensing a thick white sauce onto a basket of tacos. The basket is filled with several tacos, each topped with shredded cheese, sliced radishes, cilantro, and other fresh ingredients. A lime wedge is also visible in the basket. The background is a solid, vibrant pink color.

# MEXICAINNE, INDIENNE, CORÉENNE ET PHILIPPINE

QUATRE CUISINES QUI ÉMERGENT RAPIDEMENT DANS LA CUISINE DE RUE. LA CUISINE PHILIPPINE GAGNE LE PLUS DE TERRAIN EN AMÉRIQUE ET EN ASIE.

## Les principaux facteurs contribuant à cette tendance comprennent :

- L'augmentation du coût de la vie qui rend la nourriture accessible et abordable plus attrayante
- La préférence de la génération Z pour les expériences culinaires informelles
- La migration et la mondialisation en cours qui influencent les choix alimentaires
- Une visibilité accrue des plats de cuisine de rue du monde entier sur les réseaux sociaux
- Une occasion pour les jeunes chefs de présenter une cuisine créative et accessible

Au cœur de ce mouvement se trouve la fusion de cuisines authentiques, combinant des ingrédients et des techniques de diverses cultures de manière réfléchie et innovante. Cette approche donne naissance à des saveurs audacieuses et passionnantes tout en préservant l'authenticité, ouvrant la voie à des expériences culinaires plus attrayantes et plus accessibles. En rehaussant la cuisine de rue, les chef(fe)s offrent à la clientèle une aventure culinaire informelle mais de qualité supérieure, équilibrant la créativité avec les racines de l'univers traditionnel de la cuisine de rue.

Page précédente : Un incontournable de la cuisine de rue, ce taco au poulet est garni de radis, d'oignon, de feta, de coriandre et de lime.

## Les principales techniques qui dominent cette tendance :

- Fermentation
- Cuisson sur le grill
- Cuisson à la vapeur
- Wok hei
- Marinade
- Grillades au charbon de bois

## Un avant-gout des délicieux plats mis en valeur dans cette tendance :

- Elote mexicain
- Chaat indien
- Gyros
- Frites garnies
- Macaroni au fromage gastronomique
- Roulés de riz coréens
- Shawarma

# À SURVEILLER

POITRINE DE CANARD! ELLE EST SUSCEPTIBLE DE DEVENIR UN INGRÉDIENT ÉMERGENT DANS LA CUISINE DE RUE AU COURS DES 12 PROCHAINS MOIS ET AU-DELÀ.



**RÉDIGÉ PAR**

Andrés Cardona  
Chef cuisinier d'entreprise  
**Unilever Food Solutions**,  
Amérique latine du Nord.



**LE RYTHME**

**DE LA**

**RUE**

**S'INSPIRANT DE L'ÉVOLUTION DE  
L'UNIVERS DE LA CUISINE DE RUE EN  
AMÉRIQUE LATINE, LE CHEF *Andrés Cardona*  
NOUS OFFRE UN APERÇU DE CE QUI  
REND LA CUISINE DE RUE SI SPÉCIALE.**

La cuisine de rue en Amérique latine a connu une évolution remarquable au cours des dernières décennies, passant d'offres alimentaires simples à des expériences culinaires dynamiques qui captivent la clientèle contemporaine. Ce phénomène est dû en grande partie à la demande croissante de saveurs audacieuses et de présentations innovantes de la part d'un public cherchant non seulement à satisfaire sa faim, mais aussi à profiter d'une expérience culinaire unique et informelle. Les vendeur(se)s ambulante(s), traditionnellement associé(e)s à des plats emblématiques tels que les tacos, les arepas ou les empanadas, ont commencé à réinventer leurs recettes, en incorporant des ingrédients gastronomiques, des techniques de cuisine modernes et des fusions culturelles qui rehaussent la qualité de leurs produits. En même temps, l'utilisation des réseaux sociaux a permis à ces entreprises d'atteindre une visibilité sans précédent, invitant la clientèle à explorer de nouvelles saveurs et à partager leurs expériences, générant ainsi une communauté autour de la cuisine de rue. Ainsi, ce qui n'était autrefois qu'un simple moyen de manger est devenu une expression artistique qui célèbre la diversité et la créativité culinaire de la région. Nous pouvons aujourd'hui tous bouger au rythme de la rue.

« Ce qui n'était autrefois qu'un simple moyen de manger est devenu une expression artistique qui célèbre la diversité et la créativité culinaires de la région. »

Il existe de nombreuses raisons pour lesquelles la cuisine de rue est devenue si attrayante, mais voici quelques exemples de ce qui attire les gens à la rue : toutes sont des idées flexibles pour apporter l'ambiance de la rue à votre entreprise de restauration.

**Événements éphémères thématiques :** La cuisine de rue offre de la variété, il y en a pour tous les goûts. Dans cet esprit, organisez des événements éphémères qui célèbrent différents types de cuisine de rue de diverses cultures. Cela peut attirer un nouveau public et maintenir l'intérêt des clients réguliers.

**Expériences culinaires interactives :** Pouvoir observer la préparation des aliments est attrayant pour la clientèle. Beaucoup sont souvent impressionnés par les techniques intrigantes utilisées pour créer leurs favoris de la cuisine de rue. Proposez des ateliers où la clientèle peut apprendre à préparer des plats typiques de cuisine de rue, ce qui non seulement les implique, mais leur offre également une expérience mémorable.

**Menu changeant :** Introduisez un menu qui change régulièrement — semblable à l'évolution quotidienne du menu de la cuisine de rue — proposant de nouvelles recettes ou spécialités de différentes régions. Cela peut encourager la clientèle à revenir pour essayer quelque chose de nouveau.

**Accords créatifs :** Proposez des recommandations de boissons qui complètent les plats de cuisine de rue. Cela peut améliorer l'expérience culinaire et augmenter les ventes.

**Options personnalisables :** Fusionnant avec la tendance Par la clientèle, la cuisine de rue permet à la clientèle de personnaliser ses plats en choisissant des ingrédients ou le niveau d'épice, lui donnant un sentiment de contrôle et de satisfaction.

**Ambiance attrayante :** Lorsque nous pensons à la cuisine de rue, nous imaginons des échanges avec des amis, des conversations avec des chef(fe)s, et une énergie dynamique et survoltée. Créez un espace accueillant et invitant qui reflète l'univers de la cuisine de rue en utilisant un décor dynamique et une musique appropriée pour attirer les clients.

**Collaborations avec des artistes locaux :** Au cœur de la cuisine de rue se trouve la culture, et la culture se présente sous toutes les formes et toutes les tailles. Invitez des artistes locaux à présenter leur travail dans votre entreprise. Cela peut attirer leurs abonné(e)s et enrichir l'expérience de la clientèle.

**Programmes de fidélité :** Établissez un programme de récompenses qui encourage la clientèle à revenir. Offrir des rabais ou des repas gratuits après un certain nombre d'achats peut augmenter la fidélité.

**Témoignages et avis sur les réseaux sociaux :** Enfin, encouragez la clientèle à partager leurs expériences sur les réseaux sociaux et offrez-leur des avantages à le faire. Les recommandations personnelles peuvent attirer une nouvelle clientèle et bâtir la confiance.





Page opposée : Petits « smash burgers » avec fromage fondu.

Cette page : Le chef Andrés Cardona savoure un « smash burger ».



# BOULETTES DE RIZ FARGIES À LA BIRRIA AVEC AÏOLI AU GUAJILLO ET À L'AIL

AVEC ALVARO LIMA





« **CETTE TOUCHE CRÉATIVE EST PARFAITE POUR LES STANDS DE NOURRITURE OU VOTRE RESTAURANT RAPIDE OU SEMI-RAPIDE PRÉFÉRÉ, ET C'EST UNE FAÇON AMUSANTE DE réutiliser LES RESTANTS.** »

—**ALVARO LIMA**  
Chef cuisinier d'entreprise  
**Unilever Food Solutions**

Une version revisitée de l'arancini, avec une touche d'inspiration mexicaine.



### Knorr Caldo de Vegetales

Knorr Professional Caldo de Vegetales est le mélange parfait d'épices traditionnelles comme le cumin et la coriandre, permettant aux chef(fe)s de cuisiner des plats végétariens à la saveur authentique et familière que les convives connaissent et apprécient.

## INGRÉDIENTS

(DONNE 4 PORTIONS)

### Riz

- 1 tasse de riz blanc à grain long
- 2 tasses d'eau
- 1 c. à s. de **Knorr Professional Caldo de Vegetales**
- 1 c. à thé de poudre de rocou
- 1 c. à s. d'huile d'olive

### Birria

- 1 rôti de palette
- 1½ c. à s. de **Knorr Professional Caldo de Res**
- 1 c. à thé d'origan
- 1 pinte d'eau
- 1 petit demi-oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 feuille d'avocat
- 2 piments guajillo réduits en purée
- ¼ tasse de rocou en brique
- ¼ tasse d'huile d'olive

### Aïoli au guajillo et à l'ail

- 1 tasse de **mayonnaise Vraie Hellmann's**
- ¼ tasse de purée de guajillo
- 3 grosses gousses d'ail
- 1 lime pressée
- Sel, au goût

### Boulettes de riz

- ½ bloc de fromage Chihuahua coupé en cubes
- 2 tasses de chapelure fine ou de panko
- 2 tasses de farine tout usage
- 3 œufs, cassés et battus
- Radis en tranches
- Feuilles de coriandre
- Fromage Cotija pour saupoudrer

## PRÉPARATION

### Riz

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter le riz et commencer à faire revenir.

Assaisonner le riz avec le **Knorr Professional Caldo de Vegetales** et la poudre de rocou.

Ajouter l'eau et porter à ébullition rapidement. Une fois à ébullition, baisser le feu et couvrir. Cuire environ 15 minutes. Une fois le riz cuit, le laisser reposer 5 minutes à couvert. Verser le riz sur une plaque à pâtisserie, bien l'étaler et réfrigérer.

Remarque : il est préférable d'utiliser du riz froid pour former et façonner les boulettes.

### Birria

Dans une grande casserole, saisir le bœuf, assaisonner avec le **Knorr Caldo de Res**, l'origan, puis ajouter l'oignon, l'ail, les feuilles de laurier et d'avocat, ainsi que l'eau.

Ajouter la purée de guajillo.

Laisser mijoter à feu doux pendant environ 3 heures. Une fois la viande cuite, étaler la birria sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir dans la chambre froide. Réserver un peu de liquide de cuisson pour conserver l'humidité lors de l'effilochage.

Remarque : Tous les ingrédients doivent être dans la casserole, sans être complètement immergés et sans être à feu vif.

### Aïoli au guajillo et à l'ail

Mélanger tous les ingrédients dans un mélangeur jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Verser dans un contenant ou une bouteille à presser et refroidir dans une chambre froide.

La couleur doit être vive.

La consistance devrait être plus fine.

### Boulettes de riz

Couper le riz en 8 carrés égaux sur la plaque à pâtisserie, et faire de même avec la viande birria.

Commencer à former les boulettes de riz en prenant un carré de riz, un peu de viande et un cube de fromage. Répéter cette opération 8 fois. Vous devriez pouvoir former facilement les boulettes de riz.

Une fois les boulettes formées, les tremper dans la farine, l'œuf puis la chapelure. Répéter 8 fois, placer sur une plaque à pâtisserie et congeler.

Une fois les boulettes refroidies, commencer à les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ne pas oublier que tout est déjà cuit, il suffit de s'assurer que le fromage fonde à l'intérieur.

### Présentation

Dans un bol, déposer l'aïoli au guajillo et à l'ail.

Ajouter deux boulettes de riz.

Garnir de fromage Cotija, de feuilles de coriandre et de tranches de radis.



## Knorr Professional Caldo de Pollo

Approuvé par les chef(fe)s, ce bouillon de poulet authentique est fait d'un mélange de poulet, d'oignon, de persil et d'épices, permettant aux chef(fe)s de cuisiner des plats à la saveur authentique et familière que les convives connaissent et apprécient.



« JE SUIS ATTIRÉ PAR LE CÔTÉ *fantaisiste* ET AMUSANT DES ALIMENTS, ET CEUX-CI SONT EXACTEMENT CE QUE JE RECHERCHE. »

—KYLE JAKOBI

Chef cuisinier d'entreprise  
**Unilever Food Solutions**

Saucisse sur bâtonnet à la coréenne enrobée de croustilles, et garnie de trempette à l'oignon et de caviar.

## INGRÉDIENTS (DONNE 4 PORTIONS)

### Brochette de hot-dog

6 brochettes  
6 hot-dogs

### Pâte à frire K-dog

1 $\frac{1}{10}$  tasse de farine tout usage  
1 tasse d'eau tiède

### 2 c. à thé de Knorr Caldo de Pollo

1 c. à thé de sel

### Trempette à l'oignon

1 tasse de mayonnaise Hellmann's  
1 tasse de crème sure  
1 sachet de mélange à soupe Oignon Knorr

### Matériel nécessaire pour faire frire les K-Dog

1 plat - Fécule de maïs  
1 plat - Pâte à frire  
1 plat - Croustilles  
1 plat - Chapelure panko  
Huile pour friture

### Présentation

1 boîte de caviar  
Trempette à l'oignon  
Micro ciboulette

## PRÉPARATION

### Brochette de hot-dog

Enfiler les hot-dogs sur des brochettes, puis congeler.

### Pâte à frire K-dog

Mélanger le sucre, la levure et l'eau tiède. Laisser reposer 10 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et que la levure soit active.

Mélanger la farine tout usage et le Caldo de Pollo, puis les incorporer au mélange de levure.

Bien mélanger et laisser reposer une heure. Le mélange doit avoir des bulles et avoir levé.

### Trempette à l'oignon

Mélanger tous les ingrédients et verser le mélange dans une bouteille à presser.

### Matériel nécessaire pour faire frire les K-Dog

Retirer les brochettes de hot-dog du congélateur.

Enrober de fécule de maïs. Ensuite, rouler dans la pâte en la répartissant uniformément. Appuyer sur un maximum de morceaux de croustilles aussi fermement que possible. Terminer en pressant la panko. Déposer immédiatement dans la friteuse.

Faire frire les brochettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, en vous assurant que l'intérieur est chaud.

### Présentation

Servir les K-dogs accompagnés de caviar, de ciboulette et d'une trempette à l'oignon.

# K-DOG

## AU CAVIAR ET AUX GROUSTILLES

AVEC KYLE JAKOBI





# **CALAMARS VÉGÉTALIENS**

**AVEC LA SAUCE TARTARE DE HELLMANN'S**

**AVEC J.C. LOPATEGUI**



« **DES RONDELLES D'AUBERGINES CROUSTILLANTES ET DORÉES, CROQUANTES COMME DES FRUITS DE MER, QUI TITILLEN LES PAPILLES ET RÉINVENTENT LES HORS-D'ŒUVRE À BASE DE PLANTES AVEC UNE TEXTURE ET UNE SAVEUR *irrésistibles*.** »

—J.C. LOPATEGUI

Chef cuisinier d'entreprise

**Unilever Food Solutions**

Rehaussez votre expérience de cuisine de rue avec ces calamars végétaliens, une version à base de plantes d'un classique des fruits de mer. De tendres rondelles d'aubergines sont délicatement pochées dans un bouillon savoureux infusé de Nori, de sauce soja, de zeste de citron et d'épices aromatiques, capturant l'essence de l'océan à chaque bouchée. Ces rondelles sont ensuite légèrement panées et frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées à la perfection, offrant un croquant irrésistible qui laisse place à un intérieur fondant et savoureux.



### **Mayonnaise Végétale Hellmann's**

La Mayonnaise Végétale Hellmann's est excellente en tartinaade dans les sandwichs ou comme garniture pour les hamburgers à base de plantes et autres plats à base de plantes. Elle est certifiée Vegan Action et ne contient aucun cholestérol, colorant ou arôme artificiel.

## **INGRÉDIENTS**

(DONNE 4 PORTIONS)

### **Préparation des calamars**

2 livres d'aubergines

3 c. à s. **de base de concentré liquide aux légumes Knorr Professional**

3 c. à s. de sauce tamari

2 pintes d'eau

2 feuilles de nori

Le jus d'un citron

½ c. à s. de zeste de citron

### **Paner les calamars et les faire frire**

1 tasse de piments bananes (égouttés),

1 tasse de farine tout usage

1 tasse de boisson d'amande

1½ tasse de panko

1 c. à thé de sel cachère

½ c. à thé de poivre noir

1 c. à thé d'ail granulé

### **Sauce tartare végétalienne**

½ tasse **de mayonnaise Végétale Hellmann's**

¼ tasse de relish sucrée

½ c. à s. **de moutarde de Dijon Maille**

½ c. à s. d'aneth frais haché

1 c. à s. de jus de citron

1 c. à s. de câpres hachées

½ c. à thé de zeste de citron

½ c. à thé d'ail granulé

## **PRÉPARATION**

### **Préparation des calamars**

Couper les aubergines en rondelles de 1 po d'épaisseur à l'aide d'un emporte-pièce rond. Faire des rondelles aussi grandes ou petites que possible (couper le centre avec un emporte-pièce plus petit). Mettre le reste des ingrédients dans une casserole moyenne et porter le liquide à ébullition. Pocher les rondelles d'aubergine pendant 30 à 45 secondes, puis les déposer sur une plaque de cuisson propre. Réfrigérer et réserver pour l'étape suivante.

### **Paner les calamars et les faire frire**

Préparation standard pour la panure : mélanger la farine tout usage avec le sel, le poivre et l'ail, puis verser le mélange dans un bac ⅓. Verser la boisson d'amande dans un autre bac ⅓ et la panko dans un troisième bac ⅓. Ensuite, tremper les rondelles d'aubergine dans la farine, puis dans le lait, et enfin dans la panko. Répéter la même procédure pour paner les piments bananes. Placer le tout sur une plaque de cuisson et congeler pendant au moins 1 heure.

Frir les calamars végétaliens à 350 degrés jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Placer sur une plaque de cuisson avec des grilles pour la présentation.

### **Sauce tartare végétalienne**

Mélanger tous les ingrédients dans un bol et servir.

### **Présentation**

Utiliser un lit de légumes verts ou de chou pour la présentation.

Servir les calamars et les piments bananes sur des légumes verts. Servir la sauce à côté pour tremper.

Décorer avec des fleurs comestibles sur le dessus!





# CUISINE SANS FRONTIÈRES

Cette tendance alimentaire transforme diverses traditions culinaires en expériences harmonieuses et novatrices. Ce mouvement propulsé par la *mondialisation* et la migration, avec une nouvelle génération de chef(fe)s qui souhaitent rendre hommage à leurs racines multiculturelles. Ces chef(fe)s réinventent la manière dont diverses influences culinaires peuvent être combinées pour créer des plats uniques et authentiques qui vont au-delà de la nouveauté.

# MONDIALEMENT

LE TAHINI, LE MATCHA,  
LE GOCHUJANG ET LE SUMAC

SONT LES INGRÉDIENTS QUI  
GAGNENT LE PLUS RAPIDEMENT EN  
POPULARITÉ.



## Les principaux facteurs contribuant à cette tendance comprennent :

- la mondialisation et la migration élargissant les connaissances et les influences culinaires
- une deuxième génération de chefs rendant hommage à leur héritage culturel
- une visibilité accrue des cuisines du monde sur les réseaux sociaux
- les consommateurs à la recherche d'expériences culinaires authentiques
- une demande croissante de récits captivants derrière ces créations culinaires

Au cœur de ce mouvement se trouve le désir de fusionner les cuisines de manière créative et réfléchie, en combinant des techniques et des ingrédients traditionnels de manière à respecter leurs origines. Cette tendance ouvre la voie à des expériences culinaires plus raffinées et cultivées qui offrent non seulement des saveurs audacieuses, mais aussi un profond sentiment d'authenticité et d'importance culturelle.

Page précédente : Ce burger au poulet mariné s'inspire de techniques et d'ingrédients internationaux.

## Les meilleures techniques

Voici quelques-unes des techniques tendance :

- Marinade
- Saumurage
- Vieillissement
- Cuisson sous vide
- Séchage
- Cuisson à la vapeur
- Caramélisation
- Fumage

## Liste d'épicerie sans frontières

Voici quelques-uns des ingrédients tendance :

- Miso
- Poisson séché
- Kimchi
- Shiso
- Calamondin
- Grenade
- Mentaiko
- Sauce soja vieillie
- Pandan

# À SURVEILLER

LE POIVRE D'ALEP EST UN INCONTOURNABLE CES TEMPS-CI. PENSEZ À L'INCORPORER DANS LES PLATS POUR SUSCITER L'INTÉRÊT DE LA CLIENTÈLE.







LA CLÉ DE LA CUISINE

# SANS FRONTIÈRES

**LE CHEF *Alvaro Lima* S'APPUIE SUR SES PROPRES EXPÉRIENCES COMME GUIDE POUR UNE CUISINE SANS FRONTIÈRES.**

Ayant grandi à Chicago, le chef Alvaro Lima a mené une carrière variée dans le monde de la restauration. Cependant, l'une de ses passions est de cuisiner avec des saveurs latines audacieuses et de créer des plats d'inspiration latine moderne, réunissant différentes saveurs internationales afin de créer des plats harmonieux qui s'inspirent de multiples traditions culinaires.

# FRONTIÈRES

Pour le chef Alvaro, cette approche est l'occasion d'éduquer les individus sur les similitudes entre les différentes cuisines et les techniques de cuisine mondiales. « Que vous fassiez mijoter de la viande à la manière indienne ou à la manière mexicaine, vous la faites mijoter en utilisant la même technique. Ensuite, vous effilochez la viande et l'incorporez dans un bol de riz mexicain ou un basmati indien : ces ingrédients sont facilement interchangeables. »

À partir de ces points communs, il est plus facile d'identifier les ingrédients ou les plats qui pourraient facilement se mélanger ou de découvrir les techniques qui pourraient permettre ce croisement de différents saveurs internationales. Du point de vue du consommateur, le chef Alvaro apprécie cette occasion de faire découvrir à ses convives des combinaisons nouvelles et surprenantes. « Il est important que la clientèle prenne conscience des différents ingrédients qui existent. C'est quelque chose de nouveau et d'excitant. »

Lorsqu'il s'agit de concevoir des recettes mélangées, il recommande

d'adopter une méthode expérimentale pour stimuler la créativité plutôt que d'entamer le processus avec des règles strictes et absolues. « Le plus amusant pour un chef, c'est de procéder par essais et erreurs pour voir ce qui fonctionne. Cela vous aide à sortir de votre zone de confort », explique-t-il. « Quand les choses ne fonctionnent pas, cela peut quand même donner quelque chose de différent. Vous pouvez modifier les choses ici et là et arriver à un résultat auquel vous n'auriez jamais pensé. »

Alors que certaines équipes de cuisine peuvent être nerveuses à l'idée d'adopter les principes de la cuisine sans frontières, le chef Alvaro explique que les chef(fe)s peuvent intervenir et éduquer leur personnel sur des pratiques alimentaires mondiales plus larges. « Même avec des cuisines qu'ils n'ont jamais cuisinées ou essayées auparavant, certaines techniques peuvent leur être familières. Exposer une équipe aux ingrédients et à la culture est important, même si c'est par le biais de vidéos sur YouTube ou sur les réseaux sociaux », dit-il.

« Il s'agit de prendre des éléments avec lesquels la clientèle est à l'aise mais qu'elle n'aurait jamais pensé combiner. »



Le chef Alvaro se souvient d'avoir réuni différentes cuisines lors de la création du ramen birria : un plat latino-japonais qu'il a imaginé après avoir fait l'inventaire des ingrédients dont il disposait. « J'avais de la viande mijotée et un bouillon aromatisé et je me suis demandé si je pouvais y incorporer des nouilles japonaises et des oignons verts. Je l'ai fait il y a quelques années, où nous avons marié ces choses ensemble. Ce n'était pas tout à fait intentionnel : la birria était de plus en plus présente sur les menus et le ramen se vendait toujours très bien dans les menus nord-américains, mais cela a fonctionné à merveille. »

Comprenant l'hésitation que certains peuvent avoir à essayer de nouveaux plats, le chef Alvaro explique que fusionner des aspects de plats bien connus peut être un bon point d'entrée dans le monde de la cuisine sans frontières. « Avec l'exemple du ramen avec de la birria, le client pourrait penser : « Oh, j'aime les ramens et j'aime la birria, mais j'aime la birria dans les tacos et j'aime les ramens avec de la poitrine de porc. Bon, essayons-le », se dit-il. « Il s'agit de prendre des éléments avec lesquelles les clients sont à l'aise mais qu'ils n'auraient jamais pensé à combiner. Cela peut les aider à faire preuve d'ouverture et à se sentir un peu plus à l'aise. »

Il pense que la cuisine sans frontières peut être un moyen de partager son héritage latin tout en exprimant ses intérêts personnels, et la voit comme une occasion pour les chefs de partager la profondeur et l'étendue de leurs propres

goûts et expériences. « La cuisine sans frontières permet de raconter l'histoire du chef. Je peux montrer ce que j'ai mangé pendant mon enfance et ce que j'aime encore recommander et partager, mais je peux aussi introduire une nouvelle saveur », explique-t-il. « Par exemple, je peux préparer un plat d'influence mexicaine qui est grandement influencé par la cuisine japonaise que j'adore. »

Il pense également qu'il est important de combattre les idées fausses sur la cuisine sans frontières, à savoir qu'elle n'est pas rentable. Il estime que la cuisine sans frontières peut réellement aider à réduire le gaspillage grâce à de nouvelles façons créatives de réinventer notre utilisation des ingrédients. « L'important est d'être capable de prendre des sauces et des produits et de les utiliser autrement », explique-t-il. « Disons que vous préparez un plat et que cela ne fonctionne pas. Pouvez-vous l'utiliser pour concocter d'autres plats? Vous pouvez utiliser à peu près n'importe quoi, selon la technique de cuisson, à partir de cet ingrédient. »

Qu'il s'agisse d'introduire de nouvelles combinaisons, de trouver des moyens d'inciter la clientèle à essayer de nouveaux plats ou de faire preuve d'inventivité pour réduire le gaspillage, la cuisine sans frontières encourage un sentiment d'exploration créative.

Page opposée :  
le chef Alvaro Lima,  
**Unilever Food Solutions**,  
Amérique du Nord.



LE

MOT EN



**RÉDIGÉ PAR**  
Esther Tseng

# LE VISAGE DE LA FUSION A CHANGÉ. LA CUISINE SANS FRONTIÈRES EST LA *nouvelle normalité*.

Il n'existe pas de terme culinaire plus controversé et pourtant plus couramment utilisé pour décrire le mélange des cultures que « fusion ». Au premier abord, la fusion des cultures, ou l'influence de l'une sur l'autre, a commencé avec la migration, la colonisation et le commerce. C'est-à-dire, il y a des milliers d'années. Mais le contexte est important et il est plus important que jamais d'aborder l'histoire de la convergence de certaines cuisines. La manière dont la cuisine fusion est évoquée aujourd'hui tend à négliger les nombreuses façons dont les cuisines ont été créées en dehors du contexte est-asiatique-occidental avant la seconde moitié du XXe siècle, lorsque le terme « fusion » dans la cuisine moderne a été inventé. Dans le cadre de cette section, nous aborderons l'impact considérable que la migration asiatique a eu sur la cuisine californienne, qui a influencé et s'est répandue dans de nombreuses autres régions du monde.

Certains plats omniprésents, que nous pourrions tenir pour acquis, agissent comme des repères temporels dans l'histoire de la cuisine fusion. Dans les années 1960, le rouleau californien, ce rouleau tranché remplaçant le poisson cru par de l'avocat, du concombre et de la simili-chair de crabe, aurait été créé par Ichiro Mashita à Little Tokyo ou par Ken Seusa près d'Hollywood à Los Angeles, ou encore par Hidekazu Tojo à Vancouver. Que son invention soit le résultat de contraintes en matière de disponibilité des ingrédients ou d'une adaptation aux goûts locaux, le rouleau est devenu populaire dans le sud de la Californie avant de se répandre à travers les États-Unis, devenant la porte d'entrée de l'univers des sushis pour de nombreux Nord-Américains.

Il existe de nombreux autres plats remarquables dans la chronologie de la cuisine fusion qui sont toujours emblématiques aujourd'hui, notamment la salade de poulet chinoise de Sylvia

Cheng Wu de Madame Wu's Garden, qui incorporait du chou avec de la laitue ainsi que du poulet cuit assaisonné d'une vinaigrette à base d'huile de sésame, de soja et de moutarde, qui a également été créée dans les années 1960. La pizza au saumon fumé de Wolfgang Puck figure au menu du Spago depuis son ouverture en 1982 et est garnie de crème à l'aneth, d'huile de piment chili et d'ail, de ciboulette et de caviar. Le sashimi de sériole dans une sauce à base de soja, d'agrumes et de katsuobushi avec de fines tranches de piment jalapeno sur le dessus est un plat d'entrée emblématique créé par Nobu Matsuhisa dans la cuisine fusion, désormais présent partout. Avec l'avènement des réseaux sociaux, le taco coréen aux bouts de côtes vendu par le camion de tacos Kogi de Roy Choi est devenu une histoire à succès bien connue non seulement dans la fusion des cuisines mexicaine et coréenne, mais aussi dans la viralité des produits alimentaires sur Internet.





Par ailleurs, de nombreux aliments emblématiques ont vu le jour grâce à la convergence des cuisines du monde entier il y a des siècles. Citons entre autres le bánh mì (cuisines vietnamienne et française), le pâté jamaïcain (jamaïcaine et anglaise) et le vindaloo (portugaise et goanaise). Il existe également le pancit palabok (chinoise, mexicaine, espagnole aux Philippines) et le ramen (chinoise et japonaise). Mais l'élément le plus important derrière tous ces plats est la riche histoire d'où ils proviennent, que l'intégration de leurs cultures soit le résultat de la colonisation ou d'une exploration commune. Les problèmes commencent lorsque les cuisiniers(ères) ne parviennent pas à reconnaître comment les cuisines ou les ingrédients s'accordent ou non, combinant simplement les cuisines de manière bâclée, croyant que l'ajout de l'une à l'autre équivaldra nécessairement à une somme supérieure à ses parties. Il y a une raison pour laquelle la cuisine fusion a mauvaise réputation, se faisant parfois appelée « cuisine de confusion » parmi ses détracteurs.

En fait, l'expertise de Matsuhisa n'est pas née du néant. Il est un défenseur de la cuisine Nikkei, un mouvement culinaire qui remonte à la fin du XIXe siècle, lorsque les premiers colons japonais

ont débarqué au Pérou. Ces colons ont adapté leurs recettes aux goûts locaux péruviens, devenant localement des aliments de base au milieu du XXe siècle. Matsuhisa, né à Saitama au Japon, a ouvert son premier Nobu au Pérou en 1970, avant de déménager à Los Angeles pour ouvrir Matsuhisa. Aujourd'hui, il existe plus de 50 restaurants Nobu dans le monde.

Un autre mélange de cuisines né au Pérou est la chifa, qui intègre des saveurs et des ingrédients cantonnais et péruviens pour devenir un genre à part entière, avec l'afflux de travailleurs chinois atteignant son apogée au milieu du XIXe siècle. Des plats tels que l'arroz chaufa (riz frit) et le lomo saltado (sauté de bœuf et de légumes) figurent sur les menus des restaurants proposant une cuisine sino-péruvienne.

En France et au Japon, les échanges culturels ont commencé à la fin du XIXe siècle, lors de la restauration de Meiji, après que le Japon ait ouvert ses ports au commerce occidental. Le Français Louis Begeux fut le premier chef cuisinier principal étranger employé au Japon à l'hôtel Tsukiji et répandit l'influence française dans tout le Japon, cuisinant même lors de banquets impériaux. Ses apprentis japonais se

## « Comprendre l'histoire de ces cuisines ne peut qu'aider les chefs à mieux comprendre comment intégrer ces influences. »



rendaient en France pour y étudier les techniques françaises. Ils revenaient ensuite chez eux pour continuer à propager l'influence culinaire française dans tout le Japon. Du côté de la France, dans les années 1960, l'influence japonaise s'est également propagée dans la nouvelle cuisine, les chefs français allégeant leur touche avec des sauces plus fines et des notes plus délicates sur le palais. La cuisine mettant en valeur cette dualité est même arrivée aux États-Unis, par le biais de restaurants tels que la Maison Akira d'Akira Hirose à Pasadena, ouverte de 1999 à 2019, et continue à vivre aujourd'hui dans le troisième restaurant Camelia de Charles Namba et Courtney Kaplan qui a récemment ouvert ses portes dans le centre-ville de Los Angeles.

En Amérique du Nord, l'adaptation de la cuisine chinoise aux palais américains impliquait l'ajout de plus de sucre et la friture de plus d'ingrédients. Des plats tels que l'œuf foo young, le poulet du Général Tso et le poulet à l'orange ont été créés dans les cuisines américaines. Bien que les migrants chinois aient d'abord débarqué sur les côtes des États-Unis pour travailler dans les mines d'or, construire le système ferroviaire et occuper des emplois agricoles,

l'immigration à grande échelle n'a eu lieu qu'en 1965, lorsque la nourriture chinoise a pu être soutenue par une population asiatique plus importante en raison de l'adoption de la Loi sur l'immigration et la nationalité, abrogeant la Loi restrictive d'exclusion des Chinois. Jusqu'alors, la cuisine chinoise devait s'adapter aux goûts occidentaux pour assurer son existence.

Aujourd'hui, la fusion est présente partout, notamment grâce à quelques chaînes internationales qui contribuent à la rendre omniprésente dans ses multiples formes. Nobu, pour sa part, continue de prospérer grâce à son identité de restaurant fusion fiable et cosmopolite, proposant des sushis mais aussi des plats de type izakaya dans ses succursales à travers le monde. Sushisamba propose un menu japonais, brésilien et péruvien pour une expérience est-sud-américaine dans un cadre coloré et moderne dans bientôt neuf emplacements, dont Las Vegas et Dubaï. Les restaurants primés Roy's de Roy Yamaguchi, qui proposent une cuisine fusion hawaïenne, comptent 30 établissements, principalement aux États-Unis, mais aussi au Japon et à Guam. N'oublions pas California Pizza Kitchen, avec ses plus de 200 emplacements dans le monde, qui

propose des pizzas fusion et des salades de poulet chinoises au grand public.

Bien qu'il soit impossible de mentionner les façons dont les aliments d'innombrables cultures du monde entier se sont intégrés et influencés les uns les autres, une tendance claire se dégage, à savoir que les saveurs et les ingrédients d'Asie de l'Est sont de plus en plus acceptés depuis leur intégration aux cuisines et aux palais occidentaux au milieu du XX<sup>e</sup> siècle. C'est ce que nous appelons généralement la cuisine « fusion », née des mouvements de migration et des modifications que ces communautés ont dû faire pour satisfaire les goûts locaux et assurer leur existence. À la base, une partie de cette innovation est née de la résilience, et comprendre l'histoire de ces cuisines ne peut qu'aider les chefs à mieux comprendre comment intégrer ces influences. Bien qu'il n'existe pas de limites en matière de cuisine fusion, et même si la terminologie a un certain bagage à délaissier, elle ne cesse d'évoluer et est tout simplement inévitable.

# CUISINER AU-DELÀ DES FRONTIÈRES

**AVEC CHEF** *Santiago Lastra*





Le chef Santiago Lastra mène un nouveau moment culinaire qui fait tomber les frontières et réécrit les traditions. Chez KOL, nommé parmi The World's 50 Best Restaurants depuis 2022, il réinvente les saveurs vibrantes de son Mexique natal en utilisant exclusivement des ingrédients britanniques. Sa cuisine vise autant à honorer son patrimoine qu'à s'ouvrir à l'innovation.

« J'ai quitté le Mexique à 18 ans et je n'avais aucune intention de regarder en arrière », se souvient le chef Santiago. « À l'époque, quitter le Mexique était la définition même du succès. Mon rêve était d'apprendre auprès des meilleur(e)s chef(fe)s européen(ne)s. Je n'aurais jamais imaginé que mon héritage ou la gastronomie mexicaine était unique. Il m'a fallu dix ans pour changer d'opinion. »

Cette réalisation s'est produite alors qu'il travaillait au Nordic Food Lab à Copenhague. C'est là que le chef Santiago a exploré comment préparer des tortillas à partir de céréales scandinaves et de la nixtamalisation, la technique traditionnelle mexicaine de cuisson du maïs avec de l'hydroxyde

de calcium. « J'ai découvert une façon d'obtenir des saveurs mexicaines en l'absence d'ingrédients mexicains spécifiques. Cela m'a ouvert les yeux et m'a fait réaliser à quel point c'était spécial d'être mexicain et de pouvoir représenter mon pays en servant de la nourriture mexicaine en dehors du Mexique. »

#### **Des ingrédients locaux pour des saveurs mexicaines**

Au Mexique, les gens cuisinent avec ce dont ils disposent, ils n'importent pas d'ingrédients. Chez KOL, je vois le Royaume-Uni comme une île faisant partie du Mexique, créant des saveurs mexicaines en n'utilisant que des ingrédients britanniques. Chaque plat

a une histoire mexicaine ou incorpore des techniques traditionnelles, comme la cuisson d'ingrédients roulés dans des feuilles. Tout est nouveau, mais aussi traditionnel.

Nous, les chefs, aimons penser que nous pouvons créer une tradition au cours de notre vie, mais il faut beaucoup de temps et d'efforts pour créer quelque chose qui arrive à la cheville de la tradition. Pensez-y : il a fallu au moins 3 000 ans pour mettre au point le premier taco. Mais nous devons tout de même essayer. Chez KOL, nous construisons un langage culinaire et une façon de travailler qui, un jour, pourrait devenir une tradition. Nous espérons que notre processus deviendra plus facile et plus naturel à réaliser.

### **Le secret de la cuisine**

Au cours de mes voyages à travers le Mexique, j'ai découvert que la nourriture mexicaine n'est pas faite pour donner de l'énergie, mais du pur plaisir. Au cours de la dernière décennie, j'ai été obsédé par la science derrière ce plaisir et par la façon dont il influence à la fois le palais et l'esprit. Je retourne au Mexique plusieurs fois par an, explorant les taquerias, les villages, les marchés et les communautés autochtones. Chaque visite approfondit ma compréhension de ce qui rend la cuisine mexicaine si spéciale, m'aidant à représenter mon pays et ses saveurs de la meilleure façon possible.

La cuisine mexicaine est explosive, mais parfaitement équilibrée. Elle stimule chaque partie du palais. Prenons l'exemple du taco : le croquant de la tortilla, la douceur qui rappelle un dumpling, l'onctuosité de la salsa et la texture moelleuse de la viande. C'est tout ce que vous pouvez demander, une bombe complète de sucré, d'alcalin, d'aigre, d'umami, d'épicé et d'aromatique. Tout ce que vous pouvez demander en seulement trois bouchées.

Et ce n'est que de la cuisine de rue. Les sauces mole peuvent contenir jusqu'à 70 ingrédients : cendres, chocolat, légumes, plantains, piments chilis, noix et graines, tous superposés pour obtenir une saveur d'une complexité optimale.

L'un des aliments les plus élégants que vous pouvez manger au Mexique – et l'un de mes plats préférés – est les escamoles, que l'on appelle caviar mexicain. Ce plat n'est disponible qu'à la fin du printemps, car il est préparé à partir d'œufs de fourmis reines récoltés sur des cactus agaves. Ces œufs délicats sont sautés dans du beurre avec des échalotes et servis avec une tortilla, de l'avocat et de la salsa. C'est tout simplement divin.

### **L'art de la saveur**

Chez KOL, nous avons réinventé les escamoles en cuisant à la vapeur des noix de pin jusqu'à ce qu'ils atteignent une texture gélatineuse, imitant la finesse des œufs de fourmis. Nous les avons accompagnés de truffe, de champignons et d'un bouillon de veau et de moelle. Pour compléter le plat, nous avons ajouté une pincée de fourmis Formica rufa du Kent, dont la saveur acidulée s'apparente à celle du citron, un clin d'œil aux fourmis reines du Mexique.

La création de plats comme celui-ci demande une analyse minutieuse des saveurs. Il faut vraiment les décomposer et les considérer comme des cartes de saveurs afin de trouver des solutions de rechange. Si je dois remplacer la mangue, par exemple, je recherche quelque chose d'aussi sucré, jaune et floral au Royaume-Uni. Cela pourrait être de la fleur de sureau pour la note florale, que nous transformons en sirop. Le la courge kabocha apporte l'acidité et la couleur nécessaires, ou le poivron jaune en été. Ensemble, ils deviennent une crème glacée au goût remarquablement proche de la mangue.



# ROULEAU AU HOMARD

## STYLE BANH MI

AVEC KYLA TOURI





« LA GUEDILLE AU HOMARD BANH MI INCARNE PARFAITEMENT UNE CUISINE SANS FRONTIÈRES QUI VA *au-delà* DES MÉLANGES OU DES PLATS FUSION QUI ONT FAIT FUREUR DANS LE PASSÉ. »

— KYLA TOURI  
Cheffe cuisinière d'entreprise  
**Unilever Food Solutions**

Ce plat combine certains des ingrédients traditionnels d'un rouleau de homard du Canada atlantique, qui comprend de succulents morceaux de homard servis sur un petit pain de type brioche, et un banh mi vietnamien, un sandwich qui comprend des composants comme de la viande, des légumes marinés et du pâté.



### Mayonnaise Vraie Hellmann's

En tant que mayonnaise préférée des Américain(ne)s, la mayonnaise Vraie Hellmann's offre une texture onctueuse, une saveur équilibrée, une excellente consistance et de la qualité à vos plats vedettes que votre clientèle adorera. »

## INGRÉDIENTS

(DONNE 4 PORTIONS)

### Légumes marinés

4 carottes moyennes, pelées et coupées en julienne

3 branches de céleri, extrémités retirées, coupées en julienne

3¾ tasses d'eau chaude bouillie

1¼ tasse de sucre blanc

10 c. à thé de sel

1¾ de vinaigre de riz

### Pâté de porc

6¾ oz de pâté de porc, préparé

7¼ oz de **mayonnaise Vraie Hellmann's**

1 c. à thé de mélange cinq-épices chinois

### Garniture au homard

2,9 livres de homard

¾ tasse de **mayonnaise Vraie Hellmann's**

1 c. à s. de tamari

1 c. à thé d'huile de sésame

Citron à volonté, jus et zeste

### Garniture

2 tasses de coriandre fraîche, lavée, feuilles retirées

½ tasse de menthe fraîche, lavée, feuilles coupées en julienne

1 tasse d'oignon vert, tranché

### Petits pains grillés

10 petits pains fendus sur le dessus

3½ oz de **mayonnaise Vraie Hellmann's**

### Assemblage

Légumes marinés

Pâté de porc

Garniture au homard

Garniture

Petits pains grillés

## PRÉPARATION

### Légumes marinés

Dissoudre le sel et le sucre dans l'eau chaude, puis ajouter le vinaigre de riz.

Ajouter les carottes et le céleri, puis laisser reposer pendant au moins 1 heure.

Égoutter et réserver pour la préparation du sandwich.

Masser avec du sel et du sucre, avant d'ajouter le liquide, aide à accélérer le processus de marinage.

### Pâté de porc

Mélanger tous les ingrédients dans un robot culinaire, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

### Garniture au homard

Cuire les homards vivants dans une casserole d'eau très salée. Environ 11 minutes pour 1 lb de homard.

Retirer et plonger dans un bain de glace.

Dans un bol, fouetter la **mayonnaise Vraie Hellmann's**, le tamari, l'huile de sésame, le jus et le zeste de citron.

Retirer la chair des coquilles, laisser refroidir et hacher grossièrement.

Incorporer délicatement la chair de homard au mélange de mayonnaise.

Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

### Garniture

Mélanger toutes les fines herbes.

### Petits pains grillés

Étendre une quantité égale de **mayonnaise Vraie Hellmann's** sur l'extérieur de chaque pain.

Sur une plaque plane ou dans une poêle, faire griller les deux côtés de chaque pain jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

### Présentation

Étendre le pâté de porc sur un côté de l'intérieur des petits pains grillés.

Remplir chaque pain avec la garniture au homard.

Recouvrir chaque pain de légumes marinés.

Recouvrir chaque pain avec la garniture.



### **Pouding instantané et garniture pour tarte à la vanille LeGout**

Idéal en garniture pour les tartes et les pâtisseries ou comme base pour un pouding à la vanille, ce mélange à pouding sec offre aux chef(fe)s pressé(e)s une option rapide et fiable pour créer de délicieux plats que les clients adoreront.



« **NOTRE POUDING À LA VANILLE LEGOUT CRÉE UNE GARNITURE DE QUALITÉ PÂTISSÈRE AVEC UNE PRÉPARATION RAPIDE ET FACILE.** »

— **RUDY SMITH**  
Chef cuisinier d'entreprise  
**Unilever Food Solutions**

Un rouleau impérial aux œufs philippin fourré d'une garniture américaine aux pommes et enrobé d'une couche de sucre caramélisé croustillant.

## **INGRÉDIENTS** (DONNE 24 PORTIONS)

### **Compote de pommes**

7 tasses de pommes - en petits dés  
1 citron entier - jus de  
1 tasse de canneberges séchées  
½ tasse de cassonade foncée  
2 oz de beurre  
2 c. à s. de vinaigre de vin rouge  
⅓ c. à thé de piment de la Jamaïque  
⅓ c. à thé de gingembre moulu  
¼ c. à thé de cannelle moulue  
¼ c. à thé de cardamome moulue

### **Sauce vanille-cardamome**

1 paquet de **mélange pouding et garniture pour tarte à la vanille LeGout**  
Lait entier au besoin  
1 c. à s. de cardamome moulue  
1 tasse de crème riche en matière grasse - fouettée - non sucrée

### **Assembler les Turonitos**

12 feuilles de rouleau de printemps, coupées en deux en diagonale ;  
1 recette de compote de pommes  
1 œuf battu

## **PRÉPARATION**

### **Compote de pommes**

Mélanger les pommes en dés avec du jus de citron.

Faire fondre le beurre avec le sucre, le vinaigre et les épices.

Ajouter les pommes et les canneberges. Couvrir et cuire à feu moyen jusqu'à ce que la sauce soit réduite — environ 10 à 15 minutes.

Laisser refroidir et réserver.

### **Sauce vanille-cardamome**

Mélanger la cardamome avec le lait. Préparer le pouding selon les instructions sur l'emballage en utilisant le lait de cardamome.

Incorporer une part de crème fouettée non sucrée dans deux parts du pudding préparé.

### **Assembler les Turonitos**

Poser une feuille sur la table avec le côté long vers vous.

Badigeonner de dorure à l'œuf.

Placer environ 2 c. à s. de compote de pommes sur la feuille et pliez et roulez comme vous le feriez pour un rouleau impérial.

Réfrigérer jusqu'à utilisation.

### **Cuisiner les Turonitos**

Chauffer l'huile dans une poêle à fond épais à 325 degrés. L'huile doit être environ 3 à 4 pouces de profondeur. Mettre 3 à 4 cuillères à soupe de sucre dans l'huile chaude. Surveiller et attendre que le sucre fonde et commence tout juste à dorer sur les bords. Ajouter 3 à 6 Turonitos dans l'huile avec le sucre. Faire frire les Turonitos en les remuant vers le fond de la poêle autant que possible. En les faisant frire, ils absorberont le sucre et celui-ci caramélisera sur eux. Lorsque les Turonitos sont recouverts d'une belle couche de sucre et sont d'un joli brun doré foncé, les retirer pour les mettre sur une grille pour sécher. Ne les laissez pas se toucher sur la grille pendant qu'ils refroidissent. Répéter la procédure avec les Turonitos restants en ajoutant du sucre au besoin. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils soient tièdes (ils seront extrêmement chauds lorsqu'ils seront cuits) et servir immédiatement avec un accompagnement de sauce vanille-cardamome pour tremper.

# TURONITOS AUX POMMES

## AVEC SAUCE VANILLE-CARDAMOME

AVEC RUDY SMITH



# TACOS GALBI JJIM

AVEC SEBASTIAN RIVERA





« JE CONSIDÈRE DÉSORMAIS LE TACO COMME UN RÉCIPIENT PLUTÔT QUE COMME UN PLAT À PART ENTIÈRE, CE QUI ME PERMET D'EXPLORER DIFFÉRENTS PROFILS DE SAVEURS ET D'INTRODUIRE DE NOUVELLES COMBINAISONS *passionnantes.* »

—SEBASTIAN RIVERA  
Chef cuisinier d'entreprise  
**Unilever Food Solutions**

Bœuf braisé aux jalapenos fermentés coréens.



### Base de concentré liquide au bœuf Knorr Professional

Les bases de concentré liquide Knorr Professional sont offertes dans un format pratique et prêt à l'emploi, ce qui permet aux chef(fe)s d'ajouter une saveur faite maison à n'importe quelle étape du processus de cuisson, sans temps de préparation. Fabriquées à partir d'ingrédients de haute qualité, elles offrent toujours une saveur, une couleur et un arôme exceptionnels aux plats.

## INGRÉDIENTS (DONNE 4 PORTIONS)

### Bœuf braisé

¼ tasse de **Knorr Professional Caldo de Res** (pour assaisonner le bœuf)  
4 livres de bloc d'épaule de bœuf  
1 oignon  
6 gousses d'ail  
3,78L de **Base de concentré liquide au bœuf Knorr Professional, préparée.**  
¼ tasse de sauce soja  
3 c. à s. de gochujang  
2 c. à thé de gochugaru  
¼ tasse de mirin  
2 poires asiatiques râpées  
1 bâton de cannelle

### Assembler le taco

Bœuf  
Bouillon  
Tacos de rue au maïs

### Garnitures

2 radis en tranches  
½ oignons blancs en tranches  
1 piment jalapeno en tranches  
¼ tasse d'oignons marinés épicés  
¼ tasse de chiffonnade de coriandre  
1 lime coupée en quartiers

## PRÉPARATION

### Bœuf braisé

Assaisonner les morceaux de bœuf avec le **Knorr Professional Caldo de Res.**

Faire chauffer l'huile végétale dans une grande casserole à feu moyen-vif.

Saisir les morceaux de bœuf jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés. Retirer du feu et réserver.

Dans la même casserole, ajouter l'oignon en tranches et l'ail haché fin. Faire sauter jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et que l'ail soit parfumé.

Ajouter le bouillon de bœuf dans la casserole, en grattant les morceaux dorés du fond.

Incorporer la sauce soja, le gochujang, le gochugaru, le mirin et la poire asiatique râpée.

Ajouter le bâton de cannelle. Remettre les morceaux de bœuf saisis dans la casserole.

Porter le mélange à ébullition, puis réduire à feu doux.

Couvrir et laisser mijoter pendant environ 2 à 3 heures, ou jusqu'à ce que le bœuf soit tendre.

### Assembler le taco

Une fois le bœuf tendre, le retirer du bouillon et l'effilocheur à l'aide de deux fourchettes.

Faire chauffer une petite quantité d'huile végétale dans une poêle à feu moyen.

Tremper chaque tortilla de maïs dans le bouillon de bœuf pour l'enrober légèrement.

Placer la tortilla trempée dans la poêle chaude.

Ajouter une quantité généreuse de bœuf effiloché à la moitié de la tortilla.

Plier la tortilla pour créer un taco.

Faire cuire le taco pendant environ 2 à 3 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que la tortilla soit croustillante et dorée.

Répéter l'opération avec les tortillas et le bœuf restants.





Serrano Tazones  
Saffron  
Saffron  
Piedras de Azafraán  
Saffron



INGRÉDIENT VELETTE

# CULTURE CULINAIRE POSITIVE

Kyla Touri  
Cheffe cuisinière d'entreprise  
*Unilever Food Solutions, Canada.*

Chaque jour, les chefs du monde entier s'épuisent à donner de leur mieux, tant pour leurs équipes que pour leurs clients. C'est ce qui les motive, mais cela peut aussi avoir un coût : leur bien-être physique et mental.

La Culture culinaire positive, comme FairKitchens avant elle, est là pour soutenir cette motivation, en veillant à ce que le rendement ne vienne pas au détriment des chef(fe)s ou de leurs équipes, apportant ainsi un soutien indispensable aux cuisines professionnelles à l'échelle internationale.

Fondée par *Unilever Food Solutions* en 2018, Culture culinaire positive est une ressource de soutien gratuite qui offre la formation, les outils et l'inspiration dont les chef(fe)s et leurs équipes ont besoin pour s'épanouir et donner le meilleur d'eux-mêmes dans l'environnement de la cuisine professionnelle. Nous ne pouvons pas éliminer les pressions de la restauration, mais nous pouvons fournir un soutien, en proposant, à vous et à votre équipe, un plan de ressources, de formations et d'outils pour vous aider à rendre votre environnement aussi positif que possible, en améliorant les cuisines aujourd'hui et pour les générations futures.

La Culture culinaire positive commence avec vous, mais nous vous accompagnons à chaque étape du processus, célébrant nos employés, promouvant la diversité et l'inclusivité et créant les environnements positifs dont nous voulons tous faire partie.

**Les recherches menées par UFS montrent que la culture de la cuisine professionnelle est encore très toxique dans de nombreux environnements de restauration à travers le monde, ce qui a un impact négatif sur la santé et le bien-être des chef(fe)s et de leurs équipes.**

Les résultats de notre enquête ont montré que :

60%

RESSENTENT DES EFFETS  
NÉGATIFS SUR LEUR SANTÉ  
MENTALE

58%

CROIENT QU'IL Y A UN CONFLIT DE  
GÉNÉRATIONS DANS LES CUISINES  
PROFESSIONNELLES

51%

ONT DES  
COMMUNICATIONS  
AGRESSIVES

28%

NE RECOMMANDERAIENT PAS  
D'ÊTRE CHEF

# LA RECETTE POUR UNE CULTURE CULINAIRE POSITIVE

**OUVRIR LA VOIE  
VERS UNE CULTURE  
CULINAIRE POSITIVE  
AVEC  
LA CHEFFE *Asma Khan.***

« Le plus grand héritage de notre génération devrait être d'avoir changé l'industrie pour la prochaine génération. »

La culture des cuisines de restaurant a longtemps été associée à des horaires épuisants, à une hiérarchie stricte et à un langage abusif. Cela prendrait fin immédiatement si cela ne tenait qu'à Asma Khan, cheffe et fondatrice du Darjeeling Express, un restaurant indien entièrement féminin à Londres. Cette militante disruptrice a pour mission de révolutionner le mode de fonctionnement des cuisines, en se concentrant tant sur la nourriture que sur les personnes qui la préparent. Il s'agit de construire des communautés et créer un environnement où chaque personne est valorisée, respectée et responsabilisée. Découvrez la culture culinaire positive.

Chez Darjeeling Express, je voulais faire les choses différemment. Nous sommes une sororité. Nous avons l'air différentes et nous avons des traditions différentes, mais nous fonctionnons comme une tribu. Un groupe de femmes qui cuisinent ensemble et qui croient les unes en les autres. Les femmes ont toujours été au cœur de toutes les traditions culinaires, mais elles sont souvent négligées dans les cuisines professionnelles. Elles se sentent sous-représentées, isolées et défavorisées. C'est un problème majeur. Elles doivent se sentir accueillies, égales, en sécurité et avoir la conviction qu'elles puissent un jour devenir des cheffes cuisinières principales.

Le secteur de l'hôtellerie est dirigé par des personnes de tous horizons, mais elles ne sont souvent pas respectées. Si vous voulez réussir, tous les membres de votre équipe doivent se sentir valorisés. Les propriétaires de restaurants doivent nourrir leur personnel sur les plans émotif, physique et mental. L'idée que vous devez subir des abus à cause des pressions de la cuisine est absurde. Si vous ne pouvez pas gérer la pression, vous devez prendre du recul et respirer. Ce n'est pas une raison pour maltraiter les autres. Les gens ont besoin de pouvoir faire du sport, sortir, voir un film, rencontrer leurs amis et passer du temps avec leurs chats.

Nous vivons dans une époque de changement révolutionnaire au sein de l'industrie. Nous ne parlons plus de chef(fe)s qui font de la cuisine moléculaire, nous parlons de prendre soin de votre équipe.

Votre priorité n'est pas les bénéfices nets, les étoiles Michelin ou les critiques favorables. La priorité est la santé mentale de votre équipe. Prenez soin d'elle en premier, puis prenez soin de votre clientèle. Le plus grand héritage de notre génération devrait être d'avoir changé l'industrie pour la prochaine génération.



## ÉGALITÉ ET DIVERSITÉ

Si vous concoctez un très bon plat, tout doit être dans des proportions égales. Il en va de même pour votre équipe. Chaque cuisine devrait mettre l'accent sur la diversité. La diversité n'est pas seulement la couleur de peau, mais aussi le genre et la sexualité. Vous devez avoir des gens de tous horizons. Grâce à la nourriture, au dialogue et au respect mutuel, vous pouvez construire des ponts. Discutez avec les membres de votre équipe sur ce dont ils ont besoin pour se sentir égaux. Faites-leur sentir que leur opinion compte. C'est ainsi que la diversité réussira.



## ÉQUITÉ

Pas moins de 74 % des chefs affirment manquer de sommeil au point d'être épuisés et 53 % se sentent poussés à bout. Les gens ont le droit à un traitement et à un salaire équitables. Cela commence par des horaires de travail plus courts et plus raisonnables. Le personnel doit avoir le temps de se reposer, de poursuivre ses passions personnelles et de vivre une vie équilibrée. Les personnes épuisées prennent de mauvaises décisions, ce qui mène à de mauvais résultats.



## JUSTICE

Les environnements de travail toxiques sont normalisés dans l'industrie de la restauration depuis bien trop longtemps. Jusqu'à un(e) chef(fe) sur quatre a subi des violences physiques. Je crois qu'une cuisine doit être un endroit où l'on se sent en sécurité. Les propriétaires, les chef(fe)s et les gérant(e)s sont responsables de mettre en place un cadre de respect et d'égalité. Vous devez mettre en place des politiques qui s'opposent à l'intimidation, qui stipulent qu'il y a une tolérance zéro envers le racisme et une tolérance zéro envers toute personne touchée sans son consentement.



## EMPATHIE ET COMMUNAUTÉ

Créez un environnement dans lequel le personnel se sent soutenu, respecté et confiant. Cela peut se faire en célébrant l'anniversaire de chacun, les fêtes de toutes les cultures, ou simplement en emmenant l'équipe manger une crème glacée lors d'une chaude journée. Ces petits gestes favorisent les liens et brisent les barrières. En favorisant la compréhension et en célébrant la diversité, les chef(fe)s et le personnel de cuisine peuvent créer un espace où chacun se sent reconnu et valorisé.





# RACINES CULINAIRES

Une tendance des menus en plein essor qui célèbre et fait revivre des cuisines régionales moins connues, en mettant à l'honneur des ingrédients autochtones et des techniques culinaires liées à un patrimoine culturel. Ce mouvement insiste sur l'importance de préserver le passé tout en allant de l'avant, en veillant à ce que *l'authenticité* reste au cœur de chaque plat. La tendance naît souvent au sein d'une région et peut gagner en popularité, mais elle doit conserver sa véritable essence pour réussir.

# LA FERMENTATION, LA CUISSON À LA VAPEUR ET LE FUMAGE

SONT DES TECHNIQUES  
ÉMERGENTES AUX ÉTATS-  
UNIS



## Les principaux facteurs contribuant à cette tendance comprennent :

- L'ère post-COVID et les problèmes de chaîne d'approvisionnement suscitent un intérêt pour les traditions alimentaires locales et culturelles
- Une clientèle qui cherche profondeur et authenticité dans ses expériences culinaires
- La redécouverte de sa propre culture culinaire plutôt que de se concentrer uniquement sur les influences étrangères
- Des chef(fe)s qui embrassent leur patrimoine avant tout
- La communication narrative afin de se connecter à la tradition et à l'histoire

Les chef(fe)s font désormais revivre des recettes traditionnelles et microrégionales, offrant à leur clientèle l'accès à des cuisines rarement célébrées. Cette approche préserve le patrimoine culinaire en utilisant des techniques et des ingrédients authentiques. Bien que des touches modernes puissent être ajoutées, l'authenticité de la cuisine demeure essentielle, offrant une expérience culturelle riche qui célèbre l'histoire autant que l'innovation.

## Les meilleures techniques de cette tendance :

- Cuisson au feu de bois
- Mijotage
- Infusion
- Cuisson lente
- Grillades au charbon de bois
- Marinade

## Cuisines aux Racines culinaires correspondant à cette tendance :

- Oaxaquienne
- Des Andes
- Euscarienne
- Émirienne
- Du Temple coréen
- Sichuanaise
- Yucatèque

Page précédente :  
Les nouilles Dan Dan  
sont une tendance  
mondiale.

# À SURVEILLER

LA POPULARITÉ DE LA CUISINE DU HUNAN, ORIGINALE DE LA RÉGION DE LA RIVIÈRE XIANG, DU LAC DONGTING ET DE LA PROVINCE OCCIDENTALE DU HUNAN EN CHINE, AUGMENTE RAPIDEMENT.









# L'ÂME DE LA TERRE SERVIE DANS UNE ASSIETTE

**AVEC** *AnaRoš*

Au restaurant trois étoiles Michelin Hiša Franko, dans la vallée reculée de la Soča en Slovénie, niché entre les Alpes juliennes et la frontière italienne, chaque plat raconte une histoire de lieu, de tradition et de créativité. La copropriétaire et cheffe Ana Roš a élaboré une cuisine inspirée par le climat alpin et enracinée dans la saisonnalité, l'approvisionnement local et le respect de la terre. De la renaissance des méthodes agricoles traditionnelles à la remise en question des perceptions de ce qui rend un ingrédient précieux, ses créations sont audacieuses, personnelles et reflètent le caractère unique de la région.

Hiša Franko est le premier et le seul restaurant dans lequel j'ai travaillé. En fait, je suis diplômée en sciences internationales et en diplomatie. Je n'étais pas une cuisinière professionnelle lorsque j'ai commencé à travailler ici il y a 25 ans, j'avais donc une approche et une philosophie un peu romantiques. J'ai commencé à collaborer avec les agriculteurs, les fournisseurs et les cueilleurs locaux des alentours, car nous sommes si éloignés de la ville que nous avons besoin d'une stratégie pour s'approvisionner en ingrédients. Alors, ce qui est aujourd'hui une tendance, nous avons déjà commencé à faire tout ça il y a des années.

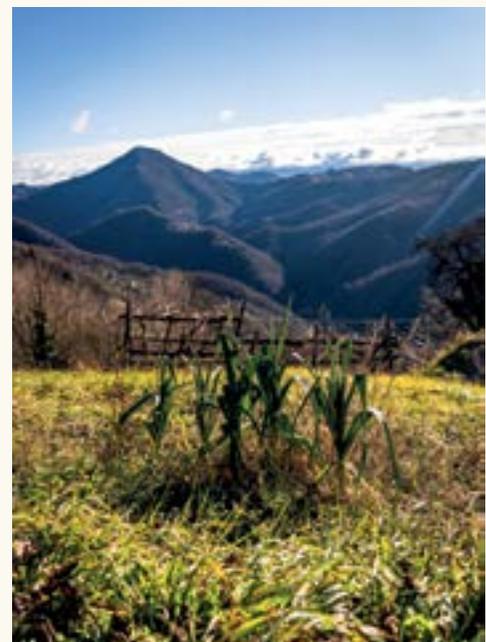
#### Une gifle au visage

Je nous vois comme des ambassadeurs de notre terre. À la table du Hiša Franko, vous pouvez comprendre et ressentir où vous êtes et qui cuisine pour vous. Notre cuisine est une mosaïque de saisons et de territoires, dont la couleur principale est la personnalité du chef. Ma cuisine est très intense et épicée. Les convives sont parfois surpris et disent que le menu a été comme une gifle au visage. Mais c'est précisément mon intention.

#### Travailler avec les saisons

Nous suivons la nature et travaillons avec les saisons. Nos ingrédients sont microlocaux. Quand je monte au sommet de la montagne ici, je peux voir tous les endroits où nous nous approvisionnons. Cela nous met au défi d'être créatifs, car la nature n'est pas un supermarché : nous devons constamment nous adapter. Nous n'utilisons pas de foie gras, de homard ou la plupart des ingrédients que l'on trouve dans les grands restaurants. Nous nous en tenons aux produits que nous pouvons trouver dans la vallée de la Soča, comme les pommes de terre, la truite et le cerf.

« Ma cuisine est très intense et épicée. Les convives sont parfois surpris et disent que le menu a été comme une gifle au visage. Mais c'est précisément mon intention. »





#### **Un climat d'abondance**

Notre climat alpin unique, influencé par la brise salée de la mer avoisinante et le sol riche en minéraux, confère aux plantes et aux animaux qui s'en nourrissent des saveurs distinctes. C'est incroyable de découvrir combien ce sol et ce climat peuvent donner plus que ce que nos ancêtres ont connu. Traditionnellement, ici c'est la région des haricots verts, mais grâce à nos agriculteurs Jeanne et Matteo, nous avons découvert que notre climat est similaire à celui de la Nouvelle-Zélande. Nous avons donc maintenant des épinards de Nouvelle-Zélande, du wasabino, du kiwi et des feuilles de moutarde. Nous laissons donc libre cours à notre imagination et, chaque année, la liste de nos ingrédients s'allonge.

#### **Perpétuer la tradition**

Parfois, je me dis que l'une de mes grandes réussites est d'avoir perpétué les méthodes agricoles traditionnelles ici. Nous soutenons économiquement la vallée grâce à notre façon de nous approvisionner, ce qui a également un impact social car les jeunes restent pour devenir agriculteurs au lieu d'aller s'installer en ville. Le fromage cottage fermenté fort que nous utilisons, avec une saveur épicée et aigre, est typique de cette vallée. Malheureusement, il est rarement consommé de nos jours. Nous l'achetons à de vieux agriculteurs pour préserver la tradition et le savoir-faire.

« Pour moi, les Racines culinaires, c'est un retour à la nature. Il s'agit d'apprécier le territoire local et d'être attentif à la façon dont nous jardinons et récoltons, afin de ne pas épuiser les forêts ou les prés. »

#### **Pomme de terre à un euro**

L'un de nos plats les plus célèbres est la pomme de terre cuite en croûte de foin. Ce plat est né d'une conversation avec un agriculteur au sujet des pommes de terre dont nous avons besoin. Quand je lui ai demandé de fixer le prix, il a répondu : « Un euro. » Par pomme de terre, et non par kilo. Au début, cela me semblait excessif, mais ensuite il a demandé : « Pourquoi payons-nous autant pour de la bonne viande ou du bon poisson, mais pas pour des légumes ? » Cette question a changé ma perspective. Le plat lui-même donne vie à cette idée. Une pomme de terre est cuite dans une croûte de foin de haute montagne et de sel, absorbant les arômes floraux et terreux des prés alpins. En brisant la croûte, on libère un parfum qui évoque une nuit passée dans un lit de foin dans les hautes Alpes, une expérience romantique qui raconte l'histoire du Hiša Franko.

#### **Retour à la nature**

Pour moi, les Racines culinaires, c'est un retour à la nature. Il s'agit d'apprécier le territoire local et d'être attentif à la façon dont nous jardinons et récoltons, afin de ne pas épuiser les forêts ou les prés. Chaque chef(fe) devrait avoir les compétences pour s'approvisionner localement. Si nous y parvenons dans le climat difficile de la vallée de la Soča, nous pouvons le faire n'importe où. Cessons d'acheter des tomates toute l'année et privilégions plutôt une alimentation plus saisonnière et locale. Nous devrions arrêter de transporter autant de nourriture. Non seulement pour réduire les émissions de CO<sub>2</sub>, mais aussi parce que chaque jour qui passe après la récolte des fruits et légumes, la plante perd des huiles essentielles, ce qui altère complètement la saveur. »





# ARAVES AU RIZ ET SAUCE CAJUN

AVEC CORI BOUDREAUX





« JE VOULAIS MODERNISER CE PLAT *classique* POUR LE RENDRE PLUS LUDIQUE ET FACILE À EMPORTER, TOUT EN RESTANT FIDÈLE À SON ESPRIT D'ORIGINE. »

— CORI BOUDREAUX  
Chef cuisinier d'entreprise  
**Unilever Food Solutions**

Arayes farcies avec du porc, du riz et des légumes verts.



### Demi-glace Knorr Professional Ultimate

Ce mélange à sauce demi-glace polyvalent offre un équilibre parfait de saveurs de bœuf, de mirepoix et de tomate qui impressionnera certainement vos convives.

## INGRÉDIENTS (DONNE 6 PORTIONS)

### Riz et sauce

2 lb d'épaule de porc en cubes  
2 c. à s. d'assaisonnement cajun  
3 c. à s. d'huile végétale  
1 oignon jaune en dés  
1 poivron vert en dés  
2 branches de céleri en dés  
3 à 5 gousses d'ail haché fin  
1 pinte de bouillon de poulet préparé avec la **Base de concentré liquide au poulet Knorr Professional**  
2 tasses de demi-glace **Knorr Professional Ultimate préparée**

### Chou cavalier

2 pintes de chou cavalier râpé  
2 c. à s. d'huile végétale  
2 c. à thé d'assaisonnement cajun  
¼ oignon jaune en petits dés  
½ poivron vert en petits dés  
2 à 3 gousses d'ail haché fin  
¼ tasse d'eau  
½ c. à s. de **base de concentré liquide aux légumes Knorr Professional**

### Garniture de viande

1 lb de bœuf haché  
1 c. à s. d'assaisonnement cajun  
½ c. à s. de base de concentré de bouillon liquide au poulet **Knorr Professional**  
½ oignon jaune râpé  
½ poivron vert râpé  
¼ tasse d'oignons verts émincés  
¼ tasse de persil haché fin

### Ranch Tahini

1 tasse de **mayonnaise Vraie Hellmann's**  
1 tasse de babeurre  
1½ c. à s. de **poudre pour vinaigrette ranch au babeurre originale Hellmann's**  
½ tasse de tahini  
2 c. à s. de jus de citron  
¼ tasse d'oignon vert en tranches

### Arayes

Riz et sauce  
Chou cavalier  
Garniture de viande  
2 tasses de riz blanc cuit  
6 pitas coupés en deux  
¼ tasse d'huile végétale

## PRÉPARATION

### Riz et sauce

Mélanger le porc avec l'assaisonnement et laisser reposer toute la nuit. Faire dorer le porc dans l'huile à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'il soit bien doré de tous les côtés, puis retirer le porc et ajouter l'oignon, le poivron et le céleri.

Faire suer les légumes jusqu'à ce que les oignons soient translucides, puis ajouter l'ail et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit parfumé. Ajouter le porc et le bouillon. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter, couvrir et cuire jusqu'à ce que le porc soit tendre — environ 60 à 90 minutes. Remuer de temps à autre.

Ajouter la demi-glace et bien remuer. Laisser mijoter jusqu'à ce que le porc se sépare facilement à la fourchette. Dégraisser, séparer la viande de la sauce, puis refroidir.

### Chou cavalier

Faire suer les légumes dans l'huile jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter l'ail et les assaisonnements, cuire jusqu'à ce qu'ils soient odorants.

Ajouter le chou cavalier, l'eau et la base. Remuer et faire cuire à feu moyen-doux jusqu'à ce que les légumes verts soient tendres et que la majeure partie de l'eau soit évaporée, environ 10 à 15 minutes.

### Garniture de viande

Placer l'oignon et le poivron dans une étamine ou quelque chose de semblable et presser pour en extraire autant de liquide que possible. Combiner les légumes pressés et tous les autres ingrédients dans un bol et bien mélanger.

### Ranch Tahini

Mélanger le mélange Ranch avec le babeurre. Bien mélanger.

Ajouter les ingrédients restants. Bien mélanger puis réfrigérer.

### Arayes

Mélanger le riz avec la sauce réservée jusqu'à obtenir le niveau d'enrobage souhaité.

Dans chaque moitié de pita, placer environ 2 à 3 c. à s. de mélange de riz, puis un peu de porc cuit, puis un peu de chou cavalier. Garnir le pain pita d'environ 1½ oz du mélange de viande crue, en veillant à couvrir toute l'ouverture.

À feu moyen-doux, faire cuire les pitas dans l'huile des deux côtés avant de terminer en les faisant cuire verticalement avec la viande crue en contact avec la poêle. Les pitas devraient prendre beaucoup de couleur et la viande être très bien dorée. Servir avec la Ranch Tahini pour tremper.



« **DANS CE PLAT, J'AI REPRIS LES SAVEURS ET LES TECHNIQUES DE CUISSON D'UN REPAS COMPLET ET LES AI RÉUNIES EN UNE SEULE BOUCHÉE** *exquise.* »

— **DANA COHEN**  
Cheffe marketing  
**Unilever Food Solutions**

La nourriture qui vous rappelle des rassemblements autour de la table en famille pour les fêtes est bien plus que de la simple nourriture — elle évoque des souvenirs, la familiarité et le sentiment de tradition. Dans ce plat, j'ai pris les saveurs et les techniques de cuisson d'un repas entier et les ai combinées en une seule bouchée remarquable. Bien que la méthode du confit ait été historiquement utilisée comme technique de conservation, sa résurgence rappelle que toutes les tendances portent un morceau du passé. Qu'il s'agisse de canard, d'aubergines ou d'écorces d'agrumes, la concentration de saveurs riches et de textures luxueuses peut être utilisée pour rehausser de nombreux plats.



### **Mayonnaise Vraie Hellmann's**

En tant que mayonnaise préférée des Canadien(ne)s, la mayonnaise Vraie Hellmann's offre une texture onctueuse, une saveur équilibrée, une excellente consistance et de la qualité à vos plats vedettes que votre clientèle adorera.

## **INGRÉDIENTS**

(DONNE 10 PORTIONS)

### **Croquettes**

5 cuisses de canard confites, effilochées et hachées finement  
2½ tasses de purée de pommes de terre  
2 petites échalotes hachées très finement  
1¼ tasse de fromage comté râpé  
1 c. à thé de thym frais haché fin  
1 c. à s. **de moutarde à l'ancienne Maille**  
Sel et poivre au goût  
1 tasse de farine tout usage  
4 œufs battus  
4 tasses de chapelure panko  
Huile pour frire

### **Sauce au chou rouge et aux canneberges**

1 lb de chou rouge grossièrement haché  
3 oz de porto  
1½ oz de vinaigre de vin rouge  
1 c. à thé de **moutarde de Dijon Maille**  
1 c. à thé de sel cachère  
1/2 tasse de sauce aux canneberges  
0,035 oz de gomme de xanthane

### **Préparer l'aïoli aux agrumes**

2 tasses **de mayonnaise Vraie Hellmann's**  
½ c. à s. de zeste de citron  
½ c. à s. de zeste d'orange  
2 gousses d'ail  
1 c. à thé de thym frais haché  
½ c. à thé de poivre de Cayenne

### **Présentation**

2 à 3 croquettes  
1 c. à s. de sauce au chou rouge et aux canneberges  
1 c. à s. d'aïoli aux agrumes

## **PRÉPARATION**

### **Croquettes**

Mélanger le canard, la purée de pommes de terre, l'échalote, le fromage comté, le thym et la moutarde dans un grand bol et bien mélanger. Former de petites boules rondes et réfrigérer jusqu'à ce qu'elles soient fermes.

Assaisonner la chapelure panko. Utiliser le processus de panure en 3 étapes pour paner les croquettes, puis faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Égoutter et réserver.

### **Sauce au chou rouge et aux canneberges**

Mélanger le chou, le porto et le vinaigre dans un sac sous vide et sceller sous vide. Cuisiner sous vide à 200 degrés pendant 2 heures, ou jusqu'à ce que le chou soit tendre. Laisser refroidir dans le sac.

Dans un mélangeur, mélanger le chou sous vide (y compris tout liquide) avec la moutarde de Dijon, le sel et la sauce aux canneberges. Réduire en purée à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse. Saupoudrer la gomme de xanthane et continuer à mélanger.

Filtrer la purée à travers un tamis fin et la mettre dans une bouteille à presser. Réfrigérer jusqu'à utilisation.

### **Préparer l'aïoli aux agrumes**

Réduire tous les ingrédients en purée dans un mélangeur jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse. Placer dans une bouteille à presser et réfrigérer jusqu'à utilisation.

# CROQUETTES DE CANARD

AVEC SAUCE AU CHOU ET AUX CANNEBERGES ET AÏOLI AUX AGRUMES

AVEC DANA COHEN



# GRABE ROYAL

AVEC CRÊPE CORÉENNE À L'OIGNON VERT ET À LA QUEUE  
DE BŒUF SERVI AVEC AÏOLI À L'OIGNON VERT GRILLÉ

AVEC BRANDON COLLINS





« CE PLAT MONTRE QUE LE "TERRE ET MER" PEUT ÊTRE REVISITÉ ET PROPOSÉ À UN PRIX *abordable*. »

—**BRANDON COLLINS**  
Directeur d'entreprise des cuisines  
**Unilever Food Solutions**

En utilisant des saveurs familières et des textures passionnantes pour créer un plat facilement accessible et luxueux. Réaliser que le « terre et mer » peut être revisité et proposé à un prix abordable.



### **Knorr Professional Caldo de Vegetales**

Knorr Professional Caldo de Vegetales est le mélange parfait d'épices traditionnelles, comme le cumin et la coriandre, permettant aux chef(fe)s de cuisiner des plats végétariens à la saveur authentique et familière que les convives connaissent et apprécient.

## **INGRÉDIENTS** (DONNE 6 PORTIONS)

### **Queue de bœuf braisée**

3 lb de queue de bœuf  
1 oignon blanc entier en tranches  
4 gousses d'ail

### **4 tasses de Knorr Professional Caldo de Vegetales**

1 tasse de jus de kimchi  
2 pouces de gingembre en tranches

### **Aïoli aux oignons verts grillés**

1 botte d'oignons verts nettoyés  
1 tasse de mayonnaise extra-épaisse **Hellmann's**

### **Crêpes aux oignons verts et à la queue de bœuf**

2 tasses de farine  
2 tasses d'aïoli aux oignons verts  
2 tasses de queue de bœuf émincée  
½ tasse d'eau bouillante

### **Pattes de crabe royal**

16 morceaux de chair de crabe  
½ tasse de beurre  
1 tasse de jus de kimchi

### **Pour assembler le plat**

1 crêpe  
2 morceaux de crabe  
Oignons verts ou ciboulette en tranches  
Aïoli aux oignons verts  
Beurre de kimchi

## **PRÉPARATION**

### **Riz et sauce**

Saisir la queue de bœuf dans un rondou et retirer.

Ajouter l'oignon, le gingembre, l'ail et faire sauter.

Déglacer avec le jus de kimchi et ajouter le caldo préparé. Faire braiser dans un four à 300 degrés jusqu'à tendreté et réserver.

### **Aïoli aux oignons verts grillés**

Faire griller les oignons verts avec un peu d'huile.

Réduire en purée avec la **mayonnaise extra épaisse Hellmann's** et assaisonner au goût. Réserver.

### **Crêpes aux oignons verts et à la queue de bœuf**

Mélanger la farine et l'eau bouillante et pétrir jusqu'à obtenir une consistance lisse. Laisser reposer 1 heure, puis couper en huit morceaux.

Façonner chaque morceau en forme ovale et étaler 2 c. à s. d'aïoli et 2 c. à s. de mélange de queue de bœuf.

Rouler en forme de serpent puis en

forme d'escargot. Laisser reposer 20 min à couvert.

Chauffer une plaque chauffante et rouler chaque escargot à environ ¼ de pouce d'épaisseur. Faire cuire chaque côté sur la plaque chauffante jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, environ 4 minutes pour chaque côté.

### **Pattes de crabe royal**

Nettoyer les pattes de crabe.

Faire fondre le beurre et ajouter le jus de kimchi.

Tremper le crabe dans le beurre et griller de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien chaud.

### **Pour assembler le plat**

Déposer une crêpe coupée en deux.

Ajouter du crabe sur le dessus.

Arroser d'aïoli aux oignons verts et de beurre de kimchi.

Garnir de légumes feuilles et servir.





# PAR LA CLIENTÈLE

La cuisine va au-delà d'une personnalisation générique, elle propose des expériences interactives et personnalisées, où la clientèle participe à la création et à la modification des repas. La tendance des menus *par la clientèle* vise à rendre la cuisine immersive et multisensorielle et à offrir des expériences uniques et à valeur ajoutée.

A silver spoon is suspended in the air, pouring a thick, vibrant red sauce onto a white bowl filled with Korean barbecue. The bowl contains a variety of ingredients including sliced meats, mushrooms, green vegetables, and a sunny-side-up egg. The background is a solid, bright green color.

55%

AUGMENTATION DES  
RECHERCHES POUR  
LE BARBECUE CORÉEN  
À GRILLER SOI-MÊME  
— RÉVÉLANT UNE  
TENDANCE VERS  
DES EXPÉRIENCES  
GASTRONOMIQUES  
UNIQUES ET  
PERSONNALISÉES

## Plusieurs facteurs sont à l'origine de cette évolution des menus, notamment :

- Un désir croissant d'expériences culinaires personnalisées, engageantes et immersives
- La clientèle qui cherche des expériences collectives au-delà des traditionnels plats à partager
- La génération Z qui préfère les choix réfléchis et les moments dignes des réseaux sociaux
- Les progrès technologiques (RA, IA) remodèlent la façon dont les repas sont vécus
- L'accès à des données permettant des interactions personnalisées en restauration

Si la technologie et l'alimentation ne cessent de se rapprocher depuis quelques années, leur relation évolue plus que jamais. La réalité augmentée (RA) peut créer des menus interactifs, tandis que l'intelligence artificielle (IA) adapte les recommandations en fonction des préférences passées. Ces outils aideront la clientèle à impliquer tous ses sens, offrant une expérience plus personnalisée et immersive. Les restaurants continueront d'expérimenter avec la technologie pour offrir des expériences culinaires multisensorielles hautement personnalisées. Ils iront au-delà du goût, intégrant des éléments visuels, auditifs et même tactiles, rendant l'expérience culinaire plus mémorable et unique.

Cette tendance reflète une évolution vers une expérience culinaire plus engagée, où la personnalisation et l'interaction sont essentielles. Elle est portée par la technologie et la demande pour des expériences plus enrichissantes et conviviales.

### Les principales techniques qui dominent cette tendance :

- Créez le vôtre
- Mousses, espumas et sauces aérées
- Purée
- Impression 3D
- Service au guéridon
- Congélation rapide
- Fermentation
- Chalumeau

### Ingrédients clés de la tendance des menus Par la clientèle :

- Noix
- Betterave
- Chocolat
- Citron
- Safran
- Moutarde
- Viandes BBQ
- Gélatine

Page précédente :  
Le bibimbap traditionnel peut facilement être adapté aux goûts de la clientèle.

# À SURVEILLER

LES FRUITS DE SAISON SONT EN TRAIN DE DEVENIR L'UN DES SUJETS DE RECHERCHE SUR INTERNET QUI CONNAÎT LA CROISSANCE LA PLUS RAPIDE AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA.



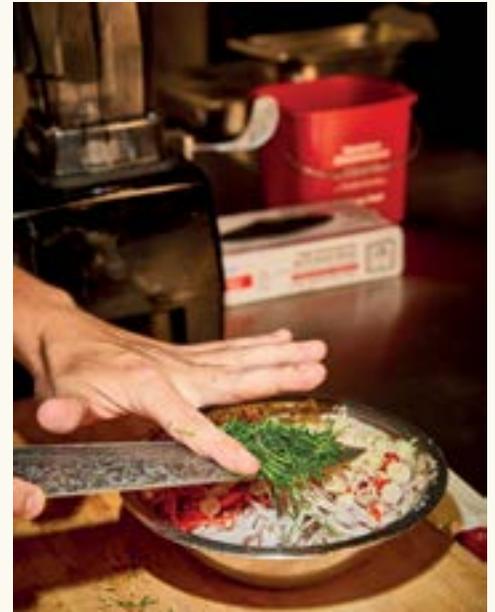
# UN PLAN POUR LA PERSONNALISATION



*Eric Chua* **LE DIRECTEUR DES CUISINES DE UFS À SINGAPOUR, AU VIETNAM ET AU CAMBODGE, PARTAGE DES SUGGESTIONS RENTABLES POUR METTRE LA PERSONNALISATION À L'HONNEUR DANS LE RESTAURANT.**

La personnalisation est devenue la pierre angulaire de l'expérience culinaire. En permettant à la clientèle de personnaliser ses plats selon ses préférences, les restaurants peuvent créer des expériences mémorables et passionnantes qui incitent les clients à revenir.

La personnalisation est devenue un facteur essentiel dans les préférences culinaires de la génération Z, un groupe démographique qui valorise l'individualité, la conscience de la santé et les expériences significatives. Contrairement aux générations précédentes, celle-ci recherche des repas qui reflètent ses goûts et ses besoins alimentaires, ce qui fait de la personnalisation non seulement une tendance de menu, mais une nécessité pour les professionnels de la restauration.



**Créez des stations de garnitures :**

Installez un comptoir à salades ou à sandwiches roulés avec diverses garnitures (p. ex. protéines, légumes, noix et graines). Cela permet à la clientèle de la génération Z de créer ses propres plats, renforçant ainsi son sentiment d'appartenance et sa créativité.

**Stations de vinaigrette**

**personnalisées :** Proposez une variété de vinaigrettes et de sauces intéressantes inspirées des saveurs culinaires régionales, comme celle de l'Asie du Sud-Est. La clientèle peut combiner les ingrédients pour créer leurs propres mélanges uniques, rendant chaque plat différent.

**Profils de saveurs :** Offrez à la clientèle un choix de profils de saveurs dynamiques (p. ex. épicé, acidulé, sucré) qu'ils peuvent incorporer dans leurs plats. Cela permet de répondre aux goûts de chacun et encourage l'expérimentation.

**Créez vos propres options :** Proposez une sélection d'ingrédients de base pour les salades ou les sandwiches roulés, permettant à la clientèle de choisir ses protéines, légumes et céréales préférés. Cela répond non seulement aux préférences alimentaires, mais implique également les clients dans la création de leur plat.

**Offres spéciales saisonnières :** Alternez les ingrédients saisonniers et les offres à durée limitée qui encouragent les visites répétées. La clientèle appréciera la fraîcheur et la possibilité d'essayer de nouvelles combinaisons.

**Boucle de rétroaction :** Encouragez la clientèle à donner son avis sur ses plats personnalisés, permettant ainsi au restaurant d'affiner ses offres et de construire une relation plus étroite avec sa clientèle.

**Encouragez le partage :** Créez un « plat personnalisé de la semaine » que les convives peuvent partager sur les réseaux sociaux. Cela peut les inciter à essayer de nouvelles combinaisons et contribue à promouvoir votre restaurant naturellement.

**RÉDIGÉ PAR**

Eric Chua  
Directeur des cuisines, Singapour,  
Vietnam, Cambodge et chef  
responsable des futures  
plateformes

**Unilever Food Solutions,**  
Asie du Sud-Est et Asie du Sud



# COMMENT RENDRE UN RESTAURANT RENTABLE

(ET FAIRE EN SORTE QU'IL LE RESTE)

Ah, les restaurants, ces temples alléchants de la gastronomie où les rêves sont dans l'assiette et les cartes de crédit bien remplies. Il est facile de se laisser emporter et d'idéaliser cette industrie, en s'imaginant comme ce(tte) chef(fe) qui prépare avec passion des plats dont les gens parlent avec enthousiasme à leurs amis. Mais derrière les assiettes soigneusement dressées et l'ambiance digne d'Instagram se cache la dure réalité : les restaurants ont des marges bénéficiaires extrêmement faibles. Alors, comment s'assurer que votre entreprise demeure rentable? Vous trouverez ci-dessous cinq conseils à suivre.

La rentabilité d'un restaurant ne dépend pas seulement de ce qui se trouve dans l'assiette, mais aussi de ce qui se passe en coulisses. Chaque jour, vous devez faire face à des imprévus : le nombre de client(e)s qui vont se présenter aujourd'hui/ce soir, les fournisseurs qui ne livrent pas les ingrédients indispensables, les problèmes de personnel et les pannes de courant imprévues qui font fondre vos stocks congelés et vos profits.

Même les cuisines les mieux gérées sont confrontées à une lutte constante contre l'imprévisible. Il est donc important d'atténuer les risques à l'aide de stratégies fiables qui soutiennent votre marge bénéficiaire.

**RÉDIGÉ PAR**  
Thaís Gimenez  
Directrice des cuisines  
**Unilever Food Solutions**, Brésil

### 1 **Élaboration des menus : l'art et la science des plats rentables**

Un menu rentable est plus qu'une collection de plats; c'est un cours de maître sur l'équilibre entre créativité et économie. Voici ce qu'il faut :

- **Comprendre vos plats vedettes :** Certains plats se démarquent et vous rapportent de l'argent. D'autres sont des projets passionnés qui rapportent peu, mais qui révèlent l'âme du (de la) chef(fe). La clé est de trouver un équilibre entre des plats populaires et un art culinaire qui a de l'âme.
- **Maîtriser l'art des ingrédients :** Les grand(e)s chef(fe)s ne se contentent pas de cuisiner, ils tirent le meilleur parti de chaque ingrédient. Transformer les fanes de carottes en pesto ou utiliser les parures de bœuf pour faire un bouillon : l'ingrédient secret est l'efficacité.
- **Adopter les tendances alimentaires (avec sagesse) :** Celles qui correspondent à votre marque et à votre public peuvent générer de l'engouement et des revenus. Utilisez ce livre *Menus du futur* pour trouver celle(s) qui correspond(ent) le mieux à votre menu.

### 2 **Exploiter la puissance des données (oui, des données!)**

Les données ne semblent peut-être pas très attrayantes, mais sont vitales pour la rentabilité d'un restaurant. Voici pourquoi :

- **Prévoir la demande :** En analysant les tendances de vente, vous pouvez prévoir le flux de clientèle et planifier vos achats avec plus de précision, ce qui réduit le gaspillage et évite les ruptures de stock.
- **Suivi des coûts :** Intégrez les recettes, les prix des ingrédients et les rendements dans votre système pour comprendre votre pourcentage de coût alimentaire (le chiffre magique qui vous indique si vous faites des bénéfices ou si vous nourrissez les gens gratuitement).
- **Efficacité de la planification :** Utilisez l'historique des données pour déterminer les heures de pointe et planifier l'horaire du personnel.

### 3 L'équipement : le meilleur ami (ou le pire ennemi) d'une cuisine professionnelle

Parlons gadgets. Bien sûr, vous aimeriez une cuisine équipée comme un vaisseau spatial, mais le côté pratique compte.

- **Merveilles multitâches :** Les fours à convection, les machines sous vide et les robots culinaires à haute puissance peuvent simplifier les opérations et diminuer le temps de préparation. L'efficacité est votre sous-chef.
- **Efficacité énergétique :** Réduire votre facture d'énergie est bénéfique pour la planète et vos bénéfices nets. Un équipement moderne doté de fonctions d'économie d'énergie vaut l'investissement.
- **La formation est importante :** Même les meilleurs outils sont inutiles si votre équipe ne sait pas les utiliser correctement. Une équipe bien formée est plus efficace que le mélangeur le plus sophistiqué.

### 4 Les gens font la cuisine professionnelle

En parlant du personnel : il est le cœur de votre restaurant. Mais soyons réalistes : la restauration concilie parfois difficilement vie professionnelle et vie privée. Une équipe heureuse et en bonne santé est une équipe productive. Voici comment assurer le bon fonctionnement de votre cuisine :

- **Formation adéquate :** Enseignez à vos cuisinier(ière)s à respecter les recettes et les tailles des portions. La constance réduit le gaspillage et garantit la qualité.
- **La santé mentale est importante :** L'épuisement professionnel est réel. Traitez votre équipe comme des humains, pas comme des machines. Des horaires sains et un environnement positif favorisent un meilleur service alimentaire et la rétention du personnel. Si vous ne le connaissez pas encore, découvrez le mouvement Culture culinaire positive. *L'UFS* est membre fondateur. C'est une ressource gratuite proposant des outils, des formations et des conseils adaptés à la restauration (rendez-vous sur [www.ufs.com](http://www.ufs.com) pour en savoir plus).
- **Résolution créative de problèmes :** Une équipe soutenue peut se concentrer sur des moyens créatifs pour réduire le gaspillage, optimiser les flux de travail et améliorer la rentabilité.

### 5 La rentabilité est un travail quotidien

Atteindre la rentabilité n'est pas un jalon ponctuel; c'est un effort continu. L'efficacité, la créativité et l'adaptabilité sont vos meilleurs amis. Qu'il s'agisse de repenser votre mise en place ou d'adopter de nouvelles techniques de conservation (bonjour, déshydratation et saumurage !), chaque petit ajustement peut faire la différence.

Cela peut être un défi, mais pour ceux qui le font correctement, les avantages de gérer un restaurant rentable – financièrement et autrement – sont très satisfaisants.





# GAGGAN

**LE RESTAURANT GAGGAN  
FAIT PASSER *l'expérience*  
CULINAIRE AU PROCHAIN  
NIVEAU.**

# ANAND



Le chef indien Gaggan Anand est le plus primé d'Asie. Son restaurant Gaggan à Bangkok, ouvert en 2019, révèle encore davantage son côté rebelle et expérimental que son restaurant précédent. Au Gaggan, les convives dansent, chantent et mangent du rat thaïlandais grillé. Est-ce réellement vrai? À ce sujet, le chef laisse ses convives dans le doute. « Nous sommes un restaurant extrêmement radical », déclare Gaggan en entrevue.

Chez Gaggan, classé neuvième parmi les 50 meilleurs restaurants du monde et troisième parmi les 50 meilleurs restaurants d'Asie, les convives doivent abandonner toute idée préconçue de la gastronomie. L'expérience passe au niveau supérieur. C'est comme aller au théâtre, avec deux représentations différentes. Le restaurant dispose de 14 places assises. Les convives sont assis(e)s côte à côte en deux rangées de part et d'autre de la cuisine, avec une vue directe sur l'action. Les plats sont accompagnés de musique, d'un spectacle lumineux, ainsi que de chants et de danses par l'équipe de cuisine et les convives.

#### 22 plats

« J'ai créé les plats et eu l'idée du concept », explique Gaggan. Le spectacle est comme un film dont on pense connaître la fin, mais qui s'avère complètement différent. La seule chose qui est certaine, c'est que les 22 plats servis ne déçoivent pas. Ils sont toujours ce qui impressionne le plus.

Gaggan s'était déjà fait un nom en présentant des plats traditionnels indiens d'une façon totalement inédite. Au lieu d'adopter les approches classiques, il a combiné les saveurs et les épices de l'Inde avec des techniques de cuisson modernes, créant ainsi des expériences gustatives surprenantes et inhabituelles. « Au Gaggan d'aujourd'hui, les convives goûtent à mes souvenirs », dit-il. Des souvenirs de l'Inde, mais aussi de ses visites dans des pays du monde entier. D'un biscuit au brocoli qui fond dans la bouche à — au beau milieu du repas — une gaufre dessert avec foie gras et café.



### **Rat des rues et cerveau au jus de betterave**

L'expérience culinaire chez Gaggan comprend également de l'humour. Par exemple, Gaggan dit qu'il sert à ses convives des rats thaïlandais. « Nous les attrapons et les nourrissons aux six heures, pendant 21 jours, avec de l'herbe. Nous les blanchissons, puis les cuisons à la vapeur. Nous servons le cerveau du rat avec du jus de betterave. De la rue à la table. »

L'« explosion de yogourt » de Gaggan est également servie. Ce chef-d'œuvre est une bulle de yogourt remplie de saveurs intenses. Lorsque vous placez la bulle dans votre bouche, elle explose, créant une expérience savoureuse. « Chaque fois que je voyage quelque part, je sais que mes expériences se refléteront dans mon nouveau menu. »

Le grand chef a beaucoup appris sur la gastronomie moléculaire grâce à Ferran Adrià au restaurant El Bulli, qui a été élu plusieurs fois meilleur restaurant du monde. « Adrià est un grand modèle pour moi, mais ma principale source d'inspiration, c'est la vie. En voyageant, en rencontrant des gens et en découvrant différentes cultures. »





# SATAY DE BOUTS DE CÔTES

AVEC TRIO DE SAUCES, CONCOMBRE MARINÉ  
ET RIZ NOIR CROUSTILLANT

AVEC DANA COHEN





« **OFFRIR À LA CLIENTÈLE UNE CERTAINE *liberte* CRÉATIVE REHAUSSE L'EXPÉRIENCE GLOBALE, ET CES BROCHETTES SONT AUSSI AMUSANTES À REGARDER QU'À DÉGUSTER.** »

—**DANA COHEN**  
Cheffe marketing  
**Unilever Food Solutions**

Des brochettes de bouts de côtes tendres et fumées sont marinées et grillées, puis servies avec trois sauces aux profils de saveurs différents et des garnitures uniques pour créer une expérience unique à chaque bouchée.

## INGRÉDIENTS (DONNE 10 PORTIONS)

### Brochettes de bouts de côtes

2 lb de bouts de côtes émincés (Kalbi)  
1 tasse de jus d'ananas  
1/3 tasse de sauce soja  
1/4 tasse de vinaigre de riz  
1 c. à s. de jus de gingembre  
1/3 tasse de cassonade foncée  
4 gousses d'ail haché fin  
1 oignon blanc haché fin  
1 à 2 piments jalapenos émincés

### Concombres marinés

12 oz de concombres en petits dés  
2 c. à s. de sel  
1 tasse de vinaigre de riz  
2 c. à s. de sauce soja  
3 c. à s. d'huile de sésame  
1 1/2 c. à s. de sirop d'agave  
1 c. à s. de jus de gingembre  
3 gousses d'ail écrasées  
1/2 c. à thé de flocons de piment rouge  
1/2 à 1 tasse d'eau froide

### Riz noir croustillant

1 tasse de riz noir à grains courts  
Huile pour frire

### Sauce barbecue au kimchi

2 tasses de sauce barbecue chipotle Knorr Professional  
1 tasse de kimchi

2 c. à thé d'huile de sésame grillé

2 c. à thé de jus de gingembre

### Crème de noix de cajou fumée

2 tasses de noix de cajou  
1 1/2 tasse d'eau  
2 gousses d'ail  
1 c. à thé de sel fumé  
2 c. à s. de jus de citron

### Aïoli au chimichurri

2 gousses d'ail  
3 tasses de persil  
2 tasses de coriandre  
1 c. à thé de vinaigre de vin rouge

1/4 c. à thé d'origan séché  
1/4 c. à thé de flocons de piment rouge

### 2 tasses de mayonnaise Vraie Hellmann's

### Présentation

6 oz de bouts de côtes marinés  
4 brochettes en bois ou en métal  
2 oz de sauce barbecue au kimchi  
2 oz de crème de noix de cajou fumée  
2 oz d'aïoli au chimichurri  
2 c. à s. de concombres marinés  
2 c. à s. de riz noir croustillant  
1 c. à thé d'oignons verts émincés  
1 1/2 c. à thé de condiment épicé au chili



## Sauce barbecue chipotle Knorr Professional

Idéale comme sauce à grillades ou comme marinade pour la viande, cette sauce barbecue offre un goût fumé unique, rehaussé avec du chipotle et d'autres piments de style mexicain pour avoir juste assez de piquant.

## PRÉPARATION

### Brochettes de bouts de côtes

Combiner tous les ingrédients pour la marinade et bien mélanger. Laissez mariner les bouts de côtes pendant environ 4 heures.

### Concombres marinés

Combiner tous les ingrédients de la marinade (sauf l'eau) dans un contenant.

Saler les concombres pendant 15 à 20 minutes.

Placer les concombres salés dans la marinade. Verser juste assez d'eau sur les concombres pour qu'ils soient complètement submergés. Fermer le contenant et réfrigérer pendant la nuit.

### Riz noir croustillant

Frir le riz cru dans l'huile jusqu'à ce qu'il gonfle et que vous puissiez voir la partie blanche intérieure du grain et qu'il devienne croustillant. Égoutter et réserver.

### Sauce barbecue au kimchi

Mélanger tous les ingrédients dans un mélangeur et réduire en purée jusqu'à obtenir une consistance lisse. Réserver.

### Crème de noix de cajou fumée

Faire tremper les noix de cajou dans l'eau pendant la nuit.

Égoutter les noix de cajou et conserver le liquide. Mélanger les noix de cajou, l'ail, le sel fumé et le jus de citron dans un mélangeur. Réduire en purée jusqu'à obtenir une consistance onctueuse et crémeuse, en ajoutant suffisamment d'eau de trempage jusqu'à obtenir la consistance désirée. Assaisonner au goût en ajoutant de sel et du jus de citron au besoin.

### Aïoli au chimichurri

Mélanger tous les ingrédients dans un mélangeur et réduire en purée jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Réserver.

### Présentation

Enfiler les bouts de côtes sur les brochettes. Faire griller à feu vif des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient légèrement carbonisés. Déposer sur une assiette.

Garnissez les brochettes de condiment épicé au chili, de concombres marinés, de riz noir croustillant et d'oignons verts en tranches.

Mettre les trois sauces dans des ramequins et servir en accompagnement.



« UN CONVIVE QUI DÉCOUVRE CETTE CUISINE PEUT PRÉPARER SES MAKIS DE FAÇON CLASSIQUE OU PLUS *audacieuse*, SELON SES ENVIES. »

—**BRITNEY JEROME**  
Cheffe cuisinière d'entreprise  
**Unilever Food Solutions**

Un plateau pour rouler à la main, ludique et conçu par la clientèle.



### Mayonnaise Vraie Hellmann's

En tant que mayonnaise préférée des Canadien(ne)s, la mayonnaise Vraie Hellmann's offre une texture onctueuse, une saveur équilibrée, une excellente consistance et de la qualité à vos plats vedettes que votre clientèle adorera.

## INGRÉDIENTS (DONNE 4 PORTIONS)

### Riz à sushi

1 tasse de riz à sushi  
1 tasse d'eau  
1 c. à s. de vinaigre de riz  
½ c. à s. de mirin  
Sel cashère au goût

### Thon épicé

½ lb de thon frais en dés moyens

### Mayonnaise Vraie Hellmann's

1 c. à s. de sauce soja  
2 c. à thé de poudre de chili du Cachemire  
¼ c. à thé d'assaisonnement au chili du Sichuan

### Jacquier piquant et aigre

8 oz de jacquier dans du sirop en conserve  
3 c. à soupe de jus de lime  
1 ½ c. à s. de sauce de poisson  
1 piment oiseau rouge émincé  
1 c. à thé de pâte ou de poudre de crevettes séchées  
1 gousse d'ail haché fin  
1 morceau d'anis étoilé

### Champignons maitake grillés

4 oz de champignons maitake frais déchirés en gros morceaux  
Huile de sésame grillé  
Sel cachère

### Patate douce confite

1 patate douce violette, pelée, en gros dés  
¼ tasse de mirin  
¼ tasse de vinaigre de riz  
1 c. à s. de sel cachère  
Eau au besoin

### Assemblage

¼ tasse de kimchi préparé  
2 oz de concombre japonais en tranche dans le sens de la longueur  
Un oignon vert coupé sur la longueur  
Gros flocons de bonite  
Feuilles de nori pour rouleaux de maki  
Laitue ou chou à feuilles solides, pour les sandwichs roulés de laitue  
Craquelins à la seiche  
Furikake pour décorer le riz

## PRÉPARATION

### Riz à sushi

Laver le riz à l'eau froide. Égoutter et répéter jusqu'à ce que l'eau soit claire.

Bien égoutter le riz.

Faire cuire le riz dans un cuiseur à riz en suivant les instructions du cuiseur. Si vous n'avez pas de cuiseur à riz, portez l'eau et le riz à ébullition ensemble. Réduire à feu doux, couvrir avec un couvercle hermétique et cuire pendant 15 minutes. Ensuite, éteindre le feu et laisser reposer le riz pendant 15 minutes avant de retirer le couvercle.

Étaler le riz cuit sur une plaque à pâtisserie. Saupoudrer uniformément le vinaigre, le mirin et le sel sur le riz.

Remuer délicatement le riz pour répartir les saveurs.

### Thon épicé

Mélanger tous les ingrédients.

Réfrigérer pendant au moins 1 heure avant utilisation.

### Jacquier piquant et aigre

Déchirer le jacquier en morceaux de la taille d'une bouchée, selon votre goût.

Mélanger tous les ingrédients.

Laisser mariner le jacquier pendant au moins 1 heure avant utilisation.

### Champignons maitake grillés

Préchauffer un gril ou une poêle grill, jusqu'à très chaud, presque fumant.

Ajouter les champignons avec juste assez d'huile pour enrober, puis assaisonner avec du sel.

Faire griller rapidement les champignons jusqu'à ce qu'ils soient carbonisés de tous côtés mais qu'ils conservent leur forme. Laisser refroidir les champignons.

### Patate douce confite

Préchauffer le four à 350 degrés.

Disposer une seule couche de patate douce dans un plat de cuisson peu profond. Ajouter le reste des ingrédients à la poêle.

Ajouter juste assez d'eau dans la poêle pour couvrir les pommes de terre.

Faites cuire les pommes de terre au four jusqu'à ce que le liquide soit évaporé et que les pommes de terre soient tendres et collantes.

Écraser les pommes de terre avec une fourchette. Goûter et ajouter du sel au goût.

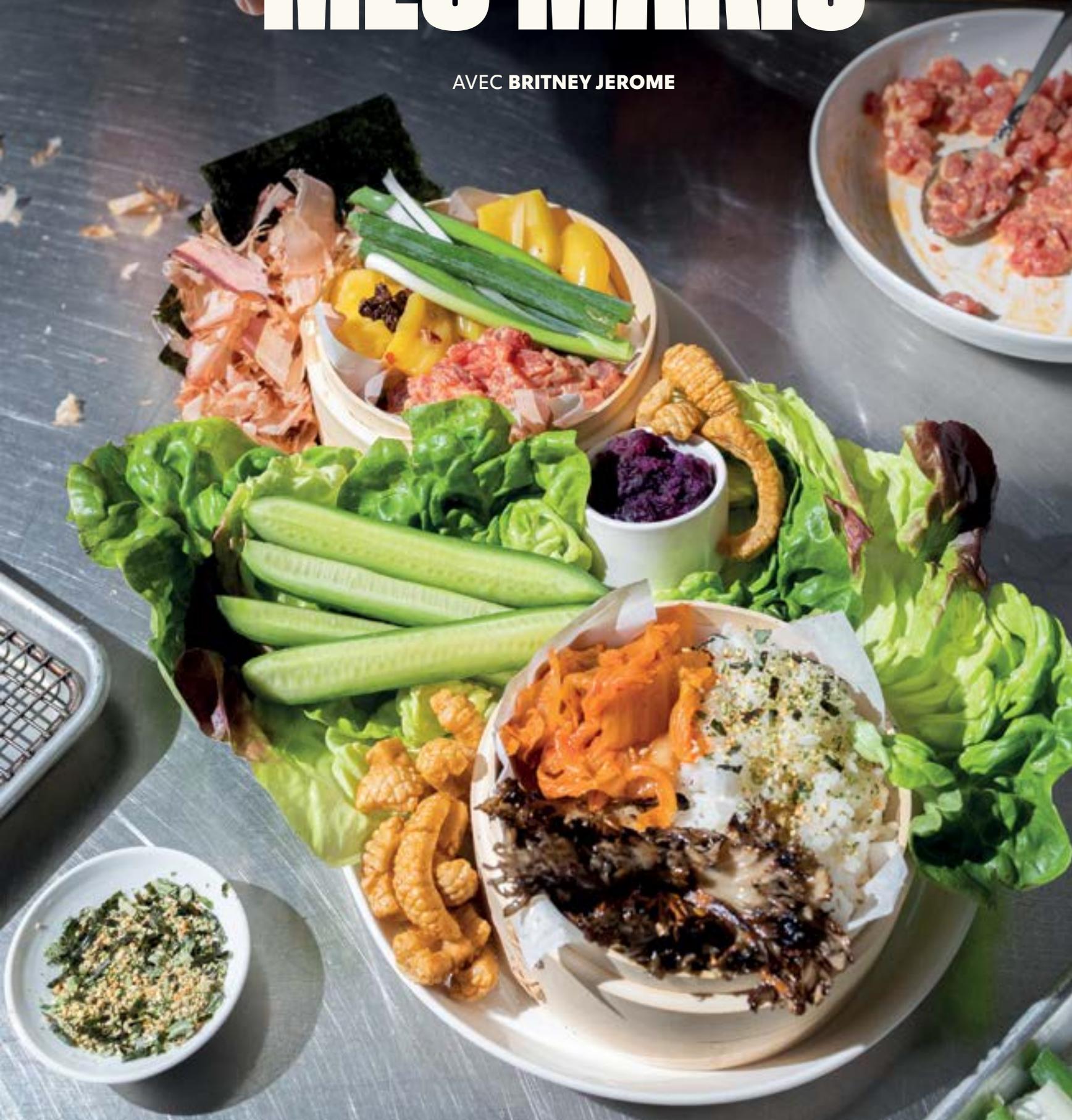
### Assemblage

Tapisser deux étages d'un cuiseur à vapeur en bambou de papier parchemin.

Disposer tous les éléments du plat, en utilisant les paniers de bambou et du plat.

# MES MAKIS

AVEC BRITNEY JEROME



INGRÉDIENT VEDETTE

# INTRODUCTION À LA FERMENTATION

PRÔNÉE PAR DES CHEFS COMME DAVID ZILBER ET  
SAM BLACK, LA FERMENTATION EST BIEN PLUS QUE  
LE *futur* DES SAVEURS...

Imaginez transformer des ingrédients simples en chefs-d'œuvre culinaires débordant de saveurs que vous n'avez jamais goûtées auparavant : c'est ça, la fermentation. En chimie, la fermentation est définie comme la transformation du sucre en d'autres substances par des micro-organismes en l'absence d'oxygène. Mais en cuisine, la fermentation est un art qui, lorsqu'il est maîtrisé, permet de sublimer les aliments et leurs saveurs pour les propulser dans la stratosphère culinaire. « Cela nous permet d'expérimenter et de laisser s'exprimer l'enfant qui sommeille en nous, car c'est une activité très personnalisée et créative », explique Sarah Lieder, directrice ressource et développement chez Unilever. Bien qu'il n'existe pas de recette unique pour la fermentation, certains ingrédients vedettes à inclure sont l'eau, le sel, la levure et les sucres, qui aident à créer un environnement qui permet l'évolution de l'élément clé. Au-delà de ces conditions, l'élément le plus important de la fermentation est le temps.

L'histoire de la fermentation remonte à des milliers d'années et a des racines dans des cultures du monde entier, de la Chine ancienne à l'Afrique du Nord et la Grèce. Au départ, la fermentation était utilisée comme moyen de conservation des aliments rapidement périssables, comme le lait, le poisson ou la viande. Mais dès 7000 avant J.-C., les gens ont commencé à utiliser ce procédé pour créer de nouvelles boissons ou de nouveaux plats. Cependant, les bienfaits de la fermentation pour la santé n'ont été correctement compris que dans les années 1900, lorsque les scientifiques ont découvert l'impact positif des bonnes bactéries présentes dans le lait fermenté sur le système digestif humain.

Depuis, les plats fermentés sont appréciés non seulement pour leurs saveurs, mais aussi parce qu'ils facilitent la digestion de certains ingrédients, comme les légumes fibreux. Kimchi, choucroute, miso, levain, yaourt et fromage : tous ces aliments de base de la cuisine sont le résultat de la fermentation, tout comme de nombreuses boissons alcoolisées populaires, car le processus décompose le glucose présent dans les fruits et légumes pour former une source naturelle d'alcool éthylique.

Même si elle fait partie de l'industrie de production alimentaire de masse depuis des décennies, la popularité de la fermentation domestique a connu une hausse constante dans la dernière décennie, quand un public plus large a commencé à reconnaître les bienfaits des cultures probiotiques

actives dans les aliments fermentés. C'est par hasard que les saveurs complexes obtenues grâce à ce procédé ont commencé à pénétrer même les cercles culinaires les plus prestigieux. Non seulement elle rend les aliments plus nutritifs, mais la fermentation a également pour fonction d'élever l'arôme et de repousser les limites du goût d'un ingrédient. « La sensation et les nouveaux profils de saveurs, mais aussi les textures, suscitent l'intérêt et la curiosité. Nous savons quel goût ont les aliments, mais comment allons-nous intégrer la fermentation dans notre cuisine? C'est là que je vois les choses évoluer », explique Evert Vermandel, chef cuisinier mondial de l'innovation chez Unilever Food Solutions. Vermandel et Lieder sont enthousiastes quant aux perspectives de la fermentation dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Avec des produits comme les vinaigres et les sauces fermentées, ce procédé permet d'extraire de bonnes saveurs d'ingrédients qui ont dépassé leur date de péremption et d'y ajouter des saveurs personnalisées. « Les possibilités sont presque illimitées », déclare Lieder.

Ce qui était au départ un moyen de survie est aujourd'hui un outil permettant de créer de nouvelles voies dans la haute cuisine et la cuisine maison, reliant le passé, le présent et le futur de l'alimentation. Plus qu'une simple tendance, la fermentation est un moyen passionnant de repousser les frontières culinaires vers des territoires inexplorés.

# UN PROCESSUS EN ÉVOLUTION

10 000 av. J.-C.

## LA NAISSANCE DE LA FERMENTATION

En Afrique du Nord, le lait de chamelle, de brebis, de chèvre et de vache a été le premier produit à être fermenté dans le but d'en **prolonger la durée de conservation**.

7000 av. J.-C.

## LES PREMIERS BRASSAGES

Dans la Chine ancienne, on a inventé une boisson semblable à de la bière appelée **kui**, préparée en mélangeant du riz, du miel et des fruits de vigne et d'aubépine.

500 après J.-C.

## FERMENTATION POUR TOUS!

La fermentation s'est largement répandue **dans les différentes cultures** comme moyen de conservation des aliments.

## LES BIENFAITS DU SOJA

500 av. J.-C.

L'innovation en médecine chinoise reconnaît les propriétés stérilisantes des fèves de soja fermentées dans le traitement des plaies infectées.

1856

## LA SÉCURITÉ D'ABORD

Louis Pasteur, le père de la microbiologie, met officiellement au point un procédé qui permet de conserver les aliments et les boissons en les chauffant et en éliminant ainsi les bactéries nocives. Appelé **pasteurisation**, ce procédé devient une étape essentielle du processus de fermentation.

## LA MAGIE DU LAIT

Le zoologiste et bactériologiste russe Élie Metchnikoff découvre les bienfaits des **bactéries présentes dans le lait fermenté** pour le système digestif humain.

Les années 1900

Avant la cuisson, il y avait la fermentation. En fait, avant qu'il y ait des humains, il y avait la fermentation! Ce processus biochimique est enraciné dans l'histoire et constitue un élément important des cuisines mondiales depuis des milliers d'années. Mais avant que les humains n'exploitent son pouvoir pour rehausser les saveurs et prolonger la durée de conservation des ingrédients, la fermentation n'était qu'un accident naturel qui se produisait avec le temps et transformait les aliments qui entraient en contact avec des bactéries. Vous vous demandez comment tout a commencé?

6000 av. J.-C.

VIEILLIR COMME

Les premiers exemples de production de vin remontent à la Géorgie, où le raisin était **fermenté pour créer** une boisson alcoolisée.

LE BON VIN

5500 av. J.-C.

DITES

FROMAGE

Né d'un heureux hasard découvert plus tard dans les fresques d'une tombe égyptienne, le **fromage** est apparu grâce à la pratique consistant à conserver le lait dans des récipients fabriqués à partir d'estomacs d'animaux.

2000 av. J.-C.

PLACE AUX

CORNICHONS

C'est au Moyen-Orient que l'on trouve la première trace écrite du marinage des **concombres**.

Les anciens Égyptiens ont également découvert que le fait de mélanger de la farine et de l'eau et de laisser reposer le tout pendant quelques jours entraînait la fermentation des levures sauvages, ce qui a donné naissance au premier **pain** au levain.

PAIN QUOTIDIEN

3500-3000 av. J.-C.

LA GLOIRE

Les années 1970

Au fil des décennies, **les probiotiques** deviennent plus disponibles à mesure que les scientifiques créent des suppléments à base de bactéries et de levures vivantes qui favorisent la digestion humaine.

DES PROBIOTIQUES

LE FUTUR

EST

AUJOURD'HUI

La **fermentation** microbienne est à la base des avancées culinaires et des produits pharmaceutiques, notamment des composants de vaccins, des anti-infectieux et bien d'autres.

MAINTENANT!





LE

FUTUR

DES

SAVEURS

Poussant l'art de la fermentation encore plus loin, le monde culinaire a récemment commencé à adopter une nouvelle approche des méthodes traditionnelles. En utilisant des outils et des connaissances avancés issus des sciences alimentaires et biologiques, nous pouvons aller au-delà des méthodes traditionnelles et accéder (prudemment) au plein potentiel de la diversité des textures et des saveurs de la nature. Les scientifiques cherchent des nouvelles cultures qui génèrent la saveur et les textures souhaitées. Équilibrer la contribution de différents microbes dans un mélange de cultures et trouver des conditions de procédé optimales est la clé pour générer de nouveaux concepts d'aliments fermentés. La fermentation se transforme en outil créatif. Il permet aux chef(fe)s de créer des textures et des profils de saveurs passionnants et d'accéder à des sources de protéines alternatives, afin de proposer plus facilement des textures et des saveurs délicieuses.

Bien qu'elle en soit encore à ses débuts, la fermentation de précision présente un potentiel énorme pour s'intégrer dans la mosaïque gastronomique. Les produits fins de cette technique comprennent des protéines et des matières grasses ayant un impact positif sur le corps et l'environnement, ce qui en fait une alternative sérieuse aux produits d'origine animale. D'une part, ils peuvent contenir des quantités plus élevées de protéines et d'autres éléments nutritifs. D'autre part, l'empreinte agricole excessive des ingrédients traditionnels

peut être réduite partout dans le monde.

Tout comme d'autres méthodes culinaires avancées qui étaient autrefois considérées comme révolutionnaires, la fermentation change la façon dont les gens regardent les ingrédients et remet en question l'impact des aliments sur l'individu et sa communauté. Et tout comme la mission initiale de la fermentation, son objectif principal est la conservation – de la nourriture, des humains, de la planète.

De gauche à droite : Chef Philip Li et Chef Chris Zhong, *UFS Chine*.



# MEILLEURS CONSEILS!



Que vous soyez un expert en fermentation ou que vous fassiez vos premiers pas dans ce procédé magique, voici quelques conseils qui garantiront le succès et la sécurité de vos expériences avec différents ingrédients. Aucune blouse de laboratoire requise!

## 1 INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

L'utilisation de légumes crus frais et biologiques garantit les meilleurs résultats, car ils contiennent des levures naturelles qui favorisent le processus de fermentation naturel.

## 2 EXCELLENTE HYGIÈNE

Utilisez des récipients et des ustensiles propres pour éviter la contamination bactérienne. Simples et efficaces, les pots Mason sont une bonne option pour la fermentation à domicile : ils ne tachent pas et ne contiennent aucun produit chimique.

## 3 SEL NON IODÉ

Les sels non iodés, comme le sel de mer, sont un composant essentiel de la fermentation, car ils ne contiennent pas d'additifs susceptibles d'inhiber le processus.

## 4 L'UNIFORMITÉ EST LA CLÉ

Lorsque vous coupez vos légumes, assurez-vous de respecter des tailles uniformes pour garantir une fermentation homogène et des résultats constants.

## 5 SAUMURE DE DÉPART

Pour les débutants, une saumure de départ comme le sel, le lactosérum ou le vinaigre peut aider à lancer le processus de fermentation. Ceci est particulièrement utile pour les plats comme la choucroute et le kimchi.

## 6 RESTER DANS LA SAUMURE

Tous les ingrédients doivent être immergés dans la saumure pour éviter la formation de moisissures et assurer une bonne fermentation.

## 7 NI TROP CHAUD, NI TROP FROID

Il est important de surveiller la température, car la fermentation est optimale à température ambiante. Les excès de chaleur ou de froid et les fluctuations de température peuvent affecter le processus et le produit final en empêchant la croissance microbienne.

## 8 ÊTRE PATIENT

La fermentation est un processus lent, ce qui signifie que la patience est essentielle. Laissez le temps aux arômes de se développer pleinement. Précipiter le processus mènera à des résultats décevants.

Bonne fermentation!



## CITATIONS

### HAUTE CUISINE DE RUE

The Forge (2024) *Trend Setter 3.0, Street Food Couture*. Chapitre 300924.

*Google search interest analysis for Future Menus 2025 report*. Marchés : États-Unis, Canada, Brésil, Royaume-Uni, Pays-Bas, Irlande, Allemagne, Thaïlande, Indonésie, Malaisie, Singapour, Philippines. Durée : août 2020 à juillet 2024.

Équipe Kantar (2024) *Global survey in the UFS e-panel*. Résultats mondiaux. Sylvia Schöne et David Ehlers. ID du marketing après-vente : 316412774 | Q8135-54. Septembre 2024.

### CUISINE SANS FRONTIÈRES

The Forge (2024) *Trend Setter 3.0, Borderless Cuisine*. Chapitre 300924.

*Google search interest analysis for Future Menus 2025 report*. Marchés : États-Unis, Canada, Brésil, Royaume-Uni, Pays-Bas, Irlande, Allemagne, Thaïlande, Indonésie, Malaisie, Singapour, Philippines. Durée : août 2020 à juillet 2024.

Équipe Kantar (2024) *Global survey in the UFS e-panel*. Résultats mondiaux. Sylvia Schöne et David Ehlers. ID du marketing après-vente : 316412774 | Q8135-54. Septembre 2024.

### UNE CULTURE CULINAIRE POSITIVE

*Life as a Chef: Global Survey (2023) Unilever Food Solutions Positive Kitchens—Introduction Guide. UFS Global e-panel, août*. Nombre total de répondants : n=1010.

### RACINES CULINAIRES

The Forge (2024) *Trend Setter 3.0, Culinary Roots*. Chapitre 300924.

*Analyse de l'intérêt des recherches Google pour le rapport Future Menus 2025*. Marchés : États-Unis, Canada, Brésil, Royaume-Uni, Pays-Bas, Irlande, Allemagne, Thaïlande, Indonésie, Malaisie, Singapour, Philippines. Durée : août 2020 à juillet 2024.

Équipe Kantar (2024) *Global survey in the UFS e-panel*. Résultats mondiaux. Sylvia Schöne et David Ehlers. ID du marketing après-vente : 316412774 | Q8135-54. Septembre 2024.

### PAR LA CLIENTÈLE

The Forge (2024) *Trend Setter 3.0, Culinary Roots*. Chapitre 300924.

*Google search interest analysis for Future Menus 2025 report*. Marchés : États-Unis, Canada, Brésil, Royaume-Uni, Pays-Bas, Irlande, Allemagne, Thaïlande, Indonésie, Malaisie, Singapour, Philippines. Durée : août 2020 à juillet 2024.

Équipe Kantar (2024) *Global survey in the UFS e-panel*. Résultats mondiaux. Sylvia Schöne et David Ehlers. ID du marketing après-vente : 316412774 | Q8135-54. Septembre 2024.

### FERMENTATION

#### INTRODUCTION À LA FERMENTATION

Redzeji, R. and Zilber, D. (2018) *The Noma Guide to Fermentation: Including koji, kombuchas, shoyus, misos, vinegars, garums, lacto-ferments, and black fruits and vegetables. Illustrated edn*. London: Artisan.

*Biochemistry and fermented foods*. Disponible sur : <https://rockedu.rockefeller.edu/component/biochemistry-fermented-foods/>.

#### Un processus en évolution

*The ancient Egyptians are credited with discovering yeast-based fermentation, resulting in a risen dough*. Disponible sur : <https://camelerspicco.com/blogs/blog/bread-history-bread-science>

*Biochemistry of fermented foods*. Disponible sur : <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC9854334/>.

*History of cheese*. Disponible sur : <https://www.idfa.org/history-of-cheese>.

#### Le futur des saveurs

*The first product derived from precision fermentation was approved in 1990, with limited risks of allergic reactions*. Disponible sur : <https://www.agronomics.im/about/precision-fermentation/>

*What should consumers be asking about precision fermentation?* Disponible sur : <https://www.forbes.com/sites/erolschweizer/2022/03/02/what-should-consumers-be-asking-about-precision-fermentation/>.

*Green technology and precision fermentation in farming*. Disponible sur : <https://www.theguardian.com/commentisfree/2022/nov/24/green-technology-precision-fermentation-farming>.

## REMERCIEMENTS

### UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Alvaro Lima  
Andreas Williner  
Andrés Cardona  
Antonela Puleo  
Antony Segal  
Brandon Collins  
Britney Jerome  
Carlos Venegas  
Charlotte Schuddebeurs  
Chris Zhong  
Cori Boudreaux  
Dana Cohen  
Danielle Venter  
Dianne Araneta  
Donny Merkx  
Edwin Van Gent  
Eric Chua  
Evert Vermandel  
Evgeniia Goreva  
Frank Jakobsen  
Gili Haim  
Giuseppe Buscicchio  
Grant Otero  
Gun Gun Chandra Handayana  
Ivan Misuri  
J.C. Lopategui  
Jan Willem Sanders  
James Brown  
Jimena Solis  
Jiraroj Navanukroh  
Joanna van Lynden  
Joanne Limoanco-Gendrano  
Kees Van Erp  
Kyla Touri  
Kyle Jakobi  
Lalita Wathanakul  
Linda Sardinha  
Lisa Matassa  
Magali Moralejo  
Mar Corazo  
Maurits van Vroenhoven  
Nijesh Warriier  
Osman Bahadir  
Peio Cruz  
Philip Li  
Renate Jacobs  
René-Noel Schiemer  
Rudy Smith  
Safak Tan  
Sarah Lieder  
Sebastian Rivera  
Somesh Mestry  
Thaís Gimenez  
Wesley Bay  
Wing-kie Siu  
Wunmi Ademosu  
Ximena Hernandez  
Yongchan (Leo) Kim  
Zhuotong Liao

### TCO LONDON

Andrea Kurland  
Catarina Barroso  
Chloe Dyson  
Chloe Ribas  
Clive Wilson  
Dave Barry  
Harriet Watts  
Izzie Dowden  
Liam Johnstone  
Martha Walker  
Moiria Letby  
Ryan Cahill  
Simon Baker  
Tertia Nash

### PHOTOGRAPHIE

Christian Fielden  
Maya Ojalvo Oren  
Remko Kraaijeveld

### PRODUCTION PHOTOGRAPHIQUE

Alison Seibert  
Devinne Zadarvec  
Sean Taylor

### SHOOT MY FOOD

Beau Louise  
Lukas Vlaar  
Maureen Evans  
Oene Sierksma  
Rebecca Dickson  
Wieteke Posthumus

### THE FORGE

Charlotte McDonald  
Elspeth Edwards  
Lee Manning Craik

### LIVIT DESIGN

Angie Sánchez  
Rafael Larue



Unilever  
Food  
Solutions



## **MENUS DU FUTUR 2025**

Pour en savoir plus, visitez le [www.ufs.com](http://www.ufs.com)