

REPÉRAGES

À LA RENCONTRE D'ARTISANS CULINAIRES SUISSES

Préparez-vous à être enchanté par l'authenticité et la créativité de ces artisans suisses. Par Catalina Kohli



1



2



3



4



5

1. UNE CUISINE RESPONSABLE QUI ÉVEILLE LES SENS...

Originaire du Valais, la créatrice de WØFF a grandi dans une famille passionnée de gastronomie et de produits de qualité. Le jardin potager familial regorgeait de fruits et légumes colorés, et c'est là qu'elle a développé son amour pour la cuisine. Ses études l'ont conduite à séjourner dans les pays nordiques, où elle a été captivée par leur art de marier les saveurs et les couleurs dans des recettes végétales mettant en valeur les fruits et légumes. De retour en Suisse, elle a tout naturellement commencé à créer des recettes en utilisant des produits frais, locaux, biologiques et de saison, dans le but de proposer des plats sains, savoureux et colorés qui apportent de la joie. Ne manquez pas de découvrir ses délices en boutique située à la Rue des Deux Marchés 18 à Vevey. De plus, WØFF offre également un service traiteur pour toutes les occasions spéciales. **À choix: salades, hot bowls, et douceurs, www.wofffood.ch**

2. UNE BOISSON REVIGORANTE ET MAGIQUE, UN ENGAGEMENT ENVERS LA NATURE...

Au cœur de la campagne fribourgeoise, dans une charmante maisonnette de plage, est né BENEFI'K Kombucha après des années de formation, de recherche et de développement. Porté par une philosophie axée sur la santé et le bien-être, le désir de créer une boisson unique a guidé chaque étape de sa création. La marque met un point d'honneur à n'utiliser que des ingrédients biologiques. Du thé vert de Chine, du sucre de betterave provenant de Suisse, une culture de kombucha locale, du jus d'aronia également cultivé dans notre pays, ainsi que diverses plantes utilisées pour les infusions. Chaque ingrédient est sélectionné avec soin pour garantir la meilleure qualité. **BENEFI'K carton découverte, CHF 46.80, www.benefik.ch**

3. ATELIER GOURMAND AU CŒUR DE LA NATURE

Situé dans le paisible hameau de Crettaz à Leysin, l'atelier Chocokiel est niché au milieu de pâturages verdoyants offrant une vue imprenable sur les majestueuses montagnes environnantes. Ce lieu idyllique est source d'inspiration quotidienne pour la création de ses délicieux chocolats. L'objectif de l'artisan étant de transmettre l'amour des

produits naturels, exempts de conservateurs, de colorants ou de tout autre ingrédient synthétique, il a choisi d'utiliser du lait de brebis, réputé pour sa texture onctueuse, afin de créer des pralinés d'exception. La Berneuse, gamme artistique et contemporaine, qui redéfinit les saveurs classiques avec créativité, offrant une expérience gustative unique et envoûtante qui vous transporte dans un voyage chocolaté captivant.

À découvrir sur www.chocokiel.ch

4. L'ALLIANCE DU SAVOIR-FAIRE ET DE L'ARTISANAT

Forte de dix années d'expérience dans l'industrie du café, Lucie a décidé de revenir à l'essence d'un produit artisanal de qualité supérieure. En 2018, elle concrétise cette ambition en lançant la marque Rock a Bean, dédiée aux cafés de spécialité biologiques, et en fondant l'atelier du TORPEDO Coffee Institute. Maîtrisant chaque étape de la transformation du café, de la sélection minutieuse des grains verts aux réglages précis des machines d'extraction, elle s'engage à vous offrir la meilleure expression de ses cafés dans chaque tasse. L'équipe de TORPEDO Coffee Institute réunit une expertise diversifiée, permettant de maîtriser chaque étape de la chaîne de transformation du café, que ce soit dans un contexte industriel, artisanal ou domestique.

Coffret Café torréfaction claire, CHF 54.-, www.torpedocoffee.org

5. QUAND L'AMITIÉ SE TRANSFORME EN DÉLICE ARTISANAL...

Dans le village de Vuisternens-devant-Romont, deux voisins ont uni leur engouement et leur amitié pour créer un duo passionné de Limoncello. Animés par la recherche perpétuelle de nouvelles saveurs, ils mettent un point d'honneur à offrir des liqueurs d'exception, élaborées avec des ingrédients de qualité et en accord avec les saisons. Leurs créations originales vous invitent à un voyage gustatif captivant, où chaque gorgée révèle une explosion de saveurs. Leur Limoncello est un véritable trésor artisanal, fabriqué selon des méthodes ancestrales. Chaque gorgée est le fruit d'une sélection minutieuse d'agrumes biologiques italiens, choisis avec soin. Ce nectar ne contient aucun exhausteur de goût, colorant ou additif. **Coffret découverte, CHF 59.-, www.o-limoncello.ch**