



Les inspirations plant based d'André Kneubühler avec un facteur gastronomique – de l'entrée au quinoa au dessert exotique à la mangue avec la glace végétalienne à la noix de coco disponible chez Swiss Gastro Solutions.

# Alimentation plant based qui inspire tout le monde

**L'alimentation plant based prend toujours plus d'importance dans nos assiettes. Les grandes tendances sociales, comme la santé, l'individualisation ou la numérisation, influencent fortement les habitudes alimentaires, notre mode d'alimentation et, en fin de compte, également la demande dans le secteur de la gastronomie. L'évolution vers une alimentation végétale plus moderne et flexible s'est produite dans le sillage des régimes végétariens et véganes. À ce jour, l'offre à base de plantes porte essentiellement sur des produits destinés à remplacer la viande, notamment des hamburgers, des saucisses et autres. À l'avenir, les produits d'origine végétale, avec leur goût particulier et leurs propriétés de cuisson, seront au cœur de la nutrition. Les légumes, les champignons et les céréales seront ainsi les nouvelles stars des assiettes, dans leurs innombrables variations.**

Le gagnant du «marmite youngster» 2019, André Kneubühler, a déjà travaillé avec des chefs renommés comme Anton Mosimann, Andreas Caminada ou Daniel Humm. Grâce à une bourse, le jeune talent de 27 ans a également eu l'opportunité de travailler dans le restaurant Blue Hill à New York. Très occupé, André Kneubühler occupe le poste de sous-chef auprès de Tanja Grandits et a participé cette année au fameux concours culinaire du Cuisinier d'Or

2021. André Kneubühler a développé, aux côtés de Swiss Gastro Solutions, des recettes plant based incluant le facteur gastronomique en se basant sur des aliments végétaux de qualité et riches en protéines. Nous avons rencontré ce jeune cuisinier, talentueux et engagé, et avons discuté des tendances et de ses recettes sophistiquées.

## Comment décrivez-vous votre philosophie de cuisinier?

**André Kneubühler:** l'excellente qualité et la provenance sont essentielles pour moi lorsque je choisis mes produits. La provenance locale ou régionale, le caractère saisonnier et la fraîcheur du produit constituent pour moi des critères pertinents. Lorsque j'élabore un plat, j'accorde une très grande importance à l'utilisation respectueuse des ressources. Les techniques de précision et de performance permettent d'élaborer une expérience gustative unique qui relie la nature avec l'authenticité culinaire.

## Pour vous, en tant que talent culinaire, que représente l'alimentation plant based?

**André Kneubühler:** Pour moi, la tendance plant based est un thème que j'intègre déjà depuis bien longtemps dans mon approche. Par exemple, je trouve particulièrement passionnant d'utiliser la plante entière, c'est-à-dire de la racine jusqu'à la fleur, en ayant recours à différentes



Une création d'André Kneubühler à la base d'une recette «Plant Based».



Une création Sushi d'André Kneubühler.

bases et sous-compositions. Dans cette combinaison, j'accorde une attention toute particulière à la réduction du gaspillage alimentaire qui constitue pour moi une thématique primordiale. Par ailleurs, je prends plaisir à émerveiller et surprendre le client en lui offrant une expérience multisensorielle intégrant les odeurs, les consistances et les saveurs provenant des différentes parties de la plante que j'incorpore au plat.

**Selon vous, quelles sont les opportunités qui émergent de cette tendance?**

**André Kneubühler:** Pour répondre à la demande toujours grandissante de la clientèle en matière de saveurs, d'équilibre et d'individualité, j'intègre une offre complémentaire plant based finement élaborée. Grâce à la diversité de l'offre, les familles ou les groupes professionnels incluant des personnes avec des besoins alimentaires variables auront le plaisir de savourer leur repas dans le même restaurant. Si la création est réalisée avec cohérence, l'établissement gastronomique peut bénéficier d'un chiffre d'affaires supplémentaire intéressant.

**Quel est votre avis sur la réaction globale de la gastronomie à ces tendances?**

**André Kneubühler:** De plus en plus d'établissements intègrent le thème plant based dans leur offre. Que ce soit dans un restaurant gastronomique intégrant des compositions «leaf to root» avec une présentation filigrane et aux saveurs raffinées, avec des légumes de saison ou des variétés anciennes, ou encore dans la vente à emporter avec des créations «Sur le pouce» proposant des sandwiches ou des wraps; les concepts attrayants et bien réalisés de repas plant based sont omniprésents et déjà très demandés.

**Les recettes inspirantes d'André Kneubühler et des idées formidables pour des créations simples à base de plantes sont disponibles sous: [swissgastro.com/plantbased](http://swissgastro.com/plantbased).**

**D'après vous, quels clients recherchent des repas plant based?**

**André Kneubühler:** Qu'il s'agisse de la jeune clientèle, des flexitariens ou du fin gourmet, les saveurs de plats raffinés, sains, de provenance biologique et préparés avec savoir-faire sont très appréciées par une clientèle toujours grandissante. C'est pourquoi il est conseillé à mon sens que le restaurateur soit conscient de la variété des besoins de sa clientèle et qu'il intègre cette demande de manière optimale dans son offre et sa carte des menus.

**Vous avez développé des inspirations plant based raffinées pour Swiss Gastro Solutions. Comment vous sont venues ces idées créatives de recettes?**

**André Kneubühler:** Dans mon métier, je m'intéresse constamment aux tendances sociales et alimentaires, à la cuisine internationale, mais également au «foodpairing» et à l'histoire de l'art culinaire. Dans mon travail au quotidien, l'utilisation respectueuse des ressources et le travail professionnel et précis occupent une place capitale. J'ai intégré ces connaissances culinaires et mon savoir-faire lors de l'élaboration et de la réalisation des inspirations plant based de Swiss Gastro Solutions. En plus de l'ajustement de la consistance et des saveurs, les 6 créations qui ont vu le jour dans ce contexte offrent également un rapport transparent en ce qui concerne le facteur psychonutritionnel relatif à la provenance végétale comme les légumineuses, le quinoa, les pois chiches ou la noix de coco. Je recommande à tous les responsables de la restauration de se pencher sur ce thème important et je leur souhaite bonne lecture des présentes inspirations et bonne chance dans la création personnelle au sein leur établissement.



**Pour en savoir plus**

M-Industrie AG  
**Swiss Gastro Solutions**  
 c/o Migros-Genossenschafts-Bund  
 Limmatstrasse 152  
 8001 Zürich  
[info@swissgastro.com](mailto:info@swissgastro.com)