



Kuhn Rikon

+ N° 03 PRINTEMPS 2019 FRANÇAIS

L'ALIMENTATION DU FUTUR

QUE MANGERONS-NOUS
DEMAIN ?

LE RETOUR AUX RACINES

LA PERMACULTURE, UN
SUCCÈS POUR L'ALIMENTATION

GUIDED COOKING

LA NUMÉRISATION DE LA
CUISINE

THE FUTURE OF COOKING

**KUHN
RIKON**
SWITZERLAND




KUHN RIKON

9:41

ASSISTANT CULINAIRE

POULET AU CURRY
DUROMATIC COMFORT

80
60
40

Bluetooth

12:53

CUISINER

Maintenez la température de l'écran à ce que le brossier annulez rouge cette visible

PAUSE

ANNULER

RETOUR VERS LE FUTUR QUAND LA NUMÉRISATION RENCONTRE LA TRADITION

L'avenir est numérique. Cela ne concerne pas uniquement les domaines qui font déjà l'objet de larges débats, comme par exemple la communication, le transfert d'informations ou la consommation médiatique. La numérisation est une tendance qui est également de plus en plus présente dans le domaine des appareils de cuisine. Ainsi, les discussions au sujet de ces derniers, qu'ils soient numériques ou robotisés, ne cessent de prendre de l'ampleur.

Nous aborderons nous aussi cette question de manière intensive en jouant un rôle pionnier dans l'intégration de cette nouvelle technologie dans le domaine des appareils de cuisine. Le manque de temps, la cuisine en toute autonomie ainsi que la robotique représentent une musique d'avenir qui aura une influence considérable sur le développement de nos produits. Le perfectionnement technologique de notre autocuiseur traditionnel et classique DUROMATIC® y contribue parfaitement.

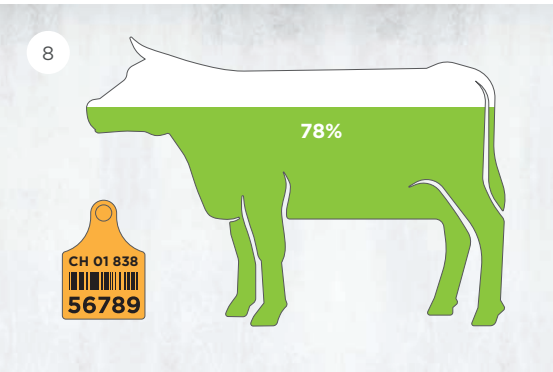
Il en est de même pour l'appareil HOTPAN®. Nous venons de créer la fonction « Guided cooking » : nous voulons mettre un point d'orgue en coopération avec l'entreprise V-Zug. C'est la première fois que nous lançons un produit adapté aux tables de cuisson et aussi grâce auquel les actions manuelles caractérisant le travail en cuisine deviendront pratiquement superflues.

Pas à pas, nous présenterons la technologie « Future of cooking » à notre clientèle, sans perdre de vue notre respect des traditions et de la qualité suisse. Notre entreprise familiale, qui existe depuis quatre générations, poursuivra ses objectifs comme elle l'a toujours fait.

En plongeant dans l'avenir des appareils de cuisine, vous serez surpris de découvrir les nombreuses possibilités s'offrant à nous.

Antonietta Fabrizio
Directrice de communication
Kuhn Rikon AG







6

L'ALIMENTATION DU FUTUR
QUE MANGERONS-NOUS
DEMAIN ?

8

COW-SHARING
POUR UNE CONSOMMATION
DURABLE DE VIANDE

10

L'ALIMENTATION DU FUTUR
ET L'AGRICULTURE VERTICALE

14

LE RETOUR AUX RACINES
LA PERMACULTURE, UN
SUCCÈS POUR L'ALIMENTATION

24

L'AUTOUISEUR DUROMATIC :
70 ANNÉES D'EXISTENCE

26

GUIDED COOKING
LA NUMÉRISATION

30

DES LÉGUMES SUR MARS ?
LA NASA TRAVAILLE À
L'ÉLABORATION
D'ALTERNATIVES FRAÎCHES

L'ALIMENTATION DU FUTUR QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN ?

Une chose est d'ores et déjà certaine : dans 20 ans, nous ne mangerons plus comme aujourd'hui. Les problèmes mondiaux, les changements démographiques, l'évolution des structures familiales ainsi que les exigences plus élevées en termes de mobilité et de flexibilité nécessitent l'étude de nouvelles solutions – et un équilibre entre les concepts de plaisir gastronomique et de préservation des ressources.

Garantir la sécurité alimentaire de la population mondiale croissante fait partie des objectifs majeurs qui sont à étudier pour les prochaines décennies. L'on peut cependant se demander si la population mondiale aura vraiment de quoi manger en raison du mauvais état des terres agricoles lié aux monocultures ainsi que de l'augmentation de la consommation de viande. Mais des changements s'annoncent. La valorisation de légumes et de plantes a déjà commencé : les plats d'accompagnement d'autrefois occupent de plus en plus souvent la première place dans les assiettes et sont bons pour la santé. Par ailleurs, les méthodes de culture soulignent l'importance de la biodiversité qui est fidèle à la devise « Back to the roots » (« Retourner aux racines »).

Une solution au dilemme sur l'agriculture industrielle est également à l'étude. Les produits végétaux de remplacement et les insectes riches en protéines constituent des alternatives. Il est également possible de produire de la viande cultivée, qui garantit un meilleur bilan climatique que toute forme d'élevage. En 2013, l'université de Maastricht présentait déjà la première boulette de viande qui ait été cultivée en laboratoire à partir de cellules souches de bovins. Les coûts de production restent très élevés, mais des solutions relatives

à ces derniers sont à l'étude. Par ailleurs, le concept de « sharing » (« partage ») est également très présent dans la consommation de viande et s'inspire de la devise « Vente d'un animal en entier puis abattage ». Le réchauffement climatique représente un autre défi important. De nombreux endroits connaissent des périodes de sécheresse ou de fortes pluies. Les récoltes y sont donc mauvaises. Il est donc plus que judicieux de penser à cultiver des plantes qui permettraient de résister aux changements climatiques ainsi qu'aux parasites. Étant donné que les surfaces agricoles devront diminuer en raison de l'urbanisation croissante, un problème se pose en plus de celui lié au climat : le manque de place. Et qu'en est-il des consommateurs ? Leur santé est mise en danger en raison des nombreux scandales alimentaires, ainsi que des substances nocives et des additifs.

.....
« En plus du changement climatique, le manque d'espace devient un problème »
.....

Actuellement, les producteurs alimentaires locaux et les nouvelles start-ups connaissent un essor qui leur permet de satisfaire aux besoins croissants de transparence



des consommateurs. Les chercheurs en tendances pensent également que nous serons de moins en moins aux fourneaux. La virtualisation et l'automatisation se développeront rapidement. Peut-être préparerons-nous notre repas en utilisant tout simplement une imprimante 3D ? Ou bien au moyen d'un robot ?

Que trouverons-nous dans nos assiettes dans les années qui viennent ? Pour le moment, nous ne pouvons que l'imaginer. En tout cas, une chose est certaine : les défis mondiaux croissants vont nous obliger à étudier de nouvelles idées.





.....
« L'intérêt pour des produits alimentaires sains et l'inquiétude exprimée concernant leur provenance sont devenus des thèmes récurrents au sujet de notre culture gastronomique. »
.....

Hanni Rützler, spécialiste de la nutrition et des tendances



- 1: L'agriculture traditionnelle
- 2: Les produits régionaux et les méthodes de culture naturelles sont populaires
- 3: La viande du laboratoire « Memphis Meats »

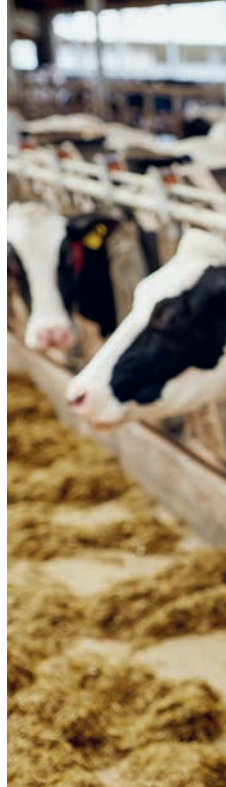
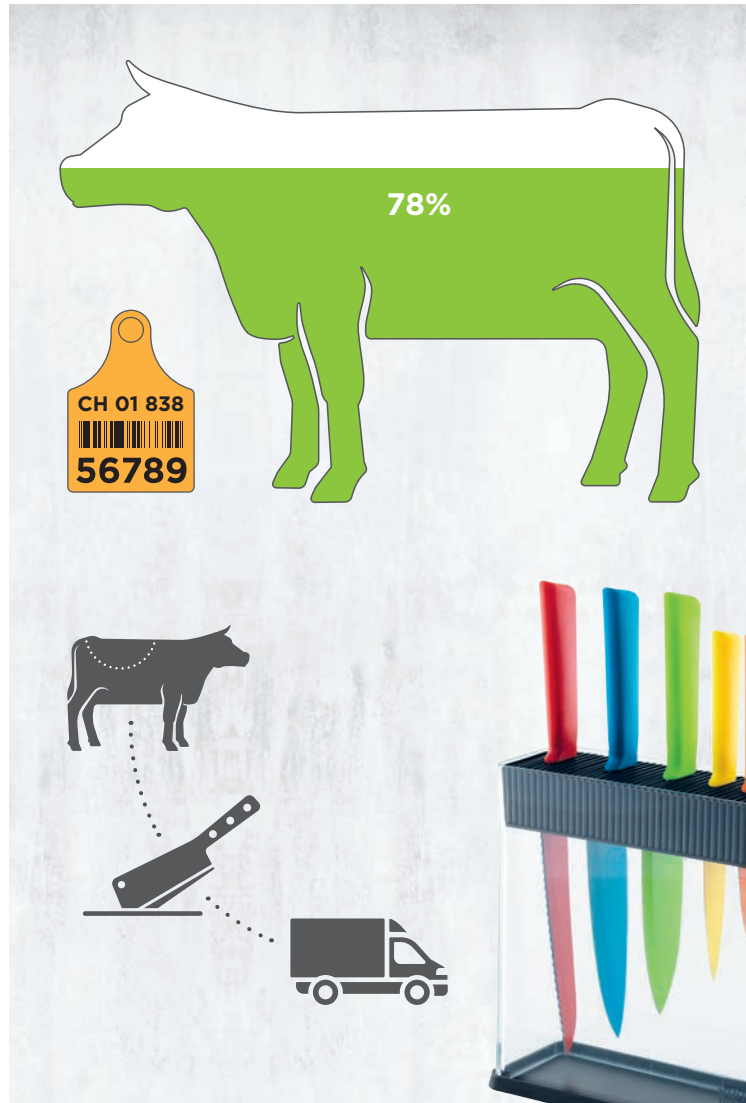
COW-SHARING POUR UNE CONSOMMATION DURABLE DE VIANDE

Dans le cadre de la lutte contre la consommation de viande bon marché et contre l'agriculture industrielle, l'idée suivante est bien adaptée : lors du partage de vaches, l'abattage de ces dernières a lieu uniquement lorsqu'elles sont vendues en entier.

Lorsque que nous achetons de la viande dans un supermarché ou chez un boucher à qui nous faisons confiance, nous ne savons généralement pas beaucoup de choses sur la provenance de la vache qui a été abattue ni sur ses conditions d'existence.

Les personnes qui accordent de l'importance à une transparence maximale ainsi qu'au bien-être des animaux effectuaient jusqu'ici des achats auprès des paysans de leur région. Mais que devront faire ces personnes si la ferme biologique de leur secteur d'habitation se trouve loin de leur domicile ? Il leur suffira d'utiliser un smartphone pour découvrir des alternatives formidables (en particulier pour les citadins) : les initiatives sur les sites Internet KaufneKuh.de et Kuhteilen.ch. Ces deux start-ups proposent le partage de vaches et la découpe de viande de vache. Le principe est très simple : sur le site Internet, la répartition de la viande d'une vache issue d'un élevage s'effectue entre plusieurs acheteurs. L'abattage d'une vache a lieu uniquement lorsqu'elle est vendue en entier. Il s'agit ainsi de s'assurer qu'il n'y aura aucun gaspillage de viande. S'il reste des morceaux, ces derniers seront utilisés pour nourrir les chiens ainsi que pour le traitement du cuir.

Le concept de ce secteur durable et transparent a fait ses preuves. Maintenant, les viandes de porc et de poulet peuvent elles aussi être commandées sur les portails dédiés au partage.



ÉMINCER, PARER OU TRANCHER

Les couteaux Colori+ avec poignées antidérapantes pour une coupe parfait.

.....
COLORI+ couteaux et porte-couteaux set (Art. 26599)

En savoir plus: k-r.shop/col



LA TENDANCE « SLOW FOOD » EN QUELQUES CLICS DE SOURIS

Sur les sites Internet des offres de partage de vaches, l'on peut trouver diverses dimensions d'emballage (poids minimal : 3,6 kg) et pièces de viande. Un lot comporte des pièces de viande de toute sorte : du rumsteak, des paupiettes, de la viande émincée, un hamburger, du goulasch, de la viande hachée ainsi que du pot-au-feu et de la saucisse grillée. Il peut s'écouler quatre semaines au maximum entre la commande et la livraison. En effet, c'est uniquement lorsqu'une vache

est vendue en entier – le taux de pourcentage est consultable à tout moment sur le site Internet – que le paysan effectue l'abattage. Ensuite, les portions sont emballées sous vide et au frais pour être envoyées par express au domicile de la personne qui les a commandées. Des recettes et des conseils pour le stockage sont inclus. Et ces portions sont emballées de telle sorte que leur contenu puisse être rangé dans le tiroir d'un congélateur usuel.

PLATEFORMES ASSOCIANT L'HONNÊTETÉ À UNE TRANSPARENCE MAXIMALE

Les plateformes de découpe de viande de vache ont leurs propres directives et leurs principes sont très clairs. Ces plateformes travaillent uniquement avec de petits paysans régionaux qui élèvent leurs vaches. Étant donné que les petites entreprises partenaires ne procèdent généralement pas à l'abattage d'un seul animal, le propriétaire d'une vache peut accompagner cette dernière jusqu'au bout. Ainsi, la vache est moins stressée et cela a également des effets sur la qualité de la viande. Par ailleurs, il n'est pas autorisé de nourrir les vaches avec des aliments génétiquement modifiés. L'administration de substances actives pour stimuler la croissance ou la performance est également interdite. Il en est de même pour l'administration préventive d'antibiotiques. Pour garantir une transparence maximale, il sera communiqué à l'acheteur le numéro de marque auriculaire de la vache

ainsi que des données au sujet de la ferme qui s'occupe de la livraison. Par ailleurs, l'acheteur recevra une fiche d'informations détaillant la vie de l'animal en remontant jusqu'à sa naissance. La confiance et la sécurité sont également mises en valeur par ce slogan que l'on peut lire sur la page d'accueil du site KaufneKuh.de:

.....
« Moins de viande mangée :
qualité et traçabilité toujours
garanties »
.....

L'objectif du modèle commercial de la découpe de viande de vache est le suivant : favoriser la qualité grâce à une consommation raisonnable de viande, ainsi qu'à l'apprentissage de la patience et du respect des animaux. Il s'agit d'un message qui, aujourd'hui, est plus important que jamais.





L'ALIMENTATION DU FUTUR ET L'AGRICULTURE VERTICALE

L' « agriculture verticale » offre des solutions peu encombrantes et indépendantes du climat pour l'alimentation de la population mondiale dans les années à venir.

Selon les estimations de l'ONU, les deux tiers de la population mondiale vivront dans des villes d'ici 2050. La population mondiale pourrait s'élever à presque dix milliards d'habitants. Il s'agira donc de produire plus de nourriture. Cependant, les surfaces agricoles disponibles ne cessent de diminuer. Il existe une solution pour résoudre cette difficulté probable :

L'« agriculture verticale ». Il s'agit d'une agriculture de ville. Les fruits et les légumes poussent les uns sur les autres sur divers étages et de hautes étagères, sans prendre beaucoup de place. Dans les grandes serres hermétiquement fermées, les conditions peuvent être optimisées afin que les plantes poussent plus rapidement et indépendamment des conditions climatiques. Ces plantes reçoivent de la lumière artificielle. Leurs racines sont suspendues dans une solution nutritive qui les alimente parfaitement vingt-quatre heures sur vingt-quatre. Autre avantage : étant donné que toutes les plantations peuvent s'effectuer

de manière indépendante, le transport en provenance des pays lointains n'est plus nécessaire, ce qui permet de protéger l'environnement. Par ailleurs, il est possible d'économiser jusqu'à 98% d'eau et presque deux tiers d'engrais par rapport à l'agriculture classique.

Malgré les nombreux aspects positifs de l' « agriculture verticale », il s'écoulera probablement un certain temps avant que les fermes verticales puissent être utilisées pour le marché de masse. Cela est surtout dû à la rentabilité ou aux frais engendrés (de construction et accessoires). Néanmoins, quelques-unes de ces fermes sont déjà en activité, comme par exemple à Singapour. De même, au Japon, cette tendance connaît un essor depuis la catastrophe nucléaire de Fukushima. En effet, pour les plantes issues de systèmes biologiques fermés, les consommateurs n'ont pas à craindre la présence de rayonnements radioactifs et ne trouveront pas non plus de parasites.





RECIPIENT POUR HERBES AROMATIQUES (Art. 23050)

En savoir plus: k-r.shop/hs





.....
« Quand on pense que nous avons perdu jusqu'à 90% de notre diversité végétale depuis le début du vingtième siècle, ce projet est tourné vers l'avenir à bien des égards. »
.....

L'ARCHE DE NOÉ DES PLANTES

Contrairement à ce que l'on pouvait constater autrefois, nous sommes confrontés à un déclin des espèces végétales que le réchauffement climatique menace d'accélérer encore plus, excepté dans la Réserve du Svalbard, où l'on peut trouver la plus grande collection des semences de plantes fruitières.

La « Réserve mondiale de semences du Svalbard » se trouve sur le parallèle de latitude 78, à seulement 1000 kilomètres du pôle Nord. Ce trésor souterrain d'environ 27 mètres de long pour 10 mètres de large contient plus de 850 000 semences de plantes - emballées fermement dans des sacs en aluminium et des caisses sur de simples étagères en métal - depuis dix ans. Presque tous les États du monde ont déposé des copies de leurs banques de semences dans ce permafrost de Norvège. Ce dernier permet en quelque sorte d'effectuer une sauvegarde commune de l'héritage végétal de l'humanité. En cas de catastrophe mondiale, cette réserve doit être utilisée pour la croissance de semences qui permettront de garantir l'alimentation. Cela semble abstrait, mais cet abri pour les semences a déjà fait ses preuves. En effet, les premiers échantillons ont été prélevés en 2015 afin de renouveler les stocks de graines en Syrie, où il y avait la guerre. La « Réserve mondiale de semences du Svalbard », cependant, constitue surtout une réponse ou plutôt une réaction au réchauffement climatique.

Quand on pense que nous avons perdu jusqu'à 90% de notre diversité végétale depuis le début du vingtième siècle, ce projet est tourné vers l'avenir à bien des égards. Afin d'affronter efficacement les conséquences du réchauffement climatique, les scientifiques s'efforcent de cultiver des plantes qui puissent survivre dans des conditions environnementales extrêmes. Mais la culture de ces plantes adaptables nécessite toute la diversité des plantes fruitières. Cette dernière se trouve dans la grotte de la « Réserve mondiale de semences du Svalbard », creusée dans la montagne à 80 mètres de profondeur.





LE RETOUR AUX RACINES LA PERMACULTURE, UN SUCCÈS POUR L'ALIMENTATION

La ferme du Bec-Hellouin, en Normandie, est considérée dans le monde entier comme un exemple parfait de permaculture. Il s'agit d'une forme d'agriculture dont l'objectif est la création d'environnements utilisables de vie qui soient aussi stables que les écosystèmes naturels des forêts.

Il y a plus de douze ans, Charles et Perrine Hervé-Gruyer ont choisi de cultiver une parcelle de terre en Normandie. À l'époque, tous deux n'avaient aucune connaissance dans le domaine de l'agriculture. Charles Hervé-Gruyer exerçait la profession de moniteur de voile et son épouse était juriste. Aujourd'hui, la ferme du Bec-Hellouin, dont la surface est de 1,2 hectare, connaît nettement plus de succès que les exploitations conventionnelles de grandeur comparable. Les bénéfices permettent de produire des légumes biologiques toute l'année pour une centaine de personnes. L'efficacité étonnante de cette micro-ferme s'explique par le modèle de la permaculture, concept qui a été développé par deux Australiens, Bill Mollison et David Holmgren, au milieu des années 70. Il s'agissait d'un contre-projet au

système agricole industriel ainsi qu'aux monocultures. Le principe de ce concept était le suivant : l'être humain devait bien observer la nature pour connaître et utiliser efficacement cette dernière – également sur un espace réduit si nécessaire.

.....
« L'objectif de ce concept est de parvenir à la plus grande diversité écologique et biologique possible. Ni les produits phytosanitaires ni les machines ne doivent être utilisés. »
.....

Dans le « jardin forestier » des Hervé-Gruyer pousse une multiplicité de fruits et de légumes sur une surface à peine plus grande qu'un terrain de

football. Bien que cela puisse sembler désordonné, la cohérence est présente. En effet, ce n'est que grâce à une gestion correcte de l'espace que les interactions complexes des cultures mixtes peuvent s'appliquer, ce qui permet l'apparition d'un microcosme.

Au pied d'un étage de tomates pousse du basilic au-dessus duquel l'on peut remarquer des grappes de raisin. L'odeur du basilic permet de maintenir les parasites à distance. Les grappes de raisin offrent une protection contre le soleil. Les betteraves, les choux, les poireaux, les blettes et les topinambours poussent sous les arbres fruitiers ainsi que sous les noyers. Les radis à croissance rapide donnent de l'ombre aux carottes. Les plates-bandes surélevées et les buttes facilitent les plantations et les



.....
« Des conseils au sujet des cultures mixtes ont été trouvés par Charles et Perrine Hervé-Gruyer dans des livres écrits par les horticulteurs parisiens du dix-neuvième siècle. Ces derniers étaient déjà confrontés à un défi : nourrir toute la population urbaine malgré la présence d'une petite surface cultivée. »
.....

récoltes. Par ailleurs, étant donné que chaque parterre est dense, les mauvaises herbes n'y trouvent pas leur place. La diversité des racines et la végétation serrée jouent par ailleurs le même rôle qu'une grande éponge retenant de l'humidité.

Autre particularité qui correspond au principe de permaculture : les parterres de l'exploitation sont traités exclusivement à la main. Charles et Perrine n'utilisent pas de combustibles fossiles, ni d'engrais chimiques, ni de pesticides. Pour l'ensemencement, un rouleau est employé et ce dernier donne un peu l'impression qu'il y a eu un croisement entre une fourche très large et une machine à pâtes. Ainsi, le sol est uniquement allégé et aéré,

sans bêchage cependant, ce qui attire en particulier les vers, les coléoptères ainsi que les micro-organismes.

Le travail manuel ne permet pas uniquement d'économiser de l'argent pour la technologie ou d'améliorer le bilan climatique. Il présente aussi des avantages qualitatifs : sur une surface où le couple dispose douze rangées de légumes étroitement les unes à côté des autres, un tracteur réussirait à en former trois en raison de ses dimensions.

Les micro-fermes comme celle du Bec-Hellouin représentent-elles donc un modèle pour l'agriculture de demain ? Il est certain que les

connaissances acquises jusqu'ici grâce à la permaculture – un bénéfice plus élevé grâce à un espace restreint se caractérisant par sa diversité, des plantes robustes, aucune utilisation d'engrais ni de pesticides – sont très importantes pour garantir une agriculture durable. Si plus d'exploitations semblables devaient être créées pour notre alimentation, cela serait certainement judicieux du point de vue écologique.

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Chaque année, environ un tiers des produits alimentaires se retrouve dans les poubelles. Cela concerne aussi les aliments qui ne répondent pas aux normes requises ou comportent des détériorations sur leur emballage, bien qu'ils ne présentent aucun défaut relatif à leur qualité et à leur goût.

Voici un aperçu des projets entrepris à proximité des boutiques Kuhn Rikon pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le projet RestEssBar a été créé dans la ville de Winterthur au début de l'année 2014. Les participants collectent les produits alimentaires qui se trouvent dans les rayons des magasins après l'heure de fermeture de ces derniers. À vélo et au moyen d'une remorque, ces produits sont transportés vers la banque alimentaire la plus proche pour être rangés dans un réfrigérateur. Ce dernier est accessible gratuitement au public. Depuis 2014, neuf autres banques alimentaires ont vu le jour en Suisse, comme par exemple à Töss (quartier de Winterthur), à proximité des locaux de l'entreprise Kuhn Rikon.

En Grande-Bretagne, entre autres dans les environs de notre boutique de Wolverhampton, une application, « Olio », est devenue célèbre dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les habitants de chaque quartier et les magasins locaux peuvent entrer en contact les uns avec les autres si des aliments (ou d'autres produits) qui ne présentent aucun défaut ne sont plus utilisés. Une photo et une brève description suffisent pour que le partage des produits alimentaires puisse commencer !

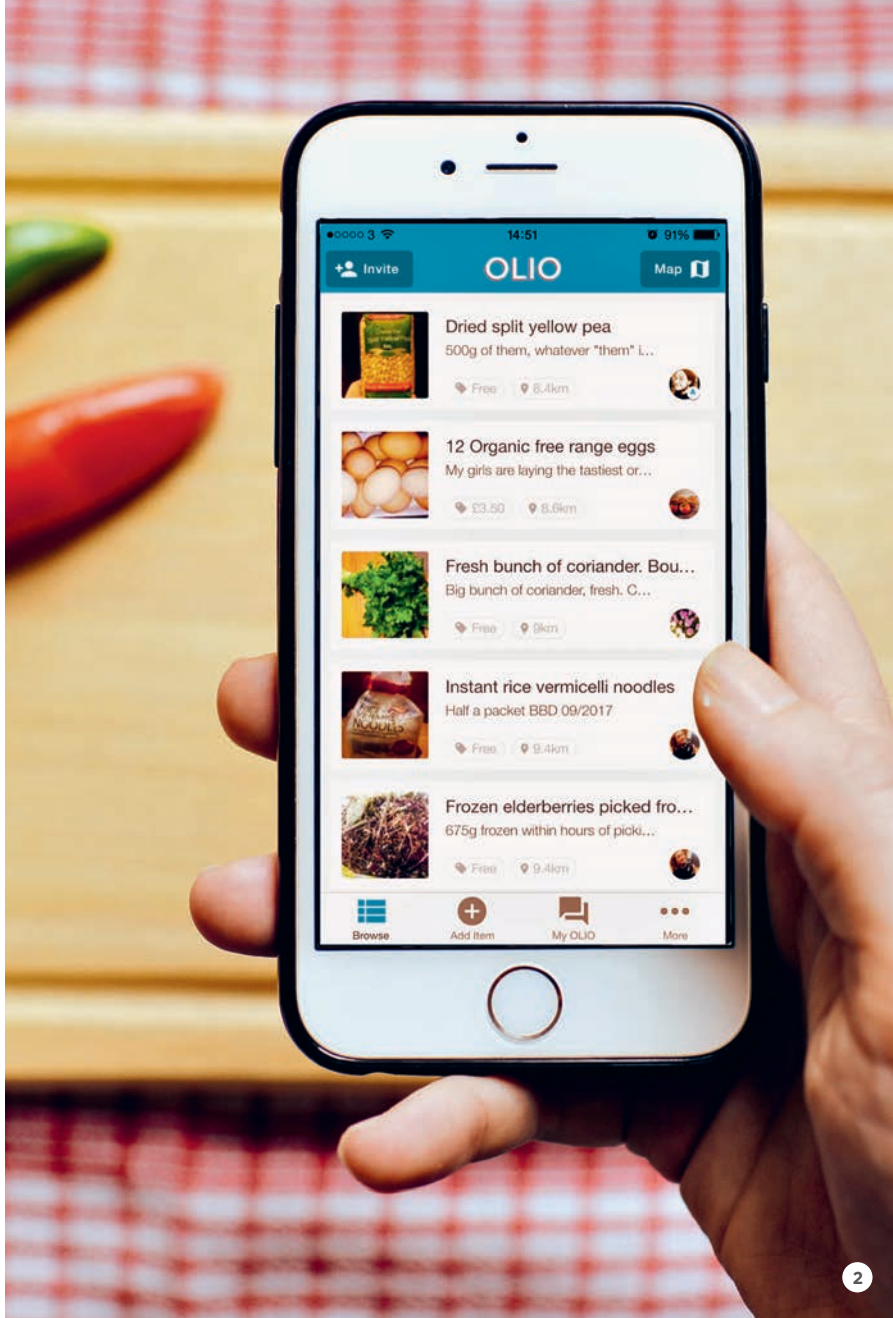
À Barcelone, qui ne se trouve qu'à une heure de distance de notre boutique de Saragosse, une start-up, « Soy comida perfecta », a lancé le premier supermarché en ligne d'Espagne. Des produits à prix réduits et qui auraient pu se retrouver dans une poubelle y sont vendus. Ils répondent aux plus hautes exigences relatives au goût ainsi qu'à la qualité, mais ne sont pas conformes aux normes des supermarchés. Ainsi, les produits peuvent présenter, par exemple, quelques détériorations sur leur emballage. Il se peut aussi que leur date de péremption soit proche.

Dans le comté de Marin (États-Unis), près de la boutique Kuhn Rikon de Novato, il existe une entreprise qui a pour nom « ExtraFood ». Cette dernière récupère, 365 jours par an, les produits alimentaires non utilisés dans chaque entreprise du comté (comme les épiceries, les écoles ou les fermes) pour les distribuer à plus de 8000 personnes démunies. Ces livraisons sont effectuées dans des secteurs où les habitants ne bénéficient pas d'un accès suffisant à des produits alimentaires frais et abordables.





1



2

FINI LE GASPILLAGE

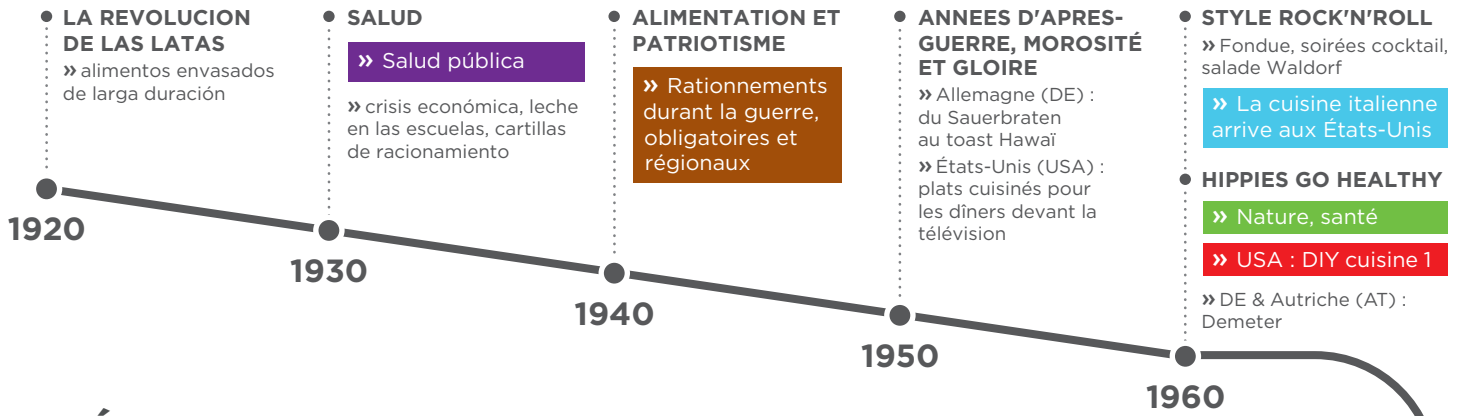
La cuisson avec le HOTPAN® consomme jusqu'à 60% d'énergie en moins. Après un court temps de chauffage, le plat achève sa cuisson dans une bassine isolante sans apport d'énergie.

L'ustensile idéal pour préparer un plat mijoté savoureux à partir de vos restes.

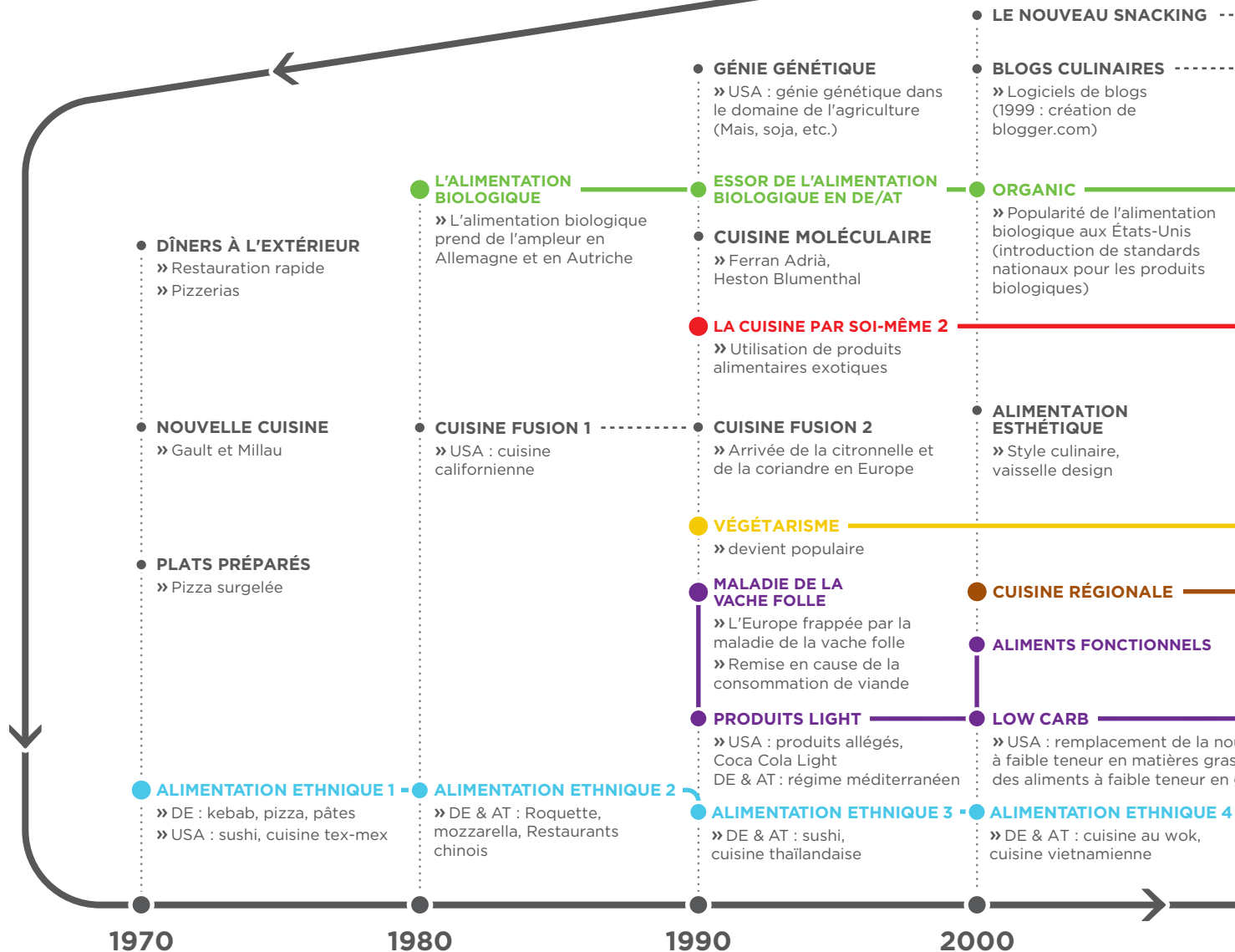
HOTPAN® (Art. 30710)

EN SAVOIR PLUS
k-r.shop/hp





L'ÉVOLUTION DES TENDANCES ALIMENTAIRES LA DIFFÉRENCIATION AU SEIN DE NOTRE CULTURE GASTRONOMIQUE



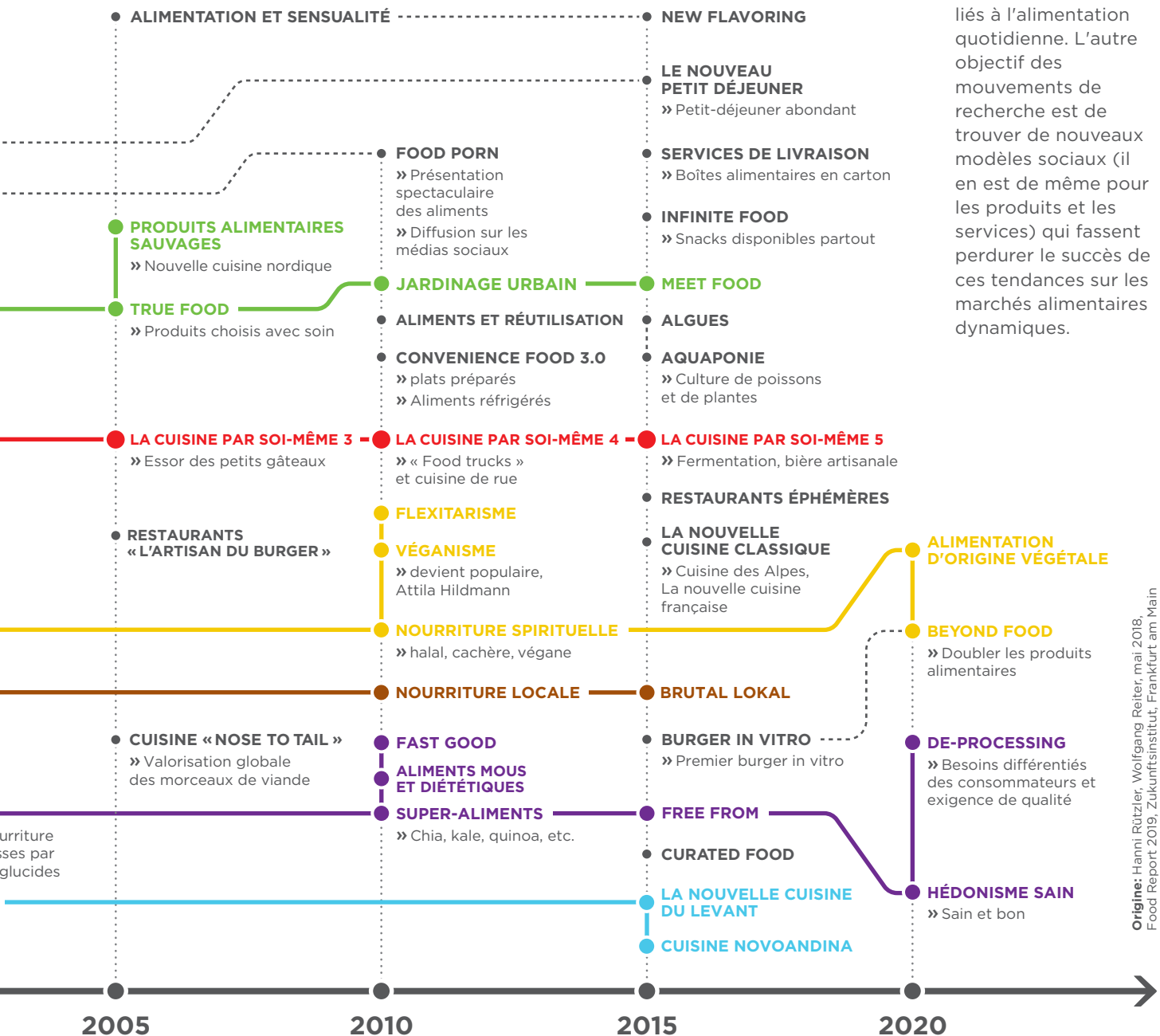
Les tendances alimentaires n'ont cessé d'évoluer – il en est de même pour les sociétés dans lesquelles elles sont apparues. Les facteurs climatiques, sociaux, culturels, techniques et politiques – parmi lesquels les nombreux mouvements migratoires historiques, la découverte de nouveaux continents et voies commerciales, les guerres et le colonialisme – ont toujours joué un rôle déterminant dans ces évolutions. Nous pouvons également mentionner

l'industrialisation de l'agriculture (la « Révolution verte »), qui a eu lieu au cours de la deuxième moitié du vingtième siècle, ainsi que la mondialisation croissante et la numérisation marquant le vingt-et-unième siècle.

Mais les tendances alimentaires au sens strict du terme – ce concept lui-même n'est devenu populaire qu'après l'an 2000 grâce à des publications anglo-américaines –

sont des phénomènes de ce que l'on appelle les sociétés d'abondance. En effet, ces tendances se développent d'abord dans des marchés saturés où ce n'est pas le manque de produits qui est déterminant, mais l'abondance. Cette dernière est à l'origine de l'apparition de mouvements de recherche, pour lesquels il s'agit de réfléchir à une orientation optimale dans une offre complexe ainsi qu'aux méthodes permettant la

résolution de problèmes ou la satisfaction de désirs liés à l'alimentation quotidienne. L'autre objectif des mouvements de recherche est de trouver de nouveaux modèles sociaux (il en est de même pour les produits et les services) qui fassent perdurer le succès de ces tendances sur les marchés alimentaires dynamiques.



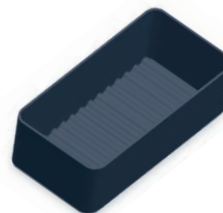
LIGNE WAVE UN APERÇU EXCLUSIF

Avec la ligne Wave, Kuhn Rikon lance une collection modulaire de solutions de nettoyage et de rangement pour la cuisine et la gestion des réserves. Les produits sont beaux, intelligents, faciles d'utilisation et résolvent les problèmes quotidiens. Disponible à partir du 2019.



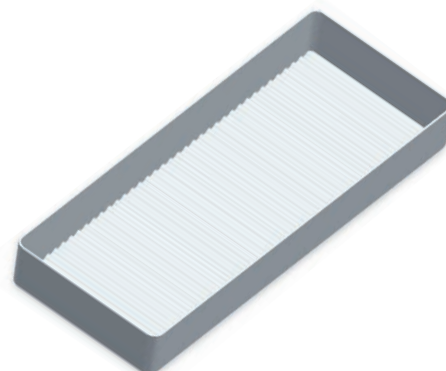
WAVE ÉGOUTTOIR À VAISSELLE SET (Art. 28300)

.....
Ce set d'égouttage hygiénique comprend un égouttoir ajustable et un pot pour les couverts.



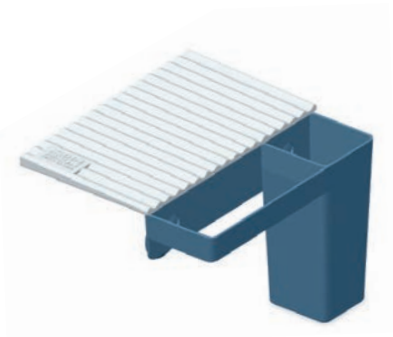
WAVE INSERT DE TIROIR PETIT (Art. 28307)

.....
Cet organisateur de tiroir sera idéal pour ranger et trier les objets dans le tiroir de la cuisine et du bureau.



WAVE INSERT DE TIROIR XL (Art. 28310)

.....
Convient pour les tiroirs d'une hauteur de plus de 6 cm.



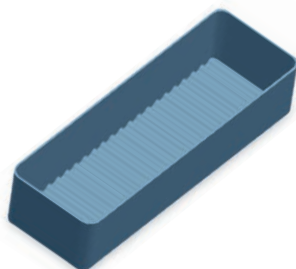
WAVE CADDIE POUR ÉVIER
(Art. 28303)

Cet organisateur pour lavabo hygiénique accueille les chiffons, les brosses et les éponges et donne une impression d'ordre.



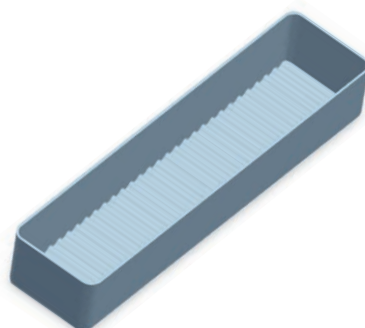
WAVE BROSSE COUTEAUX
(Art. 28304)

Ce module de lavage de vaisselle hygiénique est idéal pour laver les couteaux, les couverts et les autres ustensiles de cuisine.



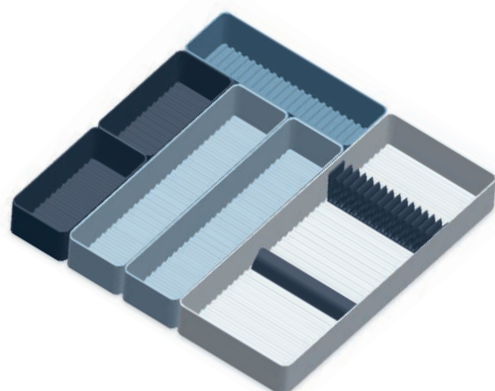
WAVE INSERT DE TIROIR MOYENNE (Art. 28308)

Les modules de la ligne Wave peuvent être associés pour obtenir les dimensions souhaitées.



WAVE INSERT DE TIROIR GRAND (Art. 28309)

Retrait facile des ustensiles de cuisine grâce à un fond ondulé.



WAVE INSERTS DE TIROIR SET (Art. 28306)

Ce set d'organiseurs de tiroir sera idéal pour ranger et trier les objets dans un tiroir de la cuisine et du bureau.



WAVE SUPPORT UNIVERSEL
(Art. 28305)

Support universel pour aider en cuisine ou assurer la propreté du plan de travail.



BIFTECK DE PATATES DOUCES ET SA SAUCE AU YAOURT ET AUX GRENADES



TRÈS FACILE



ENV. 25 MINUTES

INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- » **800 g de patates douces** Bien laver, éplucher ou conserver la peau si vous préférez, puis débiter les patates douces en tranches d'1 cm d'épaisseur.
- » **2 CàS d'huile d'olive**
- » **3 branches de thym frais**
Laver et égoutter les feuilles de la tige. Effeuillez et hacher grossièrement. Mélanger l'huile d'olive et le thym dans une petite jatte
- » **2 grenades** Trancher en deux dans le sens de la longueur. Maintenir la partie coupée au-dessus d'une jatte. Taper avec une cuillère à soupe sur l'écorce pour faire sortir les pépins. Retirer les peaux blanches.

SAUCE YAOURT

- » **400 g de yaourt grec nature**
- » **1 citron vert** Extraire le zeste du citron, presser le jus.
- » **1 CàS de moutarde de Dijon**
- » **1 CàS de purée de tomates**
- » **1 CàS de sirop d'agave**
- » **2 pointes de paprika fumé doux**
- » **2 pincées de flocons de chili**
- » **Sel de mer et poivre noir** du moulin

PRÉPARATION

SAUCE YAOURT

Mélanger tous les ingrédients dans une jatte. Assaisonner avec du sel et du poivre. Réserver au frais.

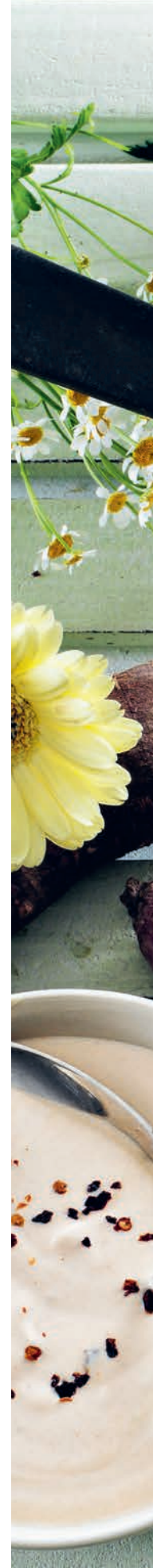
INSTRUCTIONS

1. Faire revenir les patates douces en les retournant régulièrement pendant 20 minutes environ. Vous pouvez soit les faire cuire dans un grill ou une poêle à chaleur moyenne.
3. Napper les patates douces avec huile tymienne. Assaisonner avec du sel et du poivre.

DRESSAGE

Placer les tranches de patates douces sur des assiettes. Napper chaque tranche avec la sauce. Saupoudrer de pépins de grenade. Servir accompagné de feuilles de salade.

CONSEIL : Les tranches de patates douces peuvent être rôties à l'avance et réchauffées au besoin au four à 100°C.





Avec notre poêle Black Star, vous pouvez non seulement saisir une pièce de viande à très haute température et finir la cuisson au four, mais vous pouvez également préparer des légumes ou une tarte tatin caramélisée.

EN SAVOIR PLUS
k-r.shop/bs

L'AUTOUISEUR DUROMATIC® : 70 ANNÉES D'EXISTENCE

Il y a 70 ans, l'idée de Jacques Kuhn connaissait un véritable succès. Le développement de la soupape à ressort et le lancement parallèle de l'autocuiseur DUROMATIC® ont fait connaître dans le monde entier l'entreprise dirigée par la famille Kuhn dans la vallée de la Töss.

Jacques Kuhn dirigeait l'entreprise en deuxième génération lorsqu'il reconnut les avantages de la cuisson sous pression. La soupape à ressort développée par lui-même permit pour la première fois d'indiquer précisément la pression d'un autocuiseur. Les deux marquages sur la soupape donnent des informations sur la pression interne. Par ailleurs, la soupape de sécurité qui se trouve sur le côté inférieur empêche la survenue d'une surpression.

L'autocuiseur DUROMATIC® se caractérise par sa rapidité, sa capacité à économiser de l'énergie et à conserver les vitamines, ainsi que par sa durabilité. Il s'agit d'un produit très polyvalent qui peut être utilisé pour la cuisson à la vapeur et à l'étuvée ainsi que pour faire dorer les aliments. Il sera même possible de cuire des aliments à basse

température ou sous vide. Les niveaux élevés de qualité et d'innovation de l'entreprise familiale Kuhn Rikon, qui existe depuis maintenant quatre générations, ont permis à celle-ci d'adapter son produit phare aux standards actuels. Le nouvel autocuiseur DUROMATIC® Comfort permet un couplage avec un smartphone ou une tablette via l'application Kuhn Rikon au moyen d'un capteur intégré sur la poignée. Ainsi, les personnes préparant des plats pourront recevoir des informations importantes.

Jusqu'à présent, le produit classique DUROMATIC® a été vendu 12 millions fois dans le monde entier. Il a une part de marché de 80% en Suisse et y est donc le numéro un de tous les autocuiseurs.





..... 2019

DUROMATIC® COMFORT

Le tout nouveau DUROMATIC® ne se contente pas de communiquer par l'appli, mais interagit avec les plaques de cuisson équipées à cette fin.



2009

DUROMATIC® CLASSIC

À l'occasion du 60ème anniversaire, une édition limitée de 2009 pièces est lancée avec un couvercle rouge.



..... 1979

LES ANNÉES 80

Plus de facilité d'utilisation grâce à un tableau de temps de cuisson placé directement sur le couvercle.



1973

LES ANNÉES 70

Le DUROMATIC® s'harmonise avec les carrelages de cuisine les plus répandus à l'époque.



..... 1959

LE COUVERCLE ROUGE

Le DUROMATIC® avec son couvercle rouge devient un best-seller : pour la première fois, le procédé d'anodisation permet de teindre le couvercle en rouge.



1949

LE 1ER DUROMATIC®

L'association de la valve à ressort et de la fermeture à baïonnette donne naissance à une innovation révolutionnaire.

LA FONCTION « GUIDED COOKING » LA NUMÉRISATION DE LA CUISINE

Une consommation responsable de nourriture ainsi qu'un retour aux traditions joueront un rôle important dans l'alimentation du futur. Mais à quoi la cuisine de demain (art et pièce) ressemblera-t-elle? De nombreux appareils sont déjà numériques et suivent des algorithmes. Ces appareils deviendront encore plus efficaces – grâce à l'intelligence artificielle.



DISCUSSIONS ENTRE LES POÊLES ET LES TABLES DE CUISSON

Vous souhaitez préparer des plats délicieux tout en pliant du linge de vaisselle ? Ou même tout en prenant un bain chaud pour vous détendre ? Grâce au nouveau produit développé par Kuhn Rikon en coopération avec l'entreprise V-Zug, cela sera bientôt possible. L'entreprise Kuhn Rikon établit de nouveaux critères. En moins d'un an, elle a développé une technologie en coopération avec V-Zug. Les poêles et les cuisinières pourront ainsi communiquer entre elles lors du processus de cuisson.

Le modèle classique du produit HOTPAN® a été complété par l'installation d'un capteur Bluetooth dans la poignée. Les interactions avec l'application Kuhn Rikon seront ainsi possibles. La température pourra être adaptée en temps utile par la

table de cuisson. Cette technologie fonctionnera non seulement avec le produit HOTPAN® Comfort, mais aussi avec l'autocuiseur DUROMATIC® Comfort qui est déjà disponible sur le marché depuis 2015.

« Contrôle du processus de cuisson au moyen de l'application »

L'application Kuhn Rikon constitue le point clé du système. L'autocuiseur indiquera à cette application s'il est nécessaire ou non d'adapter la température. Cette application fera ensuite fonctionner l'échange d'informations avec la plaque de cuisson. Par ailleurs, le processus sera contrôlé directement en fonction des aliments ainsi que des dimensions de l'autocuiseur. La chaleur sera ainsi augmentée pour atteindre le niveau nécessaire. Les difficultés

liées au réglage de la température ainsi qu'à la surveillance permanente du processus de cuisson appartiendront au passé. Il vous sera donc possible de passer plus de temps avec vos invités autour de la table ou de rester près de vos enfants qui jouent. Dès que le processus de cuisson sera terminé, ou si une information doit être transmise en raison d'une intervention manuelle nécessaire, vous entendrez un signal sonore.

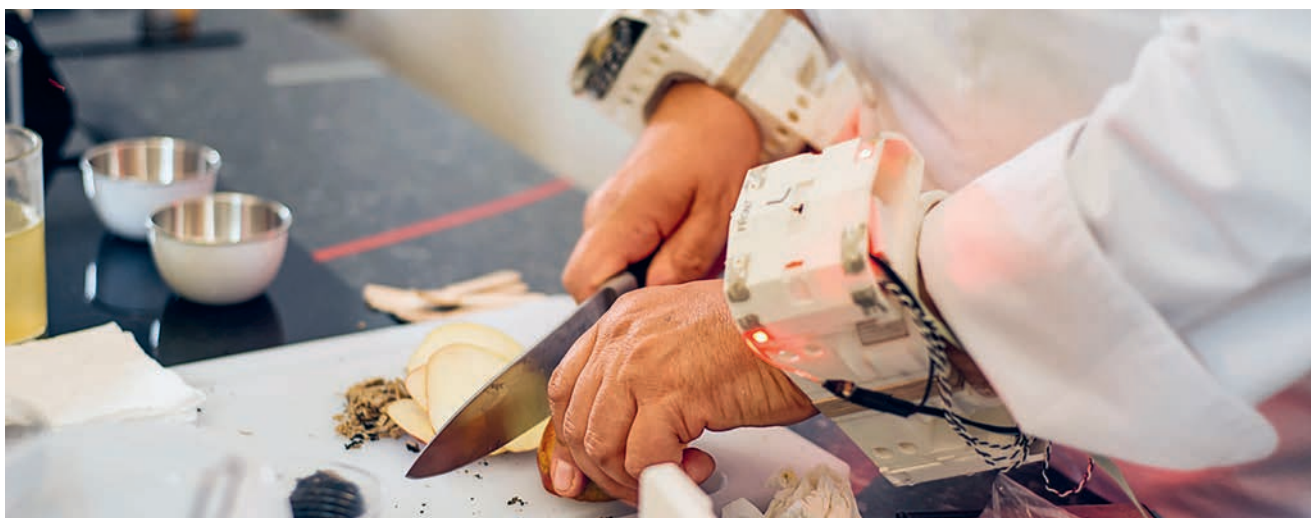
L'application Kuhn Rikon comporte, en plus de la technologie pour les appareils HOTPAN® Comfort et DUROMATIC® Comfort, un recueil de diverses recettes ainsi qu'un tableau indiquant les temps de cuisson pour plus de 70 aliments. Si vous achetez une table de cuisson V-Zug, un appareil HOTPAN® Comfort 2L vous sera livré gratuitement.

DUROMATIC® COMFORT CONTRÔLE DU PROCESSUS DE CUISSON AU MOYEN DE L'APPLICATION



LE ROBOT CUISINIER MOLEY CUISINE ET AUTONOMIE

Une application nous permet de choisir confortablement notre plat préféré. Tout de suite après, deux bras de robot commenceront à émincer et à faire griller les ingrédients. Le robot cuisinier intelligent ressemble à un personnage de science-fiction. Cependant, il est déjà dans les starting-blocks.



Des appareils comme les mixeurs ou les fours automatiques existent déjà dans les cuisines, mais ce robot cuisinier présente une particularité : Moley – son nom – a deux bras mécaniques qui sont intégrés dans un îlot de cuisine au-dessus de la table de cuisson. Et il travaille comme un professionnel !

Tout cela a été inventé par le scientifique russe Mark Oleynik, qui est le fondateur de la société Moley Robotics. Il a reçu l'aide du grand chef cuisinier britannique Tim Anderson, qui était un modèle et un formateur pour les robots. En effet, les bras de ces derniers devaient d'abord apprendre à saisir quelque chose. Pour cela, les techniciens Moley mettaient les mains de Tim Anderson dans des gants munis de capteurs pour enregistrer chaque séquence de mouvements. Par ailleurs, une caméra 3D en recueillait les détails. Les mouvements du

cuisinier étaient ensuite transférés dans des algorithmes afin de pouvoir être imités par les bras du robot – munis de 20 moteurs, de 24 articulations et de 129 capteurs. La sensibilité et la vitesse restaient les mêmes.

.....
« Les données étaient mémorisées pour toutes les tâches classiques de la cuisine »
.....

Les utilisateurs doivent se servir d'une application sur un smartphone pour faire leur choix parmi diverses recettes (d'abord 100, puis 2000 au maximum) qui seront préparées par le robot cuisinier. Il est possible, par ailleurs, de saisir le nombre de portions pour ce repas tout en définissant le nombre maximal autorisé de calories. Moley sélectionne ensuite, de manière

autonome, tous les ingrédients nécessaires. Les personnes qui préfèrent cuisiner elles-mêmes pourront aussi faire participer ce robot en lui attribuant des tâches qu'elles trouveraient ennuyeuses, comme par exemple le fait de couper des oignons. La cerise sur le gâteau : Moley range tout après avoir cuisiné.

Jusqu'à présent, il n'existait que des prototypes du robot cuisinier. Le lancement de ce produit sur le marché était initialement annoncé pour l'année 2018. En ce qui concerne le prix, seules les spéculations sont possibles pour le moment. Mais il est certain que le prix du robot Moley sera nettement plus élevé que le prix moyen des robots ménagers – et cela représentera probablement plus de frais que pour une cuisine complète de qualité.



DES LÉGUMES SUR MARS ? LA NASA TRAVAILLE À L'ÉLABORATION D'ALTERNATIVES FRAÎCHES



La première mission habitée vers Mars pourrait avoir lieu en 2030 – selon les estimations de la NASA, l'Agence spatiale des États-Unis. Cette mission durerait deux ou trois ans. Pour les six astronautes composant l'équipage, il serait par conséquent nécessaire de prévoir plusieurs tonnes de nourriture spéciale.

Mais le problème qui se pose est le suivant : Mars se trouve si loin de la Terre qu'il ne sera pas possible – et il en est de même pour toutes les autres missions habituelles – d'envoyer un vaisseau spatial ravitailleur tous les six mois pour le remplissage des stocks de nourriture. Les chercheurs qui étudient le projet de technologie avancée de la NASA relatif à

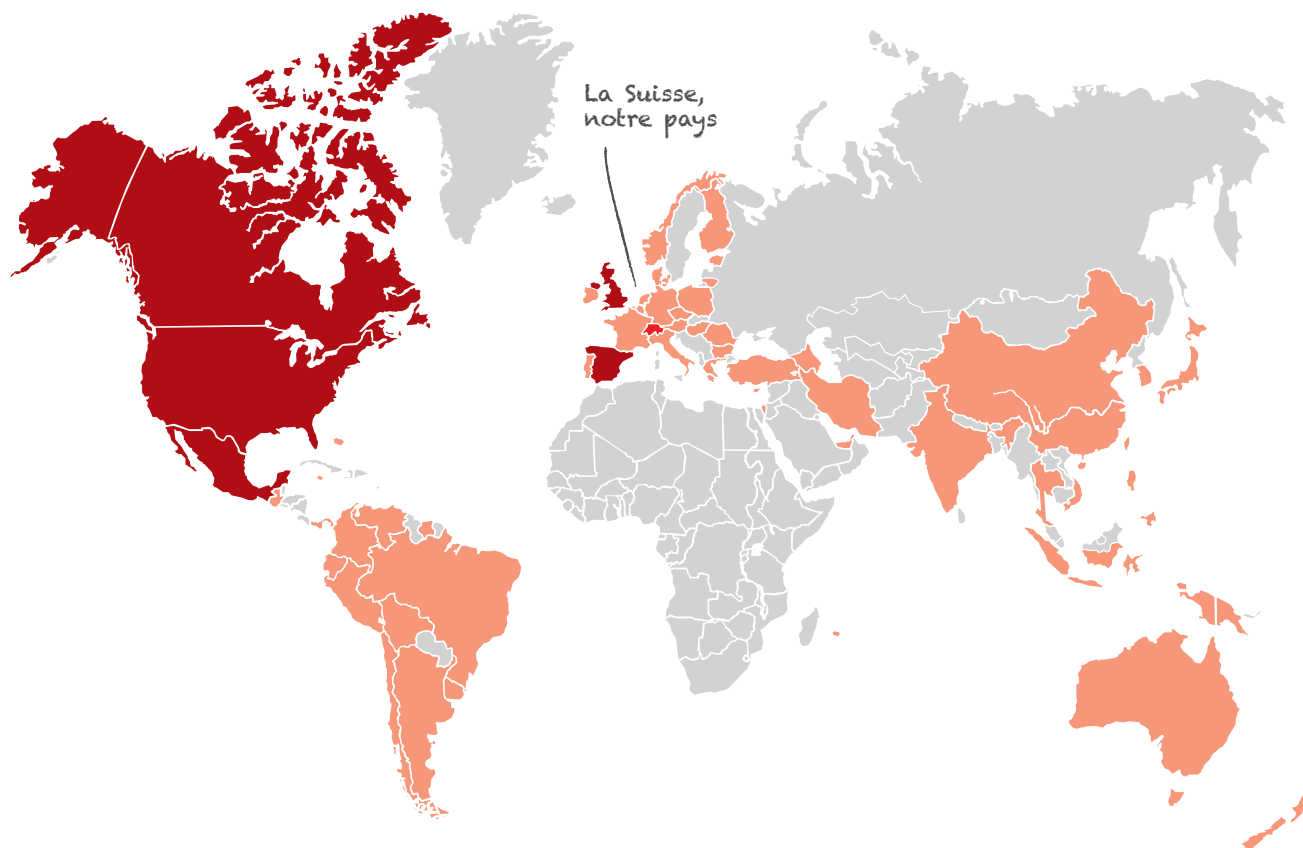
l'alimentation travaillent donc à l'élaboration d'une alternative. Il s'agit en premier lieu de tester les possibilités d'une conservation plus longue de la nourriture des astronautes. Par ailleurs, l'équipage devra pouvoir subvenir lui-même à ses besoins au cours de longues missions – avec une alimentation aussi saine et nourrissante que possible. L'un des objectifs des chercheurs est le suivant : le développement de serres qui préserveraient les ressources de l'univers. Sur Mars, les astronautes pourraient – en raison de la faible pesanteur – cultiver des fruits et des légumes en utilisant l'équipement nécessaire. La NASA étudie déjà la création d'une mini-serre ancrable : les plantes y pousseraient de

manière étagée et compacte dans une solution hydroponique. Avec des ingrédients produits sur Terre tels que les noix et les épices, les astronautes seraient en mesure de rafraîchir leur récolte et de préparer des repas savoureux.

Tout cela représente-t-il une musique d'avenir éloignée et galactique ? Réponse : non, pas tout à fait. En effet, il se pourrait finalement que ce que nous apprendrons de l'alimentation humaine sur Mars nous apporte aussi des connaissances précieuses pour la production future d'aliments dans les régions de la Terre où les conditions climatiques sont difficiles.

DEPUIS RIKON, UNE RENOMMÉE MONDIALE

La marque Suisse N° 1 des batteries et ustensiles de cuisine. Nos produits sont distribués dans plus de 50 pays et sur internet.



■ SIÈGE SOCIAL

Suisse
Kuhn Rikon AG
Neschwilerstrasse 4
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
Fax +41 52 396 02 02
kuhnricon@kuhnricon.ch

■ SOCIÉTÉ FILIALE

USA | Canada
Kuhn Rikon Corporation
16 Digital Drive, Suite 220
Novato, CA 94949
USA
Tel. +1 415 883 11 01
Fax +1 415 883 59 85
info@kuhnricon.com

Royaume-Uni
Kuhn Rikon (UK) Ltd.
Landport Road
Wolverhampton
WV2 2QJ
Great Britain
Tel. +44 1902 458 410
Fax +44 1902 458 160
sales@kuhnricon.co.uk

Espagne
Kuhn Rikon Española S.A.
C/Cuatro de Agosto, 14
planta 4ª, oficina F-G
E-50003 Zaragoza
Tel. +34 976 23 59 23
Fax +34 976 22 78 59
oficinas@kuhnricon.es

Allemagne
Kuhn Rikon Deutschland
Tel. +49 711 6205 77 88
Fax +41 52 396 02 02
export.verkauf@kuhnricon.ch

■ REPRÉSENTANTS/AGENTS

Argentina, Australia, Austria, Belgium, Brazil, Brunei, Czech Republic, Chile, China, Colombia, Costa Rica, Cyprus, Dominican Republic, Dubai, Ecuador, Finland, France, Greece, Guatemala, Hong Kong, Indonesia, Iran, Israel, Italy, Japan, Kazakhstan, Korea, Lithuania, Luxembourg, Mexico, Netherlands, New Zealand, Norway, Philippines, Poland, Suriname, Taiwan, Turkey, Thailand, Uruguay, Venezuela





 [instagram.com/kuhnriconofficial](https://www.instagram.com/kuhnriconofficial)

 [facebook.com/kuhnricon](https://www.facebook.com/kuhnricon)

 [youtube.com/kuhnriconchannel](https://www.youtube.com/kuhnriconchannel)

Kuhn Rikon AG | Neschwilerstrasse 4, CH-8486 Rikon | Switzerland

WWW.KUHNRIKON.COM

10751