

Communiqué de presse

## **Meta Hildebrand est la nouvelle ambassadrice de Kuhn Rikon :**

**« Là où l'on cuisine, on trouve Kuhn Rikon »**

Lausanne, le 12 février 2026. **Cheffe suisse de renom, personnalité télévisuelle et entrepreneure, Meta Hildebrand est la nouvelle ambassadrice de marque de Kuhn Rikon. Cette collaboration réunit passion culinaire, savoir-faire suisse, design et créativité. Elle a pour objectif de rapprocher la cuisine amateur et la cuisine professionnelle, en favorisant un échange ouvert qui apporte à la fois professionnalisme et plaisir en cuisine.**

La marque traditionnelle Kuhn Rikon et la cheffe Meta Hildebrand partagent les mêmes valeurs et s'accordent aussi parfaitement que le pot et son couvercle. Dans son nouveau rôle d'ambassadrice, elle mettra son expertise au service du développement de recettes, de formats culinaires, d'événements et de la communication de la marque.

### **Une passion pour Kuhn Rikon depuis l'enfance**

La cheffe nourrit pour la marque une affection particulière depuis son plus jeune âge. « La magie de la marmite au couvercle rouge, le DUROMATIC®, m'a attirée vers la cuisine. Pas parce que je voulais devenir cheffe, mais parce que ma mère cuisinait chaque jour des plats frais et était pour moi une véritable magicienne. »

Dans sa famille, les produits suisses avaient une grande importance, surtout les poêles et casseroles conçues pour durer toute une vie. « Kuhn Rikon le promettait – et l'a tenu. Certaines de ces casseroles sont encore utilisées chez nous aujourd'hui. »

### **Des valeurs communes : savoir-faire, qualité et plaisir**

Ce qui distingue ce partenariat, ce sont des valeurs partagées : la gastronomie, le plaisir de cuisiner, la qualité artisanale et le design fonctionnel. La cheffe zurichoise apprécie particulièrement la large gamme de Kuhn Rikon. Outre les ustensiles classiques, elle utilise volontiers des outils modernes, comme le Pull Chop ou le caquelon en fonte orange-rouge, qui trône régulièrement sur sa table en tant qu'amatrice de fondue.

« Meta Hildebrand incarne passion, authenticité et cuisine suisse contemporaine, des principes qui animent également Kuhn Rikon. Profondément enracinée dans le savoir-faire, la marque reste pourtant toujours ouverte aux nouvelles idées et solutions. Ensemble, nous voulons montrer comment tradition et innovation peuvent enrichir le quotidien en cuisine, avec qualité et proximité », déclare Peter Waltenspühl, directeur marketing chez Kuhn Rikon.

La marque traditionnelle, qui fête cette année son 100<sup>e</sup> anniversaire, et sa nouvelle ambassadrice souhaitent insuffler leur passion dans le quotidien en cuisine et éveiller l'envie de créativité culinaire. Ou, comme le dit Meta Hildebrand avec un clin d'œil : « Ensemble, nous sommes comme le sel et le poivre : le sel rend chaque plat meilleur, et la pincée de poivre apporte la touche d'audace. »

### 3 questions à Meta Hildebrand

#### **Que t'évoque Kuhn Rikon ?**

Une qualité constante pour un usage au quotidien, le savoir-faire suisse, la tradition et la gastronomie. Là où l'on cuisine, on trouve Kuhn Rikon : poêles, planches, couteaux ou autres ustensiles de cuisine, il y en a pour tous les goûts. Cerise sur le gâteau : cela convient aussi bien aux grands qu'aux petits budgets.

#### **As-tu un produit préféré chez Kuhn Rikon ?**

Sans hésiter, le DUROMATIC®. La magie du couvercle rouge opère toujours. Il réduit les temps de cuisson et rend même les morceaux de viande les plus coriaces merveilleusement tendres. J'apprécie également la qualité des matériaux : pour moi, le toucher est tout aussi important que le goût. Cuisiner avec les casseroles Kuhn Rikon m'enthousiasme à chaque fois.

#### **Une anecdote à propos des produits Kuhn Rikon ?**

Lorsque j'étais enfant, nous avions une poêle Kuhn Rikon que j'ai un jour « empruntée » à ma mère et, comme c'est souvent le cas, je ne l'ai jamais rendue. Malheureusement, un jour, j'ai posé cette poêle, le DUROTHERM® à double paroi avec poignées dorées, sur le feu avec son dessous-de-plat et je l'ai laissée si longtemps qu'ils ont fini par ne plus faire qu'un. Oups ! Heureusement, cela ne m'est plus jamais arrivé depuis. Cette taille manque désormais dans la batterie de cuisine de ma mère.

Vous trouverez des visuels sous ce [lien](#).

#### **À propos de Kuhn Rikon**

Depuis 1926, Kuhn Rikon enthousiasme le monde culinaire avec des produits innovants pour préparer, servir et savourer. La marque suisse conçoit, développe et produit des articles de cuisine de haute qualité et durables, distribués directement, via le commerce de détail, les revendeurs spécialisés et en ligne dans le monde entier. Sur son site historique de Rikon (ZH), elle fabrique des produits de cuisine Swiss Made. Le produit le plus connu de la marque est la cocotte-minute DUROMATIC®, dont le premier modèle a été lancé dès 1949.

En 2025, Kuhn Rikon a acquis la société allemande Städter. Avec cette acquisition, Kuhn Rikon élargit son offre dans l'univers de la pâtisserie et renforce sa présence en Allemagne.

Dans le cadre de sa stratégie de durabilité, Kuhn Rikon souhaite contribuer activement à un avenir sain, durable et donc vivable. L'entreprise est organisée en société anonyme et reste détenue par la famille fondatrice.

### **À propos de Meta Hildebrand**

Meta Hildebrand fait partie des cheffes les plus renommées de Suisse. Après sa formation dans des restaurants zurichois tels que le Righof et le Bauhaus sous la direction du chef Fabio Codarini, elle poursuit son parcours au Widder Hotel puis chez Anton Mosimann à Londres. À seulement 23 ans, elle devient l'une des plus jeunes cheffes de Suisse au restaurant Monte-Primero.

En 2011, elle ouvre son premier restaurant, « Meta's Kutscherhalle », suivi plus tard du restaurant « Le Chef ». Originaire du canton de Zurich, cette entrepreneure dans la gastronomie et auteure de livres de cuisine est également connue du grand public grâce à des émissions télévisées comme *Kitchen Impossible*, *Grill den Profi*, *Die Küchenschlacht* ou *MasterChef Celebrity*. Aujourd'hui, elle dirige CookCouture, un studio dédié au développement de recettes, à l'organisation d'événements et à la production de contenus médiatiques.

### **CONTACT MÉDIA**

Contcept Communication GmbH Christelle Roth Tél. +41 43 501 33 00  
christelle.roth@contcept.ch [www.contcept.ch](http://www.contcept.ch)