

Un traiteur romand propose des pintxos

Spoon et Caetera confectionne des bouchées inspirées de cette tradition du pays basque espagnol. Mousseline de féra ou frite de rösti sur un comptoir à roulette.



Les nouvelles créations sur cure-dent.

Bild: ldd

Le Pintxos – prononcé «pinetcho en basque» – désigne à l'origine une tranche de pain garnie d'un ou plusieurs ingrédients tels que du poisson, de la viande ou des légumes. Son nom viendrait de l'espagnol pinchar («piquer, fixer») puisqu'à l'origine, on maintenait l'assemblage vertical d'aliments à l'aide d'un petit pic en bois façon cure-dent. Les pintxos sont donc généralement associés au pays basque espagnol, mais on les retrouve aussi dans d'autres régions du nord de l'Espagne (La Rioja, Cantabrie, Asturies).

De la découverte de ce concept est née l'envie du chef Christophe Vagnières de l'ajouter à sa palette d'offres de service traiteur mobile Spoon et Caetera. En tout, près d'une vingtaine de hors-d'œuvre ont été créés par le cuisinier. Des produits frais, de saison et, dans la mesure du possible, locaux. Parmi les créations du chef, on retrouve notamment la mousseline de féra du Léman, croûtons à l'ail noir et pâtisson braisé, le saucisson vaudois, écrasée de pommes de terre Vitelotte et une feuillantine croustillante, la tendre frite de rösti et un filet de rouget, émulsion de persil et ratatouille ou encore le cubisme de bœuf de Simmental en tartare, une réduction de Diolinoir.

Cette gamme de bouchées avec et/ou sans cuisson permet au service traiteur Spoon et Caetera de s'adapter à différents types d'environnement, allant du bureau à une salle d'exposition en passant par une garden-party. Un service proposé tant pour les apéritifs, les cocktails dînatoires que les afterwork. Quant à la présentation, elle se fait en toute convivialité via le comptoir sur roulette à la fois discret et sobre du chef, un espace où les convives se prennent facilement au jeu de venir observer les astuces gastronomiques des cuisiniers Spoon qui officient en Live cooking.

Né d'une envie de réinvention du pique-nique moderne, il y a déjà dix ans, le service traiteur de Spoon et Caetera, proposé par Christophe Vagnières, a su surprendre au fil des années ses convives en proposant des événements dans des lieux insolites comme un igloo en pleine forêt, le sommet d'une tour panoramique, à bord d'un catamaran de 20 mètres, le temps d'une journée ou d'une soirée. L'entrepreneur romand a proposé plusieurs concepts gastronomiques, dont les mini-burgers en bouchée qui ont remporté un vif succès, et autres glaces et sorbets à l'azote liquide. (htr/aca)

spoonetc.ch (<http://spoonetc.ch>)

Publiziert am Freitag, 08. Mai 2020