

Communiqué de presse

Berne, le 13. décembre 2024

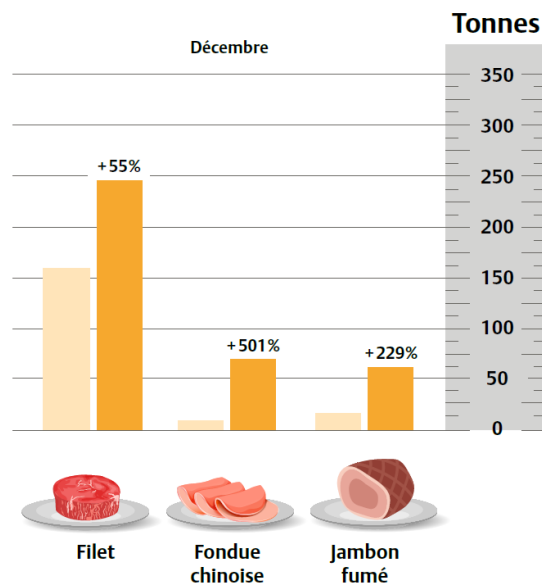
Les fêtes de Noël : Ce qu'il y a sur la table des Suisses

Que trouve-t-on sur la table à Noël en Suisse ? Des classiques absolus aux spécialités régionales, la cuisine des fêtes est aussi variée que la Suisse elle-même. Alors que le mois de décembre est synonyme de plaisirs festifs pour beaucoup, il s'agit d'une période décisive pour l'industrie de la viande - avec des tendances passionnantes et des particularités régionales.

Tout le monde s'accorde à dire qu'un repas de Noël classique doit comporter un bon morceau de viande. Si l'on s'interroge sur le menu concret, on s'aperçoit que la viande de bœuf n'est pas une exception : Alors qu'à l'étranger, par exemple en Grande-Bretagne avec la dinde ou en Allemagne avec l'oie de Noël, il existe des plats de Noël « typiques », en Suisse, c'est un peu plus compliqué. Les préférences en matière de menu de Noël dépendent, comme beaucoup d'autres choses en Suisse, de la région concernée. En Suisse romande, on aime la volaille à Noël - en particulier la dinde. Au Tessin, c'est le chapon, un coq à la sauce moutarde, qui est traditionnellement servi. En Suisse alémanique, différents plats dominent ces dernières années, du pâté et du jambon au rôti ou au filet, en passant par la fondue chinoise.

Une période importante pour la filière viande

Pour l'ensemble de la Suisse, les ventes hebdomadaires augmentent d'environ 5 % en décembre par rapport à la moyenne annuelle. Au niveau national, le filet, la fondue chinoise et le jambon fumé sont les plats qui connaissent la plus nette augmentation de la consommation en décembre.



En clair, les ventes hebdomadaires en moyenne annuelle, en comparaison, en foncé, les ventes hebdomadaires en décembre ; Source : Revue UFA.

Dani Schnider, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV :

« La période de Noël fait partie des périodes les plus importantes pour les professionnels de la viande. C'est justement à cette période que l'on voit à quel point les gens misent sur la qualité et la diversité - que ce soit pour des plats classiques comme la fondue chinoise ou pour des spécialités régionales. Nos magasins spécialisés apportent une contribution essentielle en enrichissant la cuisine festive grâce à leur savoir-faire et à leurs produits de qualité ».

Envie d'un peu de changement ? Voici quelques suggestions de « nouveaux » menus de fête :

- Rôti roulé de porc et pappardelles aux légumes
- Ragoût de bœuf à la sauce sureau et vin rouge
- Coq au vin classique
- Foie de veau aux oignons, aux poires et au citron

Proviande vous souhaite à tous un joyeux Noël, de bonnes fêtes et bien sûr : « Bon appétit » !

Contact

Proviande

Christophe Hutmacher

Responsable médias en ligne

Directeur adjoint du département de la communication

medien@proviande.ch