

La Semaine suisse du goût a été créée en 2002 avec pour objectif de promouvoir le goût et le plaisir de manger, dans le respect des humains, des animaux et de la planète. Sa 26^e édition aura lieu du 17 au 27 septembre dans toute la Suisse. Chaque personne, association, école, restaurant souhaitant organiser une activité est invitée à candidater jusqu'au 31 mai 2026 sur www.gout.ch. Le thème retenu pour les écoles, en collaboration avec Fourchette Verte, est «le lait». Après Valposchiavo en 2024 et Aigle en 2025, c'est Zurich qui sera la Région du goût. Tout au long de l'année, Genusregion Zürich va valoriser le patrimoine culinaire du canton. Le Réseau des villes suisses du goût, créé en 2023, se réunira le 29 mai à Zurich pour échanger sur les politiques alimentaires et les bonnes pratiques de chacune. Cette année, le thème central sera «alimentation et solidarité sociale».

www.gout.ch

Zined Hattab est, à 36 ans, à la tête de trois établissements dans le quartier de Wiedikon, à Zurich. Erna Drion @visible_by_erna

Cheffe inclusive et seule étoile Michelin végane, Zined Hattab est la marraine du goût 2026

Journée du 8 mars La cheffe zurichoise est la première – et seule – à être étoilée pour une cuisine végane en Suisse. Son restaurant KLE est aussi ouvert aux viandards curieux! Interview d'une femme pour qui «la cuisine, c'est l'amour».

Cécile Collet

Pour Zined «Zizi» Hattab, «la cuisine, c'est l'amour». La cheffe zurichoise, Mérite culinaire suisse et seule étoilée Michelin végane en Suisse avec son restaurant KLE, est la marraine de la Semaine du goût 2026. L'ancienne ingénieure hispano-marocaine a choisi la cuisine parce qu'elle préparait toujours des petits plats pour ses amis d'études. Volontaire et culottée, elle a réussi à se faire accueillir chez les plus grands chefs (Andreas Caminada, Massimo Bottura, les frères Roca), où elle a appris le métier. C'est en cherchant une identité claire pour son premier restaurant (le KLE, ouvert en 2020) qu'elle s'est tournée vers le végane, alors qu'elle ne l'était pas encore elle-même. Aujourd'hui, à 36 ans, elle est à la tête de trois établissements dans le quartier de Wiedikon: le KLE, le DAR, plus urbain, et le COR, un bar à vin et tapas. Avec un maître-mot qui les relie: l'inclusivité.

Votre restaurant KLE a une étoile Michelin, mais on ne la voit pas dans l'établissement ni sur votre site. Pourquoi?

Nous avons commencé sans aucune distinction. Les reconnaissances sont venues après, Michelin, Best Chef Awards... Elles aident à la visibilité et rassurent une partie du public, comme dans l'industrie de la musique ou du cinéma. Mais nous n'avons jamais voulu que cela nous définit. Nos trophées sont dans les vestiaires du personnel, pas à l'entrée: c'est un travail d'équipe, un effort commun! Cela dit, on nous pose la question si souvent que nous allons finalement mettre en avant ces éléments sur notre site.

«Avant, la viande était un luxe hebdomadaire, le «Jamón» Serrano n'était servi qu'à Noël. Aujourd'hui, l'animal est devenu un objet, il a la même valeur qu'un téléphone portable.»

Zined Hattab
Cheffe

Au fond, votre restaurant affiche complet même sans ça...

Oui, et j'en suis reconnaissante. Malgré l'état du monde et les incertitudes, nos clients reviennent, de Zurich et d'ailleurs. Mais je reste lucide: les gens reconsidèrent leurs dépenses, et le rapport qualité-prix est crucial. Nous nous fournissons chez les agriculteurs locaux, mais la plupart des gens achètent dans les supermarchés et doivent parfois sacrifier la qualité au profit du prix. C'est aussi pour ça que nous avons trois lieux à prix et usages différents. Proposer des options, c'est aussi de l'inclusion.

Le chef 3 étoiles Daniel Humm a récemment renoncé au véganisme dans son restaurant new-yorkais Eleven Madison Park pour ne pas «exclure» certains clients. Qu'en pensez-vous?

Je ne vais pas dans un sushi bar pour demander une pizza, ni

dans un végétarien pour commander un steak. Une spécialisation exclut forcément. Mais même si nous nous concentrons sur les légumes, tout le monde est le bienvenu! Ce n'est donc pas pour moi une question d'inclusivité.

Mais c'est certain, il y a un changement culturel. On peut également le constater en politique. Aujourd'hui, la droite s'exprime beaucoup plus librement et les gens n'ont plus peur de tenir des propos extravagants en public. Dans la même idée, je pense qu'il y a une tendance à manger n'importe quoi sans se soucier de la provenance des aliments, alors qu'il y a un peu, on ne parlait que de traçabilité. La société est comme un pendule qui va d'un extrême à l'autre.

L'inclusivité chez vous ne va-t-elle pas au-delà de l'assiette?

Végane, goûteuse, esthétique, c'est la cuisine de Zined Hattab

L'enseigne tient son nom de la «Sauerklee», ce petit trèfle acidulé nommé oxalis ou pain de coucou en français. Sa cuisine 100% végane est goûteuse, esthétique et éthique. Pour débiter, trois tapas qui se dégustent sur de petits pains au levain en forme d'oreillers: une onctueuse crème noisette-ail noir, un additif kosho (mayonnaise pimentée) de yuzu et un délicieux houmous. En entrée, ce sont les «trois soeurs» amérindiennes – maïs, courge et haricot, cultivés ensemble car ils s'entraident – qui sont déclinées sur un taco croustillant et dans une chawanmushi (flan japonais). Puis les tortellinis alla panna qui n'ont jamais vu la crème, mais la noix de cajou, oui. Une réduction de balsa-

blanche et blonde, ou mon père, à la peau foncée; j'ai vécu du racisme et du rejet. On grandit dans un monde saturé d'images et de stéréotypes qui formatent. Alors, quand j'ouvre un restaurant, je veux qu'il répare un peu, qu'il relie au lieu de diviser.

Vous êtes marraine de la Semaine du goût. Or le thème 2026 pour les écoles est le lait... Est-ce un problème pour vous?

J'ai bu du lait toute ma vie. Jusqu'à ce que je comprenne l'industrie laitière. Le lobby est puissant et l'échelle industrielle pose des questions: plus de 30% du lait vendu en supermarché va à la poubelle. Cela dit, je ne suis pas dogmatique: je sais bien que le monde ne va pas devenir végane. Je crois surtout qu'on n'a pas besoin d'animaux à chaque repas. Avant, la viande était un luxe hebdomadaire, le Jamón Serrano n'était servi qu'à Noël.

Aujourd'hui, l'animal est devenu un objet, il a la même valeur qu'un téléphone portable.

Que pouvez-vous faire en tant que cuisinière pour redonner de la valeur aux aliments?

Déjà, on peut montrer l'exemple, écrire des livres (ndlr: après «Taste of Love» en 2022, un 2^e opus de recettes sera disponible en septembre en anglais chez Phaidon). Respecter, c'est savoir d'où vient ce qu'on mange, pourquoi, comment on l'utilise. Si on cuisine de l'animal, on doit tout valoriser, du nez à la queue. Sinon, concentrons-nous davantage sur le végétal. L'éducation est la clé. Au Japon, chaque école a un diététicien à 100% qui enseigne concrètement que faire des écailles, de la tête, de la chair d'un poisson, comment cuisiner les légumes... En Europe, je ne connais pas de tels programmes. L'école et l'État ont un rôle immense.



Les tortellinis alla panna sont à la carte depuis le début de KLE.



L'hydne hérissron laqué à la sauce barbecue: une splendeur.

mique et une tapenade d'olive rappellent que la cheffe est passée chez Bottura, à Modène. Le troisième plat se présente comme... des ris de veau. C'est en fait un champignon, l'hydne hérissron, laqué à la sauce barbecue végétale, plus aisé à savourer qu'à prononcer en allemand: dites «Igel-Stachelbart». Son condiment au persil est aussi vibrant au goût qu'à l'œil. En accompagnement, un chutney de pommes acidulées se cache sous une mousseline de chou-fleur évanescence. La vaiselle inspirée et le lieu intimiste (il y a 25 places!) ajoutent encore de la délicatesse à l'expérience.

<https://www.restaurantkle.com/>