

YAKSHA

70

UNE MAISON D'ÉPICES SUISSE QUI INSPIRE CHEFS ET BARISTAS.
A SWISS SPICE HOUSE INSPIRING CHEFS AND BARISTAS.



70

71



UN REGARD NEUF SUR LES ÉPICES

Depuis 2020, la maison d'épices Yaksha propose sur son e-shop yaksha.ch des épices d'exception issues de terroirs uniques. Elle s'adresse aussi bien aux épicuriens curieux qu'aux chefs en quête de saveurs singulières. Fondée par deux passionnés de cuisine du monde, Yaksha a rapidement séduit le Chef Maxime Martin, aux commandes des cuisines du Mandarin Oriental Geneva. Sensible à leur démarche éco-responsable, en parfaite résonance avec ses valeurs et convaincu par la qualité exceptionnelle et la fraîcheur remarquable de leurs épices, le Chef les utilise au quotidien dans les plats emblématiques d'Ottolenghi. Les véritables vedettes de cette cuisine créative et généreuse? Les légumes, sublimés par des épices, révèlent des saveurs inattendues et rendent chaque plat joyeux et unique.

DE LA FERME À LA TABLE : QUALITÉ, TRANSPARENCE ET ENGAGEMENT

En s'approvisionnant directement auprès de fermes uniques, Yaksha contourne les circuits traditionnels pour garantir une traçabilité totale. Ce lien direct avec les producteurs permet de recevoir les dernières récoltes, assurant ainsi une fraîcheur inégalée.

Contrairement à d'autres maisons, Yaksha conçoit ses mélanges artisanalement en Suisse. Chaque partenaire est sélectionné selon des critères stricts, tant en matière de goût que de respect environnemental. Preuve de cette exigence: la philosophie Yaksha s'invite déjà sur les tables de restaurants étoilés et dans les cuisines de palaces prestigieux.

Les assiettes servies en sont véritablement sublimes: « Avec les épices Yaksha, chaque plat que nous servons à Ottolenghi offre une expérience raffinée, riche en saveurs et en émotions » confie le Chef Maxime Martin.

A FRESH OUTLOOK ON SPICES

Since 2020, Yaksha has been sourcing rare and exceptional spices from unique terroirs, available through its online boutique yaksha.ch. Founded by two passionate culinary explorers, the Swiss house speaks to both adventurous food lovers and chefs in search of distinctive flavours.

At Mandarin Oriental Geneva, Chef Maxime Martin has chosen to work with Yaksha spices – drawn to their eco-conscious philosophy, perfectly in tune with his own values, and convinced by their exceptional freshness and quality. He now uses them daily in the emblematic Ottolenghi dishes he brings to life. In this generous and inventive cuisine, vegetables take centre stage: enhanced by the subtle power of spice, they unveil unexpected nuances and turn each plate into a joyful, one-of-a-kind experience.

FROM FARM TO TABLE: QUALITY, TRACEABILITY, AND PURPOSE

By sourcing directly from single farms, Yaksha bypasses traditional intermediaries to ensure full traceability and unmatched freshness. This direct link to the harvest allows them to receive only the most recent crops, preserving the original character of each spice.

Unlike many others, Yaksha creates its spice blends in-house using artisanal methods in Switzerland. Every producer is chosen with care – not only for flavour, but also for their commitment to sustainability. The result is a line of spices that has already found its way into Michelin-starred restaurants and luxury hotels, where taste is elevated to an art form.

As Chef Maxime Martin explains: "With Yaksha spices, every plate we serve at Ottolenghi becomes a refined, flavour-rich experience that resonates with our guests."

ÉMOTIONS EN SALLE, EXCELLENCE EN TASSE

Utiliser les épices Yaksha dans sa cuisine enrichit grandement l'expérience à table. Au Mandarin Oriental Geneva, la coriandre, aux parfums subtils et parfaitement équilibrés, fut un véritable coup de coeur. Depuis, la cardamome verte a également conquis les cuisines du palace, grâce à ses saveurs intenses et raffinées.

Cette qualité constante de leurs épices a aussi été reconnue et adoptée par des coffee shops. A base d'épices entières parfaitement moulues, leurs assemblages pour boissons signatures sont déjà servis dans toute la Suisse. Matcha, golden milk, chaï latte, pumpkin spice font partie de leurs créations incontournables.

POUR LES TABLES ET LES MARQUES QUI VEULENT MARQUER LES ESPRITS

Chaque épice Yaksha incarne en elle un terroir, une histoire, une émotion. Bien plus qu'un ingrédient, elle transforme chaque plat ou boisson en expérience sensorielle. Pour les professionnels en quête d'exception, la maison propose une offre développée sur mesure avec ses fondateurs. Une invitation à explorer l'univers Yaksha, entre excellence artisanale et passion du goût.

EMOTION ON THE PLATE, PRECISION IN THE CUP

Using Yaksha spices in the kitchen profoundly enriches the dining experience. At the Mandarin Oriental Geneva, their coriander – subtle and perfectly balanced – was an instant revelation. More recently, their green cardamom, intense and elegant, has also won over the palace kitchen.

This same level of excellence has caught the eye of baristas across Switzerland. Made from whole spices freshly ground to the perfect consistency, Yaksha's blends for signature drinks are now served in some of the country's most discerning coffee shops. Matcha, golden milk, chai latte and pumpkin spice have become some of Yaksha's most iconic creations.

FOR TABLES AND BRANDS THAT WANT TO STAND APART

Every Yaksha spice carries a sense of place, a story, an emotion. More than an ingredient, it invites the diner on a sensory journey. For professionals looking to create something truly memorable, the house offers bespoke development in close collaboration with its founders. An invitation to explore the world of Yaksha – where artisanal excellence meets a deep love for flavour.

