



La boulette IKEA fête ses 40 ans !

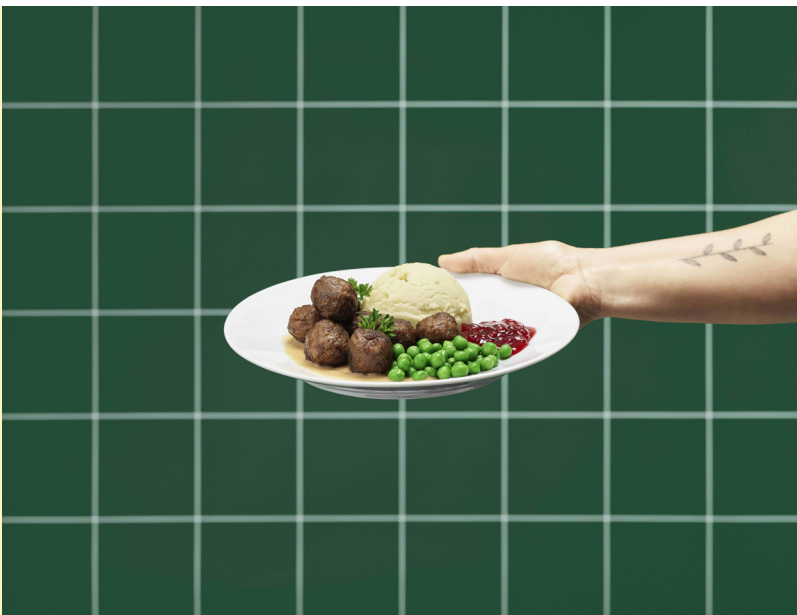
Une icône célébrée par des millions de gourmands... et qui continue de se renouveler.

Quarante ans et pas une ride pour celle qui est devenue au fil du temps l'un des plats les plus reconnaissables et les plus réconfortants du paysage culinaire suédois. Introduite en **1985** dans les restaurants de l'enseigne, la **köttbullar*** s'est imposée en quelques années : pause gourmande au milieu des allées, souvenir d'enfance pour certains, rituel du samedi pour d'autres, et pour beaucoup, une première immersion dans la cuisine scandinave.

Assiette après assiette, la boulette a bâti son succès sur la simplicité et le partage. En France, ce sont chaque année **2 245 000 assiettes** servies dans les restaurants, auxquelles s'ajoutent **415 980 sachets** vendus en libre-service, soit près de **44 millions de boulettes** dégustées au total. Une longévité rare qui en dit long sur son statut d'icône chez IKEA.

40 ans d'histoire : du restaurant au phénomène culturel

Tout commence en 1960 quand IKEA ouvre son premier restaurant en Suède pour offrir une pause gourmande aux visiteurs. Et c'est en 1985 que tout bascule : Ingvar Kamprad, fondateur d'IKEA, fait appel au chef suédois Severin Sjöstedt pour imaginer une recette de boulette destinée à être servie partout dans le monde. Dix mois de tests plus tard, la recette parfaite est trouvée, celle qui régale encore aujourd'hui.



« Ingvar savait déceler ce qui parlerait au plus grand nombre. Créer une recette universelle, simple et inoubliable était un défi passionnant. Nous avons testé plus d'une centaine de versions avant de trouver la bonne », se souvient Severin Sjöstedt.

Au fil des décennies, IKEA a développé de nouvelles recettes, et devient l'un des plus grands opérateurs de restauration au monde, avec **473 restaurants dans 63 pays** et plus de **710 millions de repas servis chaque année**.

Une recette culte, qui a su évoluer

Chez IKEA, une icône ne reste jamais figée. La célèbre boulette a accompagné les évolutions :

2015

Lancement de la première alternative à la boulette de viande rouge avec la version au poulet, suivie la même année par la version aux légumes.

2020

Arrivée de la boulette 100% végétale HUVUDROLL, la boulette sans viande... mais qui a (presque) le goût de la viande !

2025

Deux nouveautés rejoignent la famille : la boulette de falafel et la boulette de poisson, pour élargir encore l'offre veggie et accompagner les nouvelles habitudes alimentaires.



Place à la nouvelle boulette falafel !

La dernière création IKEA, la **falafel ball**, vient élargir la famille. Croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur, elle associe pois chiches, courgettes, oignons et épices.

« Le falafel s'est imposé naturellement : un classique moderne, apprécié partout, et une nouvelle saveur pour notre menu. » Daniel Yngvesson, Global Food Designer chez IKEA.

En utilisant le pois chiche comme ingrédient principal, IKEA garantit un plat accessible, pensé pour être apprécié par le plus grand nombre, une approche qui traduit la volonté de l'enseigne de rendre l'alimentation inclusive et non restrictive.



Une icône mise en scène : la collaboration avec Gustaf Westman

Ensemble, ils imaginent une assiette en porcelaine pensée pour sublimer la boulette : un plateau ludique et design permettant d'aligner précisément 11 boulettes, façon mise en scène gastronomique. Un clin d'œil à la créativité suédoise et à la place centrale de la boulette dans la culture IKEA.

*Boulettes à la viande.