

# Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**

## TERROIRS 2020



**LA CUCHAULE**  
DERNIER PRODUIT À  
AVOIR REÇU LE LABEL AOP

© Interprofession de la Cuchaule AOP

**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
SWITZERLAND 

Sponsor principal

**TOUS  
AU  
RESTO**



Le Goût des Suisses depuis 1115.  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

*Savourer  
l'instant*



Découvrez sur nos réseaux sociaux  
les vidéos des recettes originales  
développées par la cheffe  
Alice Egger



 **Vacherin<sup>®</sup> Fribourgeois**

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans



## SOMMAIRE

- 3** Édito: Surfer sur la vague Terroir
- 4** Nouveau visage de Pays Romand – Pays gourmand: Francesca Martini
- 5** Genève: «Caves Ouvertes, c'est samedi!»
- 6** Incitation à la découverte: Vaud à la carte
- 7** Terroir neuchâtelois: «Pas meilleur mais différent!»
- 8** Valais, terre de traditions gourmandes: Grand Entremont
- 9** Terroir de Fribourg: Du traditionnel et du nouveau
- 10** Terroir du Jura: Le pays de la Saint-Martin  
Jura Bernois: Aux sources de la Tête de Moine

## SURFER SUR LA VAGUE TERROIR

La crise sanitaire qui a paralysé la planète durant de longues semaines a bouleversé les habitudes des consommateurs, notamment dans les régions frontalières habituées au tourisme d'achat. Empêchés de se rendre en France voisine, les chalands ont découvert les richesses du terroir local et le sourire des producteurs qui se sont démenés pour les servir au mieux.

Avec le déconfinement, les professionnels de la restauration seraient bien inspirés de miser encore plus sur les magnifiques produits locaux, qu'il s'agisse de gourmandises arborant les labels AOP-IGP, des différentes spécialités estampillées des marques régionales de Pays romand – Pays gourmand, ou tout simplement des fruits et légumes qui poussent dans nos campagnes. Sans oublier, bien sûr, les magnifiques vins de nos vigneron de talent.

Ce sont là des produits typiques de notre beau pays, élaborés avec passion par des artisans fiers de mettre en avant leur savoir-faire, fiers de nourrir leur famille grâce à la confiance des consommateurs.

Cet été, la Suisse se prépare à accueillir ses touristes nationaux qui se laisseront convaincre – on l'espère – de rester au pays, alléchés par les formidables soutiens des différents cantons et associations faitières, sous forme de bons ou de tarifs incitatifs. Il est temps de sortir le grand jeu, de faire la fête à notre identité dans l'assiette et dans le verre. L'occasion pour les restaurateurs de sublimer notre beau terroir et de donner envie à leurs hôtes d'apprécier plus encore ces produits si savoureux.

MANUELLA MAGNIN

### IMPRESSUM

#### Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
Journal romand – 125<sup>e</sup> année.  
Paraît le vendredi.  
Rédaction Le Cafetier:  
Case Postale 5811, 1211 Genève 11,  
Tél. 022 329 97 46 / Fax 022 320 40 25  
E-mail: journal@scrhg.ch  
Rédactrice en chef: Myriam Marquant  
Secrétariat: Chantal Longchamp  
Site internet: www.lecafetier.net  
Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.  
(32000 lecteurs par édition)

#### Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Manuella Magnin et Georges Pop  
Commercial: Grégoire Gindraux  
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net  
Régie publicitaire: SOFIED SA,  
Case Postale 5811 - 1211 Genève 11  
Tél. 022 329 97 47  
Graphisme: Laurence Bullat - SOFIED SA  
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève  
Editeur et administration: SOFIED SA,  
Case Postale 5811 - 1211 Genève 11

Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

MÉTHODE TRADITIONNELLE

# Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

LA NATURE À L'ÉTAT BRUT

[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)  
Le Prieuré St-Pierre - Môtiers  
Neuchâtel - T 032 862 03 03

## NOUVEAU VISAGE DE PAYS ROMAND – PAYS GOURMAND

# FRANCESCA MARTINI



DÈS AOÛT, ELLE ASSUMERA LE POSTE DE SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA FÉDÉRATION. INTERVIEW.

Qu'est ce qui vous a motivé à rejoindre Pays romand – Pays gourmand ?

**F.M.:** Je suis passionnée de cuisine depuis mon enfance. Les produits de la terre sont au cœur de mes pensées. J'ai d'ailleurs commencé par une formation proche des fourneaux pour ensuite m'en éloigner et me spécialiser en marketing et communication dans la branche du tourisme. Rejoindre Pays romand – Pays gourmand me permet d'allier enfin ma passion pour les produits du terroir et mes connaissances professionnelles acquises. Je me réjouis de ce défi.

Vous êtes spécialiste en communication digitale. Est-ce à dire que Pays romand – Pays gourmand entend se développer dans ce domaine ?

**F.M.:** Le terme de « digitalisation d'une entreprise » est un peu dans la bouche de tous les responsables

d'entreprises ces dernières années et on ne peut pas vraiment y couper, quel que soit le secteur. Je pense que Pays romand – Pays gourmand a une très belle carte à jouer de ce côté-là. Nous allons travailler afin de renforcer la visibilité des produits du terroir sur le web. Quelques idées gourmandes trottent déjà dans ma tête.

Quel potentiel voyez-vous pour les produits des terroirs romands dans la restauration ?

**F.M.:** À l'exception de quelques établissements qui proposent d'excellents plats régionaux, on s'est beaucoup tourné vers une cuisine plus internationale ces dernières années. Avec un retour à un mode de consommation plus local et de saison, je pense que les cuisiniers romands se délecteront de pouvoir à nouveau servir des mets du terroir dans une version originale ou revisitée. Les produits du terroir vont enfin pouvoir retrouver dans nos assiettes une place d'honneur qu'ils avaient un peu perdue.

MANUELLA MAGNIN



## Un gage d'authenticité

Les marques des produits du terroir des six cantons romands et du Jura bernois sont garantes de délicieux produits régionaux. Elles sont rassemblées sous la bannière de « Pays romand – Pays gourmand », grâce à la constitution de la fédération éponyme créée le 25 mai 2005 dans le but de coordonner les actions de promotion de ses membres. La mise en commun des forces et la collaboration entre les différentes marques permettent une meilleure visibilité des produits du terroir et une amélioration de la vente dans leurs régions d'origine et en dehors.

Via la Fédération Pays romand – Pays gourmand, les marques des produits du terroir de Suisse romande peuvent bénéficier de l'aide financière de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), destinée aux projets suprarégionaux pour la promotion des ventes des produits agricoles.

Les produits disposant d'un des labels des membres de la Fédération respectent des lignes directrices et directives nationales concernant la provenance des matières premières et les processus de transformation. Ces dernières ont été élaborées par l'Association suisse des produits régionaux, dont Pays romand – Pays gourmand est membre fondateur.



## Distinguer AOP et IGP

Il y a parfois confusion entre les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP). Toutes deux sont des dénominations réservées aux produits élaborés selon des méthodes traditionnelles, parfois depuis de nombreuses générations, et qui présentent un ancrage avéré dans leurs régions respectives. En Suisse, AOP et IGP sont gérées et garanties par la Confédération. L'AOP est exclusivement destinée aux produits dont toutes les étapes de production sont réalisées dans un espace géographique défini.

C'est le cas, par exemple, de nombreux fromages suisses, la production du lait, la transformation et l'affinage étant réalisés dans une zone bien délimitée. Moins contraignante, l'IGP est réservée aux produits dont au moins une des étapes du processus de production est réalisée dans un espace géographique défini. Actuellement, les IGP enregistrées en Suisse concernent uniquement des produits transformés, notamment la charcuterie et les produits carnés du terroir. Ces deux appellations ne sont pas de simples labels de

terroir dont le but est de réunir, sous une même marque, divers produits issus d'une tradition régionale. AOP et IGP sont des sceaux officiels, certifiés par l'État. Ils concernent, protègent et garantissent l'authenticité et la qualité d'un seul produit dont la dénomination est géographique et dont la production est strictement limitée à la zone qui lui a été officiellement attribuée.



G. P.

## «CAVES OUVERTES, C'EST SAMEDI!»

VOUS DÉSIREZ PARTIR À LA RENCONTRE DES VIGNERONNES ET VIGNERONS DU CANTON DE GENÈVE? BONNE NOUVELLE : ILS SERONT VINGT-SIX À VOUS ACCUEILLIR TOUT AU LONG DE L'ÉTÉ LE SAMEDI.

**L**a faute au coronavirus, la 34<sup>e</sup> édition des Caves ouvertes à Genève, qui devait avoir lieu le samedi 16 mai, a dû être annulée. Que les œnophiles se rassurent: ils auront l'occasion d'aller à la rencontre de leurs producteurs préférés. Vingt-six d'entre eux participent à l'opération baptisée Caves Ouvertes, c'est samedi!

incitation à rendre visite aux artisans de la vigne qui ouvrent leurs portes toute la journée du samedi, tout au long de l'été, dès le 27 juin.

L'occasion rêvée de tisser des liens avec les producteurs des trois régions viticoles genevoises que sont Le Mandement, «Entre Arve et Rhône» (Lully, Bernex, Soral,...) et «Arve et Lac» (Jussy, Anières, Gy,...).

«On revient ainsi cette année à l'ancienne formule qui permet de mieux gérer les flux en raison de la situation sanitaire», relève Denis Beausoleil, directeur de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève.

La liste complète des caves qui participent à cette opération peut être consultée sur [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

M. M.

Pas de pass payant cette année pour faire la tournée des caves, mais une



De gauche à droite: Cave les Crêtets, Philippe Plan / Château de Laconnex, Lucie et Maxime Dethurens / Pilet-Falquet, La Cave de Genève.

Domaine des Bonnettes, Dominique Maigre et sa fille / Domaine des Curiades, Xavier Dupraz et père / Domaine du Chambet, Anthony Fonjallaz. © Richard Martinez

## Une coopérative au cœur du terroir genevois!














### Nos filiales



### Nos marques



### Les Laiteries Réunies Genève:

- > une entreprise plus que centenaire tournée vers l'avenir,
- > située au cœur du bassin lémanique et dans le cœur des romands,
- > déclarée d'intérêt public par la Confédération,
- > plus de 450 produits laitiers et carnés connus et reconnus en Suisse,
- > près de 600 sociétaires!

Chemin des Aulx 6 | 1228 Plan-les-Ouates | [www.lrgg.ch](http://www.lrgg.ch)



**CHF 100.-**  
**POUR VOTRE SÉJOUR**  
**DANS LE CANTON DE VAUD !**  
 DÈS DEUX NUITÉES HÔTELIÈRES

## INCITATION À LA DÉCOUVERTE

# VAUD À LA CARTE

L'OFFICE DU TOURISME DU CANTON DE VAUD (OTV) LANCE UNE CARTE PRÉPAYÉE VALABLE CHEZ DE NOMBREUX PRESTATAIRES TOURISTIQUES, AVEC L'APPUI DU DÉPARTEMENT DE L'ÉCONOMIE, DE L'INNOVATION ET DU SPORT (DEIS).

**2** 500 cartes prépayées de CHF 100.- baptisées «Vaud à la carte» seront offertes dès le 1<sup>er</sup> juillet aux clients ayant réservé deux nuits hôtelières ou plus dans le canton.

Avec le soutien de l'Association Romande des Hôteliers, GastroVaud, l'Office des Vins Vaudois ainsi que les destinations touristiques du canton, l'OTV a mis sur pied un système de cartes prépayées à faire valoir auprès d'un grand choix de prestataires touristiques vaudois tels que restaurants, hôtels, musées, vigneron, transports ou sites touristiques.

Des projets variés pourront s'appuyer sur ce vaste réseau, comme par exemple des cartes regroupant les prestataires d'un secteur (par ex. vigneron) ou d'une destination ou encore des cartes cadeaux remises par une entreprise à ses collaborateurs. Ces cartes deviennent un véritable support de promotion du tourisme vaudois, sur lequel des actions diversifiées pourront s'appuyer.

### UN CRÉDIT DE CHF 100.-

Cet outil trouve sa première application cet été avec une offre spéciale: pour toute réservation d'un séjour hôtelier de deux nuits ou plus dans le canton, les visiteurs

reçoivent une carte créditée d'une valeur de CHF 100.- par chambre lors de leur arrivée à l'hôtel. 2500 cartes prépayées «Vaud à la carte» pourront ainsi être offertes aux premiers clients qui en feront la demande; une action qui a été rendue possible grâce à l'appui du DEIS.

Cette offre est destinée avant tout à un public suisse alémanique, romand et vaudois. Elle cherche à stimuler la demande, éviter une pression sur les prix pour les prestataires touristiques et soulager le budget des vacances des visiteurs. Directeur de l'OTV, Andreas Banholzer précise: «Nous nous attendons à ce qu'une telle offre incite les vacanciers à passer des nuits supplémentaires dans le canton.». À préciser que les Suisses dépensent en moyenne CHF 219.- par personne et par jour. Un séjour de deux nuits pour deux personnes générerait donc, en moyenne, un chiffre d'affaires neuf fois supérieur à la valeur du crédit offert. Ces dépenses se répartiront dans tous les secteurs: hébergement, restauration, culture, loisirs, etc.

### UNE CAMPAGNE GLOBALE

Les habitants du pays constituent la cible touristique principale pour cet été, et l'OTV leur consacre depuis la fin mai une campagne de communication spécifique signée par les hashtags #RestezChezNous, et #WaadtElse outre-Sarine. L'objectif de celle-ci est non seulement de faire rêver les visiteurs potentiels avec de belles images du canton et des idées concrètes d'activités, mais aussi de les inciter à passer à la réservation avec toute une série d'offres disponibles sur le site internet de l'OTV ainsi qu'avec la perspective de cette carte prépayée «Vaud à la carte». Cette campagne globale de promotion intervient ainsi tout au long du processus du choix des vacances: allant de l'inspiration à la concrétisation.



## Pour les prestataires

Un portail d'inscription dédié sur la page [www.myvaud.ch/inscription](http://www.myvaud.ch/inscription) a été créé pour les prestataires intéressés à adhérer à cette offre.

Il leur permet de s'enregistrer facilement.

En plus de leurs coordonnées de base, ceux-ci doivent simplement fournir les identifiants de leurs terminaux de paiements ainsi que leurs coordonnées bancaires.

S'ils ne possèdent pas de terminal, les prestataires ont la possibilité de demander un accès web, où ils pourront saisir les transactions.

Grâce à la base de données ainsi constituée,

il sera possible de définir où les cartes prépayées «Vaud à la carte» et les futures cartes développées seront acceptées. Le montant de chaque transaction est ensuite directement reversé au prestataire, sans aucune commission.

Le réseau se base sur la technologie du premier fournisseur de systèmes de fidélisation de la clientèle, la société Boncard payment & services SA. Ses principaux produits

comprennent les systèmes de paiements pour les cartes prépayées, les cartes cadeaux, les cartes de paiements sur facture ainsi que les systèmes de primes avec outil marketing.

# Mulhaupt - L'artisan du frais

147 ANS AU SERVICE DES MEILLEURES TABLES

Rte de la Charbonnière 1

Romanel

021 731 0 740

[www.mulhaupt.ch](http://www.mulhaupt.ch)

TERROIR NEUCHÂTELOIS

« PAS MEILLEUR MAIS DIFFÉRENT! »

LE PAYS DE NEUCHÂTEL ABONDE EN PRODUITS DU TERROIR ET EN SPÉCIALITÉS CULINAIRES: PRODUCTIONS CHARCUTIÈRES, TERRINES, FROMAGES SAVOUREUX, BOULANGERIE TRADITIONNELLE, ABONDANCE DE DOUCEURS, CONFITURES ET MIELS, NOTAMMENT, SANS OUBLIER DES VINS, COMME L'ŒIL DE PERDRIX, DONT L'EXCELLENCE EST ACQUISE DE LONGUE DATE. TOUS LES PRODUITS AU BÉNÉFICE DU LABEL « NEUCHÂTEL VINS ET TERROIR » RÉPONDENT À UN CAHIER DES CHARGES QUI GARANTIT LEUR QUALITÉ ET LEUR AUTHENTICITÉ. L'OFFICE NEUCHÂTELOIS DES VINS ET DES PRODUITS DU TERROIR RECENSE ET CERTIFIE LA QUALITÉ DE SON INVENTAIRE.

« Nos produits ne sont pas meilleurs que ceux des autres régions suisses, ils sont simplement différents », souligne, un brin amusé, Yann Künzi, le directeur de Neuchâtel Vins et Terroir. Il s'en explique: « Prenez l'exemple des saucissons: à la base, il y a presque toujours du porc ou du bœuf! Pourtant, d'une région voisine à l'autre, le produit est différent, les saveurs ne sont pas les mêmes. C'est cette variété qui fait la richesse de nos terroirs ». L'homme qui porte l'habit d'ambassadeur des terroirs neuchâtelois est jovial et volubile. Il est intarissable sur l'abondance des produits carnés, laitiers, le vignoble du Littoral ou la modeste qualité de la production maraîchère locale.

UN CATALOGUE SOMMAIRE

Peut-on le mettre mal à l'aise en lui suggérant de sélectionner seulement quelques produits phares de son canton, au risque de mécontenter ceux dont il ne citera pas les spécialités? Non! Yann Künzi joue le jeu et égrène son inventaire, obligatoirement sommaire, sans l'ombre d'une hésitation: « D'abord le saucisson neuchâtelois, le Bleuchâtel, la taillaule, l'absinthe et les vins mousseux de la maison Mauler ».



Le pays de Neuchâtel abonde en produits du terroir et en spécialités culinaires. © Martin Weiss

Dans l'ordre, le saucisson neuchâtelois est un saucisson cru et fumé de porc, de la famille des saucisses dites à maturation interrompue. Le Bleuchâtel est un fromage crémeux bleu fort à pâte persillée. Inutile, sans doute, de présenter la célèbre taillaule, brioche dont le nom vient des entailles faites sur sa surface; tout comme il est superflu d'expliquer les origines de l'absinthe dont la Maison, à Môtiers, est propice aux meilleures dégustations. Quant aux caves Mauler, fondées en 1829 dans un ancien monastère bénédictin, également à Môtiers, sa réputation dépasse largement les limites du canton. L'actuel directeur de Neuchâtel Vins et Terroir en deviendra d'ailleurs le directeur commercial dès le mois d'août prochain.

CAVES OUVERTES FIN AOÛT

Une fois son (trop) bref catalogue inventorié, Yann Künzi ajoute: « Il y a deux choses qui me tiennent encore à cœur et dont je voudrais parler à vos lecteurs. D'abord les Caves Ouvertes Neuchâtel qui ont été reportées en raison de la pandémie. Elles auront finalement lieu chez les vigneron du canton, le week-end du 28 et 29 août prochain. Il est vraiment important de leur rendre visite après les difficultés qu'ils ont rencontrées pendant le confinement. Un mot, enfin, du Château de Boudry qui, avec son musée de la vigne et du vin, est une magnifique vitrine du vignoble neuchâtelois. La visite et ses dégustations méritent vraiment le détour. Vous me promettez d'en parler? » Oui! promesse tenue...

GEORGES POP



Les caves de la maison Mauler, fondée en 1829, sont installées dans un ancien monastère bénédictin, à Môtiers. © DR

25% de rabais 29 juin au 11 juillet 2020

2 x 1kg

10 x 230ml

4 x 1kg

12 x 1L

Profitez de 25% de réduction sur une sélection de 10 produits phares.\*

\* Cette offre spéciale est valable uniquement en ligne. – Pour plus d'articles en promotion, rendez-vous sur: [www.emmi-starterkit.ch](http://www.emmi-starterkit.ch)

En collaboration avec des partenaires Emmi:

FOOD SERVICE, WALKER LE GOUT DU VALAIS, PISTOR, MIBA Milchprodukte AG Produits laitiers SA, GRÜNFELDER, FORSTER Früchte & Gemüse AG Frische, Genuss und Qualität, SAVIVA, Schmid Käsespezialitäten, Gemüse en gros AG Altdorf, Simmen, MUNDO AG, VERMO, Molkerei HURSCHLER, H. BRUNNEN

**TERRE DE TRADITIONS GOURMANDES**

# GRAND ENTREMONT

LA RÉGION FAIT PARTIE DES GRANDS SITES DU GOÛT QUI PROPOSENT AUX VISITEURS DE DÉCOUVRIR DES SAVEURS AUTHENTIQUES DU TERROIR HELVÉTIQUE. LE LABEL « GRAND ENTREMONT - LE GOÛT DES CIMES » A ÉTÉ CRÉÉ DE CONCERT AVEC LES PAYSANS DE LA RÉGION. IL REFLÈTE LE DYNAMISME DU SECTEUR AGRICOLE.

**L**e Grand Entremont offre un terroir unique qui donne vie à des produits d'exception. Au cœur de ce paysage de carte postale, l'agriculture s'adapte à son environnement et se veut aussi diversifiée que dynamique: production laitière avec la fabrication du fameux Raclette du Valais AOP et de nombreuses spécialités fromagères, élevage, apiculture, plantes aromatiques et médicinales, agritourisme, cultures céréalières, vignobles ou encore vergers.

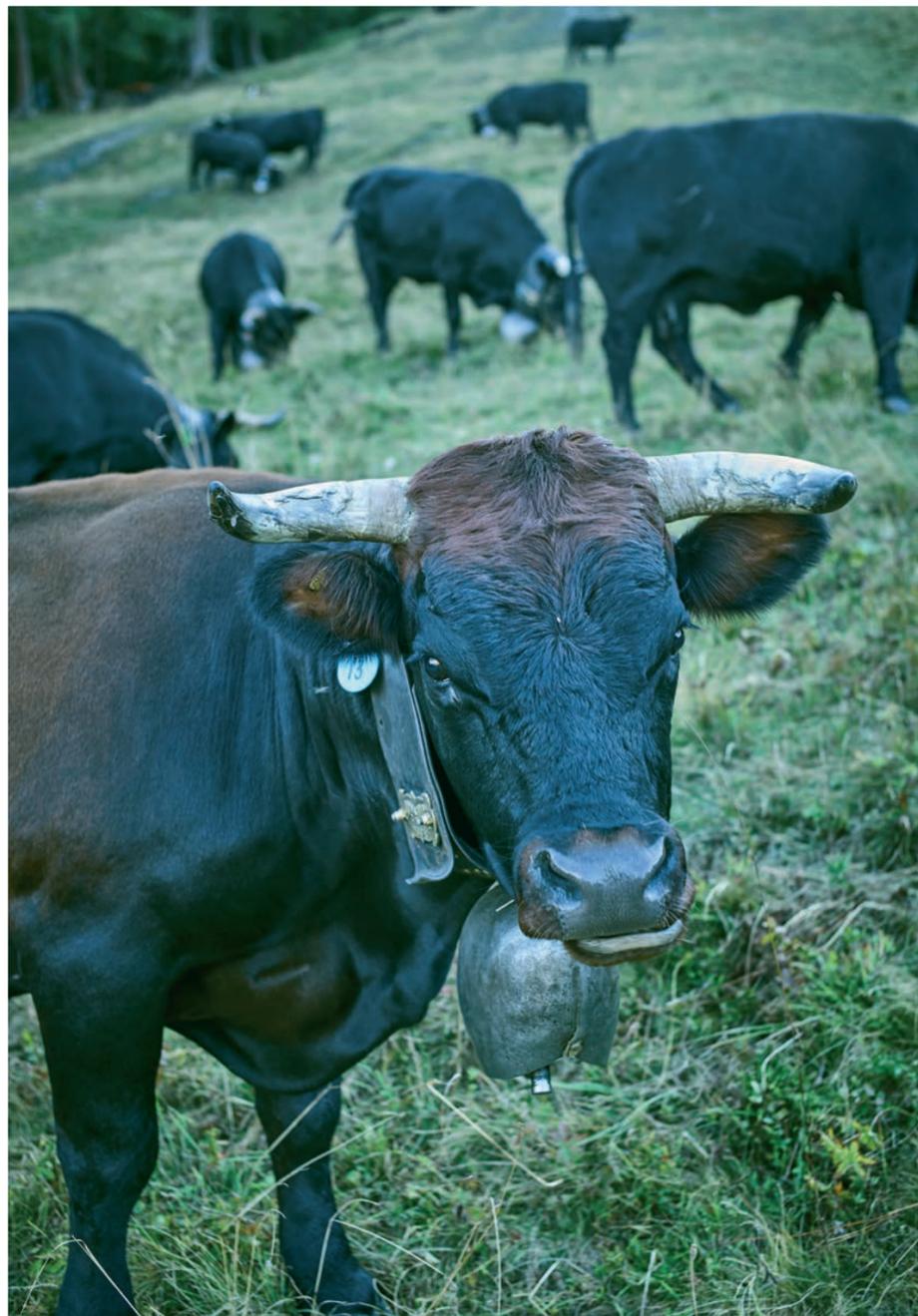
Dans le cadre du projet de développement régional (PDR) du Grand Entremont, une marque commune a été créée pour valoriser l'agriculture de montagne du Grand Entremont et promouvoir ses produits de manière coordonnée. Gérée par l'Association de Promotion de l'Agriculture du Grand Entremont (APAGE), cette marque est portée par les Ambassadeurs de cette région, à savoir les fermes, alpages, res-

taurants, lieux de vente, entreprises, artisans, institutions ou encore événements respectant la charte d'engagement, laquelle garantit le soutien aux activités paysannes du Grand Entremont. Cette marque reflète le dynamisme du secteur agricole de cette région de montagne aux agriculteurs fiers et passionnés.

### UN LABEL DE QUALITÉ

La marque est déclinée sous la forme d'un label «Grand Entremont - Le Goût des Cimes» destiné aux produits agroalimentaires et ressources naturelles de la région. Seuls les produits respectant le règlement d'utilisation sont autorisés à porter ce label, lequel certifie notamment que la matière première est issue du Grand Entremont.

La marque tisse un lien étroit entre producteurs, habitants et acteurs de la promotion de ce terroir d'exception. Le



© SEDRIK NEMETH

Grand Entremont, c'est 248 exploitations agricoles, 50 alpages, 600 t de fromage par an, 20 producteurs de plantes aromatiques médicinales, 800 ruches. Tout cela au sein des 2 destinations touristiques que sont Verbier et le Pays du St-Bernard.

À visiter absolument cet été les buvettes des cols du Lein et du Tronc (<http://www.alpage-du-tronc.ch>) ainsi que celles de l'alpage de Pindin à Sery-Laly et du Bioley sur le Mont Chemin. Et pour ceux qui voudraient s'offrir des instants de

gourmandise à leur retour à la maison, quelques emplettes au kiosque de Bovernier et à l'épicerie La Brusonette à Bruson s'imposent.

Enfin, la Laiterie d'Orsières ouvre officiellement le 4 septembre avec un week-end d'inauguration les 5 et 6 septembre. On y trouvera un magasin, un bar à raclette et une grande salle à l'étage destinée à accueillir des événements privés.

MANUELLA MAGNIN



© SEDRIK NEMETH



### Bagnes fête l'automne

Depuis 2004, à la fin septembre de chaque année, est organisée l'une des plus grandes manifestations célébrant les produits du terroir, et plus particulièrement le fromage: Bagnes Capitale de la Raclette. Cette année, le programme a été revu en raison de la crise sanitaire. Une journée sera consacrée en septembre au Châble aux délices de la région et à la raclette évidemment. Plus d'informations à venir sur [www.bagnesraclette.ch](http://www.bagnesraclette.ch)

### La fondue sur un char

Les convives sont invités à préparer leur fondue et la mangent tranquillement dans un char couvert d'une bâche qui permet la balade par tous les temps. Le départ et l'arrivée ont lieu à la Ferme des Moulins à Sembrancher. Compter deux heures en tout. Prix: CHF 50.- par personne (maximum 12 personnes). Forfait possible à CHF 300.- (en dessous de 6 personnes). Compris dans le prix: la balade, 250 g de fondue par personne, le thé, le coup du milieu. Supplément de CHF 20.- par bouteille de vin. Réservation auprès de Pierre Emonet au 079 741 59 64. <https://www.team-lafermedesmoulins.ch/elevage/char-a-fondue/>

### Se régaler à la Ferme du Soleil

Ce lieu authentique dans la région de Verbier est facilement accessible en voiture, en transports publics ou à pied, depuis le centre de la station. Pour une expérience

agritouristique complète, la famille Collombin allie gastronomie (table d'hôtes), vente de produits locaux et visite des animaux de la ferme. Dans un espace vente, la famille propose des produits du terroir, tels que de la charcuterie et du fromage. Pour les groupes, la Ferme du Soleil comprend une salle de 40 places, ainsi qu'un coin apéritif. Réservations: 078 684 63 62

### Faire son fromage à la Laiterie de Verbier

Sur demande, la Laiterie de Verbier-Village organise un cours en groupe de minimum 5 personnes. Marc Dubosson vous racontera l'histoire du fromage, du village, de sa famille. Le cours dure deux heures et vous repartirez avec votre fromage frais ou pourrez venir récupérer une tomme après quelques semaines d'affinage. Réservation à l'Office du tourisme de Verbier ou en téléphonant au 027 775 38 88. [www.laiterie-verbier.ch](http://www.laiterie-verbier.ch)



### Une raclette chez Eddy Baillifard

C'est l'empereur de la raclette, qui fait fureur avec ses meules qu'il emmène par monts et par vaux. Il court la planète, avec Présence suisse, pour faire connaître ce divin fromage. Eddy Baillifard est l'un des meilleurs ambassadeurs de la Suisse gourmande. Ce colosse au cœur d'or et à l'accent bagnard si typique est visible aussi chez lui dans son fameux Raclett'House de Bruson. [www.racletthouse.ch](http://www.racletthouse.ch)

## TERROIR DE FRIBOURG

DU TRADITIONNEL  
ET DU NOUVEAU

**LE LABEL TERROIR FRIBOURG GARANTIT L'AUTHENTICITÉ ET LA QUALITÉ DES PRODUITS RÉGIONAUX, REFLET D'UN SAVOIR-FAIRE RÉGIONAL ANCESTRAL.**

**G**ruyère ou Vacherin AOP, double crème, meringues, Jambon de la Borne, moutarde de bémichon, bricelets, Poires à Botzi ou gâteaux et vins du Vully: le terroir fribourgeois est riche d'une si grande variété de produits que l'on pourrait s'y perdre; d'autant que de nouveaux produits, parfois inattendus, viennent régulièrement compléter la liste déjà longue de ceux qui ont fait la réputation des saveurs du canton.

«Le succès de la Cuchaule, qui a obtenu son AOP depuis deux ans, est une de nos grandes sources de satisfaction. Elle est sortie de l'ombre et de plus en plus d'arti-

sans-boulangers certifiés la produisent», explique Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg. Il ajoute: «En revanche, la production de Vacherin a beaucoup souffert de la pandémie. C'est normal! Ce fromage est beaucoup utilisé dans la fondue et la confinement a ralenti tous les moments conviviaux. Mais le Gruyère a, lui, bien tenu le coup, car il entre dans la recette de nombreux plats cuisinés».

**«JE SUIS FRIBOURGEOIS»**

Terroir Fribourg est actuellement en campagne pour reconquérir le terrain perdu sous la pression du nouveau coronavirus, mais aussi en gagnant de nouveaux. L'association diffuse des visuels de produits de référence sous le slogan «Je suis Fribourgeois, le caractère en plus». Mais non contente de promouvoir les spécialités héritées de la tradition, l'association fribourgeoise en accueille régulièrement des nouvelles. Des exemples? «Des raviolis à l'agneau, des escargots et des œufs de caille», indique Pierre-Alain Bapst qui précise: «Ces produits répondent rigoureusement à nos critères. La matière première et la production sont locales».

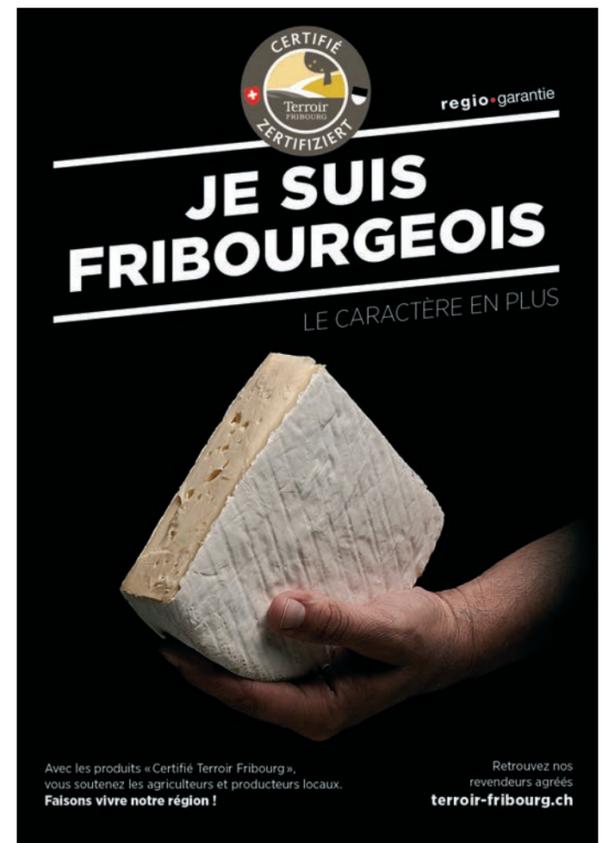
À la question de savoir si la fête traditionnelle et gastronomique de la Bémichon aura bien lieu, le directeur de Terroir Fribourg témoigne d'un optimisme mesuré: «La Bémichon va démarrer fin août à Estavayer-le-Lac, pour se poursuivre, dans les villes et villages, jusqu'en octobre. C'est un moment important car huit de nos douze produits phares figurent au menu des festivités. La Bémichon sera certainement célébrée en famille et dans les restaurants. Pour les grandes Bémichons populaires, on verra!» À noter que les caves ouvertes du Vully auront lieu, de leur côté, du 4 au 6 septembre prochain.

**LE CANTON AU SECOURS DU TERROIR**

Il est important, enfin, de relever que l'État de Fribourg a annoncé, au début du mois de juin, un programme d'aide d'urgence pour la restauration et le commerce

locaux; aide dont les membres de Terroir Fribourg pourront également profiter. Concrètement, cette aide a pris la forme d'une plateforme digitale qui doit permettre aux consommateurs de faire leurs achats avec un rabais de 20%, lequel sera comblé auprès des commerçants concernés par les 4 millions de francs mis à disposition par le canton.

GEORGES POP



**100 % PLAISIR  
0 % VIANDE**



Découvrez  
l'original  
suisse :



#restartgastro

## TERROIR DU JURA

# LE PAYS DE LA SAINT-MARTIN

LA SAUCISSE D'AJOIE, LA DAMASSINE AOC, AINSI QUE LA TÊTE DE MOINE SONT INCONTESTABLEMENT LES TÊTES D'AFFICHE DU RICHE TERROIR JURASSIEN. AFIN DE MIEUX FAIRE CONNAÎTRE LA RICHESSE DE SA PRODUCTION, LES AUTORITÉS CANTONALES ONT CRÉÉ UNE MARQUE DE GARANTIE ET DE PROVENANCE «SPÉCIALITÉ DU CANTON DU JURA» DONT LA GESTION DE LA MARQUE A ÉTÉ CONFIEE À LA FONDATION RURALE INTERJURASSIENNE, PAR L'INTERMÉDIAIRE DE LA COMMISSION INTERJURASSIENNE POUR LA GESTION DES MARQUES (CIGM) QUI GÈRE ÉGALEMENT LA MARQUE DU JURA BERNOIS «JURA BERNOIS PRODUITS DU TERROIR».

«**L**es Jurassiens sont de bons vivants. Ils ne font pas les choses à moitié, à la fois quantitativement et qualitativement. Pour s'en convaincre, il suffit de participer à notre traditionnelle fête de la Saint-Martin, en novembre. Le menu de la fête en dit long sur la générosité et l'appétit des Jurassiens», relève, avec une pointe d'humour, Olivier Boillat, responsable de la communication à la Fondation Rurale Interjurassienne, mais aussi homme de théâtre et père de famille gourmand. Un coup d'œil sur la composition de ce menu suffit pour se convaincre de la véracité de ces propos: bouillon, gelée de ménage, boudin à la crème, grillades, choucroute garnie de jambon, porc frais et saucisse d'Ajoie, crème brûlée, toéché et striflates, le tout ponctué d'un petit coup de Damassine.

### ÉVOLUER DANS LA TRADITION

«La Saint Martin témoigne de l'attachement des Jurassiens aux traditions. Mais notre terroir n'est pas figé. C'est aussi un laboratoire. On s'adapte en permanence», tient à souligner Olivier Boillat. Des exemples? «Oui! Prenez la saucisse d'Ajoie... Depuis quelques années on a sorti une variante appelée «Croquante d'Ajoie». La composition est la même, mais la Croquante est plus petite et peut ainsi être grillée plus facilement. Autre exemple: toute une gamme de recettes à base de Damassine, des biscuits ou même des truffes».

### UN CONFINEMENT «PROFITABLE»

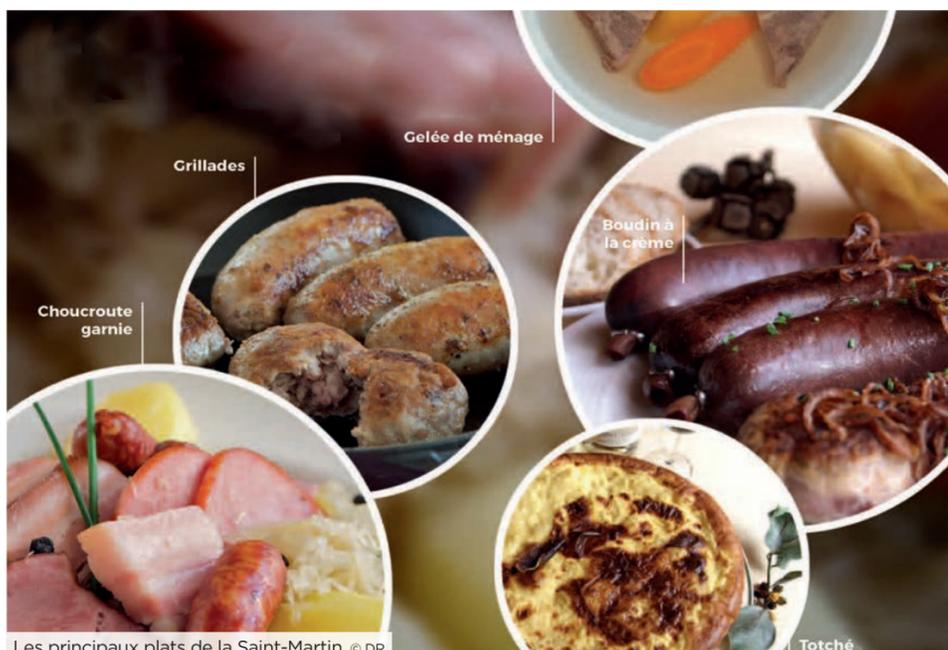
Paradoxalement, le confinement a quelque peu profité aux produits du terroir jurassien. «Les frontières étant fermées et les achats en France voisine impossibles, les producteurs locaux, ceux qui disposent de points de vente, ont tiré profit de cette situation», explique Olivier Boillat, avec un petit air de contentement dans la voix. «Je vous suggère d'ailleurs une petite visite à Ô Vergers d'Ajoie, à Porrentruy. C'est une très belle vitrine de nos produits. Le lieu en question, captivant Musée vivant des fruits et de la distillation, propose aux visiteurs une halle aux gourmandises offrant fromages, produits laitiers, charcuteries et produits carnés, douceurs et biscuits, farine, œufs, pain et spécialités régionales comme le Toéché ou le Gâteau du Cloître.

On y trouve également une grange aux fruits, ainsi qu'un hangar aux alambics pour se familiariser avec la technique de la distillation.

Question à Olivier Boillat: «Peut-on parler, même sommairement, du terroir du Jura sans s'arrêter sur la Tête de Moine?» Réponse: «Oui, car je vais vous en parler dès que nous aborderons le terroir du Jura bernois».

Entendu! C'est parti...

GEORGES POP



Les principaux plats de la Saint-Martin. © DR



La Tête de Moine AOP, produit phare du terroir jurassien, est née à Bellelay, dans le Jura bernois, il y a 800 ans. © DR

## JURA BERNOIS

# AUX SOURCES DE LA TÊTE DE MOINE

FAUT-IL ENCORE PRÉSENTER LA TÊTE DE MOINE? SI L'INVENTEUR DE LA GIROLLE QUI A LARGEMENT CONTRIBUÉ À LA POPULARISATION ET LA COMMERCIALISATION DU CÉLÈBRE FROMAGE, L'ENTREPRENEUR NICOLAS CREVOISIER DE LAJOUX, ÉTAIT BIEN ORIGINAIRE DU CANTON DU JURA, LA TÊTE DE MOINE, PATRIMOINE SUISSE ET INTERJURASSIEN, EST BIEN NÉE, ELLE, À BELLELAY, DANS LE JURA BERNOIS.

Sur l'histoire de ce fromage, à base de lait de vache cru et entier, Olivier Boillat est intarissable. «Une histoire vieille de 800 ans, peut-être plus», précise-t-il avec une pointe de fierté. Sous l'autorité du prince-évêque de Bâle, des moines «défricheurs» de l'ordre des Prémontrés s'étaient installés dans la région dès le Moyen-Âge. Le fromage, produit non directement par les moines, mais par les paysans dépendant de l'Abbaye, servaient de moyen de paiement et de cadeau.

### LE «PARADIS» DU FROMAGE

La très grande notoriété de la Tête de Moine a cependant un petit «inconvenient»: elle a dissimulé la si riche variété des fromages produits dans le Jura bernois. «Une récente étude a recensé pas moins de 52 types différents de fromages, dans la région. Le Jura bernois, c'est vraiment la paradis des fromages» explique Olivier Boillat. «Impossible de les passer tous en revue. On peut quand même citer le Chaux d'Abel, un fromage à pâte pressée cuite, également produit dans les Franches Montagnes ou encore l'Erguël Jura au lait cru, que l'on trouve dans le Vallon de Saint-Imier. À quoi il faut ajouter toute une série de fromages de ferme».

### LES VIGNOBLES DU LAC DE BIENNE

Nous ajouterons que le porc et les spécialités fumées qui en sont issues tiennent aussi une place de choix dans le patrimoine culinaire du Jura, des deux côtés de la frontière cantonale: lard fumé au cumin, côlines (côtes), mèche (bajoue), etc, réjouissent les papilles des gourmets. Avant de conclure, Olivier Boillat n'oublie pas d'évoquer le très beau vignoble qui s'étend le long des rives lac de Biemme, notamment dans la région de La Neuveville: «On y expérimente de nouveaux cépages et on y met en valeur le chasselas, selon de nouvelles méthodes», relève-t-il.

GEORGES POP

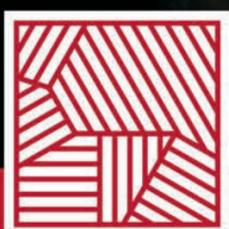
# Caves Ouvertes, c'est samedi!

LUK

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leurs caves pour un moment unique de partage autour de leurs crus.

Alain Graber  
Domaine Les Gondettes, Satigny

Liste des caves ouvertes le samedi sur [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)



SWISS WINE | SANS HÉSITER  
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

© Photo : Richard Martinez

A consommer avec modération

# VOTRE ÉTÉ AVEC LES VINS SUISSES



A déguster avec modération



**SWISS WINE** | SANS  
HÉSITER

[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch)

Suisse. Naturellement.