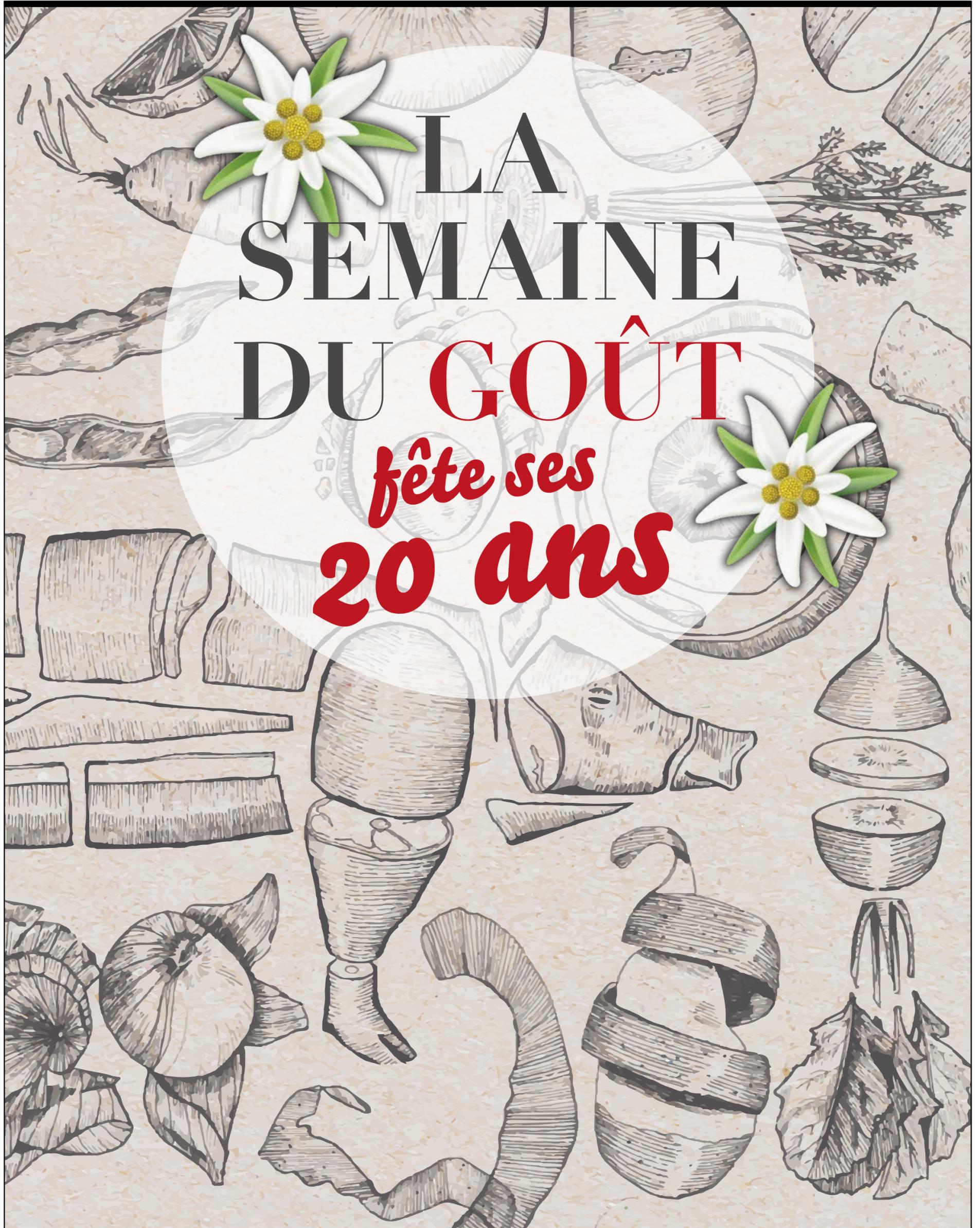


Entr'Acte

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



LA SEMAINE DU GOÛT

*fête ses
20 ans*



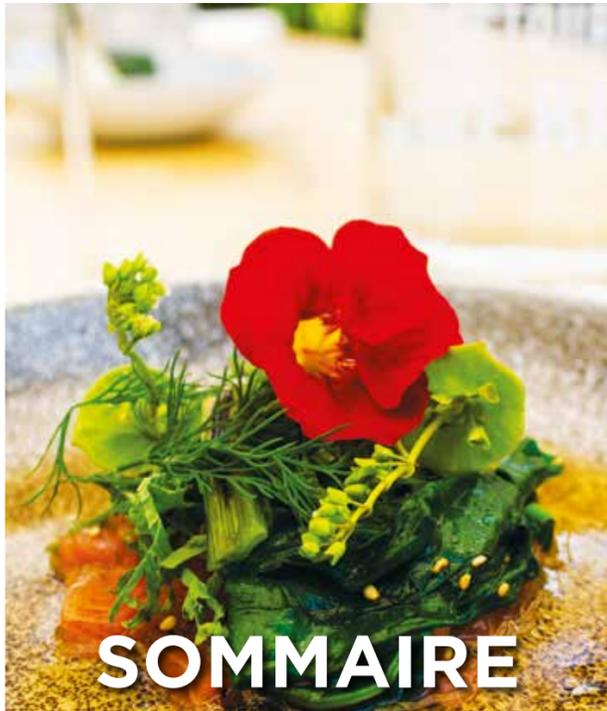
Plus de
20000
actions
chaque semaine



ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran
Berne | Pratteln | Emmen | Spreitenbach | Schlieren
Brüttsellen | Frauenfeld | Gossau | Rapperswil | Sargans

www.aligro.ch



SOMMAIRE

- 3 Édito: Le plaisir du goût
- 4 Josef Zisyadis: « On pourrait devenir le pays du tout bio »
- 6 Région Suisse du Goût 2020: Heidiland
- 7 Les chefs genevois aux fourneaux
- 8 Les jardins merveilleux de Mamajah
- 10 Leysin, Village Alpin du Goût
- 12 La gastronomie pour les enfants
- 13 Terre Haute: gastronomie responsable sur les sommets
- 14 Le Valais, première destination Slow Food Travel en Suisse
- 15 Brèves
- 16 La nouvelle Laiterie d'Orsières
- 17 Avec le chef Loïc Gabus
- 18 L'ivresse gourmande de l'absinthe
- 19 La carotte jaune du Doubs
- 20 Les « gnôles » bio du Jura Bernois
- 21 La Poire à Botzi
- 22 Pisciculture Choulât à Soubey

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand - 125^e 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.
(32 000 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 -
Photo couverture: © Semaine du Goût

LE PLAISIR DU GOÛT

Croquer dans une rondelle de saucisson. Avoir le sentiment que son goût vous rappelle un lointain souvenir d'enfance. Découvrir que cette charcuterie qui titille vos papilles a été élaborée selon une ancienne recette qui berçait votre jeunesse il y a plusieurs décennies. Et s'émerveiller d'avoir retrouvé cette saveur si chère et particulière après tant de temps.

Le sens du goût, c'est peut-être cela, comme une réminiscence d'un savoureux souvenir enfui au plus profond de notre âme.

Depuis 20 ans, la Semaine suisse du Goût milite pour le goût, le vrai. Celui magnifié par des artisans passionnés et des restaurateurs engagés.

Ce sont eux qui contribuent à créer des émotions gustatives qui agrémenteront nos souvenirs.

En choisissant les meilleurs produits de nos terroirs, en les apprêtant avec maestria, ils et elles sont de véritables passeurs de goût.

La crise sanitaire a rapproché les producteurs des consommateurs. Privés de sortie au restaurant, ces derniers ont retrouvé le plaisir des fourneaux, d'une cuisine authentique. Aux restaurateurs de reprendre aujourd'hui le flambeau en concoctant une cuisine aux accents locaux sublimée par leur génie créatif.

MANUELLA MAGNIN



HUGO +

œufs suisses

tomates suisses

graines de moutarde suisses

NOUVEAU !

Notre Hugo Shop d'Aigle a ouvert ses portes !

Nous nous réjouissons de vous accueillir du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 !

Route d'Ollon 14
1860 Aigle

DÉCOUVREZ NOTRE ASSORTIMENT DE PRODUITS SUISSES !

quinoa blanc suisse

cornichons suisses

HUGO
CORNICHONS SUISSES
SCHWEIZER CORNICHONS
ORIGINAL

lentilles vertes suisses

lentilles vertes suisses

HUGO
LENTILLES VERTES SUISSES

HUGO
QUINOA BLANC SUISSE

HUGO
MAYONNAISE SUISSE
SCHWEIZER MAYONNAISE

HUGO
KETCHUP SUISSE
SCHWEIZER KETCHUP

HUGO
MOUTARDE SUISSE
SCHWEIZER SENF
MI-FORTE MILD-WÜRZIG

NEW 2020

HUGOREITZEL.CH

JOSEF ZISYADIS

« ON POURRAIT DEVENIR LE PAYS DU TOUT BIO »

DIRECTEUR DE LA SEMAINE DU GOÛT, JOSEF ZISYADIS REVIENT SUR LES 20 ANS DE CETTE BELLE AVENTURE. INTERVIEW.

La Semaine suisse du Goût fête cette année son vingtième anniversaire. Racontez-nous la genèse de ce beau projet. Quels en ont été les instigateurs ?

Josef Zisyadis: Tout a commencé par une rencontre avec le journaliste gastronomique Jean-Luc Petitrenaud, à l'origine de la Semaine du Goût en France.

Après une tentative au niveau du Conseil d'Etat vaudois en 1997, nous avons décidé de lancer la Semaine du Goût sous forme d'association sur le plan helvétique. Nous voulions travailler de façon décentralisée en associant des gens prêts à s'engager partout dans le pays. La première année, nous avons réussi à mettre sur pied 148 événements. En 2001, Philippe Rochat, alors à la tête du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, nous a assuré de son soutien, entraînant une communauté de grands chefs derrière lui, à l'instar de Franck Giovannini qui est le parrain de cette vingtième édition.

Qu'est-ce qui a changé en vingt ans ? Les habitudes alimentaires se sont-elles modifiées ? Les pouvoirs publics ont-ils relayé vos préoccupations ?

J.Z.: Dès le début, nous voulions que la Semaine du Goût soit un grand événement populaire et non diététique ou

hygiéniste. Notre axe était clairement le goût. Il y a vingt ans, la nourriture était en train de s'industrialiser. Nous étions des mangeurs exigeants et souhaitons lancer une réflexion, sans nous poser en association de défense des consommateurs. Les producteurs et les cuisiniers ont très vite compris l'importance d'être en lien avec les mangeurs. Avec les grands scandales alimentaires, les consommateurs ont peu à peu entrepris d'entrer en résistance, de se fier aux saisons, de redécouvrir la proximité. Aujourd'hui, le pouvoir des mangeurs s'affirme. La Semaine du Goût est entrée dans les habitudes. Cela a nécessité beaucoup d'énergie car les pouvoirs publics ne représentent que 20 % de nos soutiens. La crise sanitaire que nous venons de vivre a renforcé les liens entre producteurs et mangeurs. Les gens se sont mis à cuisiner, à y prendre du plaisir, à se rendre compte que bien se nourrir prend du temps. Il nous faut veiller à ce que les anciennes habitudes ne reviennent pas au galop, lutter contre la philosophie du grignotage permanent.

Pour cette édition 2020, vous avez choisi la thématique du gaspillage alimentaire. Les données sont-elles particulièrement inquiétantes à ce sujet ?

J.Z.: C'est un thème qui parle à l'ensemble du pays. Le vrai débat n'est pas de dire que le BIO est trop cher. 35 % des aliments finissent à la poubelle. En luttant contre le gaspillage alimentaire, en utilisant tout de l'animal, des légumes, des fruits, nous avons tous les moyens de manger mieux. On pourrait même se permettre de devenir le pays du tout BIO. La cuisine du pauvre, c'est la cuisine des restes !

Chaque année, une ville ou une région du pays est mise en avant comme capitale du goût. Est-il possible d'en mesurer les retombées ?

J.Z.: Nous sommes très heureux lorsque les Villes du Goût développent une vraie politique de l'alimentation, qu'elles exigent par exemple plus de produits locaux dans les cantines scolaires et les réfectoires des administrations. L'important pour nous est de mettre en réseau toutes ces villes qui ont une politique de l'alimentation. Le « Battle Chasselas & Raclette » entre Sion, Neuchâtel, Lausanne et Genève en est un super exemple.

Comment la Semaine du Goût est-elle perçue dans les différentes régions de Suisse ?



© Sarah Carp / STRATES

J.Z.: Un équilibre se fait entre les différentes régions. Je constate avec bonheur que Berne et Bâle-Ville s'impliquent de plus en plus. Il y a peut-être encore une petite faiblesse du côté de Zurich.

Vous êtes particulièrement engagé en faveur de l'éducation des jeunes au goût et à une alimentation saine et variée. En fait-on assez dans ce domaine en Suisse ?

J.Z.: Malheureusement, il y a beaucoup de disparités entre les cantons et les régions linguistiques. C'est tout l'enjeu de l'initiative « Jeunesse + Goût », actuellement en discussion au parlement à Berne. Cette initiative demande qu'un enseignement à l'alimentation soit ancré dans la Constitution et son accès garanti à tous les enfants par l'intermédiaire de l'école obligatoire. Il ne s'agit pas uniquement de donner des cours de cuisine. La sensibilisation au goût peut se faire de façon transversale dans toutes les branches, qu'il s'agisse de biologie, de géographie, de cours de langues. Les 25 parlementaires, membres de

Slow Food Suisse, sont bien sûr porteurs de cette proposition.

Vous débordez d'idées et de projets. Qu'est-ce qui bout dans votre marmite pour les vingt années à venir ?

J.Z.: La Fondation pour la Promotion du Goût a plein de projets futurs. Deux sont en route, un troisième sera révélé cet automne. Fin 2021, nous devrions pouvoir mettre en lumière 20 Grands Sites du Goût dans toute la Suisse. Le projet Slow Food Travel est sur les rails en Valais et est appelé à essaimer dans d'autres régions du pays. Enfin, le Mérite culinaire suisse, décerné pour la première fois en 2020 par le conseiller fédéral Guy Parmelin, contribue à démontrer que la Suisse est une grande destination gourmande dont nous pouvons être fiers.

MANUELLA MAGNIN





SEMAINE DU GOÛT GENEVOISE

17-27 SEPTEMBRE 2020

Du champ à l'assiette,
mangez local et de saison

www.semainedugout-ge.ch

design graphique:  Paris



 Société des
Cafetiers
Restaurateurs
Hôteliers de
Genève

GENÈVE
terroir



RÉGION SUISSE DU GOÛT 2020

HEIDILAND



© HEIDILAND TOURISMUS



© HEIDILAND TOURISMUS



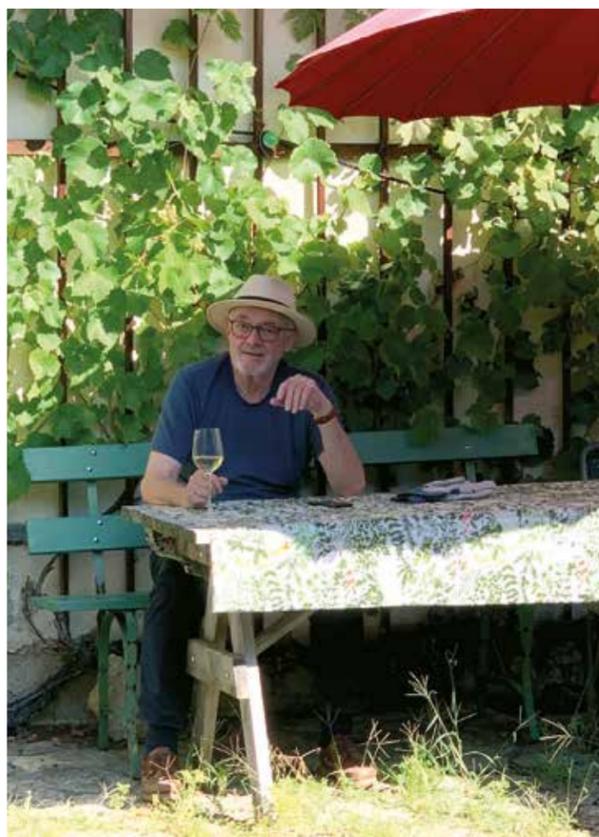
A FAIRE

Organisé par Heidiland Tourismus et Granbünden Viva, le Festival du Goût se tiendra du 3 au 27 septembre dans la Seigneurie grisonne. L'occasion de découvrir le HeidiLand sous toutes ses facettes en se promenant d'une cave à vin à l'autre, en dégustant des mets cuisinés à l'ancienne dans un foyer ou des menus exclusifs accompagnés de vins régionaux. A ne pas manquer : **la présentation de vins grisons du 18 au 19 septembre à Maienfeld et le grand marché des saveurs le 26 septembre.**

Pour plus de détails : genussfestival.ch

DEPUIS 20 ANS, LA SEMAINE DU GOÛT OFFRE AUX ÉPICURIENS L'OCCASION DE DÉCOUVRIR UNE VILLE OU UNE RÉGION AMBASSADRICE DU GOÛT EN SUISSE. CAP SUR LE HEIDILAND AVEC LE JOURNALISTE GASTRONOME ALÉMANIQUE PAUL IMHOF. INTERVIEW.

Le HeidiLand est la Région suisse du Goût 2020. Une région que vous connaissez bien. Donnez-nous trois raisons qui devraient pousser les Suisses à s'y rendre. **Paul Imhof:** Tous les épicuriens amateurs de bons crus doivent absolument déguster un fabuleux Completer ou



encore un magnifique Pinot Noir de la Bündner Herrschaft située tout au nord des Grisons. Et pour accompagner un bon verre de vin, je recommanderais de savourer une truite lacustre du Walensee. Ce poisson est malheureusement trop rare, mais sa chair est excellente. Enfin, il ne faut pas manquer de visiter le Château Salenegg dans la commune de Maienfeld. Depuis 1068, ce domaine viticole, un des plus anciens d'Europe, cultive des vignes et produit du vin de manière naturelle.

En tant que membre du comité de l'Association Patrimoine culinaire suisse, vous êtes un grand connaisseur des produits de nos terroirs, quels sont les spécialités culinaires incontournables du HeidiLand ?

P.I.: Sans conteste, les fromages d'alpage saint-gallois, surtout ceux de la région du Sarganserland. En saison, je me régale d'asperges blanches de Fläsch et de Coire. Enfin, il faut tester le Rheintaler Ribelmais AOP. Ce maïs est cultivé dans la vallée saint-galloise et grisonne du Rhin. En l'an 2000, cette spécialité rhénane a été le deuxième produit – après le fromage de L'Etivaz AOP et avant la viande des Grisons IGP – à être inscrit dans le registre des AOP-IPG.

Quelles sont les tables de la région que vous recommanderiez de visiter ?

P.I.: L'Alter Torkel à Jenins avec sa vinothèque de vins des Grisons, le Falknis à Maienfeld, la Winzerstube zum Ochsen chez la famille de vigneron Donatsch à Malans et le restaurant du Grand Hotel Quellenhof à Bad Ragaz.

Le HeidiLand est connu pour ses vins, notamment pour ses deux cépages phares que sont le Pinot Noir et le Completer. Décrivez-nous ce Completer si peu connu en Suisse romande.

P.I.: Le Completer est un vin au goût corsé extraordinaire et très aromatique, un peu comme un vin jaune du Jura. Le cépage tire son nom de completorium, l'office du soir des moines bénédictins qui étaient alors autorisés à en boire un verre en silence. Cépage tardif qui a failli disparaître, le Completer produit des vins puissants et riches, dont l'acidité naturelle permet un grand potentiel de vieillissement. C'est un cépage promis aujourd'hui à un très bel avenir.

MANUELLA MAGNIN



CUISINE VÉGÉTARIENNE

LES CHEFS GENEVOIS AUX FOURNEAUX

LE CONCOURS ASSOCIÉ À LA SEMAINE DU GOÛT GENEVOISE MET UN ACCENT PARTICULIER CETTE ANNÉE SUR LA CUISINE VÉGÉTARIENNE, AVEC UN PRIX SPÉCIAL QUI VIENDRA RÉCOMPENSER LE RESTAURANT LE PLUS CRÉATIF EN LA MATIÈRE.

L'association MA-Terre, qui a pour but de créer et entretenir un réseau interdisciplinaire favorisant l'alimentation durable et l'agriculture locale, dispose dans ses locaux d'une très belle cuisine professionnelle, pouvant servir à divers cours et formations. Durant une demi-journée, une dizaine de chef-fe-s de cuisine ont participé à l'élaboration de recettes végétariennes créatives, colorées et savoureuses, sous la conduite de Samuel Stoll, cuisinier-formateur de l'organisation Eternity. L'impact environnemental des modes alimentaires ont aussi été abordés durant cette matinée, ainsi que les propriétés nutritionnelles d'une alimentation végétarienne.

C'est dans ce cadre-là qu'a été organisé par le Service cantonal du développement durable et le Service Agenda 21 de la Ville de Genève une formation à la cuisine végétarienne destinée aux participant-e-s de cette Semaine du Goût. Cette formation a eu lieu à la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève (MA-Terre) le mardi 25 août.

ÉTABLISSEMENTS INSCRITS AU CONCOURS DE LA SEMAINE DU GOÛT GENEVOISE:

Acacias / Jonction / Plainpalais

- Café des Banques
- Bao Canteen
- Be Kind Café
- Bleu Nuit
- Le Boteco
- La Cantine
- des Commerçants
- Chez Gustave
- Gemüse Kebab
- L'Odéon
- Le Philanthrope
- Les Philosophes
- Un R de Famille
- Café des Sources
- Susuru
- Tonic Restaurant
- Le VG
- Zai Zai

Eaux-vives / Cité

- Alive
- L'Athénée
- Au Grütli
- Café Papon

Pâquis / Sécheron

- Le Fix
- Kampai

- MU-Food
- Le Pyramus

Petit-Saconnex / Servette

- Arcade 84
- Mama & Zita
- Le Trois Plis
- Woods (Hôtel Intercontinental)

Saint-Jean / Saint-Gervais

- Giardino Romano
- Pachacamac
- La Réplique
- Les Tilleuls

Rive droite

- L'Auberge
- Boléro Bistro
- Le Creux-de-Genthod
- Café de Peney
- Seventy5 (Hôtel Crowne Plaza)

Rive gauche

- La Chaumière
- Le Cigalon
- Les Curiades

- Les Fourneaux du Manège
- Auberge du Grand Donzel
- L'Auberge d'Hermance
- Café du Levant
- Café de la Place
- Au Café PLO
- Au Renfort de Sézegnin
- La Table du Croquant
- Restaurant à l'Union



MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

UN PUR PLAISIR

Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers NE
Tél. 032 862 03 03
www.mauler.ch

COUP DE CŒUR

LES JARDINS MERVEILLEUX DE MAMAJAH

A QUELQUES ENJAMBÉES DES MÉANDRES DU RHÔNE ET DE L'HÔPITAL DE LOËX, LES JARDINS DE MAMAJAH DÉROULENT DES CULTURES EXTRAORDINAIRES ET UN UNIVERS POUR LE MOINS INSOLITE À VISITER ABSOLUMENT.



Les Jardins de Mamajah, avec leurs 3 hectares de plein air et une belle infrastructure de toiles très bien ventilées, offrent un cadre d'accueil bienveillant qui garantit toutes les conditions de santé et d'hygiène recherchées pour une sortie en nature. © DR

On y croise parfois des classes d'enfants en quête de lien à la terre, souvent des animaux et d'incroyables chapiteaux. On y découvre des plantes aux vertus méconnues et de beaux légumes BIO. Et bientôt une légumerie qui permettra de mieux servir les chalands et restaurants désireux de s'y approvisionner.

C'est en ces lieux magiques, qui invitent à renouer avec notre terre nourricière, que se déroule l'événement coup de cœur de la Semaine du Goût dans le canton. Il a pour nom *Jardin des Sens* et se tiendra durant le long week-end du Jeûne genevois, du 10 au 13 septembre.

«Nous accueillerons gourmets et gourmands de la vie, de tous âges, pour un voyage exploratoire se déroulant quatre jours durant», se réjouit Philippe Rohner. Au menu: des ateliers culinaires, en synergie avec des acteurs locaux, la découverte des saveurs et couleurs du potager BIO et du Jardin Tinctorial dont les fleurs servent

à colorer de sublimes étoffes. L'occasion pour les gourmets de déguster une cuisine végétale et ensoleillée, de savourer des bouchées confectionnées avec des plantes sauvages, de se désaltérer d'étonnants breuvages, de vins et de bières du canton, et de faire quelques achats au Marché des artisans.

NOURRIR L'ESPRIT

Au-delà de tous ces délices, les visiteurs sont invités à nourrir leur esprit sous le GrandDôme qui abritera une expo continue sur la souveraineté alimentaire et des causeries sur les circuits courts, l'économie circulaire, l'alimentation saine et locale. L'occasion d'échanger sur les moyens de se réapproprier notre alimentation en intime relation avec une agriculture de proximité, résiliente et synonyme de biodiversité. La fête promet d'être belle, accompagnée de musique, à apprécier en live en pleine nature.

M. M.



Infos pratiques

Entrée journalière: adulte/10.-, enfant/5.-
Pass 4 jours: adulte/30.-, enfant/15.-

Ce prix comprend:

- La visite des Jardins, en compagnie des animaux
 - L'accès libre à tous les espaces d'animation et de jeux pour enfants et grands
- + Une mini dégustation surprise offerte pour chaque entrée
- ++ Le pass comprend l'adhésion 2020 à l'Association des Jardins de Mamajah que vous pouvez aussi soutenir en adhérant à sa formule de Paniers Bio & Solidaires

Certains ateliers spécifiques sont à payer en supplément.

www.jardinsdemamajah.ch



et ses fameuses ardoises, depuis 1967

Tél.: 022 756 12 36 - www.renfort.ch
Sézegin - 1285 AVUSY

* * *

Au mois de Septembre, venez découvrir
Les Nouvelles Ardoises... ainsi que
Les Produits du Terroir avec
la Semaine du Goût.

La sélection de magnifiques vins Genevois
Et...

Dès le mois d'Octobre: **La CHASSE**

* * *

SANS OUBLIER

Plat du jour

La carte de la vente à l'emporter

et ses "Burgers"



UNE THÉMATIQUE D'ACTUALITÉ

Pour les organisateurs du *Jardin des Sens*, le semi-confinement a révélé et exacerbé des tensions existantes dans le système alimentaire genevois. D'un côté, les citoyens les plus fortunés amenés à cuisiner plus se sont rués sur les produits locaux et les circuits alimentaires alternatifs. De l'autre, les plus précaires n'ont plus eu les moyens de se nourrir et ont eu recours aux colis, issus principalement du surplus/rebut de la grande distribution.

Ces inégalités reflètent des divisions de plus en plus importantes entre celles et ceux qui peuvent s'offrir une nourriture de qualité et celles et ceux qui sont tributaires de la générosité d'autres personnes et institutions. Cette situation montre également

l'importance de la production locale. Des inégalités importantes se cachent là aussi. Les producteurs locaux peinent à se verser un salaire rémunérateur qui rende compte de l'importance de leur travail pour l'ensemble de la population. De plus, ils font parfois face à des difficultés économiques pour maintenir à flot leur ferme, leur coopérative, leur entreprise.

Les organisateurs de cet événement souhaitent questionner l'avenir de la production alimentaire genevoise en s'intéressant notamment à la solidarité entre consommateurs et producteurs et à l'accessibilité pour tous à des produits sains. **C'est tout le sens du débat qui se tiendra sur place le jeudi 10 septembre à 19h.**



Suisse. Naturellement.

La différence est là

pour Florian Jenzer et Adrian Urfer
du restaurant Freibank
à Berne

«Agir globalement est durable est actuel.»

Le filet et l'entrecôte sont disponibles ailleurs. Florian Jenzer et Adrian Urfer misent sur une utilisation durable et entière des animaux et servent principalement des morceaux de viande moins connus à leurs hôtes. Ils créent de petits menus délicieux et toujours surprenants à base de viande braisée, de viande bouillie et d'abats. Les clients font un très bon accueil à leur cuisine variée, moderne et offrant de nouvelles expériences gustatives.

Florian Jenzer et Adrian Urfer ne cuisinent que de la viande suisse «parce qu'elle répond à nos exigences élevées et parce qu'elle est traçable jusqu'à l'agriculteur». Leur viande provient directement de la ferme ou d'un boucher-charcutier en qui ils ont confiance.

Typiquement suisse
Le restaurant Freibank mise exclusivement sur la viande suisse car elle est d'excellente qualité.



«Nose to tail»
Six fois par an, on déguste une «Metzgete» au restaurant Freibank. Les restaurateurs sont attentifs à cuisiner de manière durable et à utiliser un animal en entier.

Historique

Le restaurant Freibank est situé dans le bâtiment de pesage (Waaghaus) des anciens abattoirs de Berne.



La différence est là.



VILLAGE ALPIN DU GOÛT

LEYSIN SE MET EN QUATRE

LA STATION DES PRÉALPES VAUDOISES DEVIENT LE PREMIER VILLAGE ALPIN DU GOÛT. CAP SUR UNE MANIFESTATION SAVOUREUSE.

Avis aux épicuriens! Leysin met le paquet pour la Semaine du Goût cette année. La station se mue en capitale alpine des saveurs avec un ambassadeur de renom: le chef Christophe Rod qui a récemment posé ses valises au Chalet Les Fers dans les alpages à 1679 m d'altitude. Il y propose une cuisine de terroir de haut vol, magnifiant les recettes d'antan. «Notre vol-au-

vent aux champignons et ris de veau ainsi que notre de notre pied de porc désossé au Porto font un tabac», se réjouit le chef qui planche déjà sur sa carte hivernale sur laquelle on devrait trouver notamment de la langue de veau aux câpres.

Mais en attendant les frimas de décembre, Christophe Rod a des missions à remplir. Le lundi 7 septembre, il sera dans les studios de la RTS à Lausanne pour l'enregistrement des Dicodeurs, émission dont il sera la guest star et qui sera diffusée à l'occasion de la Semaine du Goût.

Christophe Rod n'est pas seul à avoir fort à faire en ce début septembre. A Leysin, restaurateurs et hôteliers, commerçants alimentaires et fabricants de produits



Christophe Rod du Restaurant «Chalet les Fers».



Leysin Village Alpin du Goût. PHOTOS: © D.AEBERSOLD

du terroir piaffent d'impatience espérant bien que la manifestation Village Alpin du Goût attirera les foules.

«En tout, il y a 27 participants à cet événement, se félicite Jean-Marc Udriot, syndic de Leysin. Nous avons voulu fédérer tout ce qui se fait en termes de goût, de bien manger et d'accueil sur notre territoire.»

A tout seigneur, tout honneur! L'idée de ce premier Village Alpin du Goût a germé dans l'esprit de Josef Zisyadis, directeur de la Semaine du Goût. Un coup de fil au syndic et une rencontre sur place ont permis de nouer la gerbe.

UNE ASSOCIATION ET DES PROJETS

Une association Leysin Village Alpin du Goût a vu le jour dans la foulée. Elle groupe la commune, l'association des commerçants et artisans de Leysin, l'association touristique Aigle-Leysin-Col des

Mosses ainsi que les remontées mécaniques qui permettent l'accès au restaurant tournant Le Kuklos.

«Nous souhaitons mettre en avant notre savoir-faire dans le domaine du goût, faire en sorte que les différents acteurs travaillent ensemble et surtout pérenniser cette manifestation pour qu'elle devienne une véritable marque de frabique», martèle Jean-Marc Udriot. Rendez-vous est d'ailleurs pris avec tous les participants qui se réuniront après la Semaine du Goût pour réfléchir à de nouveaux projets.

A ce jour, un budget de 20000 francs a été nécessaire pour le lancement de l'opération. Chaque participant met la main à la pâte et au gousset. L'association Leysin Village Alpin du Goût prend en charge la taxe d'inscription des participants.

MANUELLA MAGNIN



AU PROGRAMME

Le programme du premier Village Alpin du Goût est plus qu'alléchant. Il est à découvrir dans son intégralité sur site gout.ch sous l'onglet programme. Les visiteurs se verront offrir une panoplie de propositions gourmandes, découvertes du terroir local, visites d'artisans, menus de circonstances dans les différents établissements.

A ne pas manquer, la dégustation de vins le jeudi 17 septembre, le Marché du Terroir à l'ancienne le 19 septembre et le grand brunch de clôture le dimanche 27 septembre. Les amis des abeilles auront aussi le loisir de découvrir le tout nouveau rucher communal. Son exploitation est assurée par les services communaux et l'objectif est d'en faire à terme un centre didactique particulièrement pour les familles.

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

Des soupes à la crème

PRÊTES À L'EMPLOI COMME À LA MAISON



LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS SURGELÉS « DITZLER » APORTE L'INNOVATION SUR LE MARCHÉ SUISSE SOUS LA FORME DE SOUPES RAFFINÉES À LA CRÈME, SURGELÉES. ELLES SONT FACILES À DOSER, VITE PRÊTES, SANS ADDITIFS, SANS GLUTEN NI LACTOSE ET SONT FABRIQUÉES À PARTIR D'INGRÉDIENTS SUISSES 100 % NATURELS.

Depuis près de 100 ans, Louis Ditzler AG est synonyme de produits surgelés suisses de qualité supérieure. À l'été 2019, la société a présenté une autre innovation : des soupes surgelées prêtes à l'emploi, délicieuses et qui contiennent de précieuses vitamines et minéraux provenant d'ingrédients de qualité. Brocoli, choux raves et pois verts, panais, carottes au gingembre, patates douces à la noix de coco et au curry, tomates au basilic : les principaux ingrédients des six soupes à la crème sont cultivés et transformés en Suisse. « Pour nos produits, la durabilité et la culture régionale en Suisse sont très importants pour nous », déclare Marcel Schulze, directeur du marketing et des ventes de Louis Ditzler AG. Dans la mesure du possible, nous utilisons des ingrédients portant le label suisse Garantie.

PRÉPARATION POUR LA CONSERVATION DES VITAMINES

« Nos soupes prêtes à l'emploi sont exclusivement composées d'ingrédients naturels et sans additifs, sont exemptes de gluten et de lactose, sont surgelées en pellets donc facilement portionnables et sont conditionnées en sacs de 2,5 kg. » Bien que « prêtes à chauffer », les soupes ont le goût de la maison. Marcel Schulze explique pourquoi : « Les soupes sont préparées à partir d'ingrédients frais de saison, puis immédiatement surgelées en pellets et donc faciles à portionner. Ainsi, les vitamines sont conservées de manière optimale ». Ce procédé donne également aux produits une longue durée de conservation, ce qui les rend idéales pour un stockage facile. Le directeur du marketing et des ventes souligne : « Les soupes surgelées sont une véritable nouveauté pour la gastronomie suisse ». La nouvelle soupe à la crème de courge saisonnière, à base de courge Butternut suisse, suivra en automne.

PRÊT À L'EMPLOI, RAPIDEMENT MIS EN PLACE

Une personne qui utilise les soupes « Ditzler » tous les jours est le chef cuisinier Willi Hürlimann. Le centre pour personnes âgées

Untergäu à Hägendorf (SO), qui compte 70 retraités et 110 employés, sert environ 300 repas par jour. « Les soupes Ditzler sont idéales pour les offres hebdomadaires, les semaines de spécialités et nos soupes d'hiver », explique Willi Hürlimann. Les soupes sont souvent commandées dans le Carnotzet pour les repas intermédiaires ou pour les petits appétits. « Les soupes surgelées sont parfaites pour quand les retraités ont encore un appétit spontané ». Ce que le chef apprécie particulièrement dans ces produits, c'est qu'ils sont prêts à l'emploi et rapides à préparer. « Ils sont très savoureux et peuvent être garnis en un rien de temps. » Les conseils de Ditzler en matière de recettes sont une merveilleuse source d'inspiration pour de délicieux plats de soupe. Willi Hürlimann a hâte d'essayer la nouvelle variété de support de courge Butternut en automne.

UN GOÛT EXCELLENT

Lionel Mathey, chef cuisinier de l'Hôtel Valaisia à Crans-Montana (VS), attend également avec impatience la dernière création de soupe. « Toutes les soupes Ditzler sont de très bons produits au goût excellent qui n'ont rien d'industriel », dit-il. Grâce à la haute qualité, vous pouvez vous concentrer pleinement sur l'individualisation et ajouter votre touche personnelle. « Elles sont faciles et rapides à préparer, ce qui nous fait gagner beaucoup de temps dans la cuisine. » Lionel Mathey et son équipe cuisinent pendant dix jours selon un plan de menu. Les soupes « Ditzler » font partie intégrante du menu et chaque variété est programmée au moins une à quatre fois sur le menu. Ainsi, en moyenne, 150 à 200 portions sont servies chaque soir. « Mais aux heures de pointe, il peut aussi s'agir de 300 bonnes portions », explique le chef, ajoutant qu'au moins pour l'Hôtel Valaisia, le portionnement individuel avec les pellets de soupe ne serait donc pas nécessaire. « Nous faisons rapidement 20 à 25 litres de soupe. »



Soupe à la crème de patate douce à la noix de coco et au curry

Simple suggestion de service

- Ajoutez un peu de lait de coco
- Ajouter des chips de noix de coco grillées
- Saupoudrer la soupe de flocons de piment
- Avec des oignons de printemps...
- ... et des tranches de citron vert

Simple suggestion de service

- Mousse de noix de coco (lait de coco moussé) avec Disposer les chips de noix de coco, les tranches de citron vert et les flocons de piment
- Ajouter de la crème au curry avec des feuilles de coriandre
- Saupoudrer des chips de patate douce sur le dessus...
- ... et finir avec des noix au curry grillées (par exemple, des noix de cajou, des amandes)



LES PELLETS DE SOUPE CONGELÉS SE TRANSFORMENT EN UN RIEN DE TEMPS EN UNE SOUPE CHAUDE ET PERMETTENT DE GAGNER UN TEMPS PRÉCIEUX DANS LA CUISINE.

DITZLER

Louis Ditzler AG
Bäumlimattstrasse 20
CH-4313 Möhlin

T +41 61 855 55 00
info@ditzler.ch
www.ditzler.ch

CHICKIDS

LA GASTRONOMIE POUR LES ENFANTS

DANS LE CADRE DE LA SEMAINE DU GOÛT, UNE QUARANTAINE D'ÉTABLISSEMENTS PROPOSENT AUX PETITS DE DÉCOUVRIR LES METS SERVIS À LEURS PARENTS. L'OCCASION DE METTRE EN AVANT LE TRAVAIL DE CHEFS PASSIONNÉS.

«**N**on, il n'y pas que les nuggets-frites ou les pâtes bolo! Qu'on se le dise, les enfants sont ravis de découvrir des mets gastronomiques en portion adaptée à leur appétit. Un enchantement partagé par leurs parents épicurieux. C'est tout le sens de l'opération 1 et demi, initiée par l'association à l'origine du label ChicKids. Une quarantaine d'établisse-

ments y participent cette année dans toute la Suisse. L'occasion de faire découvrir à nos chères têtes blondes des plats différents, du terroir, faits maison, et de valoriser le travail créatif des équipes en cuisine.

A l'origine de ChicKids, Isabelle Tretola Grobéty se réjouit de l'engagement des professionnels dans cette démarche. «Le label est surtout présent en Suisse romande. Il se développe peu à peu au Tessin, chez nos voisins alémaniques et français. 230 établissements sont labellisés et une quarantaine ont demandé à adhérer ces derniers mois. Nous comptons quelque 4000 familles utilisatrices de notre application.»

L'ambition de ChicKids est de devenir le symbole d'une éducation culinaire saine pour les enfants, et d'un plaisir de sortie en famille. Mais Isabelle Tretola Grobéty rêve déjà du jour où le label n'existera



plus: «Il ne devrait pas y avoir de frites et nuggets surgelés dans les restaurants. Le fait de bien manger devrait être naturel et intégré dans les mentalités.»

sésame, chaque adresse est systématiquement visitée par les bénévoles de ChicKids.

ADHÉRER AU LABEL

Le label ChicKids est uniquement décerné aux établissements qui proposent une infrastructure adaptée aux enfants et aux familles. Les restaurateurs investis dans la transmission culinaire et soucieux de la saisonnalité de leurs produits sont également valorisés grâce à ce label. Avant de pouvoir afficher le précieux

Les critères pris en compte sont: un accueil aimable envers les familles, un menu enfant sain et équilibré à choix, une infrastructure pour le confort des enfants ainsi qu'un divertissement pour les petits. La démarche est totalement gratuite, tant pour les restaurateurs que pour les familles.

www.chickids.ch

M. M.



CAVES DE L'ETIVAZ

- Visite guidée des caves d'affinage (réservation conseillée)
- Film sur L'Etivaz AOP et la vie d'alpage
- Dégustation de fromages

LA MAISON DE L'ETIVAZ

Magasin avec produits du terroir, souvenirs typiques, épicerie, ouvert 7/7



Infos: +41 26 924 70 60 | maison@etivaz-aop.ch | WWW.ETIVAZ-AOP.CH

TERRE HAUTE

GASTRONOMIE RESPONSABLE
SUR LES SOMMETS

DES ÉVÉNEMENTS CULINAIRES À LA PROMOTION D'UNE ALIMENTATION DURABLE AUPRÈS DES ACTEURS DE LA RESTAURATION, LA JEUNE ÉQUIPE DE DEVORE S'ENGAGE ET LE FAIT SAVOIR NOTAMMENT AVEC TERRE HAUTE, UNE ESCAPADE GASTRONOMIQUE DURABLE ET ZÉRO DÉCHET, LE 12 SEPTEMBRE À VERBIER.

Les amateurs de mets d'exception ont rendez-vous le 12 septembre à Verbier pour un happening culinaire en 4 plats réalisé par un collectif de chefs sous le regard de Jérôme Henry. Semaine du Goût oblige, le menu revisitera les saveurs du Valais et de la Suisse n'utilisant que des ingrédients de source durable et d'origine végétale. Et

pour coller à la thématique retenue par la Semaine du Goût cette année, le challenge est poussé encore plus loin. Le festin promet des préparations zéro déchet en valorisant chaque ingrédient dans son intégralité. Un intervenant expert dans le domaine sera présent pour animer l'évènement. Pour avoir accès à ce festin hors du commun, il faudra déboursier la coquette somme de 190 francs, vins compris.

Derrière Terre Haute, se cache une aventure qui a débuté il y a un peu plus de 3 ans. Tora et Maéva, amies d'enfance, décident de faire quelque chose de leurs convictions et fondent Coos. D'abord active dans la création d'événements culinaires responsables, Coos est devenue l'association-pilier et agit comme une agence de changement. De Coos a découlé DEVORE, un mouvement né de l'envie d'agir sur le terrain et de faire de Verbier une destination culinaire durable, sans aucun compromis sur le goût ! Chloé et Nina rejoignent le projet. Les quatre camarades souhaitent poursuivre le développement de DEVORE à Bagnes et caressent l'am-

bition de partager leur philosophie dans d'autres lieux, communes, destinations, entreprises, qui veulent changer le futur de l'alimentation.

Un Forum réunissant les professionnels de l'alimentation devait se tenir dans la station en juillet. Il a dû être reporté en raison de la pandémie.

L'argent récolté grâce à Terre Haute sera utilisé pour continuer à développer les projets de DEVORE en matière d'alimentation durable.

M. M.



Gaspillage alimentaire en chiffres

Dans le cadre de sa sensibilisation à la problématique du gaspillage alimentaire, DEVORE a mis sur pied une étude avec une dizaine de restaurateurs de la région bagnarde. D'aucuns se sont engagés à se soumettre à l'analyse de Kitro et de Beelong, d'autres ont opté pour Beelong uniquement.

Pour mémoire, la startup Kitro analyse les déchets alimentaires par le biais de caméras installées sur les poubelles. Beelong est un indicateur permettant d'évaluer l'impact environnemental d'un aliment, d'un plat, ou de l'ensemble des achats alimentaires d'un restaurant. Il a pour but d'aider l'industrie de la restauration à évoluer vers des pratiques plus écoresponsables. Basé sur 5 groupes de critères, l'indicateur scrute la provenance des aliments, leur mode de production, leur saisonnalité, leur degré de transformation ainsi que leurs émissions de CO₂.

Les cinq établissements qui se sont équipés en caméras Kitro sur une durée d'un mois en décembre 2019 ont été saisi par l'ampleur du gaspillage. 4 366 kg ont terminé au rebut. Près de la moitié n'aurait pas dû finir dans les ordures, soit une perte sèche évaluée à 12 267 francs.

Ce sont 5 715 repas qui ont été jetés à la poubelle, ce qui représente 4,3 tonnes de CO₂. De quoi méditer!

L'Escalope Rougié



20 ANS
de succès

Merci pour
votre confiance.

Grâce à votre audace et votre créativité, l'escalope de Foie Gras cru surgelé inventée par Rougié il y a 20 ans est devenue LA référence des tables de qualité du monde entier.



INSPIRE L'AUDACE DES CHEFS

pro.rougie.com - Service clients +33 5 53 31 72 43





© Valais Wallis Promotion - Sedrik Nemeth

SLOW FOOD TRAVEL

LE VALAIS, PREMIÈRE DESTINATION EN SUISSE

SLOW FOOD TRAVEL PERMET AUX VOYAGEURS DE DÉCOUVRIR LE PATRIMOINE LOCAL D'UNE RÉGION À TRAVERS SA DIVERSITÉ GASTRONOMIQUE, AGROALIMENTAIRE ET CULTURELLE. INITIÉ DANS LE GRAND ENTREMONT (BAGNES ET PAYS-DU-SAINT-BERNARD) PUIS À FULLY, LE PROJET DEVRAIT ESSAIMER DANS 9 DESTINATIONS VALAISANNES, PARMIS LESQUELLES LE VAL D'HÉRENS, LA RÉGION DENTS DU MIDI AINSI QUE LA VALLÉE DE CONCHES. D'AUTRES RÉGIONS DE SUISSE SONT APPELÉES À REJOINDRE CE RÉSEAU DANS UN FUTUR PROCHE. JEAN-MARC IMHOF, RESPONSABLE DE PROJET, NOUS DIT TOUT DE CETTE PREMIÈRE EXPÉRIENCE DANS LE VIEUX PAYS ET DE SA FINALITÉ. INTERVIEW.



© Valais Wallis Promotion - David Carlier

Vous venez de mettre sur pied le premier Slow Food Travel de Suisse, comment est né ce projet ?

Jean-Marc Imhof: Le projet Slow Food Travel est né en Autriche, dans les vallées de Carinthie du Geiltal et du Lesertal. Cette région rurale, relativement à l'écart des principales routes touristiques, a développé une offre valorisant ses traditions et savoir-faire. Ses instigateurs ont œuvré à mettre en réseau les acteurs de leur région avec pour objectif de proposer un tourisme axé sur un patrimoine agricole encore préservé. Grâce à l'implication de l'Etat et des professionnels du tourisme sur place, le projet a conduit à une dynamique de coopérations, au point que des villages ont vu s'inverser leur courbe de population.

Qui finance le développement de Slow Food Travel en Suisse ?

J.-M. I.: En Valais, le projet est cofinancé par le SECO (à travers le fonds Innoutour), le Service de l'Agriculture du Canton du Valais, Valais/Wallis Promotion et Slow Food à raison de près de CHF 900 000 sur 3 ans. Il vise à favoriser l'innovation, la coopération et la professionnalisation dans le tourisme. Il a pour objectif le développement de circuits touristiques autour de la production agricole et de la gastronomie qui en découle.

Quelle est la finalité de ce type de voyage ?

J.-M. I.: Les racines culturelles de toute population humaine sont intimement liées à sa production agricole et à la manière de s'alimenter qui en découle. La meilleure manière de comprendre un territoire et ses habitants revient ainsi à s'initier à ses traditions gastronomiques. Le mouvement Slow Food décline son action en 3 pans que le projet conjugue: préserver, enseigner et relier. Pour le voyageur, Slow Food Travel permet une initiation aux traditions à travers des échanges proposés dans la convivialité. Par ailleurs, la mise en réseau des acteurs des régions concernées participe à maintenir et à faire vivre leur patrimoine.

Pour quelles raisons avoir choisi le Valais pour ce pilote ?

J.-M. I.: Terre de riches traditions agricoles relativement bien préservées par leur caractère souvent familial, le Valais conçoit son agriculture à l'échelle humaine. Il investit en ce sens, notamment par le biais des PDR (projets de développement régionaux) dans ses infrastructures. Slow Food Travel propose la mise en place d'un modèle commercial qui les prenne en compte dans la perspective d'un



Paniers d'abricots, Charrat. © Valais Wallis Promotion - Sedrik Nemeth

usage durable des ressources à disposition. De plus, le Valais dispose d'un patrimoine culinaire endémique important, parfois menacé. La mise en réseau de l'ensemble de la chaîne des valeurs, de la production à la restauration, contribue non seulement à sa sauvegarde, mais surtout à lui donner une notoriété souvent méritée.

Quelle est l'offre sur le Valais, comment l'avez-vous construite, à qui s'adresse-t-elle ?

J.-M. I.: L'offre valaisanne se construit en fonction de l'intérêt des acteurs de la région. Nous proposons des modules forfaitaires autour de producteurs, restaurateurs, hébergeurs, sites culturels et guides intéressés à favoriser l'approvisionnement en circuits courts, à mettre en avant – quitte à les revisiter – les traditions et la culture de leur région. Elle s'adresse à tout public intéressé à prendre le temps de découvrir une région par le prisme de ses habitants.

Visez-vous également un public hors frontières ?

J.-M. I.: Le mode de tourisme que propose Slow Food Travel est ouvert aussi bien au public régional qu'international. Les forfaits que nous proposons intéressent dans notre pays comme hors de nos frontières. Des demandes nous sont déjà parvenues d'Allemagne, de France, du Canada, mais également d'Asie. Slow Food souhaite favoriser les échanges interculturels et l'une des vocations du projet est d'y contribuer.

Quelles sont les prochaines régions que vous allez mettre en avant ?

J.-M. I.: Des régions rurales intéressées à développer un tourisme doux. Débuté dans le Grand Entremont (Bagnes et Pays-du-Saint-Bernard) puis à Fully, le projet est prévu se structurer autour de 9 destinations valaisannes, parmi lesquelles le Val d'Hérens, la Région Dents du Midi ainsi que la Vallée de Conches. Ultérieurement, d'autres régions de Suisse devraient pouvoir rejoindre le réseau Slow Food Travel qui se développe parallèlement dans d'autres pays, en Italie en particulier, mais également outre-mer (Japon, Equateur et Kenya notamment).

Quelle plus-value attendre pour les destinations ?

J.-M. I.: La mise en réseau des acteurs dans l'objectif de développer des offres forfaitaires ainsi qu'une meilleure visibilité sur les marchés nationaux et internationaux par un concept de diffusion multicanal représentent d'indéniables atouts pour toute destination qui s'implique dans le projet.

www.slowfood.ch
travel@slowfood.ch

MANUELLA MAGNIN



GENÈVE

MENU ZÉRO DÉCHETS

Au restaurant Clair d'Arve, les plats du jours sont adaptés et confectionnés pour sensibiliser la clientèle à la tendance «zéro déchets». Quelques surprises attendent les convives à l'apéritif.

21-25.9, 12-14H

Réservation recommandée : 022 322 85 60

Restaurant Clair d'Arve

Rue des Minoteries 11 - 1205 GENÈVE

COURS DE CUISINE ZÉRO DÉCHETS

Z Atelier Culinaire vous apprend comment utiliser les légumes dans leur entièreté – épluchures / fanes – pour réaliser des plats succulents. Au programme de ce cours : soupe de fanes de radis et radis en pickles / risotto d'épluchures et de fanes de carottes / cake à la betterave.

DI 20,9, 11-14H

Réservation indispensable : 079 106 67 74

Z Atelier Culinaire

La Vie-des-Champs 15 - 1202 Genève

JURA/JURA BERNOIS

FESTIN DE DÉCHETS

Pâté trognon (de pomme) ou tarte aux miettes (de pain)..., Sonia Ezgulian dévoile ses deux recettes anti-gaspi emblématiques dans un cours de cuisine zéro déchet ! Le pâté trognon sera réalisé avec une viande de producteurs Bio locaux d'agneau du Jura ou de Saucisse d'Ajoie IGP.

De sa grand-mère arménienne, Sonia Ezgulian a hérité du plaisir de cuisiner et de recevoir. Autodidacte, elle est journaliste durant dix ans à l'hebdomadaire Paris Match au sein duquel elle finit par imposer l'idée d'une rubrique gastronomique.

De 1999 à 2006, elle crée le restaurant Oxalis à Lyon dont la réputation a largement dépassé les frontières de la capitale des Gaules.

Elle se consacre à l'écriture de nombreux ouvrages de cuisine en complicité avec son mari, Emmanuel Auger. Notamment avec Anti Gaspi. Ne gaspillez plus vos produits chez Flammarion en avril 2017.

SA 5.9, 14H30-16 H 30

Réservation indispensable 032 481 21 13

Slow Food Jura @Boulangerie Hofmann

Grand-Rue 26 - 2732 Reconvilier

DI 6,9, 11-13H

Réservation indispensable : 032 422 17 58

Slow Food Jura @La Bonne Auberge

Rue du 23 Juin 32 - 2800 Delémont

Savourer l'instant



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



Vacherin® Fribourgeois
SWITZERLAND
Goût unique depuis 600 ans



ODE AU TERROIR

LA NOUVELLE LAITERIE D'ORSIÈRES

ELLE VIENT D'OUVRIR SES PORTES SUR LA ROUTE DU GRAND SAINT-BERNARD. LES AMATEURS DE FROMAGES D'EXCEPTION, DE PRODUITS LOCAUX ET DE VINS VALAISANS PEUVENT S'Y APPROVISIONNER 7 JOURS SUR 7 TOUTE L'ANNÉE.

Le Goût des cimes, ça vous dit? Alors, rendez-vous à la toute nouvelle Laiterie d'Orsières les 5 et 6 septembre pour vous donner envie lors de deux journées portes ouvertes. Au menu: animations, petite restauration, musique et raclettes gourmandes. L'occasion de découvrir cette infrastructure qui a vu le jour dans le cadre du projet de développement régional (PDR) du Grand Entremont.

A la Laiterie, on fabrique bien sûr du fromage, mais on accueille aussi le public 365 jours par an qui peut opter pour une visite interactive, une dégustation de vins ou de raclettes et des achats de produits de la région à la boutique bien achalandée en gourmandises liquides et solides et en fruits et légumes.

www.laiterie-orsieres.ch

Chaque mois, une cave et une laiterie d'une autre région du Valais sont invitées à faire découvrir leurs productions. Mais ce n'est pas tout. «Nous mettons à disposition nos espaces terroir à l'étage qui peuvent accueillir jusqu'à 100 personnes pour un repas et 150 personnes pour une assemblée ou une conférence», explique Simon Tornay qui gère les lieux.

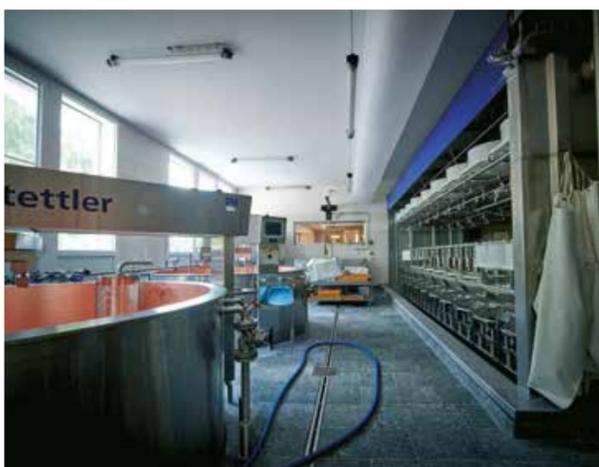
La nouvelle Laiterie d'Orsières réunit les anciennes laiteries d'Orsières et de Somlaproz. Elle est appelée à devenir une étape évidente pour les gens de passage. Le coût de construction a été partiellement couvert par des contributions fédérales, cantonales et communales allouées dans le cadre du PDR Grand Entremont.

Les PDR sont des outils de développement régional axés sur l'agriculture dont l'ambition est de créer de la valeur ajoutée et des emplois dans le secteur agricole. Ils favorisent la coopération entre les producteurs d'une même région, ainsi qu'entre l'agriculture et d'autres secteurs comme le tourisme et l'artisanat.

MANUELLA MAGNIN



La laiterie d'Orsières, un lieu d'accueil. © SEDRIK NEMETH



DE LA TERRE À L'ASSIETTE

AVEC LE CHEF
LOÏC GABUS

LA MAISON 65 DEGRÉS DE CERNIER, DANS LE CANTON DE NEUCHÂTEL, SPÉCIALISÉE DANS L'ORGANISATION ET L'ÉLABORATION DE REPAS GASTRONOMIQUES S'ASSOCIE CETTE ANNÉE À LA SEMAINE DU GOÛT. ELLE INVITE LES GOURMETS À UNE DÉCOUVERTE DE LÉGUMES ANCIENS, RÉCOLTÉS DANS UNE FERME BIO, ET D'HERBES SAUVAGES EN PROVENANCE DU PARC CHASSERAL. CETTE PREMIÈRE ÉTAPE SERA SUIVIE D'UN REPAS GASTRONOMIQUE, SOUS LE SCEAU DE LA PRODUCTION LOCALE ET DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.



Le chef Loïc Gabus a fondé la maison 65 degrés il y a 3 ans, à Cernier, dans les montagnes neuchâteloises. PHOTOS: © 65 DEGRÉS

pays, il prend la direction de la cuisine du restaurant Les Bains des Dames, à Neuchâtel, puis se met à son compte en créant, il y a trois ans, 65 degrés, dont la carte est une invitation au ravissement de la langue et du palais.

**DÉCOUVRIR HERBES
ET LÉGUMES AVANT LE REPAS**

Le dimanche 13 septembre prochain, dans sa cuisine de Cernier, les hôtes de Loïc Gabus découvriront les herbes et les légumes rares qui leur sont destinés, en compagnie du biologiste Martin Brünger. Formé à L'EPFZ et à l'Université de Neuchâtel, cet amoureux de la nature connaît

mieux que quiconque la flore comestible et son histoire. Après quoi, les herbes et légumes seront préparés, en présence des convives, par le maître des lieux et son équipe. Cinq plats sont au menu de cette journée.

Peut-on déjà avoir un avant-goût du menu? «Non! Ce n'est pas possible puisque tout dépendra de ce que nous trouverons l'avant-veille au Parc Chasseral et dans la ferme familiale self-service biosem, à Chambrélieu, où nous irons nous fournir», explique Loïc Gabus qui ajoute aussitôt: «Mais il y aura certainement aussi une belle viande, des pâtes farcies... Une bonne soupe sans doute».

GEORGES POP



JOURNÉE DU 13 SEPTEMBRE

Située dans un cadre bucolique, sur le site d'Evologia qui accueille sur une surface de 21 hectares différentes activités culturelles, la maison 65 degrés dispose d'une salle à manger privatisée pouvant accueillir jusqu'à 20 convives.

Pour la journée du 13 septembre, celles et ceux qui seraient tentés sont appelés à réserver leur place par téléphone au 078 622 84 13 ou par courriel à l'adresse info@65degres.ch.

Enfant du Val-de-Ruz, Loïc Gabus, 35 ans, peut déjà se flatter d'un riche parcours: après un apprentissage de cuisinier et sommelier au Palais du Peyrou à Neuchâtel, il fait ses premières armes à Londres, au Claridge's, établissement du chef étoilé Gordon Ramsay. De retour en terres neuchâteloises, il repart, cette fois au Mexique, pour y ouvrir le «Moser Cafe Kultur» avec le restaurateur suisse Philipp Moser. Revenu au

*Dans le village d'Appenzell,
au pied de l'Alpstein, la famille Locher
brasse une bière très spéciale.»*

**«Mielfiore» - toute la flore
suisse dans un verre de bière**

Le maître-brasseur a rassemblé du miel de toutes les régions de Suisse pour sa nouvelle bière au miel «Mielfiore». Il va de soi que seul du miel de qualité suisse est utilisé pour la «Mielfiore».

La flore diversifiée des régions représente autant de sources de nourriture pour les abeilles. Pour que les abeilles puissent continuer à trouver un large buffet floral, il est extrêmement important que nous plantions et entretenions dans nos jardins, nos parcs et nos paysages des plantes à fleurs locales sans utiliser de produits chimiques dangereux.



Mielfiore
épicee et sucrée

Quöllfrisch
douce et légère

APPENZELLER BIER

AVEC MODÉRATION

L'IVRESSE GOURMANDE DE L'ABSINTHE

LE 1^{ER} MARS 2005 À MINUIT, JOUR ANNIVERSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE NEUCHÂTELOISE, L'INTERDICTION QUI FRAPPAIT LA FABRICATION ET LA COMMERCIALISATION DE L'ABSINTHE DEPUIS PRÈS D'UN SIÈCLE, EN SUISSE, FUT OFFICIELLEMENT LEVÉE. DEPUIS, LE BREUVAGE EST DEvenu UN PRODUIT EMBLÉMATIQUE DU VAL-DE-TRAVERS OÙ UNE TRENTAINE DE DISTILLATEURS PERPÉTUENT, EN TOUTE LÉGALITÉ, LA TRADITION D'UNE PRODUCTION ARTISANALE. RIEN DE SURPRENANT, DÈS LORS, DE VOIR LA MAISON DE L'ABSINTHE, À MÔTIERS, S'ASSOCIER À LA SEMAINE DU GOÛT POUR VANTER LES MÉRITES CULINAIRES DE LA « FÉE VERTE ».

Outre ses expositions, permanente ou temporaires, et ses enivrantes dégustations, la Maison de l'Absinthe dispose d'un atelier culinaire parfaitement équipé où le visiteur peut apprendre à préparer des plats ou des desserts aux délicates saveurs d'absinthe. Cet atelier aurait déjà dû faire le plein au mois de mars dernier, pour l'Absinthe Week, mais la manifestation a été annulée pour cause de pandémie. Il n'est pas resté inemployé pour autant, Yann Klauser, le directeur de l'établissement, cuisinier de

www.maison-absinthe.ch
www.absintissimo.ch



Le soufflé glacé à l'absinthe figurera sans doute au programme des ateliers culinaires de la Maison de l'Absinthe. © MAISON DE L'ABSINTHE

formation, s'y étant livré, ces derniers mois, à quelques petites expériences gustatives : « J'ai notamment composé un baba à l'absinthe. J'en ai même fait des conserves », confie-t-il avec une pointe d'amusement.

TOUTES LES FACETTES DE L'ABSINTHE

L'atelier reprendra sa vitesse de croisière en septembre pour la Semaine du Goût, avec les précautions sanitaires d'usage. « Avec les participants, nous explorerons toutes les facettes de l'absinthe : amuse-bouche, entrée, plat principal, dessert, mais aussi apéritif ou cocktail ; le terrain est vaste », précise Yann Klauser qui animera lui-même ces moments partagés d'ivresse gourmande.

GEORGES POP



La Maison de l'absinthe propose ses ateliers les 17, 18, 24 et 25 septembre de 11h à midi, ainsi que les 19, 20, 26 et 27 septembre de 15 à 16h.

Renseignements par téléphone au 032 860 10 00 ou par courriel à l'adresse yann.klauser@maison-absinthe.ch.



Pour cette même Semaine du Goût, le distillateur **René Wanner de la maison Absintissimo, à Couvet, organise une « Absinthe Académie »** pour apprendre à faire sa « bleue » soi-même. Un alambic sera mis à la disposition des participants. Il était peut-être inutile de le préciser...

Renseignements via l'adresse contact@absintissimo.ch ou par téléphone au 079 202 49 03.

LE RETOUR

LA CAROTTE JAUNE DU DOUBS



© ProSpecieRara

LA CAROTTE JAUNE DU DOUBS SERA À L'HONNEUR CETTE ANNÉE, DANS LE CANTON DU JURA, À L'OCCASION DE LA SEMAINE DU GOÛT. LA CONSERVATION DE CETTE ESPÈCE, FAIT PARTIE DU PROGRAMME DE CONSERVATION DE PROSPECIERARA, LA FONDATION SUISSE POUR LA DIVERSITÉ PATRIMONIALE ET GÉNÉTIQUE. ELLE A ÉTÉ INTRODUITE EN GASTRONOMIE IL Y A TROIS ANS, GRÂCE AU PARC RÉGIONAL DU DOUBS QUI A CONVAINCU LES PRODUCTRICES DU MARCHÉ DES PAYSANNES FRANC-MONTAGNARDES DE LES CULTIVER.

Lucia et Romain Vuillaume sont agriculteurs bio au Peuchapatte, dans le canton du Jura. Ils labourent leurs champs à l'ancienne, avec des chevaux, et cultivent depuis deux ans des carottes jaunes du Doubs. Le jeune agriculteur explique: «Au début nous pensions planter des pommes de terre. Mais mon épouse fait partie des paysannes franc-montagnardes. J'ai fait le pari de planter des carottes jaunes, et c'est ainsi que nous nous y sommes mis ». Il reconnaît que la première année a été particulièrement difficile: «Nous avons connu une attaque massive de campagnols. Beaucoup de carottes ont été abimées. Elles ont fini en nourriture pour les chevaux».

MÊME LA MAISON WENGER!

Aujourd'hui le couple d'agriculteurs s'enorgueillit, en saison, de livrer ses carottes jaunes à plusieurs restaurateurs de la région, dont la maison Wenger, au Noirmont. Elle est appréciée pour sa chair tendre et son goût sucré. «Avant, elle servaient de nourriture aux poules pour renforcer le jaune de leurs œufs», relève,

un brin amusé, Romain Vuillaume. Puis, il ajoute: «Aujourd'hui, elle revient à la mode, pour la consommation humaine». Il reconnaît d'ailleurs en consommant lui-même, en famille: «Nous faisons du pain, du flanc aux carottes, les enfants en mangent aussi en purée».

GEORGES POP

Dès le 18 septembre, au restaurant de l'Espace Paysan Horloger.

Le chef Cédric Gigon mettra à l'honneur la carotte Jaune du Doubs dans un menu complet servi durant tout le week-end.

Le Boéchet 6, 2336 Les Bois
T. 032 961 22 22, www.paysan-horloger.ch



© PAYSAN-HORLOGER



Le 14 septembre,

Romain et Lucia Vuillaume, recevront les visiteurs qui le souhaitent sur leurs terres pour la récolte des carottes. Si la situation sanitaire le permet, la visite sera suivie d'une dégustation de plats préparés ensemble, avec la complicité de **Cathy Troillet de l'Auberge de la Gare.**

Le Pré-Petitjean 71,
2362 Montfaucon,
T. 032 955 13 18,
www.aubergedelagare.ch

CE QUI COMPTE VRAIMENT C'EST UN PARTENAIRE DE CONFIANCE !

En tant que partenaire, Hilcona Foodservice vous garantit que :

- Nos produits sont **Clean Label** : Nous avons supprimé les additifs et ingrédients controversés
- Nous réalisons plus de **100 000 contrôles** par an sur les ingrédients et produits finis
- Nous sommes certifiés **IFS Food**
- Nous offrons des solutions fiables à **100%**
- Nos ingrédients sont sélectionnés : Blé dur et œufs frais uniquement
- Nous soutenons les agriculteurs avec **plus de 300 contrats**

IFS Food

hilcona FOODSERVICE

QR code: Découvrez nos concepts



La Souboziane est le produit phare de Gagygnole. © DR

DÉCOUVERTE

LES «GNÔLES» BIO DU JURA BERNOIS

DANS LE JURA BERNOIS, LA SEMAINE DU GOÛT OFFRIRA, NOTAMMENT, L'OCCASION DE DÉCOUVRIR LES SAVEURS UNIQUES DES BOISSONS ALCOOLISÉES ET AUTRES SPIRITUEUX DE GAGYGNOLE SARL, UNE ÉTONNANTE PETITE ENTREPRISE FAMILIALE CRÉÉE PAR TROIS FRÈRES, GAËTAN, LUCA ET TIM GYGER, EN 2014. LEUR CRÉDO : N'UTILISER QUE DES PRODUITS NATURELS, AFIN DE PROUVER QU'IL EST POSSIBLE DE CONSOMMER LOCAL, TOUT EN AYANT DES PRODUITS DE QUALITÉ, UNE TRAÇABILITÉ IRRÉPROCHABLE ET UN PRIX ATTRACTIF.

Installée dans le village de Souboz, l'entreprise s'enorgueillit de transformer elle-même tous ses produits, selon des méthodes traditionnelles, sans chimie, «en adéquation avec la nature», selon ses fondateurs. Pourtant, le mot «gnôle» n'inspire pas forcément la qualité. «C'est vrai! Nous avons parfois songé à changer le nom de l'entreprise», reconnaît Tim, le cadet. Il explique: «En

fait, Gagy est le surnom de Gaétan, notre aîné. Nous avons juste ajouté le mot «gnôle» qui est assez utilisé dans la région, pour bien faire comprendre ce que nous faisons».

UNE GAMME DE SAVEURS ORIGINALES

Les trois frères, apparemment, aiment bien jouer avec les mots: combinaison

entre le nom Souboz et le mot gentiane, la «Souboziane» se présente comme le produit vedette de l'entreprise jurassienne. Selon ses concepteurs, «les agrumes lui confèrent un goût fruité se mélangeant agréablement à la douceur du sucre et à l'amertume de la gentiane». Le catalogue des trois frères offre encore, entre autres exemples, un «Fran-Gin» bio, un gin suisse au goût légèrement citronné; un «Dama-Gin» parfumé aux damassons rouges ainsi qu'une «Vodkatapulte», alliant les saveurs de la vodka à celles de la vanille.

La petite entreprise affiche une santé solide. «Outre nous trois, nous employons deux personnes. L'année dernière nous avons sorti huit mille bouteilles. Mais notre capacité de production a augmenté. Nous en aurons bien plus cette année», indique Tim Gyger, manifestement heureux du nombre grandissant de clients, attirés par les saveurs naturelles et originales offertes par Gagygnole.

GEORGES POP



Les trois frères Gyger ont fondé leur entreprise il y a six ans. © DR

Dans le cadre de la Semaine du Goût, la dégustation aura lieu le **jeudi 17 septembre, de 18h à 20h, au siège de l'entreprise.** Il convient de réserver sa place par téléphone, au 079 626 32 39 ou par courriel gaetan@gagygnole.ch.

Conformément aux vœux des trois frères, mineurs et soiffards invétérés s'abstenir!

www.gagygnole.ch





Créez votre machine à café. Offrez l'embaras du choix.

Configurez votre machine en fonction de votre modèle d'entreprise et choisissez un design adapté à votre aménagement intérieur. Faites votre choix parmi de nombreuses fonctions spéciales, comme la technologie «Hot & Cold», afin de proposer le café idéal à vos invités. Schaerer Coffee Soul satisfait les goûts de chacun grâce à sa large gamme de variétés de café.

schaerer.com

Votre latte macchiato riche.

Schaerer Coffee Soul. We love it your way.

EMBLÈME DES GOÛTS FRIBOURGEOIS

LA POIRE À BOTZI

LA SAVOUREUSE POIRE À BOTZI PERSONNIFIE ELLE AUSSI, LA GÉNÉROSITÉ DU TERROIR FRIBOURGEOIS. INCONTOURNABLE, CHEZ ELLE, DES MENUS DE CHASSE ET INDISPENSABLE LORS DES FÊTES DE LA BÉNICHON, AUJOURD'HUI MISES À MAL PAR LA CRISE SANITAIRE, LA PETITE POIRE A POURTANT BIEN FAILLI DISPARAÎTRE. SON RENDEMENT EST EN EFFET CAPRICIEUX, SA CULTURE DÉLICATE ET SA CONSERVATION EXIGEANTE. ELLE NE DOIT SA SURVIE QU'À UNE POIGNÉE DE PRODUCTEURS ET À L'AMOUR INCONDITIONNEL QUE LUI PORTENT CEUX QUI, RÉGULIÈREMENT, LA SAVOURENT, SOUVENT CUITE POUR ACCOMPAGNER UN GIGOT D'AGNEAU.

Jean-Paul Baechler dirige l'entreprise alimentaire Culturfood dont le siège social est à Fribourg. Il est Gouverneur de la Confrérie de la Poire à Botzi; «un titre un peu pompeux», confie-t-il, amusé. Fondée en 2008, la Confrérie s'est donnée pour mission de promouvoir et défendre l'identité de ce petit fruit emblématique du patrimoine culinaire fribourgeois. «Notre poire restera toujours un produit de niche», explique-t-il, avant de préciser: «Ces dernières années, nous sommes tout juste parvenus à satisfaire la demande pour des fruits frais, destinés à la cuisine traditionnelle, ou pour fabriquer du vin cuit de poire ou de l'eau de vie. La production restera toujours artisanale. Mais je préfère que notre poire soit un produit recherché, plutôt qu'abondant et banal».

**PEUT-ÊTRE UNE
ORIGINE ITALIENNE**

En patois gruérien le nom «botsi» ou «botzi» désigne une grappe de cerises ou de petites poires. L'origine de ce petit fruit qui fait le fierté des Fribourgeois reste mystérieuse. Mais selon la tradition, ce sont des mercenaires fribourgeois qui l'auraient ramenée de la région de Naples il

www.poire-a-botzi.ch



La Poire à Botzi entre dans le menu traditionnel des fêtes de la bénichon. © TERROIRE FRIBOURG

Il y a trois ou quatre siècles. Le fruit s'est magnifiquement acclimaté aux Préalpes. Au début du XX^e siècle, la culture du fruit s'est répandue dans les cantons de Berne et Fribourg. La Poire de Botzi était déjà classée comme une des meilleures poires d'automne.

«Aujourd'hui nous pouvons compter sur une trentaine de producteurs. Mais, naturellement, nous n'avons pas recensé tous ceux qui ont planté un ou plusieurs poiriers dans leur jardin», précise Jean-Paul Baechler qui ajoute: «La Poire de Botzi est le seul fruit suisse à bénéficier d'une AOP. C'est évidemment une source de fierté». La petite poire sera présente, sous diverses formes, dans plusieurs dégustations de La Semaine du Goût.

GEORGES POP



Jean-Paul Baechler est le Gouverneur de la Confrérie de la Poire à Botzi; «un titre un peu pompeux», confie-t-il. © CULTURFOOD

**Le boulanger
maison de la
gastronomie
suisse.**



**Produits de boulangerie,
qualité suisse.**

Le savoir-faire de la boulangerie fine Romer's a plus de 45 ans de tradition. Vous y parvenez en quelques minutes! Avec nos produits de boulangerie et de pâtisserie de grande qualité fabriqués en Suisse. Afin que vous puissiez surprendre en permanence vos clients avec des délicatesses tant sucrées que salées tout juste sorties du four.

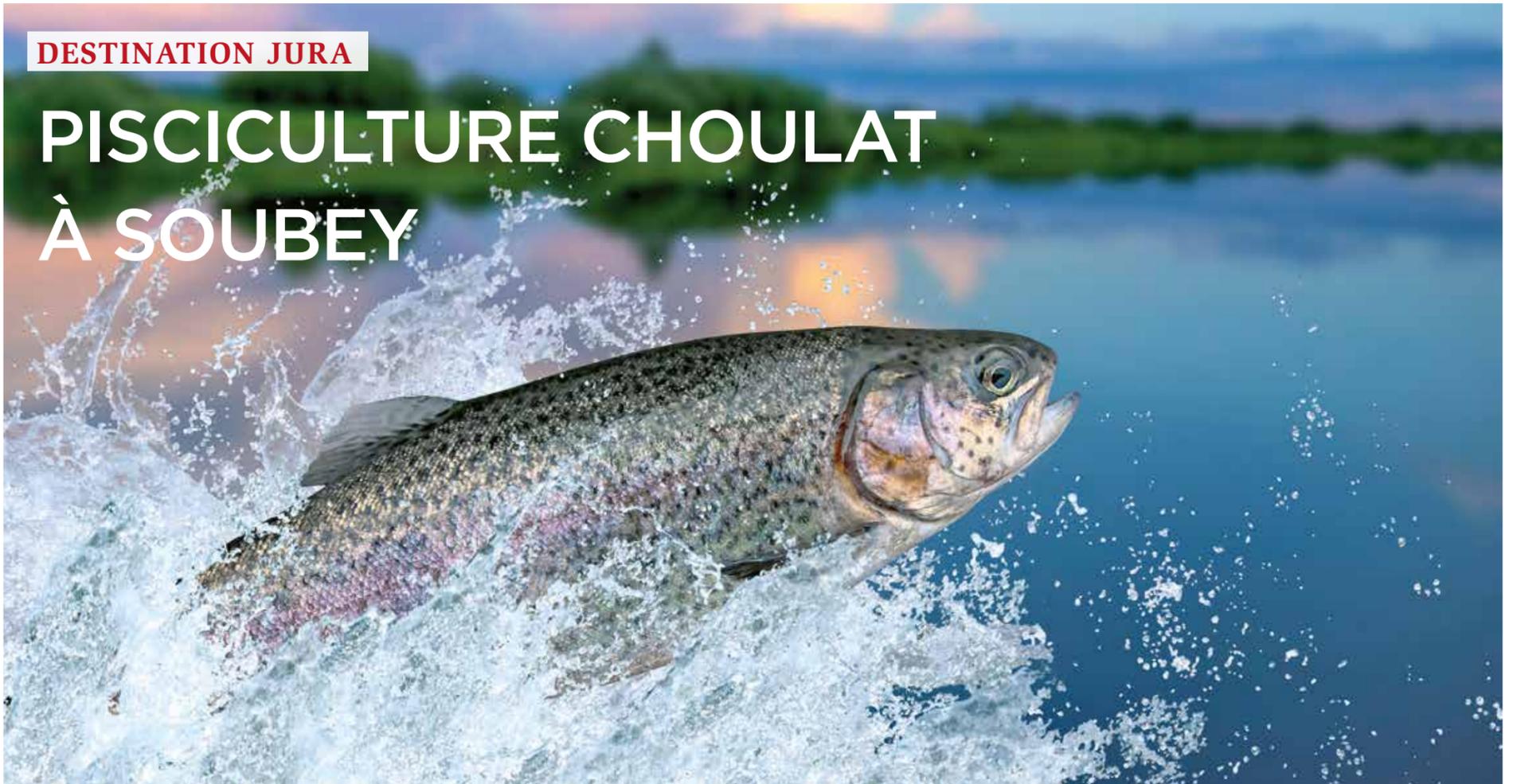
Outre les hôtels, restaurants et cafés, nous approvisionnons également d'autres entreprises qui ont de nombreux hôtes.

Appelez-nous au 055 293 36 36
ou visitez notre site
www.romers.ch.



DESTINATION JURA

PISCICULTURE CHOULAT À SOUBEY



DÉGUSTER UNE TRUITE À PEINE SORTIE DE SON VIVIER, C'EST ENCORE POSSIBLE DANS PLUSIEURS ÉTABLISSEMENTS JURASSIENS ET NEUCHÂTELOIS. CE PLAISIR POUR GOURMETS EXIGEANTS EST POSSIBLE GRÂCE AU TRAVAIL DE JÉRÔME CHOULAT. IL EXPLOITE LA SEULE PISCICULTURE DU CANTON DU JURA ET A LA RÉPUTATION DE SE MONTRER PARTICULIÈREMENT ATTENTIF À LA QUALITÉ DE SES PRODUITS. L'ENTREPRISE EST PRÉSENTE À SOUBEY, OÙ LES POISSONS SONT ÉLEVÉS, ET À COURTEMAÎCHE, OÙ SE FONT LE CONDITIONNEMENT ET LA VENTE.

«**C**'est une chance ! Nous sommes dans une région où de nombreux restaurateurs possèdent encore un vivier. Le client peut ainsi choisir sa truite encore vivante, puis la retrouver dans son assiette quelques minutes plus tard», relève Jérôme Choulat qui dirige la pisciculture qui porte son nom. Il explique : «Aujourd'hui, entretenir un vivier coûte très cher, à cause de l'entretien bien sûr, mais surtout en raison de la taxe sur l'épuration de l'eau qui a énormément augmenté».

UNE TRADITION FAMILIALE

Âgé de quarante ans, ce père de famille de trois enfants incarne la troisième génération d'une entreprise fondée en 1959 par ses grands-parents, reprise ensuite par son père et son oncle qui la lui ont cédée, il y a juste une année. Fatalité ou vocation ? La réponse arrive après un bref soupir amusé : «Oh ! Un peu des deux. Pour faire ce travail, il faut l'aimer. Avec des animaux vivants, on est en permanence sur la brèche. Il faut surveiller la météo, la température de l'eau et sa teneur en oxygène. On n'a pas le droit de s'arrêter».

Le produit phare de la pisciculture Choulat est la truite arc-en-ciel, une espèce originaire d'Amérique du Nord, à la chair ferme et non farineuse. Le poisson se prête merveilleusement au court-bouillon (truite au bleu) ou à la mode meunière. Le catalogue de l'entreprise offre aussi d'autres espèces, notamment la carpe ou

le saumon de fontaine, appelé aussi truite mouchetée. Le poisson vivant destiné à la restauration ne constitue naturellement qu'une part restreinte de la demande. L'essentiel de la production va au commerce local ou à la grande distribution, sous forme de filets conditionnés.

DES POISSONS ÉLEVÉS DANS DE L'EAU DE SOURCE

«Nous accordons une grande importance à la qualité», insiste Jérôme Choulat qui précise : «Nos poissons sont élevés dans de l'eau de source, sans antibiotiques. La nourriture est aussi très importante. Les truites sont des poissons carnivores. Elles mangent d'autres poissons. Nous les nourrissons avec des farines de poisson de qualité».



Les truites de l'élevage Choulat, recommandées par le site Terroir Jurarégion, peuvent être dégustées à la Ferme Auberge Le Vorbourg au-dessus de Delémont, ou encore l'Auberge Les Chatons au Noirmont ; deux exemples parmi beaucoup d'autres...

GEORGES POP

www.terroir-juraregion.ch

Neuchâtel Œil de Perdrix

L'Original



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

www.neuchateloeildeperdrix.ch



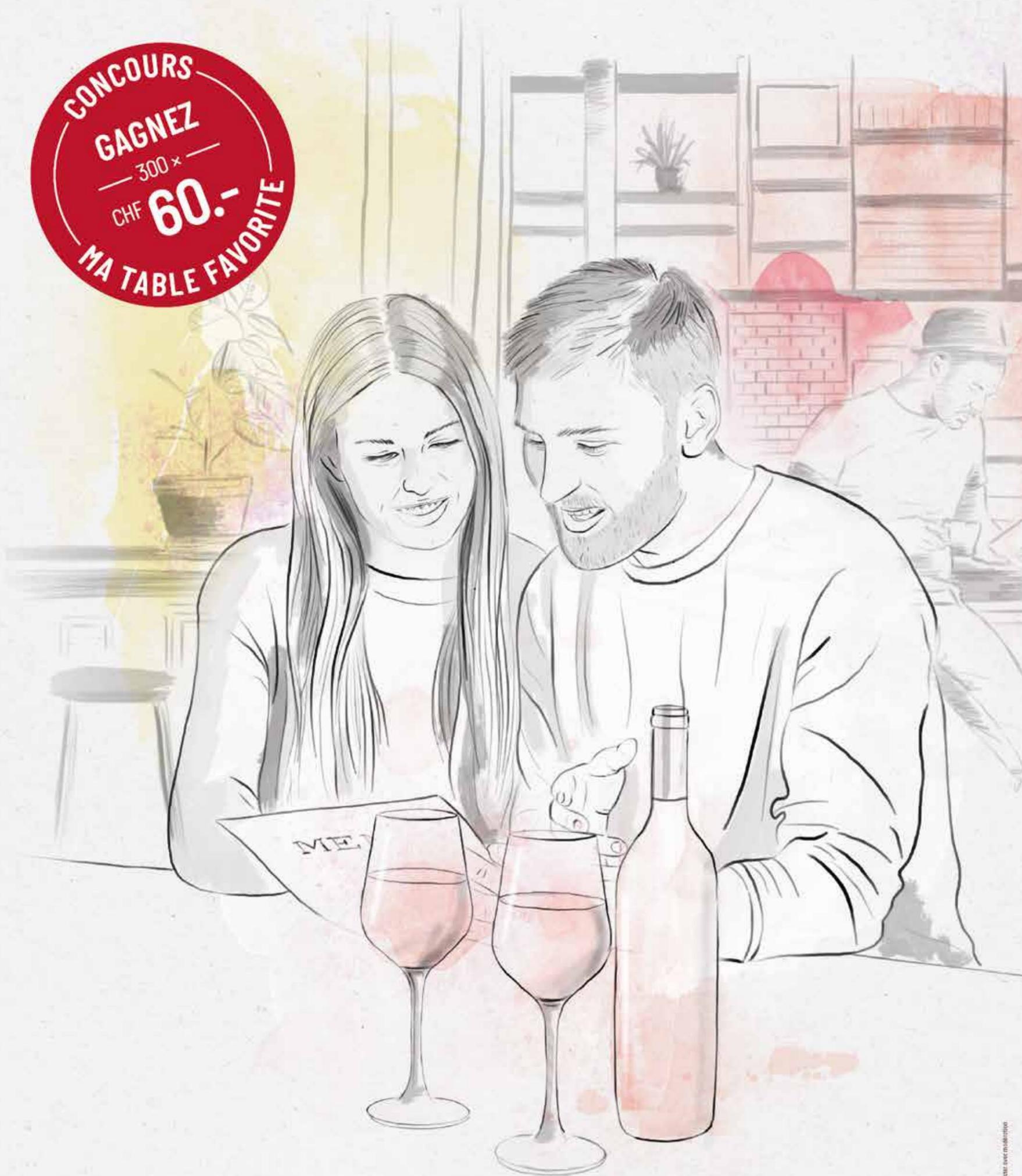
A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE GOURMET

CONCOURS
GAGNEZ
300 x
CHF 60.-
MA TABLE FAVORITE



A légaliser avec modification



SWISS WINE | SANS
HÉSITER

www.swisswine.ch

Suisse. Naturellement.