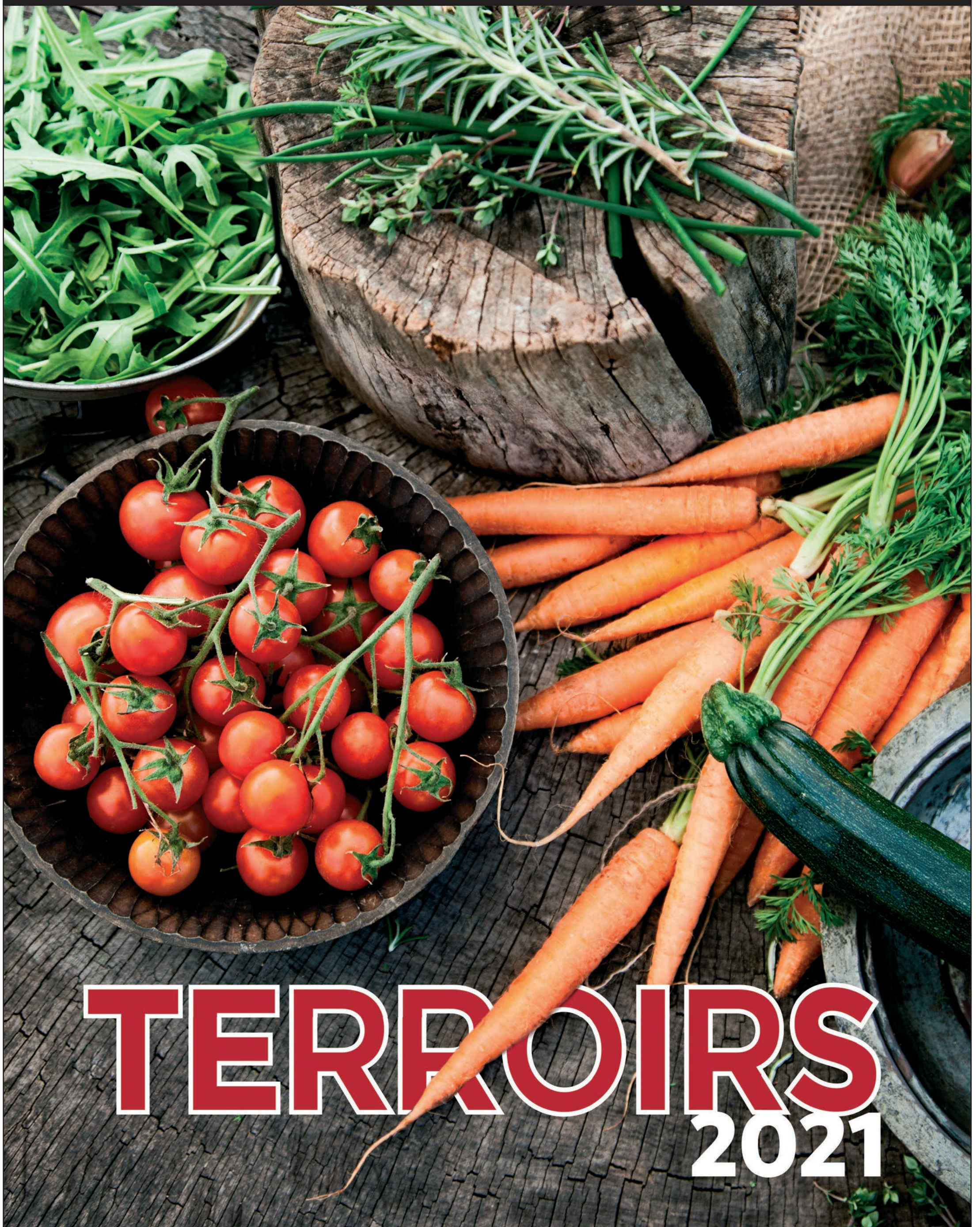


Entr'Acte

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



TERROIRS 2021

APPRÉCIÉ **DEPUIS 900 ANS.** **PROTÉGÉ** **DEPUIS 20 ANS** **PAR L'AOP.**

GRUYERE.COM/AOP



20 Protégé par l'AOP depuis 20 ans.
 Seit 20 Jahren AOP-geschützt.
 Tutelato dall'AOP da 20 anni.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch



SOMMAIRE

- 3** Édito : Le grand retour du terroir
- 4** Les rendez-vous genevois de l'été
- 6-7** VAUD+ : Une marque et un label pour les produits d'ici
- 8-9** Le Valais, gourmandise au grand air
- 10-11** Neuchâtel vins et terroir : une campagne de charme, tambour battant !
- 12** Terroir fribourg a le vent en poupe !
- 13** Tessin : une petite brise de senteurs méridionales
- 14** Jura : La saucisse d'Ajoie : un cahier des charges exigeant !

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand – 127^e année. Paraît le vendredi.
Rédaction Le Cafetier :
Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève
Tél. 022 329 97 46 / Fax 022 320 40 25
E-mail : journal@scrhg.ch

Rédactrice en chef : Myriam Marquant
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, Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève – Tél. 022 329 97 47
Graphisme : Laurence Bullat - SOFIED SA
Impression : Atar Roto Presse SA, Genève
Editeur et administration : SOFIED SA,
Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève

Photo couverture : © DR

Crédits photos : © DR - Sauf mention contraire

LE GRAND RETOUR DU TERROIR

Enfin ! Les établissements de restauration ont pu rouvrir leurs portes après de longs mois. Si la crise sanitaire a sans doute été lourde de conséquences pour tous, elle a permis de se recentrer sur soi, sur son entourage, sur ces merveilles de la nature proche que nous avions peut-être oubliées dans le rythme effréné du quotidien de la vie d'avant.

Bon nombre de nos compatriotes ont choisi tout au long de l'année écoulée de visiter notre beau pays, de partir à la rencontre de nos producteurs et vignerons. L'occasion de réaliser que l'herbe n'est pas forcément plus verte ailleurs.

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 ou tout simplement des fruits et légumes qui poussent dans nos campagnes. Sans oublier, bien sûr, les excellents crus de nos vignerons de talent.

Dans tout le pays, et particulièrement aussi en Suisse romande, chaque région a élaboré des programmes alléchants invitant à la découverte du terroir. Une belle manière de surfer sur une vague qui n'est pas prête de retomber.

MANUELLA MAGNIN

SIRHA+ LYON

TO COOK WHAT'S NEW
TO EAT WHAT'S BEST
TO INSPIRE WHAT'S NEXT*

*Cuisiner la nouveauté, partager le meilleur, inspirer le futur

DU 23 AU 27
SEPTEMBRE 2021
EUREXPO
LYON FRANCE



sirhafood.com

sirha.com

VOTRE BADGE GRATUIT
AVEC LE CODE INVITATION
PPPCAF
SUR SIRHA.COM
À PARTIR DU 28 JUIN

Salon réservé aux professionnels

sirha.com

[in](#) [t](#) [o](#) [p](#) [f](#)

@sirha_lyon

RCS LYON 380 552 976 – Document non contractuel

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



+ SIRHA S'IMPOSE PLUS QUE JAMAIS, DANS CETTE PERIODE DE PROFONDE MUTATION, COMME LE SALON ESSENTIEL DU FOOD SERVICE ET DE L'HOSPITALITE

SIRHA HUB

100 ans de «Chefs revolution»,
100 ans d'influences dans
le Food Service

SIRHA INNOVATIONS

L'espace de référence des nouveautés
12 Sirha Innovation Awards*

SIRHA CUISINE

Sylvestre et Refuge :
Les deux resto-concepts qui revisitent
les codes de la gastronomie

SIRHA MASTERS

Les 5 grandes scènes dédiées
à la salle, aux producteurs et
aux métiers de bouche

SIRHA CONTESTS

20 concours nationaux
3 concours internationaux :
International Catering Cup,
Coupe du Monde de la Pâtisserie,
Bocuse d'Or

* Prix Sirha Innovation

LES RENDEZ-VOUS GENEVOIS DE L'ÉTÉ

Au bout du lac, les adeptes du terroir ont plusieurs rendez-vous à noter dans leurs agendas. Grande nouveauté cette année: la Fête du Vignoble qui se déroulera les 30 et 31 juillet dans les caves du canton.

MANUELLA MAGNIN

La pandémie a donné des idées aux vigneronnes et vignerons genevois. Pas question de garder portes closes. Cinquante-deux caves ont choisi de participer tout au long de l'année écoulée à l'opération Caves Ouvertes, c'est samedi ! Avec l'amélioration de la situation sanitaire, ils et elles ont décidé de faire les choses en grand cet été et de mettre sur pied une vraie Fête du Vignoble qui se déroulera les 30 et 31 juillet. Les œnophiles pourront se procurer un sésame pour la modique somme de CHF 20.- qui leur permettra de faire la tournée des caves. En prime, ils recevront une magnifique surprise.

A ne pas manquer non plus, toujours dans un esprit festif et convivial: le traditionnel Rallye gourmand qui emmènera cette année les adeptes de bons crus et de mets locaux sur les chemins des communes de Soral, Avusy et Laconnex. Autre rendez-vous incontournable au mois d'août: Festi'terroir au parc des Bastions. Ce moment de rencontre avec les producteurs genevois promet d'être exceptionnel en cette année où Genève est la Ville suisse du Goût.



Enfin, les amateurs de marche au grand air opteront pour un pique-nique du terroir proposé par plusieurs domaines les 17 juillet et 11 septembre.

A faire cet été dans le Genevois



Festi'terroir
Les **27, 28 et 29 août**, un grand festival situé en pleine ville, intégralement consacré à l'agriculture de proximité, prendra ses quartiers au parc des Bastions. Il mettra à l'honneur le terroir genevois, avec un focus spécial sur les initiatives de vente directe et la production biologique. Entouré-e-s de communes agricoles aux spécialités variées, les habitant-e-s de la Ville de Genève ont la chance d'avoir accès à des produits locaux de grande qualité. Pour valoriser ce terroir et le savoir-faire des producteur-trice-s, sensibiliser au bien-manger et informer la population des nombreuses possibilités d'approvisionnement existantes, la Ville de Genève, l'Office de promotion de l'agriculture genevoise

(OPAGE) et l'association BIO-Genève ont décidé de s'unir pour proposer aux Genevois-es un grand marché du terroir en plein centre-ville. Durant deux jours, la population pourra ainsi découvrir dans le parc des Bastions de nombreux stands de producteur-trice-s, artisan-e-s de bouche, vigneron-ne-s et brasseurs locaux, avec un focus spécial sur les initiatives de vente directe et la production biologique. Outre des dégustations vous aurez la possibilité d'acheter des produits alimentaires.



Rallye gourmand
Les **14 et 15 août**, des étapes gourmandes avec accords mets-vins, en collaboration avec les artisans boulangers de Genève, vous attendent le long d'un parcours balisé facile d'environ 10 kilomètres dans la campagne genevoise sur les chemins des communes de Soral, Avusy et Laconnex. Dans chaque domaine viticole qui vous accueille, des crus vous seront proposés avec des mets préparés par des artisans.

Sur le parcours vous pourrez déguster deux entrées, un plat principal, des fromages et un dessert. 5 étapes et à chaque fois un choix de vins. Rallye oblige, vous recevrez un questionnaire au début du parcours avec des questions sur le terroir genevois dont certaines réponses se trouvent le long des chemins que vous emprunterez.

<https://geneveterroir.ch/fr/rallye-gourmand-2021/5380>



Pique-nique du terroir
Un pique-nique terroir en campagne, ça vous tente? Alors rendez-vous les samedis 17 juillet et 11 septembre. Commandez votre billet* en choisissant le lieu de retrait de votre panier pique-nique du terroir (Prix 150.- pour 4 personnes/120.- sans le sac). Récupérez votre panier pique-nique, entre 9h30 et 11h30 dans la cave que vous avez sélectionné. Chaque panier contient: 1 sac à dos isotherme (possibilité de prendre sans le sac), 2 bouteilles de vin, 4 mini verres inao, 1 mini couteau tir bouchon Victorinox, 1 planchette, du pain, du fromage, de la charcuterie, un dessert qui varie en fonction de chaque date.

LES TROIS CAVES À CHOIX POUR RÉCUPÉRER VOTRE PANIER PIQUE-NIQUE:	
Le 17 juillet <u>Rive droite</u> Domaine les Esserts Chemin de Chafalet 17 1283 Dardagny <u>Entre Arve et Rhône</u> Domaine de la Printanière Route d'Avully 104 Avully <u>Entre Arve et Lac</u> Domaine de la Côte d'or Rue Centrale 41 1247 Anières	Le 11 septembre <u>Rive droite</u> Clos du Château Route du Crêt-de-Chouilly 29 1242 Satigny <u>Entre Arve et Rhône</u> Domaine de Beauvent, Rue de Bernex 265, 1233 Bernex <u>Entre Arve et Lac</u> La Maison forte Route de Bossey 4 1256 Troinex

*<https://etickets.infomaniak.com/shop/hdWpbhToZB/>

Caves Ouvertes, c'est samedi!

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Adeline Wegmüller
Vins de La Gara, Jussy

Liste et horaires des caves
sur www.geneveterroir.ch

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

Caves Ouvertes, c'est samedi!

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Francesca et Dominique Maigre
Domaine des Bonnettes, Lully

Liste et horaires des caves
sur www.geneveterroir.ch

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

Caves Ouvertes, c'est samedi!

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Lionel et Nathalie Digerdøl
Clos du Château, Chouilly

Liste et horaires des caves
sur www.geneveterroir.ch

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

Caves Ouvertes, c'est samedi!

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Claude-Alain Chollet
Domaine des Champs-Lingot, Chevrens

Liste et horaires des caves
sur www.geneveterroir.ch

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

VAUD+ UNE MARQUE ET UN LABEL POUR LES PRODUITS D'ICI

*Comment mieux refléter le terroir
auprès de tous? En créant une marque
qui permet d'identifier le meilleur
d'un canton riche en gourmandises.
Le concept cartonne!*

M. M.

Une marque célébrant le canton de Vaud auprès des consommateurs, touristes, investisseurs et partenaires de tous horizons. Un label garant des savoir-faire. Une communauté fédérant ses acteurs les plus innovants.

Tel un fil rouge de la marque VAUD+ qui relie efficacement les acteurs du tourisme, de l'économie, du terroir, de l'éducation, de la culture..., leur assurant une communication originale, harmonisée, mais aussi amplifiée par des organes de promotion plus que jamais en phase avec leur temps.

Le canton de Vaud a lancé sa nouvelle marque multisectorielle au début 2021 couplée au label Vaud+ certifié d'ici! Un label contrôlé par un organe officielle Romand (OIC) qui garantit la provenance des matières premières mais aussi, le lieu de fabrication.

Un signe distinctif qui se retrouve sur les produits, afin de communiquer ensemble.

L'AUTOMATE QU'ON S'ARRACHE

Une des premières actions fut la sortie du distributeur Vaud+ au sein de l'EPFL. Un automate avec des produits sains, gourmands et qui plaisent aux jeunes. Le lancement a été réalisé fin avril et déjà des grandes entreprises et des services publics ont commandé leurs machines pour septembre. Plus de 80 automates seront en place dès cet automne.

Un site digital est en train de se mettre en place, afin que les produits soient accessibles aux restaurants en leur garantissant la proximité, tous en restant proche de leurs partenaires actuels. Sa sortie est prévue pour septembre 2021.

Vraiment dynamique le canton de Vaud qui propose aussi tout plein d'activités en lien avec le terroir aux épicuriens. Petite sélection.

A faire cet été en Pays de Vaud



A la découverte du Moulin de Sévery

Situé au-dessus de Morges et au pied du Jura vaudois, le Moulin-Huilerie de Sévery est une institution pour les gourmands adeptes de produits locaux. Passage obligé des séjours gastronomiques, la visite du moulin permet de découvrir sa fameuse huile de noix, entre autres produits du terroir fabriqués artisanalement.

Le Moulin-Huilerie de Sévery perpétue les techniques traditionnelles de fabrication d'huile de noix, noisette, pistache, colza et 14 autres types de produits pressés à l'ancienne. Le Moulin, c'est un monde en soi qui saura ravir tous vos sens!

En partant à la découverte de l'huilerie artisanale lors d'une visite guidée, vous serez accueillis par une équipe composée d'artisans professionnels et passionnés, par les senteurs des produits finis et par les cliquetis des courroies tournant autour des poulies en bois. Dans un décor d'époque dominé par l'imposante roue à augets, vous découvrirez l'histoire du Moulin, histoire qui date de plus de 5 siècles.

Adultes: CHF 10.-
Enfants 5 à 11 ans: CHF 6.- / Enfants moins de 5 ans: gratuit
Horaires des visites
Du lundi au samedi: 9h, 10h30, 14h ou 15h30
Accès
Rendez-vous à l'accueil/boutique du Moulin de Sévery
--> Le Moulin 10, 1141 Sévery
Voiture: grand parking sur place
<https://tportal.toubiz.de/Morges/offer/detail/TDS00020011918730814>



Les aventures du Baron

Voilà une excellente idée qui devrait inciter d'autres acteurs de l'hôtellerie-restauration à imaginer des offres originales.

Le Baron Tavernier vous invite à vous glisser dans la peau d'un pêcheur du lac Léman et vous propose un séjour unique. Au menu, pêche sur le lac en compagnie d'un sympathique pêcheur qui racontera aux participants les secrets du grand bleu. Cette activité est proposée pour les clients de l'hôtel au tarif unique de CHF 150.- pour un maximum de 6 personnes sur le bateau.

Offre spéciale «Fisch, dine & stay» pour 2 personnes

Sortie de pêche sur le bateau avec le pêcheur Patrice, suivie d'un dîner de pêche préparé par le chef Lionel Rodriguez.

Une nuit en chambre Deluxe Spa

Petit-déjeuner au Deck CHF 279.-/pp

Valable du 1^{er} juin au 30 septembre

Boissons, accès au SPA, taxes de séjour et autres mets à la carte en supplément.

En option: il est possible d'accompagner la sortie sur le lac d'un pique-nique apéro préparé par le chef et accompagné d'une bouteille de Chasselas de Lavaux au prix de CHF 49.- pour 2 personnes.

www.barontavernier.ch
T. 021 926 60 00



Le panier dans les vignes

Idéal pour une balade dans les vignes, ce panier proposé par le Domaine Champ de Clos de Christelle Conne à Chexbres est composé de produits issus des meilleurs artisans de la région.

Une désirée (50 cl) de votre choix blanc, rouge ou rosé, une rilette de la boucherie Porchet, du Gruyère de la fromagerie de Chesalles-sur-Oron, une baguette de Boulangerie Bread Store et deux godets vintage souvenirs.

Egalement en version grande soif.

#artisanvigneronne #enjoylavaux #panierdanslesvignes

A commander sur info@conne.ch

48.- pour le panier avec la 50 cl.

55.- avec la 70 cl.



www.cavechampdeclos.ch
T. 021 946 26 86



Balade œnotouristique au Pays-d'Enhaut

Partez à la découverte de la richesse du terroir vaudois pour une expérience gustative, humaine, didactique et ludique!

Accueil et départ à la gare de Château-d'Oex de 9h à 15h.

Parcours à pied: Château-d'Oex / Les Moulins / Rossinière soit +/- 5,7 km.

5 arrêts dégustation vins et produits du terroir.

Retour via le "MOB" de la gare de Rossinière à Château-d'Oex.

Tarifs
Adulte dès 16 ans: CHF 49.-
Enfant entre 12 et 16 ans (dégustations de produits du terroir et jus de pomme): CHF 24.-
Enfant jusqu'à 12 ans (dégustations de produits du terroir et jus de pomme): gratuit

Le prix comprend:
5 dégustations de 1 dl de vin auprès des vignerons.
5 dégustations de produits du terroir auprès des producteurs.
Le retour via le "MOB" de la gare de Rossinière à Château-d'Oex.
Un sac cadeau avec des surprises.

Infos & Contacts
Pays-d'Enhaut Région - 026 924 25 25 - info@chateau-doex.ch
Au Fil Du Goût - 079 266 39 04 - info@aufildugout.ch

Plus d'activités: <https://www.region-du-leman.ch/fr/>



100 % PLAISIR. 0 % VIANDE.



Découvrez-les maintenant sur :
www.thegreenmountain.ch



© Valais Wallis Promotion - Tamara Berger



© Valais Wallis Promotion - David Carlier

LE VALAIS GOURMANDISE AU GRAND AIR

Le Vieux Pays est gravé dans le cœur des Helvètes depuis des lustres. Ce canton a tant d'atouts qu'il est presque impossible d'en faire le tour en une vie. Il vous tend les bras cet été comme à l'accoutumée avec une myriade de propositions savoureuses.

MANUELLA MAGNIN

Le Valais est le pays du vin par excellence. La noblesse de ses crus est connue de tous les amateurs. Sur les coteaux escarpés, on y décline une multitude de cépages emblématiques. Dans les caves, on y rencontre des artisans passionnés qui vous feront déguster leurs flacons à marier avec des fromages et salaisons du terroir ou encore avec des mets de haut vol. Les œnophiles puiseront sans hésiter dans le vaste catalogue d'activités autour du vin. Vous êtes plutôt Petite Arvine de Fully, Johannisberg de Chamoson, Amigne de Vétroz, Syrah, Fendant, Pinot noir, Dôle ou encore Heida? Vous aurez l'embarras du choix en vous rendant sur le site www.valais.ch/fr/home

Du tour en Wine Bus à Sion, aux fêtes dédiées aux différents cépages, vous y découvrirez les coups de cœur d'épicuriens férus de goût comme de terroir. De la vigne à la cave, ou au détour d'une balade panoramique, partez à la découverte de magnifiques espaces dédiés à la dégustation.

A faire cet été en Valais

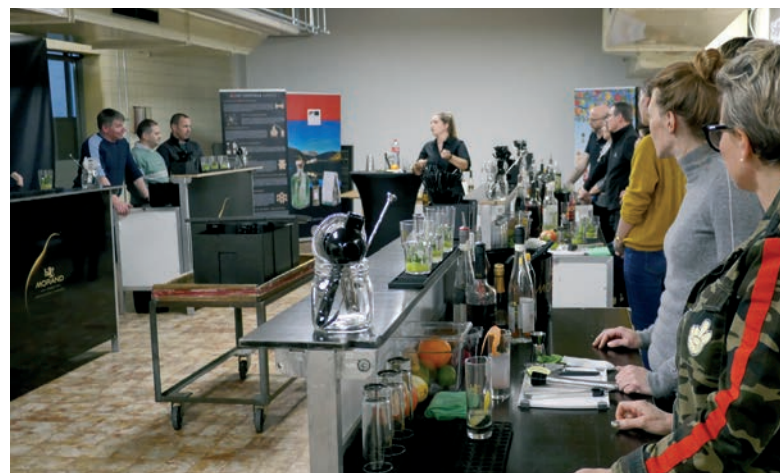


© Sierre Tourisme

Escapade guidée à Sierre

Pour vos prochaines sorties à Sierre, que ce soit entre amis, en famille ou pour une occasion spéciale, l'Office du Tourisme vous propose une escapade guidée mêlant harmonieusement patrimoine et terroir. Découvrez 3 lieux insolites, 5 crus emblématiques produits par 5 encaveurs de la région. Régalez-vous d'une assiette valaisanne et d'un repas typique.

Infos pratiques
Départ chaque vendredi à 10h30 (autres jours ou horaires sur demande)
Rendez-vous à l'Office du Tourisme de Sierre
Durée 2h30 environ (uniquement la visite)
CHF 99.- à pied ou avec son propre E-Bike
CHF 149.- avec E-Bike fourni
Possibilité de faire le tour sans alcool (jus de fruits)
Entre 2 et 10 personnes (+ de 10 personnes sur demande)
Réservation
Sur demande à la date et à l'heure de votre choix (selon disponibilité), au plus tard 3 jours avant la date désirée
T. 027 455 85 35
E. info@sierretourisme.ch
Si E-Bikes fournis, départ du tour à 10h30
Si tour à pied ou E-Bikes amenés par le client, départ à 10h30 ou 15h30.



Photos: © Distillerie Louis Morand & Cie SA

L'art de la mixologie

Rendez-vous à la mythique Distillerie Morand pour un atelier qui promet d'être désaltérant. Un Bartender professionnel vous enseigne la préparation de 3 différents cocktails* que vous pourrez déguster sur place. Surprenez vos collègues, amis ou famille avec 2 heures de Cours de Cocktails et apprenez comment les impressionner lors de la prochaine fête! L'atelier peut se donner en anglais et en français.

Prix
De 7 à 18 participants: CHF 80.-/pp
De 19 à 40 participants: CHF 65.-/pp
Le forfait comprend: 2 heures d'atelier Cocktails; Apprentissage des techniques et ustensiles de base; réparation et dégustation de 3 sWiss Cocktails; mise en pratique des techniques; jeu collaboratif en équipe.
*avec et sans alcool

<https://www.swisscocktailsservice.ch/fr/services/cours-de-cocktails/>



Sorties

Crapahuter sur l'Alpe

Air frais, ambiance sereine, paysages à couper le souffle et soleil à profusion, les buvettes d'alpage combinent ces nombreux avantages avec la possibilité de déguster des produits locaux, voire même d'en acheter pour profiter d'un goût authentique dès le retour à la maison. A vivre tout au long de l'été d'un bout à l'autre du canton.

Alpage de Tsalan d'Arbaz

Depuis la terrasse ensoleillée de cette chaleureuse buvette située sur le domaine skiable d'Anzère, combinez une vue imprenable sur les Alpes avec une dégustation de spécialités valaisannes fabriquées sur place, comme le fromage et le sérac. Rose-Marie qui vous y accueille tout l'été vous dévoilera quelques secrets de fabrication de son succulent fromage d'alpage. Goûtez également ses délicieux produits faits maison à l'occasion des brunchs organisés à dates fixes

Alpage de Colombire

Le clapotis du bisse du Tsittoret et le tintement régulier des cloches de vaches résonnent à l'alpage de Colombire, hameau paisible des hauteurs de Crans-Montana. Au sein de cette nature préservée, un guide vous fait découvrir l'écomusée alors que les fromagers s'affairent à fabriquer et affiner des tommes et du fromage à raclette durant l'été. Atelier du bois, stages de cuisine d'autrefois ou de fabrication de tomme permettent également de profiter de l'air



Buvette d'Alpage. © Valais Wallis Promotion - Tamara Berger

pur de la montagne. Pour un séjour zen, profitez d'une nuit insolite dans un mayen d'altitude.

Fluhalpe

Au-dessus de Loèche-les-Bains, à 2040 mètres d'altitude, une septantaine de vaches laitières profitent de la saison estivale sur l'alpage de Fluh. Le fromage, le beurre, la crème et le sérac qui y sont produits possèdent un goût inimitable, que vous pouvez déguster au gré de votre randonnée sur la terrasse ensoleillée de la buvette. Si vous souhaitez profiter davantage de ce cadre reposant, réservez une chambre pour la nuit et initiez-vous aux travaux d'alpage.

Alpage du Tronc

Sur les hauts de la commune de Vollèges, au sein d'un alpage bicentenaire, paissent plus de 80 vaches de la race d'Hérens. De délicieux fromages au lait cru sont fabriqués sur place avec un grand soin apporté pendant l'affinage, pour aboutir à une grande diversité de saveurs. Assistez aux événements majeurs que représentent l'inalpe et les combats de reines dans cette région ou visitez la fromagerie d'Etiez, agrémentée d'une dégustation du meilleur des produits locaux.

Plus d'activités dans les alpages :
<https://www.valais.ch/fr/activites/gastronomie-terroir/alpages-avec-buvette>



Les pâtes suisses.

De la Suisse, pour la Suisse.
Naturelle et durable.



Découvrez notre grand choix
de pâtes farcies surgelées
pastinella.ch



Le Non filtre 2020, Vins et Terroir Neuchatel.

© David Marchon



NEUCHÂTEL VINS ET TERROIR: UNE CAMPAGNE DE CHARME, TAMBOUR BATTANT!

Outre ses multiples produits vitivinicoles, dont la réputation n'est plus à faire, le canton de Neuchâtel est riche en spécialités culinaires, issues d'une longue tradition gastronomique: produits carnés, accordant lard, saucisses ou terrines; fromages aux saveurs séduisantes; pains artisanaux, ainsi qu'une vaste gamme de douceurs à laquelle, parfois, est associée l'emblématique absinthe, etc. Neuchâtel Vins et Terroir, ainsi que ses partenaires, n'ont pas attendu la levée des restrictions, liées à la pandémie, pour mener campagne, tambour battant, en faveur de leur fécond terroir et de leur généreuse restauration locale.

GEORGES POP

www.neuchatel-vins-terroir.ch

L'offensive de séduction a commencé dès le mois de janvier, avec le lancement du Neuchâtel Non Filtré 2020, premier vin suisse de l'année. Ce vin typiquement neuchâtelois, séduisant autant à l'apéritif qu'au cours d'un repas, est élaboré à base de Chasselas. Sa fermentation est complètement achevée lorsqu'il est mis en bouteille sans filtration finale, au début du mois de janvier.

UN FESTIN NEUCHÂTELOIS EN LIGNE

Au mois de mars, le traditionnel Festin neuchâtelois, qui associe de nombreux restaurateurs autour des produits locaux, s'est métamorphosé en banquet virtuel, coronavirus oblige! «Des paniers avec des produits du terroir ont été proposés en ligne, avec des recettes pour les apprêter. Nous avons eu près de deux-mille participants», se félicite Mireille Bühler, qui a pris la direction de Neuchâtel Vins et Terroir le 1^{er} septembre dernier. Pour apporter leur soutien aux restaurateurs, membres de GastroNeuchâtel, bousculés par les fermetures successives, les encaveurs du canton, en complicité avec l'organisme de promotion du vin neuchâtelois, ont décidé de

remplacer gratuitement chaque bouteille de vin vendue. L'opération a duré une semaine et s'est achevée le 20 juin. Elle a constitué un fort encouragement à la consommation de vin indigène et a donné un coup de pouce bienvenu aux acteurs de la restauration.

DÉGUSTER EN NAVIGANT

L'Œil de Perdrix, quant à lui, est à l'honneur, en cette fin du mois de juin, à bord du bateau Fribourg, affrété pour trois croisières gastro-cœnologiques sur les eaux du lac de Neuchâtel. «L'occasion de déguster une grande variété de ce vin, emblématique de notre canton», souligne Mireille Bühler. D'autres rendez-vous? «Plein! Les caves ouvertes à la fin du mois d'août; le salon suisse des Goûts et Terroirs à Bulle, où nous serons présents avec nos produits, du 22 octobre au 2 novembre; notre traditionnel marché en novembre, la présentation du Pinot Noir à Neuchâtel, toujours en novembre, etc.»

«L'année dernière, en raison de la pandémie, nous avons eu énormément de visiteurs venus de Suisse alémanique. Ils ont découvert, et apparemment aimé, notre région et nos spécialités. Nous espérons naturellement les revoir cette année», conclut, avec un large sourire, la dynamique directrice de Neuchâtel Vins et Terroir qui garde d'autres surprises dans son sac.



Mireille Bühler a pris la direction de Neuchâtel Vins et Terroir en septembre de l'année dernière. © neuchatel-vins-terroirs.ch



En cette fin juin, trois croisières gastro-cœnologiques sont organisées à bord du bateau Fribourg, avec l'œil de Perdrix neuchâtelois en hôte d'honneur. © navig.ch

3 produits phares

LA RÉPUTATION DES VINS NEUCHÂTELOIS, AU-DELÀ DES LIMITES CANTONALE, N'EST PLUS À FAIRE, PAS PLUS QUE CELLE DE SES VINS MOUSSEUX DE LA MARQUE MAULER, OU DE SON ABSINTHE, SORTIE DE LA CLANDESTINITÉ EN 2015.

LE CANTON OFFRE, CEPENDANT, UNE TRÈS GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS DU TERROIR, SANS DOUTE MOINS CONNUS DANS LE RESTE DE LA SUISSE. TROIS EXEMPLES, PARMI UNE MULTITUDE D'AUTRES.



Le Bleuchâtel

Le Bleuchâtel a gagné ses lettres de noblesse parmi les fromages à pâte mi-dure persillée, à moisissures nobles, grâce à sa robe finement ourlée de bleu, et sa pâte onctueuse et crémeuse. Il est aujourd'hui produit aux Ponts-de-Martel, à partir de lait de vache thermisé. Son goût corsé lui vaut les bonnes grâces de nombreux gourmets.

La taillaule neuchâteloise

Autrefois considérée comme un met de luxe, la taillaule neuchâteloise est souvent consommée le dimanche matin, avec un peu de beurre. Les Neuchâtelois considèrent cette brioche aux fines saveurs, qui peut être garnie de raisins, comme un produit phare de leur patrimoine culinaire, même si on la trouve également dans le canton de Vaud.

Mais contrairement à son homonyme vaudoise, la taillaule neuchâteloise présente une grande homogénéité, tant au niveau du nom, de la forme que de la composition.



Le Saucisson neuchâtelais IGP
et la Saucisse neuchâteloise IGP

Ces deux produits sont issus de la tradition campagnarde de charcuterie, qui consiste à utiliser du salpêtre et à fumer à froid les saucisses, pour pouvoir les conserver plus longtemps. L'origine des dénominations remonte à la fin du XIX^e siècle. Ces deux saucisses ont un goût subtil de viande et d'épices, souligné par une saveur de fumé.



TERROIR FRIBOURG A LE VENT EN POUPE!

L'association Terroir Fribourg ne cesse de se développer: elle compte désormais quelque 180 membres, tous attachés à l'exigence de qualité, basée sur des produits locaux. Les critères d'adhésion à l'association ont d'ailleurs été durcis, afin de garantir aux consommateurs l'origine et l'excellence des produits proposés.

GEORGES POP

www.terroir-fribourg.ch

«Chaque année, dix producteurs supplémentaires nous rejoignent. L'année dernière, ils ont été encore plus nombreux. L'explication tient à l'aide que l'État de Fribourg a apporté aux commerçants, notamment à nos membres, pour faire face à la pandémie», explique Pierre-Alain Bapst, directeur de l'association, qui ajoute: «Pourtant, nos critères d'adhésion ont été durcis. Une certification sur l'honneur ne suffit plus. Il faut prouver que la matière première est locale et que la transformation se fait ici».

UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS

En 2020, selon une estimation, le chiffre d'affaires réalisé par les membres de l'association s'est situé autour des 400 millions de francs. «Cela prouve bien l'importance de nos produits pour le canton» souligne Pierre-Alain Bapst. Selon lui, les produits laitiers, notamment les fromages, les farines et les produits carnés traditionnels tiennent toujours le haut du pavé. «Mais la gamme de nos produits est très large. Saviez-vous que Fribourg produit des asperges?».

Quels objectifs 2021? Le directeur de Terroir Fribourg marque une brève hésitation: «Je pense que le plus important est d'agir pour conserver la clientèle qui est venue à nous pendant les restrictions liées à la pandémie. Il y a un nouvel effort de communication à faire pour affirmer la qualité et la diversité de nos produits».

GAGNER UN REPAS GASTRONOMIQUE

À noter que les Fribourgeois ont la possibilité de participer à un concours, organisé par Terroir Fribourg, avec à la clé trois repas pour deux personnes chacun, concoctés par le Chef étoilé Alain Bächler, qui a remis les clés de son célèbre restaurant Des Trois Tours. Les prix iront à celles et ceux qui auront proposé le meilleur menu, à base de produits locaux, le lieu le plus adapté à cette agape, ainsi que les vins locaux les mieux appropriés. Ce repas sera servi le dimanche 5 septembre.



Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg, peut avoir le sourire. L'association qu'il dirige gagne chaque année de nouveaux membres. © Terroir Fribourg

Produit phare



La cuchaule fribourgeoise

Les produits laitiers, à commencer par le Gruyère et le Vacherin, occupent si fièrement la tête du «hit-parade» des produits du terroir fribourgeois qu'ils peuvent, parfois, occulter la très riche variété des spécialités régionales. Le canton s'honore, notamment, d'une longue tradition boulangère dont le produit phare n'est autre que la délectable cuchaule. De forme ronde, ce pain brioché, à la croûte brune, doit la couleur caractéristique de sa mie au safran, épice importée dans le canton au XV^e siècle déjà. Le safran entrainait-il déjà dans sa composition? Peut-être pas car, en ce temps-là, les épices étaient réservées à une élite nantie. Selon l'association Terroir Fribourg, des sources montrent, en revanche, que le safran était bel et bien dans la recette de cette brioche au XIX^e siècle et que la cuchaule faisait déjà partie du menu de la Bénichon dans les années 1850. Si la cuchaule n'était, autrefois, confectionnée qu'en période de Bénichon, il est possible de nos jours de s'en délecter toute l'année. Ce produit a d'ailleurs un tel succès que tout le monde s'est mis à le fabriquer, y compris les grandes surfaces. La cuchaule constitue le premier «étage» du menu de la Bénichon. Elle est alors dégustée avec du beurre et de la moutarde de Bénichon, une confiture aigre-douce, composée de farine de moutarde, de farine fleur, de vin blanc, de vin cuit, de sucre et d'eau, le tout parfumé avec de la cannelle, de l'anis étoilé et des clous de girofle. Les artisans boulangers du canton produisent à eux-seuls quelque 60 000 cuchaules par année. Le nom de cette brioche nous vient du patois fribourgeois «kûchola», dérivé de l'allemand «Kuchen» qui signifie gâteau.

TESSIN: UNE PETITE BRISE DE SENTEURS MÉRIDIONALES

Outre ses vins, le Tessin offre une incroyable variété de produits du terroir et de spécialités culinaires. Le canton le plus méridional de Suisse est un paradis de saveurs authentiques.

GEORGES POP

« Les vins, quantitativement, sont le premier de nos produits. Nos fromages AOP viennent juste après. Ils sont issus de plus de quarante alpages, au Val Blenio ou à la Valle Maggia », souligne Sibilla Quadri, du Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT). Les fromages d'alpage tessinois, gras à pâte mi-dure, au lait de vache ou de chèvre, sentent le beurre et leurs arômes dégagent des nuances de noisette.

LE PAYS DES TOMATES

La tomate est aussi un produit phare du canton, selon Sibilla Quadri : « Une vingtaine de variétés sont cultivées ici et arrivent sur les étals juste après avoir été cueillies ; sans oublier le maïs qui entre dans la composition de nos polentas ». De nombreux grotti proposent cette spécialité, préparée sur le feu.

Côté charcuterie, citons les salamis de porc ou de sanglier, la poitrine de porc séchée, la mortadelle de foie, la cuisse de chèvre séchée, le « zampone », pied de porc fourré de chair à saucisse, ou encore les « ossibuchi » qui s'accrochent d'une polenta ou d'un risotto.

UNE TOURTE AU VIEUX PAIN

Pour conclure, Sibilla Quadri avoue un faible pour la « Torta di Pane », une tourte sucrée à base de vieux pain, arrosée de lait et parfois de grappa, selon les recettes ; suivie d'une lampée de Nocino, liqueur de noix vertes. Pour autant qu'on ne prenne pas le volant !



A gauche: Directrice du Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), Sibilla Quadri se fait l'ambassadrice du terroir tessinois.

En haut: Le Tessin est fier de ses fromages, issus d'une quarantaine d'alpages, autant que de ses vins. © CCAT

 **Ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese

 **TICINO** 

Été à Cantine Aperte

17-18 | 24-25 Juillet

www.cantineaperte.ch



SWISS WINE | SENZA DUBBI
TICINO



Bere con moderazione

Svizzera. Naturalmente.



Les Saucisses d'Ajoie font partie intégrante du traditionnel menu de la Saint-Martin qui se fête, dans tout le Jura, chaque deuxième week-end de novembre. © FRI



LA SAUCISSE D'AJOIE: UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT!

Saucisse au cumin crue, fumée et à cuire, à maturation interrompue, préparée à base de viande de porc, de gras de porc et éventuellement d'un peu de viande de bœuf, la Saucisse d'Ajoie est un des fleurons du patrimoine culinaire jurassien. Inscrite au registre fédéral des Indications Géographiques Protégées (IGP) depuis 2002, elle est, sous cette appellation, fabriquée uniquement dans le district de Porrentruy.

GEORGES POP



www.terroir-juraregion.ch

Âgé de 54 ans, Philippe Domon, entouré de son épouse Mélanie et d'une dizaine d'employés, dirige la boucherie créée par son père dans les années soixante, à Alle aux portes de Porrentruy. Président de l'interprofession de la Saucisse d'Ajoie et de l'Association des Maîtres-Bouchers du district de Porrentruy, il est l'un de ceux qui portent la tradition de la Saucisse d'Ajoie. «Actuellement, nous sommes neuf, dans la région, à produire cette saucisse. Et il n'y pas beaucoup de place pour la fantaisie, car le cahier des charges est très strict: le sel, le cumin, l'ail et le poivre sont des éléments imposés. La muscade est facultative. Et pas plus de 10% de viande de bœuf», souligne-t-il.

UNE OFFRE INFÉRIEURE À LA DEMANDE

«Les Jurassiens sont très attachés à ce produit. Nous recevons passablement de commandes de concitoyens qui vivent en dehors du canton où il est introuvable», indique Philippe Domon qui compte plusieurs restaurateurs de la région au nombre de ses clients. «Annuellement,

les bouchers de l'interprofession produisent quelque 50 tonnes de Saucisses d'Ajoie. Mais cette quantité pourrait être doublée, vu la demande et les particularités gustatives et historiques qui sont liées au cumin, ainsi qu'au mode de fumaison traditionnel, si particulier au Jura», constate, pour sa part, Olivier Boillat, le responsable de la communication à la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI).

AU MENU DE LA SAINT MARTIN

Suivant la chronique locale, l'origine de l'appellation Saucisse d'Ajoie remonte aux années 1920, lorsqu'un groupe de bouchers ajoulots décida de nommer ainsi la saucisse locale, afin de la distinguer des autres produits du même type. Depuis, elle fait partie intégrante du traditionnel menu de la Saint-Martin qui se fête, dans tout le Jura, chaque deuxième week-end de novembre. Les deux guerres mondiales ont largement contribué à faire connaître la Saucisse d'Ajoie à travers la Suisse entière, des militaires, venus de tout le pays, ayant stationné dans la région.



Outre ses clients de proximité, Philippe Domon fournit plusieurs restaurateurs en Saucisses d'Ajoie. © FRI

JE suis Ditzler

Mon cœur bat pour
nos produits



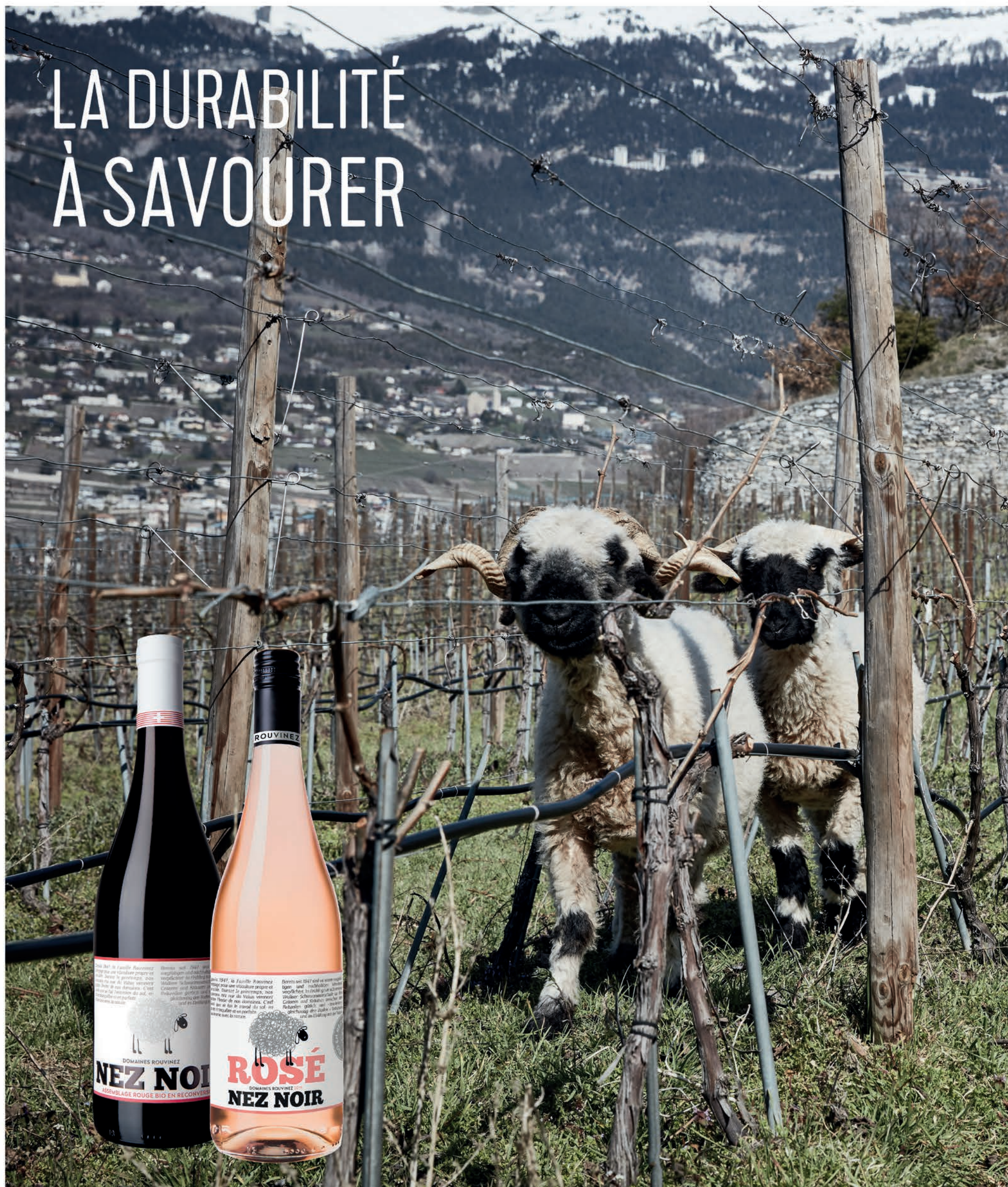
Le fait que je contrôle minutieusement les processus de traitement garantit une qualité irréprochable. Je suis fier de contribuer autant à la haute qualité de nos produits.

Ana Karina Martins de Oliveira, Employé de production

DITZLER



ditzler.ch



LA DURABILITÉ À SAVOURER

Dans la région ensoleillée de Sierre, la famille Rouvinez vinifie la ligne Nez Noir bio en reconversion. Les Rouvinez se sont inspirés du mouton nez noir du Valais pour le nom. Dès le mois de mars, ces adorables brebis paissent dans les vignobles quelques semaines durant. Les rangées enherbées sont ainsi

entretenu naturellement et dans la plus grande quiétude. Par leur situation isolée, les vignobles bio sont bien protégés d'une éventuelle contamination des voisins, et le fait qu'ils ne soient pas trop abrupts facilite le travail mécanique du sol.

FOLLOW US



transgourmet-origine.ch