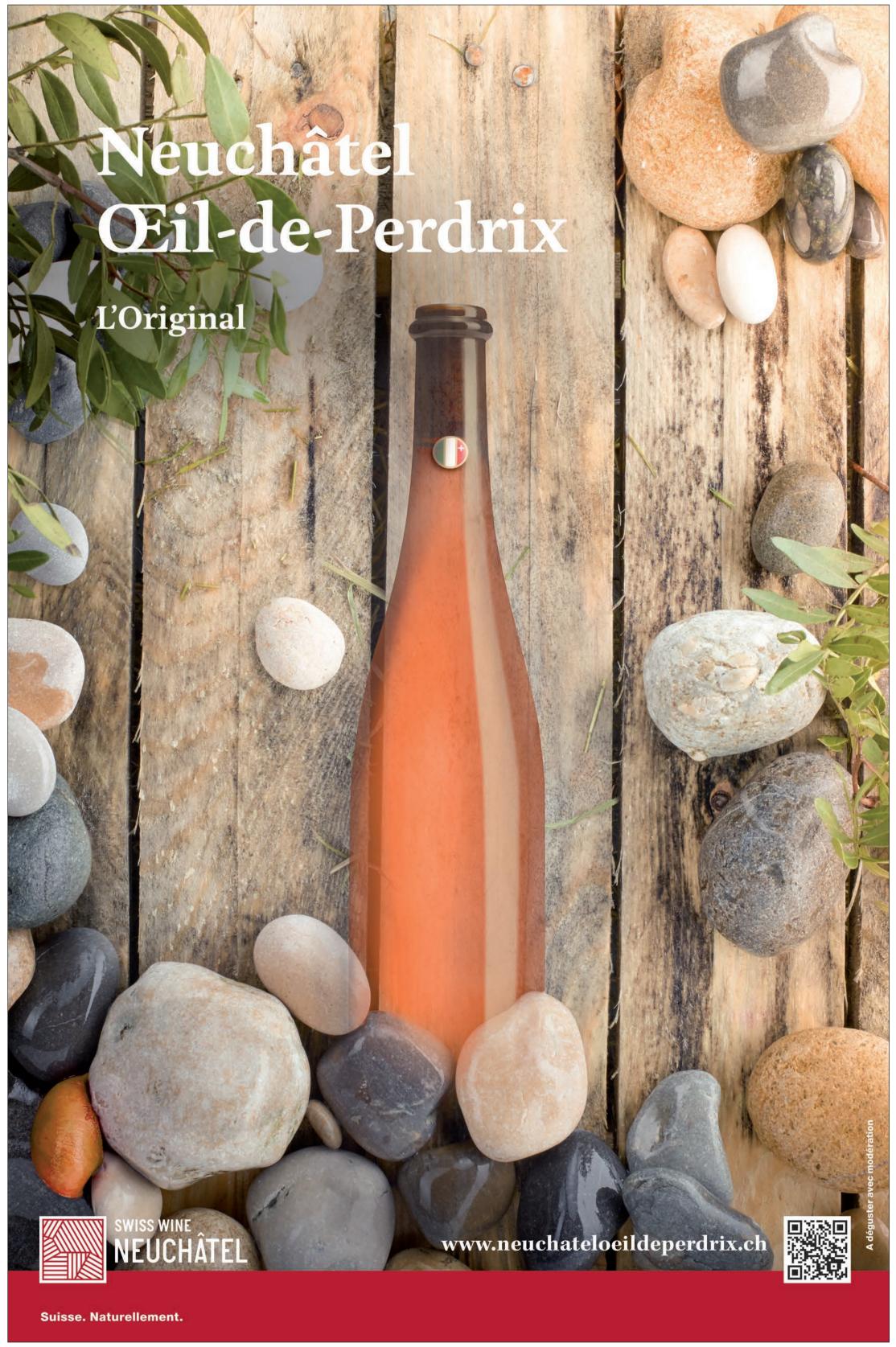
Entr'Acte

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







SOMMAIRE

- **3** Edito: Retrouver le vrai sens du goût
- 4 Philippe Chevrier «Il faut soutenir les producteurs locaux!»
- 6 Genève Ville du Goût 2021
- **6** Brigitte Turin «Bien manger, c'est manger avec plaisir et sainement»
- 7-8 Évènements: Genève Ville du Goût
- **9** Les nectars qu'on s'arrache
- 10 Évènements: Vaud
- 11 Valais: La bonne soupe frite
- 12 Évènements: Valais
- **13** Foire du Valais
- 14 Neuchâtel: Dégustation

sur les rails



- **16** Le marché bio Fribourg fête ses dix ans
- 17 Salon Goûts et Terroirs
- **18** Jura Bernois: Goûts et terroirs à l'hôpital
- 19 Jura: Marché et concours Suisse des produits du terroir
- 20-21 Salon SIRHA
- 22 La gastronomie pour les enfants

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

Site internet: www.lecafetier.net
Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.
(32000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Manuella Magnin et Georges Pop Commercial: Grégoire Gindraux E-mail: g.gindraux@lecafetier.net

Régie publicitaire :

SOFIED SA, 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

RETROUVER LE VRAI SENS DU GOÛT

Depuis plus de vingt ans, la Semaine suisse du Goût nous convie à célébrer le bien manger et la convivialité. Petits et grands, producteurs, artisans, transformateurs, restaurateurs et tant d'autres... Tous ont rendez-vous une nouvelle fois à travers le pays pour ce moment incontournable de la deuxième quinzaine de septembre.

Quel bonheur de sortir des sentiers battus, d'explorer, de sentir, de savourer, de quitter les rayons aseptisés des supermarchés pour se rencontrer et partager, autour d'un verre, d'une assiette, d'un atelier.

La Semaine du Goût est un peu la première bouffée de convivialité de l'automne avant la Foire du Valais, le SIRHA de Lyon et le Salon suisse des Goûts et Terroirs qui se tiendra fin octobre à Bulle. Autant de grandes manifestations qui nous invitent à retrouver le vrai sens du goût.

Cette année, la Semaine du Goût révèle aussi toutes les facettes de Genève dont certains ignorent trop souvent encore la magnifique campagne et ses produits d'exception.

Le programme concocté par le comité de pilotage de Genève Ville Goût permettra de tordre le cou aux clichés. Non, Genève n'est pas que la cité du Jet d'eau et des boutiques de luxe. La Ville met d'ailleurs un point d'honneur à favoriser une alimentation durable dans toute sa transversalité. Et les restaurateurs y participent activement à l'instar de Philippe Chevrier, Parrain de la Semaine suisse du Goût 2021.

Près de 70 établissements genevois sont également engagés dans l'édition 2021 du Mois du Goût. Pour la plupart déjà actifs toute l'année, ils redoubleront d'efforts un mois durant, du 16 septembre au 16 octobre, pour valoriser les productions locales et de saison ainsi que les recettes créatives autour d'une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement. À savourer sans modération!

MANUELLA MAGNIN





«IL FAUT SOUTENIR LES PRODUCTEURS LOCAUX!»

Philippe Chevrier s'engage corps et âme pour le terroir et le soutien aux producteurs. À l'occasion de la Semaine du Goût 2021, dont il est le parrain, il leur consacre un menu spécial à Châteauvieux en mettant à l'honneur fruits et légumes, viande et œufs de Genève et brochet du Léman. Interview.

MANUELLA MAGNIN



VOUS ÊTES LE PARRAIN DE LA SEMAINE DU GOÛT CETTE ANNÉE, QUEL MESSAGE SOUHAITEZ-VOUS FAIRE PASSER?

PHILIPPE CHEVRIER: C'est vraiment un honneur de représenter ma corporation et le terroir genevois ainsi que tous ses acteurs à l'occasion de cette Semaine du Goût 2021. Cette année sonne aussi les 30 ans d'étoiles MICHELIN pour le Domaine de Châteauvieux, c'est donc aussi une fierté d'avoir été choisi pour valoriser tous les beaux produits de notre région et également, les produits viticoles car le grand public ne se rend souvent pas compte de la richesse et de la diversité des cépages qui s'offre à nous à Genève.

LES PRODUCTEURS SE PLAIGNENT SOUVENT DE VOIR FILER LES CONSOMMATEURS DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA FRONTIÈRE POUR FAIRE LEURS ACHATS. LA PRODUCTION GENEVOISE

EST-ELLE INACCESSIBLE EN TERMES DE PRIX OU RÉSERVÉE À UNE ÉLITE?

P.C.: Je déplore en effet cette mauvaise habitude qu'ont pris les consommateurs car malheureusement en Suisse, les commerçants n'ont pas forcément la même chance d'ouvrir aussi librement que leurs confrères frontaliers. La production locale n'est pas si inaccessible que cela, c'est vraiment une fausse idée car déjà si l'on calcule le temps passé sur la route, le carburant et la queue dans les hypermarchés ou centres commerciaux en France voisine, au lieu d'aller chez l'épicier du quartier, cela n'est pas forcément plus avantageux. Mais surtout, on trouve d'excellents commerces à Genève, entre les bouchers, maraîchers, viticulteurs, comestibles... Je suis vraiment contre cette pratique de consommer de l'autre côté de la frontière car il faut soutenir les commerçants locaux et notre économie pour ne pas scier la branche sur laquelle

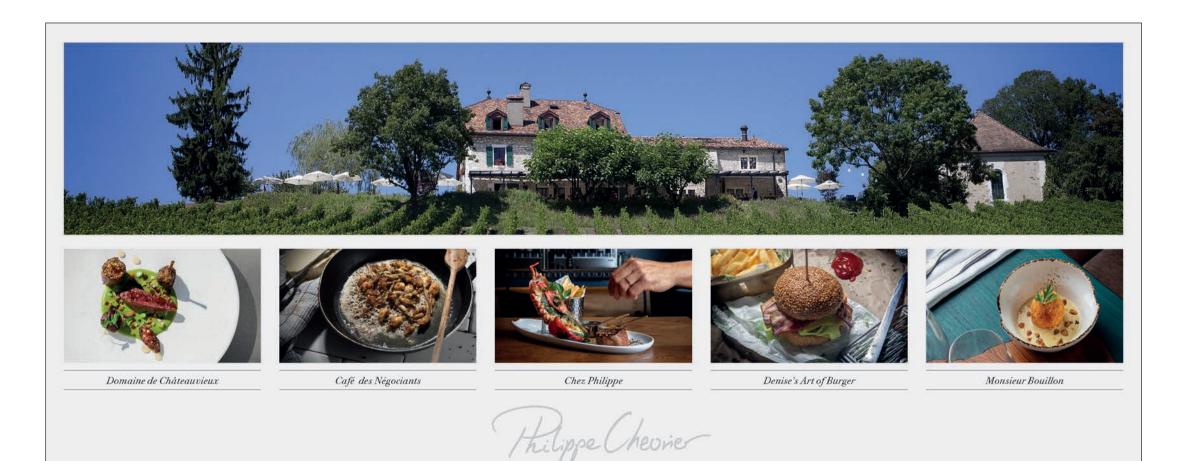
on est perché. Il faut aussi penser que les charges salariales sont beaucoup plus élevées en Suisse et de ce fait cela se répercute sur le coût du produit final. Même en ayant des prix éventuellement plus élevés qu'en France, les producteurs et les revendeurs ne peuvent pas être toujours compétitifs.

EN TANT QUE GRAND CHEF, QUE DIRIEZ-VOUS AUX JEUNES QUI ENVISAGENT DE FAIRE VOTRE MÉTIER?

P. C.: Avant tout, c'est un métier de passion et de besogneux. Le chemin est vraiment long et semé d'embûches entre le début de l'apprentissage jusqu'à devenir un chef ou un restaurateur...

Il faut de l'humilité, de la persévérance et du

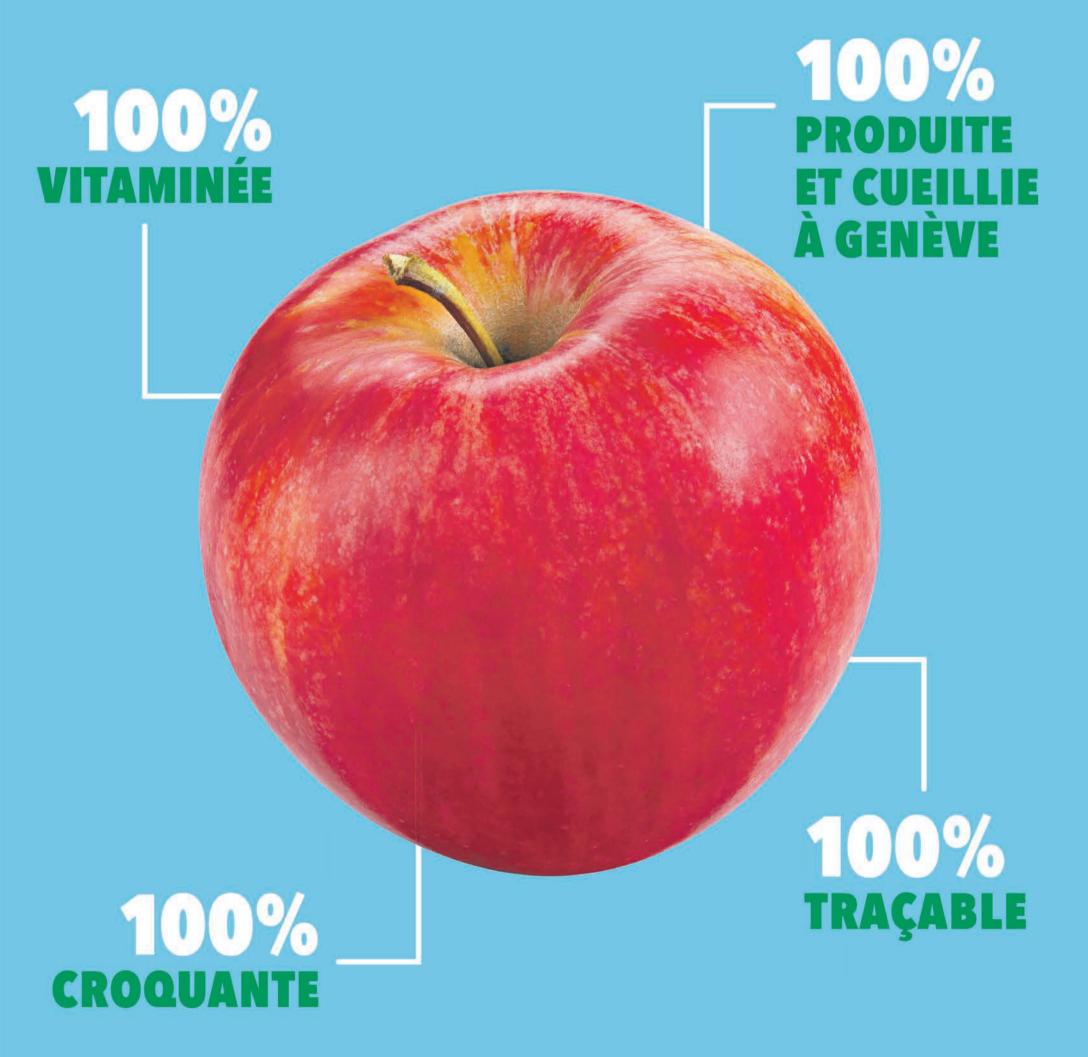
Il faut de l'humilité, de la persévérance et du courage, mais, bien sûr, lorsque l'on aime vraiment ce que l'on fait, la passion l'emporte!



Le goût de Genève

WWW.PHILIPPE-CHEVRIER.COM

LE CHOIX 100% LOCAL AVEC GRTA



GENEVETERROIR.CH





GENÈVE VILLE DU GOÛT 2021

MANUELLA MAGNIN



Tout au long de l'année 2021, la ville du bout du lac s'engage pour le bien manger, en explorant les liens entre alimentation et climat, en favorisant l'éducation au goût, ainsi qu'un accès démocratique à une alimentation saine pour tous, et en mettant en lumière les circuits courts. Les questions de la promotion du terroir, de l'ancrage au territoire et du soutien à l'économie locale sont des composantes fortes de cette édition. Elles lui servent de fil rouge autour du slogan Goût du Terroir et Territoire du Goût.

Les traditionnels dix jours de concours pour la restauration sont étendus pour devenir le *Mois du Goût* du 16 septembre au 16 octobre. La Ville de Genève et ses partenaires ont invité cafés et restaurants de tout le canton à s'engager durant ce mois pour le bien manger, au travers d'une joute qui récompensera les plus créatifs et engagés d'entre eux.

Les principes et exigences restent les mêmes que par le passé, mais le défi est augmenté, tout comme les dotations, avec une charte à appliquer cette fois-ci durant 4 semaines. Pour les établissements qui n'ont pas souhaité participer au concours, des animations plus ponctuelles sont aussi proposées.

Un *Mois du Goût* qui devrait servir de véritable étincelle pour les acteurs de la restauration dans le droit fil des velléités du Canton qui a introduit en 2020 le principe de souveraineté alimentaire visant à favoriser une agriculture paysanne indigène rémunératrice et diversifiée, et à fournir des denrées alimentaires saines répondant aux attentes sociales et écologiques de la population.

DES PARTENAIRES NOMBREUX

Un programme ambitieux a été mis sur pied par un comité de pilotage,

comprenant, outre la Ville de Genève, Genève Terroir (OPAGE), Genève Tourisme, l'Association genevoise pour la promotion du goût (AGPG), la Maison de l'alimentation ma-terre, l'État de Genève (OCAN) et le Mouvement pour une agriculture paysanne et citoyenne (MAPC). Soutenu par les SIG, le projet Genève, *Ville du Goût* a permis de tisser des liens avec un riche réseau et près de 70 acteurs et actrices ont été consultée-s. Ainsi, Slowfood, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, des organisations agricoles, des lieux de formation, des institutions de la Genève internationale ou encore plusieurs services municipaux et étatiques font partie des partenaires.

Le programme détaillé peut être consulté sur

https://www.ville-ge.ch/ genevevilledugout/

«BIEN MANGER, C'EST MANGER AVEC PLAISIR ET SAINEMENT»

L'Association genevoise pour la promotion du Goût a été très active ces derniers mois dans le cadre de Genève Ville du Goût 2021. Sa présidente répond à nos questions.

MANUELLA MAGNIN

BRIGITTE TURIN, EXPLIQUEZ-NOUS QUELS SONT LES BUTS DE L'AGPG?

BRIGITTE TURIN: L'AGPG supporte et représente la Semaine suisse du Goût au niveau cantonal. Tout au long de l'année, elle soutient l'alimentation durable en mettant sur pied des animations et événements qui visent à sensibiliser la population aux enjeux de la durabilité.

QUI EST MEMBRE DE L'AGPG?

B. T.: Des personnalités de tous bords actives dans le domaine du goût et de l'alimentation durable. Notre association souhaite accueillir de nouveaux membres. Parmi nos dernières recrues. il y a notamment Philippe Chevrier, parrain de la Semaine du Goût 2021, et la commune de Thônex.

COMMENT L'AGPG A-T-ELLE CONTRIBUÉ AU PROGRAMME DE GENÈVE VILLE DU GOÛT?

B.T. En tant que présidente de l'AGPG, j'ai participé activement au comité de pilotage depuis juillet 2020 au travers de nombreuses réunions qui se sont déroulées principalement à distance en raison de la pandémie.

QUELLE EST VOTRE DÉFINITION DU BIEN MANGER?

B. T.: Bien manger, c'est manger avec plaisir et sainement. Le plaisir participe pleinement à la sensibilisation au goût. Les bons produits sont indissociables du plaisir. C'est pourquoi l'AGPG promeut le travail des producteurs locaux auprès des consommateurs.



APRÈS L'ÉVÉNEMENT DE CETTE ANNÉE, QUEL RÔLE VOYEZ-VOUS POUR L'AGPG À GENÈVE?

B. T.: Nous profitons de la visibilité offerte par la Semaine du Goût pour casser l'image courante et réductrice de Genève assimilée à une ville-canton internationale. Nous entendons poursuivre nos actions auprès des communes en leur proposant d'intégrer le goût et le bien manger dans leur programme par le biais de divers événements qui mettent en lumière la richesse du terroir genevois.





www.chatrouge.ch



Restaurant mexicain incontournable depuis 25 ans, à découvrir midi et soir dans une toute nouvelle ambiance pour se faire plaisir à Genève et Satigny.



GENÈVE

CHOCOLAT ET HUILES DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

Voici un événement pile-poil dans la thématique de la Semaine du Goût 2021 aui met en avant les huiles et oléagineux. Durant tout le Mois du Goût, un jeu à l'aveugle sera proposé par le pâtissier Paganel. Les visiteurs devront deviner dans lequel des chocolats se cachent les trois huiles produites par l'Affaire TourneRêve.

L'Affaire TourneRêve est une association de 15 productrices et producteurs qui tentent de penser leur métier un peu différemment.

Ils rêvent de jeter des ponts entre les citoyens des villes et des campagnes; de créer autour de l'alimentation un débat visant à tisser des liens organiques et non purement commerciaux

entre consommateurs et producteurs.

Ils veulent penser le territoire en termes d'interdépendance, de solidarité et de proximité.

Ils sont persuadés que l'agriculture est l'affaire de tous, que sa définition et ses objectifs ne sauraient dépendre de décisions imposées par la globalisation du marché au détriment de critères de proximité et de durabilité.

Actuellement, 1400 ménages souscrivent chaque année un contrat et des liens se font avec des cuisines, collectivités et points de vente.

Les produits commercialisés par l'Affaire TourneRêve à travers les «paniers» sont tous élaborés à Genève.





Créée en août 2019, l'association ma-terre a pour mission de développer la compréhension des enjeux liés à l'alimentation durable dans le cadre du territoire cantonal en traitant la question alimentaire dans sa dimension transversale. Stimuler la consommation de produits locaux et sains, favoriser une production indigène rémunératrice, participer à la durabilité économique.

écologique et sociale du territoire genevois, tels sont les buts de ma-terre.

L'association propose des formations pour le grand public (notamment les enfants) et les professionnels aux enjeux de l'agriculture locale et de l'alimentation. Elle contribue à l'émergence de projets afin de renforcer et développer les circuits

qui permettent de rapprocher les consommateurs, les producteurs et l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire.

C'est tout naturellement qu'elle a mis à son programme automnal des événements en lien avec la Semaine du Goût.



En partenariat avec la ferme urbaine de Budé au Petit-Saconnex, ma-terre vous invite à découvrir l'activité agricole. De la graine à la récolte, en passant par le respect du sol et la biodiversité, la photosynthèse ou encore les conditions de travail des producteurs, vous aborderez toutes les facettes de l'agriculture en général. Vous préparerez et dégusterez ensuite un petit buffet dans le respect d'un rapport nutritif équilibré en valorisant des produits locaux et de saison, choisis au magasin de la ferme. Vous découvrirez des astuces pour utiliser au mieux les produits et trier efficacement les déchets.





sélectionné
sélectionné
quelques pépites
tout spécialement
pour vous Nous avons

DE LA FERME AU BUFFET GOURMAND

En partenariat avec la ferme urbaine des Vergers à Meyrin, ma-terre vous invite à découvrir l'activité agricole. De la graine à la récolte, en passant par le respect du sol et la biodiversité, la photosynthèse ou encore les conditions de travail des producteurs, vous aborderez toutes les facettes de l'agriculture en général. Vous préparerez et dégusterez ensuite un petit buffet dans le respect d'un rapport nutritif équilibré en valorisant des produits locaux et de saison,



de Sézegnin et ses fameuses ardoises, depuis 1967

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

Avec la Rentrée, pensez à la

Vente à l'Emporter du Renfort Choix de Burgers, Tartares, Plats du Jour et Suggestions...

AU RESTAURANT,

SEPTEMBRE sera le mois du Terroir **OCTOBRE** sera le mois de la Chasse

Et pour accompagner ces mets Une belle Sélection de Vins Genevois

LE GOÛT DE L'IMPRO SEMAINE DU GOÛT 2021 Les 4 coins 44 rue de Carouge 1205 Genève

Une heure d'impro dédiée au culinaire. Proposé par Impro Suisse en collaboration avec les 4 coins, le spectacle se crée sur la base d'impulsions en lien avec le goût, la nourriture, la boisson, mais également le lien à la vie, au mode de consommation, etc. Chaque soirée aura un thème spécifique présenté sur les réseaux.

Il est prévu de servir les spectateurs avant et après le spectacle. Les 4 coins propose une petite restauration froide (assiettes de charcuterie, fromage, salades, etc), principalement composée de

produits suisses. La carte des boissons comporte des vins genevois (Beauvent, Les Hutins, Domaine Dugerdil, La Vigne Blanche et Lolliets), des bières genevoises

(Murailles, Apaisée et Virage) et du cidre de Meinier. Le prix se situe entre 5 et 10 CHF le verre.

Les 4 coins Rue de Carouge 44 1205 Genève 18+21+24.9.2021, 20 h 30 - 22 h Réservation recommandée info@les4coins.ch 022 340 04 44 les4coins.ch

CHF 15. -

les déchets.



CULTURES HISPANIQUES

26.09.2021 / 11 h 30 - 13 h 30

Genève est connue pour son multiculturalisme. ma-terre vous propose de partir à la rencontre de traditions culinaires bien vivantes dans notre canton. En partenariat avec APCHLE (Association pour la www.espagnol-geneve.ch Promotion des Cultures Hispaniques et de la Langue Espagnole), 2, chemin Moïse-Duboule, ma-terre a convié une spécialiste de la cuisine espagnole. Elle vous apprend comment

Inscriptions: info@espagnol-geneve.ch confectionner une fideua végétarienne, à base d'algues, de légumes et de champignons locaux.

ma-terre

Tout public, gratuit

Lieu: ma-terre,

1209 Genève







GENÈVE, VILLE DU GOÛT 2021

LES NECTARS QU'ON S'ARRACHE

MANUELLA MAGNIN

Quatre vigneronnes ont profité de la mise en lumière de Genève cette année pour mieux faire connaître l'excellence des nectars genevois. Sous l'impulsion de Brigitte Turin, ambassadrice de l'association: Nous Artisanes du Vin, Sarah Meylan, Céline Dugerdil, Emilienne Hutin et Sophie Dugerdil se sont alliées pour créer une cuvée limitée déclinée en blanc, rouge et rosé afin de mettre en lumière les caractéristiques du terroir cantonal. Les trois crus illustrent à merveille le terroir cantonal.

Annabelle Anex-Netz est la marraine de cette cuvée spéciale. Œnologue au département du territoire de l'Etat de Genève, elle met ses compétences au service des professionnels de la vigne et du vin, ce qui l'amène à analyser plus de 9000 échantillons par année. Elle livre en primeur aux lecteurs du Cafetier les meilleurs accords pour ces nectars (voir encadré).





www.anuga.com

TASTE THE FUTURE

ANUGA À COLOGNE : 09-13.10.2021 ANUGA @HOME : 11-13.10.2021 & À LA DEMANDE

ENFIN, revoilà Anuga!



- Thème principal « Transformer » gros plan sur l'évolution de l'alimentation
- Nouveau modèle hybride salon physique à Cologne et plateforme numérique Anuga @home
- Nouvelles perspectives économiques business & networking sur la plus importante plateforme mondiale du secteur

Handelskammer Deutschland-Schweiz Tödistrasse 60, 8002 Zürich Tel. 044 283 61 11 info@koelnmesse.ch





Nous avons sélectionné quelques pépites tout spécialement pour vous

CLIN D'ŒIL AUX GENEVOIS

NUIT DE LA LONGEOLE À LAUSANNE

La longeole sera à l'honneur... à Lausanne pour fêter le petit village de pêcheur lémanique du bout du lac qui sera cette année «Ville suisse du Goût».

Les longeoles AOP seront préparées par le boucher-modèle Blaise Corminboeuf, présent sur place. Les lentilles seront aussi genevoises, de Sauverny. Les vins également seront de l'autre côté de la Versoix. Plat unique, festif, à manger Slow! Le cuisinier-bricoleur sera Josef Zisyadis, directeur de la Semaine suisse du Goût et co-président Slow Food CH.



Café du Simplon Simplon 17 1006 Lausanne 16.9, soir Réservation indispensable 021 616 31 04 cafedusimplon.ch

CHF 22.-

FONDUE ÉQUITABLE GÉANTE

Faireswiss Marché de Lausanne, Place de la Palud

1003 Lausanne Sa 18.9, 10 h 30-13 h

078 667 57 97 faireswiss.ch/fr gratuit

Il y a le lait et les fromages équitables déjà bien présents sur les étals. Depuis peu, une fondue moitié-moitié et des dosettes de crème à café affichent le même label qui garantit aux paysans de Faireswiss de pouvoir vivre de leur travail, soit en obtenant 1 franc par litre de lait.

Dès son lancement à l'automne 2019, le concept cartonne. Le lait Faireswiss et ses produits ont trouvé leur public.

Changer le monde et vivre de son labeur, c'est l'ambition de Fairswiss dont le modèle séduit. Pour preuve, lors du Sommet mondial de l'alimentation 2020, l'ONU a salué cette initiative suisse par le biais d'un petit film.

Tout spécialement pour la Semaine du Goût, Faireswiss vous invite à un moment convivial autour d'une fondue géante équitable lors du marché de Lausanne le samedi 18 septembre. Cette fondue moitié/moitié Vacherin Fribourgeois -Gruyère AOP, disponible pour les particuliers en pack de 400 g, est le fruit d'un partenariat entre la fromagerie Vacherin Fribourgeois SA de Bulle et Faireswiss.

MOULIN DE SÉVERY

DÉCOUVRIR LES OLÉAGINEUX

Véritable atout pour notre santé, les huiles sont excellentes aussi pour nos papilles. L'Huile de noix vaudoise, qui vient de rentrer dans le registre très prisé des AOP, en fait partie. Son goût torréfié génère une explosion d'arômes intenses et puissants qui évoquent l'amande douce et la croûte de pain avec une fine note de miel.

L'Huile de noix vaudoise est une huile pressurée à partir de noix provenant exclusivement du canton de Vaud selon la méthode artisanale traditionnelle de torréfaction. Et c'est au Moulin de Sévery que la Semaine du Goût vous invite à la découvrir cette année. Vous pourrez aussi goûter à toutes les autres huiles proposées par le célèbre meunier Jean-Luc Bovey.

S'INITIER À LA FABRICATION D'HUILE DANS LA PEAU D'UN ARTISAN DU GOÛT

Réelle institution ancrée dans la région depuis sept générations, le Moulin de Sévery vous initie à la fabrication d'huiles artisanales à travers la méthode du «pressage à l'ancienne». Cette technique traditionnelle consiste à torréfier les oléagineux (noix, amandes, noisettes, etc.) avant de les presser. Laissez-vous envoûter par cet univers hautement

METS DE L'HUILE

Apprenez tous les secrets des huiles pressées à froid et à l'ancienne. Participez à plusieurs ateliers liés aux bienfaits de l'huile!

3 journées sur le thème de l'huile végétale qui vous permettront de vous former sur les différentes approches de la nutrition, des vitamines pour finir avec une dégustation des différents plats confectionnés avec des huiles pressées à froid et à l'ancienne ainsi que des produits locaux.

Moulin de Sévery

Route du Moulin 10 1141 Sévery

23-24.9, 18 h-20h30; 25.9, 15h-17h30 Réservation indispensable

info@moulindesevery.ch 021 800 33 33 moulindesevery.ch CHF 20.-

olfactif et fait de machines anciennes!

Repartez avec une huile de noix de 25 cl, du nillon de noix moulu, un morceau de galette de nillon, une recette de gâteau au nillon.

9.7+27.8+10.9+8.10+12,11+3,12,

10 h-11 h 45, 14 h-15 h 45

Artisans: Jean-Luc Bovev

Moulin de Sévery

Route du Moulin 10

1141 Sévery

& les artisans-huiliers





LA BONNE SOUPE FRITE

À déguster avec modération, ce plat roboratif fleure bon la tradition. Il est proposé dans une quinzaine d'établissements du Vieux Pays.

M. M.

L'idée émane de Gastrovalais et est portée par Valais/Wallis Promotion. Une quinzaine de restaurants proposeront ce mets paysan durant la Semaine du Goût.

« Nous avons lancé la première édition du plat de chez nous en janvier 2020 avec la tarte choléra. En raison de la crise sanitaire, nous avons été contraints de reporter la deuxième édition. La Semaine du Goût est une belle occasion de remettre le couvert», se réjouit Patricia Lafarge, présidente de l'Association Valaisanne du Goût.

Le fameux brouet est composé de pain de seigle, de fromage à raclette et d'oignons caramélisés recouverts de bouillon de légumes ou de viande. Il est ensuite gratiné au four. Transmise de génération en génération, la recette varie parfois selon les vallées. De la même manière, elle porte différents noms selon les régions: on la retrouve ainsi sous les appellations de soupe au plat, soupe au pain ou soupe frite.

«Ma mère l'apprêtait simplement avec du pain, de l'eau, du fromage et du beurre noir», se souvient Patricia qui renvoie les curieux à l'ouvrage Patrimoine culinaire valaisan de Zoltan Szabo. On y apprend notamment que ce mets est typique de Champéry. Il est traditionnellement servi les jours de jeûne, et particulièrement le 24 décembre à midi afin de tenir au ventre jusqu'à la messe de minuit.

Envie de tester?

On vous livre la recette qui figure sur le site www.valais.ch, à découvrir également en vidéo: https://www.youtube.com/ watch?v=aH-oZR5COHU

LE BROUET

- 400 G DE PAIN DE SEIGLE VALAISAN AOP
- 200 G D'OIGNONS
- 100 G DE BEURRE
- 300 G DE RACLETTE DU VALAIS AOP
- 1,5 LITRE DE BOUILLON DE LÉGUMES OU DE VIANDE

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire chauffer le bouillon.

- 2. Couper le pain en cubes et réserver.
- **3.** Râper le fromage à raclette dans un récipient puis réserver au frais.
- **4.** Peler les oignons puis les émincer en fines lamelles.
- 5. Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre et ajouter les oignons. Cuire à feu moyen jusqu'à qu'ils caramélisent.
- 6. Dans un plat à gratin ou une soupière, déposer une couche de pain de seigle en cubes, puis une couche de fromage râpé. Répéter l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli.
- 7. Répartir ensuite les oignons caramélisés sur la préparation puis mouiller avec le bouillon.
- 8. Faire gratiner le plat au four pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

ACCORD MET-VIN

Johannisberg ou Gamay





Nous avons sélectionné quelques pépites tout spécialement pour vous



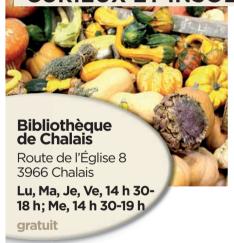
La Rue Centrale de l'authentique village d'Evolène vous accueille pour vous permettre de déguster les saveurs locales, que ce soit dans les stands ou dans les nombreux restaurants de la région. Des groupes de musique animeront chaque coin de rue tout au long de la journée.

Evolène Région Tourisme

Place du Clos Lombard 6 1983 Evolène Di 19,9, 11-19h evolene-region.ch 078 667 57 97

gratuit

DÉCOUVREZ DES LÉGUMES CURIEUX ET INSOLITES



La bibliothèque de Chalais présente: «Légumes curieux et insolites». Pour chaque légume il y aura une recette à emporter et des livres à découvrir. Avec un concours à la clé pour gagner des petites confitures et thés maison. Visites guidées pour les classes.

DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER

LA DÉGUSTATION À **TRAVERS LES 5 SENS**

Christelle Besse, spécialiste en dégustation de vins depuis plus de 20 ans, vous présente le vignoble, les étapes à la vigne, la cave et surtout l'art de la dégustation, ENTENDRE, VOIRE, TOUCHER, SENTIR, GOÛTER... RESSENTIR!

L'événement aura lieu dans le plus grand vignoble du Valais à Chamoson, dans le carnotzet fraîchement relooké de Ghislaine Crittin, cave du Vieux Pressoir. Inscrivez-vous vite car Christelle adore initier différents publics à la dégustation, surtout les jeunes qui apprennent à une vitesse folle.



Sa 18.9, 17-19h Réservation indispensable info@christelle-besse.ch 079 274 11 93 caveduvieuxpressoir.ch Prix spécial de CHF 25,00

CHF 25-45. -

RANDONNÉE SENSORIELLE

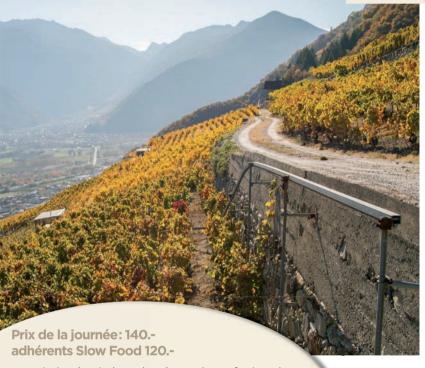
Prêt pour une journée sensorielle et initiatique au cœur de l'univers de la vigne?

Vous serez guidé par 3 personnes expérimentées qui se complètent dans leur passion de la vigne.

Un vrai voyage initiatique s'ouvre à vous! Tout d'abord, votre instinct et vos sens seront mis en éveil grâce à l'herboriste et accompagnatrice reconnue Marlène Galletti qui vous parlera de la genèse du sol, de la création d'une entité pédologique qui va nourrir les plantes compagnes de la vigne.

Puis, votre curiosité et votre soif de connaissances seront assouvies par Dominique Lévite, cenologue et fameux chercheur au FIBL (Research Institute of Organic Agriculture), qui vous parlera de l'importance des sols et des intrants, et de comment la vigne réagit aux différents climats, temps, et comment un terroir peut s'exprimer.

Enfin, votre côté bon vivant et votre amour du vin seront rassasiés par Camille Crettol, vigneron/œnologue, qui vous présentera son métier, son mode de production et sa vision d'un vin durable et engagé dans le mouvement Slow Food.



compris dans le prix: la randonnée avec les professionnels, dégustation de vins sans sulfites ajoutés, dégustation de produits Slow Food

Rendez vous: 9 h Pont de Branson coté Follaterres (entrée de Fully depuis Martigny)

Final environ 17 h à Fully (bus pour le retour) Prévoir: habits de circonstances, bonnes chaussures, pique-nique tiré du sac boisson pour la journée Inscription indispensable, places limitées!

FÊTE DE LA CHÂTAIGNE À LA MAISON

Pandémie oblige, Fully ne vivra pas cette année sa traditionnelle Fête de la Châtaigne. Mais il en faut plus à la capitale de la Petite Arvine pour baisser les bras.

La Fête s'invite chez vous. Des châtaignes prêtes à brisoler, des produits régionaux et de la Petite Arvine seront livrés à domicile le 29 octobre 2021, dans toute la Suisse... ou à retirer chez Fully Tourisme. Dans votre BOX, vous trouverez tout ce qu'il faut pour concocter une brisolée pour 4 personnes:

- 1 kg de châtaignes fendues, prêtes à être brisolées
- 1 bouteille de 75 cl de Petite Arvine Fully Grand Cru
- 400 g de fromage des alpages de Fully
- 300 g de saucisse artisanale de Fully - 4 gobelets réutilisables
- «Fête de la Châtaigne» - 2 jus de raisin - 25 cl
- 2 pommes de Fully
- 1 livret de conseils et recettes



Comment obtenir une BOX?

Achetez votre BOX en ligne sur https://www.fullytourisme.ch/fr/Evenements/ LA-BOX-Fete-de-la-Chataigne/

Vous pouvez également réserver votre BOX pour le 29 octobre à l'Office du Tourisme de Fully (paiement cash ou twint).

La brisolée

Traditionnelle ou royale

Le nom brisolée vient du patois brejoïeu qui signifie cuit sur la braise. L'apparition de la brisolée est intimement liée à la viticulture. Ce sont en effet les vianerons qui les premiers ont «jeté au feu» les châtaignes qu'ils accompagnaient de raisins restés sur la vigne. La brisolée devient une tradition dès les années 1960 dans la région de Fully. L'usage se répand ensuite dans tout le Valais à la fin du 20e siècle.

Actuellement la brisolée se consomme de fin septembre à mi-novembre. Elle se déguste avec du raisin, des pommes, du pain de seigle valaisan et un assortiment de fromages d'alpage. Pour une version royale, il convient d'ajouter de la viande séchée, du jambon et du lard.

Pour apprêter ce mets de choix, il suffit de se munir d'un brisoloir ou d'une poêle à trous et de préparer un bon feu. Afin de vous assurer que vos châtaignes ne soient pas habitées par des hôtes indésirables, faites tremper les fruits vingt minutes dans de l'eau. Les mauvais fruits remonteront à la surface. Fendez ensuite vos châtaignes à l'aide d'un petit couteau.

Disposez les fruits dans le brisoloir ou la poêle à trous et laissez le feu faire le reste. Comptez une vingtaine de minutes de rôtissage. Si vous utilisez une poêle, pensez à l'agiter régulièrement pour bien répartir la chaleur.

Vérifiez que les fruits sont bien cuits à l'aide d'un couteau. Si la lame pénètre sans résistance, ils sont prêts. Laissez tiédir un quart d'heure avant de servir avec une Petite arvine de Fully, du moût de raisin ou du jus de pomme.

Source: Gazette de la Fête de la châtaigne, 2017.



FOIRE DU VALAIS

LE TEMPS DES RETROUVAILLES

Après l'annulation de l'édition 2020, les Martignerains ont le sourire. Du 1^{er} au 10 octobre prochain, toute la Suisse romande a rendez-vous au CERM. On lève le voile sur cette manifestation tant attendue avec son directeur, Samuel Bonvin.

MANUELLA MAGNIN

QUEL EST VOTRE ÉTAT D'ESPRIT À LA VEILLE DE LA FOIRE DU VALAIS?

SAMUEL BONVIN: Je suis optimiste et enthousiaste. J'ai pris mes fonctions à la tête de la Foire du Valais le 1^{er} juin 2020 en pleine pandémie. L'an dernier, nous avons essayé jusqu'au bout de maintenir notre manifestation. Cela n'a malheureusement pas été possible en raison du contexte sanitaire. Nous avons tout de même pu organiser des événements sous forme éclatée avec nos partenaires encaveurs, restaurateurs et commerçants. Cette année, à la mi-juin, on imaginait devoir renoncer à nouveau car une foire telle que la nôtre avec des masques, des distances et un nombre de convives limités par table n'est pas concevable. Grâce à un gros travail de lobbying de toutes les foires suisses, nous avons réussi à faire pencher la balance au niveau fédéral. La Foire du Valais aura bien lieu comme avant, mais avec l'exigence du pass sanitaire. Nous sommes heureux de ne pas annuler une seconde fois. Tout le monde a besoin de travailler. Pour les exposants et les encaveurs, c'est une grosse partie de leur chiffre d'affaires annuel qui se réalise à

QU'EST-CE QUI VA CHANGER DANS L'EXPÉRIENCE DES VISITEURS?

S. B.: La configuration de la Foire sera identique à celle de 2019. 90% des 400 exposants ont répondu



présent. Il y aura des animations, des rendez-vous thématiques et des artistes qui déambuleront dans tout l'espace. Le montage des stands est en cours. Les sponsors nous ont suivis, de même que la commune et le canton et nous les en remercions. Il n'y aura ni distances, ni masques. La seule exigence est le pass sanitaire. Pour les visiteurs non vaccinés et qui devront se faire tester avant d'accéder à notre enceinte, le prix du billet va sensiblement augmenter. Pour les exposants non vaccinés, nous mettons un centre de test gratuit à leur disposition.

VOUS TABLEZ SUR UNE FRÉQUENTATION IDENTIQUE À 2019?

S. B.: En 2019, nous avons accueilli 235 000 personnes, dont 34% de visiteurs hors canton. Certains posent des vacances pour venir chez nous. Il faudra voir comment les visiteurs réagissent à l'exigence du pass sanitaire cette année. Cette exigence nous complique passablement la tâche, mais nous nous y plions volontiers.

LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER?

S. B.: Il y en a tout plein comme toujours. Cette année nous pouvons aussi compter sur quatre hôtes d'honneur: la Maison Gilliard, qui fête les 100 ans du Fendant Les Murettes, Bernard Fontannaz, un Valaisan qui produit des vins magnifiques sous le label Origin

Vineyards en Argentine
et en Afrique du Sud,
la Société suisse
des entrepreneurs,
qui propose la
découverte des
métiers dans une
tour de 15 m de
hauteur, et, enfin,
Cimark,
incubateur
valaisan de
start-up.





L'expérience du Trainbrunch, organisée avant la pandémie par les transports publics neuchâtelois, a servi de modèle au Train du Terroir de la semaine du goût. © transN

À dr.: Le restaurant La Halle des Sens, accueillera les voyageurs à leur retour de leur périple gourmand. © Halle des Sens





DÉGUSTATION SUR LES RAILS

C'est une première! Dans le canton de Neuchâtel, à l'occasion de la Semaine du goût, un Train du Terroir fera un allerretour entre la Chaux-de-Fonds el Les Ponts-de-Martel. Le voyage sera l'occasion pour les gourmets de se livrer à diverses dégustations. Il sera suivi d'un repas, sur le thème «accord mets et vins», au restaurant la Halle des Sens, un établissement de référence de la cité horlogère.

GEORGES POP

www.neuchatel-vins-terroir.ch www.transn.ch

«L'expérience du Trainbrunch, organisée les premiers dimanches de chaque mois par les Transports Publics Neuchâtelois (transN), nous a inspiré. Cette opération avait eu beaucoup de succès, avant la pandémie. Nous avons décidé de la reproduire pour la Semaine du goût. Deux départs sont prévus en gare de la Chaux-de-Fonds, les 16 et 23 septembre, peu après 18 h, en étroite collaboration avec transN. Une voiture-

restaurant sera accrochée aux convois pour l'accueil des personnes qui se seront annoncées», explique Mireille Bühler, la dynamique directrice de Neuchâtel Vins et Terroirs.

DES VINS DE DEUX DOMAINES À L'HONNEUR

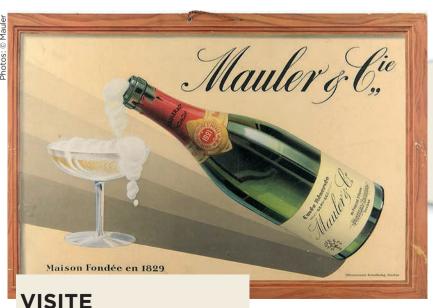
Ces deux voyages gourmands permettront aux hôtes du train de déguster, en alternance, une gamme de vins issus des riches caves du château d'Auvernier, ainsi que du Domaine Grisoni, à Cressier, dont plusieurs crus ont été récompensés lors de la récente sélection des vins du canton. Les amuse-bouches, quant à eux, seront fournis par la ferme écologique des Tourbières, à Brot-Plamboz, dans la vallée de la Sagne, connue loin à la ronde pour sa production artisanale.

«Il est important de s'inscrire car les places sont limitées. Les wagons restaurants disposent de 47 places, mais en raison des restrictions

sanitaires, seules 16 seront disponibles par voyage. En revanche, le Certificat Covid ne sera pas exigé», souligne Mireille Bühler qui ne cache pas que l'expérience pourrait, ultérieurement, être développée plus largement, si elle se révèle concluante.

DES METS DE QUALITÉ FAITS MAISON

Le restaurant La Halle des Sens, qui accueillera les voyageurs à leur retour, se distingue par la qualité des mets délicats qui y sont proposés. La cuisine y est acquise aux produits locaux, à la fraîcheur et au fait maison. L'établissement est attenant au marché couvert Les Hall'titude, qui offre sur ses riches étalages une étonnante variété de denrées issues de l'artisanat alimentaire régional; authentique point de rencontre des saveurs du jour. À l'occasion de la Semaine du Goût, les artisans du marché couvert organisent, quant à eux, un apéro-visite, suivi d'un repas en option, le mardi soir 21 septembre.



Mauler Le Prieuré St-Pierre

2112 Môtiers **SA 18.9**

Réservations jusqu'au vendredi 17 septembre. www.mauler.ch

EFFERVESCENTE:

Entre découvertes historiques, cenologiques et gustatives, à l'occasion de la Semaine du goût, le samedi 18 septembre, les caves Mauler invitent le public à la découverte des vénérables caves voûtées du Prieuré à Môtier où la famille Mauler crée ses Grands Vins Mousseux depuis 1829.

Au programme: un film sur l'histoire du Prieuré et de la tradition Mauler, suivis d'une visite et d'une initiation aux secrets de la méthode traditionnelle de production des vins mousseux. La visite s'achèvera par une dégustation.



Les Magasin du Monde de Neuchâtel invitent les amateurs de café à une dégustation les 24 et 25 septembre. L'Espresso Capitano de Tropical Mountains est un café équitable issu de l'agriculture biologique. Les grains de café viennent des mains de petits agriculteurs péruviens et colombiens. Capitano est un café expresso riche qui fleure bon le chocolat noir, les noix grillées, avec une touche de pamplemousse. La dégustation est gratuite et la visite ne suppose aucune obligation d'achat.

LES FINES

BULLES DU

PRIEURÉ...





LE MARCHÉ BIO FRIBOURG FÊTE SES DIX ANS

Parmi la trentaine d'événements organisés cette année dans le canton de Fribourg, à l'occasion de la Semaine du goût, le traditionnel Marché Bio reste l'un des plus courus. Quarante-neuf artisans et agriculteurs, venus des quatre coins du canton, seront au rendezvous, le 25 septembre, à Fribourg.

GEORGES POP

www.marchebio-fribourg.ch



Cette année, à l'occasion de son dixième anniversaire, le Marché Bio Fribourg a organisé non pas un, mais deux marchés autour du thème des semis et des céréales, notamment. Le premier a eu lieu le 6 juin dernier, sur la place du Marché, à Bulle. Le second est prévu sur son lieu emblématique de la place Georges-Python, à Fribourg. Au programme: artisanat, produits bios du terroir, ateliers interactifs et animations, dans une ambiance qui se veut résolument festive.

UN SUCCÈS ASSURÉ

«Nous n'avons jamais eu à nous plaindre de la fréquentation, bien au contraire. L'année dernière, malgré un temps pluvieux, et en dépit de la pandémie, ce sont des milliers de visiteurs qui ont fréquenté notre marché. Les exposants étaient enchantés; en milieu d'après-midi, il ne leur restait plus rien. Tout était parti! Le succès a aussi été au rendez-vous le printemps dernier, à Bulle. Nous avons donc toutes les raisons d'espérer une importante participation du public pour le marché de la Semaine du goût», explique Hélène Ewald-Suss, la souriante coordinatrice de la manifestation.

UNE VITRINE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le Marché bio de Fribourg se veut une vitrine de l'agriculture biologique du canton. On y trouve

les produits les plus divers, tels que légumes, fruits, fromages, viandes, ou céréales, par exemple. De plus, les occasions d'y déguster des pâtisseries, ainsi que d'autres spécialités sucrées ou salées du terroir, ne manquent pas. Au-delà du secteur alimentaire, les organisateurs offrent aussi une place à l'artisanat local: vannerie, poterie, produits cosmétiques naturels, etc. «Il faut que les produits soient fabriqués ici, avec de préférence des matières premières indigènes», souligne Hélène Ewald-Suss.

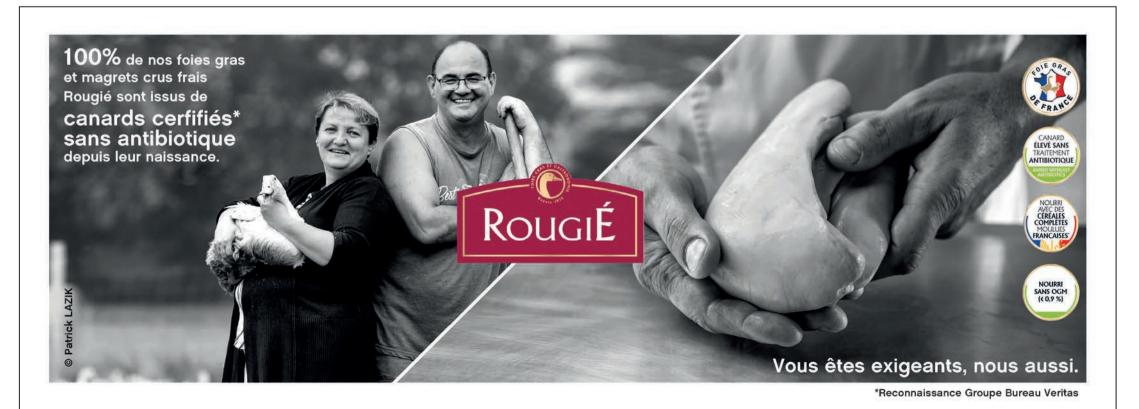
Le marché est organisé conjointement par Bio Fribourg et Notre Panier Bio, avec la soutien de Terroir Fribourg. L'association Bio Fribourg, fondée en 1993, est la première organisation bio cantonale de Suisse romande. À ce jour, elle compte quelque 250 producteurs et productrices et membres de soutien. Notre Panier Bio, pour sa part, affiche 500 membres et réunit 24 producteurs et productrices bio. Dans le canton de Fribourg, la part des entreprises agricoles exploitées biologiquement est de 10%. Cette proportion est en constante progression.



Hélène Ewald-Suss, coordinatrice de la manifestation, ne doute pas que les visiteurs viendront en grand nombre au prochain Marché Bio, le 25 septembre à Fribourg.

Le Marché bio de Fribourg se veut une vitrine de l'agriculture biologique du canton et de la production artisanale qui en est issue. Photos: © marchebio-fribourg.ch





SALON GOÛTS ET TERROIRS

GOÛTS ET TERROIRS, MAIS PAS SANS CERTIFICAT COVID

Comme une sorte de prolongement bienvenu à la Semaine du goût, le Salon suisse des Goûts et Terroirs ouvrira ses portes au public, à Bulle, du 28 octobre au 1^{er} novembre prochain.

GEORGES POP

www.gouts-et-terroirs.ch

L'équipe d'organisation du Salon a dû mettre les bouchées doubles pour la mise sur pied de ces retrouvailles. «Comptetenu du contexte particulier, et du fait que les autorisations ne sont arrivées qu'au mois de juillet, nous avons dû renoncer à certaines animations», explique la directrice, Marie-Noëlle Pasquier. L'Arène Gourmande, où se succédaient grands chefs, futurs talents et autres gastronomes, pour partager leurs petits secrets culinaires, a dû être annulée; tout comme l'espace Amuse-Bouche qui mettait à contribution les cinq sens pour identifier un aliment. «Pas question de laisser des centaines d'enfants plonger leurs mains dans un sac de popcorn», souligne la patronne de la manifestation, avec un sourire entendu.

DEUX CONCOURS NATIONAUX

Deux concours emblématiques auront cependant bien lieu: le Swiss Bakery Trophy (SBT) qui récompense la créativité, l'originalité et le savoir-faire des artisans boulangers-pâtissiersconfiseurs suisses, ainsi que, pour la première fois à Bulle, le Concours de qualité de l'économie carnée, dont les



résultats seront révélés dans le cadre du Salon. Dans les deux cas, des dégustations seront proposées aux hôtes de la manifestation.

«En raison des incertitudes, économiques notamment, quelques habitués ont dû renoncer à leur présence. Mais ils ont été remplacés par d'autres. La liste d'attente était longue. Nos visiteurs retrouveront ainsi la même surface d'exposition que lors des précédentes éditions», tient à souligner Marie-Noëlle Pasquier. Elle confie recevoir quotidiennement des messages d'encouragements, autant du public que des exposants.

UN CERTIFICAT EN GUISE DE SÉSAME

Les organisateurs espèrent une fréquentation en rapport avec A Gauche: La directrice du Salon suisse des Goûts et Terroirs, Marie-Noëlle Pasquier, affiche un optimisme prudent.

En haut: Le Swiss Bakery Trophy (SBT) sera l'un des deux concours organisés dans le cadre du Salon suisse des Goûts et Terroirs. © swissbaker.ch

leurs efforts. Mais attention! Il va falloir montrer patte blanche. L'entrée à Espace Gruyère sera réservée aux seules personnes vaccinées, testées ou guéries, détentrices d'un Certificat Covid. «Dans l'enceinte du Salon, les exposants et les membres du personnel seront tous vaccinés, pour garantir une sécurité optimale. L'avantage est que le port du masque ne sera pas obligatoire», conclut la directrice de la manifestation.



GOÛTS ET TERROIRS À L'HÔPITAL

GEORGES POP

www.hjbe.ch



Les Chefs des trois restaurants de l'Hôpital du Jura bernois se sont concertés pour préparer des menus originaux. © hibe.ch

Une fois de plus, cette année, l'Hôpital du Jura bernois s'associe à la Semaine du goût, en proposant chaque midi, sur ses trois sites de Moutier, Saint-Imier et Bellelay, des menus composés de produits du terroir. Cette action ne s'adresse pas seulement aux patients, ainsi qu'à leurs visiteurs, mais aussi au public. Un certificat Covid sera cependant exigé pour avoir accès aux établissements.

«Les Chefs de nos trois restaurants se sont concertés pour préparer des menus originaux, les mêmes sur les trois sites. Tous les produits utilisés, viandes, poissons d'eau douce, fruits et légumes, fromages, chocolats et boissons viennent de producteurs locaux», explique Pascal Bernier, qui dirige le service Hôtellerie et Restauration de l'Hôpital du Jura Bernois. Il précise: «Nos patients à mobilité réduite, qui n'ont pas accès aux restaurants, ne seront pas oubliés. Les menus de la Semaine du goût leur seront quotidiennement proposés».

Les quelque soixante collaborateurs du Service, répartis sur les divers sites de l'Hôpital seront mobilisés pour cette action. «Nous sommes tous très motivés», souligne Pascal Bernier.





INVITATION À «SE LÂCHER»

MARCHÉ ET CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR

Dans le canton du Jura, le 9º Marché et Concours suisse des produits du terroir constituera le point d'orgue de la Semaine du goût. La Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) s'est mise en quatre pour mettre sur pied cette grande manifestation biennale, consacrée à la promotion des différents produits des terroirs suisses et régionaux. Les organisateurs attendent une belle fréquentation, les 25 et 26 septembre prochain, à Courtételle, en dépit de l'obligation faite aux visiteurs de présenter un Certificat Covid.

GEORGES POP

www.concours-terroir.ch

«Habituellement, nous avons entre dix et quinze mille visiteurs. Nous en aurons sans doute moins, cette année. Les jeunes seront moins présents. Mais nous comptons sur la présence des familles. C'est un public que nous apprécions beaucoup. L'obligation de présenter un certificat est une contrainte, évidemment! Mais elle a aussi des avantages: une fois à l'intérieur, les gens pourront se lâcher, manger à leur guise, serrer des mains ou même se faire la bise. L'ambiance sera conviviale et festive»,

PLUS DE MILLE PRODUITS DU TERROIR EN LICE

prédit Olivier Boillat, l'infatigable

responsable communication à la FRI,

dont l'optimisme est à toute épreuve.

Il est vrai que la manifestation offre de solides arguments pour attirer le chaland: quelque 120 stands animeront le marché, pour le plus grand bonheur des gourmets, et pas moins de 1156 produits du terroir, issus de toutes les régions du pays, se disputeront les médailles d'Or, d'Argent et de Bronze, dans les cinq catégories en lice: produits laitiers, carnés, boulangers, fruits et légumes, ainsi que boissons alcoolisées. Le sourire et l'optimisme d'Olivier Boillat sont à toute épreuve. © concours-terroir.ch

Les produits inscrits au Concours seront dégustés par cent soixante-sept jurés, avant la manifestation. «Les résultats

seront révélés au cours d'une soirée de gala, le 24 septembre, auquel le public n'est pas convié. C'est un moment de très très intense émotion», relève Olivier Boillat qui ajoute: «Les producteurs primés auront tout le loisir de présenter et de faire déguster leurs spécialités à nos visiteurs les deux jours suivants».

LE TERROIR FRIBOURGEOIS À L'HONNEUR

Cette année, c'est l'association Terroir Fribourg qui est l'hôte d'honneur de ce 9° Marché et Concours suisse des produits du terroir; un honneur décerné au canton de Fribourg «pour sa position à la frontière des langues, et aussi pour le record de médailles nationales obtenues lors des dernières éditions», selon les organisateurs de la manifestation qui annoncent, par ailleurs, de nombreuses animations; des belles balades en char attelé, notamment.







SIRHA LYON 2021

LE GRAND SHOW DU FOOD SERVICE ET DĘ L'HOSPITALITÉ

C'est l'événement mondial de référence du Food service et de l'hospitalité qui se tiendra du 23 au 27 septembre à Lyon. On s'y presse pour découvrir, s'inspirer et penser les métiers et les opportunités d'aujourd'hui et de demain. SIRHA LYON rassemble en effet en un seul espace physique les innovations, les visions, les échanges de savoir et les grandes compétitions permettant à chacun d'intégrer les nouvelles configurations d'un écosystème en constant renouvellement. A la veille du couper de ruban de cette grande manifestation, nous avons tendu le micro à sa directrice, Marie-Odile Fondeur. Interview.

MANUELLA MAGNIN

www.sirha.com



COMMENT VOUS SENTEZ-VOUS À LA **VEILLE DE CE SIRHA 2021?**

MARIE-ODILE FONDEUR: Je suis super positive et ravie que notre événement puisse enfin avoir lieu. C'est un marqueur très fort du marché qui est très entendu par les professionnels. Les métiers de l'hôtellerierestauration ont beaucoup souffert au même titre que l'événementiel. Les restaurateurs et leurs fournisseurs ont besoin de se revoir. C'est de la rencontre que naissent les nouvelles idées. Le côté humain est primordial.

EST-CE QUE LES MESURES SANITAIRES COMPLIQUENT L'ORGANISATION DE LA **MANIFESTATION?**

M.-O. F.: Elles nous compliquent bien évidemment la tâche, mais notre métier est de trouver des solutions. À chaque entrée, il y aura un premier sas Vigipirate suivi d'une conciergerie et d'un poste pour le contrôle du pass sanitaire. Chaque entrée est également équipée d'un lieu pour effectuer des tests, PCR ou antigénique. Pour l'heure, on ne connaît pas l'impact que ces mesures auront sur les visiteurs car nous ne disposons pas encore de résultats statistiques sur l'influence du pass dans la restauration.

LES ÉTRANGERS SERONT-ILS TOUT DE MÊME AU RENDEZ-VOUS?

M.-O. F.: Nous travaillons en étroite collaboration avec le Ministère des affaires étrangères qui nous aide beaucoup, notamment avec les équipes de concours hors France. Les listes rouges compliquent la donne avec des quarantaines à l'entrée sur le territoire, sans parler des problèmes de reconnaissance de certains vaccins. C'est un peu le parcours du combattant parfois. Nous nous devons d'être réactifs et agiles. Mais je suis certaine que ce SIRHA sera une réussite malgré ces difficultés.

QUELLES TRACES A LAISSÉ LA CRISE SANITAIRE DANS LE SECTEUR? ATTENDEZ-VOUS MOINS D'EXPOSANTS?

M.-O. F.: Par rapport à 2019, qui fut une année exceptionnelle, nous en avons un peu moins. Certaines entreprises ne veulent pas envoyer leurs employés. Nous en attendons tout de même plus de 2000. Le secteur de l'équipement, notamment en boulangeriepâtisserie, se porte très bien. Les arts de la table ont souffert, les cafés, aussi.

QUELLES SONT LES NOUVELLES TENDANCES QUI ÉMERGENT OU SE RENFORCENT EN TERMES DE CONCEPTS ET DE PRODUITS?

M.-O. F.: Le mieux-être, la santé, le naturel, le bio, l'hygiène et la sécurité sont des tendances fortes de cette édition. On ressent une prise de conscience quant à l'impact que nous avons sur la nature et les autres. Je pense notamment à la montée en puissance du végétal, des emballages 100% recyclables, des concepts de consigne. Les visiteurs découvriront aussi de nouvelles offres en matière de dématérialisation des commandes et paiements. L'exotisme sera aussi au rendez-vous avec des produits locaux d'ailleurs.





En 2019, 225 031 professionnels, dont 14% internationaux! Les Suisses figurent parmi les fidèles de la manifestation. Ils y accourent pour découvrir les nouveautés dans les secteurs suivants:

- Produits agro-alimentaires et boissons
- Boulangerie-pâtisserie
- Confiserie-chocolaterie
- Épicerie fine
- Café, bar, brasserie, caféterie
- Arts de la table
- · Matériels et équipements pour la cuisine et ses annexes
- Équipement de salle de restaurant et d'hôtellerie
- Nouvelles technologies et services
- Filière transports
- Services





LES TEMPS FORTS **DU SIRHA 2021**

Coup de projecteur sur quelques rendez-vous clés.

 SIRHA GREEN AGORA PRÉSENTE 7 MASTERCLASS portées par des chefs sensibles au sourcing de produits locaux et de saison, tels que

Morgane Raimbaud, Cyril Attrazic ou encore Maxime Dubois, en binôme avec des producteurs.

Sirha Masters, jeudi 23 septembre 2021

 3 TABLES RONDES **CONSACRÉES AUX MÉTIERS DE** LA SALLE autour de la thématique «Restaurant, ce qui a et ce qui va changer: pour les équipes, pour les clients, mon offre».

Sirha Masters, samedi 25 septembre 2021

 LE WORLD BURGER CONTEST met en avant la provenance et la qualité des produits choisis avec un enjeu fort: réduire le gaspillage alimentaire.

Sirha Masters, vendredi 24 septembre

 DES TABLES RONDES À DESTINATION DES **PROFESSIONNELS DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE**

abordent notamment la réutilisation des produits invendus, les enseignements de la crise Covid-19 et le bilan du label Boulanger de France.

Tendances Pain, du jeudi 23 septembre au lundi 27 septembre 2021

 LE CONCOURS DE L'ÉCAILLE D'OR & GOLDEN FISH avec une thématique d'actualité: comment réaliser des plateaux à emporter afin d'inviter à consommer les produits directement chez soi.

Sirha Métiers de Bouche, lundi 27 septembre 2021

• CHEF REVOLUTION(S): une exposition inédite et immersive à l'entrée du salon retraçant 100 ans d'émancipation

de la cuisine à travers 7 grands panneaux associant objets rares, photos documentaires, chronologie dynamique...

Sirha Hub, espace des Lumières

 LES SIRHA INNOVATION **AWARDS** mettent en lumière les innovations présentées par les exposants et décernent 12 prix dans les catégories produits/boissons/ ingrédients pour la restauration; matériel/ équipement/technologies et services; et

écoresponsabilité. Sirha Innovations

 DEUX CONCEPTS DE **RESTAURANTS** construits autour de l'interprétation du végétal et des produits de la forêt en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse: le gastronomique Sirha Cuisine «Sylvestre » et le bistronomique Sirha Cuisine «Refuge».

 LE CHAMPIONNAT EUROPÉEN **DU SUCRE D'ART** réunit 12 candidats autour du thème «La mode au masculin» pour réaliser des créations artistiques en sucre tiré.

Sirha Maison de la Pâtisserie et de la Glacerie, du samedi 25 septembre au lundi 27 septembre 2021

 POUR VALORISER LE PATRIMOINE FROMAGER FRANÇAIS, une «Pizza aux 1000 fromages» avec un Guiness des Records à la clé!

Sirha Métiers de Bouche, samedi 25 septembre 2021

 LE CONCOURS RÉVÉLATIONS récompense le plus libre et le plus inspirant des jeunes architectes et designers.

Espace Sirha Design

Bocuse d'Or

Les 26 et septembre, la Finale 2021 du Bocuse d'Or s'annonce riche en nouveautés et plus que jamais en phase avec les tendances sociétales

La situation de ces derniers mois a poussé les chefs à se joindre à des démarches solidaires et à une adaptabilité sans précédent. Le Bocuse d'Or leur rend hommage cette année à travers ses épreuves. S'inscrivant dans une démarche de responsabilité sociale et environnementale, le Bocuse d'Or crée le Bocuse d'Or Social Commitment Award, imaginé en partenariat avec l'association Bocuse d'Or Winners. Ce prix récompensera l'implication sociétale d'une équipe dans des domaines liés à l'alimentation (aide alimentaire, lutte contre le gaspillage, formation, etc.).

Cette épreuve, en partenariat avec les Viandes de Bœuf Label rouge, fera la part belle à un plat chaud réalisé autour du Paleron de bœuf braisé entier. Pour la première fois, les candidats présenteront leur travail sur un plateau unique pour tous les candidats, financé par l'organisation du concours et conçu par notre partenaire De Buyer.

Le take-away vu par les candidats

Faisant écho aux nouveaux modes de restauration qui ont vu le jour depuis plusieurs mois, le Bocuse d'Or fait évoluer son épreuve sur assiette pour une épreuve «take-away».

Les candidats devront concevoir un menu à emporter avec entrée, plat et dessert, conçu autour d'un produit de saison: la tomate. Challenge supplémentaire, les candidats devront également utiliser des crevettes dans la création de leur plat principal. Le menu ainsi imaginé devra prendre place dans une box mise au point par les candidats eux-mêmes, à partir de matériaux d'origine végétale et obligatoirement réutilisable.

Les pays en compétition

Les équipes sont issues des pays suivants: Danemark, Estonie, Finlande, France, Hongrie, Islande, Italie, Norvège, Suède, Suisse, Corée du Sud, Indonésie, Japon, Singapour, Thaïlande, Maroc, Tunisie, Chili, Colombie, Costa Rica, Equateur, Uruguay, Nouvelle Zélande et Russie.







CHICKIDS

LA GASTRO-NOMIE 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.

M.M.

www.chickids.ch



Non, il n'y a pas que les nuggets-frites ou les pâtes à la sauce industrielle! 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.

À 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 au Tessin, en France, en Italie, en Belgique, Allemagne.» 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.»

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

Les critères pris en compte sont: un accueil aimable envers les enfants, 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.







L'assortiment bio au prix de gros

transgourmet.ch/natura



