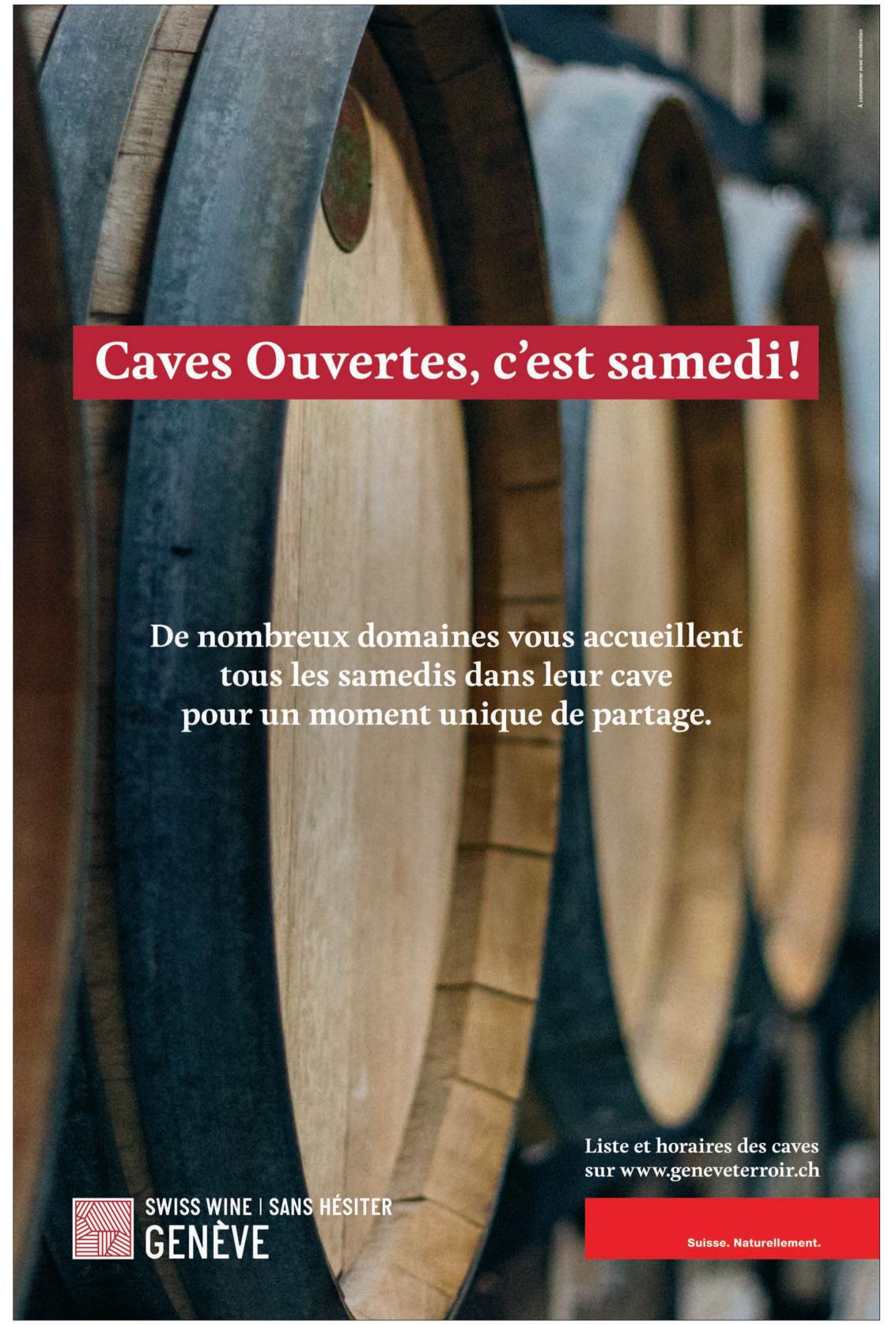
# Entr'Acte

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









**3 ÉDITO:** La magie du terroir

4-5 GENÈVE

Une belle campagne à découvrir

6-7 VAUD

De l'apéro à l'hôtel gastro

8-9 VALAIS

Entre bisses et fromage

10-11 NEUCHÂTEL

La fête des vendanges, vitrine du vignoble et du terroir neuchâtelois

12 FRIBOURG

Terroir Fribourg: des succès et des fêtes

13 PRODUITS AOP-IGP

14 JURA & JURA BERNOIS

La Tête de Moine AOP, indétrônable produit-phare du terroir jurassien

### **IMPRESSUM**

#### Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1er octobre 1893. Journal romand — 128e 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

Photos couverture: © Adobe Stock

 ${\it Cr\'edits\ photos: @ DR -- Sauf\ mention\ contraire}$ 

### LA MAGIE DU TERROIR

Il y a eu la pandémie et maintenant la guerre en Ukraine. Les bouleversements qui font tressaillir la planète ont le mérite de nous interroger sur nos habitudes de consommation et de mettre en lumière l'interdépendance mondiale en matière d'approvisionnement alimentaire.

Véritables prescripteurs auprès du public, les professionnels de la restauration se doivent de montrer l'exemple. En misant encore plus sur les magnifiques produits locaux, qu'il s'agisse de ceux arborant les labels AOP-IGP, des différentes spécialités estampillées des marques régionales de Pays Romand — Pays Gourmand, ou tout simplement des fruits et légumes qui poussent dans nos campagnes. Sans oublier, bien sûr, les magnifiques vins de nos vignerons de talent.

Car à quoi bon aller quérir à l'autre bout du monde ce qui est si bon chez nous? À quoi bon plomber le bilan carbone en consommant des avocats du Chili ou d'Espagne qui nuisent à l'équilibre de nos écosystèmes? À quoi bon proposer des vins d'ailleurs, soit à des prix délirants, soit à vil prix, alors que nos producteurs de nectars locaux font un travail exemplaire et proposent des crus de très belle facture à un excellent rapport qualité-prix?

Faisons la fête à notre identité dans l'assiette et dans le verre. De nombreux événements à ne pas manquer sont à l'affiche cet été et cet automne pour mettre en lumière l'excellence de notre production locale. La magie du terroir ne demande qu'à s'exprimer.

MANUELLA MAGNIN





### UNE BELLE CAMPAGNE À DÉCOUVRIR

Au-delà des rues du centre-ville arborant un florilège de vitrines luxueuses, Genève est un canton résolument agricole. De nombreuses manifestations sont à l'agenda pour magnifier les produits du terroir local. Petite mise en bouche estivale qui vous permettra de ne rien manquer des dates clés à l'agenda.

MANUELLA MAGNIN



### **RALLYE GOURMAND**

Les 13 et 14 août, des étapes gourmandes avec accords mets-vins en collaboration avec les artisans boulangers de Genève vous attendent le long d'un parcours balisé d'environ 10 kilomètres dans la campagne genevoise. Dans chaque domaine viticole qui vous accueille, des crus vous seront proposés avec des mets préparés par des artisans.

Cinq haltes dans les communes de Jussy, Presinge, Choulex et Meinier sont prévues sur le parcours pour vous restaurer. Les mets – deux entrées, un plat, des fromages et un dessert – seront composés de produits locaux et accompagnés de vin des producteurs de la région.

Rallye oblige, vous recevrez un questionnaire au début du parcours avec des questions sur le terroir genevois dont certaines réponses se trouvent le long du parcours. Les questionnaires corrects participent à un tirage au sort

permettant de gagner notamment des bons de repas dans des restaurants «Ambassadeurs du Terroir Genevois».

Les participants partent de l'école de Jussy par groupe. Les parcours rouge et bleu sont complètement identiques mais en sens contraire pour répartir les personnes.

Le Rallye a lieu par tous les temps!

Cette 9° édition du rallye gourmand se déroule à nouveau sur deux jours. Attention l'horaire, le jour et le parcours choisis ne peuvent pas être modifiés.



#### ACHETER VOS BILLETS

Adultes: CHF 80.-Enfants jusqu'à

16 ans: CHF 40.-Inscription ferme et non-remboursable.

### PRODUITS EMBLÉMATIQUES DU TERROIR GENEVOIS

### LE CARDON ÉPINEUX DE PLAINPALAIS AOP

Le Cardon épineux de Plainpalais, à la saveur fine rappelant l'artichaut, a beau avoir obtenu son AOP en 2003, on ne le trouve que rarement au menu ailleurs que dans le canton qui en produit 120 tonnes par an. Les Genevois le consomment volontiers en gratin à Noël, louant en secret les conséquences de l'Edit de Nantes qui fit fuir les Huguenots du Sud de la France vers Genève au XVIº siècle et, du même coup, lança la culture du cardon sur la plaine de Plainpalais.



leur feuillage piquant en magnifiques bouquets. A l'automne, les champs ont l'allure de gigantesques palmeraies. Les tiges sont alors attachées et enlacées d'un sac noir pour faire barrage à la lumière. A l'approche des fêtes, c'est au tour des mains expertes d'apprêter le cœur de cette plante goûteuse. Du lavage au parage des tiges, à leur découpe, à leur mise en bocal ou sous vide, le processus demande beaucoup de doigté et de précaution afin de ne pas se piquer. Genève fait partie des dernières régions d'Europe à cultiver cette délicatesse et la seule à produire encore du cardon avec épines

Tout au long de l'été, les plants déroulent



### LA LONGEOLE IGP

Selon la tradition orale, la Longeole aurait été inventée par un moine de l'Abbaye de Pommier, sise au pied du Salève. Le Père Longeot aurait eu l'idée d'ajouter à une pâte à saucisson normale, une poignée de fenouil noir du pays et quelques couennes. Au bénéfice d'une IGP depuis 2009, la

Longeole est élaborée à partir d'un mélange de viande de porc, de lard de cou de porc et de couenne. On y ajoute obligatoirement du fenouil, du sel et

du poivre blanc entier. D'autres ingrédients, comme de l'ail ou du vin blanc, peuvent compléter la recette. La masse est embossée dans

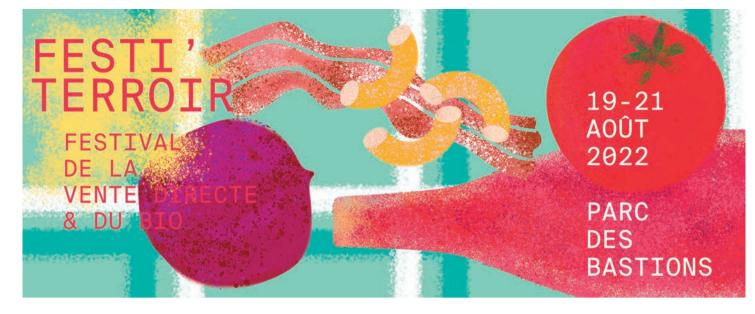
un boyau de porc ou de bœuf fermé au moyen de ficelles aux couleurs genevoises (jaune et rouge). La Longeole IGP est alors suspendue pendant au moins 12h à température ambiante avant d'être cuite longuement. À Genève, les amateurs de ce produit typique se donnent habituellement rendez-vous au début février pour savourer une belle portion de cette saucisse au goût anisé typique. Cette fête populaire, qui réunit plusieurs centaines de convives, propose un menu gourmand avec, en prime, sept rondelles de saucisses, issues de producteurs différents.



#### **FESTI'TERROIR**

Les 19, 20 et 21 août, un grand festival situé en pleine ville, intégralement consacré à l'agriculture de proximité, prend à nouveau 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 producteurtrice-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 trois 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.

Photos de l'édition 2021. Photos: © Le Cafetier



### **AU PROGRAMME**

Vendredi 19 août de 17h à 21h
Des dégustations (et de la
vente) seront proposées par des
vigneron·ne·s genevois·es ainsi
qu'une petite restauration en
mode «apéro».

samedi 20 août de 10h à 22h et dimanche 21 août de 10h à 18h Le grand marché dans l'allée centrale du Parc des Bastions sera l'occasion unique de rencontrer des producteurs et productrices, artisan·ne·s de bouche et vigneron·ne·s genevois·es, ainsi que de nombreuses associations en lien avec l'agriculture durable et la consommation responsable.

Des ateliers pour enfants, adultes et familles seront proposés par les associations présentes le samedi et dimanche. Des concerts semi-accoustiques dans le parc aggrémenteront le marché du samedi et dimanche.







### DE L'APÉRO À L'HÔTEL GASTRO

Le canton est réputé pour la richesse de ses offres œnotouristiques, déclinées du bord du Léman jusque sur l'Alpe. À savourer en toute simplicité!

M. M.

Par monts et par vaux, des dizaines de vignerons, restaurateurs, hôteliers ou encore vendeurs de produits du terroir accueillent les épicuriens à bras ouverts, dans le cadre du réseau Vaud Œnotourisme. Cette certification, reconnue par l'État de Vaud, garantit de hauts standards de qualité pour des moments d'exception en compagnie des acteurs du terroir. Les certifiés sont aisément reconnaissables grâce au label Vaud Œnotourisme. Le label permet de repérer tous les acteurs du terroir ayant suivi une formation spécifique dans l'œnotourisme et s'engageant à respecter un cahier des charges strict.

Présents dans les six régions viticoles du canton de Vaud, ces professionnels de la viticulture, de l'hôtellerierestauration et de la vente font découvrir non seulement des vins, mais aussi des produits du terroir et des expériences touristiques d'exception, dans des conditions optimales.

### L'APÉRO 100% VAUDOIS À VÉLO

Pour les citadins de Lausanne, qui souhaitent se régaler et trinquer sans bouger de leur spot, l'Office des Vins Vaudois et Vaud Promotion leur offre la possibilité de se faire livrer à vélo un kit apéro 100% vaudois prêt à la dégustation en une heure top chrono.

L'offre VPERO se décline en trois options. Pour CHF 25.—, les assoiffés et gourmands pourront se faire livrer une bouteille de Chasselas ou de Rosé bien fraîche, des cubes de Gruyère AOP, des flûtes au beurre et 4 verres. Les amateurs de vin rouge opteront pour le kit Escargot Rouge avec Be Popcorn au sel fou et Gruyère à CHF 30.—.







### PRODUITS EMBLÉMATIQUES DU TERROIR VAUDOIS



#### SAUCISSON VAUDOIS IGP

L'origine du Saucisson vaudois IGP remonte au Moyen-Âge, lorsqu'on réalisa qu'en fumant la viande, on pouvait la conserver plus longtemps. La production de viande de porc était alors importante dans le canton de Vaud, car le petit-lait des fromageries était valorisé par la production porcine.

Le Saucisson vaudois IGP est élaboré avec de la viande de porc et du lard. Les épices principales sont le sel de cuisine et le poivre.

La zone de production du Saucisson vaudois IGP est le canton de Vaud. La viande de porc provient de toute la Suisse. Le Saucisson vaudois IGP est une saucisse à maturation interrompue. Son aspect extérieur est brun doré et sa chair de couleur rose-rouge, avec une granularité régulière. Le saucisson se caractérise par des saveurs épicées et de fumé, ainsi que par son goût prononcé de viande de porc.

Le Saucisson vaudois IGP est identifié par un plomb vert qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Il est vendu à l'unité d'un poids variable.

Source: AOP-IGP

### LE MALAKOFF

On apprécie sa saveur gourmande avec une belle salade, de la moutarde, des cornichons et des petits oignons.

Cette spécialité de la Côte aurait été créée en 1853, lors de la guerre de Crimée. Des soldats vaudois combattent aux côtés des français et des anglais contre l'armée russe. Face au fort Malakoff qui défend la ville de Sébastopol, les soldats doivent tenir un siège qui dure près d'un an. Ils mangent notamment de tranches de fromage frit qu'ils préparent directement dans les tranchées. Entre 1890 et 1891, le prince Napoléon organise une réception dans sa villa de Prangins, à laquelle sont invités des vétérans de la guerre de Crimée. Un couple du village de Bursins lui propose alors une recette de beignets au fromage inspirée du fromage frit consommé dans les tranchées par les soldats vaudois. Cette recette serait l'ancêtre du fameux malakoff!

Aujourd'hui encore, les gourmets se pressent, notamment à Vinzel, pour déguster cette recette traditionnelle.







### ENTRE BISSES ET FROMAGE

Le Vieux Pays est gravé dans le cœur des Helvètes. Le canton aux mille atouts vous tend les bras cet été, comme à l'accoutumée avec une myriade de propositions savoureuses.

MANUELLA MAGNIN



Après les fameuses caves ouvertes, plusieurs manifestations autour des produits du terroir valaisan marqueront cet été. Qu'il s'agisse de la traditionnelle Fête de l'Abricot à Saxon ou encore les nombreux événements autour des produits du terroir organisés dans le cadre du PALP Festival, il y en aura pour tous les goûts.

Les amateurs de vins ne manqueront sous aucun prétexte le premier Verbier Wine Festival qui mettra à l'honneur les vins de l'arc alpin (voir encadré). Pour les férus de grand air, c'est sur les bisses qu'ils porteront leur dévolu.

L'automne apportera également son lot d'événements comme le Marathon des Saveurs, Bagnes Capitale de la raclette et les Swiss Cheese Awards (voir encadré). Les gastronomes et les fins gourmets trouveront encore leur bonheur dans l'un des 67 restaurants Saveurs du Valais ou encore lors d'une dégustation de vins dans l'une des 400 caves du canton.

Des expériences œnotouristiques sont également à réserver directement depuis la place de marché digitale Valais (http://www.valais.ch/shop/fr).

Pour les plus sportifs, une escapade le long des bisses valaisans, avec un sac à dos renfermant les meilleurs produits du terroir et une bonne bouteille de Fendant, s'imposera tout naturellement.



### **VERBIER WINE FESTIVAL**

**Du 1**er **au 8 juillet 2022** à Verbier, au cœur des Alpes, se tient le premier festival consacré aux meilleurs vins et cépages des régions viticoles de l'arc alpin: Alto Adige, Valais, Savoie, Tessin, Val d'Aoste et Grisons.

Mis en scène dans un décor exceptionnel, des Chefs et des sommeliers ont sélectionnés des crus et imaginés des événements dont les accords mets et vins enchanteront vos sens. Au programme du festival: des diners animés par des conférenciers, des tables insolites, des soirées de dégustations, et un bar éphémère où plus de 120 vins alpins sont proposés au verre.

Réservez votre dîner: www.verbierwinefestival.ch/fr

### BAGNES, CAPITALE DE LA RACLETTE ET DU FROMAGE

Depuis 2004, le Val de Bagnes célèbre avec fierté son statut de Capitale de la Raclette en présentant les meilleurs producteurs de fromage à raclette de la région. Pour cette 18° édition, le public retrouvera de grands moments incontournables de cette manifestation: le samedi le combat de génisses de la Foire du Valais, des concerts le samedi soir avec notamment Paul MacBonvin et MC Roger. Le dimanche, dès 11h, le cortège folklorique fera sa parade dans les rues du Châble et Villette pour rallier le village de la fête.

D'autres activités, pour petites et grands permettront de prolonger l'expérience: université et laboratoire du fromage, chemin didactique, animations et concerts pour les familles et surtout dégustation de raclettes et de produits du terroir! En 2022, Le Châble sera également la capitale du fromage suisse puisque le village bagnard accueillera la 12<sup>e</sup> édition des Swiss Cheese Awards du 22 au 25 septembre 2022.

Un événement d'importance nationale qui fera rayonner le Val de Bagnes dans toute la Suisse mais aussi à l'étranger. Quelque 900 spécialités fromagères, qui s'opposent dans 32 catégories, sont présentées lors des championnats suisses du fromage. Un jury international récompense les meilleurs fromages de chaque catégorie. Le Swiss Champion, meilleur fromage de l'année 2022, sera en outre désigné parmi les fromages lauréats.

Plus d'information: www.bagnesraclette.ch





### PRODUITS EMBLÉMATIQUES DU TERROIR VALAISAN

### RACLETTE DU VALAIS AOP

fromageries artisanales.

La légende nous conte qu'un vigneron valaisan aurait inventé la raclette en chauffant un morceau de fromage sur son feu de bois. En 1574, le fromage fondu était déjà connu en Valais. Ce n'est toutefois qu'en 1874 qu'il reçut officiellement le nom de *raclette*, dérivé du verbe *racler*.

Depuis 2007, le nom «Raclette du Valais» est enregistré en tant qu'AOP. Grâce à un accord entre l'Union européenne et la Suisse, l'AOP «Raclette du Valais» est aussi protégée dans l'UE. Aujourd'hui encore, le Raclette du Valais AOP est fabriqué selon une recette ancestrale à base de lait cru dans des





La période d'affinage dure au minimum trois mois. La flore des montagnes et alpages valaisans, influence les qualités organoleptiques du fromage qui a un goût plutôt doux, lactique et frais où dominent des notes végétales et fruitées.

Ce délice mondialement reconnu se déguste volontiers lors des soirées froides d'hiver, mais également l'été dans les alpages.



### PAIN DE SEIGLE AOP

Enregistré comme AOP en février 2004, le Pain de seigle valaisan AOP est confectionné exclusivement par les boulangers du Vieux Pays à base de céréales locales (90% de seigle et 10% de froment). L'importance de ce pain dans l'alimentation locale est attestée par des écrits remontant au début du 13° siècle. Le seigle est la seule céréale à pouvoir s'adapter aux conditions climatiques extrêmes ainsi qu'aux altitudes élevées.

Produit rustique par excellence, il présentait dans les temps anciens l'avantage de se conserver longtemps. Il se cuisait trois fois l'an dans le four banal des villages. Riche en fibres, ce pain fait merveille avec un bon beurre de laiterie et en accompagnement d'une assiette valaisanne.







### LA FÊTE DES VENDANGES, VITRINE DU VIGNOBLE ET DU TERROIR NEUCHÂTELOIS

D'année en année, le terroir neuchâtelois s'enrichit et se diversifie. À côté de leurs cultures coutumières, certains paysans du canton se sont essayés, avec un certain bonheur, dans la production de lentilles, de pois chiches ou de quinoa.

**GEORGES POP** 



### LA FÊTE DES VENDANGES INNOVE

Mais le moment fort de cette année sera le retour de la Fête des vendanges, du 23 au 25 septembre, annulée l'année dernière en raison de la pandémie. Cette grande vitrine du vignoble neuchâtelois propose toujours

un éventail très complet de tous les produits du terroir de la région. «Cette année un grand village vigneron composé de dix-sept chalets en bois sera installé dans le centre de la ville. Ce sera magnifique», annonce Mireille Bühler. Quelque 300 000 visiteurs sont attendus dans le chef-lieu du canton du 23 au 25 septembre. Cette édition 2022 sera verte et numérique, avec l'introduction d'un bracelet doté d'une puce électronique pour payer ses consommations et l'acquisition d'un million de verres réutilisables pour sortir de l'ère du plastique à usage unique.

Retrouvez tous les détails: fete-des-vendanges.ch





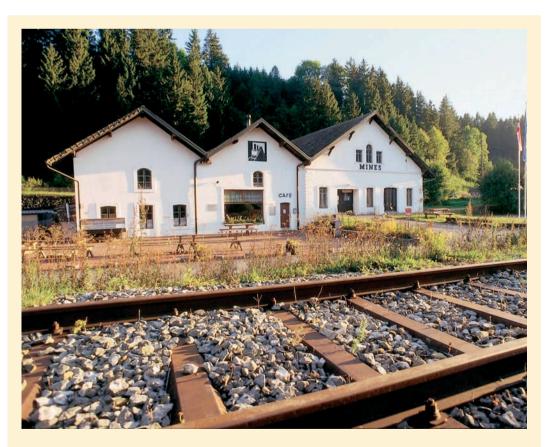
Dans le cas du quinoa, par exemple, une petite graine naturellement sans gluten et riche en protéine, qui se prête à des préparations aussi bien sucrées que salées, deux agriculteurs se sont récemment lancés dans sa culture au Val-de-Ruz dont le climat, apparemment, lui convient bien.

Ces développements réjouissent beaucoup Mireille Bühler, la directrice de l'association Neuchâtel Vins et Terroir, qui y voit une manifestation du dynamisme, voire de l'audace, du secteur qu'elle défend. «Ces nouveaux produits ont eu beaucoup de succès parmi les consommateurs, notamment pendant la pandémie. En raison des restrictions sanitaires, beaucoup se sont tournés vers les petites épiceries de proximité ou les ventes à la ferme qui privilégient ce type de production artisanale et qui ont été littéralement prises d'assaut», explique-t-elle, avant d'ajouter: «C'est un peu dommage,

mais depuis le retour à la normale, cette affluence est en recul».

### UN VIGNOBLE ET UN TERROIR RICHE ET DIVERSIFIÉ

Très orientée vers la riche production de son vaste et réputé vignoble, l'association Neuchâtel Vins et Terroir n'en néglige pas pour autant les nombreuses spécialités qui ont fait la réputation du terroir qu'elle a pour mission de promouvoir: le saucisson neuchâtelois, fumé à la sciure, qui fait la fierté d'un grand nombre de bouchers; le saucisson à l'absinthe, emblématique du Val-de-Travers où les distilleries ont renoué avec une tradition plusieurs fois centenaire; Le Bleuchâtel ce fromage bleu, crémeux à pâte persillée, piqué de moisissure noble; le Gruyère AOP et tant d'autres fromages typiques; sans oublier la taillaule cette brioche qui doit son nom aux entailles qui zèbrent sa surface.



### BRUNCH DU 1<sup>ER</sup> AOÛT, AU CAFÉ DES MINES D'ASPHALTE

Le 1<sup>er</sup> août prochain, le terroir neuchâtelois sera à la fête aux anciennes Mines d'asphalte, à Travers, autour d'un grand brunch campagnard. Au menu: des plateaux de fromages, du lard, des l'émincé de buffle indigène, du poisson fumé, des charcuteries, un vaste assortiment de salades, des pains et de taillaules artisanales, des miels et des confitures, du jus de pomme et d'autres délicatesses. La foule des grands jours étant attendue, une inscription est chaudement recommandée.

Retrouvez tous les détails: www.mines-asphalte.ch

# NEUCHÂTEL



### LA CAVE ALAIN GERBER REMPORTE LE PRIX «AMBASSADEUR»

Les encaveurs neuchâtelois se sont retrouvés au Château de Vaumarcus, le 2 juin dernier, pour la remise des distinctions de la Sélection des Vins de Neuchâtel, préalablement dégustés par un jury professionnel. Laurent Favre, Conseiller d'État en charge du Département du développement territorial et de l'environnement et Yann Huguelit, Président de l'Interprofession vitivinicole neuchâteloise (IVN) ont remis à la Cave Alain Gerber, à Hauterive, le prestigieux prix d'Ambassadeur des vins de Neuchâtel pour

la qualité des vins qu'il a présentés au concours. Outre ce prix, deux autres catégories de distinctions ont été distribuées: le Prix Excellence pour les vins ayant obtenu le plus haut pointage dans 12 catégories de cépages, ainsi que la Sélection Or pour les vins ayant obtenu une note supérieure ou équivalente à 90 points. Sur 241 vins concourant pour la Sélection Or, 65 ont été gratifiés.

La liste détaillée est disponible en suivant le lien https://neuchatel-vins-terroir.ch/media/



### LA PASSION DU BON MIEL

Seul apiculteur professionnel du canton de Neuchâtel, Christophe Bachmann produit artisanalement six variétés de miel garanti bio. Ses 250 ruches, riches d'un million d'abeilles, sont réparties dans la Val-de-Ruz et sur le littoral, notamment. L'homme se décrit lui-même comme un passionné de nature. Il précise que le nectar moissonné par ses hyménoptères est issu d'arbres comme le tilleul, l'érable, le frêne et l'aubépine, ou de plantes non traitées, comme le pissenlit. Les pollens et la propolis sont prélevés sur des plantes plutôt non traitées, les produits de traitement ayant des répulsifs qui éloignent les abeilles. Reste le colza, plante traitée, qui représente une part importante des miels de printemps, mais beaucoup moins dans les autres.

En ce milieu d'année, Christophe Bachmann considère avoir été épargné par la mortalité annuelle des abeilles qui, chez certains apiculteurs, a décimé jusqu'à 30% de leur cheptel. «En ce qui me concerne, j'ai perdu 10 à 15% de mes abeilles, ce qui est raisonnable. Quant à la récolte de printemps, celle du tilleul, elle a été excellente. Tout va dépendre maintenant d'une éventuelle sécheresse», indique-t-il. Les bonnes années, l'apiculteur neuchâtelois peut compter sur une récolte de huit à dix tonnes. Ses miels de sapin, de feuillus, de forêt, de fleurs, etc, sont disponibles en ligne, dans de nombreux commerces du canton, ainsi que dans sa boutique de Dombresson, «Au gré des saveurs» qui, outre les miels, offre une très vaste gamme de produits régionaux du terroir.





Guy Savoie arbore fièrement son diplôme d'ambassadeur de la Poire à Botzi. © Dominique Savary - poire-a-botzi.ch





### TERROIR FRIBOURG: DES SUCCÈS ET DES FÊTES

Malgré quelques déconvenues, l'année 2021, ainsi que le début de l'année en cours, ont été riche en succès pour Terroir Fribourg. Pierre-Alain Bapst, son directeur ne cache pas sa satisfaction. Plusieurs manifestations sont d'ailleurs prévues, ces prochains mois, pour promouvoir mieux encore le canton et ses traditions culinaires.

GEORGES POP



Le musée suisse en plein air de Ballenberg va, pour la première fois, réunir 18 traditions automnales suisses sous la bannière de la «Fête des Fêtes», les 24-25 septembre et 1-2 octobre prochains. © Terroir Fribourg

«En septembre dernier, l'Office fédéral de l'agriculture a enregistré le Jambon de la Borne en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP). Puis au mois de décembre, ce fut le tour du Boutefas que nous partageons avec le canton de Vaud. Inutile de vous dire que cette consécration pour deux spécialités réputées de notre terroir nous a fait très plaisir», souligne Pierre-Alain Bapst qui a une autre bonne raison de se féliciter: «Notre vacherin fribourgeois AOP a connu une année 2021 record tant pour la production, pour le marché, que pour l'exportation».

### LA POIRE À BOTZI À L'HONNEUR À PARIS

Autre sujet de contentement, parmi d'autres: le 26 février dernier, à Paris, le chef triplement étoilé Guy Savoy a été hissé au rang d'ambassadeur de la Confrérie de la Poire à Botzi, fruit ô combien emblématique du terroir fribourgeois. L'intronisation a eu lieu au restaurant La Monnaie de Paris, en présence d'une septantaine de membres de la confrérie. «Guy Savoy est un familier du terroir fribourgeois, son papa étant natif d'Attalens. Il n'ignore rien de la Bénichon, de nos traditions et de nos spécialités. Il a été vraiment très ému par notre proposition», raconte le directeur de Terroir Fribourg qui figure au nombre des membres de la Confrérie.

Au chapitre des déconvenues, il faut relever cette récente décision d'un tribunal américain qui a refusé que le label «gruyère» soit protégé, ce qui a constitué un revers pour les producteurs suisses. «Mais rien n'est encore joué. L'interprofession a fait recours. À quoi il faut ajouter que 2021 a été une excellente année pour le gruyère suisse, notamment à l'exportation», souligne Pierre-Alain Bapst qui précise encore que 2021 fut une année difficile pour les apiculteurs, les arboriculteurs et les producteurs de fruits rouges, en raison des maladies et des intempéries.

### **DEUX NOUVELLES FÊTES**

Deux rendez-vous à ne pas manquer: La «Fête des Fêtes», une nouvelle manifestation organisée au Musée en plein air de Ballenberg à Brienz, dans le canton de Berne, le weekend des 24 et 25 septembre et celui des 1er et 2 octobre. Chaque canton suisse aura l'occasion d'y présenter sa «fête gastronomique automnale». Le canton de Fribourg y sera évidemment représenté avec la Bénichon, mais aussi la Fête des Vendanges du Vully, en présence de Terroir Fribourg, de Fribourg Région, de l'association Fribourgissima et des Vins du Vully.

Cette manifestation sera suivie du 17 au 20 novembre par la première édition du «Suisse Fondue Festival», en plein centre de Fribourg. Quelque 15 000 visiteurs sont attendus pour célébrer la fondue «moitié-moitié» sur la place Georges-Python, au cœur de la zone piétonne de la ville, où sera érigée une structure inédite de 16 mètres de haut, appelée «La Bûche».

«On se réjouit beaucoup, pour autant que la pandémie ne nous réserve pas une mauvaise surprise en revenant contrarier nos projets», conclut, avec un sourire entendu, le directeur de Terroir Fribourg.





Le menu de la Bénichon sera à l'honneur lors de la «Fête des Fêtes», la nouvelle manifestation organisée au Musée en plein air de Ballenberg à Brienz, en automne prochain, qui sera consacrée aux terroirs suisses. Dérivé du mot latin «benedictus» (béni) la Bénichon célébrait jadis l'anniversaire de la bénédiction des églises paroissiales. Comme chaque village avait son saint patron, il y avait des Bénichons festives presque chaque semaine. Pour se dégager de ces kermesses qui paralysaient l'activité économique, l'autorité laïque finit par s'interposer. C'est ainsi que depuis le XVIIIe siècle, les Bénichons ne sont plus autorisées, selon les régions, que de fin août à fin octobre.

Traditionnellement, le menu de la Bénichon se compose comme suit: Cuchaule avec Moutarde de Bénichon; soupe aux choux ou bouillon aux croûtons; Jambon de la Borne et spécialités de viandes fumées (langue de veau, lard, etc.), accompagnées de choux, de carottes et de pommes de terre; Gigot d'agneau aux raisins, Poire à Botzi AOP, Purée de pommes de terre et fagots de haricots verts; Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP; meringues irriguées de double crème de Gruyère; fruits; cuquettes de Bénichon (pâtisserie à base de pâte feuilletée); beignets; pains à l'anis et bricelets. Avec le temps, le menu de la Bénichon a évolué. Il varie selon les régions et l'envie des convives.

### PRODUITS EMBLÉMATIQUES DU TERROIR : FRIBOURG - JURA - NEUCHÂTEL - ZOUG

### **CUCHAULE AOP**

La «Cuchaule» est un terme typique du patois fribourgeois, dont la première mention écrite remonte à 1558. À l'époque où le quotidien était limité au pain noir, la Cuchaule marquait sa différence les jours de fête. Sa recette est inchangée depuis des siècles. La Cuchaule est intimement liée à la Bénichon, fête emblématique du canton de Fribourg lors de laquelle elle est associée à la moutarde de Bénichon.

La Cuchaule a un poids maximum de 1,1 kg. Sa forme est ronde, légèrement aplatie, avec des losanges sur la croûte. Sa couleur extérieure est dorée à brune et sa mie est jaune safranée. La texture de la Cuchaule présente une porosité fine et régulière.

Elle est souple et fondante en bouche. Sa croûte est mince, croustillante et souple. Son goût est caractérisé par les arômes de brioche au beurre, de sucre et de safran.



La Cuchaule AOP est vendue fraîche, au plus tard 48 heures après sa cuisson, et proposée dans diverses tailles.



### SAUCISSE D'AJOIE IGP

Le fumage des saucisses fait partie des traditions locales, puisque l'on peut observer dans certaines fermes des fumoirs datant du 17° siècle. La région est couverte de bois de hêtre et de résineux et l'engraissement de porcs y est répandu.

L'origine de l'appellation «Saucisse d'Ajoie» remonte aux années 1920, lorsque des bouchers ajoulots décidèrent de nommer ainsi la saucisse locale afin de la différencier de ses concurrentes. La Saucisse d'Ajoie IGP est une saucisse à maturation interrompue. Sa couleur est brun doré et sa consistance ferme. La saucisse d'Ajoie IGP (cuite ou sèche) a un goût légèrement salé, une odeur agréable de fumée, de cumin et de chair de porc.

La Saucisse d'Ajoie IGP se vend à l'unité ou à la paire, à cuire ou sèche.



### ZUGER KIRSCH ET RIGI KIRSCH AOP

La tradition de la culture des cerises dans la région de Zug-Rigi remonte à plus de 600 ans. Le «marché des cerises» de Zug est cité pour la première fois en 1627, la tradition de la «cloche à cerises» de Zug remonte à 1711 et la «tour des cerises» date de 1886. Les plus vieilles recettes de cuisine à base de cerises remontent à la deuxième moitié du 18° siècle. L'eau-de-vie de kirsch devint pour la région de Zug-Rigi un produit d'exportation important à partir de la moitié du 19° siècle. L'UNESCO a reconnu en 2011 la production de cerises dans le canton de Zug comme faisant partie des «traditions vivantes de la Suisse».

Le Zuger Kirsch AOP et le Rigi Kirsch AOP sont des distillats très fins et naturels de cerises présentant un taux d'alcool minimal de 40% volume. Une note d'amande souligne leur typicité, due à la part importante des noyaux dans les petites variétés locales de cerises utilisées.

Ils sont vendus dans le commerce en bouteilles de différentes grandeurs.

### LE BRITCHON,

### un fromage affiné à l'œil de Perdrix

Moins connu que le gruyère AOP, largement produit dans le canton de Neuchâtel, ou le Bleuchâtel, autre fromage emblématique du canton, le Britchon est un fromage typique des Montagnes neuchâteloises à base de lait de vache thermisé. Il est produit toute l'année à la fromagerie artisanale et familiale des Sagnettes, non loin du lac des Taillères, dans la vallée de la Brévine, la «Sibérie suisse» où, dès le mois de novembre, la température descend régulièrement en dessous de -30°C. Le Britchon doit sa saveur particulière à son affinage à





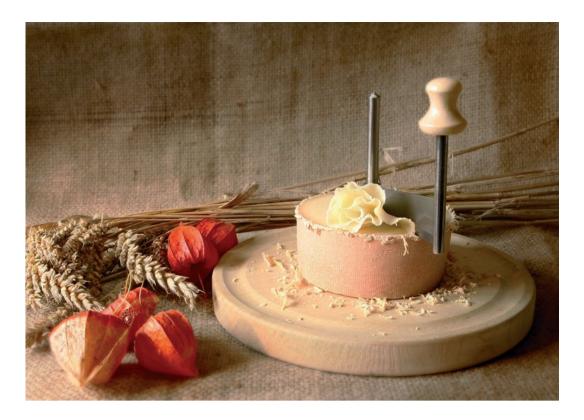
Le fromager Philippe Geinoz, qui produit également du Gruyère AOP et se fournit en lait auprès de seize exploitations de la région, en a fait l'un de ses produits phares. Il a été distingué à plus d'une reprise pour cette spécialité qui se déguste aussi bien en tranches qu'en mélange dans une fondue. Pour la petite histoire, le terme « Britchons » désigne les Neuchâtelois en patois. Ce surnom est un diminutif du prénom Abraham très répandu dans le canton au XIX<sup>e</sup> siècle.

Sources: AOP-IGP



Authentiquement suisse. 100% mon goût.

## LA TÊTE DE MOINE AOP, INDÉTRÔNABLE **PRODUIT-PHARE DU TERROIR JURASSIEN**



Absente depuis 2019, en raison de la pandémie, la Fête de la Tête de Moine a retrouvé son public, le 29 avril et le 1er mai derniers, à Bellelay, dans le Jura bernois: plus de 13 000 visiteurs, un chiffre record, ont afflué pour déguster ce fromage unique par son mode de consommation, sous forme de rosettes obtenues à l'aide de la célèbre girolle, «Ce fut une très belle fête. La Tête de Moine reste le produit phare du Jura et du Jura bernois. L'année dernière quelque 3200 tonnes ont été produites. Une bonne part a été exportée, notamment en France et en Allemagne», souligne Olivier Boillat, le responsable de la communication à la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI).

**GEORGES POP** 

### LA SAINT-MARTIN FÊTE POPULAIRE **ET TRADITION VIVANTE**

Des milliers de gourmands sont attendus chaque année en Ajoie, mais aussi dans reste du Jura, au début du mois de novembre, pour déguster le traditionnel menu de la Saint-Martin. Cette tradition existe depuis le Moyen-Âge et se réfère à Saint Martin, qui fut l'évêque de Tours en France au IVe siècle. Au-delà de la fête religieuse, le début du mois de novembre représentait autrefois la fin du cycle agricole annuel, avec la fin des travaux dans les champs, les grands nettoyages des fermes avant l'hiver, le paiement des baux ruraux, ainsi que règlement des dettes. C'est aussi à ce moment de l'année que les porcs sont gras et qu'il faut les tuer. Le menu de la Saint-Martin comporte habituellement huit plats, tous à la gloire du cochon: bouillon, gelée de ménage, boudin et purée de pommes, bouilli avec salade de racines rouges et de carottes, saucisses et atriaux avec röstis, choucroute garnie de la viande fumée, rôti, totché et crème brûlée. En comptant, le pain et le vin, qui accompagnent cette longue dégustation festive, typiquement jurassienne, les diététiciens estime qu'un mangeur absorbe en une soirée l'équivalent de 2800 à 2900 calories. Durant la Saint-Martin, le cochon est

à la queue en passant par le groin. Cette année, le traditionnel Marché de la Saint-Martin de Porrentruy aura lieu les 11-12-13 et 14 novembre prochains, ainsi que le week-end du Revira (le «reviens-y» de la Saint-Martin, les 19 et 20 novembre.



«Pour l'année en cours, les perspectives de ventes de ce fromage emblématique de notre région sont très favorables. Les carnets de commandes sont pleins. Les ventes pourraient encore augmenter. Mais il faut rester prudent car pour le fourrage du bétail, nous sommes tributaires de la météo et des bouleversements climatiques. Nous ne sommes jamais à l'abri d'une mauvaise surprise», ajoute Olivier Boillat. Selon lui, le secteur laitier jurassien est d'ailleurs en en cours de modernisation, grâce au programme Créalait qui bénéficie du soutien du canton et de la Confédération.

### **DE NOUVEAUX ESPACES DE VENTE**

Autre sujet de satisfaction pour les acteurs du terroir jurassien: au cours de ces derniers mois, de nouveaux espaces de ventes affectés à la vente de produits traditionnels locaux ont émergé. C'est le cas, par exemple, de l'Agrocentre & Kilomètre Zéro à Courtetelle ou du Mini-Marché, situé au cœur de la Vieille Ville de Delémont. Ce dernier propose désormais quelque 500 articles «produits du terroir» et «produits locaux», mis en valeur dans un espace entièrement dédié à la promotion régionale. Il est vrai

que la pandémie a

favorisé les petites

ventes à la ferme.

épiceries, ainsi que les

#### **UNE VASTE GAMME DE PRODUITS**

Le succès de la Tête de Moine ne doit pas cacher la très grande variété de spécialités jurassiennes offertes aux consommateurs: le St-Ursanne, le Cerneux de Bourrignon, le Chaux d'Abel, ainsi que le vieux Gruyère, pour les fromages; les saucisses d'Ajoie IGP, les saucisses sèches comme la Pâturatte, ou le Pavé de Moine, pour les produits carnés; un très grand choix de produits sucrés et salés, de fruits et légumes, de bières artisanales, sans oublier les eaux-devie, à commencer par la Damassine, AOP, véritable ambassadrice du canton du Jura et de l'Ajoie.

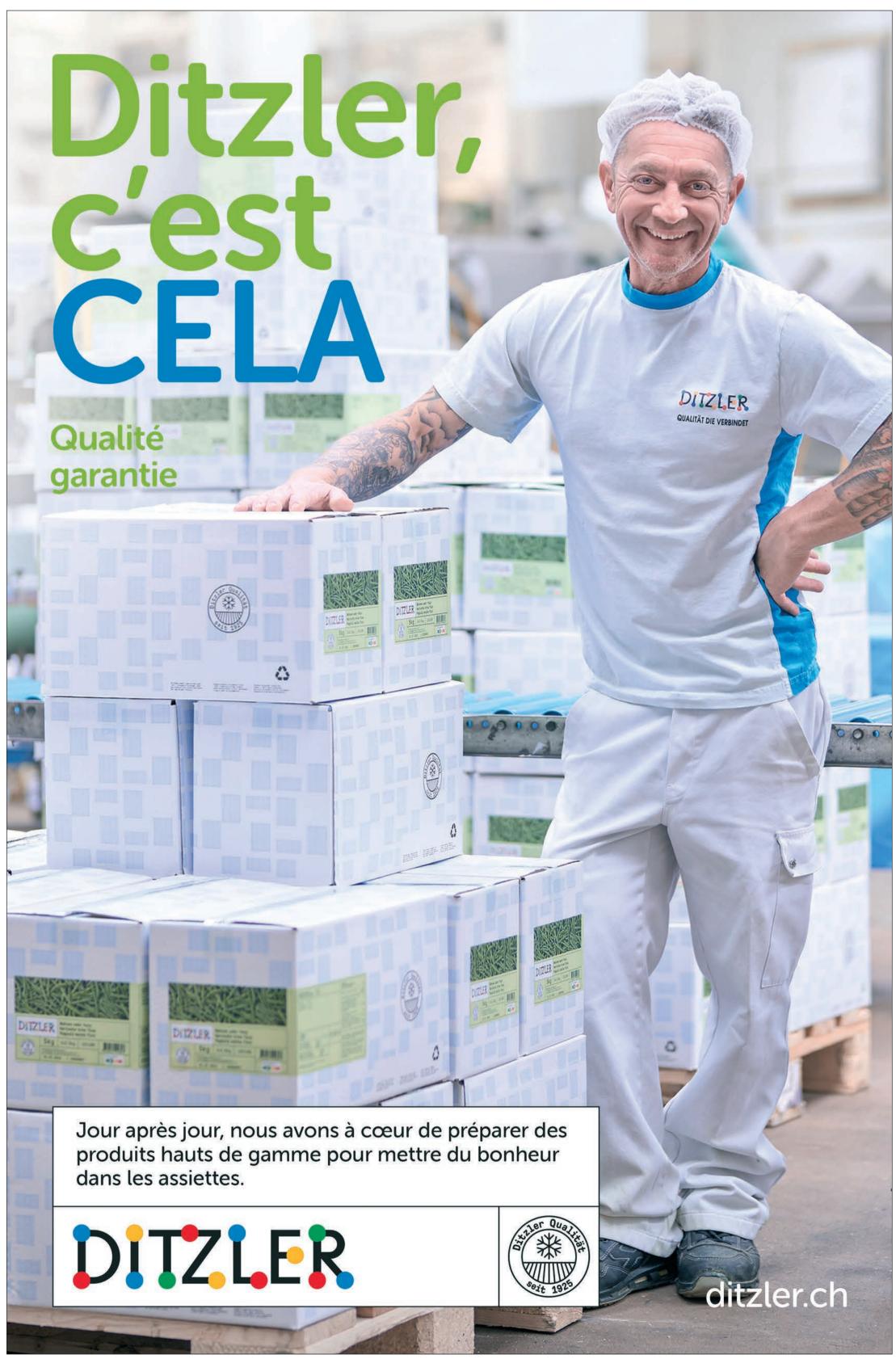
Les 24 et 25 septembre, ainsi que les 1er et 2 octobres prochains, la «Fête des Fêtes» sera l'occasion de découvrir les traditions, notamment culinaires, de toutes les régions géographiques et linguistiques de Suisse. Dans les espaces paysagers et

> les bâtiments du Musée suisse en plein air de Ballenberg. Le terroir jurassien sera de la fête, «avec notre traditionnel menu de la Saint-Martin», précise Olivier Boillat.

> > Toujours inspiré, Olivier Boillat est sur tous les fronts pour promouvoir les produits du terroir jurassien. © Olivier Boillat



La Damassine tient son nom de la petite prune produite par le damassinier, une variante jurassienne du prunier de Damas. © Tourisme-Jura





# ORIGINE



Les lentilles blondes de Saint-Flour sont cultivées sur un plateau situé entre 800 et 1'200 m d'altitude, dans la région française Auvergne-Rhône-Alpes. Ici, les petits agriculteurs mettent un point d'honneur à ce que leur production tienne compte de l'écosystème, sans herbicides ou

fongicides. Ainsi, ce sont les coccinelles et les sauterelles qui, avec d'autres insectes utiles, jouent le rôle de prédateurs naturels contre les ravageurs, nous permettant par la même occasion de nous délecter de cette variété de lentilles.

FOLLOW US



transgourmet-origine.ch

