

Entr'Acte

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

SEMAINE DU GOÛT 2022



DU 15 AU 25 SEPTEMBRE 2022

LA SEMAINE DU GOÛT



GenussStadt
Basel 2022

Plus de 20000 actions chaque semaine



Nos poissonneries proposent une fraîcheur inégalée grâce à des arrivages quotidiens dès le mardi midi, et un large choix de plus de 500 sortes de poissons frais, coquillages et crustacés dans nos plus grands marchés.

La carte ALIGRO Pro offre en permanence 20% de rabais sur tout l'assortiment de notre poissonnerie (hors action).



ALIGRO
SOUTIENT

LA SEMAINE DU GOÛT

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

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

SOMMAIRE

- 
- 3 ÉDITO** - Faisons la Fête au Goût
 - 4 BÂLE** - Un trait d'union entre ville et campagne
 - 6** Le Basler Lächerli
 - 8 GENÈVE** - Genève sort le grand jeu
 - 9** Atelier sur la pêche de vigne
 - 10** Concours à table! 2022
Fête des vendanges Russin
 - 12 VAUD** - Zoom sur la moutarde
 - 14** Évènements
 - 15 VALAIS** - Consommation de fromage 2021, année record
 - 16** Bagnes, capitale de la raclette et du fromage suisse
 - 18 NEUCHÂTEL** - À la Fête des vendanges, le terroir entre dans l'ère du numérique
 - 19** Le retour du pain neuchâtelois
 - 20 FRIBOURG** - Sous le ciel fribourgeois, fondues à gogo, bénichons et désalpes
 - 21** Saveurs espagnoles et mousse au Salon suisse des Goûts et Terroirs
 - 22 JURA** - Exotisme et tradition dans le canton du Jura
 - 23** Curry du Label Fait Maison. Adresses dans les cantons de Genève et Vaud.
 - 24 JURA BERNOIS** - Randonnées et dégustations à gogo
 - 25 TESSIN** - Irrésistibles attraites et saveurs du Tessin
 - 26** Curry du Label Fait Maison. Adresses dans les cantons du Valais, Neuchâtel, Fribourg et Jura.

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand – 128^e année. Paraît le vendredi.
Rédaction Le Cafetier :
Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève
Tél. 022 329 97 46/Fax 022 320 40 25
E-mail : journal@scrhg.ch

Rédactrice en chef : Myriam Marquant
Site internet : www.lecafetier.net
Tirage contrôlé FRP/REMP : 8000 ex.
(32 000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

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

SOFIED SA, Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève – Tél. 022 329 97 47

Graphisme : Laurence Bullat - SOFIED SA
Impression : Atar Roto Presse SA, Genève

Editeur et administration : SOFIED SA,
Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève

Photo couverture : © DR

Crédits photos : © DR - Sauf mention contraire

FAISONS LA
FÊTE AU GOÛT

C'est sans doute le moment le plus savoureux de ce début d'automne. La Semaine suisse du Goût est de retour du 15 au 25 septembre. Dédiée au bien manger et la convivialité, cette manifestation nationale convie petits et grands, producteurs, artisans, transformateurs, restaurateurs à tisser des liens autour de la table et des plus beaux produits de nos terroirs.

A l'honneur cette année, Bâle-Ville invite les mangeurs à découvrir sa diversité en tissant des liens entre la cité rhénane et la campagne. L'occasion de découvrir les délices produits à Bâle-Campagne et de s'offrir peut-être un repas d'exception chez la Marraine Tanja Grandits dont la cuisine moderne, poétique et avant-gardiste, affiche un raffinement extraordinaire.

En Suisse romande, des centaines d'événements sont à l'affiche de cette édition 2022. Les restaurateurs ne sont pas en reste. Une trentaine d'établissements labellisés Fait Maison proposent leur version du curry. Des mets épicés qui font

écho à la thématique de cette année qui porte sur les épices précisément.

Genève prolongera les festivités en octobre avec un rendez-vous particulièrement gourmand qui mettra en exergue le terroir et la durabilité de l'alimentation. Anciennement appelé Concours du Mois du Goût, « À table! Mangeons local et durable » verra les restaurateurs s'affronter pour décrocher de prestigieux prix.

En Valais, du 22 au 25 septembre, Bagnes, Capitale de la Raclette accueille la 12^e édition Swiss Cheese Awards. A Neuchâtel, c'est la Fête des Vendanges qui drainera les foules. Dans le Jura, la fameuse Damassine est à l'honneur. Dans le canton de Fribourg, la Bénichon ravira les gourmets.

Cet Entr'Acte vous propose un florilège de rendez-vous à inscrire dans vos agendas. Vive le Goût!

MANUELLA MAGNIN

TOUT EST DANS
LE MOMENT
PRÉSENT

quand d'excellents grains apportent de très bonnes affaires.



Discover more

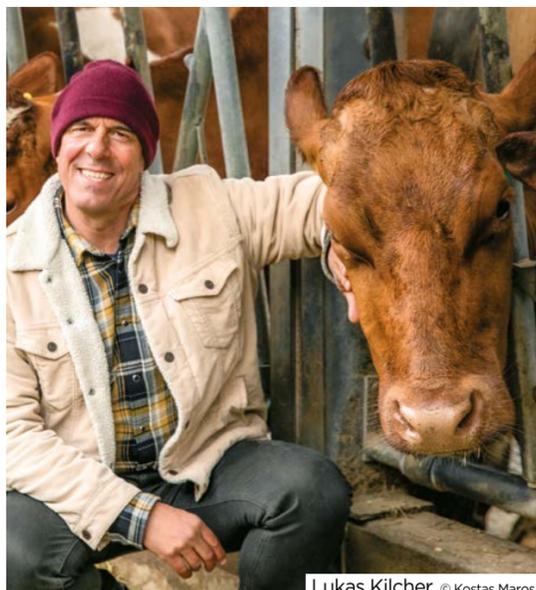


Chez Franke, nous ne vendons pas seulement des machines à café. Nous créons également de merveilleuses expériences de café pour nos clients. Tout est dans le moment. Nous pouvons vous aider à le rendre merveilleux.

Découvrez-en plus: coffee.franke.com



FRANKE



Lukas Kilcher. © Kostas Maros



© Julien Mayer

UN TRAIT D'UNION ENTRE VILLE ET CAMPAGNE

La cité rhénane invite à découvrir sa diversité en mettant en relation producteurs de la région et consommateurs.

MANUELLA MAGNIN

www.gout.ch

Le 17 août dernier, sur la Barfüsserplatz en plein cœur de Bâle, les chalds avaient rendez-vous avec le terroir local. Après avoir déambulé entre les stands du marché fermier, et acheté quelques spécialités régionales, ils ont pu se régaler en dégustant quelques délices, mais aussi s'interroger sur la durabilité de leur alimentation. L'événement était organisé en avant-première des festivités de la Semaine du Goût qui se déroulera du 15 au 25 septembre prochain.

Derrière cette journée particulière, le Centre Ebenrain pour l'agriculture, la nature et l'alimentation, basé à Sissach (BL).

Son directeur, Lukas Kilcher plante le décor: «La majeure partie des produits agricoles sont écoulés par le biais du commerce de gros. L'agriculteur n'apparaît guère auprès du consommateur final. Cependant, de plus en plus de paysans souhaitent être actifs et visibles sur le marché, que ce soit par la vente directe ou par l'approvisionnement de transformateurs régionaux. Les paysans obtiennent ainsi de meilleurs prix et apprécient le contact direct avec le grand public.»

Dans le droit fil de ce rapprochement ville-campagne, on trouve l'association «Genuss aus Stadt und Land» fondée en avril 2021 par 15 membres. L'association et son idée maîtresse sont nées du projet de développement régional du même nom (PDR) soutenu par la Confédération. Ce PDR a été initié

en 2017 et accompagne les entreprises agricoles et de transformation ainsi que les prestataires de services qui transforment ou commercialisent des matières premières régionales avec leurs investissements.

MARKETING

La marque «Aus Stadt und Land» combine les activités communes de marketing et de communication des membres de l'association et transmet la diversité et les forces des produits régionaux. L'objectif est de dynamiser les ventes de produits agricoles et d'augmenter la valeur ajoutée dans la région. Le plus grand nombre possible des quelque 900 exploitations agricoles des deux Bâle devrait en bénéficier. Grâce à la marque, la sensibilisation du consommateur à l'origine régionale et au travail des entreprises locales est renforcée.

D'autres canaux de vente sont également prévus à l'instar de la plateforme numérique «Feld zu Tisch» (du champ à la table) dans le domaine du B2B (business to business). Cette plateforme livrera directement du producteur aux restaurateurs, au commerce de détail et aux cantines d'entreprise.

Les différents projets partiels du PDR seront mis en œuvre jusqu'en 2027. Pendant cette période de six ans, les entreprises investiront dans des constructions ou des acquisitions afin d'améliorer et de développer leur production.

TANJA GRANDITS

UNE MARRAINE DE TALENT

Depuis 14 ans, elle fait la renommée du restaurant Stucki à Bâle. Cuisinière de l'année au GaultMillau 2014, elle a rejoint le prestigieux club très sélect des chefs auréolés d'un 19/20 au guide jaune en 2020.

Tanja Grandits est la Marraine de la Semaine du Goût 2022. Et quelle marraine!

Pour Knut Schwander, responsable romand de GaultMillau, la cuisine de la cheffe bâloise d'origine allemande est unique. «C'est une femme qui a une vraie signature. Elle maîtrise les techniques à la perfection. Sa cuisine est d'un raffinement extraordinaire. Elle est moderne et avant-gardiste. C'est une cuisine de poésie. Elle sait, comme nul autre jouer avec les couleurs.»

Les couleurs font partie de la griffe Grandits. Elle en joue dans les plats, mais aussi avec les boissons, qui bien

souvent reflètent les tons des mets, tel un camaïeu qui maximise l'expérience des convives.

Tanja Grandit est également l'une des premières à avoir exploré la planète végétarienne. Pour Knut Schwander, ses plats végétariens n'ont rien à envier à ceux qui contiennent des protéines animales. Ils magnifient le végétal.

Son livre de cuisine végétarienne, publié en 2020 a d'ailleurs été un énorme succès. Et pour cause: la demande des convives est très forte pour ce type de cuisine. En deux ans, elle a été multipliée par dix.

Envie de tester. Réservez votre table sans tarder.



© Perspektiv

RESTAURANT STUCKI

Bruderholzallee 42 - 4059 Basel
Tel: +41 (0)61 361 82 22

info@tanjagrandits.ch

reservation@tanjagrandits.ch

www.tanjagrandits.ch

[/en/restaurant-stucki/restaurant/#s0](https://www.tanjagrandits.ch/en/restaurant-stucki/restaurant/#s0)

ORGE ET MALT 100 % LOCAUX



LE CHOIX DU LABEL GRTA



regio•garantie

TOUT DROIT DANS VOTRE VERRE



À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA MARQUE DE GARANTIE POUR L'AGRICULTURE DEPUIS 2004

GENEVETERROIR.CH

A DÉCOUVRIR LE BASLER LÄCKERLI

*Sprechen Sie deutsch ?
Alors vous allez adorer cette
activité proposée à Bâle durant
la Semaine du Goût. Du moins,
si vous êtes gourmand.*

Vous êtes invité à vous plonger dans l'univers passionnant de Jakobs Basler Leckerly, la plus ancienne biscuiterie de Suisse.

La visite guidée par le propriétaire Andreas Kuster dure environ 1 heure et demie et comprend un aperçu historique du développement de Basler Läckerli, une visite de l'usine et une dégustation de recettes de Läckerli. À la fin, on vous met au turbin puisque vous devrez faire vos preuves comme emballeur de douceurs.

UN PEU D'HISTOIRE

Mais quelle est donc l'histoire de cette friandise? Le Patrimoine culinaire suisse nous éclaire. L'origine

du Leckerli, Läckerli ou Leckerly de Bâle remonte à quelques centaines d'années. Elle commence avec l'apparition de la confiserie. En Suisse, au 17^e siècle, on retrouve des traces des premières recettes. D'autres suivront au 18^e et 19^e siècle. La dénomination Leckerli provient certainement du vieil haut-allemand (langue parlée entre les années 750 et 1050) leckon qui veut dire lécher.

La fabrication massive des Läckerli a débuté dans la région de Bâle durant la première moitié du 19^e siècle. On ne dénombrait alors pas moins de deux douzaines de producteurs. Aujourd'hui, on compte encore 3 gros fabricants.

UNE FRIANDISE

Le Läckerli de Bâle est une friandise carrée couverte d'un fin glaçage. Il contient des amandes, noisettes et zestes de citron grossièrement hachés, de la farine blanche, du miel du Guatemala ou de la Havane, du sucre, de la cannelle, de la noix de muscade, de la poudre de clous de girofle.

Un Läckerli a un format pratique de 3 x 4 cm pour les plus petits. Il existe aussi d'autres variantes selon l'envie des boulangers.



Découvrir le Läckerly
SAMEDI 17+24 SEPTEMBRE,
14H - 15H30

Prix: CHF 35.-

Lieu: St. Johans-Vorstadt 47,
4056 Bâle

Préinscription à
info@baslerleckerly.ch

Familie Vogeley
1892

WOW yum

TOUJOURS SIMPLE AVEC
NOTRE **Crème Pâtisserie**

SURPRENEZ
VOS HÔTES AVEC
UNE PÂTISSERIE
FAITE MAISON

easy

CRÈME PÂTISSERIE
CRÈME PÂTISSERIE
CRÈME PÂTISSERIE
200 - 400 g / 1
5,2 kg

STABLE À LA CUISSON AU FOUR ET À LA CONGÉLATION/DÉCONGÉLATION
LA BASE DE DESSERT AVEC "L'EFFET WAOUH"

huegli.com



natura

Le **bio**
chez un seul
partenaire



Le meilleur choix en produits bio pour votre cuisine

transgourmet.ch/natura



ÉPICES GENÈVE SORT LE GRAND JEU

Multiculturalisme oblige, la thématique de la Semaine du Goût 2022 séduit au bout du lac. Un florilège d'ateliers épicés est proposé au public. Les restaurateurs ne sont pas en reste avec leurs plats aux saveurs d'ailleurs. Suivez le guide!

MANUELLA MAGNIN

//ma-terre.ch



© Alicia Valentine Dubois

DOUCEURS TABLETTE DE CHOCOLAT AUX ÉPICES

DU 15 AU 25 SEPTEMBRE
TOUS LES JOURS, DU LUNDI AU SAMEDI,
ENTRE 15H ET 17H.

L'artisan chocolatier David Paganel propose un atelier d'une durée d'une heure. Les participants préparent une tablette de chocolat artisanale, aux épices ou selon leurs envies.

PAGANEL
Rue de Carouge 71 - 1205 Genève

Sur inscription uniquement:
paganel@paganel.ch - T. 022 320 49 12

Prix: CHF 50.-

Créée en août 2019, l'association ma-terre a pour mission de développer la compréhension des enjeux liés à l'agriculture et à l'alimentation durables 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, tel 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'alimenta-

tion. 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.

La thématique de la Semaine du Goût 2022 a suscité l'enthousiasme de ma-terre. C'est tout naturellement qu'elle a mis à son programme automnal des événements en lien avec la Semaine du Goût, avec un accent sur les produits locaux et les épices d'ailleurs. Cinq rendez-vous sont à l'affiche.

Ces ateliers tout public sont gratuits.

Ils se déroulent à la Maison de l'Alimentation,
2 Ch. Moïse-Duboule, 1209 Genève.

Inscription obligatoire: <https://ma-terre.ch>

BRUNCH CARAÏBES

LUNDI 19 SEPTEMBRE, 10H-14 H

Et si l'on embarquait pour les Caraïbes... Vous sentez ces alizés caresser votre visage? La Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève a demandé à la Cheffe Carolina Almeida, d'APCHLE (association pour la promotion de la culture hispanique), de vous guider dans la préparation d'un brunch aux saveurs caribéennes, créé avec des ingrédients du terroir genevois. Dégustation en commun.



MARIAGE À L'ITALIENNE

SAMEDI 17 SEPTEMBRE, 9H30-12 H30

Les épices donnent vie à nos mets. Elles transforment nos ingrédients du terroir en véritable voyage gustatif. La Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève a demandé au Chef italien Enzo Cianci, de Fabbrica Pasta, de vous apprendre à confectionner de savoureuses pâtes maison à l'italienne en mariant terroir local et saveurs épicées. Dégustation en commun.



CAP SUR LA THAÏLANDE

LUNDI 19 SEPTEMBRE, 18H-21 H

La Thaïlande est chère au cœur de nombreux Helvètes. Sa cuisine parfumée fait vibrer nos papilles. La Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève a demandé à la Cheffe Duenpen Kongjon, du Café du Soleil à Satigny, de vous guider dans la confection de deux recettes typiques de son pays natal, concoctées avec des produits de notre terroir, et des épices, bien sûr. Dégustation en commun.



ESCALE AU MAGHREB

MARDI 20 SEPTEMBRE, 18H-21H

Le Maghreb en mode végétarien, revisité par la Cheffe Siham Manamani, du restaurant Les Trois Plis à Genève, ça promet! Cette excellente cuisinière, très engagée dans la défense du terroir genevois et de la durabilité depuis toujours, vous emmène en terre inconnue à la découverte des saveurs du pays de ses origines: l'Algérie. Dégustation en commun.



SAVEURS INDIENNES

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE, 9H30-12H30

Faut-il être natif d'un pays pour sublimer sa cuisine? Posez la question au Chef Vincenzo De Rosa, il esquissera un sourire. Cet Italien d'origine est l'un des Ambassadeurs du Terroir de Genève. Les plats à la carte de son restaurant, Le Café de la Place à Plan-les-Ouates (15 à GaultMillau), sont une ode aux ingrédients locaux, mais aussi aux épices d'ailleurs. Avec lui, vous saurez tout sur le mariage entre épices et produits du terroir. A découvrir absolument! Dégustation en commun.

COUP DE CŒUR ATELIER SUR LA PÊCHE DE VIGNE

C'est le coup de cœur de la Semaine du Goût sur Genève cette année! Tous les amateurs de pêches de vigne devraient participer à cet atelier proposé par ProSpecieRara à Chambésy le samedi 17 septembre.

SOURCES: PROSPECIERARA

www.prospecierara.ch



ProSpecieRara

**SAMEDI 17 SEPTEMBRE,
10H-11H30**

Réservation:
romandie@prospecierara.ch
T. 022 418 52 25

Lieu: **Ch. de l'Impératrice 1
1292 Chambésy**

Prix: CHF 20.-,
10.- pour les membres

Vous y découvrirez l'histoire de cette culture, la diversité que celle-ci abrite, où planter les arbres et comment les entretenir, et surtout comment les multiplier, car c'est l'une des seules espèces fruitières qui se multiplie fidèlement par semis. L'occasion de repartir avec votre futur pêcher de vigne dans la poche et éventuellement aussi de déguster des variétés tardives!

En 2009, ProSpecieRara a pris sous sa protection les pêchers de vigne devenus rares avec l'objectif d'assurer leur survie et de les rendre accessibles à celles et ceux qui souhaitent en planter dans leur jardin. Les 80 variétés de la collection ne sont de loin pas encore sauvées, et seule une fraction d'entre elles a fait l'objet d'une description. Ce patrimoine culturel a besoin d'un engagement plus large et à plus long terme. L'intérêt grandissant que la plantation de cette espèce suscite dans les vignobles cultivés en bio, et dans la culture biologique en général, oriente le projet prioritairement vers la sélection de variétés robustes et savoureuses, et vers leur emploi comme partenaire de cultures.

Une fois planté, un pêcher devient productif au bout de 4-5 ans. Sa durée de vie est de 15-20 ans. Les impatients peuvent faire leurs emplettes à Gland. La pépinière Europlant y propose des pêchers greffés. Les fruits, présents sur certains étals de marchés à la ferme, se dégustent crus, en compote, tarte, confiture, thé froid.

UN PEU D'HISTOIRE

L'histoire de l'utilisation et de la culture du pêcher remonte à près de 4000 ans. Les premiers essais de culture en Chine, sa contrée d'origine, datent d'environ 2000 ans avant J.-C. Plus tard, son aire s'est étendue vers l'ouest en direction de l'Iran (d'où son nom scientifique *Prunus persica*), de l'Asie Mineure et du bassin méditerranéen, où il est cultivé depuis plus de mille ans, grâce aux bonnes conditions de croissance qu'il y a trouvées.

Au fil du temps, la sélection pratiquée par les humains a plutôt créé des variétés à gros fruits destinées à la culture pour la production agricole. Le pêcher est cependant toujours resté apprécié comme culture compagne dans les vignes.



Rougié, une marque de producteurs français engagés

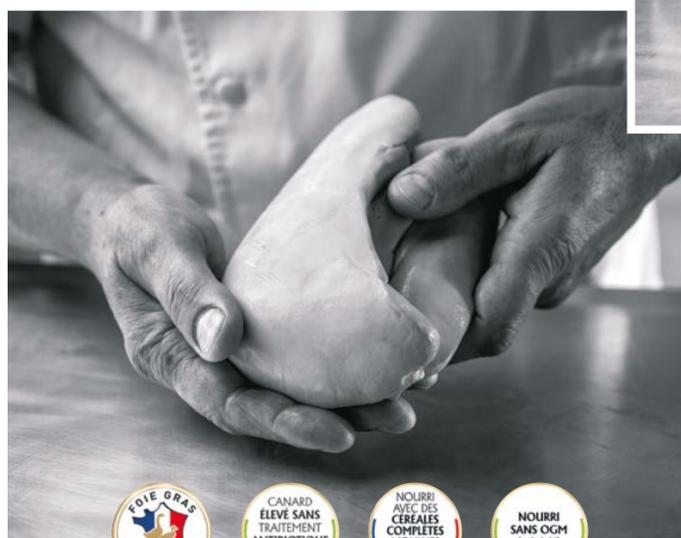
Grâce à ses 541 fermes familiales françaises, la Maison Rougié maîtrise 100% de la filière, sa traçabilité et la mise en œuvre de ses bonnes pratiques d'élevage: 100% de ses canards sont nés et élevés en liberté en France, leur alimentation est spécifiquement adaptée à chaque âge, une équipe de techniciens d'élevage est dédiée au partage et au suivi des bonnes pratiques d'élevages auprès de chacun de nos éleveurs.

Engagée depuis 2014 dans une démarche de démedicalisation, Rougié est aujourd'hui fière d'annoncer que 100% de ses foies gras et magrets crus frais sont issus de canards élevés sans traitement antibiotique et ce depuis leur naissance (initiative garantie par un organisme indépendant). Une initiative inédite dans la filière canard gras!

ROUGIÉ, ENGAGÉE AUX CÔTÉS DES CHEFS

Partenaire fondateur de l'Académie des Lauréats du Bouché d'Or, concours international qui honore depuis 1987 les Chefs prometteurs, et créateurs de l'École du Foie Gras, la Maison Rougié s'érige ainsi comme partenaire privilégié des plus grands chefs et est aujourd'hui une référence incontournable de la gastronomie française dans le monde entier.

Véritable acteur de la transmission entre les chefs, Rougié compte une équipe de 20 conseillers culinaires qui sillonnent le globe pour accompagner les chefs au quotidien: sélectionner le produit qui correspond le mieux à leurs besoins, partager de nouvelles techniques et de nouvelles inspirations... Des relations privilégiées et de proximité qui permettent à Rougié de rester au plus proche des désirs des chefs comme de leurs clients.



Assaisonnement de deux lobes de foie cru. PHOTOS: © Patrick Lazic

DES PRODUITS D'EXCEPTION

Nous cherchons à produire la meilleure qualité issue d'un savoir-faire traditionnel qui puise ses racines dans nos ateliers de Sarlat, au cœur du Périgord Noir, et d'un cahier des charges strict.

La préparation des terrines de foie gras, le prélèvement comme la sélection des foies restent des étapes manuelles où la maîtrise et l'engagement des Hommes Rougié garantissent la qualité reconnue de nos productions.



www.pro.rougie.fr

CONCOURS À TABLE! 2022

*Anciennement appelé
Concours du Mois du Goût,
«À table! Mangeons local
et durable» est le
rendez-vous gourmand
du mois d'octobre 2022.*

L'occasion de (re)découvrir autant vos restaurants préférés que leurs complices les producteur-trice-s et artisan-e-s de la région.

Durant tout le mois d'octobre, de nombreux restaurants, en ville et en campagne, s'engagent pour une alimentation plus durable. L'occasion pour eux de redoubler d'efforts pour valoriser les productions locales et de saison ainsi que les recettes créatives autour d'une alimentation de qualité, saine et respectueuse de notre planète. En participant, les restaurants s'appliqueront à respecter la Charte suivante:

- Faire preuve d'un maximum de traçabilité sur tous les produits utilisés, locaux ou non;
- Proposer un maximum de produits locaux, régionaux et artisanaux;
- Utiliser un maximum de produits de saison, diversifiés et biologiques;

- Valoriser les produits végétaux et innover en matière de suggestions végétariennes;
- Faire preuve d'originalité et de créativité;
- Donner un maximum de visibilité au Concours de la restauration durable, de manière visuelle et orale.

De nombreux partenaires soutiennent ce concours et une dotation record viendra récompenser les restaurants les plus engagés et les plus méritants. Les lauréat-e-s du Concours se verront ainsi décerner 3 prix de CHF 5 000, 5 prix de CHF 2 500 et 4 distinctions.

Un jury professionnel - composé de spécialistes de la gastronomie, du développement durable et des produits locaux - visitera de manière inopinée et anonyme les établissements participant au Concours afin de les juger sur les différents aspects de la Charte et sur leur engagement en faveur de l'alimentation durable. Une cérémonie de remise des prix aura lieu en novembre.

LES PRIX DU CONCOURS DE LA RESTAURATION DURABLE

- Prix de la restauration durable: CHF 5 000.-
- Prix de la cuisine locale: CHF 5 000.-
- Prix de la cuisine végétarienne: CHF 5 000.-
- Prix des Cafetiers: CHF 2 500.-
- Prix du GPRH: CHF 2 500.-
- Prix de la restauration hôtelière: CHF 2 500.-
- Prix Bio Suisse: CHF 2 500.-
- Prix du Public: CHF 2 500.-
- Distinction Label Fait Maison
- Distinction Association genevoise pour la promotion du Goût
- Distinction ma-terre (Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève)
- Distinction Fair Trade Town Genève

FÊTE DES VENDANGES DE RUSSIN LE RENDEZ- VOUS DES AMATEURS DE TERROIR

*Les samedi 17 et
dimanche 18 septembre,
les œnophiles pourront
déguster plus de 135 crus issus
d'une trentaine de cépages.*



La 59^e édition de la Fête des Vendanges de Russin se déroulera le troisième week-end de septembre durant la Semaine du Goût. Dans le cadre bucolique du village de Russin, au cœur du vignoble du Mandement, c'est la traditionnelle rencontre de la ville et de la campagne pour une découverte gustative et œnologique du terroir genevois.

Une fête qui est à n'en pas douter un véritable hommage au vignoble genevois, à ses producteurs et à la qualité de ses produits. Comme à l'accoutumée, il sera possible d'y déguster plus de 135 crus, issus d'une trentaine de cépages.

Tout au long du week-end, de nombreuses animations sont prévues dans les rues et les stands. Vous découvrirez aussi des spécialités culinaires. Dans le but de promouvoir les produits du vignoble local, un cours de dégustation sera organisé le samedi sur le thème accords «vins et pains».

Grand amateur de produits du terroir, Valentin Emery, correspondant de la RTS au Palais fédéral, ancien présentateur de Léman Bleu est le parrain de cette 59^e édition.

Comme à l'accoutumée, cette fête souhaite partager l'esprit villageois qui est le sien, ainsi que la qualité de la production agricole et viticole locale. La population de Russin et les nombreux bénévoles mettent un point d'honneur à assurer un programme riche et varié, dans une ambiance chaleureuse et amicale.

Pour recevoir les visiteurs dans les meilleures conditions, les cours des fermes sont aménagées, les guinguettes couvertes et, si nécessaire, tempérées. En complément des animations gratuites de rue ou dans les stands, des forains proposent, pour petits et grands, de multiples activités, dont des carrousels et un simulateur de vol.

Inflagranti Caffè

Découvrez toute la passion du café.

Inflagranti Caffè propose des expériences gustatives uniques avec une touche de lifestyle et d'italianità. Comme le café cultivé de manière durable a meilleur goût pour de nombreux clients, toute la gamme est certifiée Rainforest Alliance ou bio.



swissgastrosolutions.ch

ZOOM SUR LA MOUTARDE

Le plus grand canton romand est aussi un gros producteur de moutarde. Une épice qui ne manque pas de piquant et qui est adulée depuis la nuit des temps.

MANUELLA MAGNIN



Alors que nos voisins français pleurent la pénurie de moutarde dans les rayons des supermarchés, et que les restaurateurs de l'Hexagone n'hésitent pas à franchir la frontière pour venir s'approvisionner chez nous, en Suisse rien de tout cela.

Car si Dijon est réputée pour sa moutarde, la France importe la majeure partie des graines indispensables à la réalisation du condiment depuis le Canada. Premier cultivateur et exportateur mondial, le Canada a connu de fortes sécheresses durant l'été 2021 qui ont diminué la récolte. La Russie et l'Ukraine, deux gros producteurs de graines, auraient pu permettre de compenser les pertes. Or, l'Ukraine, en guerre, a interrompu sa production et la Russie a été frappée par un embargo commercial.

En terre vaudoise, Reitzel à Aigle est connu pour ses moutardes, de même que le Moulin de Sévery qui commercialise ses créations un peu partout en Suisse romande.

A Cottens, Bertrand Boesch est un passionné de moutarde et de vinaigre depuis des décennies. Et cette année, pour la première fois, il proposera une visite de sa moutarderie durant la Semaine du Goût. La fabrication de sa moutarde 100% vaudoise se déroule en plusieurs étapes. Après la récolte, les graines sont séchées et triées avant d'être mises à macérer dans un liquide acide et du bouillon de légumes maison. L'oxydation se fait au bout de 5-10 jours environ en fonction de la température ambiante. S'il garde ses recettes secrètes, Bertrand Boesch nous confie que ses créations contiennent 33% de graine de moutarde et 6 g de sel au kg alors que chez certains industriels, c'est plutôt 40 g par kg!

Le moutardier n'utilise ni lait en poudre ni jaune d'œuf séché pour lier ses préparations qui peuvent donc se garder à température ambiante sans risque pour la santé, et se bonifier avec les années.

Il commercialise bon an mal an quelque 36 000 pots auprès de 150 revendeurs, mais



aussi directement sur son lieu de production, auprès de restaurateurs ou via son site internet.

DU VINAIGRE

Bertrand Boesch produit également des vinaigres d'exception. Chaque année, il crée de nouvelles recettes qui enrichissent son assortiment. En 2022, c'est l'abricot Luizet, le Muscat du Valais et le kombucha qu'il magnifie dans ses flacons. Il projette d'utiliser prochainement du petit-lait qu'il ensemencera avec ses propres levures qu'il cultive dans une chambre blanche. «Ce lactosérum est malheureusement jeté. C'est du gaspillage, déplore le vinaigrier, qui se réjouit de renouer avec une tradition ancestrale». Autrefois, le petit-lait servait en effet à la production de vinaigre dans les régions alpines.

VISITE DE LA VINAIGRERIE-MOUTARDERIE

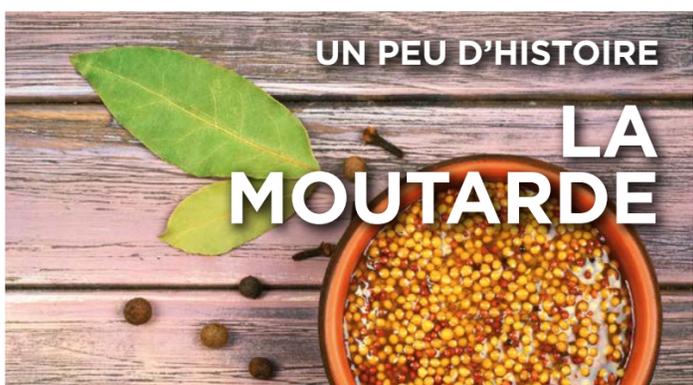
SAMEDI 17+24 SEPTEMBRE, 14H-16H

Visite gratuite en groupe, tous les après-midis pendant la Semaine du Goût. Réservation nécessaire, les visites ne seront prises en compte que si le nombre de participants est entre 5 et 15 personnes.

ARTISAN MOUTARDIER
Chemin du Sau 2
1116 Cottens

webmaster@moutardes.ch
T. 079 310 87 53

Durée de la présentation:
1H-1H30



UN PEU D'HISTOIRE

LA MOUTARDE

La moutarde existe depuis des siècles. Les Romains et les Égyptiens mélangeaient les grains broyés aux aliments pour épicer leurs mets ou favoriser la digestion. Les Grecs utilisaient les grains à des fins thérapeutiques afin de soigner des problèmes de métabolisme ou pour faire des cataplasmes.

La première recette de moutarde aurait été développée au IV^e siècle, à base de sénevé, de miel, d'huile et de vinaigre blanc. La moutarde disparaîtra complètement au Moyen-Âge,

période durant laquelle la satiété est plus importante que le goût, et réapparaîtra au XIII^e siècle. C'est à cette époque que la recette est affinée en France et que naît la véritable moutarde de Dijon, ville qui s'imposera rapidement comme la «capitale de la moutarde». Au XVII^e siècle, Louis XIV décernera à la moutarde ses propres armoiries: un entonnoir argenté sur un champ bleu. Dès lors, la moutarde envahit toute l'Europe.

CROQUÉ SUR LE POUCE.

[GRUYERE.COM/SURLEPOUCE](https://www.gruyere.com/surlepouce)



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

**LEYSIN
ARTISANES VIGNERONNES
À L'HONNEUR**

JEUDI 15 SEPTEMBRE, 17H

En 2020, la station des Préalpes vaudoises est devenue le premier Village Alpin du Goût avec pour objectif de mettre en avant le savoir-faire local dans le domaine du goût et de pérenniser cette manifestation pour qu'elle devienne une véritable marque de fabrique. Pari réussi cette année encore. Un florilège d'événements sont au programme de la bourgade à découvrir sur www.gout.ch

Un rendez-vous incontournable donc! Les amateurs de bons crus ne manqueront pas de faire connaissance avec Adeline Grüter-Mayor, Marraine 2022 du Leysin Village Alpin du Goût. Membre des Artisanas du Vin, elle a convié ses consœurs vigneronnes qui vous feront découvrir des flacons issus des cinq régions du canton de Vaud. Au menu: une sublime dégustation gratuite et des encas savoureux.



**LA FÊTE DU VACHERIN
MONT-D'OR AOP**

SAMEDI 24 SEPTEMBRE, DÈS 9H30

Après deux ans d'absence consécutive à la pandémie de Covid-19, la traditionnelle Fête du Vacherin Mont-d'Or est enfin de retour.

Aux Charbonnières, retrouvez les producteurs et les affineurs de Mont-d'Or AOP ainsi que les artisans de la Vallée de Joux.

www.vacherin-montdor.ch

AU PROGRAMME

9H30 - 12H: descente des troupeaux

12H: dégustation des premiers Vacherins Mont-d'Or AOP, saison 2022-2023

13H - 16H: vols en parapente ascensionnel

16H: concert de la Chorale de l'Orient (Temple des Charbonnières)

Toute la journée, marché de produits régionaux, expositions et animations folkloriques et musicales, cantine et ambiance chaleureuse et conviviale!

Invité d'honneur: Le Maréchal - une famille, une passion.



UN FROMAGE EMBLÉMATIQUE

Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage suisse d'appellation d'origine contrôlée (AOP) à pâte molle thermisée. Depuis près de deux siècles, c'est la spécialité fromagère du Jura vaudois. Ce fromage de saison - qui n'est disponible que de mi-septembre à fin mars - est le seul au monde à se présenter dans un double emballage en bois: la sangle et la boîte.

Véritable produit local, le Vacherin Mont-d'Or AOP et toutes ses composantes, du lait jusqu'au bois de son emballage, proviennent d'un rayon maximal de 25 km

autour de son lieu de production. Fabriqué artisanalement chaque année de fin août à début mars environ, le Vacherin Mont-d'Or AOP est affiné pendant une période d'une vingtaine de jours dans les caves d'affinage du Jura vaudois.

Par sa qualité artisanale, par son cahier des charges AOP et par sa rareté ce fromage à pâte molle est un produit « premium » qui se prête à une multitude de recettes créatives et délicieuses, dont la plus connue est le Vacherin Mont-d'Or au four.

LEÇON DE DÉGUSTATION 1:

UN BEAU
BOUQUET



UN BEAU
BOUQUET

À déguster avec modération

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | SANS HÉSITER
VAUD

ESCARGOTROUGE.CH

CHEZ NOUS,
ON CAUSE QUE DE VIN.



CONSOMMATION DE FROMAGE 2021, ANNÉE RECORD

La consommation de fromage par personne a augmenté de 100 grammes en 2021. Les Suisses ont ainsi savouré en moyenne plus de 23 kilos, soit un total pour le pays de 203 896 tonnes de fromage indigène ou étranger, en augmentation de 1089 tonnes (+0,5%) par rapport à 2020.



M. M.

La tendance en faveur du fromage à pâte mi-dure, qui s'est poursuivie l'année dernière, est flagrante. La baisse de la consommation de fromage à pâte dure a été plus que compensée par l'augmentation de la consommation de fromage à pâte mi-dure (de 210 grammes par personne). En plus des nouvelles variétés de fromages régionaux, les fromages traditionnels à pâte mi-dure, notamment ceux de Suisse romande, comme la Tête de Moine AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP, le Raclette du Valais AOP et le fromage à raclette suisse, sont de plus en plus appréciés. Depuis l'été 2021, la production de fromage au lait de bufflonne est également prise en compte, ce qui a entraîné une augmentation de 35 grammes par personne pour les produits spéciaux.

L'obligation de certificat a également limité la consommation dans la restauration. Par rapport à 2020, la part de fromage suisse a diminué de 1,9%. Le recul est surtout marqué pour la part de fromage frais (-4,3%). Ainsi, en 2021, 42,6% du fromage frais consommé en Suisse a été importé.

Les chiffres relatifs à la consommation sont calculés par Agristat (Union suisse des paysans) sur la base des données de TSM Fiduciaire Sàrl, de l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF) et de la fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL, et publiées en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing AG. Ces chiffres font partie de la «Statistique laitière de la Suisse 2021».

EFFETS DE LA PANDÉMIE

L'année dernière, la pandémie a causé la fermeture des restaurants pendant cinq mois. Par ailleurs,

FILETS DE PERCHE AU VIN BLANC PÂTES À LA CHÂTAIGNE

DU 15 AU 25 SEPTEMBRE

Hommage aux lacs, aux vignobles et aux forêts! Comme chaque année, GastroValais est partenaire de la Semaine suisse du Goût. Les membres participant à l'événement vous feront découvrir leur talent au travers de leurs assiettes mettant à l'honneur des produits typiques du terroir.

Liste des restaurants participants et recette sur gastrovalais.ch/semaine-du-gout-genusswoche/



FOIRE DU VALAIS

DU 30 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE

«Ça Roule» mettra le vélo et la mobilité douce à l'honneur durant les 10 jours de la Foire grâce à l'Expo qui fait son grand retour!

LES 3 HÔTES D'HONNEUR

- La Famille Rouvinez qui fête les 75 ans du Domaine
- L'école professionnelle d'artisanat et santé communautaire qui célèbre ses 50 ans
- Les transports publics suisses qui inviteront les visiteurs à leurs découvertes pour les 175 ans de l'entreprise

www.foiredovalais.ch

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

NEUCHÂTEL AOC

ARMAMAULIER

CUVÉE LOUIS-ÉDOUARD MAULIER

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

BRUT 2014

CUVÉE LOUIS-ÉDOUARD MAULIER

Sélection neuchâteloise

Prix Excellence 2022

UNE CUVÉE EN OR

www.mauler.ch

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE
T 032 862 03 03

BAGNES, CAPITALE DE LA RACLETTE ET DU FROMAGE SUISSE

Depuis 2004, Le Châble célèbre avec fierté son statut de Capitale de la Raclette en présentant les meilleurs producteurs de fromage à raclette de la région. Cette année, elle sera également la capitale du fromage suisse puisqu'elle accueillera la 12^e édition des Swiss Cheese Awards du 22 au 25 septembre 2022.

M. M.

www.cheese-awards.ch
www.bagnesraclette.ch



Bon an mal an, Bagnes, Capitale de la Raclette accueille quelque 15 000 visiteurs. Cette année, la fréquentation devrait sensiblement augmenter. La raison? Les Swiss Cheese Awards ont choisi la manifestation bagnarde comme hôte pour la 12^e édition de leur concours cette année. Plus de 900 spécialités fromagères suisses, quelque 300 fromagers/ères, 32 catégories et un jury international composé de 150 personnes: tels sont les ingrédients des «Swiss Cheese Awards». Outre les variétés de fromage suisse traditionnelles, des créations innovantes attendent le public qui retrouvera également de grands moments incontournables de la traditionnelle manifestation populaire au cœur du Val de Bagnes. Avec, le samedi, le combat de génisses de la Foire du Valais, des concerts de Paul MacBonvin et MC Roger notamment.

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!



BAGNES CAPITALE
de la **Raclette**

AU PROGRAMME

JEUDI 22 SEPTEMBRE

10H, Concours Swiss Cheese Awards

VENDREDI 23

9H30 - 12H, le public peut assister à l'élection SWISS CHAMPION à l'espace St-Marc au Châble
16H, Ouverture de Bagnes, Capitale de la Raclette et du marché des fromages
17H, Exposition des fromages lauréats d'un AWARD

17H30, Remise des Awards et du SWISS CHAMPION,
19H - Minuit, Nuit des fromages (sur inscription)

SAMEDI 24

10H, Ouverture des stands.
10H - 20H, Exposition des fromages lauréats d'un AWARD et du SWISS CHAMPION
14H, Combat de reines (entrée gratuite).
20H - Minuit, Soirée musicale avec MC ROGER et PAUL MAC BONVIN

DIMANCHE 25

11H, Défilé folklorique et ouverture des stands
11H - 18H, Exposition des fromages lauréats d'un AWARD et du SWISS CHAMPION
12H - 16H30, Animations pour petits & grands
14H - 17H30, Ambiance musicale
18H, Fermeture des stands

CONCOURS DE PLATEAU DE FROMAGES



Qui réalisera le plus beau plateau de fromages? Lors du premier concours de plateaux de fromages, les participants seront invités à faire la preuve de leur savoir-faire en créant un plateau de fromages rassemblant différentes variétés de fromages suisses. Ce concours a pour objectif de promouvoir la connaissance du fromage suisse et d'encourager les échanges entre détaillants/es, laitiers/ères, fromagers/ères et consommateurs/trices. Les trois lauréats/es recevront une médaille d'or, d'argent ou de bronze et un diplôme.

CHEMIN DIDACTIQUE DU FROMAGE

Le chemin commence par la découverte de l'activité à la ferme. Il se poursuit à la fromagerie avec les contrôles du lait et les différents modes de transformation. Les visiteurs découvriront les métiers de fromager et de laitier.

Ces différentes étapes seront présentées à l'aide de panneaux. Dans le chalet de fabrication vous aurez l'occasion de fabriquer votre propre fromage et de jeunes apprentis vous guideront.

COMBAT DE GÉNISSES

Les vaches d'Hérens appartiennent à une race ancienne et traditionnelle du Valais. Elles ont un sens de la hiérarchie très développé et un tempérament combatif et vif ainsi qu'une forte corpulence. Réparties en plusieurs catégories en fonction de leur âge et de leur poids, elles se battent instinctivement dans l'arène. La vache la plus forte de chaque catégorie est finalement élue «reine». Découvrez cette tradition vivante de Suisse le samedi dès 14h dans l'Arène de Probe.



Ditzler, c'est CELA

Le plaisir
du produit

Des produits suisses, fabriqués au niveau régional,
préparés avec passion.

DITZLER



ditzler.ch

À LA FÊTE DES VENDANGES, LE TERROIR ENTRE DANS L'ÈRE DU NUMÉRIQUE

Cette année, à Neuchâtel, le point d'orgue des manifestations liées à la Semaine du Goût sera sans conteste la oh combien populaire Fête des Vendanges qui se déroulera du 23 au 25 septembre. Il était grand temps que le terroir se réinvite à cette grande manifestation. Du coup, une rue entière, celle du Seyon, sera consacrée aux artisans et aux spécialités régionales, non seulement neuchâteloises, mais celles aussi des autres cantons romands.

GEORGES POP

//neuchatel-vins-terroir.ch
//fete-des-vendanges.ch



Les organisateurs invitent les visiteurs à venir déguster les spécialités qui y seront à l'honneur, en présence des producteurs locaux, ainsi que de diverses associations qui proposeront, entre autres, des raclettes, des tripes à la neuchâteloise, des burgers du terroir, et de nombreuses autres recettes gourmandes. De son côté, le nouveau Village des Vignerons promet d'être un lieu convivial pour déguster toute la gamme des vins qui ont fait la réputation des domaines vitivinicoles du canton.

TERROIR, ÉCOLOGIE ET INFORMATIQUE

À noter que la manifestation entre cette année dans l'ère de l'écologie et du numérique, avec la mise en place de plusieurs nouveautés: l'introduction généralisée de verres réutilisables, la fin du plastique à usage unique avec des assiettes, des couteaux, des

fourchettes et des cuillères en carton ou en bambou, et celle d'un bracelet à puce électronique qui permettra la gestion des encaissements et la remise des consignes.

Autre moment fort à la découverte des saveurs et traditions authentiques du canton: la Fête de la Désalpe de Lignières, le samedi 24 septembre, sera cette année placée sous le signe des «courges en folie». Réintroduite dans les années septante, cette manifestation voit passer, dans les rues décorées du village, des dizaines de génisses tondues, brossées, parées de grosses cloches, la tête ornée d'un sapin fleuri, qui regagnent leur bercail après l'estivage. Les visiteurs pourront étancher leur soif et savourer différentes spécialités culinaires grâce aux stands des sociétés locales et des producteurs de la région.



Le boulanger de votre brasserie.

Donner envie: en tant qu'entreprise familiale suisse indépendante, nous produisons, avec passion et fierté du métier, un vaste assortiment de délicieux surgelés de boulangerie et de pâtisserie et fournissons toute la Suisse. Et vous aussi bientôt!

Rendez-vous sur romers.swiss ou appelez-nous au 055 293 36 36.

ROMER'S
Hausbäckerei



MARCHÉ DES SAVEURS À L'ABBAYE

SAMEDI 17 ET DIMANCHE 18 SEPTEMBRE

Le 12^e Marché des Saveurs à l'Abbaye de Bevaix proposera à ses hôtes un large choix de pains, fromages, moutardes, sirops, confitures, chocolats, caramels,

biscuits, viandes, poissons, et bien d'autres gourmandises succulentes.

Lieu: **Marché des Saveurs, L'Abbaye, 2022 Bevaix**



FONDUE & CHASSELAS

JEUDI 22 SEPTEMBRE, 18H30 - 22H30

Venez découvrir 8 chasselas de terroir tout en dégustant une fondue au fromage locale dans le caveau du Château de Boudry.

Le menu inclut une planchette de charcuteries en apéritif ainsi qu'un parfait glacé en dessert et le café.

Prix: CHF 65.-

Lieu: **Château de Boudry, Musée de la vigne et du vin**

Réservation: chateauboudry@ne.ch



LES FINES BULLES DU PRIEURÉ...

DU VENDREDI 11 AU LUNDI 14 NOVEMBRE

Les Caves Mauler à Môtiers invitent les fins becs à (re) découvrir les « fines bulles » de leur prieuré.

Prix: CHF 20.-

Lieu: **Caves Mauler, Le Prieuré St-Pierre, 2112 Môtiers**

Réservation: mailbox@mauler.ch



© painsuisse.ch

LE RETOUR DU PAIN NEUCHÂTELOIS

Cette année, le Comité neuchâtelois de la Semaine du Goût a choisi de braquer ses projecteurs sur le pain neuchâtelois qui sera ainsi mis en avant et mieux identifié dans les boulangeries et les foires du canton. Autrefois très populaire, ce produit est désormais un peu boudé au profit des nouveaux pains.

GEORGES POP

<https://neuchatel-vins-terroir.ch/>

Si l'on en croit les archives de l'Association Patrimoine culinaire suisse, le pain neuchâtelois existe depuis une bonne centaine d'années, voire plus. Il s'en faisait déjà avant que sa recette ne soit uniformisée, dans les années soixante, par des membres de l'Association neuchâteloise des patrons boulangers-pâtisseries afin de lui donner le titre de «pain cantonal». Avant cela, chaque boulanger le préparait un peu à sa guise, à base de farine de seigle. Aujourd'hui, la culture de cette céréale ayant été abandonnée en terre neuchâteloise, la plupart des artisans ont choisi de privilégier les farines mi-blanches locales.

UNE CROÛTE DORÉE SUR UNE PÂTE MOELLEUSE

Ce pain offre une pâte dense et moelleuse une croûte dorée et brillante, souvent légèrement craquelée, car elle a été délicatement lustrée à l'eau bouillante à la sortie du four. Il est traditionnellement cuit en deux boules collées qui sont cependant vendues séparément. Cette singularité fait que l'un de ses côtés est dépourvu

de croûte. Il paraît que cette partie est particulièrement appréciée des connaisseurs.

Les saveurs du pain neuchâtelois accompagnent harmonieusement n'importe quel repas ou collation, même sucrée, et se marient avec bonheur à celles des vins blancs neuchâtelois. Une fois rassis, celles et ceux qui n'aiment pas le gaspillage peuvent l'utiliser pour leurs recettes de pain perdu, de croûtes dorées au fromage ou de croûtes aux champignons. «La semaine du goût est l'occasion d'une renaissance pour ce pain, de nombreux boulangers ayant décidé de le proposer à leur clientèle», souligne Pierre-Emmanuel Buss, président du Comité neuchâtelois de la Semaine du Goût.

MARCHÉ DES PRODUITS DU TERROIR

Mycorama, Cernier

Samedi 5 novembre 10h00 - 18h00

Dimanche 6 novembre 10h00 - 17h00

Suisse. Naturellement.

SOUS LE CIEL FRIBOURGEOIS, FONDUES À GOGO, BÉNICHONS ET DÉSALPES

Cette année, dans la foulée de la Semaine du Goût, la première édition du « Suisse Fondue Festival » aura lieu du 17 au 20 novembre prochains, au cœur de la zone piétonne de Fribourg où quelque 15 000 visiteurs sont attendus. Organisée conjointement par la ville de Fribourg l'Interprofession du Gruyère (IPG) et celle du Vacherin Fribourgeois (IPVF), soutenu par différents acteurs de l'économie et du tourisme, cette manifestation entend hisser Fribourg au rang de capitale mondiale de la fondue, pendant ces quelques jours.

GEORGES POP

www.suissefonduefestival.ch



Pour l'occasion, une structure inédite de 16 m de haut, appelée « la Bûche » sera érigée sur la place Georges-Python. Un restaurant, au 1er étage de cet édifice, disposera de 150 places et proposera aux amateurs de savoureuses fondues, en partenariat avec GastroFribourg et plusieurs restaurateurs de la région. Pour Dominique de Buman, Président du comité d'organisation, ce festival ne sera pas seulement un événement convivial, et gourmand, « mais il vise également à attirer l'attention sur l'importance de ce plat emblématique au-delà des frontières cantonales, ainsi que sur un savoir-faire pluriséculaire ».

DES BÉNICHONS EN CASCADE

Tradition oblige, les Bénichons seront fidèlement au rendez-vous du goût, appelant les « gros mangeurs » à déguster sans précipitation cuchaules, moutarde de Bénichon, bouillons, jambons de la borne, gigots d'agneau accompagnés de poires à botzi, meringues, petits fruits, délices et crème double de la Gruyère. Celle de Bulle aura lieu les 10 et 11 septembre. Elle sera suivie de la « Bénichon des entreprises » organisée par l'Association Terroir Fribourg le 16 septembre, toujours à Bulle, puis par celle de la Jeunesse de Charmey, les 8 et 9 octobre, pour ne citer qu'elles.



LE RETOUR DE LA DÉSALPE DE CHARMEY

Annulée en 2020 et 2021 pour cause de pandémie, la désalpe de Charmey, tradition séculaire qui célèbre le retour en plaine du bétail après un été à l'alpage, sera de retour le 24 septembre. Ce sera l'occasion d'admirer le défilé des armaillis et de leurs troupeaux, vaches en tête, avec cloches au col et cornes fleuries, avant de parcourir dans le village le marché des anciens métiers et des artisans, avec ses dégustations de produits du terroir. Moins connues, peut-être, mais tout aussi belles, la Foire et la désalpe d'Albeuve sont quant à elles prévues le 1^{er} octobre.



LA BÉNICHON À L'EMPORTER

DU 20 AOÛT AU 31 OCTOBRE 2022

Terroir Fribourg et l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du Canton de Fribourg collaborent à nouveau pour offrir le kit « Menu de la Bénichon » à l'emporter.

Si vous choisissez de rester chez vous pour fêter la Bénichon, les bouchers du canton vous faciliteront la tâche en vous proposant l'assiette de Bénichon déjà prête, sous vide, dans une configuration qui permet de préserver la finesse des goûts et saveurs. Tout en buvant l'apéro, le

repas se réchauffe en 20 min au bain-marie, et le tour est joué!

Contenu du Kit-fribourgeoise pour 4 pers. (Prix CHF 72.-):

Soupe aux choux, Jambon à l'os, saucissons, lard, choux, carottes, pommes de terre et Poires à Botzi AOP

www.benichon.org

**KÜBLER
ABSINTHE**

Vertrieb: DIM/SA - CH-6130 Willisau - www.diwisa.ch
www.absinthekubler.com

L'ABSINTHE KÜBLER EST DISTILLÉE DANS LES PLUS PURES TRADITIONS, SON GOÛT UNIQUE EST OBTENU PAR LA DISTILLATION D'UN SUBLIL MÉLANGE DE PLANTES AROMATIQUES, DE LA GRANDE ABSINTHE, PROVENANT EXCLUSIVEMENT DES CULTURES DU VAL-DE-TRAVERS, ET D'ALCOOL, CE QUI LUI CONFÈRE UNE SAVEUR PARTICULIÈRE.

Swiss Made
Depuis / Since 1982

Le plaisir authentique!

La Girolle®, l'authentique appareil inventé à Lajoux en 1982, est fabriqué exclusivement en Suisse. Comme sa grande sœur, la version « mini » est également en bois 100% certifié FSC et en acier inoxydable, conçu pour l'utilisation en cuisine. Toutes les pièces sont garanties en cas de cassure (remplacement gratuit). www.lagirolle.ch

Girolle®
originale



SAVEURS ESPAGNOLES ET MOUSSE AU SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS

Cette année, le Salon suisse des Goûts et Terroirs ouvrira ses portes juste avant les fêtes de fin d'année, dans les halles spacieuses d'Espace Gruyère, à Bulle, du 30 novembre au 4 décembre prochains. « Nous avons déplacé notre manifestation d'un mois, par rapport aux dates habituelles, en raison de l'ouverture, un mois plus tôt, du Comptoir gruérien, qui est organisé ici une fois tous les quatre ans », explique la directrice du salon, Marie-Noëlle Pasquier qui s'attend, malgré ce « retard », à une belle affluence.

G. P.

www.gouts-et-terroirs.ch



« L'année dernière, quelque trente neuf mille visiteurs nous ont rejoints. Nous espérons une affluence équivalente, voire supérieure, dans la mesure où, si tout va bien, plus aucune mesure anti-Covid, comme le pass sanitaire ne sera exigée », souligne la directrice qui annonce la présence de quelques trois-cents exposants venus des quatre coins du pays, ainsi que des milliers de produits à découvrir et à déguster.

UN GOÛT DE VACANCES

Cette fête du terroir aura aussi, cette fois, un petit goût de vacances grâce à l'Espagne qui sera l'invitée d'honneur de cette édition 2022. Pas moins de 250 m² ont été prévus pour recevoir les producteurs et artisans du terroir ibérique, ainsi qu'un restaurant aux couleurs rouge et or du pays hôte. Sans trop s'avancer, on peut d'ores et déjà

présumer que les tapas, les empanadas, les paellas, les gaspachos et autres churros y seront servis pour satisfaire les gloutons les plus exigeants, arrosés des meilleurs crus de la péninsule.

LA MÉMOIRE DE LA BRASSERIE CARDINAL

Celles et ceux qui préfèrent le houblon au raisin n'ont pas été négligés: ils auront rendez-vous au stand du Musée suisse de la bière pour s'y désaltérer et découvrir la riche histoire de la maison Cardinal. Situé à l'endroit même où se trouvait cette brasserie, désormais mythique, à Fribourg, ce musée est le dernier vestige de la grande aventure d'une marque dont la délocalisation a laissé passablement de regrets dans la ville, le canton et au-delà.

Au nombre des nombreuses animations qui seront au programme de ce salon prometteur, relevons encore l'École du Goût pour les 6-12 ans, l'Amuse-Bouche pour les familles ainsi que les travaux des imaginatifs apprentis boulangers, pâtisseries et confiseurs fribourgeois qui seront présentés au public ainsi qu'à un aéroport d'experts.

Au service du goût

Vacherin® Fribourgeois
SWITZERLAND

EXOTISME ET TRADITION DANS LE CANTON DU JURA

Cette année, dans le canton du Jura, les manifestations liées à la Semaine du Goût auront aussi une petite saveur exotique: à Delémont, des femmes issues de la migration proposeront aux gourmets un « Repas d'Ici et d'Ailleurs ». Mais les traditionnels produits du terroir jurassien ne seront pas négligés pour autant lors, par exemple, de la première Fête de la Damassine ou du traditionnel Marché de Saint-Martin à Saignelégier.

GEORGES POP

www.j31.ch



Le jeudi 22 septembre prochain, les gourmands curieux de saveurs dépaysantes pourraient bien trouver leur bonheur dans le chef-lieu jurassien. Ce jour-là, le Centre d'animation et de formation pour femmes migrantes de la ville s'est donné pour objectif de faire découvrir à ses hôtes les spécialités des pays d'origine des dames qu'il accueille. Les organisateurs promettent ainsi « un beau voyage gustatif et culturel à partager en toute convivialité ». La liste des mets est évidemment à découvrir le jour même. Seule certitude: il n'y aura pas de place pour tout le monde, c'est pourquoi une réservation est chaudement recommandée.

UN CONCOURS DE FROMAGES

Moins d'une semaine plus tôt, le samedi 17 septembre, toujours à Delémont, les amateurs de fromages du cru auront peut-être eu l'occasion d'éprouver l'acuité de leurs papilles, lors d'un concours de dégustation organisé au Mini-Marché, situé au cœur de la Vieille Ville. L'épreuve ne sera certainement pas facile. Avec plus de 50 sortes de fromages à la coupe, ce commerce, dévoué aux produits du terroir, s'est spécialisé dans les fromages produits dans l'Arc Jurassien, comme le St-Ursanne, le Cerneux de Bourrignon, le Chaux d'Abel, sans oublier la Tête de Moine.

LA DAMASSINE À L'HONNEUR

Organisée par Interprofession de la Damassine AOP, en collaboration avec la Fondation Rurale Interjurassienne, Jura Tourisme et BeJu Tourisme rural, la première Fête de la Damassine AOP aura lieu les 24 et 25 septembre prochains sur deux sites, celui du Musée suisse des fruits et de la distillation Ô Vergers d'Ajoie, à Porrentruy, et celui de La Bergerie à Mormont, où un marché et des animations familiales seront proposés. Les deux sites pourront être rejoints à pied à travers un itinéraire balisé.

PETITE HISTOIRE DE LA DAMASSINE

Fondée en 2002, l'interprofession de la damassine est née de la fusion de l'Association des producteurs de fruits d'Ajoie et de l'association Fruits du Jura. Les deux associations ont fusionné également leurs projets de cahier des charges, et une demande d'enregistrement commune d'une AOP damassine a été déposée le 7 juillet 2002. Selon ce cahier des charges, l'eau-de-vie de damassine doit être

exclusivement produite dans le Canton du Jura avec des fruits du canton produits en respectant scrupuleusement le cahier des charges. L'Office fédéral de l'agriculture a accepté la demande d'AOP en juin 2005, mais un producteur extérieur au canton a contesté cette décision devant le Tribunal administratif fédéral, puis devant le Tribunal fédéral. Ce dernier a donné gain de cause aux producteurs jurassiens le 10 février

2010. Depuis lors, seule l'eau-de-vie de produite exclusivement dans le Canton du Jura et respectant scrupuleusement le cahier des charges de l'interprofession peut utiliser la dénomination Damassine.



www.damassine.org



24^E MARCHÉ DE SAINT-MARTIN

DU VENDREDI 11 AU LUNDI 14 NOVEMBRE

Point d'orgue des manifestations vouées au terroir jurassien et à ses traditions, la 24^e édition du très fréquenté Marché de Saint-Martin à Porrentruy aura lieu du vendredi 11 au lundi 14 novembre; l'occasion de déguster les sept plats

emblématiques de la fête: gelée de ménage, boudin à la crème, grillades (atriaux, saucisses), sorbet de Damassine, choucroute garnie, totché et crème brûlée. Petits mangeurs s'abstenir!

[//marchedelastmartin.ch](http://marchedelastmartin.ch)



LE CURRY DU LABEL FAIT MAISON



Du 15 au 25 septembre, midi et soir, plusieurs restaurateurs vous enchanteront avec leur curry signature. Réservez votre table sans tarder!

OÙ LE DÉGUSTER À GENÈVE?

Café des Sources

Rue des Sources 8
1205 Genève
www.cafedessources.ch

Le Boteco

Rue Micheli du Crest 12
1205 Genève
www.leboteco.ch

The Green Van Company

Rue du Nant 30
1207 Genève
thegreenvan.ch

La Maison d'Asie

Rue de la Servette 20
1201 Genève
www.maison-d-asie.com

Au Grütli

Général Dufour 16
1204 Genève
www.cafedugrutli.ch

OÙ LE DÉGUSTER DANS LE CANTON DE VAUD?

À la Petite Auberge

Place du Village 9
1407 Bioley-Magnoux
a-la-petite-auberge.business.site/

Auberge communale La Clef d'Or

Route du Village 26
1195 Bursinel
laclefdor.ch/

Auberge Communale La Balance

Rue Jean Villard Gilles 4
1306 Daillens
auberge-labalance.ch/

The Green Van Company

Rue de Genève 17
1003 Lausanne
thegreenvan.ch

Au Canard Pékinois

Place Chauderon 16
1003 Lausanne
au-canard-pekinois.ch

Cali

Rue du Chêne 4 - 1003 Lausanne
lecali.ch/

Le Chalet du Mont-Pèlerin

Route de Baumaroché 29
1801 Le Mont-Pèlerin
lechaletdumontpelerin.ch/

Chez Tof

Chemin de Maillefer 145
1052 Le Mont-sur-Lausanne
cheztof.ch

Auberge de Mézières

Grand Rue 3
1083 Mézières
aubergedemeziers.com/

Auberge de L'Union

Rue de la Gare 3
1607 Palézieux
aubergedelunion.ch

Brasserie de Paudex

Route du Simplon 7
1094 Paudex
brasserie-paudex.ch/

Hôtel La Barcarolle,

Restaurant Le 8
Route de Promenthoux 8
1197 Prangins
labarcarolle.ch

La Pinte Vaudoise

Avenue Général-Guisan 42 - 1009 Pully
pinte-vaudoise.ch

Restaurant Crazy-Moose

La Maison de Montagne Bretaye
1884 Villars-sur-Ollon
mmbretaye.ch/fr/

Café-Restaurant des Moulins

Rue des Moulins 95
1401 Yverdon-les-Bains
facebook.com/
caferestaurantdesmoulins/

Quöllfrisch

Dans notre quête continue de ce petit quelque chose en plus, nous ne cessons de découvrir de nouveaux produits qui, en plus de convaincre par leur saveur et leur qualité, sont fabriqués de façon durable. C'est la garantie d'excellence qu'offre le nom Appenzeller Bier. Des ingrédients soigneusement sélectionnés alliés à la passion de nos employés font de notre bière ce qu'elle est, c'est-à-dire quelque chose de spécial.

En tant que producteurs de Quöllfrisch, nous maîtrisons bien sûr l'art du brassage dans toute sa diversité, mais nous sommes aussi précurseurs en matière de suissitude et de durabilité. Nous avons ainsi été la première brasserie à relancer la culture commerciale d'orge brassicole en Suisse en 1996. Dans la mesure du possible, nous privilégions également la coopération avec des producteurs régionaux. Cela crée une valeur ajoutée pour tous, entre autres pour le produit final et les amateurs de nos produits.

LA FAMILLE LOCHER BRASSE SES SPÉCIALITÉS DE BIÈRE ORIGINALES À APPENZELL DEPUIS 1886. L'INGRÉDIENT DE BASE N'A PAS VARIÉ DE L'EAU DE SOURCE FRAÎCHE QUI JAILLIT DIRECTEMENT DE L'ALPSTEIN.

APPENZELLER BIER

RANDON- NÉES ET DÉGUS- TATIONS À GOGO

Vieille terre de traditions, fière de ses spécialités qu'elle partage avec le canton du Jura voisin, le Jura bernois propose à la fin de cet été, ainsi qu'en automne, une vingtaine d'évènements gourmands, dont certains sont désormais des incontournables. C'est le cas, parmi d'autres, de la Fête des Tartes qui aura lieu le 19 septembre à la Maison du Banneret Wisard à Grandval. Les savoureuses tartes aux fruits et au lard, cuites dans un vieux four à bois, accompagnées d'une soupe à l'ancienne, attendent les visiteurs qui, comme chaque année, se bousculeront au portillon.

GEORGES POP

www.banneret-wisard.ch



Musée vivant du Jura bernois, datant de 1535, la Maison du Banneret Wisard jouera d'ailleurs les prolongations, à l'occasion de la Saint-Martin. À la mémoire de son dernier habitant, Fritz Marti, qui y vécut seul avec ses quatorze chats jusqu'en 1986, les animateurs du lieu préparent, pour le 5 novembre, une fête médiévale où le fumet des cochons à la broche stimulera l'appétit des fins becs qui pourront éteindre leur soif en chopinant de l'hydromel. Autre moment fort: le traditionnel Marché paysan de Loveresse. Il aura lieu le samedi 15 octobre. Au programme: un atelier pour apprendre à faire la choucroute, ainsi que le Championnat interjurassien des petits tracteurs, notamment.

BALLADES EN CASCADE

Au chapitre des activités en plein air, le Jardin communautaire de La Neuveville invite les visiteurs à une balade bucolique, le 24 septembre, pour découvrir les plantes sauvages et apprendre à les cuisiner. La promenade sera suivie d'un «apéritif aux notes sauvages» (sic). Dans le même registre, le Parc



La traditionnelle Fête des tartes aura lieu le 19 septembre à la Maison du Banneret Wisard. © Banneret Wisard

régional Chasseral organisera, ce même jour, une randonnée à la découverte des plantes médicinales de la région, avec pique-nique dans les pâturages; une sortie chaudement recommandée par la Fondation rurale interjurassienne. «C'est notre coup de cœur de cette année», souligne Olivier Boillat, son porte-parole.

FÊTE DU VIN LA NEUVEVILLE DU VENDREDI 9 AU DIMANCHE 11 SEPTEMBRE

La Fête du vin de la Neuveville vous attend avec ses nombreuses attractions:

- dégustations de crus locaux
- plus de 30 spécialités culinaires
- concerts
- 30 stands couverts
- fête foraine et ses carrousels
- la journée des enfants, ses jeux, sa tombola et son cortège
- le cortège du dimanche, des chars, des fanfares et plus de 500 figurants



APPRENDRE À CONNAÎTRE LES CHAMPIGNONS

Ce cours s'adresse à tous les amoureux de la nature, des ballades et des champignons. Durant ce cours, nous allons apprendre à reconnaître les différents types de champignons et à identifier les champignons comestibles.

www.upjurassienne.ch



IRRÉSISTIBLES ATTRAITES ET SAVEURS DU TESSIN

Réputé pour sa polenta, son risotto, son merlot, sa grappa, et ses innombrables spécialités charcutières ou laitières, le Tessin, destination touristique par excellence, organise cette année plus de 30 événements liés à la Semaine du Goût.

GEORGES POP

Pour celles et ceux qui préfèrent déambuler au gré des étals artisanaux, à la découverte des générosités du terroir, deux traditionnels, «Mercatis sul lago» (Marchés sur le lac) vont déployer leurs abondants produits, le premier à Ascona, le 17 septembre, et le second à Locarno, une semaine plus tard, en partenariat avec l'association Alpina-vera qui garantit l'origine locale des spécialités offertes. Toujours à Ascona, les célèbres châtaignes du Tessin seront à l'honneur, le 1^{er} octobre, à l'occasion de la «Sagra d'autunno» (Fête de l'automne) et de la «Festa delle Castagne» (Fête des châtaignes), une semaine plus tard. Une occasion de vérifier qu'elles peuvent se déguster de multiples façons.

HORS DES SENTIERS BATTUS
Deux coups de cœur hors des sentiers battus: le 17 septembre, Bosco Gurin, le village «le plus haut» du Tessin, perché à 1506 m, et seule commune germanophone du canton fondée en 1253 par des colons walsers, invite ses hôtes à déguster sa traditionnelle soupe de légumes, appelée «Mätzufamm», préparée avec la récolte du jardin éducatif ProSpecieRara. De son côté, la Cantina Cavallini, à Cabbio, dans le district de Mendrisio, célèbre pour sa production de vin, le Merlot Roccolo notamment, appelle les touristes à participer aux vendanges du domaine. Ce «travail» sera suivi d'un déjeuner «à la maison» avec les produits de la vallée de Muggio. Rendez-vous les 15, 16, 19, 20, 22 et 23 septembre.

BIKE'N'WINE

SAMEDI 24 SEPTEMBRE,
14H45 - 18H



Randonnée à vélo, pour découvrir des vignobles du Mendrisiotto, une région souvent appelée la «Toscane de la Suisse». La visite comprend la visite d'une cave

à vin traditionnelle ainsi que la dégustation de vins et produits régionaux.

Prix: CHF 95.-

Lieu: Mendrisiottoterroir, 6828 Balerna
Réservation: info@baslerleckerly.ch



SWISS
DESIGNED

LA VRAIE FÊTE DE LA BIÈRE.

ZÉRO VIANDE.



Saucisse avec sauce au curry fruitée et frites



Fromage d'Italie dans un petit pain



Escalope avec salade de pommes de terre



Follow us on



L'assortiment de produits THE GREEN MOUNTAIN pour la restauration commerciale est exclusivement disponible via le commerce de gros.

www.thegreenmountain-foodservice.com



LE CURRY DU LABEL FAIT MAISON

Du 15 au 25 septembre, midi et soir, plusieurs restaurateurs vous enchanteront avec leur curry signature. Réservez votre table sans tarder!



OÙ LE DÉGUSTER DANS LE CANTON LE VALAIS?

15-16+20-23 septembre, 11H-19H;
17-18+24-25 septembre, 11H-17H

Curry de chamois
Refuge du Grammont
Chemin du Lac 1 - 1896 Miex (Taney)
le-grammont.ch

OÙ LE DÉGUSTER DANS LE CANTON LE NEUCHÂTEL?

La Mandibule
Préfargier
2074 Marin-Epagnier
cnp.ch/accueil/

OÙ LE DÉGUSTER DANS LE CANTON DE FRIBOURG?

Restaurant Gare à Toi
Rue de la Lécheretta 1 - 1630 Bulle
gareatoi.ch/

L'Ecu
Rue Saint-Denis 5
1630 Bulle
restaurant-de-lecu.ch/

Le Rive Sud
Rue de l'Hôtel de Ville 16
1470 Estavayer-le-Lac
lerivesud.ch/

Crêperie SucreSalé
Rue de Lausanne 50
1700 Fribourg
creperie-sucresale.ch/

Dans la Forêt Lointaine
Grand-Rue 96a
1627 Vaulruz
danslaforetlointaine.ch/

OÙ LE DÉGUSTER DANS LE CANTON DE JURA?

Oli's Food
Chemin de Saint-Nicolas 20 - 2350 Saignelégier
olisfood.ch/

BOCUSE D'OR LYON
22 & 23 Janvier 2023



CHRISTOPH HUNZIKER
Candidat Suisse

PARTENAIRES



BÉNÉFICIEZ D'UNE
CAMPAGNE PUBLICITAIRE
GRATUITE ET GAGNEZ
CHF 1000.— DE BONS
PRODEGA.

**PARTICIPEZ DÈS
MAINTENANT:**

2^E
**QUINZAINE DE
RESTAURATION**
4-19.2.23

**EN SAVOIR PLUS ?
SCANNEZ LE CODE QR CI-CONTRE :**



**Viande
Suisse**



**OUI AUX
IGD**



SWISS WINE
GOURMET

Trouve ton Swiss Wine Gourmet Restaurant

swisswinegourmet.ch

À déguster avec modération



SWISS WINE

Suisse. Naturellement.