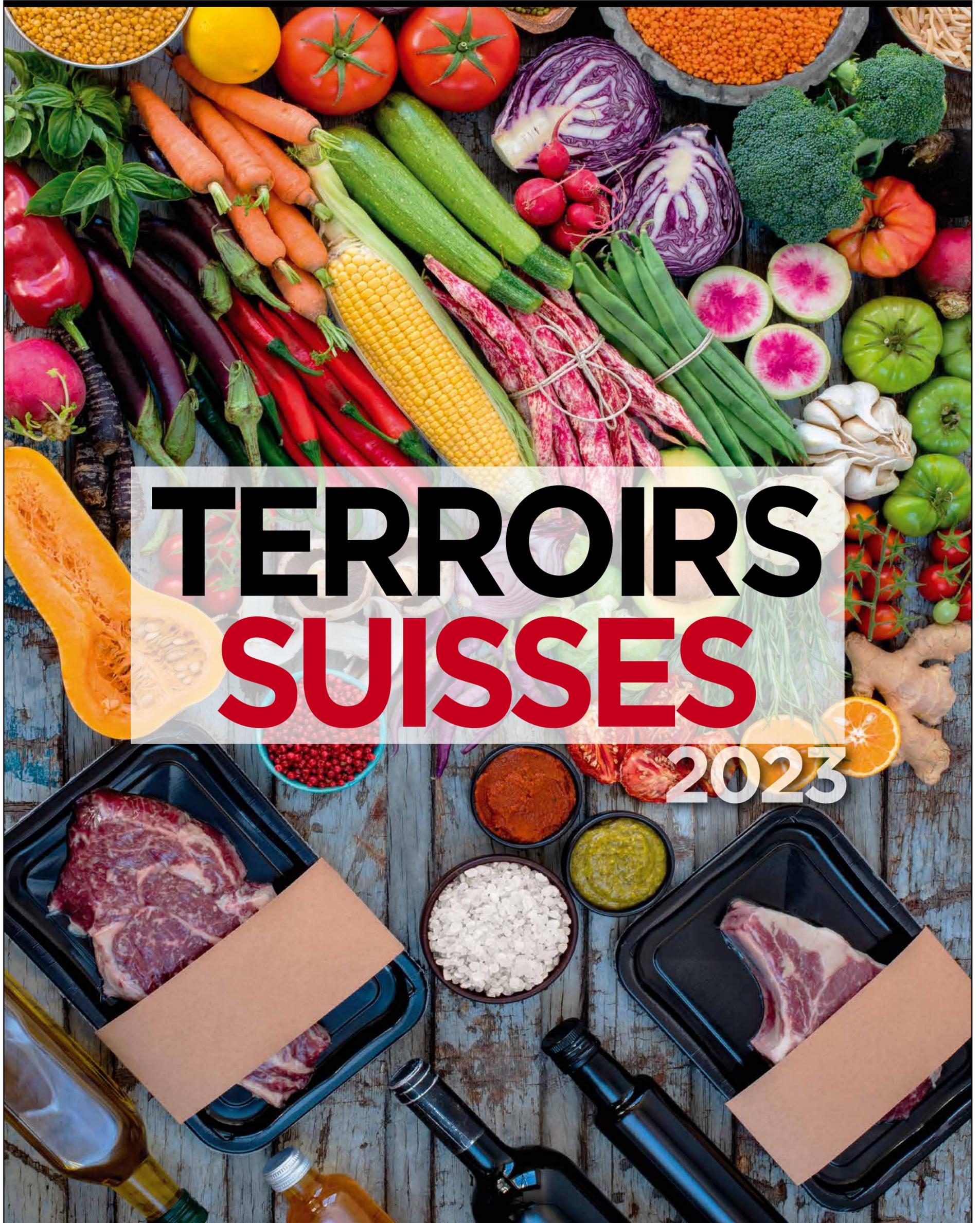


Entr'Acte

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



TERROIRS SUISSES

2023

CAVES OUVERTES, C'EST SAMEDI !

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

Liste et horaires des caves sur www.geneveterroir.ch



 **SWISS WINE | SANS HÉSITER**
GENÈVE

Suisse. Naturellement.



SOMMAIRE

3 ÉDITO: Le terroir, source inépuisable d'inspiration

4-5 GENÈVE
Genève fait la fête à son terroir
FESTI'TERROIR
Rallye Gourmand
Légumineuses

6-7 VAUD
Le coffret « Jazzy » de l'été
Manger Vaudois

8-9 VALAIS
Zoom sur le Grand Entremont
La raclette autrement

10-11 NEUCHÂTEL
Un terroir qui s'enrichit d'année en année
Terroir neuchâtelois: les valeurs sûres

12-13 FRIBOURG
Les coups de cœur de Pierre-Alain Bapst

14 JURA - JURA BERNOIS
Le menu gourmand d'Olivier Boillat

14 TESSIN
La Bondola premier vin suisse à devenir Presidio Slow Food

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand — 128^e année. Paraît le vendredi.
Rédaction Le Cafetier: Case Postale 5811, 1211 Genève 11.
Tél. 022 329 97 46/Fax 022 320 40 25
E-mail: journal@scrhg.ch
Rédactrice en chef: Myriam Marquant
Site internet: www.lecafetier.net
Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.
(32 000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Manuella Magnin et Georges Pop
Commercial: Grégoire Gindraux
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net
Régie publicitaire: SOFIED SA,
Case Postale 5811 - 1211 Genève 11
Tél. 022 329 97 47
Graphisme: Laurence Bullat — SOFIED SA
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève
Editeur et administration: SOFIED SA,
Case Postale 5811 - 1211 Genève 11

Photo couverture: © Adobe Stock
Crédits photos: © DR — Sauf mention contraire

LE TERROIR, SOURCE INÉPUISABLE D'INSPIRATION

Le week-end des 23 et 24 septembre 2023 aura lieu à Courtemelon (JU) la 10^e édition du Grand Marché & Concours Suisse des produits du terroir. Lancée par la Fondation rurale interjurassienne en 2005, la manifestation bisannuelle est une véritable opération de communication pour le paysan, le fromager, le boucher, le boulanger. Plus de 1000 produits de 5 catégories y sont soumis au palais d'environ 200 jurés. Près de 175 exposants de toute la Suisse participent au Grand Marché, animé par des ateliers du goût, des espaces de restauration et des présentations sur l'alimentation. Depuis 2005, plus de 3000 médailles ont été distribuées aux producteurs helvètes et la manifestation a attiré plus de 100 000 visiteurs.

Si cette manifestation est un succès, c'est que le consommateur est de plus en plus soucieux de connaître les visages qui se cachent derrière les produits et qu'il souhaite consommer local. Le Concours Suisse des produits du terroir en est un exemple parmi d'autres. Dans tout le pays, chaque

région élabore des programmes alléchants invitant à la découverte du terroir, proposant de goûteuses escapades. Qu'il s'agisse des Grands Sites du Goût, qui mettent en exergue la découverte des saveurs et des cultures locales dans toute la Suisse, d'œnotourisme, de manifestations à la gloire des producteurs, comme à Genève avec sa toute nouvelle fête de l'agriculture, Agri.Fête, et Festi'Terroir.

Autre fait réjouissant: de plus en plus de chefs mettent le terroir en majesté, en misant sur un travail soigné des produits locaux et régionaux, démontrant ainsi que la grande cuisine n'a pas besoin d'ingrédients exotiques qui ont parcouru des milliers de kilomètres pour atterrir dans nos assiettes, avec tous les effets néfastes sur l'environnement.

Oui, le terroir est une source inépuisable d'inspiration, tant pour les artisans que pour les professionnels des métiers de bouche. Alors, savourons-le avec de bons crus de chez nous, élaborés par nos vignerons talentueux!

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE FAIT LA FÊTE À SON TERROIR

Si certains citadins du bout du lac ignorent encore que leur canton recèle un très riche patrimoine agricole, ils n'auront plus aucune excuse cet été, grâce à Agri.Fête et Festi'Terroir, sans oublier le fameux Rallye gourmand.

M. M.

On connaissait la Fête de la tomate, organisée durant une vingtaine d'années par l'Union maraîchère de Genève (UMG). Place désormais à Agri.Fête. Du 7 au 9 juillet prochain, l'agriculture genevoise s'installe en ville, plus précisément sur la place de Sardaigne à Carouge pour venir à la rencontre des habitants du canton et mettre le terroir à l'honneur. Agri.Fête est la nouvelle manifestation festive, la « parenthèse campagne » du début d'été, organisée par l'ensemble des filières agricoles du canton de Genève et chapeauté par Genève Terroir. Au programme: plein de découvertes et d'animations sur le terroir genevois et les filières agricoles, des concerts, de la vente directe et une restauration alléchante, évidemment locale.

« Nous avons souhaité regrouper les différentes filières de l'agriculture genevoise, commente Xavier Patry, président de l'OPAGE. Chaque filière se présentera de façon unie avec tous ses représentants, qu'il s'agisse d'exploitations bios ou non, petites ou grandes, ou encore de coopératives et d'indépendants. »

Si chaque filière est appelée à expliquer ses problématiques de façon didactique, l'aspect festif sera au centre de la manifestation. Les visiteurs pourront observer les animaux de la ferme, savourer des mets concoctés avec des produits 100% locaux, déguster des spécialités, des bières et vins genevois.

Au menu également: des ateliers découvertes, pour apprendre par exemple à faire son pain, son miel, sa bière ou son fromage, ou à confectionner un bouquet de fleurs. Le public pourra également découvrir une mine d'informations captivantes, adaptées à tous les âges, concernant les pratiques agricoles « du champ à l'assiette » et les engagements durables des diverses filières. Des stands et des panneaux didactiques mettront en lumière la relation entre les consommateurs et les producteurs, offrant ainsi l'occasion idéale d'obtenir des renseignements précieux.

DURABILITÉ

Tout a été réfléchi pour réduire au maximum l'impact de la manifestation: circuits courts limitant la production

de CO₂ dans les transports, vaisselle réutilisable, gestion des déchets et main-d'œuvre locale.



FESTI'TERROIR

Les 18, 19 et 20 août, ce grand festival situé en pleine ville, intégralement consacré à l'agriculture de proximité, prend ses quartiers au parc des Bastions pour sa 5^e édition. Il mettra à l'honneur le terroir genevois, avec un focus spécial sur les initiatives de vente directe et la production biologique.

Entourés de communes agricoles aux spécialités variées, les habitants de la Ville de Genève ont la chance d'avoir accès à des produits locaux de grande qualité. Pour valoriser ce terroir et le savoir-faire des producteur-trice-s, sensibiliser au bien-manger et informer la population des nombreuses possibilités d'approvisionnement existantes, la Ville de Genève, l'Office de promotion de l'agriculture genevoise (OPAGE) et l'association BIO-Genève s'unissent pour proposer aux Genevois un grand marché du terroir en plein centre-ville.

Durant deux jours, la population pourra ainsi découvrir dans le parc des Bastions de nombreux stands de producteur-trice-s, artisan-e-s de bouche, vigneron-ne-s et brasseurs locaux, avec un focus spécial sur les initiatives de vente directe et la production biologique. Outre des dégustations, les chaland-s auront la possibilité d'acheter des produits alimentaires.





RALLYE GOURMAND

Cette année, les participants vont arpenter la commune de Dardagny. Des étapes gourmandes avec accords mets-vins les attendent le long d'un parcours balisé facile d'environ 10 kilomètres. Dans chaque domaine viticole, des crus sont proposés avec des mets préparés par des artisans, dont les artisans boulangers de Genève.

Rallye oblige, les équipes sont invitées à répondre à un questionnaire 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».

LÉGUMINEUSES

Pas un seul buffet du terroir, sans une délicieuse salade de lentilles! Le canton de Genève est en effet réputé pour la culture de légumineuses qui a débuté dans les années nonante. Les familles Cocquio, de Cartigny, et Courtois, de Versoix, ont été les premières à se lancer. Elles ont été rejointes depuis par d'autres agriculteurs. Près de trois décennies plus tard, ceux qui ont fait le choix de cette culture s'en félicitent. Avec les tendances végétariennes et flexitariennes, couplées à l'intolérance au gluten, la demande a littéralement explosé. Si les Cocquio se cantonnent à la lentille verte, dite du Puy, d'autres, comme la famille Courtois ont élargi leurs gammes aux pois chiches, haricots secs, lentilles beluga ou encore à la corail. Les légumineuses genevoises se vendent principalement dans le canton, mais on en trouve aussi sur les marchés vaudois et fribourgeois. Une culture qualifiée d'écologique, car en plus d'enrichir la terre en azote, les lentilles et légumineuses participent à la libération du phosphore présent naturellement dans le sol, limitant ainsi la nécessité d'utiliser des engrais.



LOCHER CRAFT
TUTOYER LES SOMMETS



Assez de cran? Alors, rejoins notre cordée. Son objectif: pousser le goût à l'extrême. Pour cela, il faut que tu sois parfaitement rodé. Comme notre bière artisanale. Celle qui est tout sauf lisse. Anticonformiste et déterminée. Maline. À l'image des hommes qui ont marqué l'Alpstein. Sa recette: inspirée de la vie. Inspirée par les pionniers et les pionnières de notre région. C'est pourquoi les nouvelles créations sont dédiées à leurs histoires. Monte avec nous et découvre les légendes de nos montagnes brassées à la main. C'est parti!



LOCHERCRAFT.CH

BREWED IN THE  OF APPENZELL

VINS VAUDOIS LE COFFRET «JAZZY» DE L'ÉTÉ

L'Office des Vins Vaudois lance une nouvelle action originale.

M. M.



Partenaire fidèle du Montreux Jazz Festival depuis plusieurs années, l'Office des Vins Vaudois n'est jamais à court d'idées qui font le buzz. Cette année, les œnophiles peuvent se réjouir à l'avance de ces moments festifs et musicaux grâce au «Coffret de l'été» dont la sélection a été spécialement élaborée pour la saison estivale ! Pour la modique somme de CHF 45.-, frais de port inclus, on y trouve trois jolis flacons: un Chasselas du domaine Les Moines à Villeneuve, un Pinot noir de la Cave Montreux-Vevey et un Chardonnay des Viticulteurs de Bonvillars. Trois nectars à savourer entre amis.

DES SURPRISES

Au-delà de la dégustation d'excellents crus du terroir vaudois, le coffret promet une expérience originale pleine de surprises. Les chanceux auront peut-être la chance de gagner 2 billets pour le concert de NILE RODGERS & CHIC le 15 juillet au Montreux Jazz Festival ! Chaque coffret contient en effet une enveloppe avec des autocollants vin vaudois, des «bons boissons» pour venir partager un verre avec au bar de L'Esplanade et peut-être des billets gratuits.

Pour mémoire, le bar l'Esplanade (aux pieds de la Lake House) propose des vins de la région servis dans un esprit de caveau à ciel ouvert. Un endroit idéal pour passer une magnifique soirée d'été ou pour venir se reposer entre deux danses endiablées.

MANGER VAUDOIS

Cinq chefs se sont mis aux fourneaux pour réinterpréter les spécialités du canton. Leurs recettes sont réunies dans un ouvrage que les amateurs de terroir local ne manqueront pas de dévorer. On le feuillette avec son auteur, le journaliste David Moginier.

M. M.

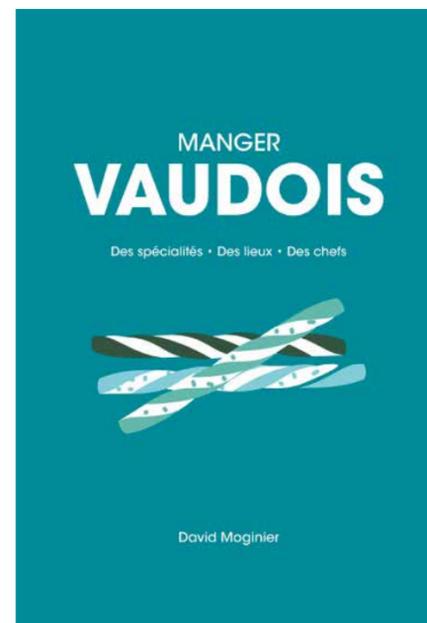
Vous aimez le Pays de Vaud? Vous allez adorer le dernier livre de David Moginier, paru en mai aux Editions Helvetiq. L'auteur vous invite à découvrir la cuisine vaudoise d'aujourd'hui, entre cuisine paysanne traditionnelle, gastronomie haut de gamme et saveurs d'ailleurs. Il a sélectionné 5 chefs – 2 femmes et 3 hommes – auxquels il a confié la mission de réinterpréter le terroir. François Grognoz (Brasserie de Montbenon), Serena Shamash (Eat Me), Rafael Rodriguez (Auberge de l'Abbaye de Montheron), Vanessa Jeanneret (Le Café du Grütli), Cédric Pilloud (Le Zingue) se sont prêtés à l'exercice. Cela donne 25 recettes alléchantes, concoctées avec des produits majoritairement locaux. Vous trouverez aussi dans ce joli ouvrage une sélection de spécialités locales et de lieux où la nourriture se vit.

«L'idée de départ était de présenter une vingtaine de spécialités (ndlr: voir encadré), commente David Moginier. Il ne s'agissait pas de faire un

livre de recettes des paysannes vaudoises, mais bien de montrer comment les chefs magnifient notre terroir aujourd'hui.»

Pour prolonger la gourmandise, le journaliste nous emmène à la découverte de guinguettes au bord du lac, de chalets d'alpage, ou nous convie encore au festival Paléo, bien connu pour son offre culinaire diversifiée.

Le livre s'achète bien évidemment dans toute bonne librairie au prix de CHF 24.90.– Les 300 nouveaux diplômés de GastroVaud auront le plaisir de recevoir un exemplaire dédié le 30 juin.



LES PRODUITS PRÉSENTÉS

Le bouchon vaudois, le pâté vaudois, les perches du lac, la raisinée, les flûtes au sel, le Boutefas AOP, la Saucisse aux choux vaudoise IGP, le Gruyère AOP d'alpage, la tomme vaudoise, le Vacherin Mont-d'Or AOP, le malakoff, le gâteau du Vully, le carac, la salée au sucre, le bricelet, le chasselas, La Vaudoise (seule bière 100% locale).

Deux recettes à savourer

LA SOUPE DES BRIGANDS DU JORAT

UNE RECETTE DE RAFAEL RODRIGUEZ, AUBERGE DE L'ABBAYE DE MONTHERON.

Pour 4 personnes
Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 2 heures

- 120 g d'oignons
- 120 g de carottes
- 120 g de poireaux
- 120 g de céleri pomme
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- 300 g de pois cassés
- Quelques brins de thym
- 1,2 l d'eau
- 130 g de lard fumé
- 9 g de sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

Découpez les légumes en lamelles de 4 mm d'épaisseur et d'1 cm de côté environ (paysanne). Faites-les revenir dans le beurre avec les herbes et épices.



Ajoutez l'eau et les pois cassés et faites cuire à feu doux pendant 1 heure. Ajoutez le sel, le poivre et le lard et prolongez la cuisson encore 1 heure. Retirez le lard, écoutez-le, découpez-le en morceaux, ajoutez-le à la soupe et servez.

FILETS DE FÉRA DU LÉMAN AU DÉZALEY

UNE RECETTE DE FRANÇOIS GROGNOZ, BRASSERIE DE MONTBENON.

Pour 4 personnes
Temps de préparation et de cuisson: 30 minutes

- 4 filets de féra (de la Pêcherie d'Ouchy, évidemment)

RIZ NOIR

- 150 g de riz noir
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 10 g de beurre
- Quelques pousses d'épinard

BEURRE BLANC AU DÉZALEY

- 1 botte d'échalotes
- 20 g de beurre

LES PARURES DE FÉRA

- 2,5 dl de vin blanc du Dézaley (ou autre chasselas)
- 1 dl de crème 35%
- 50 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

SALADINE DE FENOUIL ET POUSSÉS D'ÉPINARD

- 1 fenouil
- 200 g de pousses d'épinard
- 0,5 dl d'huile d'olive
- Le jus d'un demi-citron

PRÉPARATION

Taillez les filets de féra en deux ou trois jolis morceaux selon leur grandeur. Gardez les parures pour le beurre blanc. Assaisonnez-les en sel et poivre selon votre goût. Cuisez-les au four à 80°C pendant cinq minutes.

RIZ NOIR

Faites cuire le riz dans de l'eau salée en le gardant croquant (15 minutes environ), puis rincez-le à l'eau froide.

Émincez les oignons nouveaux et faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre. Puis ajoutez



le riz croquant et 0,5 dl d'eau et terminez la cuisson. Incorporez quelques pousses d'épinards et assaisonnez.

BEURRE BLANC AU DÉZALEY

Pelez et émincez les échalotes. Faites-les revenir dans 20 g de beurre avec les parures de féra. Puis incorporez 2 dl de Dézaley et laissez cuire dix minutes. Versez la crème, puis passez le tout au chinois.

Ajoutez encore le reste du Dézaley pour la gourmandise. Terminez avec 50 g de beurre en petites noisettes, tout en émulsionnant au mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement.

SALADINE DE FENOUIL ET POUSSÉS D'ÉPINARD

Détaillez le fenouil et faites-le cuire dix minutes dans de l'eau salée en le gardant croquant. Rincez-le à l'eau froide.

Préparez une vinaigrette avec de l'huile d'olive et du jus de citron, assaisonnez-en sel et poivre. Mélangez le fenouil, les pousses d'épinard et ajoutez la vinaigrette.

DRESSAGE

Servez les filets de féra avec du riz noir et un peu de salade. Versez le beurre blanc sur le poisson.



SWISS
DESIGNED

ZÉRO VIANDE. PURE MÉGA GRILLADES.

FACILE À UTILISER
GRÂCE AU PROCÉDÉ IQF



Plant-based Kebab



Plant-based Paprika Chunks



Plant-based Burger



Follow us on



www.thegreenmountain-foodservice.com

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

ZOOM SUR LE GRAND ENTREMONT

Si Verbier est prisée de la jetset internationale, la station, nichée au cœur d'un terroir unique, est le point de départ de fabuleuses et goûteuses balades découvertes. De Bovernier aux confins des vallées de Bagnes, d'Entremont et de Ferret, l'agriculture a su s'adapter à son environnement. On y savoure la fameuse Raclette du Valais AOP et de nombreuses spécialités fromagères. Élevage, apiculture, plantes aromatiques et médicinales, agritourisme, cultures céréalières, vignobles et vergers... Que demander de plus? Petit tour d'horizon des plus belles escapades sur l'alpe à réaliser cet été.

MANUELLA MAGNIN



© OT Verbier

DÉCOUVRIR LES PLANTES À SARREYER

Envie de vous familiariser avec le travail des membres de la première Communauté Slow Food de Suisse? Direction Sarreyer pour une journée savoureuse autour des plantes qui commence à l'arrêt de bus en face du Four banal (arrivée selon horaire à 10h07).

10h15-11h45

À la découverte des plantes de nos montagnes avec Isabelle Gabioud - herbes et infusions « Les Simples ».

11h45-13h15

L'art de la distillation avec Matthieu Frécon - distillateur - « Edelweiss Distillerie ».

13h15-14h30

Repas du terroir servi à la distillerie

15h-16h30

Fabriquer son huile de soin à base de plantes avec Aurélie Ecoffey - productrice de plantes - cosmétiques « Oressence ».

17h-18h30

Préparer un sorbet à base de plantes avec le chocolatier confiseur Raphaël Thoos

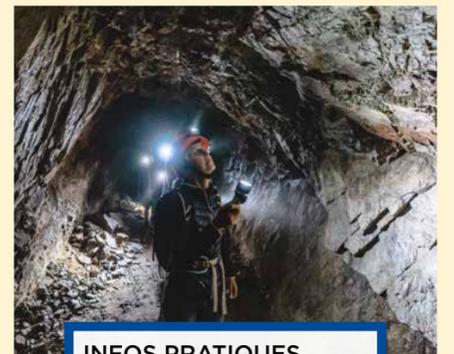


INFOS PRATIQUES

Journée complète CHF 120.-
Module seul: CHF 40.-
Deux modules: CHF 70.-
Dates disponibles Printemps-été 2023
Réservations:
info@sarreyer-decouvertes.ch
ou +41 77 520 86 84

DES MINES AUX SAVEURS D'ALPAGE

Dominant Martigny, le Mont-Chemin est un écrin fascinant de végétation et de flore. Si sa surface est luxuriante, son sous-sol jouit aussi d'une richesse géologique remarquable avec quelque 150 minéraux recensés. Pour percer les mystères de ce site, Kobold le nain des mines accompagne les randonneurs curieux le long d'un joli sentier serpentant à travers forêts de mélèzes et prairies, offrant une vue magnifique sur les sommets environnants et la vallée du Rhône. En plus des 11 panneaux didactiques jalonnant le chemin, on découvre les entrées des galeries d'où ont été extraits du fer depuis quinze siècles, du plomb, de l'argent et de la fluorite au XX^e siècle. À ne pas manquer: l'animation hebdomadaire « Des Mines aux



INFOS PRATIQUES

7 juillet au 25 août 2023
13h30 - 18h
Adulte: CHF 20.-
Enfant: CHF 10.-
Réservation: 027 775 38 88

saveurs d'alpage», visite guidée de la mine du Mont-Chemin et dégustation de fromages d'alpage.

CUEILLETTE ET DÉGUSTATION DE PLANTES (LA TZOUMAZ)

L'activité débute par une balade accessible à tous, avec une accompagnatrice de montagne qui guide les promeneurs durant environ 2h sur les hauts de La Tzoumaz. Lors de cette randonnée, les participants apprennent à connaître les plantes et cueillent quelques spécimens comestibles. Arrivés à la Maison de la Forêt, les randonneurs, devenus cuisiniers, appréhendent les fruits de leur cueillette dans un menu 3 plats qu'ils dégustent dans un cadre convivial.



INFOS PRATIQUES

Les samedis de juillet et août
Adulte: CHF 45.-
Enfant: CHF 15.-
Réservation:
+41 27 305 16 00



HÔTEL-PENSION BEAU-SITE

Depuis presque 110 ans, l'hôtel Beau-Site à Chemin-Dessus accueille les visiteurs dans un cadre idyllique sur les hauteurs de la vallée du Rhône à quelques kilomètres de la gare de Martigny. Cette bâtisse historique et écologique possède 13 chambres au charme désuet et au

calme indéfectible. Côté restaurant, la cuisine végétarienne est élaborée à la minute à partir d'ingrédients bio, locaux et/ou équitables et peut se déguster en terrasse avec vue panoramique sur le massif du Trient, le Catogne et le Grand Chavalard.

<https://chemin.ch>

HÔTEL DE MAUVOISIN

L'Hôtel, construit il y a plus de 150 ans, est au croisement des chemins pour la haute route et également le point de départ pour de multiples excursions et randonnées. Au pied du barrage, à une altitude de 1948 mètres, cette maison historique d'altitude vous fera découvrir une cuisine de saison, de produits locaux, délicate et riche en saveurs.

<https://hoteldemauvoisin.com>



DE LA VACHE AU FROMAGE

Tous les vendredis matin, Sophie partage sa passion et son quotidien lors de la visite de la fromagerie d'Etiez. Tous les secrets de fabrication du fromage à raclette, de la tomme de Vollèges, de l'Armanay et des

nombreux autres produits de la fromagerie d'Etiez seront divulgués et les produits dégustés avant de partir pour l'alpage du Tronc, à la rencontre des vaches de la race d'Hérens.



INFOS PRATIQUES

Laiterie d'Etiez
Tous les vendredis du 26 juin au 27 août de 8h30 à 13h30
Tarif unique: CHF 15.-
www.fromagerie-etiez.ch

LA RACLETTE AUTREMENT

ROCKLETTE, c'est une rencontre au sommet pour les amateurs de rock, fromage et montagne, c'est aussi la promesse de concerts d'exception dans des décors alpins à couper le souffle! Un festival au plus proche de la nature, accessible à pied, à vélo, en télécabines ou en bus sur différentes scènes installées dans toute la vallée.

5 au 14 août 2023 –
Val de Bagnes

<https://palpfestival.ch/evenements/rocklette/>

ELECTROCLETTE

Direction les hauts de Verbier pour une rencontre entre la musique électronique et la raclette (Electroclette) à 2200 mètres d'altitude. Au programme: une vue imprenable sur le massif du Grand Combin, une dizaine de fromages à raclette AOP, une centaine de vins valaisans et une sélection affûtée de DJ incontournables.

19 au 20 août 2023 –
La Chaux, Verbier

<https://palpfestival.ch/evenements/electroclette/>



PHOTOS: © Sédrik Nemeth



BAGNES CAPITALE DE LA RACLETTE

C'est l'une des plus grandes manifestations

célébrant les produits du terroir, et le fromage en particulier, et c'est au Châble que cela se passe! Un week-end pendant lequel plus de 15 000 gourmands de tout horizon pourront se délecter des fromages et raclettes des producteurs de la vallée de Bagnes et du district d'Entremont. Le dimanche, ce sont les bienfaitrices de ces délices qui sont à l'honneur avec un défilé des reines (à cornes et à lait) des différents alpages sur fond de folklore.

23 et 24 septembre 2023 – Espace St-Marc, Le Châble
www.bagnesraclette.ch

BRUNCH À L'ALPAGE DE SERY

Déguster un délicieux brunch à plus de 2 200 m d'altitude, une expérience unique! Après avoir observé les vaches d'Hérens dans les pâturages, direction l'ître (ancien abri de berger d'alpage construit en pierre) pour déguster un succulent brunch dans un panorama à couper le souffle! Au menu: assortiment de fromages d'alpages, de pain et confitures maison, de lait produit sur place et de jus de pommes local.

VIP PASS: Pour toute nuit réservée dans la destination Verbier, Val de Bagnes - La Tzoumaz, un VIP Pass est offert. Il offre de sensibles réductions sur bon nombre d'activités.



PHOTOS: © Raphaël Surmont

INFOS PRATIQUES

Les mardis et jeudis
du 11 juillet au 17 août
de 9h à 15h

Quel est
votre
préférence?



Machine. Service. Café.

www.cafina.ch/fr-ch • mycafina.ch/fr

Melitta®
caFINA

UN TERROIR QUI S'ENRICHIT D'ANNÉE EN ANNÉE

L'Association Neuchâtel Vins et Terroirs conserve et complète scrupuleusement le catalogue des produits du terroir qui font la fierté du canton. C'est à elle que s'adressent les producteurs de la région qui souhaitent obtenir le précieux label qui valorise leurs produits. C'est au dernier étage, sous les combles d'une jolie maison plantée dans la campagne du Val-de-Ruz, à Cernier, que nous avons rencontré la petite équipe dirigée depuis trois ans, avec beaucoup d'énergie, par Mireille Bühler.

GEORGES POP

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



Le ketchup bio de la maison LVDD est entré dans la liste des produits du terroir neuchâtelois. © LVDD



Les bureaux de l'association Neuchâtel Vins et Terroirs se trouvent au dernier étage de cette jolie maison de Cernier. © Le Cafetier



Mireille Bühler au centre, avec Emilie Roemer et Cyril Marguerit. Manque sur l'image Sophie Rohrer, absente le jour de notre visite.

«Nous sommes idéalement placés entre le Bas du canton, où sont situés les vigneronns dont nous faisons la promotion, et le Haut où est basé un grand nombre parmi les producteurs qui sollicitent notre label», remarque la maîtresse des lieux, dans la petite salle de conférence aux fenêtres ouvertes sur la campagne environnante. Elle poursuit: «Ceux qui nous sollicitent ignorent souvent la sévérité de nos critères. Pour obtenir notre label, il faut que la matière première soit à 80% indigène et que la transformation se fasse ici. Nous examinons chaque demande. À la fin cependant, c'est l'Organisme intercantonal de certification (OIC) qui décide en toute indépendance».

QUINOA, LENTILLES ET MILLET

«Prenons un exemple théorique. Si vous fabriquez des caramels, il faut que le sucre et le lait soient produits ici. En raison de ces contraintes, certains producteurs renoncent, le plus souvent pour des raisons de coût», relève Mireille Bühler. Malgré la rudesse des contraintes, la directrice de Neuchâtel Vins et Terroir constate, non sans contentement, que sa liste de produits labellisés ne cesse de

s'allonger. «C'est le cas pour le quinoa, les lentilles ou le millet, par exemple. Ces cultures connaissent un important développement dans notre canton», indique-t-elle.

UN KETCHUP INDIGÈNE

Outre ces cultures, parmi les dernières «entrées» dans le catalogue du terroir neuchâtelois, figurent des produits de la pêche, comme la perche, le brochet ou la truite; des pâtes alimentaires; un granola bio produit par la Ferme la Perrière, à Montmollin; une bière de la micro-brasserie du Groin à Marin, ou encore, dans un registre plus inattendu, un ketchup «neuchâtelois» préparé par la maison LVDD (La Volonté du D.), dont tous les ingrédients, tomates et piments compris, sont issus de l'agriculture bio indigène, pour ne citer que ces exemples.

«Jusqu'ici, nous avons enregistré 313 produits proposés par 42 producteurs. Cette liste n'inclut évidemment pas les vins neuchâtelois dont la réputation n'est plus à faire. Notre liste s'allonge chaque année un peu plus», conclut Mireille Bühler qui poursuit sa mission avec le renfort d'Émilie, Sophie et Cyril; une petite équipe très soudée et très motivée.

LA CAVE DE CHEYRES

Le choix des pros qui savent se démarquer

- 10 hectares en terre fribourgeoise à proximité d'une réserve naturelle
- 14 références reconnues en vins
- 10 références emblématiques en eaux-de-vie
- Excellent rapport qualité-prix
- Conditions avantageuses pour les professionnels
- Un terroir unique et authentique

Contactez-nous et venez déguster!





TERROIR NEUCHÂTELOIS: LES VALEURS SÛRES

À juste titre, les Neuchâtelois sont très fiers de leurs produits du terroir et de leur patrimoine culinaire. Parmi les recettes les plus célèbres du canton, on trouve les tripes à la neuchâteloise. Elles sont dégustées à l'occasion des commémorations de la république le 1^{er} mars. Ce repas traditionnel remonte à la révolution de 1848 qui a permis de renverser la domination prussienne.

Autre tradition: la torrée, parfois appelée «feux de berger», qui consiste à préparer un grand feu en plein air pour y faire cuire, sous la cendre, des saucissons emballés dans du chou ou du papier de

boucherie. Parmi les spécialités charcutières les plus emblématiques du canton, on trouve le saucisson neuchâtelois, ainsi que la saucisse neuchâteloise, deux produits inscrits au registre fédéral des Indications géographiques protégées (IGP), depuis 2003.



Terre de production du Gruyère AOP, le pays de Neuchâtel produit aussi plusieurs fromages «bien à lui». Inventé par le Maître fromager Didier Germain, aux Ponts-de-Martel, le Bleuchâtel est un fromage crémeux bleu fort, à pâte persillée, avec de la moisissure noble. Typiquement neuchâtelois en raison de son affinage à l'œil-de-perdrix, le britchon est un fromage au lait de vache thermisé. Produit dans la vallée de la Brévine son nom signifie tout simplement «neuchâtelois», en patois régional.



Inutile de rappeler que le Val-de-Travers est le berceau historique de la Fée verte. L'absinthe entre dans la composition de nombreuses recettes locales, en confiserie, boulangerie ou en charcuterie, comme la célèbre terrine de porc à l'absinthe des frères Alcala à Vaumarcus.

G. P.



Dans les spécialités boulangères, retenons le pain neuchâtelois à la pâte mi-blanche, formé de deux miches qui sont le plus souvent détachées pour être vendues séparément, sans oublier la taillaule, cette excellente brioche souvent agrémentée de raisins, qui est cuite dans un moule et entaillée sur sa surface, ce qui lui vaut son nom.



MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

Méthode traditionnelle

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

BRUT 2014

CUVÉE LOUIS-ÉDOUARD MAULER

Sélection neuchâteloise

Prix Excellence 2022

UNE CUVÉE EN OR

www.mauler.ch

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

LES COUPS DE CŒUR DE PIERRE-ALAIN BAPST

Outre ses produits les plus emblématiques, comme le Gruyère, le Vacherin, la Cuchaule ou la Poire à Botzi, par exemple, le terroir fribourgeois dissimule un large éventail de trésors cachés. Impossible de les passer tous en revue! Mais afin de sortir des sentiers battus, nous avons demandé à Pierre-Alain Bapst, le directeur de Terroir Fribourg, de nous faire connaître, en toute subjectivité, quelques-uns de ces produits «négligés», au risque parfois de nous étonner.



Pierre-Alain Bapst connaît tous les petits secrets du terroir fribourgeois. © Terroir Fribourg

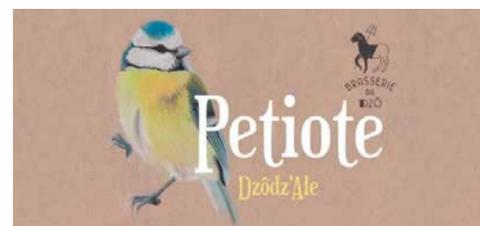
GEORGES POP



«Cela va sans doute vous surprendre, mais comme le temps se prête aux grillades, sachez que nous produisons ici d'excellentes merguez certifiées; une occasion de saluer le travail de nos bergers, comme Malik et Maurane Bajrami, à Enney, ou Sébastien Bise à Cheyres. Ils élèvent des agneaux avec beaucoup de soin et leurs produits carnés sont excellents», souligne notre interlocuteur, manifestement amusé par notre ébahissement devant ce choix quelque peu exotique.

LA PREMIÈRE BIÈRE CERTIFIÉE TERROIR FRIBOURG

Pour accompagner une grillade quoi de mieux qu'une bonne bière? Pierre Alain-Bapst nous suggère de déguster une Petiote. «Il s'agit de la première bière 100% Terroir Fribourg, brassée avec de l'orge indigène à la brasserie du Dzô, à Vuisternens», précise-t-il. Selon ses concepteurs, le caractère subtil de cette mousse artisanale lui permet d'être appréciée aussi bien en apéritif qu'en accompagnement de mets comme les



travers de porc caramélisés, le jambon, les saucissons ou les assortiments de fromages, tous issus du terroir fribourgeois, cela va sans dire...

AVEC VOUS AU QUOTIDIEN
QUAND IL S'AGIT DE TON BURGER!

SCANNE-MOI POUR TA CREATION DE BURGER

Un dessert peut-être? Sans hésitation, l'ambassadeur du terroir fribourgeois nous propose une glace au vin cuit. Rien à voir avec le raisin! Appelé Raisinée dans le canton de Vaud, cette réduction de jus de poire ou de pomme est cuite au feu de bois pendant plusieurs heures. On en fait généralement des tartes, mais elle peut aussi accompagner des crêpes ou entrer dans la composition de la moutarde de Bénichon. «Je vous recommande les glaces artisanales de La laiterie de Pont-la-Ville et celles de la maison Local'Ice à Fribourg, vous nous serez pas déçus».



DES RAVIOLIS AU GRUYÈRE ET AU VACHERIN

Pierre-Alain Bapst a encore dans sa besace une très longue liste de producteurs de son canton dont on parle peu: ceux qui se consacrent à la culture des petits fruits, comme les fraises et les myrtilles, ou ceux qui cultivent des asperges, etc. Faute de pouvoir les nommer tous, il nous offre une dernière surprise en nous révélant l'existence d'exquis raviolis fribourgeois au Vacherin, Gruyère et vin blanc façonnés par la maison PastificiOlivieri à Corjolens.

Hein? Des raviolis fribourgeois? «Mais oui! Pour être certifié Terroir Fribourg, il faut que la matière première soit d'ici et que la transformation du produit se fasse ici. Mais nous acceptons que certaines épices viennent d'ailleurs. C'est le cas pour nos merguez, par exemple (rires)».

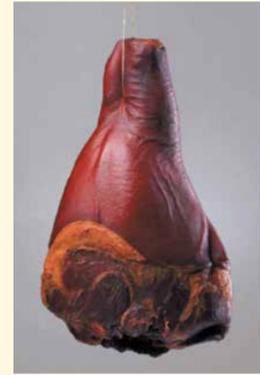
TERROIR FRIBOURGEOIS: LES INCONTOURNABLES

Le pays de Fribourg affiche un très riche éventail de produits régionaux dont certains sont d'authentique trésors du patrimoine alimentaire suisse. C'est naturellement le cas du Gruyère et du Vacherin qui comptent parmi les produits d'exportation les plus emblématiques de notre terroir national. La crème double de Gruyère a, elle aussi, acquis ses lettres de noblesse. Avec environ 50% de matières grasses, ce qui lui confère son épaisseur et son onctuosité légendaires, elle est particulièrement appréciée des touristes et des consommateurs suisses.



De toutes les spécialités charcutières fribourgeoises, le Jambon de la Borne est sans doute le plus connu. Salé à sec, c'est à dire frotté avec un mélange de sel et d'épices durant six semaines, il est ensuite brossé à la main avant de «mûrir» pendant une semaine, puis fumé.

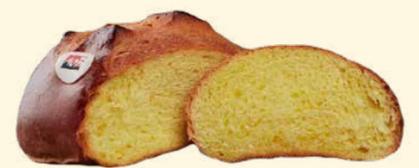
Ce jambon est une des pièces essentielles du traditionnel menu de la Bénichon dans lequel, outre les fromages déjà mentionnés, figurent d'autres spécialités typiquement fribourgeoises: la petite Poire à Botzi («Botzi» veut dire grappe en patois), très délicate à cultiver, qui accompagne traditionnellement le ragoût d'agneau; la cuchaule, ce pain brioché au lait auquel on ajoute du safran, ce qui lui confère cette appétissante couleur jaune, ainsi que les succulentes meringues



nappées de crème qui croquent sous la dent.

Même sommaire, cette liste serait incomplète sans mentionner la moutarde de Bénichon, cette confiture d'épices aigre-douce, composée de farine de moutarde, de farine fleur, de vin blanc, de vin cuit, de sucre et d'eau. Notons encore que le traditionnel et fort apprécié Boutefas AOP se partage entre les cantons de Vaud et Fribourg.

G. P.



15-17 09.2023

BÉNICHON

en ville
Menu de Bénichon en cantine
Restaurants partenaires
Ferme de la Bénichon
Marché du Terroir
Animation musicale

KILBI

Kilbimenu im Festzelt
Partnerrestaurants
Kilbi-Bauernhof
Kilbi-Märit
Musikalische Unterhaltung

Stadt

fvdg.ch

Logo of the Swiss Confederation

Ville de Fribourg

Terroir FRIBOURG

FRIBOURG FREIBURG

tpf

LA LIBERTE

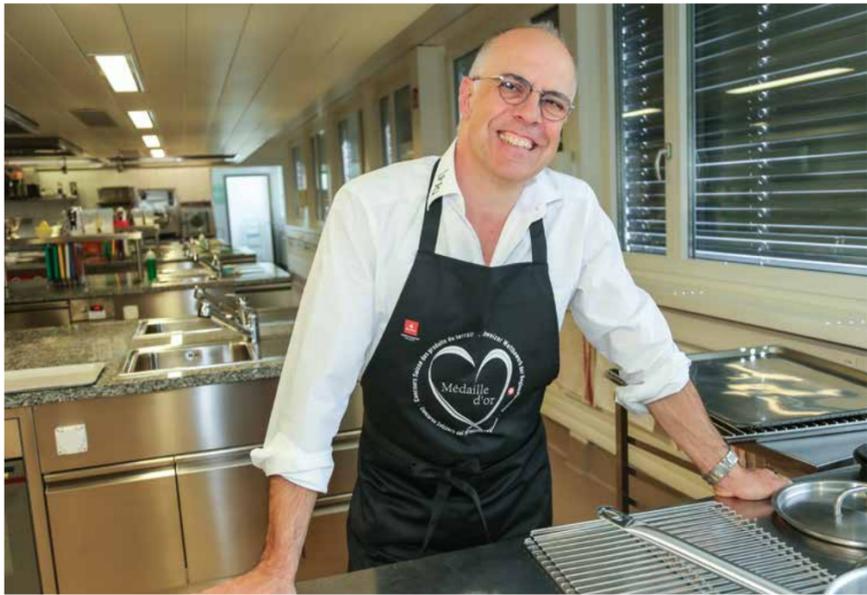
Freiburger Nachrichten

Fr-app

radiofr

LATELE

175



Olivier Boillat en cuisine pour nous surprendre. © FRI

LE MENU GOURMAND D'OLIVIER BOILLAT

Alors que lui et son équipe préparent fiévreusement la 10^e édition du Concours Suisse des produits du terroir, qui aura lieu à Courtemelon (JU) les 23 et 24 septembre prochain, Olivier Boillat a choisi de mouiller la chemise – ou plutôt le tablier – pour nous mettre l'eau à la bouche. Pour ce faire, le chargé de communication de la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) a composé pour nos lecteurs un petit menu de derrière les fagots, en sélectionnant quelques produits dignes des gastrolâtres les plus exigeants.

GEORGES POP

www.concours-terroir.ch - www.frij.ch

«Pour commencer, je vous propose de savourer la fameuse Terrine aux morilles du boucher-traiteur Louis Quiquerez, à Grandfontaine (JU). Cette spécialité a obtenu une médaille d'or au Concours des produits du terroir en 2021. Vous allez en redemander», nous promet notre hôte, avant de poursuivre: «Après quoi, place à un plat de Mafaldine, des pâtes tricolores aux œufs de la ferme, amoureusement préparées par la famille de Fabienne et Frédéric Nagel-Heusler, à Charmoille (JU)».

DES POTIMARRONS AU MENU

«Pourquoi ne pas se délecter simultanément, ou après coup, de quelques tranches de lard séché (image) du boucher de campagne Stéphane Oester de Grandval (JB). Ses produits fumés à la maison-musée du Banneret Wisard sont réputés loin à la ronde». Dans le but avoué de surprendre nos papilles, Olivier Boillat porte ensuite



son choix sur «une excellente tarte aux potimarrons de l'artisan boulanger Olivier Hofmann à Reconvilier (JB)». (NDLR: Les potimarrons sont un groupe de cultivars du potiron d'origine américaine).

Côté fromage, pas question de passer à côté de quelques bouchées de Tête de Moine AOP en rosettes. «Là, je me tourne vers la Fromagerie des Franches-Montagnes, au Noirmont (JU). Sa Tête de Moine est affinée pendant six mois.

Je l'apprécie beaucoup», nous confie Olivier Boillat. Ce fin connaisseur du terroir nous ayant laissé toute liberté pour les boissons, notre choix s'est porté sur une UTO-PIG (image), une bière blanche rafraîchissante brassée chez Black Pig à Courroux, puis, pour conclure, sur une Damassine AOP de la Distillerie Schneider à Cornol.

Santé et Bon appétit!



LA BONDOLA PREMIER VIN SUISSE À DEVENIR PRESIDIO SLOW FOOD

Ce cépage rouge autochtone était jadis très répandu dans le Sopraceneri tessinois. Aujourd'hui, seuls quelques rares vigneron vinifient encore la Bondola pure, à l'instar des frères Rossi de l'Azienda Mondò à Sementina. Leur Bondola est membre de la fameuse Mémoire des Vins Suisses

M. M.



C'est la première fois qu'un vin suisse devient Presidio Slow Food. Jusqu'au milieu du siècle dernier, la Bondola et la Bondoletta constituaient encore près de la moitié de la production viticole tessinoise, alors qu'elles ne représentent plus que 1,5% de la surface viticole aujourd'hui. Ces deux cépages autochtones ont été progressivement évincés par le Merlot, plus intéressant sur le plan agronomique et plus rentable.

Cela fait de nombreuses années que la Bondola est appréciée des œnophiles grâce à la Mémoire des Vins suisses qui groupe les meilleurs producteurs helvétiques. Dès le millésime 2007, la Bondola del Nonu (grand-père en français) des frères Rossi, est entrée dans ce cercle très fermé. Les Rossi figurent également parmi les 150 meilleurs vigneron de Suisse au guide GaultMillau.

Le cépage, actuellement redécouvert, était en son temps, le principal en Sopraceneri. Il a été remplacé par la suite par le Merlot. Convaincus de pouvoir valoriser un produit indigène, les Rossi le tirent de vieilles souches existantes, auxquelles s'ajoutent trois petites parcelles plus récentes. Les vignes sont conduites sur des sols sableux et limoneux vers Sementina et Monte Carasso.

METS ESTIVAUX

Envie de goûter? Les notes fruitées, florales et d'herbes sauvages de la Bondola se marient à merveille avec de la charcuterie, des viandes rouges crues (tartares, carpaccios), des salades, légumes grillés, de la cuisine épicée, des pâtes et risottos, ou encore des fromages!



DITZLER



Petits paquets de force verts

Essayez les petits pois „DITZLER“, cultivés à 100% en Suisse, fraîchement congelés et directement sortis du congélateur pour une utilisation polyvalente.

www.ditzler.ch



natura

Le **bio**
chez un seul
partenaire



Parce que cela plaît aussi à la nature

transgourmet.ch/natura

