

Entr'Acte

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

SEMAINE DU GÔT 2023



DU 14 AU 24 SEPTEMBRE 2023

LA SEMAINE DU GÔT



Du
14 au 24 septembre
ALIGRO soutient
**LA SEMAINE
DU GOÛT**



Derrière
un **bon**
restaurateur
se cachent
toujours
de **bons**
produits.



ALIGRO

Plus de qualité pour votre argent.



SOMMAIRE

- | | | | |
|-------------|---|--------------|---|
| 3 | ÉDITO - 23 ans de belles découvertes | 13 | La Saucisse aux Choux IGP |
| 4 | FRIBOURG - Une Ville du Goût qui mérite bien son titre | 15 | VALAIS - Slow Food |
| 6 | Pierrot Ayer un parrain de choix Bénichon | 18 | Foire du Valais |
| 8-10 | GENÈVE - Légumes en ville Coup de cœur de la semaine du goût | 19 | Salon suisse des Goûts et Terroirs |
| 11 | Quatre mains autour des légumes racines | 22-21 | JURA - Un festival de saveurs au Marché des Terroirs |
| 12 | VAUD - Vaud fait la fête à ses AOP-IGP
Le Mont-D'Or AOP | 22-23 | NEUCHÂTEL - La fête des Vendanges entre Anges et Démons
Du pépin à la table |
| 13 | Boutefas et Jambon de la Borne AOP | 24 | JURA BERNOIS - Plantes et baies sauvages à l'honneur! |
| | | 25 | TESSIN - Déploie ses charmes et ses saveurs |
| | | 26 | Des racines et des mets |

23 ANS DE BELLES DÉCOUVERTES

À vos agendas! Il est temps de se retrouver et festoyer. Du 14 au 24 septembre, la Semaine du Goût vous propose des centaines de rendez-vous gourmands dans toute la Suisse.

Dédiée au bien manger et la convivialité, cette manifestation nationale, imaginée il y a 23 ans, convie petits et grands, producteurs, artisans, transformateurs, restaurateurs à tisser des liens autour de la table et des plus beaux produits de nos terroirs.

À l'honneur cette année, la ville de Fribourg et son grand chef Pierrot Ayer, Parrain de la Semaine du Goût 2023. La cité des Zehringens a imaginé un florilège d'événements à ne pas rater, dont une grande Bénichon en ville du vendredi 15 au dimanche 17 septembre.

Ailleurs en Helvétie, les épïcuriens ont également l'embarras du choix pour faire la fête à la richesse des produits de notre beau pays. Citons pêle-mêle le fameux Concours suisse des produits de terroir de Courtemelon, la Fête des vendanges à Neuchâtel, qui attire, bon an mal an, plus de 300 000 visiteurs,

les nombreuses déalspes et manifestations en l'honneur des AOP-IGP. En Valais, les escapades de Slow Food Travel offriront un visage différent du Vieux Pays et de ses trésors viticoles. À ne pas rater!

Les restaurateurs ne sont pas en reste. Une quarantaine d'établissements labellisés Fait Maison proposent leur plat signature autour des racines faisant écho à la thématique de cette année qui porte sur ces légumes parfois oubliés.

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 56 restaurateurs s'affronter pour décrocher de prestigieux prix.

Cet Entr'Acte vous suggère un florilège de rendez-vous savoureux. Vive le Goût!

MANUELLA MAGNIN

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand - 129^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.
(32000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Manuella Magnin et Georges Pop

Commercial: Grégoire Gindraux
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net
Régie publicitaire:
SOFIED SA, Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève - Tél. 022 329 97 47
Graphisme: Laurence Bullat - SOFIED SA
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève
Editeur et administration: SOFIED SA,
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
Photo couverture: © Adobe Stock - VICUSCHKA
Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

MÉTHODE TRADITIONNELLE
Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

MÉTHODE TRADITIONNELLE
Mauler
DEPUIS 1829
Cuvée SOLEM BRUT
BLANC DE BLANCS

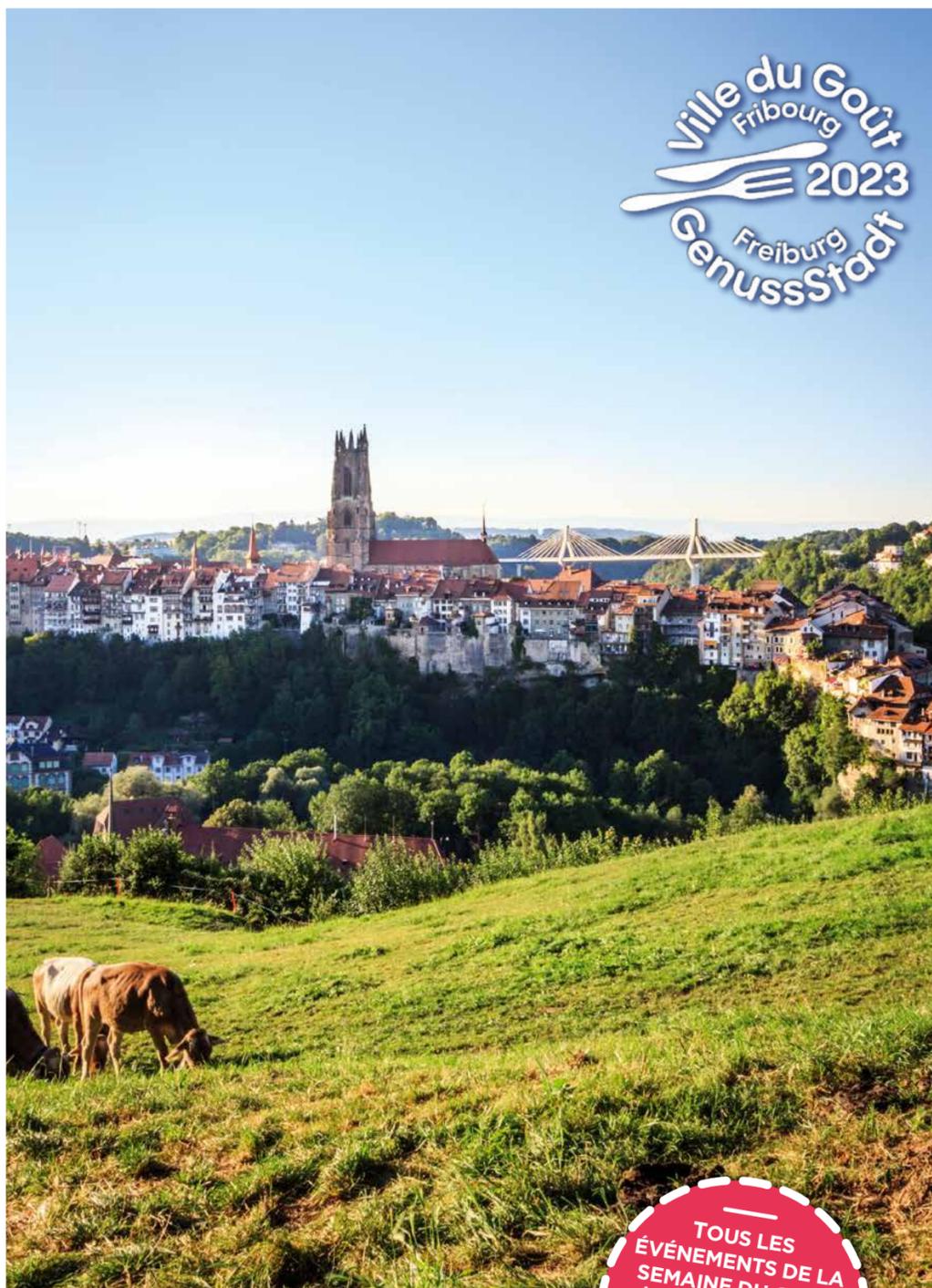
BIO
LA NATURE
À L'ÉTAT BRUT

www.mauler.ch
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE
T : +41 32 862 03 03

UNE VILLE DU GOÛT QUI MÉRITE BIEN SON TITRE

Les gourmets le savent. Fribourg est le miel de la Suisse romande. Dans le canton, plus de 2800 exploitations agricoles donnent le meilleur d'elles-mêmes pour ravir les palais les plus exigeants. Rien d'étonnant dès lors à ce qu'on trouve dans la capitale des tables d'exception. On s'y presse au marché des producteurs deux fois par semaine et on y savoure les meilleurs produits du canton magnifiés par des chefs de talent. Une ville décidément bien dynamique qui a profité de sa mise en lumière nationale cette année pour faire connaître tous ses atours. On vous livre quelques bons plans pour profiter à fond de la Semaine du Goût dans la cité des Zaehringen.

MANUELLA MAGNIN



Marché fribourgeois à découvrir



© Ville de Fribourg/VB

UN PETIT TOUR AU MARCHÉ

Chaque **MERCREDI** sur la place Georges-Python et chaque **SAMEDI** dans la Grand-Rue, les meilleurs cuisiniers fribourgeois y côtoient une population qui vient y choisir de quoi garnir ses assiettes. On y croise notamment Frédéric Kondratowicz, patron du fameux Restaurant Hôtel de Ville, et bien sûr Pierrot Ayer, Parrain de la Semaine du Goût 2023, qui y déniché les meilleurs produits de la région depuis 40 ans!



12^E ÉDITION
MARCHÉ BIO DE FRIBOURG
Place Georges-Python
SAMEDI 23 SEPTEMBRE, 9h-17h

L'occasion de rencontrer les paysannes et paysans bio sur la place Georges-Python. Laissez-vous tenter par les merveilles du terroir, rencontrez les producteurs-rices bio de la région, découvrez l'artisanat local.

marchebio-fribourg.ch

BALADE CULINAIRE AU MARCHÉ HEBDOMADAIRE

SAMEDI 16 SEPTEMBRE, 10h-13h

Découvrez et dégustez les différentes spécialités de la région au travers d'une balade au marché hebdomadaire de Fribourg. En participant à ce tour, vous découvrirez la gastronomie fribourgeoise accompagnée d'anecdotes culinaires du terroir. A la fin de la balade, le guide vous amènera dans un restaurant de la ville où vous serez servis des spécialités de la région. Dégustations au marché: Cuchaule AOP et moutarde de Bénichon, Jambon de la Borne AOP, saucisson, divers fromages, tresse, bricelets sucrés et salés, gâteau du Vully, sirops de fleurs, vin blanc du Vully. Dégustation au restaurant: soupe de chalet et Gruyère, meringues et crème double de la Gruyère, café.

Réservation indispensable:
visite.culinaire.marche.fribourg@bluewin.ch
T. 026 350 11 11 - Prix: 78 Fr.



LES RACINES DU LABEL FAIT MAISON

OÙ LES DÉGUSTER À FRIBOURG

Du 14 au 24 septembre, midi et soir, des restaurateurs vous enchanteront avec leurs plats à base de racines. Réservez votre table sans tarder!

Crêperie SucreSalé

Rue de Lausanne 50
1700 Fribourg
horaire restaurant
Réservation: T. 026 321 32 50

La Fleur de Lys

Route du Romont 1
1699 Porsel
horaire restaurant
Réservation: info@aubergedeporsel.ch
T. 026 565 52 99



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

PIERROT AYER UN PARRAIN DE CHOIX

Le chef du Pérolles est emblématique de la gastronomie fribourgeoise. Il fait vivre le terroir depuis des décennies.



«La Semaine du Goût est une magnifique entreprise. Elle fait vivre la Suisse et son patrimoine culinaire», constate Pierre-André Ayer, le patron du Pérolles, l'emblématique restaurant du centre de Fribourg, où il transmet valeurs et culture à ses clients de tous âges. Il a récemment fêté le centenaire de l'un d'eux, tout en s'attachant à promouvoir les Bons jeunes lancés par la Semaine du Goût et qui permettent aux 16-25 ans de s'attabler chez les grands chefs pour 60 francs.

Ainsi, Pierre-André Ayer, que tout le monde nomme Pierrot, marque la gastronomie fribourgeoise depuis des décennies. Après un parcours exemplaire et riche, il s'est fait connaître au Buffet de la gare de Fribourg. Puis à La Fleur de Lys qu'il a tenue pendant dix ans avec son épouse Françoise. Et enfin au Pérolles où il a engrangé points GaultMillau et étoiles Michelin et qu'il gère à présent avec son fils Julien.

AMBASSEUR DU TERROIR

Pierre-André Ayer est bien connu pour son engagement en faveur des produits du terroir et pour la défense de l'excellence. Ambassadeur du Vacherin, il siège au Comité de la Confrérie de la Poire à botzi, s'engage pour le Gruyère et cuisine pour les vols Swiss. Il préside encore la section suisse des Jeunes Restaurateurs d'Europe, puis les Grandes Tables de Suisse, tout en étant membre du Club Prosper Montagné et de la Chaîne des rôtisseurs.

Fédérateur, il est l'initiateur d'une fête des contemporains de 1961, où 840 personnes ont participé à un repas de bienfaisance! Et, en 2007, c'est également lui qui a eu l'idée d'une grande bénichon avec Jean-Paul Baechler qui a rassemblé 3000 convives! A l'évidence, ce chef de haut vol, qui a le cœur sur la main, était tout désigné pour devenir Parrain de la Semaine du Goût.



BÉNICHON

Le goût de la tradition.

Elle marque la fin des travaux aux champs pour la Bénéichon de septembre, et le retour des troupeaux en plaine après un été passé à la montagne, pour celle d'octobre. Familles et amis se retrouvent pour savourer un repas gargantuesque. Au menu: Cuchaule AOP et moutarde de Bénéichon, soupe aux choux, Jambon de la

Borne AOP et spécialités de viandes fumées, gigot d'agneau aux raisins, Poire à Botzi AOP, purée de pommes de terre et fagots de haricot verts, Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP, meringues et double-crème, sans oublier les mignardises locales.

Photos: © AOP-IGP

Manifestations à découvrir



Route du Jura 10 - Fribourg

BIO26

VENREDI 15 ET 22 SEPTEMBRE, 18h-22h

Bio26 est un magasin bio totalement local proposant des produits de plus de 50 producteurs qui produisent exclusivement dans la région de Fribourg. On y trouve des légumes de saison, des œufs, une gamme de viandes et de fromages, des produits laitiers, du pain, des farines, des céréales, des sirops, des confitures... et même un restaurant. L'aventure a été rendue possible par le soutien de près de 250 contributeurs qui ont acquis une ou plusieurs parts sociales en signe de leur engagement pour faire progresser les circuits courts. Le temps d'une soirée, Bio26 vous invite à découvrir et goûter la richesse et à la diversité d'une cuisine qui n'utilise (presque) que des produits de la région au travers d'un cours de cuisine. Les légumes racines fribourgeois auront bien évidemment toute leur importance. Préparation et dégustation du menu en commun.

Réservez: info@terroir-fribourg.ch - T. 026 467 30 35

Prix: 50 Fr.

FOOD TOUR EN VILLE DE FRIBOURG

**JEUDI 14, SAMEDI 16, MERCREDI 20
ET SAMEDI 23 SEPTEMBRE, 9h-14h**

Riche d'une belle et célèbre tradition culinaire, Fribourg propose un Food Tour pour les visiteurs gourmands et curieux de découvrir quelques spécialités incontournables. Basé sur l'itinéraire principal de découverte de la ville, ce Food Tour vous permettra d'explorer les ruelles de Fribourg, tout en vous proposant des pauses gustatives dans des lieux incontournables, aussi traditionnels que tendances. Le tour débute au centre-ville et vous emmène dans les quartiers historiques de la vieille ville où vous découvrirez à votre rythme et de manière individuelle les richesses de Fribourg.



© Pierre Cuotry

Réservez: info@terroir-fribourg.ch - T. 026 350 11 11 - Prix: 75 Fr.
Fribourg Tourisme et Région - Place Jean-Tinguely 1 - 1701 Fribourg

Bénéichon en ville

Place Georges-Python
BÉNICHON

VENREDI 15 AU DIMANCHE 17 SEPTEMBRE 2023

Rendez-vous sur la place Georges-Python, pour y célébrer cette tradition gourmande. Au programme: menu de la Bénéichon en cantine, et dans les restaurants partenaires, Ferme de la Bénéichon, marché du terroir, animation musicale.

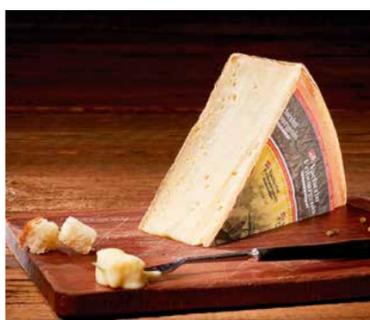
Vendredi soir 15 septembre: à la carte - service de 18h à 22h

Samedi 16 septembre: à la carte - service continu de 11h à 22h

Dimanche midi 17 septembre: menu complet uniquement - service à 12h

Réservez: info@terroir-fribourg.ch - T. 026 467 30 35
Prix pour le menu complet: 65 Fr., sinon prix à la carte.

www.benichon.org



HISTOIRE ET TERROIR SAMEDI 23 OCTOBRE, 14h-16h

Plongez dans l'histoire médiévale et laissez-vous tenter par les spécialités culinaires fribourgeoises, avec cette visite guidée qui vous amènera en voyage, à travers les époques et les goûts!

Réservez: info@terroir-fribourg.ch
T. 026 350 11 11 - Prix: 30 Fr.

Fribourg Tourisme et Région - Place Jean-Tinguely 1 - 1701 Fribourg

La différence est là

pour Rafael Rodriguez,
chef cuisinier à l'Auberge de l'Abbaye
de Montheron

«Je veux que mes hôtes sachent d'où vient la viande qui se trouve dans leur assiette.»

À l'auberge, ce n'est pas le cuisinier qui décide de la composition de la carte, mais la saison. Chaque mercredi, des artisans sélectionnés de la région livrent leurs produits frais à l'auberge. Ces ingrédients de saison permettent à Rafael Rodriguez et à son équipe de créer les menus des cinq jours suivants.

Spécialement en ce qui concerne la viande, Rafael Rodriguez mise sur la proximité, la qualité et une collaboration axée sur la confiance. Il ne sert que de la viande de producteurs suisses qu'il connaît personnellement, parce qu'il sait qu'ils détiennent leurs animaux avec respect et les nourrissent conformément à leurs besoins. C'est ainsi qu'il reçoit de la viande dont la qualité est non seulement irréprochable mais qui a également une histoire sur l'origine, le respect et la confiance que ses hôtes apprécient, tout autant que ses créations.

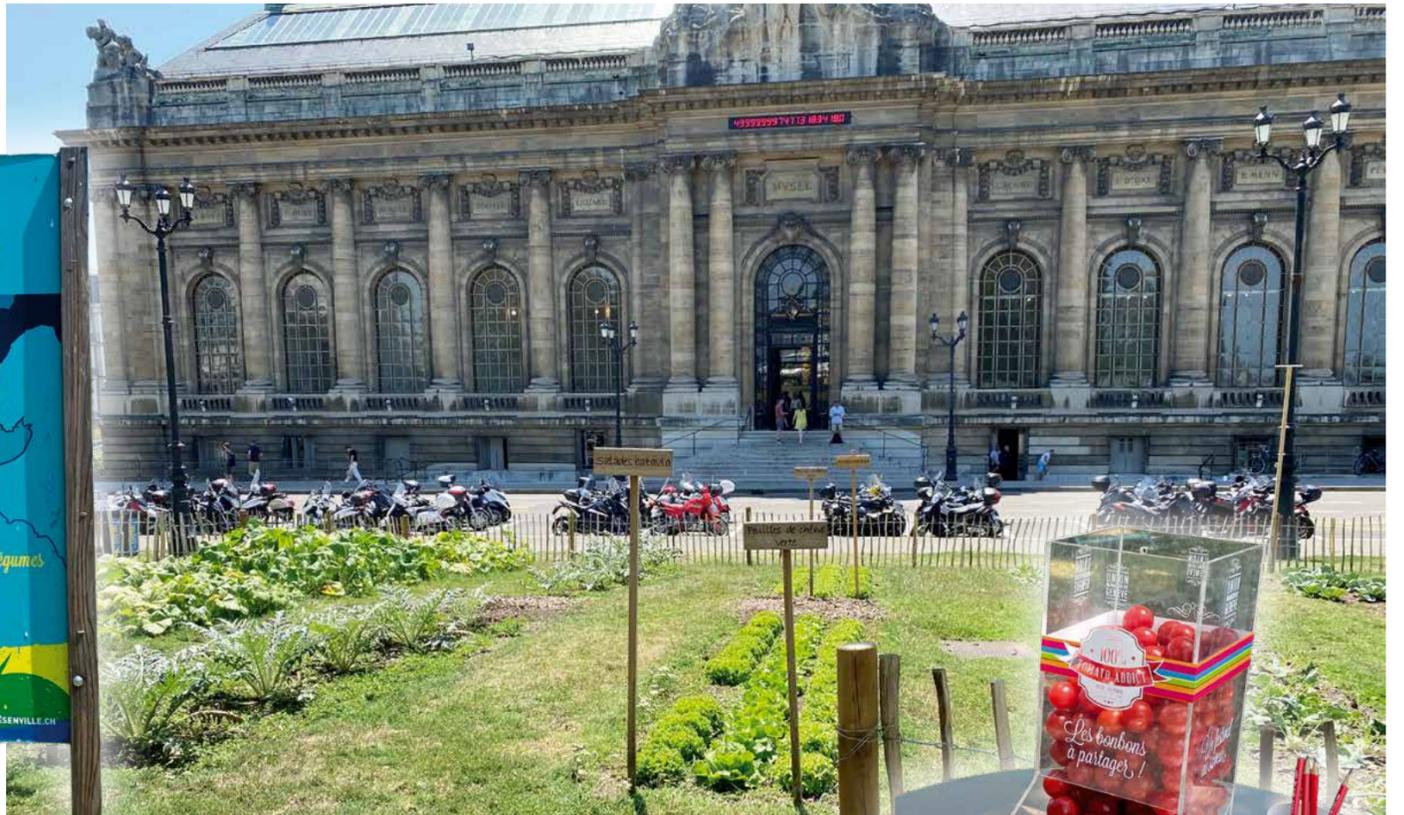
Seul le meilleur:
Rafael Rodriguez ne jure que par le porc local parce que sa qualité est constamment au top.



Retour à la nature:
la cuisine de Rafael Rodriguez est marquée par sa plus grande source d'inspiration – la nature.



La différence est là.



LÉGUMES EN VILLE COUP DE CŒUR DE LA SEMAINE DU GOÛT

L'opération de séduction des maraîchers genevois auprès des citoyens a trouvé son public. Elle ravit petits et grands. A visiter absolument!

MANUELLA MAGNIN

C'est le coup de cœur de la Semaine du Goût sur Genève cette année. Un coup de cœur bien mérité! À un jet de pierre du lac et des artères commerçantes de la ville, les maraîchers genevois ont installé pour la troisième année consécutive un grand jardin potager sur la Promenade de l'Observatoire afin de présenter leur travail. Ils y cultivent des légumes en pleine terre et sous serre sur un substrat en fibres de coco.

Sur la butte, face au Musée d'art et d'histoire, plusieurs lignes accueillent des choux rouges et verts, des colraves, des poireaux, des courges et courgettes, des salades, sans oublier le fameux Cardon épineux genevois AOP. Une ligne est consacrée spécifiquement aux légumes racines. Elle permettra de faire découvrir leurs particularités aux enfants à l'automne afin de coller à la thématique nationale de la Semaine du Goût cette année.

Sur place, Blaise Küenzi, jeune maraîcher animateur, est intarissable sur son métier. « Nous recevons pas mal de classes et de jeunes qui nous sont envoyés par les maisons de quartiers et les centres aérés. Nous leur expliquons comment nous cultivons et prenons soin des plantes, à quels traitements biologiques nous avons recours, quel est le rôle des insectes. Nous les invitons à

toucher et à goûter les légumes. Ce sont des moments très enrichissants.»

Sous serre, ce sont les tomates multicolores, les aubergines, les poivrons, mini pastèques et herbes aromatiques qui attirent l'attention du public et beaucoup de questions sur la culture dite hors sol qui en intrigue plus d'un. Benoît Janin, maraîcher aujourd'hui retraité, explique que cette méthode est naturelle, peu gourmande en eau et en énergie. Les plantes sont nourries par un filet d'eau chargé de nutriments. Le surplus est drainé et récupéré.

OBJECTIF DIDACTIQUE

L'objectif de la démarche est bien évidemment didactique. Cette exposition originale vise à expliquer concrètement comment et avec quelles techniques s'effectue le travail de la terre, quels rôles jouent les producteurs de légumes du canton en faveur de la biodiversité, quelles sont leurs contraintes quotidiennes, mais aussi leur fierté de pouvoir nourrir la population depuis des générations en intégrant l'évolution des techniques agricoles.

Des panneaux explicatifs transmettent toute l'information au public. Ce temps de rencontre entre la ville et la campagne comprend aussi les récoltes des cultures citadines qui sont transmises à la Fondation Partage, ainsi qu'aux élèves des classes d'écoles qui viennent visiter les jours de récolte.

Cette initiative de l'Office de promotion de l'agriculture genevoise (OPAGE), sous l'égide de l'Union Maraîchère de Genève (UMG), permet de rappeler que Genève, souvent présenté comme un canton-ville, est composé de 36% de territoire agricole. Le jardin potager reste en place jusqu'à mi-octobre. L'opération se termine avec la récolte des cardons.



ORGE ET MALT 100 % LOCAUX



LE CHOIX DU LABEL GRTA



regio•garantie

TOUT DROIT DANS VOTRE VERRE



LA MARQUE DE GARANTIE POUR L'AGRICULTURE DEPUIS 2004

GENEVETERROIR.CH

À CONSUMER/AGRICULTURE



LA MAISON DE L'ALIMENTATION SORT LE GRAND JEU

Une des missions de la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève (ma-terre) est de sensibiliser le public aux enjeux d'une alimentation saine et durable. À l'occasion de la Semaine du Goût, elle propose toute une série d'ateliers pour petits et grands.

A découvrir sur www.ma-terre.ch



Animations à découvrir



Bains des Pâquis FÊTE DE LA SAUCISSE SAMEDI 16 SEPTEMBRE

Hommage à ce mets populaire, présent dans toutes les cultures! Aux Bains des Pâquis vous pouvez déguster de saucisses créées par des bouchers de la région, parmi lesquelles la moitié-moitié, la 40 g, et la veggicisse (en collaboration avec Swissoja). Concerts, talks et performances sont également au menu.

Quai du Mont-Blanc 30
1202 Genève

DÉGUSTATION DE VIANDE GENEVOISE

JEUDI 14 ET 21 SEPTEMBRE, 17H30-19H30

Meaty est une boucherie proposant un assortiment complet de viandes genevoises. À l'occasion de la Semaine du Goût, les gourmets carnivores pourront déguster plusieurs viandes du canton, grillées sous leurs yeux. L'événement a lieu en face de la boucherie, sous réserve de beau temps.

Meaty SA - Boulevard du Pont-d'Arve 61
Gratuit
[//meaty.ch](https://meaty.ch)



APÉRO-VISITES POUR GROUPES

Légumes en Ville propose des visites, suivies d'un apéritif pour les groupes qui le souhaitent.

Pour toute demande de devis et de réservation, il suffit d'envoyer un e-mail à info@legumesenville.ch



SOIRÉES «FONDUE EN VILLE»

Dès la mi-septembre, Légumes en Ville propose des soirées fondue les mardis et jeudis. Ces soirées ne s'ouvrent que pour des groupes de 15 à 30 personnes, de 18h à 22h, sur réservation préalable.

Au menu: plateaux de fromages et charcuteries du canton, fondues, meringues double crème, vins et digestifs locaux pour CHF 55.- par personne.

[//legumesenville.ch](https://legumesenville.ch)



Des informations, des spécifications actuelles et des idées de recettes à découvrir en ligne!



Falafel Betterave Rouge

METTEZ DE LA
COULEUR
DANS VOTRE OFFRE VÉGÉTARIENNE!




QUATRE MAINS AUTOUR DES LÉGUMES RACINES

Deux « top chefs »
aux fourneaux.

Les gourmets connaissent bien Vincenzo De Rosa et Stéphane Taffonneau. À l'occasion de la Semaine du Goût, les deux chefs s'allient et se surpassent en cuisine pour sublimer les légumes racines. Ils vous donnent rendez-vous dans leurs établissements respectifs et vous proposent leur menu découverte composé de 3 plats, fromages ou dessert.



Vincenzo De Rosa

Stéphane Taffonneau

Prix:
Menu hors boissons:
CHF 100.-
Avec accord mets et vins:
CHF 150.-

**Restaurant
Café de La Place**
Route de Saint-Julien 143
1228 Plan-les-Ouates
Lundi 18 septembre
Réservation: T. 022 794 96 98

Café du Levant
Rue du Vieux-Four 53
1288 Aire-la-Ville
Samedi 23 septembre
Réservation: T. 022 757 71 50

LES RACINES DU LABEL FAIT MAISON OÙ LES DÉGUSTER À GENÈVE



Du 14 au 24 septembre, midi et soir, des restaurateurs vous enchanteront avec leurs plats à base de racines. Réservez votre table sans tarder!

**Buvette du
Centre Nature**
Route de l'Allondon 150
1283 Dardagny
14-24 septembre, midi et soir
Réservation:
groupe-reservation@pronatura.ch
ou T. 022 311 10 10

Un R de famille
Rue Goetz-Monin 10
1205 Genève
14-24 septembre,
horaire restaurant
Réservation: T. 022 328 22 23

**Restaurant du
Creux-de-Genthod**
Route du Creux-de-Genthod 29
1294 Genthod
14-24 septembre, midi et soir
Réservation:
creux@creuxdegenthod.com
ou T. 022 774 10 06

**Résidence Butini
de la Rive**
Chemin Gustave Rochette 14
1213 Onex
14-24 septembre, horaire restaurant
Réservation: T. 022 879 64 25



BLUE MOON

Une bière à la saveur éclatante!

Plus d'infos sur



VAUD FAIT LA FÊTE À SES AOP-IGP

Comme chaque année, le canton de Vaud propose un panel impressionnant d'activités lors de la Semaine du Goût. Des alpages, aux villes, en passant par les campagnes, il y a l'embaras du choix. Les produits typiques du terroir sont bien sûr mis en évidence au travers d'événements gourmands qui leur sont dédiés. Petit tour d'horizon.

MANUELLA MAGNIN

Le Papet Vaudois revisité

COURS DE CUISINE
JEUDI 21 SEPTEMBRE MIDI

Venez assister au cours de cuisine à 2048 mètres au Restaurant Le Kuklos. Cette année, au menu, le Papet Vaudois revisité.

Venez assister au cours de cuisine à 2048 mètres au Restaurant Le Kuklos. Cette année, au menu, le Papet Vaudois revisité.

Restaurant tournant Le Kuklos
Sommet de la Berneuse - 1854 Leysin

Réservation: kuklos@tml.ch - T. 024 494 31 41
Gratuit



7 Artisans du Goût à votre service

JEUDI 14 ET DIMANCHE 17 SEPTEMBRE MIDI ET SOIR

Le Café de la Poste de Villars-Mendraz va sublimer pour vous la première saucisse aux choux de l'année avec de magnifiques produits authentiques, de saison et régionaux. La Boucherie Peguiron, à Fey, façonnera la saucisse aux choux qui sera agrémentée d'un papet vaudois avec les légumes de chez les Hunziker à Dommartin. Le pain spécial du Gros-de-Vaud sera réalisé par la Boulangerie Chabloz à Villars-Mendraz.

Café-Restaurant de la Poste
Route de Chardonney 1 - 1061 Villars-Mendraz

Réservation: info@cavin-traiteurs-restaurant.com
T. 021 903 32 76 - Prix: 26 Fr.



ECHT SCHWEIZERISCH. 100% MEIN GESCHMACK. AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.

AOP-IGP, les différences

AOP: Appellation d'origine protégée

L'AOP désigne des produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon une méthode et un savoir-faire reconnus dans une aire géographique délimitée. Ils doivent leur typicité aux facteurs humains et naturels de la région d'origine.

IGP: Indication géographique protégée

L'IGP distingue les produits dont au moins une étape du processus de production, généralement la transformation, a lieu dans l'aire géographique délimitée.



LE MONT-D'OR AOP

Le Vacherin Mont-d'Or revient chaque année sur nos tables à l'automne. Les origines de cette spécialité fromagère de la Vallée de Joux, au bénéfice d'une Appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2003, seraient à chercher du côté de nos voisins français. La légende raconte qu'un soldat de l'armée de Bourbaki apporta avec lui la fameuse recette aux Charbonnières en 1871. Des documents d'archives font cependant déjà mention de ce fromage dès 1845. En fin de saison, lorsque le lait venait à manquer, on produisait de plus petits fromages appelés «vacherins». Quoi qu'il en soit, ce délice du Jura, subtilement relevé de notes d'épicéa, fait aujourd'hui de plus en plus d'adeptes. Il s'en écoule en moyenne 600 tonnes par an, principalement en Suisse.

Le boulanger de votre brasserie.

Donner envie: en tant qu'entreprise 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.



Photos: © Seditik Nemeth

20^e anniversaire de l'AOP

Les Charbonnières
SAMEDI 23 SEPTEMBRE

9h30 à 12h: descente des troupeaux

12h: dégustation des premiers vacherins Mont-d'Or AOP, saison 2023-2024

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

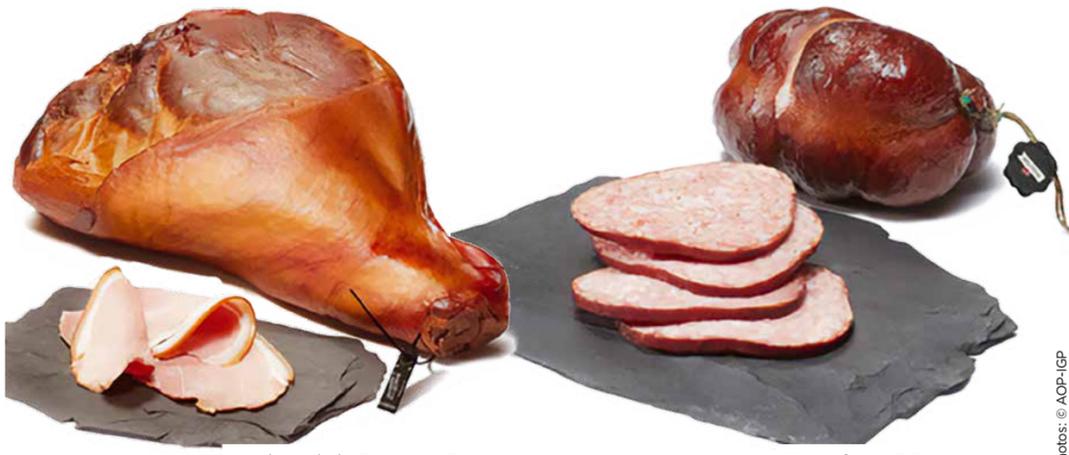
Partie officielle avec le Conseiller fédéral Guy Parmelin

Parkings et navettes gratuites

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or

Rue du Mont-d'Or - 1343 Les Charbonnières

Gratuit



Jambon de la Borne AOP

Boutefas AOP

Photos: © AOP-IGP

1^{ère} NUIT du Boutefas AOP et du Jambon de la borne AOP

VENREDI 29 SEPTEMBRE, dès 18h30

Apéritif dès 18h30
Repas pour maximum 200 personnes dès 19h30

Menu:

- Salade de saison de Bremblens
- 3 Boutefas et 3 Jambons de la borne AOP
- Lentilles vertes d'ici
- Tarte à la raisinée
- Café ou thé

Prix par personne: 55 Fr.

Vote des convives pour les prix de:

Mister/Miss Boutefas et Mister/Miss Jambon de la borne

Semaine du Goût (Vaud & Fribourg)

Unithèque (Banane), Campus UNIL - 1000 Lausanne

Réservation indispensable billet / inscription sur:

www.jambondelaborneaop.ch/

www.boutefasaop.ch/fr/le-boutefas-aop

Prix: dès 55 Fr.

boutefasaop.ch/
Dès 55 Fr.



BOUTEFAS ET JAMBON DE LA BORNE AOP

Le Boutefas AOP est un produit de charcuterie cru élaboré à base de viande de porc issue de cochons nés et élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg.

Les porcs proviennent de races suisses et sont nourris avec du petit lait et des céréales de la région. Ils bénéficient de conditions de bien-être animal avec sorties en plein air.

La recette et l'élaboration traditionnelles du Boutefas AOP se sont transmises au fil des siècles. Les plus anciennes attestations remontent à 1634. Le Boutefas AOP est ensuite mentionné dans plusieurs publications sur la vie quotidienne des Vaudois et des Fribourgeois. A l'époque, il s'agissait d'un produit saisonnier, lié à la tradition de «faire boucherie» à l'arrivée de l'automne. Il était réservé aux grandes occasions et aux fêtes familiales.

Le Jambon de la Borne AOP est un jambon de porc salé à sec, puis fumé au feu de bois. Les porcs servant à son élaboration sont nés et élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg. Le salage des jambons se fait à sec et dure trois semaines au moins. Le fumage est réalisé à froid à une température moyenne de 15 à 25°C durant une période allant de 3 à 8 semaines. Son poids varie entre 6 et 9 kg.

Le terme «borne» apparaît pour la première fois en français en 1573. La «borne» est une chambre à l'étage supérieur de la cheminée, par laquelle une fumée épaisse s'échappe, et où sont suspendus les jambons après avoir été salés pour conservation. Le fumage donne son nom et son goût distinctif au Jambon de la Borne AOP.

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

LA SAUCISSE AUX CHOUX IGP

Véritable emblème du canton de Vaud, cette spécialité saisonnière se déguste principalement de septembre à avril, souvent accompagnée d'un fameux papet aux poireaux et pommes de terre et d'un bon verre de Chasselas.

Depuis 2004, la saucisse aux choux bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP) et ne peut être fabriquée que dans le canton de Vaud avec de la viande issue de porcs nés, engraisés et abattus en Suisse. On compte une quarantaine de bouchers, petits ou grands, qui en fabriquent dans le canton.

Le cahier des charges de l'IGP est très précis. Hormis la viande de porc et le chou, il admet ail, coriandre, muscade, macis, girofle et anis, en plus du sel et du poivre. Le tout est haché, pétri avant d'être «poussé» dans les boyaux de bœuf courbes, qui donneront la forme caractéristique de boucle.

LÉGENDES

Cette saucisse aurait été fabriquée pour la première fois en l'an 879. À cette époque, l'empereur Charles le Gros, Duc d'Alamannie est de passage à Orbe afin de résoudre un litige concernant une succession. Son séjour se prolongeant, la viande se raréfia. C'est alors que surgit l'idée d'allonger les saucisses avec du chou.

Une autre version attribue l'invention de cette noble saucisse à Charles le Téméraire. Afin de nourrir ses soldats lors de la bataille de Grandson (1476), il aurait eu l'idée d'enrichir la chair à saucisse avec du chou. Il est cependant probable que cette saucisse soit plus récente que ça. En effet, jusqu'au 19^e siècle la viande de porc est une denrée rare et chère dans le Pays de Vaud. Le cochon et l'homme étant omnivores, il restait tout au plus quelques déchets de cuisine pour nourrir un cochon dans les familles les plus aisées, mais certainement pas pour en faire



Photo: © Sedrik Nemeth

élevage. La naissance de cette spécialité serait plutôt à mettre en relation avec l'avènement du fumage comme mode de conservation.

17^e Fête de la Saucisse aux Choux

Place du Marché - Orbe
VENREDI 22 AU DIMANCHE 24 SEPTEMBRE

Grande tente sur la place du marché, souper-concert le vendredi soir (sur réservation). Animations musicales, carrousel, atelier de bricolage, ferme des animaux, stands de produits du terroir.

Société de la Fête de la Saucisse aux Choux
 Place du Marché - 1350 Orbe - Gratuit

LEÇON DE DÉGUSTATION 3:

A déguster avec modération



UNE BELLE ROBE **UNE BELLE ROBE**

CHEZ NOUS, ON CAUSE QUE DE VIN.



Suisse. Naturellement.

SWISS WINE | SANS HÉSITER
VAUD

ESCARGOTROUGE.CH

LES RACINES DU LABEL FAIT MAISON

OÙ LES DÉGUSTER EN TERRE VAUDOISE



Du 14 au 24 septembre, midi et soir, des restaurateurs vous enchanteront avec leurs plats à base de racines. Réservez votre table sans tarder!

DATES: 14-24 septembre, horaire restaurant

À la Petite Auberge

Place du Village 9
 1407 Bioley-Magnoux
 Résa: T. 024 433 11 78

Auberge de l'Union

Rue de la Gare 3
 1607 Palézieux
 Résa: T. 021 907 81 50

Le Lab by Adel & Niko

Route de la Crottaz 5
 1802 Corseaux
 Résa: T. 021 552 04 05

Auberge de l'Union

Rue de la Gare 3
 1607 Palézieux-Gare
 Résa: T. 021 907 81 50

L'Arboulastre

Rue Basse 4
 1422 Grandson
 Résa: T. 024 445 69 97

La Pinte Vaudoise

Avenue Général-Guisan 42
 1009 Pully
 Résa: T. 021 721 07 28

Pasta e Sfizi

The Taste Lab
 Avenue d'Ouchy 3
 1006 Lausanne
 Résa: T. 021 323 23 50

Le Resto By Hostellerie du Château

Grand-Rue 16
 1180 Rolle
 Résa: T. 021 822 32 64

Zoo Burger

Rue Marterey 29
 1005 Lausanne
 Résa: T. 021 312 50 20

Le Café Littéraire

Quai Perdonnet 33
 1800 Vevey
 Résa: T. 021 922 00 08

L'Accademia

Place du Port 11
 1006 Lausanne
 Résa: T. 021 613 34 34

Café de la Poste

Route de Chardonney 1
 1061 Villars-Mendraz
 Résa: T. 021 903 32 76

57° Grill, Château d'Ouchy

Place du Port
 1006 Lausanne
 Résa: T. 021 706 57 57

Les Alizés

Ruelle Vautier 5
 1400 Yverdon-les-Bains
 Résa: T. 024 426 10 38

Le Chalet du Mont-Pèlerin

Rte de Baumaroché 29
 1801 Le Mont-Pèlerin
 Résa: T. 021 922 27 61

La Belle Époque, Grand Hôtel Et Centre Thermal

Avenue des Bains 22
 1400 Yverdon-les-Bains
 Résa: T. 024 424 64 64

Chez Tof

Ch. de Maillefer 145
 1052 Le Mont-sur-Lausanne
 Résa: T. 021 625 01 45

NOUS sommes Ditzler

Naturellement durable

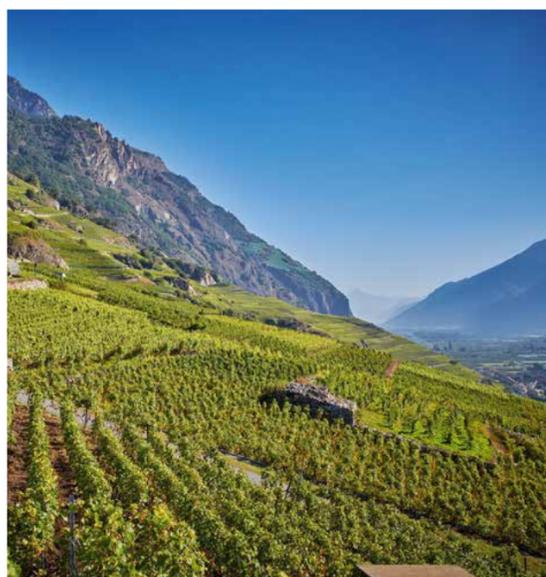


Nous ne sommes pas seulement responsables d'un sol sain et d'une récolte réussie, mais aussi d'une production durable.

ditzler.ch

DITZLER





Photos: © Seditik Nemeth

SLOW FOOD

Sur les sentiers valaisans

MANUELLA MAGNIN

La meilleure manière de comprendre un territoire et ses habitants revient à s'initier à ses traditions gastronomiques. Slow Food Travel permet aux voyageurs de découvrir le patrimoine local d'une région à travers sa diversité gastronomique, agroalimentaire et culturelle. Zoom sur deux propositions qui raviront les œnologues à l'occasion de la Semaine du Goût.



Manifestations Slow Food Travel



© Seditik Nemeth

PANORAMA DE LA VIGNE ET DU VIN

SAMEDI 16 ET 30 SEPTEMBRE, 9h45-18h

Au fil d'une journée, vous remontez la Vallée du Rhône et découvrez des cépages indigènes qui s'épanouissent en un terroir unique. Le réseau Slow Food / Slow Wine emplit vos assiettes et vos verres.

À 9h45, votre Vinabus vous accueille en gare de Martigny pour une journée thématique dédiée à la découverte des cépages valaisans, du travail de la vigne à la bouteille et des vins qui en sont issus. À Fully, Anne Carron-Bender, guide locale professionnelle, passionnée par l'histoire de son canton et de son vignoble, vous initie à l'histoire du Valais viticole au fil d'une randonnée de deux heures. Elle vous présente notamment la Petite Arvine, cépage emblématique du lieu.



À midi, vous vous régalez d'un repas à base de produits régionaux au restaurant Le Chavalard de l'Alliance des Chefs Slow Food. Puis, des vignerons Slow Wine vous feront découvrir leur travail à Leytron puis Chamoson. Enfin, au Château de Vaas, le Cornalin, emblématique de Flanthey vous est présenté. Votre journée se termine en début de soirée en gare de Sierre.

Prix: 95 Fr.

À TRAVERS LES CÉPAGES RHODANIENS

SAMEDI 16 ET 30 SEPTEMBRE, 9h45

Le samedi à 9h45, votre Vinabus vous accueille en gare de Martigny pour votre week-end thématique dédié à la découverte des cépages valaisans, du travail de la vigne à la bouteille et des vins qui en sont issus. À Fully, Anne Carron-Bender, guide locale professionnelle, passionnée par l'histoire de son canton et de son vignoble, vous initie à



Anne Carron-Bender



Photos: © Seditik Nemeth

l'histoire du Valais viticole au fil d'une randonnée de deux heures. Elle vous présente notamment la Petite Arvine, cépage emblématique du lieu.

À midi, vous vous régalez d'un repas à base de produits régionaux au restaurant Le Chavalard de l'Alliance des Chefs Slow Food. Puis, des vignerons Slow Wine vous feront découvrir respectivement l'Humagne Rouge (Cave Le Bosset) ou une spécialité (Reto Müller) à Leytron et le Johannisberg (Comby Vins à Chamoson). Vous terminez la journée avec un bon repas au Restaurant A Table de l'hôtel Ibis Style à Sierre ou vous résidez.

Le dimanche, vous vous rendez à Salquenen pour de nouvelles découvertes sur la thématique viticole. Vers midi, votre circuit vous conduit au Château de Vaas à Flanthey, où le Cornalin,

emblématique du lieu, vous est présenté. Vous y dégustez une assiette froide en guise de repas de midi.

Votre bus vous reconduit ensuite à la gare de Sierre, d'où vous repartez vers votre domicile enrichi de larges connaissances du vignoble et des vins valaisans.

Prix: 425 Fr.

Pour en savoir plus et les réservations: www.slowfood-travel.ch

LES RACINES DU LABEL FAIT MAISON

OÙ LES DÉGUSTER EN VALAIS



Du 14 au 24 septembre, midi et soir, des restaurateurs vous enchanteront avec leurs plats à base de racines. Réservez votre table sans tarder!

Hôtel Restaurant La Poste

Place de la Chapelle 2 - 1972 Anzère
14-24 septembre, **horaire restaurant**
Réservation: T. 027 398 27 41

Brasserie Café de Paris

Rte de la Forge 14 - 3966 Chalais
14-24 septembre, **horaire restaurant**
Réservation: T. 027 525 77 70

Refuge de Grammont

Chemin du Lac 1 - 1896 Miex
14-24 septembre, **horaire restaurant**
Réservation: T. 024 481 11 83

Grotto de la Fontaine

Rue du Grand-Pont 21 - 1950 Sion
14-24 septembre, **horaire restaurant**
Réservation: T. 027 323 83 77

École d'agriculture du Valais

Avenue Maurice-Troillet 260 - 1950 Sion
14-24 septembre, **horaire restaurant**
Réservation: T. 027 606 77 23



igeho
18-22 | 11 | 23
Messe Basel
Halle 1.1 / Stand B102

Boulez de généreux petits pains.

Choyez vos clients.





Melitta®
cafina

Voici notre proposition



cafina.ch/fr-ch
mycafina.ch/fr

Suisse. Naturellement.

TROP LÉGÈRE, LA DÔLE ?

La Dôle est le plus ancien assemblage de vin valaisan et le plus connu. Elle a su traverser le temps grâce à la volonté de vigneron audacieux. Tout y est émotion, partage et plaisir, en toute simplicité. La Dôle est la complice de toutes les occasions, des moments forts de la vie.



SWISS WINE | SANS HÉSITER
VALAIS



GRAVÉ DANS MON CŒUR

DÔLE DU VALAIS
#OSELADOLE



A réquêter avec modération

OCTANE

LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE TOUS LES ROMANDS

Année après année, le succès de ce grand événement ne se dément pas. La raison? Une programmation alléchante, et surtout une ambiance que l'on ne trouve nulle part ailleurs en Suisse. Interview de Samuel Bonvin, directeur de la manifestation.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

LA FOIRE DU VALAIS EST LA PLUS GRANDE DE ROMANDIE. COMMENT EXPLIQUER CE SUCCÈS QUI NE SE DÉMENT JAMAIS?

SAMUEL BONVIN: La Foire du Valais est devenue plus qu'une simple manifestation. Au fur et à mesure, elle s'est imposée comme une institution historique, traditionnelle mais totalement orientée vers l'avenir. Au-delà d'une offre commerciale sans cesse renouvelée et d'un programme culturel pour tous les publics, le principal centre d'attraction, c'est la rencontre de tous les Valaisannes et Valaisans dans un esprit de convivialité sans comparaison. Aujourd'hui, cet esprit séduit près de 70 000 romands hors Valais qui retrouvent une ambiance proche de ce qu'ils ont eu ou qu'ils aimeraient avoir dans leur région.

PARMI LES EXPOSANTS, BON NOMBRE SONT EXTERNES AU CANTON. MARTIGNY, C'EST THE PLACE TO BE EN TERMES D'AFFAIRES?

S. B.: On pense souvent que les exposants ne vendent pas sur place, car leurs produits ou leurs services sont accessibles toute l'année sur internet notamment. C'est globalement faux. Les affaires sont très intéressantes. En témoignent le 90% de renouvellement des 410 exposants de la Foire. Ceci attire naturellement des entreprises à venir promouvoir ou vendre à Martigny pour les 230 000 visiteurs que la plate-forme leur met à disposition. Mais les affaires ne s'arrêtent pas aux ventes directes de produits, c'est aussi l'occasion de fidéliser des clients, renforcer son réseautage et développer de nouvelles synergies. C'est notamment le rôle de nos 15 conférences thématiques, sous le nom des Rendez-Vous de la Foire du Valais, attirant chacune plus de 300 leaders d'opinion et dirigeants de toute la Suisse.



Samuel Bonvin. PHOTOS: © PHOTOVALCH/Valérie Pinauda

POUR CETTE ÉDITION, VOUS AVEZ CHOISI LE THÈME DE L'EAU. COMMENT S'EST-IL IMPOSÉ? ET QU'EST-CE QUE LE PUBLIC POURRA DÉCOUVRIR SUR CETTE THÉMATIQUE AU CERM?

S. B.: Le thème de l'eau permet de construire une histoire et un fil conducteur pour nos visiteurs. Il est décliné en plusieurs activités, visuels et animations. Il est surtout à l'image de notre ambition. C'est non seulement un enjeu majeur pour l'avenir de notre société, mais il est aussi ancré dans nos racines et notre mémoire. Tout le monde a un rapport avec l'eau et il touche toutes les couches de l'économie et tous les âges. Et puis c'est une matière géniale pour créer une Exposition, car il éveille nos sens et inspire beaucoup d'artistes. Enfin, notre slogan «Tous à l'eau!» est un joli clin d'œil aux magnifiques breuvages de notre terroir que l'on a l'habitude de consommer dans l'enceinte de la Foire.



QUELLES SONT LES GRANDES NOUVEAUTÉS CETTE ANNÉE?

S. B.: Chaque édition est une nouveauté en soi, car l'offre commerciale varie, la programmation musicale des 50 concerts change, le contenu des conférences est différent et l'exposition est totalement inédite. Je dirai que les nouveautés se situent surtout dans le confort du public, le renforcement de l'offre des transports publics, l'interdiction du plastique à usage unique, la mise en place de fontaines à eaux en libre-service, le retour d'une région d'honneur (Alba, Piémont) ou encore la création de nouveaux quartiers d'animation et de détente.

L'INNOTHÈQUE EST DE RETOUR, QUELLES INNOVATIONS LE PUBLIC POURRA-T-IL Y DÉCOUVRIR?

S. B.: La liste des inventions et des innovations est longue. Il y aura 12 PME romandes dans des



domaines totalement différents qui pourront inspirer autant le public que d'autres entreprises qui cherchent de solutions simples et efficaces. On aura également un grand espace de découvertes avec une maquette d'un avion électrique déjà commercialisé et des robots de nouvelles générations. Enfin il y aura une zone de conférence soutenue par l'EPFL Valais avec la venue de plus de trente conférences dans les domaines du tourisme, de la culture, de la technologie et de l'alimentation. Un programme intense réalisé par notre partenaire innovation CimArk.

PARMI LES NOUVEAUX RENDEZ-VOUS, L'AGRICULTURE ET SON LIEN À L'ALIMENTATION SONT EN BONNE PLACE. QUELLE EST L'AMBITION DE CE RENDEZ-VOUS? UN INCONTOURNABLE POUR LE SECTEUR HORECA?

S. B.: Oui l'ambition est d'installer une conférence qui permette de relier différents acteurs d'une branche économique, du producteur au consommateur en passant par tous les artisans des métiers de bouche. L'École d'Agriculture du Valais fête ses 100 ans et sera Hôte d'Honneur cette année à la Foire. L'occasion parfaite de démarrer ce nouveau Rendez-Vous sur un lundi fréquemment congé dans le milieu des restaurateurs. C'est enfin une plate-forme idéale pour parler de notre Salon AGROVINA et de ses nouveautés qui aura lieu en janvier prochain. À nouveau, la foire apparaît comme un point de rencontre pour le business mais dans un esprit convivial où les discussions et les rencontres sont au centre de nos préoccupations. La conférence portera sur l'importance des produits du terroir dans la valorisation d'un territoire, notamment par un tourisme gastronomique.

VOUS AVEZ INTRODUIT UN LABEL POUR LES TAKE-AWAY ET RESTAURANTS SUR SITE AYANT TRAIT À LA CUISINE SAINE ET VÉGÉTARIENNE?

S. B.: Oui, l'idée est de répondre à une demande croissante de nos visiteurs pour des produits plus légers, locaux, de saison et sains. La cuisine végétarienne était sous-représentée à la foire alors que le public jeune et féminin est de plus en plus présent. Il fallait valoriser l'offre existante et éveiller l'intérêt de nos restaurateurs d'en offrir davantage.

collectivités
decarte
saxon

Route du Léman 33 - 1907 Saxon (VS)

Préparez votre
établissement
pour une saison réussie!



Rentabilisez
vos espaces extérieurs
en les utilisant toute l'année grâce
à nos chaufferettes à pellets!



www.decarte.ch

À vendre ou à louer.



DE LA POULE À L'ŒUF SUISSE AU SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS

Cette année, le Salon suisse des Goûts et Terroirs attend ses hôtes du 1^{er} au 5 novembre prochains, dans les halles spacieuses d'Espace Gruyère, à Bulle. Après l'Espagne et la Musée suisse de la bière, hôtes d'honneur 2022, les organisateurs de la manifestation braqueront cette année leurs projecteurs sur les aviculteurs romands, sur le thème « De la poule à l'œuf suisse », ainsi que sur le vignoble alémanique et sa mosaïque de vins, souvent peu connus des Suisses romands.

GEORGES POP

www.concours-terroir.ch



« Nous avons eu un excellent contact avec la filière avicole. L'œuf est un produit important pour les consommateurs. De plus, le secteur est en pleine transition vers le durable et le bio. Il nous a semblé opportun de le mettre en valeur », explique la directrice du salon, Marie-Noëlle Pasquier. Elle est d'autre part convaincue que les visiteurs du Salon feront bon accueil aux représentants du secteur vitivinicole alémanique, le troisième du pays. Pas de risque de déplaire aux vignerons romands ? La question lui arrache un sourire : « Franchement non ! Il n'y a aucune raison... ».

CUISINE ÉTHIQUE ET MÉTIERS DE BOUCHE

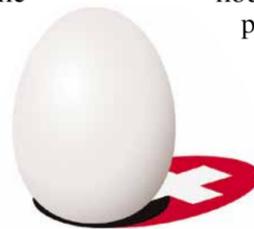
Alors que le programme est encore en voie d'achèvement, la directrice du salon insiste sur l'importance qui sera accordée cette année à la « cuisine éthique »

élaborée avec des produits de qualité et de proximité, notamment. « Nous pourrions par exemple compter sur la présence du Chef Stéphane Décotterd, pour des journées thématiques gourmandes et des tables rondes. Josef Zysiadis sera également des nôtres, et d'autres encore... Je n'ai pas encore tous les noms (rires) ».

Autre moment fort : la promotion des métiers de bouche : « Nous constatons une désaffection des jeunes pour ces métiers. Les filières académiques attirent davantage les jeunes que les formations duales dont la Suisse est pourtant la championne. Des apprentis et des formateurs seront présents pour montrer que ces professions offrent aussi de très belles perspectives ».

ÉGALER LA FRÉQUENTATION DE 2022 SANS LA DÉPASSER

Avec ses quelque 300 exposants et ses milliers de spécialités, ses concours, son École du Goût pour les 6-12 ans, et son espace Amuse-Bouche pour les familles, la manifestation a accueilli 42 000 visiteurs, l'année dernière. « Pour cette nouvelle édition, nous espérons égarer ce chiffre, mais pas forcément le dépasser. Nous ne cherchons pas à établir des records de fréquentation. Nous voulons faire en sorte que chacun trouve la visite agréable, sans être bousculé », souligne Marie-Noëlle Pasquier.



L'œuf suisse

L'INSTANT «V»

Au cœur des traditions

Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

UN FESTIVAL DE SAVEURS AU MARCHÉ DES TERROIRS

Dans le canton du Jura, deux manifestations d'envergure, associées à la Semaine du Goût, se préparent à une forte fréquentation: le 10^e Marché des Terroirs Suisses et son très suivi Concours des produits du Terroir, organisés tous les deux ans dans le hameau de Courtemelon, près de Delémont par la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI), ainsi que le 25^e Marché de Saint-Martin, au cœur de la Vieille Ville de Porrentruy.

GEORGES POP

www.concours-terroir.ch
www.lasaintmartin.ch

La première aura lieu les 23 et 24 septembre prochains. Outre la centaine de stands de producteurs venus des quatre coins du pays, avec plus de mille spécialités, les visiteurs pourront notamment y découvrir un rare rassemblement de vaches allaitantes de diverses races, organisé par Beef.ch; l'univers effervescent des bières artisanales, ainsi qu'un jardin de plantes aromatiques et un verger d'anciennes variétés indigènes. Après avoir accueilli le canton de Fribourg, il y a deux ans, cette 10^e édition a offert sa place d'honneur à celui de Berne.

BERNE, UN HÔTE D'HONNEUR DE CŒUR

Ce choix peut a priori surprendre, sachant que la FRI s'applique déjà, en permanence, à la promotion des produits du Jura bernois. Olivier Boillat, son chargé de communication s'en explique: «Le Jura bernois n'est qu'une des cinq régions de ce vaste canton si fier de sa diversité, de son folklore, et de son très riche terroir. Dans le fond, nous connaissons mal ce grand voisin. C'est pourquoi nous avons voulu mettre en avant tout ce qui nous réunit: la

qualité de nos produits et notre amour du bien manger, par exemple. Nos hôtes nous ont répondu avec beaucoup de cœur. Leur présence nous enchante».

Les résultats du Concours des produits du terroir sont toujours très attendus. Lorsque ces lignes ont été écrites, quelque mille trois cents artisans étaient déjà inscrits dans les cinq catégories proposées: produits laitiers, produits boulangers et pâtisseries, produits carnés, fruits, légumes, miels et divers, ainsi que boissons alcoolisées. «Nous espérons une participation, mais aussi à une fréquentation record. Il y a deux ans, en période de restrictions Covid, nous avons eu près de 12 mille visiteurs. Cette année, nous mettons le cap sur les 20 mille», annonce avec enthousiasme Pierre Boillat.



Manifestation programme

10^{ème} GRAND MARCHÉ & CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR

23 & 24 sept. 2023
Delémont-Courtemelon (JU)

concours-terroir.ch

Fondation Rurale Interjurassienne

2023

Hôte d'honneur: CANTON DE BERNE

www.concours-terroir.ch
Concours Suisse Terroir
concours_suisse_terroir_



Le Marché et Concours des Terroirs Suisses sont organisés tous les deux ans dans le hameau de Courtemelon, près de Delémont. © www.concours-terroir.ch

SAMEDI

- 11h30:** Mélanie & Anne-Catherine, Confection de pâte de fruits (5-15 ans)
- 13h30:** Benoit Martin, Emulsion à Tramelan, Démo: Cuisine du terroir
- 14h:** Grégory Besse, Maître Boucher, spécial: viandes séchées, saucisses, pâtées, etc.
- 14h30:** Jean-Philippe Aeschbacher, Sommelier de la bière, Déguster une bière comme un pro
- 15h:** Louise Boué, Sommeillère brevetée, À la découverte du vin nature
- 15h30:** Christian Pilloud, Restaurant Mon plaisir à Chamosol
- 15h45:** Grégory Besse, Maître Boucher, spécial: viandes séchées, saucisses, pâtées, etc.

DIMANCHE

- 10h30:** Rodolphe Collet & Gilles Mathioly, Ecole Hôtelière de Genève
- 11h:** Mickael Cochet, Restaurant de l'étoile à Perrefitte
- 11h30:** Louise Boué, Sommeillère brevetée, À la découverte du vin nature
- 13h30:** Rodolphe Collet & Gilles Mathioly, Ecole Hôtelière de Genève
- 14h:** Cédric Pilloud, Boulanger-pâtissier, Spécial: boulangerie-Pâtisserie -Confiserie
- 14h30:** Mélanie & Anne-Catherine, Confection de pâte de fruits pour les 5-15 ans
- 15h:** Manuel Hotz, Table de l'ours à Prêles
- 15h30:** Jérémy Desbraux, Maison Wenger au Noirmont
- 15h45:** Jean-Marc Soldati, Restaurant du cerf à Sonceboz



Photos: © //marchedelastmartin.ch



Manifestation Le Revira

Pour celles et ceux qui ne sont pas repus, une semaine plus tard aura lieu le Revira, sorte de seconde Saint-Martin, où l'on peut déguster une nouvelle fois... le menu complet!



Manifestation La Saint Martin

De son côté, la 25^e édition du très fréquenté Marché de Saint-Martin à Porrentruy, avec ses défilés, ses artisans et ses forains, aura lieu du vendredi 10 au lundi 13 novembre; l'occasion pour les gros mangeurs de déguster les sept plats emblématiques de la fête: gelée de ménage, boudin à la crème, grillades (atériaux, saucisses), sorbet de Damassine, choucroute garnie, totché et crème brûlée.

www.lasaintmartin.ch



DÉCOUVREZ LA FERME DES BOULEAUX, UNE EXPLOITATION AGRICOLE FAMILIALE SITUÉE À 1000 MÈTRES D'ALTITUDE DANS LE CANTON DE NEUCHÂTEL, AUX PONTS-DE-MARTEL.

Nous sommes fiers d'être les pionniers dans l'élevage de chapelons, des coqs élevés avec soin et alimentés de manière artisanale, donnant naissance à des produits du terroir d'exception.

Ferme des Bouleaux



Chapelon - Pintade - Dinde

Chapelon

Le Chapelon est un coq élevé pendant 90 jours avec des céréales du moulin du village et du lait de notre exploitation. Cette viande crémeuse et dorée pèse environ 4-5 kg et vous offre une tendreté et un goût savoureux inégalables. Succombez à cette délicieuse volaille, labélisée Neuchâtel vins-terroir, lors de vos repas festifs!

Nous proposons également de succulentes pintades et dindes, élevées avec soin de manière artisanale sur notre ferme. Une diversité de saveurs à apprécier pleinement!

Commandes et livraisons

Réservations de septembre à avril, avec 3 mois d'avance ou selon disponibilités. Livraison possible, à discuter en fonction de la quantité commandée. Nous sommes à votre écoute pour répondre à toutes vos questions. Contactez-nous dès maintenant!



Famille Jeanneret
Chemin des Bouleaux 1
2316 Les Ponts-de-Martel

www.fermedesbouleaux.ch

032/937.18.16
079/613.49.86



LA NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGE FRANÇAISE SURGELÉE : LA SÉLECTION D'UN PRODUIT NOBLE



Une noix de Saint-Jacques sauvage française sans corail (*Pecten maximus*) issue d'une pêche de saison et raisonnée



Un goût iodé, une texture ferme et fondante caractéristiques de la noix de Saint-Jacques française



Une surgélation IQF qui permet la disponibilité d'un produit de haute qualité toute l'année



Un produit proposé au nombre fixe de noix/sachet et une rapidité de mise en œuvre du produit

www.rougie.com

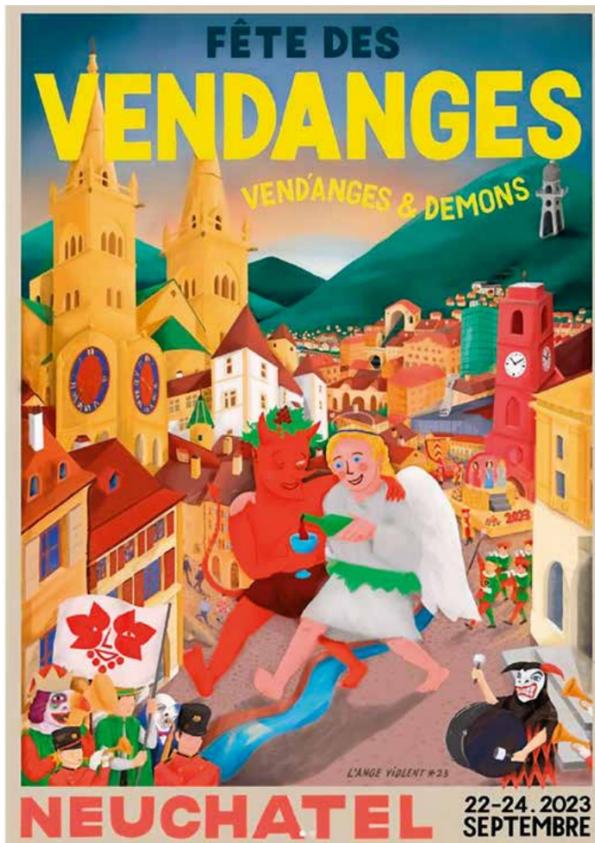


LA FÊTE DES VENDANGES ENTRE ANGES ET DÉMONS

Comme chaque année, à Neuchâtel, le point d'orgue des manifestations liées à la Semaine du Goût sera la très courue Fête des Vendanges qui se déroulera du 22 au 24 septembre prochains. Plus de 300 000 visiteurs sont attendus dans le centre du chef-lieu du canton, livrés aux seuls piétons, pour assister aux différents cortèges et savourer les vins et les spécialités qui y seront à l'honneur, en présence des encaveurs, ainsi que de nombreux producteurs locaux.

GEORGES POP

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



Introduits pour la première fois l'année dernière, les vingt chalets du Village des Vignerons permettront aux hôtes de la manifestation de déguster toute la gamme des vins qui font la réputation des domaines vitivinicoles du canton. Une cinquantaine seront présents à la Fête. Le terroir sera également à l'honneur avec ses produits carnés, accordant lard, saucisses ou terrines; ses fromages aux saveurs séduisantes; ses pains artisanaux, ainsi qu'une vaste gamme de douceurs à laquelle, parfois, sont associés les arômes de l'absinthe.

BRACELETS À PUCE ET VERRES RÉUTILISABLES

Comme lors de la précédente édition, tous les paiements aux quelque 180 stands de la Fête ne



seront possibles qu'avec le «bracelet FDV», un bracelet à puce rechargeable en ligne. En 2022, la manifestation est aussi entrée dans l'ère du renouvelable avec l'introduction généralisée de verres réutilisables, la fin du plastique à usage unique et l'adoption généralisée d'assiettes, de couteaux, de fourchettes et de cuillères en carton ou en bambou.

L'Association Neuchâtel Vins & Terroirs sera bien évidemment présente à la Fête avec le «Lounge du Terroir», un espace de convivialité et de dégustation, près du Village, ouvert sur réservation à des groupes de huit personnes. La formule proposée par Mireille Bühler, la directrice, et son équipe comprend, au choix, une formule raclette ou un menu poisson, arrosés de Chasselas ou de Pinot Noir du réputé Domaine Divernois qui exploite 4,5 hectares de vignes sur la commune de Cornaux.

« VEND'ANGES ET DÉMONS »

Parmi les centaines de propositions reçues, c'est le thème «Vend'anges et démons» que les organisateurs ont retenu pour cette édition 2023. Ce jeu de mots a nourri l'imagination des concepteurs des chars du traditionnel Corso fleuri, prévu le dimanche 24 septembre, ainsi que les créateurs des costumes portés la veille par les enfants, lors de leur non moins traditionnel cortège. Ces deux défilés attirent des foules de visiteurs de toute la Suisse, et au-delà.

DU PÉPIN À LA TABLE

Fondée en 1987 dans le canton de Neuchâtel, dans le but de sauvegarder les variétés fruitières indigènes anciennes de Suisse, l'association Rétropomme accueille petits et grands le 20 septembre prochain pour un événement intitulé «Du pépin à la table». Le but: sensibiliser les visiteurs, la jeune génération notamment, aux richesses du patrimoine fruitier de Suisse romande et à l'importance de conserver la diversité des goûts, des formes et des couleurs qui le caractérise.

GEORGES POP

www.retropomme.ch



Pour leurs hôtes, les organisateurs de cette journée ont prévu une visite du verger de Pierre-à-Bot, une dégustation de fruits, ainsi que la préparation d'une confiture. Située entre Neuchâtel et Valangin, la ferme de Pierre-à-Bot abrite l'un des vergers conservatoires de l'association où sont conservées plus de 600 variétés d'arbres fruitiers, essentiellement des poiriers, des pommiers, des pruniers, ainsi que des cerisiers qui ont été délicatement greffés et plantés au cours de ces dernières années.

LA DISPARITION DES VERGERS TRADITIONNELS

Ce travail de préservation est jugé essentiel par les responsables de l'association qui précisent avoir inventorié près d'un millier de variétés indigènes anciennes menacées de disparition. «En trente ans, la Suisse a perdu les deux tiers de ses vergers traditionnels. L'écrin de verdure des villages disparaît et le paysage rural s'uniformise. La faune et la flore liées à ces agroécosystèmes se raréfient. La diversité fruitière s'appauvrit. Des coutumes, des recettes, des saveurs et un patrimoine quittent ainsi la mémoire collective», constatent-ils.

Organisée chaque année depuis dix ans, cette journée de découverte, de dégustation et d'initiation à la préparation de savoureuses confitures maison attire toujours un grand nombre de visiteurs qui en profitent souvent en famille. Il convient donc de s'inscrire pour être certain de ne pas rester en rade.



LES RACINES DU LABEL FAIT MAISON OÙ LES DÉGUSTER À NEUCHÂTEL

Du 14 au 24 septembre, midi et soir, des restaurateurs vous enchanteront avec leurs plats à base de racines. Réservez votre table sans tarder!

La Mandibule

Pré-fargier - 2074 Marin-Epagnier
14-24 septembre, horaire restaurant
Réservation: T. 032 755 12 34

“
Manifestations
à découvrir



Lignièrès
FÊTE DE LA DÉSALPE
SAMEDI 23 SEPTEMBRE

La Fête de la Désalpe de Lignièrès, sera cette année placée sous le signe des «Folies Bergères». 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 et la tête ornée d'un sapin fleuri, qui regagnent leur bercail après l'estivage. Les visiteurs pourront éteindre leur soif et savourer différentes spécialités culinaires grâce aux stands des sociétés locales.

www.fetedeladesalpe.ch



Môtiers
**VISITE DES CAVES MAULER
ET DÉGUSTATION**
SAMEDI 16 ET 23 SEPTEMBRE, 14h-15 h 30

Une visite pétillante, entre découvertes historiques, œnologiques et gustatives. Tout d'abord, un film sur l'histoire du Prieuré et de la tradition Mauler. Ensuite vous descendrez dans les mystérieuses caves voûtées du Prieuré où, depuis 1829, la famille Mauler crée ses Grands Vins Mousseux.

Réservation indispensable: www.mauler.ch

Boudry
**AVEC LE FROMAGE,
VOUS PRENDREZ DU ROUGE
OU DU BLANC**
SAMEDI 16 SEPTEMBRE, dès 19h

Le Château de Boudry proposera un grand choix de crus Neuchâtelois, ainsi qu'un assortiment de fromages accompagné de différents pains.

Réservation indispensable:
[//chateauboudry.ch](https://chateauboudry.ch)



Travers
**BALADE GOURMANDE DU
VAL-DE-TRAVERS**
LUNDI 18 SEPTEMBRE, 10h-17 h

Dans le Val-de-Travers, les Mines d'asphalte, associées à divers artisans et restaurateurs, organisent au départ de Môtiers, une «Balade gourmande» le long de l'Areuse, pour déguster les spécialités du terroir neuchâtelois. Au menu: viandes et fromages locaux, vins neuchâtelois, douceurs artisanales salées et sucrées et bien sûr l'absinthe du Val-de-Travers...

Réservation indispensable:
www.mines-asphalte.ch

Photos: © DR

**MARCHÉ DES PRODUITS
DU TERROIR**

Mycorama, Cernier

Samedi 28 octobre 10h00 - 18h00
Dimanche 29 octobre 10h00 - 17h00

Plus d'informations

SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

Suisse. Naturellement.

JURA BERNOIS: PLANTES ET BAIES SAUVAGES À L'HONNEUR!

Riche de ses spécialités qu'il partage avec le canton du Jura voisin, le Jura bernois propose cette année une vingtaine d'évènements gourmands, des balades et autres randonnées en plein air, notamment, à la découverte des essences indigènes sauvages et des produits de la terre qui font la singularité de la région.

GEORGES POP



Tout au long de ce mois de septembre, le Parc naturel régional Chasseral, par exemple, fait preuve d'originalité en organisant une chasse au trésor, baptisée «Savurando», pour faire découvrir à ses hôtes, à travers des énigmes, des rencontres et des dégustations, quelques-unes des richesses de sa flore, de sa production agricole durable et des savoir-faire liés à l'élaboration de la Tête de Moine. Cette randonnée, à pieds ou à vélo électrique, mènera les visiteurs à travers des paysages préservés idylliques.

LES PLANTES SAUVAGES DES RIVES DE LA SUZE

Autres balades bucoliques: celles organisées les 17 et 30 septembre prochains dans la région de Corgémont par les guides du

groupe a-Hike, à la découverte des milieux humides en bordure de la Suze, notamment, pour apprendre à reconnaître les plantes sauvages indigènes, tout particulièrement celles qui sont comestibles. Ramenée en cuisine, la récolte servira à la préparation d'un repas que les organisateurs garantissent «hors du commun».

Le 16 septembre, la Distillerie de l'Echelette, à Orvin, accueillera, de son côté, les promeneurs pour une récolte de baies sauvages, accompagnée d'une présentation des essences indigènes. Un atelier de transformation de ces baies en jus, dans un pressoir mobile, suivra la cueillette.



Manifestations à découvrir



Grandval
Maison du Banneret Wisard
FÊTE DES TARTES
SAMEDI 16 SEPTEMBRE, 11h30-16h

Les savoureuses tartes aux fruits et au lard, cuites dans un vieux four à bois, accompagnées d'une soupe à l'ancienne, attendent les amateurs de saveurs anciennes. Le tout se déroulera dans une ambiance conviviale de marché de produits régionaux, de vide-greniers et de musique, au cœur du vieux village de Grandval.

//banneret-wisard.ch



Swiss Made
Depuis / Seit / Since 1982

Le plaisir authentique!

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

Girolle
originale

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

Moutier
CONCOURS DE SOUPES
SAMEDI 23 SEPTEMBRE, 11h30-14h

À Moutier, la Confrérie des Loitche-Potches organise un grand concours de soupes ouvert à tous. Un jury «qualifié» se prononcera sur chaque soupe. Toutes seront ensuite offertes au public qui pourra les déguster.

De 11h30 à 12h15: dégustation du jury
De 12h15 à 14h: dégustation publique

zahno.moutier@bluewin.ch



Loveresse
26^E ÉDITION DU MARCHÉ PAYSAN
SAMEDI 14 OCTOBRE, 9h-17h

Le Marché paysan de Loveresse est le rendez-vous de l'automne pour tous les amoureux de terroir et d'activités ludiques. Outre les excellents produits locaux mis en vente par des producteurs passionnés, des ateliers «choucroute ou thés» permettent de découvrir ou redécouvrir plantes et recettes.



LE TESSIN DÉPLOIE SES CHARMES ET SES SAVEURS

Fort de sa tradition d'accueil, de son climat méridional, de son vaste réseau d'établissements hôteliers, et riches surtout d'un exceptionnel terroir, le canton du Tessin s'est une fois de plus préparé avec une belle effervescence à la Semaine suisse du Goût. Un grand nombre de restaurateurs, de Bellinzone à Lugano, en passant par Locarno, ont ainsi décidé de mettre les petits plats dans les grands pour surprendre leur fidèle clientèle.

GEORGES POP

Dans ce dispositif gourmand, le petit bourg d'Airolo et ses alentours, situés dans la Levantine, à la sortie méridionale du tunnel du Gothard, méritent une mention particulière: pas moins de cinq restaurateurs de la région se sont mobilisés pour offrir à leurs hôtes des menus originaux, en se conformant au thème de cette année qui suggère la mise en valeur des racines comestibles. À défaut de pouvoir tous les nommer, on se contentera de citer ici la Tremola San Gottardo du Chef Luca Brughelli et de son épouse Tania. Tous deux promettent «une large utilisation des ressources provenant directement de notre jardin cultivé selon des principes biodynamiques».

LES COULEURS DES «MERCATI TICINESI»

Les amateurs de marchés bigarrés seront peut-être davantage séduits par les traditionnels «Mercati ticinesi», celui d'Ascona, par exemple, sur la Piazza Elvezia, le long de la promenade au bord du lac, ou celui de Locarno, sur la célèbre Piazza Grande, pour y déguster les délices culinaires du terroir et y découvrir aussi le travail des artisans de la région.

LA MÂTZUFÄMM DE BOSCO GURIN

Pour sortir des sentiers battus, il est recommandé aux hôtes du Tessin, ceux du moins qui ne craignent pas d'emprunter d'étroites routes en lacets, de prendre le chemin de Bosco-Gurin, pittoresque village situé à 1506 m d'altitude. Il fut fondé en 1253 par des colons walsers venus du Haut-Valais dont les descendants parlent encore leur multiséculaire dialecte alémanique. Le 19 septembre les villageois organisent une journée conviviale dont le point fort sera la dégustation de la soupe de légumes typique du lieu, appelée Mâtzufämm, préparée avec la récolte

du jardin pédagogique ProSpecieRara. Un marché sous chapiteau accueillera les visiteurs désireux de remplir leur panier de savoureux produits du terroir.

LA «TOSCANE DE LA SUISSE»

Comme l'année dernière, le Mendrisiotto se distingue en organisant une balade guidée à vélo, à la découverte des riches vignobles de la région, appelée la «Toscane de la Suisse», avec en prime une dégustation de Merlot sous une tonnelle ombragée. Le départ sera donné le 23 septembre, dans le village de Balerna, célèbre pour son église San Vittore dont l'édification remonte au XVIII^e siècle.



Ce ne sont là que quelques exemples, parmi les dizaines de manifestations organisées dans tout le Tessin afin de promouvoir les saveurs originales qui font la belle réputation du canton.

Manifestations à découvrir



Ascona
MERCATI TICINESI
SAMEDI 16 SEPTEMBRE, 11h-19h

Venez nous rendre visite sur la Piazza Elvezia, sur la promenade du lac à Ascona, et découvrez dans un cadre unique des délices culinaires et des trouvailles artisanales des cantons d'Uri, de Glaris, des Grisons et du Tessin. Dégustez d'authentiques spécialités d'alpage et de montagne et plongez dans le monde des produits régionaux.

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

Ascona
FESTIVAL D'AUTOMNE
SAMEDI 7 OCTOBRE, 10h-17h30

C'est l'occasion de respirer l'atmosphère du Tessin d'antan avec ses coutumes, son artisanat et ses traditions. Savourer les spécialités typiques de nos vallées, observer les savoir-faire manuels de nos grands-parents ou tenter d'interagir dans leur quotidien sont les ingrédients de cet événement ancré dans le passé.

www.amascona.ch



Ascona
FÊTE DE LA CHÂTAIGNE
SAMEDI 14 OCTOBRE, 10h-17h30

Le crépitement du bois, l'odeur des châtaignes qui cuisent sur le feu sous l'œil attentif des experts de la «Maronatt»: impossible de résister à cette scène romantique! La carte postale parfaite est complétée par le marché thématique, qui invite les clients à faire du shopping dans les boutiques du Borgo et à acheter des produits locaux ou artisanaux.

www.amascona.ch



Formaggio d'Alpe Ticinese "Eccellenze"

Les "Eccellenze" sont une sélection soignée de fromages provenant des différents alpages de l'AOP. Produits uniquement en été, entre juin et septembre, et affinés pendant 10 mois dans la cave d'affinage de CETRA ALIMENTARI SA à Mezzovico, ils se caractérisent par des notes d'amandes, un léger piquant et l'intensité du goût donné par les différentes herbes et fleurs des différents pâturages.

AOP **STAGIONATO 10** **ECCELLENZE ALPESTRI TICINESI**

Cetra Alimentari



LE TOPINAMBOUR

Emblématique du rationnement durant la Seconde Guerre mondiale, le topinambour a failli disparaître de nos tables en raison de sa réputation de « patate du pauvre ». Sa chair croquante et sucrée évoque à la fois la pomme de terre et l'artichaut. Le topinambour peut être cuisiné de multiples façons : à l'eau, à la vapeur, rôti... en purée, en tajine.

LE CROSNE

Ce petit rhizome a fait son apparition en France à la fin du 19^e siècle. On doit son nom à la commune de Crosne dans l'Essonne où des maraîchers se mirent à le cultiver. C'est un légume subtil à la saveur de noisette, d'artichaut et de salsifis. Il se consomme cuit, sauté à la poêle ou étuvé dans du beurre. Il est aussi délicieux en pickle au vinaigre.

LE CERFEUIL TUBÉREUX

Il ressemble à une petite toupie de couleur brun clair. Sa chair blanche est douce et sucrée, et son goût nous rappelle celui de la châtaigne. Épluché puis lavé, il peut tout aussi bien être apprêté en salade ou transformé en purée, en soupe, en gratins, en frites, en tempura. Attention à ne pas trop le cuire. Il deviendrait farineux.

LE PANAI

De couleur blanche, voire jaunâtre, il mesure entre 15 et 30 centimètres de long et affiche une odeur douce et sucrée. Le panais se consomme cru en salade ou cuit en potage, en purée, en frites, en gratin, en chips... Il se cuisine comme la carotte et la pomme de terre. Son temps de cuisson est toutefois plus rapide.

LE PERSIL RACINE

Il ressemble à une carotte blanche, mesure entre 10 et 20 cm de long. Il est reconnaissable à ses ramifications ou à sa collerette violette. Son goût oscille entre le persil et le céleri rave avec un soupçon de noisette. Il convient de l'éplucher avant de l'apprêter, cru en salade, ou cuit en purée, poêlé, en ragoût, au wok, en frites, en chips, en tempuras, en potage, ou encore confit.

LE SALSIFIS

Le salsifis à peau jaune possède une saveur douce et sucrée comparable à celle de l'asperge ou de l'artichaut. Une fois les salsifis épluchés avec des gants, il convient de les rincer et de les faire blanchir. On peut consommer le salsifis froid, accompagné d'une vinaigrette ou le cuisiner, en gratins, au wok, en soupes ou en ragoûts.

DES RACINES ET DES METS

Cette année, la Semaine du Goût a fait des légumes racines sa thématique nationale. On file au potager pour découvrir quelques variétés qui ont repris le chemin de nos assiettes grâce à la créativité sans bornes des chefs.

MANUELLA MAGNIN



A découvrir à l'Alimentarium

RACINES CARRÉES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

JEUDI 14 ET DIMANCHE 24 SEPTEMBRE, 12h30-13h, 14h30-15h, 15h30-16h

Rutabaga, raifort, radis blanc! Du topinambour au salsifis, seize légumes racines, véritables bijoux nutritifs et gustatifs, seront taillés avec dextérité par les animateurs et animatrices culinaires. À vos papilles!

Réservez : info@alimentarium.org

T. 021 924 41 11 - Prix : 13 Fr.

NUANCES DE CAROTTES ANIMATION SUR LE THÈME DES COULEURS DANS L'ALIMENTATION

SAMEDI 16, LUNDI 18, MERCREDI 20, SAMEDI 23, DIMANCHE 24 SEPTEMBRE, 14h-14h30, 15h-15h30

Les carottes n'ont pas toujours été orange! Du blanc nacré au pourpre foncé, marbrées de touches violacées ou dorées d'un jaune aux notes ambrées, une incroyable palette multicolore à découvrir avec vos cinq sens. Histoire d'un légume caméléon et de ses péripéties maraîchères.

Réservez : info@alimentarium.org

T. 021 924 41 11 - Prix : 13 Fr.

EXPOSITION: SO ROOTS! PHOTOGRAPHIES DE MYRIAM RAMEL

JEUDI 14 ET 21 SEPTEMBRE, 15h

Sans artifices, tout juste sortis de terre, panais, choux-raves, navets et betteraves sont les stars de la Semaine du Goût! Coiffés de leurs fanes, campant sur leurs tiges, les légumes racines du potager de l'Alimentarium posent pour un portrait de plein pied, sous les projecteurs de la photographe Myriam Ramel.

Réservez : info@alimentarium.org

T. 021 924 41 11 - Prix : 13 Fr.



NOUVEAU
FABRIQUÉ EN SUISSE

UN GOÛT DÉLICIEUX, DES PORTIONS PRATIQUES

Stein's BEST - une qualité suisse éprouvée dans des portions pratiques en sticks



65% de tomates

Oufs de poules élevées en plein air
81% d'huile de tournesol

Sans conservateurs



AU MILIEU DES NOS PRODUITS

huegli.com



Qualité. Diversité. Confiance.

Vous êtes à la recherche d'une nouvelle expérience gustative?
Dans ce cas nos variations de sirop sont exactement ce qu'il vous faut!

Les sirops Quality séduisent par leur goût intense et la variété de leurs arômes. Qu'il s'agisse de sirop de fraise, de framboise ou encore de sirop d'orange, nous en avons pour tous les goûts.

Le meilleur: nos sirops sont également parfaits pour les cocktails et les desserts. Qu'ils soient sucrés, acides ou amers, notre assortiment de sirops Quality vous permet de relever n'importe quel cocktail.

Quality, le sirop qui convainc: fruité, doux, délicieux!



LE GOÛT DU PLAISIR.

GRUYERE.COM/RECETTES



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND **AOP**

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.