

Entr'Acte

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

SEMAINE DU GOÛT

2024



DU 12 AU 22 SEPTEMBRE 2024

LA SEMAINE DU GOÛT

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



ALIGRO

Plus de qualité pour votre argent.



SOMMAIRE

- | | |
|--|---|
| 3 ÉDITO - Vive le Goût! | 18 Florilège d'événements incontournables |
| 4 VALPSOCHIAVO Région du Goût 2024 | 19 L'École professionnelle de Montreux |
| 6 SEMAINE DU GOÛT 2024 Gian-Battista et Johann-Baptista Von Tschärner, parrains suisses du goût 2024 | 20-21 VALAIS Au cœur des alpages, ou en plaine |
| 8 SUISSE Des céréales au menu | 22 La foire du Valais dévoile son jeu |
| 9 Recettes | 23 Un bref aperçu de la cuisine mongole |
| 10 GENÈVE Genève, entre vin et saucisse | 24 NEUCHÂTEL À découvrir à Neuchâtel |
| 11 Dixie la souris à la découverte des fermes genevoises | 25 La blanche Fête des Vendanges et ses 7 grains |
| 12 Marriott: brunch du Moments zéro déchet | 26 FRIBOURG La Bénichon à l'honneur |
| 14 Label Fait Maison | 27 Le Salon des Goûts et Terroirs: «une recette qui plaît!» |
| 15 Automnales 2024 «Le rendez-vous pétillant de l'automne» | 28 JURA & JURA BERNOIS Un menu succulent préparé par des enfants |
| 16 VAUD Balade dégustation: des vignes au banquet | 29 TESSIN L'appel des irrésistibles saveurs tessinoises |
| 17 Aide alimentaire: nouvelles réponses, nouveaux enjeux | 30 ZURICH L'éloge des produits respectueux de l'environnement |

VIVE LE GOÛT!

Au terme d'un été à l'alpage ou dans de lointaines contrées, nous revoici aux portes de l'automne avec son florilège de mets gourmands et de manifestations qui drainent les foules, à l'instar de la Foire du Valais, de Goûts et Terroirs à Bulle ou encore des Automnales à Genève.

Les réjouissances débutent bien évidemment avec la **Semaine suisse du Goût du 12 au 22 septembre**. Durant 10 jours, d'un bout à l'autre du pays, cet événement majeur du calendrier annuel 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: les céréales, les deux fabuleux parrains vignerons Gian-Battista et Johann-Baptista von Tschärner, qui produisent des vins d'exception à Reichenau dans les Grisons, et le Valposchiavo, une vallée aux confins de notre beau pays dont les produits typiques affichent majoritairement le label bio.

En Suisse romande, des centaines d'événements sont à l'affiche de cette édition 2024. Les restaurateurs ne sont pas en reste. Une quarantaine d'établissements labellisés Fait Maison proposent de revisiter les céréales en les agrémentant de courges colorées.

Genève prolongera les festivités durant tout un mois dès fin septembre avec son fameux concours «À Table! Mangeons local et durable». Les restaurateurs participant à ce désormais traditionnel concours, sont invités à privilégier la proximité, la saisonnalité et la biodiversité. De nombreux établissements, en ville et en campagne, s'engagent pour une alimentation plus durable. L'occasion pour eux de redoubler d'efforts pour valoriser les productions locales et de saison ainsi que les recettes créatives autour d'une alimentation de qualité, saine et respectueuse de notre planète.

Cet Entr'Acte vous propose une multitude de rendez-vous gourmands à inscrire dans vos agendas. Vive le Goût!

MANUELLA MAGNIN

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829



UNE
CUVÉE
EN OR

www.mauler.ch

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE
T : +41 32 862 03 03

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand - 130^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.
(30 000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

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



colorées, construites par des émigrants, est l'une de ses nombreuses particularités architecturales.

TROIS ZONES CLIMATIQUES

Le Valposchiavo peut être divisé en trois zones climatiques distinctes. La première s'étend du col de la Bernina, à 2328 mètres, jusqu'à Cavaglia et Sfazù et comprend les deux plateaux alpins de La Rösä, sur la route du col, à 1870 mètres, et de Cavaglia, à 1693 mètres, sur la ligne de chemin de fer. La deuxième zone est relativement plate et s'étend du hameau de Pedemonte au nord de Poschiavo à 1100 mètres jusqu'à Poschiavo même, le lac Poschiavo et Miralago à 965 mètres. La troisième, plus abrupte, comprend la municipalité de Brusio dans la basse vallée et s'étend de Miralago jusqu'à la frontière italienne à Campocologno à 553 mètres d'altitude.

La situation géographique de la vallée donne au Val Poschiavo les conditions idéales pour offrir un large éventail de produits agricoles de première qualité. Sur les hauteurs, les alpages produisent du fromage et de la viande, tandis qu'au fond de la vallée, à 500 mètres d'altitude, les plantations d'herbes aromatiques, de baies et de légumes se succèdent.

Hormis le seigle et le sarrasin, on y cultive encore un peu de blé, d'épeautre et de maïs. Sous le slogan «100% Valposchiavo», les secteurs agricole, de l'artisanat alimentaire et de la gastronomie, travaillent main dans la main. L'objectif visé est aussi le 100% bio. On en est aujourd'hui à plus de 90% de la superficie agricole utilisée.

Dans la vallée encore très agricole, de nombreuses spécialités régionales sont servies sur les tables des auberges. Parmi elles, les pizzoccheri, des tagliatelles au sarrasin, et les capunet, des spätzli aux épinards, ou la brasciadèla, un pain à l'anis en forme d'anneau à base de farine de seigle et de froment.

Source: Suisse Tourisme

RÉGION DU GOÛT 2024

Avec sa nature sauvage préservée, ses places entourées de maisons colorées, et ses spécialités locales savoureuses, le Valposchiavo est la Région suisse du Goût 2024. Plongée dans un univers empreint de beauté, une destination unique qui ne demande qu'à être découverte.

L'authentique paysage naturel et rural du Valposchiavo s'étend sur 25 kilomètres seulement, du massif scintillant de la Bernina aux vignobles de la plaine. Il abrite de nombreuses beautés naturelles, de jolies petites villes avec d'intéressants monuments historiques, des églises et des palais.

Le trajet en train passant par le col de Bernina (en hiver la route du col est temporairement fermée) de Saint-Moritz au Valposchiavo et jusqu'à Tirano en Italie constitue une expérience très impressionnante. Il offre à chaque instant des vues époustouflantes sur l'univers de montagne: le glacier de Morteratsch, la Diavolezza ou la Lagalb. D'Alp Grüm, on jouit d'un panorama sur l'imposant glacier de Palü et, en même temps, une vue s'ouvre sur le lac de Poschiavo, tout au fond de la vallée. Cette ligne desservant le Valposchiavo est la plus haute transversale des Alpes et l'un des tracés les plus abrupts du monde sur voie étroite sur laquelle les trains circulent sans crémaillère.

La petite ville de Poschiavo est le chef-lieu de cet univers préservé du Valposchiavo; ses imposantes maisons patriciennes entourent une «Piazza» rappelant l'Italie. Le quartier espagnol aux maisons très



Taiadin Pâtes au fromage de montagne

La recette à base de farine blanche et d'œufs est toujours la même, mais chaque famille a ses propres préférences pour affiner le plat. Dans certains foyers, les pâtes sont rendues un peu plus moelleuses par l'ajout de lait, ou on complète les taiadins par des pommes de terre coupées en dés. Souvent, les taiadin sont garnis à la fin d'oignon frit dans du beurre et de fromage râpé. Les taiadins s'accompagnent de viande séchée et de salametti du Valposchiavo.

Préparation: 40 minutes
Pour 4 personnes

Une recette de Davide Migliacci, Agriturismo Miravalle à Brusio

- 300 g de farine blanche
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- Huile d'olive
- 1-2 c.s. d'eau
- 100 g de formaggio Casera dell'alpe
- 1 dl de demi-crème
- Pesteda*

1. Former un puits dans la farine et ajouter les œufs.
2. Ajouter une pincée de sel et un filet d'huile d'olive, ainsi que de l'eau si nécessaire. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte ferme.
3. Couvrir la pâte et la laisser reposer pendant 20 minutes. Ensuite, laminier la pâte en grosses tagliatelles. Les faire cuire dans une grande quantité d'eau salée.
4. Lever les pâtes à l'aide d'une écumoire. Les déposer dans un plat en alternant les couches et le fromage râpé. Incorporer la crème et assaisonner avec la Pesteda.

* Pesteda
La pesteda est une spécialité de la Suisse italienne, également connue sous le nom de poivre du Tessin. Elle est constituée notamment de poivre grossièrement moulu et d'herbes aromatiques du Valposchiavo. On peut l'utiliser sur de la viande, du poisson, un carpaccio, du fromage frais, dans des salades ou encore avec des légumes.

Photos: © Mario Cramer

Pizzoccheri

Dans le Valposchiavo, les pizzoccheri font partie du quotidien. Les pâtes de sarrasin sont préparées à la main, cuites avec des pommes de terre et des légumes, puis assaisonnées de fromage, d'ail, d'un peu de beurre et de sauge. Le secret réside dans le mélange de fromages...

Préparation: 30 minutes
Pour 4 personnes

Une recette de Mario Cramer, chef de l'hôtel Albrici, et photographe passionné.

Pizzoccheri

- 300 g de farine de sarrasin bio
- 200 g de farine de blé bio
- 1/2 c.c. de sel
- 1-2 tasses d'eau

Légumes

- 150 g de carottes
- 150 g de pommes de terre
- 150 g de chou frisé

Dressage

- 250 g de fromage BIO Formaggella, râpé en copeaux (Caseificio Valposchiavo) ou fromage d'alpage entièrement gras (Azienda Agricola Al Crap)
- 150 g de fromage BIO Grottino, râpé (Caseificio Valposchiavo) ou Parmesan
- 150 g de beurre (Azienda Agricola Al Crap)
- 1 gousse d'ail, en tranches
- 3-4 feuilles de sauge
- Poivre



1. Mélanger la farine avec le sel et pétrir avec l'eau pendant environ 5 minutes pour obtenir une pâte lisse.
2. Abaisser la pâte à une épaisseur de 2-3 mm et la découper en bandes de 7-8 cm de large.
3. Saupoudrer généreusement les bandes de farine et les superposer. Découper des nouilles d'environ 5 mm de large.
4. Parer les légumes et les couper en morceaux réguliers, les plonger dans l'eau bouillante salée en fonction du temps de cuisson. 20 minutes pour le chou et les carottes. 15 minutes pour les pommes de terre.
5. Ajouter les pizzoccheri à l'eau de cuisson env. 10 min avant la fin du temps de cuisson des légumes.
6. Lever les pizzoccheri et les légumes à l'aide d'une écumoire. Disposer les couches en alternance avec le fromage râpé dans un plat à four préchauffé.
7. Faire chauffer le beurre, y faire revenir l'ail et la sauge et verser sur les pizzoccheri. Assaisonner avec un peu de poivre et servir chaud sans mélanger.

Expression

14 VINS
EXCEPTIONNELS

1 SAVOIR-FAIRE
UNIQUE



Notre savoir-faire unique réside dans la maîtrise du processus de vinification, où tradition et innovation se marient harmonieusement. Chaque étape, de la sélection minutieuse des raisins à l'élevage en cave, est orchestrée avec une

précision qui reflète des années d'expertise et de passion. Cette attention portée aux détails permet de créer une gamme d'exception, révélant toute l'Expression des cépages emblématiques de La Côte.

Découvrez
la gamme
complète





GIAN-BATTISTA ET JOHANN-BAPTISTA VON TSCHARNER, PARRAINS SUISSES DU GOÛT 2024

Les vigneron et châtelains de Reichenau, Gian-Battista von Tscharner et son fils Johann-Battista, sont les Parrains de la Semaine suisse du Goût 2024.

C'est la seconde fois dans l'histoire de la manifestation nationale, qu'un vigneron est choisi comme ambassadeur suisse du Goût. Après Marie-Thérèse Chappaz en 2009, ce sont donc 2 vigneron ensemble (père et fils) qui seront les Parrains suisses du Goût.

Le château de Reichenau trône au-dessus de la jonction du Rhin antérieur et du Rhin postérieur. Une situation privilégiée en tant que tête de pont de l'ancienne route commerciale entre Coire et Tirano, la porte de l'Italie. La route commerciale est devenue une route gourmande, qui mène en Engadine puis dans le Valposchiavo via le col de la Bernina.

C'est dans ce château de Reichenau que vivent les vigneron von Tscharner. Ils comptent parmi les meilleurs de Suisse. D'ailleurs, l'association «Mémoire des Vins Suisses» créée en 2004 pour montrer le potentiel de garde des vins suisses, a admis en son sein dès le début leur vignoble, dont le vin de référence est le Pinot noir. Mais les von Tscharner sont aussi fascinés par le cépage confidentiel Completer, qu'ils qualifient de «Reine des vins blancs de Suisse».

En plus du domaine viticole, les vigneron-châtelains produisent aussi près de deux tonnes d'asperges par an dans les terres sableuses du Rhin.



Un domaine à découvrir

À Reichenau et dans ses environs, il existe une multitude de possibilités d'organiser ses loisirs.

À seulement une heure de Zurich, la commune de Reichenau-Tamins offre une fantastique zone de détente avec de nombreux sentiers de randonnée, chemins forestiers et chemins de campagne. Le climat subalpin favorise une faune riche en espèces ainsi qu'une flore unique - on y trouve par exemple la plus haute forêt de chênes d'Europe.

Reichenau est en outre desservi par les Chemins de fer rhétiques. Avec les trains mondialement connus «Glacier Express -

le train rapide le plus lent» et «Bernina Express - vers les glaciers et les palmiers», les Chemins de fer rhétiques offrent des compositions de trains authentiques et uniques.

Les von Tscharner proposent de nombreuses activités sur leur domaine dans une ambiance seigneuriale. Qu'il s'agisse d'événements culturels, de mariages, de séminaires, de dégustations, de repas avec accords mets-vins, la palette est large pour ceux qui souhaitent découvrir les atours de ce magnifique château.

Plus d'informations: www.reichenau.ch



1ers Grands Crus

2023

DÉCOUVREZ DES VINS D'EXCEPTION



VAUDVINS.CH



DES CÉRÉALES AU MENU

*C'est la thématique de
la Semaine du Goût 2024.
Plongée dans un univers riche
en saveurs et diversité.*

Elles font partie intégrante de toutes les cultures. D'un bout à l'autre de la planète, les humains les ont mises à leur menu depuis la nuit des temps. Selon les experts en diététique, ces glucides – véritable carburant pour notre organisme – devraient représenter 45 à 50% de l'apport énergétique quotidien.

Riches en fibres, minéraux et vitamines, elles facilitent le transit et nous protègent contre certaines maladies.

Avec ou sans gluten, elles sont tout simplement délicieuses. Petit tour d'horizon des principales variétés sur le marché, agrémenté de trois idées de recettes gourmandes.



LE BLÉ DUR
*Pâtes, boulghour,
blé concassé,
couscous*



LE BLÉ TENDRE
*Produits de
boulangerie,
pâtes fraîches aux
œufs, gnocchis*



L'AMIDONNIER
*Pains spéciaux,
risotto*



L'AVOINE
*Muesli, sablés,
barres de céréales.
L'avoine nue
peut s'apprêter
comme du riz*



LE SEIGLE
*Pain, pour
confectionner le
whisky ou la bière*



L'ÉPEAUTRE
*Pain, sablés, ou
cuit en grains*



**LE PETIT
ÉPEAUTRE**
*Pain, sablés, ou
cuit en grains*

SANS GLUTEN



L'ORGE
*Cuit comme du
riz ou en soupe*



LE MILLET
*En cuisson à la
façon d'un risotto*



LE SARRASIN
*Galettes bretonnes
ou cuisiné
comme du riz*



LE SORGHO
*En cuisson
comme du riz*



LE RIZ
*Cuit, s'adapte à
de nombreuses
recettes typiques
de tous les pays*



LE QUINOA
*Taboulé en version
froide, ou comme
substitut du riz*



LE MAÏS
*En polenta, grillé
au barbecue, en
salade, ou dans
certains pains*

PHOTOS: © DR



Machine. Service. Café.
Le bon café c'est la passion.

Melitta®
caFina

www.cafina.ch • mycafina.ch

RECETTES



Taboulé d'avoine aux nectarines

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 30 minutes
Pour 4 personnes

- 300 g d'avoine nue*
- 2 nectarines
- 150 g de billes de mozzarella
- 1 petit bouquet de basilic
- ½ dl d'huile d'olive fruitée
- 1 gousse de vanille
- sel

1. La veille, porter l'huile d'olive à 60°C avec la gousse de vanille fendue. Arrêter le feu. Laisser infuser toute la nuit.
2. Le jour-même, faire cuire l'avoine nue dans une casserole avec un peu de sel. Égoutter et laisser refroidir.
3. Laver les nectarines et les couper en tranches

d'environ 5 mm d'épaisseur. Ciseler le basilic. Mélanger l'avoine, les billes de mozzarella et le basilic.

4. Dresser dans des coupelles. Ajouter les tranches de nectarine et arroser d'huile d'olive à la vanille.

**L'avoine nue, appelée aussi riz des prairies, se trouve dans les épiceries bio ou directement chez le producteur.*



Salade de quinoa aux raisins et aux pommes

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 15 minutes
Pour 4 personnes

- 300 g de mélange de quinoa tricolore (magasins bio)
- 2 pommes type gala
- 16 noix de cajou
- 1 grappe de raisin rouge
- 4 c.s. d'huile d'avocat
- 2 c. s. d'huile de nigelle
- ½ jus de citron
- ½ jus d'orange

- 2 c. s. de curry en poudre
- sel, poivre

1. Rincer abondamment le quinoa et le cuire selon les instructions figurant sur l'emballage. Égoutter et laisser refroidir.
2. Laver les pommes et les raisins. Couper les premières en lamelles et les seconds en deux. Réserver.

3. Confectionner une vinaigrette avec les deux huiles, les jus de citron et d'orange et le curry. Saler, poivrer.
4. Disposer le quinoa dans un plat. Ajouter les lamelles de pomme, le raisin et les noix de cajou. Arroser de vinaigrette et servir.

Il est fait pour moi, il porte mon nom !

CB Cigars te présente ton coffret et tes bagues ornés de **tes initiales avec ton prénom et nom** et/ou de ceux à qui tu désires faire plaisir.



Pour commander ton coffret de 10 cigares (Toro) **Insignia** personnalisés, scan le QR code ou www.cb-014.com/insignia

225.00 CHF



HANDMADE DOMINICAN REPUBLIC | SWISS GUARANTEED



Genève,
entre vin et saucisse

**VENDREDI 13 SEPTEMBRE
AU VENDREDI 20 SEPTEMBRE**

Pour la deuxième année consécutive, Genève rend hommage à ce mets populaire, présent dans toutes les cultures! Au travers de différents événements à déguster avec délice.

//fetedelasaucisse.ch

**LA SAUCISSE DANS LA PEAU
UN ÉVÈNEMENT AUTOUR DU DESSIN
ET DE TATOUAGE**

MARDI 17 SEPTEMBRE (soir)

Dans le cadre de la Fête de la Saucisse, des dessinateurs de BD et des tatoueurs intègrent avec leurs dessins de saucisses, une édition sous forme de planche de Tattoos éphémères à découvrir.

Librairie Cumulus
Rue des Étuves 5 - 1201 Genève
Gratuit

**LA FÊTE DE LA SAUCISSE AUX BAINS
SAUCISSE ET MUSIQUE!**

SAMEDI 14 SEPTEMBRE (soir)

Les Bains des Pâquis se mettent en mode saucisse pour deux concerts à partir de 18h jusqu'à 22h. La saucisse y figure en plat du soir, accompagnée de musique et de discussions.

Bains des Pâquis
Quai du Mont-Blanc 30 - 1202 Genève
Gratuit

**SPECTACLE STANDUP AVEC
PHILIPPE LIGRON**

VENDREDI 20 SEPTEMBRE (soir)

Dans le cadre de la Fête de la Saucisse, le Théâtre Saint Gervais invite le Chef Ligron à monter sur scène pour passer nos habitudes alimentaires à la moulinette. Entre rires et émotions, il nous offre un voyage qui réveille nos «Madeleine de Proust» respectives et nous livre quelques informations pour aligner notre alimentation à nos valeurs. Est-ce mieux d'acheter en grandes surfaces? Pourquoi tout le monde semble devenir intolérant au gluten... entre autres? Pourquoi le régime de ma copine ne tient-il pas toutes ses promesses? Quel est l'ingrédient magique à mettre dans tous nos plats pour être heureux? N'a-t-on vraiment que cinq sens?

Théâtre Saint Gervais
5 rue du Temple - 1201 Genève
Gratuit

Réservation recommandée:
margarita@action-daiana.ch



**L'HISTOIRE DU VIN
AFTERWORK AU MUSÉE D'ART
ET D'HISTOIRE**

JEUDI 19 SEPTEMBRE (soir)

L'équipe de médiation du MAH vous propose un voyage gustatif à travers l'histoire du vin dans diverses civilisations. Animée par Isabelle Burkhalter, historienne de l'art et responsable de la médiation culturelle au MAH, cette exploration sera enrichie par les récits d'Arnaud Bosch, historien et auteur de la publication «Histoire des Vignobles genevois». Il nous fera découvrir l'histoire des vignobles du quartier de Saint-Jean, qui, bénéficiant du même ensoleillement que le Lavaux, ont traversé les siècles avant de disparaître.

Avec Brigitte Turin, passionnée de vins suisses, découvrez un concept unique où une sélection d'œuvres d'art du Musée est associée à différents vins. Ce parcours sensoriel, «Mets (œuvre d'art) - Vin», vous invite à un jeu de perceptions et de sensations en associant certaines œuvres à différents cépages. Un exercice atypique et fascinant qui enrichit votre compréhension du vin et de l'art.

Rencontres avec les jeunes vignerons

La sélection et la présentation des nouvelles générations de vignerons sont assurées par Brigitte Turin. Vous aurez l'opportunité de déguster les créations de ces jeunes talents prometteurs de notre terroir genevois.

Cerise sur le gâteau: un atelier de danse Dionysiaque, basée sur le mouvement spontané (Jacques Dalcroze) et Vahid Gholami comme DJ invité.

Pour accompagner la soirée, la dégustation de la «sauce d'Apicius» d'après la recette de Marcus Gavius Apicius, un célèbre gastronome de l'ancienne Rome.

Musée d'Art et d'Histoire MAH
Rue Charles-Galland 2 - 1206 Genève



**COUP DE CŒUR
CUISSON DU PAIN
À SATIGNY**

**VENDREDI 13
ET 20 SEPTEMBRE,
(17h-22h)**

Vous aimez le pain? Vous allez adorer cette animation, coup de cœur de la Semaine du Goût cette année à Genève.

Les autorités de Satigny vous convient à la fabrication de pain au four à bois communal. Sur place, vous pourrez acheter votre pain et prendre l'apéro autour d'un verre de vin local tout en dégustant les produits sortis du four.

Four à bois de Chouilly
Rampe de Chouilly 55
1242 Satigny



**SELEZIONE REALE
- CETRA ALIMENTARI -**

**Pas le seul,
mais le meilleur!**

GORGONZOLA D.O.P.

www.cetra.ch

CONTE POUR LES 6-12 ANS

DIXIE LA SOURIS À LA DÉCOUVERTE DES FERMES GENEVOISES

L'Association Genevoise pour la Promotion du Goût publie un récit captivant et richement illustré, destiné à éveiller les enfants et leurs parents à une alimentation de proximité, saine et durable.

Comment initier les enfants à une bonne alimentation, savoureuse et de saison, élaborée avec des produits issus des fermes du canton? C'est le fil rouge de ce conte destiné au 6-12 ans et à leurs parents, qui vient de paraître, et dont la sortie tombe à pic à la veille de la Semaine du Goût. L'auteur, Régis Moktaropoulos (voir encadré), a visité les fermes genevoises pour construire son récit. Son héros? Darius, le Teckel, qui n'a toujours eu qu'un seul rêve dans la vie: remporter la Course de l'Escalade dans la catégorie des «super-canins». Mais lorsqu'il échoue une fois de plus au pied du podium, le désespoir l'envahit. Il se console en s'empiffrant dans toutes les poubelles de Genève jusqu'au jour où son amie Dixie, une ravissante petite souris au caractère bien trempé, décide de le prendre en main et de lui imposer un sacré régime alimentaire. C'est décidé, Darius fera la tournée des fermes genevoises et aura pour mission de surveiller la campagne, particulièrement la nuit.

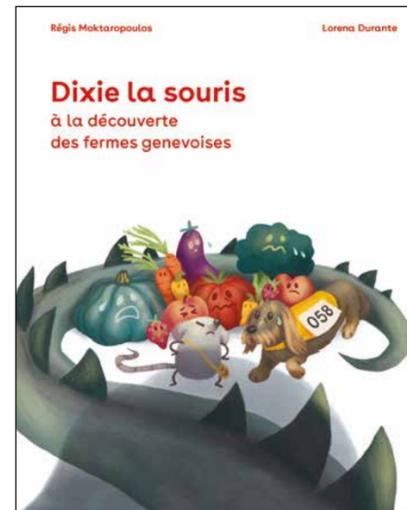
Car il se passe des choses étranges: une immense bête, appelée «le Monstre du Léman», engloutit tous les poissons du lac. Elle écume aussi les vergers. Et les cultures de légumes. Quel est cet animal? Et comment l'arrêter? C'est ce que raconte cette belle histoire, pleine de rebondissements, qui rend un vibrant hommage à la nature, aux agricultrices et agriculteurs du canton.

Ce conte illustré par Lorena Durante (voir encadré) est un véritable témoignage de la richesse agricole genevoise. Il rend hommage aux nombreux artisans et travail-

leurs de la terre, soucieux de la qualité des ingrédients qu'ils produisent et qui rendent nos plats savoureux, variés, colorés et gourmands.

UN MESSAGE CLAIR

Le message est clair: découvrons la diversité des produits locaux et de saison. Ce conte réunit, sans que cela ne le surcharge, l'ensemble de ce qu'il faut connaître en matière de production et de consommation alimentaires dans une aventure qui va captiver son public.



L'Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG), éditrice de cet ouvrage, est l'antenne cantonale de la Semaine suisse du Goût. Elle met en avant les paysans, vignerons, commerçants, restaurateurs qui se reconnaissent dans la Charte de la Semaine du Goût afin de tisser des liens avec les consommateurs.

Ce projet n'aurait pas pu voir le jour sans le soutien financier de nombreux

partenaires publics et privés, parmi lesquels la Loterie Romande, la Ville de Genève, la société Eldora SA, l'Union Maraîchère de Genève, la banque Piguet Galland, l'association des Chef's Goutatoo et l'imprimerie genevoise Atar.

Brigitte Turin et Manuella Magnin, cheffes de projet, membres du comité de l'AGPG, ont coordonné les différentes étapes, de la trame initiale du récit au coaching de l'illustratrice, en passant par la recherche de fonds.

Liste des points de vente du conte:
www.agpg-gout.ch

Récit Régis Moktaropoulos



Alsacien d'origine grecque, Régis Moktaropoulos a posé ses valises sur les bords du Léman, il y a 20 ans. Tombé amoureux de la région et de ses loisirs, il s'est improvisé chroniqueur dans le domaine musical, se fondant dans les nuits endiablées helvètes, interviewant des DJ's du monde entier, dominant de la voix sur Couleur 3, rédigeant ses articles aussi bien sous

les stroboscopes des dancefloors hypnotiques que dans le silence d'aubes sacrées.

Aujourd'hui il rédige des contes. Il met en scène des animaux heureux ou des humains touchants. Il a envie de raconter les beautés du pays qui l'a adopté et d'éveiller les sourires, les rires, les frissons et les réflexions de ses citoyens.

Illustrations Lorena Durante



Lorena Durante est née à Genève en 1995. Elle commence son parcours académique par des études en biologie médicale qu'elle achève par un master à l'Université de Lausanne. Durant le confinement, elle retrouve sa passion pour l'illustration qu'elle avait mise de côté pour se concentrer sur ses études. Ainsi, en 2021 elle intègre le cursus de l'ESBDI (École supérieure de bande dessinée et d'illustration), à l'issue duquel elle remporte le prix Caran d'Ache pour son projet de diplôme. Elle poursuit actuellement sa formation d'illustratrice à la HEAD Genève (Haute école d'art et de design).

Chronic.
ETHICAL COFFEE ROASTERS

Torréfacteur de café de très grande qualité, torréfié en Suisse, et profondément engagé.
Toute la gamme est certifiée Bio, Fairtrade, 1% for the Planet, et B Corp.

Proposer le café le plus durable de Suisse à vos client-es.
chronic.ch

FAIRTRADE, 1% FOR THE PLANET, B Corp. Certifiée



MARRIOTT : BRUNCH DU MOMENTS ZÉRO DÉCHET

C'est le coup de cœur « Planète » de la Semaine du Goût à Genève cette année. On se presse tous à la table du chef Fabrizio Domilici pour déguster son brunch presque 100% terroir les dimanches 15 et 22 septembre.



A la veille de ses vacances estivales, Fabrizio Domilici, chef exécutif de l'hôtel Marriott, planchait déjà sur le brunch qu'il proposera aux convives du Moments en septembre prochain à l'occasion de la Semaine du Goût. «Je souhaite mettre en avant notre philosophie durable. Notre restaurant, déjà fortement engagé dans le soutien à l'agriculture genevoise, privilégie des produits provenant à 95% de moins de 100 kilomètres de notre établissement. Nous ne proposons pas de buffet lors de nos brunchs, mais des mets à choix, des œufs au dessert, en passant par l'entrée et le plat principal. Nos clients peuvent aussi nous faire part de leur appétit afin de ne pas être trop servis. L'objectif est bien évidemment d'éviter le gaspillage alimentaire», commente le chef. Pas de jus exotiques non plus, ni de jus d'orange. Les convives ont le choix entre des jus de fruits suisses, du Mimosa Genevois, avec, bien sûr, du thé et du café.

Aucun risque de trouver des ingrédients issus de lointaines contrées dans les assiettes de Moments, à part le thé, le café, le cacao ou encore les épices.

«Les œufs viennent de la ferme du Lignon, le saumon, des Grisons. Les autres poissons sont majoritairement fournis par une pisciculture vaudoise, poursuit Fabrizio Domilici. Les pâtes sont fabriquées à Vevey dans un laboratoire qui travaille des farines locales d'anciennes variétés. Les fromages et les yaourts sont fabriqués par un fromager de Meyrin et la mozzarella par Casa Mozzarella à Genève. Pour le chèvre, c'est à la ferme de la Touvière à Meinier que l'hôtel se fournit. Quant aux légumes, ils sont livrés par deux primeurs genevois et un petit maraîcher de Veyrier. Ils sont labellisés GRITA. *Last but not least*, notre miel vient des ruchers de Stéphanie à Meyrin.»

Pour éviter le gaspillage, les équipes en pâtisserie recyclent également la viennoiserie pour en faire des biscuits en y ajoutant des noix de la région. Et Fabrizio rachète aussi les vieilles poules pondeuses de la ferme du Lignon pour les transformer en bouillon et effilochées.

UNE APPROCHE ÉTHIQUE

La recette du Marriott marche ! La clientèle du restaurant est à la fois internationale et locale. Elle est séduite par cette philosophie durable.

Il faut dire que l'établissement est fondé sur une approche éthique aux standards élevés. Pour répondre à cette exigence, l'ensemble du bâtiment est équipé d'un système de chauffage urbain : l'eau est ainsi chauffée jusqu'à 120 degrés grâce aux déchets domestiques qui sont brûlés. Pour la climatisation, l'eau est collectée dans la nappe phréatique pour refroidir le bâtiment, elle est ensuite retournée à la terre sans aucune pollution. De plus, les fenêtres sont équipées de vitrages Saint Gobain électrochromes. Cette technologie de verre teinté s'ajuste automatiquement en fonction de la température extérieure pour rafraîchir ou réchauffer les espaces. L'hôtel va encore plus loin en matière de durabilité grâce à un bâtiment intelligent auto-ventilé, des bornes de recharge électrique ainsi qu'un vaste espace à la disposition des clients pour garer les vélos.

MOMENTS GENEVA

Chemin du Ruisseau 1 - 1216 Genève
Dimanche 15 au 22 septembre (11h15-14h30)
CHF 59.- (adulte)
CHF 35.- (enfants de 5 à 12 ans)
Réservation recommandée
moments@marriott.com

Table ronde

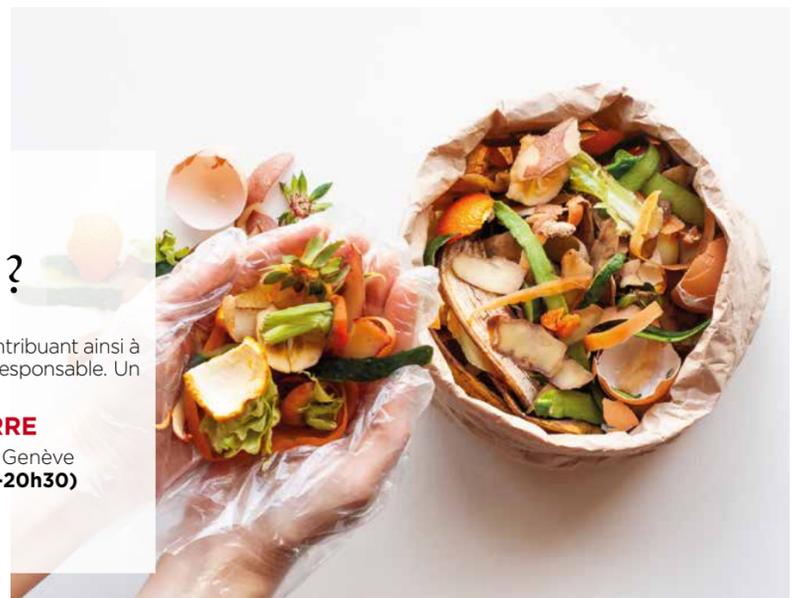
Gaspillage alimentaire : quelles solutions ?

Cette table ronde, organisée par l'association ma-terre se concentrera sur les défis et les solutions innovantes en matière de réduction du gaspillage alimentaire à Genève. Des experts en gestion des déchets, des chefs de cuisine et des responsables de la distribution alimentaire partageront leurs expériences et discuteront des technologies, des stratégies et des pratiques qui peuvent aider à transformer les déchets en ressources précieuses. Les participants seront invités à échanger autour des approches pratiques pour minimiser le gaspillage dans

leurs propres foyers et lieux de travail, contribuant ainsi à un système alimentaire plus efficace et responsable. Un apéritif suivra la table ronde.

ASSOCIATION MA-TERRE

Chemin Moïse-Duboule 2 - 1209 Genève
Vendredi 20 septembre (18h30-20h30)
Réservation indispensable
contact@ma-terre.ch
Gratuit





Bienvenue !

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLEN
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.



Liste et horaires des caves
sur geneveterroir.ch



Suisse. Naturellement.

LES RESTAURATEURS ROMANDS AUX FOURNEAUX



Du **12 au 22 septembre**, midi et soir, des restaurateurs vous enchanteront avec leurs plats à **base de courge et de céréales suisses**.

Réservez votre table sans tarder!

GENÈVE

Café-Restaurant Ô5 by Fondation Foyer-Handicap

Rue des Caroubiers 5
1227 Carouge
Réservation: 022 309 11 05

Café des Sources

Rue des Sources 8
1205 Genève
Réservation: 022 320 67 98

Crêperie du Molard

Rue Neuve du Molard 19
1204 Genève
Réservation: 022 306 66 66

Le Trois Plis

Rue Soubeyran 7
1203 Genève
Réservation: 022 570 09 97

Restaurant du Creux-de-Genthod

Route du Creux-de-Genthod 29
1294 Genthod
Réservation: 022 774 10 06

Le Bistrotquet

Rue Caroline 10
1227 Les Acacias
Réservation: 022 343 06 36

Moments, Geneva Marriott Hotel

Chemin du Ruisseau 1
1217 Meyrin
Réservation: 022 827 81 00

Garden & Cooking

Chemin Marc-Charrot 2
1228 Plan-les-Ouates
Réservation: 022 771 33 39

Hi. Café By Delizia

Chemin de Champ des Filles 36A
1228 Plan-les-Ouates
Réservation: 022 787 60 40

Auberge de Chouilly

Route du Crêt-de-Chouilly 19
1242 Satigny
Réservation: 022 753 12 03

La Chaumière

Chemin de la Fondelle 18
1256 Troinex
Réservation: 022 784 30 66

Auberge de la Mairie

Rue du Village 13
1214 Vernier
Réservation: 022 341 31 75

Café de l'Étoile

Rue du Village 53
1214 Vernier
Réservation: 022 341 33 32

VAUD

Auberge communale La Clef d'Or

Route du Village 26
1195 Bursinel
Réservation: 021 824 11 06

Les Marmitons Boucherie-Traiteur

Route d'Allaman 30D
1163 Etoy
Réservation: lesmarmitonsduterroir.ch/

57° Grill, Château d'Ouchy

Place du Port
1006 Lausanne
Réservation: 021 706 57 57

L'Accademia

Place du Port 11
1006 Lausanne
Réservation: 021 613 34 34

Hôtel Mirabeau

Avenue de la Gare 31
1003 Lausanne
Réservation: 021 341 42 43

Auberge de la Croix-Blanche

Route du Vignoble 43
1175 Lavigny
Réservation: 021 565 77 01

Chez Tof

Chemin de Maillefer 145
1052 Le Mont-sur-Lausanne
Réservation: 021 625 01 45

Auberge de L'Union

Rue de la Gare 3
1607 Palézieux
Réservation: 021 907 81 50

La Pinte Vaudoise

Avenue Général-Guisan 42
1009 Pully
Réservation: 021 721 07 28

Le Resto by Hostellerie du Château

Grand-Rue 16
1180 Rolle
Réservation: 022 787 60 40

Café-Restaurant de la Poste

Route de Chardonney 1
1061 Villars-Mendraz
12.09 - 15.09, 19.09 - 22.09 (midi)
Réservation: 021 903 32 76

VALAIS

Refuge du Grammont

Chemin du Lac 1
1896 Miex
Réservation: 024 481 11 83

Brasserie La Glacière

Avenue Ritz 35
1950 Sion
Réservation: brasserie-la-glaciere.ch

Grotto de la Fontaine

Rue du Grand-Pont 21
1950 Sion
Réservation: contact@grotto-fontaine.ch

JURA

Oli's Food

Chemin de Saint-Nicolas 20
2350 Saignelégier
Réservation: 079 694 97 94

FRIBOURG

Restaurant Gare à Toi

Rue de la Lécheretta 1
1630 Bulle
Réservation: 026 564 21 21

Crêperie SucreSalé

Rue de Lausanne 50
1700 Fribourg
Réservation: 026 321 32 50

Restaurant Le Grand Pont

Rte de Bourguillon 2
1700 Fribourg
Réservation: 026 481 12 00

Hôtel Restaurant de la Fleur de Lys

Rue du Bourg 14
1663 Gruyères
Réservation: 026 921 82 82

Restaurant L'atelier Mic

Route de l'Ancienne Papeterie 106
1723 Marly
Réservation: 026 430 02 71

NEUCHÂTEL

Le Buffet d'un Tram

Avenue François-Borel 3
2016 Cortaillod
12.09-22.09, horaire restaurant
Réservation: 032 842 29 00

La Différence, lounge & restaurant

Rue du Progrès 4
2300 La Chaux-de-Fonds
12.09-22.09, horaire restaurant
Réservation: 032 968 05 50



AUTOMNALES 2024

« LE RENDEZ-VOUS PÉTILLANT DE L'AUTOMNE »

Du 8 au 17 novembre, PALEXPO accueille la traditionnelle foire qui plaît tant au public. Petit avant-goût de la manifestation avec Angela Gautschi, co-directrice des Automnales.



MADAME GAUTSCHI, QUELS SONT LES POINTS FORTS DES AUTOMNALES ?

A.G.: Nous souhaitons faire vivre des expériences aux visiteurs, les aider à s'échapper d'un quotidien parfois morose, être un peu la bulle d'air du Grand Genève en novembre lorsque le temps est maussade. Notre foire sera donc encore plus festive cette année, avec notamment des afterworks jusqu'à 22 h. DJ, flamenco, musique latino et battles devraient séduire le public. Il y aura aussi une chasse aux trésors pour petits et grands, dotée de jolis prix. À ne pas rater non plus, la présence de la Société des Vieux-Grenadiers qui fête ses 275 ans d'existence, les inventions de quelques lauréats du fameux concours Lépine, un nouveau salon du jeu vidéo, un pavillon africain avec de l'artisanat et de la restauration. Sans oublier la

Re & Up Cycling Expo qui nous révélera comment donner une seconde vie aux objets.

LES AUTRES RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLES ?

A.G.: Arvinis du 8 au 11 novembre pour les amateurs de vins et l'Automnales Beer festival du 14 au 17 novembre pour ceux qui aiment les belles mousses. La majorité des exposants sur ces deux événements seront des producteurs de la région, principalement genevois. Quant aux fans de chiens et de chats, ils ne manqueront pas de nous rendre visite le 2^e week-end de la foire pour assister aux concours canin et félin.

LE PUBLIC POURRA-T-IL ASSISTER À DES NOUVEAUTÉS AU COOK'N'SHOW ?

A.G.: Le Cook'n'show remporte tou-

jours un vif succès avec son cortège de chefs réputés. La gastronomie et la restauration sont des valeurs refuges. Manger et boire est un réflexe qui nous conforte. Jennifer Joly a concocté quelques nouveautés, parmi lesquelles l'Expo Pro, un espace dédié aux professionnels de la gastronomie, un concours d'ouverture d'huîtres et un concours en hommage au chef chocolatier et pâtissier Guillaume Bichet.

PARLEZ-NOUS DU COOK'N'PRO...

A.G.: Le Cook'n'pro se tiendra en parallèle du Cook'n'show. Ce volet professionnel offrira un cadre exclusif favorisant le networking et les partenariats dans une atmosphère conviviale. Il se déclinera en trois zones distinctes: le Lounge Pro, l'Expo Pro, et un espace dédiés aux concours professionnels avec, notamment, la Sélection suisse

pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie le 11 novembre 2024.

L'AÉROPORT DE GENÈVE EST L'INVITÉ D'HONNEUR. POURQUOI CE CHOIX ?

A.G.: Aux Automnales, nous souhaitons mettre en avant les grandes institutions présentes à Genève. L'aéroport aurait dû être notre hôte d'honneur en 2020. Mais la pandémie est passée par là. Nous sommes heureux de pouvoir l'accueillir cette année. Le public pourra découvrir différents projets, comme la transformation de l'aéroport, mais aussi les métiers présents sur le site ainsi que les coulisses.

COMBIEN DE VISITEURS ATTENDEZ-VOUS CETTE ANNÉE ?

A.G.: Nous tablons sur quelque 150 000 visiteurs, principalement de Genève, mais aussi du canton de Vaud et de France voisine.




DÉCOUVREZ

LA PÂTE DE VANILLE

une alternative à la gousse
prête à l'emploi !

Des notes chaudes et boisées avec de beaux marquants.

ASTUCE DU CHEF

S'utilise en fin de préparation et sans temps d'infusion. Idéale dans des recettes aussi bien chaudes que froides : flans, cheesecakes, smoothies...

SANS CONSERVATEURS, SANS COLORANTS NI ARÔMES ARTIFICIELS



Des recettes, des infos... Rendez-vous sur www.mccormickfoodservice.fr

BALADE DÉGUSTATION DES VIGNES AU BANQUET

Les équipes de ce monument emblématique de notre patrimoine culturel national se mettent en quatre pour accueillir le public avec un programme original, coup de cœur vaudois de la Semaine du Goût.

Vous aimez la vigne et le vin? Vous craquez pour ce magnifique château à chaque fois que vous l'apercevez? Alors, le programme concocté par les équipes de Chillon a tout pour vous séduire.

Au menu: une visite itinérante et gourmande qui vous mène des vignes au château. Vous partez des ceps du Clos, – ouvert spécialement pour vous, – et rejoignez les caves de la forteresse lémanique, en passant par la prison, la chapelle, les salles de banquet et même les lieux d'aisance. Durant votre balade, vous découvrez l'histoire du vin et son impact sur la vie quotidienne des gens du Moyen Âge.

À la fin de votre visite, prolongez cette toute nouvelle expérience par un moment convivial pour

déguster le «Clos de Chillon». Ce Grand Cru, récompensé à de multiples reprises, se vinifie en vin blanc et vin rouge. Il ne vous reste plus qu'à savourer ces crus avec quelques amuse-bouches confectionnés par le Café Byron, dans une salle d'apparat, avec vue sur le lac.

Le départ s'effectue au vignoble à 10h au Quai Alfred Chatelant 10, 1820 Veytaux.
Réservation en ligne obligatoire, non remboursable.

LE CAFÉ BYRON propose également du **12 au 22 septembre** une animation sur une table avec différentes céréales produites en Suisse. Une céréale différente est à découvrir dans chaque plat du jour.



Un vin unique

D'appellation d'origine contrôlée (AOC) «Lavaux», le vignoble de Chillon de 12 500 m² s'étale le long de la rive du Léman à une dizaine de minutes du château à pied. Ses grappes de raisin produisent chaque année un Grand Cru: le Clos de Chillon. Le vin blanc est issu de Chasselas et le vin rouge d'un assemblage de cépages de Gamaret, Garanoir et Merlot.

Le vigneron-tâcheron de Chillon veille à l'ensemble des travaux de la vigne lors des quatre saisons avec passion et dévouement: des soins dans les règles de l'art et le respect de l'environnement, à savoir en production intégrée. Le suivi est coordonné par notre partenaire Badoux Vins.

FONDATION DU CHÂTEAU DE CHILLON

Avenue de Chillon 21 - 1820 Veytaux
Samedi 7 septembre, Samedi 5 octobre (10h30-12h15)
Réservation: info@chillon.ch
Prix: CHF 35.- / 45.-



ZÉRO VIANDE. PUR SMASHED.

SMASHED!
ARÔMES GRILLÉS DÉLICIEUX
ULTRA-CROUSTILLANT



Le secret d'un bon Smash Burger réside dans la technique d'écrasement de la viande, qui permet de développer un goût intense et une texture ultra-croustillante.

- ✓ Portionnable individuellement.
- ✓ Temps de préparation court.
- ✓ Zéro viande. Pure saveur authentique.

LAISSEZ-VOUS INSPIRER:

Permet également la préparation de cevapcici, de boulettes de viande, de pain de viande et bien plus encore.



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

AIDE ALIMENTAIRE NOUVELLES RÉPONSES, NOUVEAUX ENJEUX

La Soliderie vient d'ouvrir ses portes à Nyon et propose une table romande le 18 septembre. Ce café, flanqué d'une épicerie solidaire, est le coup de cœur Planète de la Semaine du Goût dans le canton de Vaud.

C'est une épicerie pas comme les autres, sise à un jet de pierre de la gare de Nyon. Soutenue par les bénéfices du café voisin, elle permet aux plus démunis de la région nyonnaise de s'approvisionner en denrées alimentaires et autres produits du quotidien pour une somme symbolique.

En plein cœur de juillet, les travaux battaient encore leur plein dans le petit café en devenir. Vaisselle et mobilier de bric et de broc, offerts par des particuliers, dégustation de petits noirs pour trouver le meilleur breuvage à même de séduire la future clientèle, ou encore recherche de fournisseurs locaux pour les boissons et les mets.

Le café propose de la viennoiserie, des sandwiches, des plateaux pour l'apéro. Le tout 100% local!

Ce beau projet est né pendant les années covid en 2020. A l'époque, plusieurs distributions alimentaires ont été spontanément organisées. On se souvient de celle de Genève qui avait atteint un pic de 3000 personnes. Moins médiatisées, des distributions alimentaires similaires ont notamment eu lieu à Lausanne, Rolle et Fribourg.

À Nyon, cette situation a donné naissance au projet de la Soliderie. Après deux ans de chantier, le public est



invité à découvrir le fonctionnement de l'épicerie et du café.

TABLE RONDE

Le 18 septembre, une table ronde sera l'occasion pour les structures nées durant la pandémie d'échanger entre elles et avec le public sur une problématique commune: comment ouvrir l'accès à l'alimentation durable, équitable, digne et saine pour toutes et tous?

Devraient y participer: Corentin van Dongen de Solid'ère (Lausanne), Silvana Mastromatteo de la Caravane sans frontières à Genève, membres de la Farce à Genève, Baptiste Marmier

Portes ouvertes et table ronde

ASSOCIATION LA SOLIDERIE

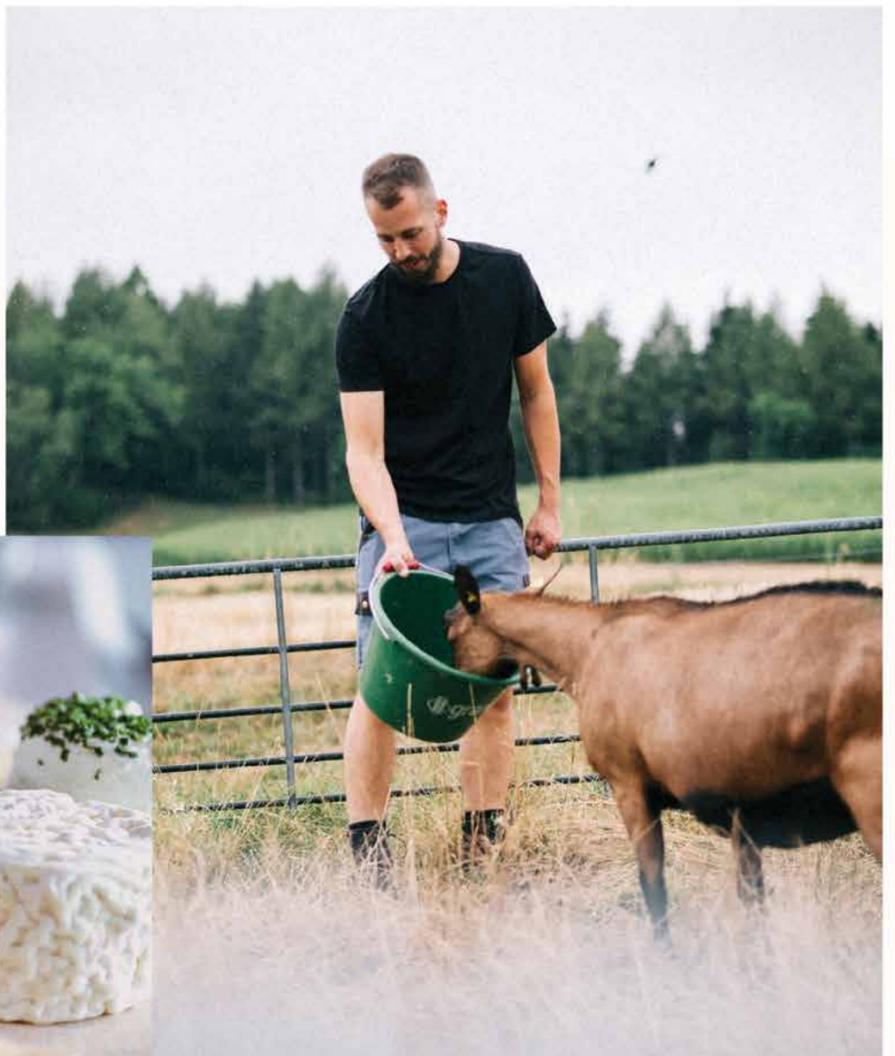
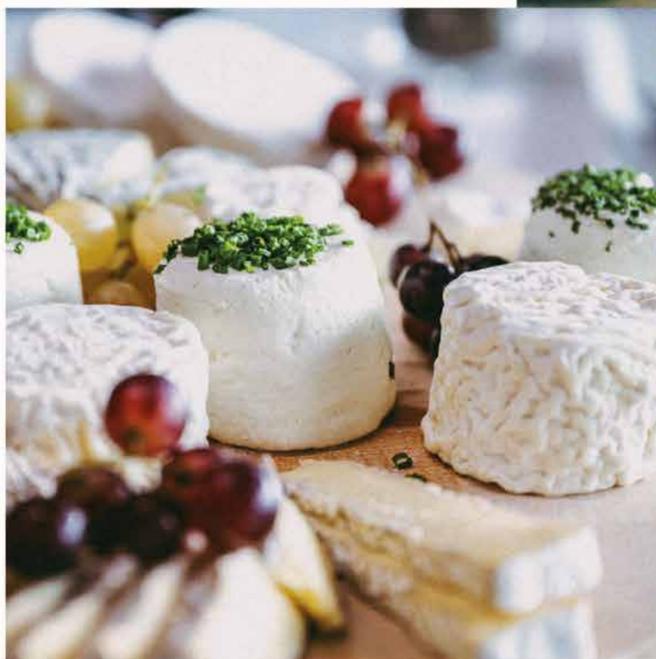
Route de Saint-Cergue 1 - 1260 Nyon
17h-21h

Réservation recommandée:

info@lasoliderie.ch
T. 079 430 58 64

de Table Suisse, Walter El Nagar du Reffetorio à Genève, membre de la coopérative de la Louve à Paris, ainsi que des membres du projet de la banque alimentaire fribourgeoise.

UN TERROIR AUTHENTIQUE ÇA COMMENCE ICI



vaud.ch/terroir

VAUD 
CERTIFIÉ D'ICI 
regio.garantie

“
Florilège
d'événements incontournables



MAMIE AU FOURNEAU
ATELIER CUISINE AÎNÉS & ENFANTS
AVEC JO ET RITA

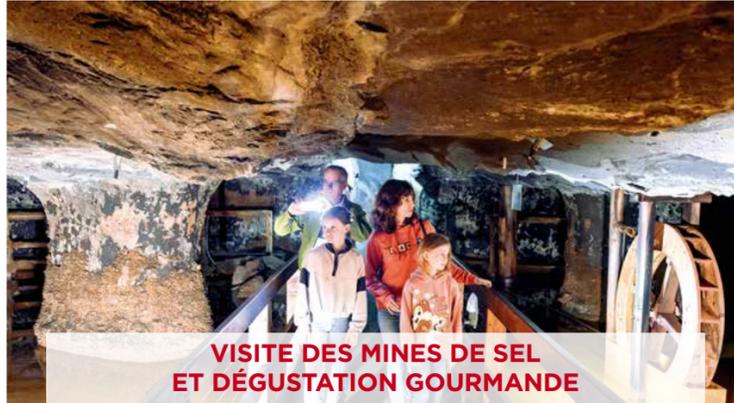
MERCREDI 18 SEPTEMBRE, (14h30-17h)

Atelier intergénérationnel destiné aux enfants pour valoriser les seniors et transmettre les recettes ancestrales avec des produits régionaux.

QAP Coopérative - Rue Farel 7 - 1860 Aigle

Réservation: qap@qapcoop.ch,
T. 079 800 61 82

Prix: CHF 15.-



VISITE DES MINES DE SEL
ET DÉGUSTATION GOURMANDE

JEUDI 12 ET DIMANCHE 22 SEPTEMBRE

Découvrez le fascinant univers des Mines de Sel lors d'une visite guidée au cœur de la montagne. La visite s'achèvera sur une note gourmande et la découverte de produits locaux à l'espace dégustation. L'occasion de goûter aux saveurs locales!

Mines de Sel de Bex
Route des Mines de Sel 55 - 1880 Bex

Réservation: info@mines.ch, T. 024 463 03 30

Prix: Adulte dès 16 ans: CHF 26.-
Enfant 6 - 15 ans: CHF 13.-



ATELIER FABRICATION
BOUTEFAS AOP
BOUCHERIE REICHENBACH
À AIGLE

MERCREDI 18 SEPTEMBRE (14h-16h)

Mettez vos mains à contribution et fabriquez votre propre Boutefas AOP!

Boucherie Reichenbach Sàrl
Rue du Midi 4 - 1860 Aigle

Réservation:
julie@reichenbach-saveurs.ch,
T. 024 466 21 46

Gratuit

LE CORNICHON DANS TOUS SES ÉTATS

JEUDI 12, VENDREDI 13, MERCREDI 18
ET JEUDI 19 SEPTEMBRE (11h-12h)

Reitzel vous propose de mettre à l'épreuve vos 4 sens fondamentaux. L'amer sera représenté par le Tonic/concombre HUGO, le sucré par un délicieux cocktail à base de concombre et fruits frais, l'acide par les incontournables pickles, et enfin le salé par des petites crudités accompagnées de sauces à salade.

Reitzel (Suisse) S.A.
Route d'Ollon 14-16 - 1860 Aigle

Réservation: christelle.bugnon@reitzel.ch,
T. 024 524 14 70



LA FRESQUE CULINAIRE,
UNE CRÉATION COLLECTIVE

JEUDI 19 SEPTEMBRE (18h-22h)

Participez à la construction d'une fresque culinaire, un tableau végétal géant et comestible. Dès 14 ans.

Beau Bon Bien
Rue Elisa-Serment 1 - 1018 Lausanne

Réservation: camille@beaubonbien.ch,
T. 076 327 02 38

Prix: CHF 80.-

GASTRO **GO**
OM
MACHINES

AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE
DEPUIS 2006

021 711 29 77



www.gastromachines.ch

L'École professionnelle de Montreux sort le grand jeu

École professionnelle de Montreux
Avenue Rousseau 3 - 1815 Montreux
secretariat.epm@vd.ch - T. 021 557 84 44

REPAS GASTRONOMIQUE AU RESTAURANT D'APPLICATION DE L'EPM

VENDREDI 20 SEPTEMBRE (11h30-15h30)
VENDREDI 27 SEPTEMBRE (11h30-15h30)

Symphonie de saveurs céréalières
Le restaurant d'application de l'École professionnelle de Montreux propose de déguster un menu gastronomique confectionné à base de produits du terroir. Le restaurant d'application est géré par la brigade des apprentis de l'École. Les hôtes sont invités à l'EPM à 11h45 pour profiter de l'apéritif. La fin du repas est prévue aux alentours de 15h. Le prix du repas comprend les boissons.

Nombre de places limité.
Prix: CHF 120.-



26^e ÉDITION SAMEDI 21 SEPTEMBRE 2024



FINALE ROMANDE ET TESSINOISE DES JEUNES CONFISEURS
EPM école professionnelle Montreux
WWW.JEUNES-CONFISEURS.CH

26^e FINALE DES JEUNES CONFISEURS

SAMEDI 21 SEPTEMBRE (17h-20h)

Venez découvrir les œuvres des meilleurs apprentis pâtissiers-confiseurs de la Suisse romande et du Tessin, jeunes femmes et jeunes gens. L'ouverture des portes est fixée à 17h, la proclamation des résultats à 17h30. À l'issue de la partie officielle, vous aurez l'occasion de déguster toutes leurs spécialités. Venez nombreux pour les encourager et les soutenir.

Informations:
www.jeunes-confiseurs.ch

COURS SUR LA CUISINE VÉGANE

LUNDI 9 SEPTEMBRE (17h-20h)
VENDREDI 13 SEPTEMBRE (17h-20h)



Venez enrichir vos connaissances sur la cuisine végétane et les céréales

Ce cours vous fera découvrir des recettes originales de cuisine végétane mettant en valeur les céréales. Profitez de vous perfectionner et d'élargir vos connaissances culinaires dans ce domaine. Vous serez accompagnés par un cuisinier professionnel. Vous mettrez la main à la pâte, dégustez vos mets et recevrez un dossier de recettes. Merci de vous munir d'un tablier.

Prix: CHF 80.-

Réservations:
secretariat.epm@vd.ch

COURS DE DÉGUSTATION AVEC ACCORD DE WHISKYS ET DE BIÈRES

LUNDI 9 SEPTEMBRE (17h-20h)
VENDREDI 13 SEPTEMBRE (17h-20h)

Saviez-vous que ces breuvages sont issus de céréales? Ce cours vous fera découvrir des whiskys et des bières du monde associés à de petits mets. Profitez de perfectionner et d'élargir vos connaissances sur l'origine, l'histoire, la fabrication et la dégustation sous la conduite d'une enseignante spécialiste dans ce domaine.

Informations: www.epmvd.ch

Prix: CHF 80.-



UN REPAS À LA DÉCOUVERTE DES CÉRÉALES ET BIEN PLUS ENCORE

L'EPM RAMÈNE SON GRAIN À LA CAFÉTÉRIA DE L'EPM

LUNDI 9, VENDREDI 13, MARDI 17 ET SAMEDI 21 SEPTEMBRE (midi)

Symphonie de saveurs céréalières

Le terme céréales ne se résume pas uniquement à des pâtes et du riz. Le restaurant de l'École professionnelle de Montreux s'associe à la Semaine du Goût et propose des plats mettant en valeur les différentes cuisines et céréales de la planète. Vous ne serez pas déçu du voyage.

Prix: CHF 12.50.- / 15.-



Tablettes avec système de caisse et paiements intégrés



A votre service dans toute la Suisse romande

Partenaire officiel WorldLine

APPLITEC-OMRON
www.applitec-omron.ch
Tél: 021 626 50 60

Tap on Mobile
homologué WORLDLINE

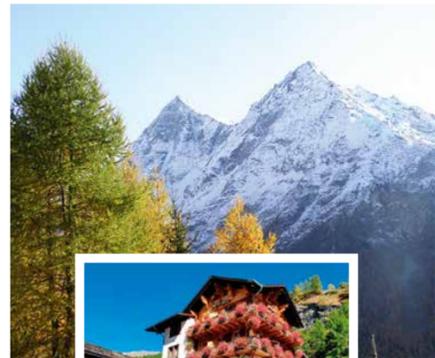
La stabilité à long terme



Transformez votre smartphone en système de paiement



WORLDLINE



**COUP DE CŒUR PLANÈTE
DÉGUSTATION D'UN REPAS
TRADITIONNEL DU VAL
D'HÉRENS ET DE GRANDS CRUS
VALAISANS**

**JEUDI 12 SEPTEMBRE,
SAMEDI 14 SEPTEMBRE,
SAMEDI 21 SEPTEMBRE (11h-15h)**

Le restaurant Les Dents de Veisivi vous invite à découvrir l'authenticité lors d'un moment privilégié dans un mayen, en partageant un repas traditionnel préparé au feu de bois dans un cadre magnifique, à 1800 mètres d'altitude au cœur du vrai Valais.

Une expérience œnologique et gustative devant un panorama évolénard spectaculaire, accompagnée de quelques grands crus valaisans!

Dents de Veisivi
Chemin de l'Ecole 4 - 1984 Les Haudères

Réservation: info@veisivi.ch,
T. 027 283 11 01

Prix: CHF 100.-

**Au cœur des alpages,
ou en plaine,
les Valaisans vous accueillent
toujours avec le sourire pour vous faire découvrir
leurs délices. Petit tour d'horizon des événements
à ne pas manquer durant la Semaine du Goût.**



**COUP DE CŒUR 2024
TUTTI FRUTTI: FRUITS SECS
D'ICI ET D'AILLEURS**

MARDI 17 SEPTEMBRE (19h-21h)

La Médiathèque Valais St-Maurice et les Magasins du monde proposent une Table ronde pour évoquer le commerce local et équitable.

Colin Pillet, de la micro-ferme biologique Baie-Attitude, et Patrick Kohler du Centre Ecologique Albert Schweitzer Suisse (CEAS), parleront de la production de fruits secs aussi bien en Valais qu'en Afrique.

Ces échanges et partages d'expériences seront suivis d'une dégustation et d'une verrée.

Médiathèque Valais St-Maurice
Avenue du Simplon 6 - 1890 St-Maurice

Gratuit



**SEIGLE 2469
RENCONTRE AU SOMMET ENTRE
LE VALAIS ET LE VAL D'AOSTE**

MERCREDI 18 SEPTEMBRE

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

Vous souhaitez en apprendre plus sur ce fameux pain? La rencontre de l'amitié entre le Valais et le Val d'Aoste au Col du Grand-Saint-Bernard est pour vous. Vous assisterez à la fabrication du pain de seigle dans le plus haut four d'Europe.

Pain de seigle valaisan AOP
Col du Grand-Saint-Bernard -
1946 Bourg-Saint-Pierre



**COUP DE CŒUR 2024
NOUVELLE COLLECTION
AUTOMNE - HIVER 2024**

DÉFILÉ GASTRONOMIQUE

**VENDREDI 13 SEPTEMBRE (17h-22h)
SAMEDI 14 SEPTEMBRE (10h30-22h)
DIMANCHE 15 SEPTEMBRE (10h30-17h)**

Afin de renouveler son image et l'attractivité de son lieu emblématique, le Caveau de Chamoson a choisi de suivre la mode des grands couturiers, de s'imprégner des tendances, des couleurs, pour ses défilés gastronomiques à ne rater sous aucun prétexte.

A savourer: des mets d'artistes des métiers de bouche de la région, accompagnés de vins sélectionnés par des œnologues aguerris.

Le Caveau de Chamoson, créé en 1984, a été le précurseur des œnothèques valaisannes. Il propose plus de 120 vins des 20 caves de la coopérative propriétaire de ce lieu. Une immense diversité de cépages, un grand choix de crus au verre, des coups de cœur à emporter.

Le Caveau de Chamoson
Rue St-André 14 - 1955 Chamosons

Réservation: info@lecaveau.ch,
T. 027 306 56 70

Prix: CHF 25.- / 99.-

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



BALADE GOURMANDE

SAMEDI 14 SEPTEMBRE (10h-13h)

Le village de Plan-Cerisier est un petit bijou, à un jet de pierre de Martigny. L'association des Amis de Plan-Cerisier, forte de quelque 300 membres, a pour but de promouvoir un développement harmonieux de la région de Plan-Cerisier et des environs, d'en sauvegarder le patrimoine et le site, d'en maintenir les traditions et de collaborer à la protection du caractère de ses constructions. Elle

possède le plus petit musée de Suisse dédié à la vigne et au vin et délicieusement présenté sous le thème «l'humour et le vin».

Pendant la Semaine du Goût 2024, vous êtes invités à découvrir la région en prenant part à la Balade Gourmande le samedi 14 septembre 2024.

Les Amis de Plan-Cerisier
Plan-Cerisier 32 - 1921 Martigny-Croix
Réservation: contact@plancerisier.ch
Prix: CHF 30.- / 70.-

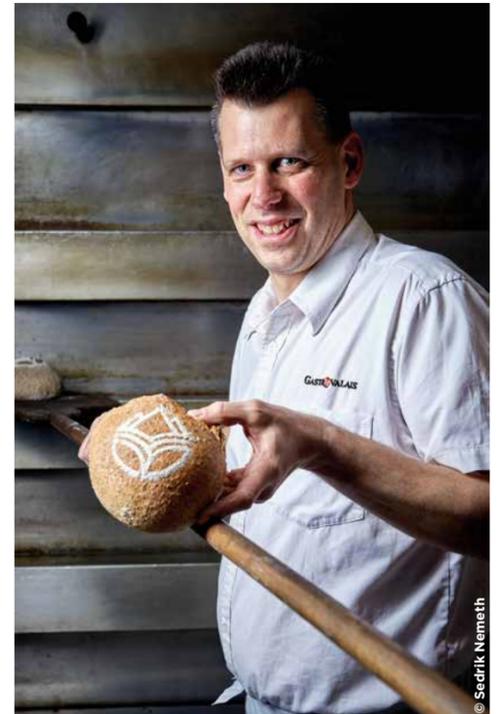
**ATELIER FONDUE AU FROMAGE
«HAUTE FONDUE»
AGRÉMENTEZ VOTRE FONDUE
DIFFÉREMMENT**

SAMEDI 14 SEPTEMBRE (18h30-21h)

Jennifer Favre, gérante d'«Ô Fondue Caquelon», vous guidera dans la préparation de fondues au fromage spéciales, agrémentées d'ingrédients qui sauront surprendre vos papilles et qui vous feront découvrir de nou-

velles saveurs. Vous dégusterez ses fondues durant le cours, le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Vous pourrez ensuite facilement les refaire chez vous afin de surprendre vos invités.

Ô Fondue Caquelon Sàrl
Rue du Village 5B - 1908 Riddes
Réservation: jennifer@ofonduecaquelon.ch
T. 027 306 42 42
Prix: CHF 35.-



SOUPE GOURMANDE DE LA RÉGION

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE (12h-18h)

À Champex-Lac, Stéphane Lovey transforme le blé et le seigle de la région en miches prisées des touristes et des habitants de la station. Durant la Semaine du Goût, il propose dans le tea-room attenant à la boulangerie, une Soupe aux légumes servie dans le pain Grand Entremont avec charcuteries de la région et fromage d'Orsières. Le tout accompagnés d'une tarte maison. Attention: addictif!

Boulangerie-Pâtisserie Gentiana
Rte du Lac 35 - 1938 Champex-Lac
Réservation: leonlovey@netplus.ch,
T. 027 783 12 58
Prix: CHF 17.50.-

**BALADE ET DÉCOUVERTE
DES CHAMPIGNONS**

**SAMEDI 21 SEPTEMBRE
SAMEDI 19 OCTOBRE**

Découvrez les secrets des champignons comestibles et plongez dans le monde fascinant de la mycologie. Cette balade d'environ 2 heures et demi, à travers la forêt, accompagnée d'une guide expérimentée, vous permettra d'en apprendre plus sur les secrets des champignons de la région. Les enfants âgés de 5 ans et plus, capables de marcher en forêt, sont les bienvenus.

Inscriptions obligatoires jusqu'à la veille à 16h auprès de Nendaz Tourisme. Prendre avec soi: bonnes chaussures, pantalons, haut à manches longues, panier ou sac en tissu et couteau pour la cueillette. Les chiens ne sont pas acceptés. L'activité n'a pas lieu en cas de pluie.

Nendaz Tourisme
Route de la Télécabine 1 - 1997 Haute-Nendaz
Réservation: info@nendaz.ch
T. 027 289 55 89
Prix: CHF 15.- / 25.-



Suisse. Naturellement.

**TROP LÉGÈRE,
LA DÔLE?**

**SWISS WINE
VALAIS**

Valais
GRAVÉ DANS MON CŒUR.

DÔLE AOC VALAIS
#OSELADOLE



A déguster avec modération

LA FOIRE DU VALAIS DÉVOILE SON JEU

Plus grande foire commerciale de Suisse, avec quelque 250 000 visiteurs attendus à Martigny, entre le 27 septembre et le 6 octobre prochains, la Foire du Valais s'est taillé une belle réputation de convivialité. On y vient souvent en famille pour y faire des rencontres, s'amuser, boire et manger. La manifestation est aussi une belle vitrine de l'abondant terroir et du secteur vinicole du Vieux Pays, le plus vaste et le plus varié de Suisse, avec ses multiples spécialités. Mais les exposants, tout comme les visiteurs, y viennent aussi de plus loin...



Pour Samuel Bonvin, directeur général de la manifestation, le succès de la Foire du Valais repose sur sa convivialité et à son caractère intergénérationnel.

«Il est vrai que nous sommes très fiers de nos vins. Mais contrairement à certaines idées reçues, nous sommes très ouverts, pas du tout sectaires... Les vigneron vaudois, genevois ou neuchâtelois, par exemple, sont toujours très bien reçus ici. D'ailleurs chaque fois qu'un Valaisan renonce à venir, nous cherchons d'abord à le remplacer par un autre Romand», souligne Samuel Bonvin, le directeur général de la manifestation qui précise: «Et si les Caves Orsat sont au nombre de nos invités d'honneur cette année, c'est parce qu'elles nous sont fidèles depuis toujours et qu'elles célèbrent leur 150^e anniversaire».

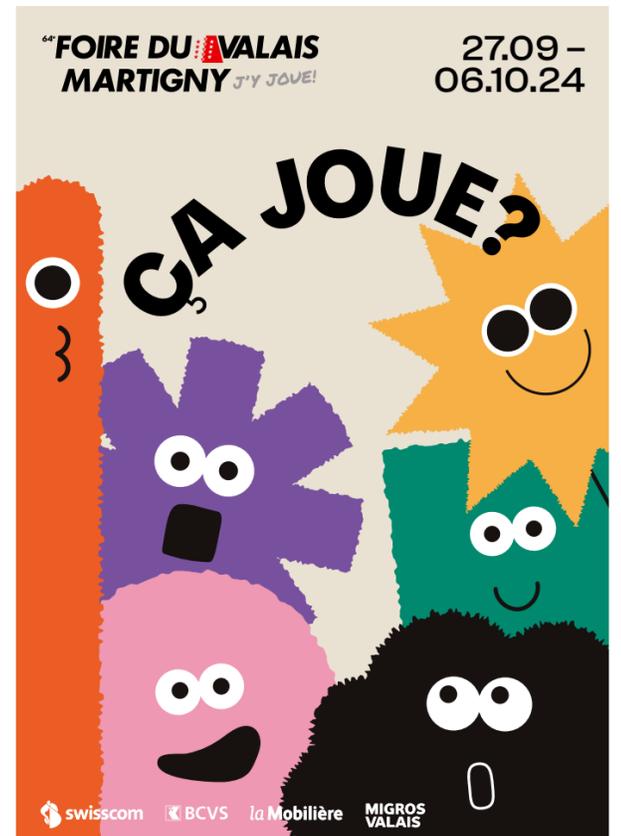
EFFLUVES MONGOLES ET SAVEURS GRECQUES

Lors de cette nouvelle édition, les amateurs d'exotisme seront d'ailleurs comblés, curieux à coup sûr de visiter le stand de la Mongolie, pays d'honneur 2024. «Cette année, nous célébrerons les 60 ans des relations entre la Suisse et ce pays lointain. Nos invités installeront une grande yourte traditionnelle où seront présentés de nombreux produits de leur artisanat, comme la laine de Kashmir. Il y aura aussi quelques spécialités culinaires à grignoter. Mais il est vrai que la gastronomie n'est pas le point fort de la Mongolie (rires)», reconnaît notre interlocuteur.

Les ripailleurs ne sont évidemment pas oubliés: outre les 40 restaurants et points gourmands tournés vers la cuisine et les produits locaux, suisses ou étrangers, la «Table d'Honneur» de la foire, un concept lancé pour la première fois l'an dernier avec la région d'Alba et sa truffe blanche, sera consacrée cette fois à la tradition gastronomique grecque. «Nous avons confié cette Table au chef Christos. Il est Grec et dirige le restaurant Les-Iles à Sion. On y mange une cuisine européenne, mais aussi d'excellentes spécialités grecques», indique Samuel Bonvin.

DES JEUX POUR PETITS ET GRANDS

Cette 64^e Foire du Valais s'est donné pour thématique centrale le jeu. Un thème choisi avec



la volonté de rendre la foire encore plus ludique et interactive et qui sera décliné sous toutes ses formes: jeux sportifs; jeux vidéo; jeux de société, etc. «Ce choix témoigne de notre volonté de perpétuer le caractère intergénérationnel de notre manifestation. Les plus jeunes pourront jouer entre eux, mais aussi avec leurs parents ou leurs grands-parents. Ce côté familial est peut-être l'un des secrets de notre succès», souligne le directeur de la foire.

Petite précision: le traditionnel et très couru Combat de reines, qui se tient en marge de la Foire, aura lieu cette année non pas le premier, mais le deuxième dimanche de la Foire, soit le 6 octobre. Il sera accessible grâce un billet combiné proposé aux caisses de la manifestation.



Hôte d'honneur cette année de la Foire du Valais, à l'occasion de leur 150^e anniversaire, les Caves Orsat furent fondées par Alphonse Orsat à Martigny. L'homme fut pionnier dans plusieurs domaines, notamment dans la création d'un fonds de prévoyance pour son personnel, à une époque où ce type de mesures était inexistant. A travers les vignes et le vin, la Maison Orsat a forgé l'identité de toute une partie du canton du Valais. Aujourd'hui encore, elle achète la production de plus d'un millier de viticulteurs, répartis entre Salquenen et Martigny. Si la notoriété de son Fen-

À propos des Caves Orsat



dant 13 Étoiles et de sa Dôle Romane est établie depuis bientôt un siècle, depuis 1988 sa gamme s'est élargie avec les vins Primus Classicus, une ligne constituée de vins issus d'une sélection des meilleures vendanges. Elle fait la part belle aux spécialités autochtones que sont l'Arvine, le Cornalin et l'Humagne rouge. En 1981, les Caves Orsat ont déménagé du centre-ville de Martigny pour s'installer au sud-est de la ville. En 1998, elles ont intégré la famille Rouvinez, propriétaire des Caves éponymes dont le siège est à Sierre.

//cavesorsat.ch



BRITA

Pour des entreprises qui tournent à pleine vapeur!

Pour des entreprises qui tournent à pleine vapeur! Notre solution de filtration à osmose inverse PROGUARD Gastronomy 200 protège les fours traditionnels, fours vapeur et lave-vaisselle du calcaire, du gypse et de la corrosion en toute fiabilité. **Turn on protection.**



www.brita.ch

UN BREF APERÇU DE LA CUISINE MONGOLE

Invitée d'honneur de la Foire du Valais, la Mongolie est un vaste pays parcouru de steppes et de déserts, au climat rigoureux, enclavé entre la Russie et la Chine. Il est peu peuplé proportionnellement à sa surface. Tournée surtout vers l'élevage, en raison de l'ingratitude de ses sols, sa cuisine traditionnelle est plutôt basique.



Les Buuz mongols sont des raviolis à la vapeur farcis de viande qui sont consommés toute l'année, mais surtout lors du Tsagaan Sar, le Nouvel An mongol.

Les recettes du pays de Gengis Kahn utilisent beaucoup de la viande de mouton ou de chèvre, accompagnée de riz ou de nouilles. Les légumes ainsi que les épices y sont peu utilisés. En revanche, les produits laitiers y sont très présents, comme les fromages, le beurre rance, le lait de jument fermenté, le Tarag, une sorte de Yaourt, la crème de lait, etc.

UNE VIANDE CUITE AUX PIERRES CHAUDES

L'un des plats les plus emblématiques de la cuisine mongole est le Khorkhog, à base de viande de mouton, coupée en morceaux avec les os, et cuite dans un récipient rempli d'eau où ont été placées des pierres très chaudes. Pendant la cuisson, les pierres deviennent noires, à la fois à cause du feu et de la

graisse de mouton qu'elles absorbent. On mange habituellement le Khorkhog avec les doigts, en s'aidant d'un couteau pour découper la viande.

Au stand de la Mongolie, à Martigny, les visiteurs découvriront surtout des objets de l'artisanat local. Mais ils pourront sans doute goûter quelques en-cas comme des Buuz, des raviolis à la vapeur farcis de viande, qui ressemblent un peu aux Momos tibétains, et qui sont consommés toute l'année, mais surtout lors du Tsagaan Sar, le Nouvel An mongol. Peut-être pourront-ils aussi déguster des Khuushuur, préparés avec la même pâte que les Buuz, également farcis de viande, mais qui sont frits en non bouillis.

THÉ SALÉ, VODKA ET VODKA DE LAIT

Les plus curieux pourront peut-être tremper leurs lèvres dans une tasse de thé au lait salé et parfois de beurre, ou dans un bol de lait de jument fermenté, faiblement alcoolisé, appelé Aïrag. Autre boisson traditionnelle, l'Arkhi ou vodka de lait, est distillé à base yaourt fermenté. Plus le yaourt est acide, plus le taux d'alcool de ce breuvage est élevé, autour de 15 à 20%. En Mongolie, chaque famille nomade possède un alambic lui permettant de distiller le yaourt.

Sous l'influence russe, la Vodka est de plus en plus consommée en Mongolie. Les marques les plus réputées sont la Black Chinggis, la Gold Chinggis, en encore la Bolor. Leur taux d'alcool oscille autour environ des 36%.



Qualité suisse véritable
depuis 1974

Le boulanger de votre café.

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

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

ROMER'S
Hausbäckerei



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



À découvrir à Neuchâtel



14^E ÉDITION MARCHÉ DES SAVEURS À L'ABBAYE

**DIMANCHE 15 SEPTEMBRE, (10h-18h)
ET LUNDI 16 SEPTEMBRE, (10h-17h)**

Pains, fromages, moutardes, sirops, confitures, chocolats, caramels, biscuits, viandes, poissons et bien d'autres gourmandises artisanales y seront mis en valeur dans une ambiance conviviale, agrémentée d'intermèdes musicaux.

[//sodebev.ch/marche-des-saveurs/](http://sodebev.ch/marche-des-saveurs/)
Gratuit



FÊTE DE LA DÉSALPE SAMEDI 21 SEPTEMBRE

Réintroduite dans les années septante, la Fête de la Désalpe de Lignières, est célèbre pour son défilé qui 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. Les visiteurs pourront épancher leur soif et savourer différentes spécialités culinaires grâce aux stands des sociétés locales et des producteurs de la région.

www.fetedeladesalpe.ch
Gratuit



« VISITES EFFERVESCENTES » SAMEDI 14 SEPTEMBRE (14h-15h30), SAMEDI 21 SEPTEMBRE (16h-17h30)

La maison Mauler organise deux « Visites effervescentes » de ses belles caves voûtées du Prieuré où, depuis 1829, sont créés ses grands vins mousseux dont la réputation n'est plus à faire. Vous découvrirez ainsi les secrets de l'authentique Méthode Traditionnelle et terminerez naturellement cette visite par une conviviale dégustation.

www.mauler.ch
Réservation: mailbox@mauler.ch,
T. 032 862 03 03
Prix: CHF 20.-



LA SOUPE DU COMITÉ UNE SOUPE DE LÉGUMES OFFERTE AU MARCHÉ



Le comité neuchâtois de la Semaine du Goût propose une grande soupe de légumes le **MARDI MATIN 10 SEPTEMBRE** sur la place des Halles à Neuchâtel et le **MERCREDI MATIN 11 SEPTEMBRE** sur la place du Marché à La Chaux-de-Fonds

DANS PLUSIEURS COMMERCES DE LA VILLE DE LA CHAUX-DE-FONDS JEUDI 12 AU DIMANCHE 22 SEPTEMBRE

À l'occasion de la Semaine suisse du Goût, la ville célébrera la richesse de son commerce de bouche. De nombreuses boucheries, fromageries, brasseries, torrificateurs et autres artisans du goût, tous situés dans un périmètre restreint de la cité horlogère, ouvriront leur porte au public.

www.gout.ch/programme/
Gratuit

2^E « RANDO TORRÉE » DIMANCHE 15 SEPTEMBRE

La 2^e « Rando Torrée » du Parc du Doubs sera organisée le 15 septembre dans les environs du Locle. Cette journée propose une randonnée guidée à travers les pâturages boisés avec un arrêt pour confectionner et déguster la Torrée, tradition vivante du canton de Neuchâtel.

www.parcdoubs.ch
Gratuit



Swiss Made
Depuis 1982 / Since 1982

Le plaisir authentique!

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELÉY

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

**KÜBLER
ABSINTHE**

ABSINTHE KÜBLER
DEPUIS 1865

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

LA BLANCHE FÊTE DES VENDANGES ET SES 7 GRAINS

C'est une tradition bien établie à Neuchâtel: le moment culminant des manifestations liées à la Semaine du Goût sera la très populaire Fête des Vendanges qui se déroulera du 27 au 29 septembre. Quelque 300 000 visiteurs sont attendus dans le centre de la ville.



Eric Leuba est impliqué dans l'organisation de la fête depuis 30 ans.
PHOTOS: © fete-des-vendanges.ch

Parmi les quelque 300 propositions reçues, c'est le thème «Blanche Fête et les 7 grains» que les organisateurs ont retenu pour cette édition 2024. Ce thème est évidemment un jeu de mots tiré de «Blanche Neige et les Sept Nains».

UN THÈME QUI SE VEUT INSPIRANT

«La blanc exprime le côté lumineux de la fête, alors que les grains symbolisent une grappe de raisin. Ce thème, présent sur notre affiche, doit nourrir l'imagination des concepteurs des chars du traditionnel Corso fleuri, le dimanche 29, ainsi que les créateurs des costumes portés la veille par les enfants, lors de leur non moins traditionnel cortège auquel prendront part, pour la première fois, des fanfares et des guggenmusiks», explique Eric Leuba, membre de la direction et porte-parole de la fête.

Introduits pour la première fois en 2022, les 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. «Le village sera encore plus grand cette année, avec une bonne dizaine de chalets en plus. Il y en aura une trentaine», précise Éric Leuba. Le terroir sera bien évidemment lui aussi en première ligne, avec ses spécialités carnées; ses fromages; ses pains artisanaux, ainsi que toute la gamme de douceurs à laquelle, parfois, seront associés les arômes de l'absinthe.

SOUS LE SIGNE DU «RENOUVELABLE»

Comme lors des deux précédentes éditions, tous les paiements aux stands de la Fête ne seront possibles qu'avec le «bracelet FDV», un bracelet à puce rechargeable en ligne. Depuis 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 d'assiettes, de couteaux, de fourchettes et de cuillères en carton ou en bambou.

À 66 ans, alors qu'il est impliqué dans l'organisation de la fête depuis 30 ans et membre de la direction depuis 7 ans, Eric Leuba est un authentique vétéran de la manifestation. Mais il est loin d'être blasé. Quels sont les moments qu'il apprécie le plus? «Le grand feu d'artifice pyromélodique dans la baie de l'Evole et le Corso fleuri. Ce sont des moments magiques!»

LA SEMAINE DU GOÛT EST UN ÉVÉNEMENT CULINAIRE ANNUEL QUI CÉLÈBRE LA DIVERSITÉ DES SAVEURS ET LA QUALITÉ DES PRODUITS DU TERROIR EN SUISSE

Cet événement vise à sensibiliser le public à l'importance du goût, à promouvoir les produits locaux et à soutenir les artisans régionaux. Ci-après ce que nos artisans neuchâtelois proposent pendant la Semaine du Goût.

12 septembre 2024

Inauguration de la nouvelle place du Marché en présence de partenaires du terroir et producteurs chaux-de-fonniers dont la Boucherie de la Prairie qui vous fera déguster du Saucisson Neuchâtelois IGP.

16 septembre 2024



Balade gourmande au Val-de-Travers. Cette randonnée de 9,2 km le long de l'Areuse permet d'admirer les beautés de la rivière tout en savourant des plats régionaux. Le parcours descend en douceur, offrant un agréable moment de détente culinaire.

18 septembre 2024



Portes ouvertes chez Christen Delicatessen à La Chaux-de-Fonds. Ce traiteur, boucherie et épicerie fine vous invite à découvrir ses produits du terroir lors de cette journée spéciale, où l'artisan boucher partagera son savoir-faire avec les visiteurs.

19 septembre 2024

Visite et dégustation à la Brasserie de la Meute à La Chaux-de-Fonds. Située au cœur de la vieille ville, cette brasserie artisanale propose des dégustations de bières créées avec passion. Le même jour, découvrez et dégustez les vins du Domaine de la Ville de La Chaux-de-Fonds au domaine de Montmollin!



21 septembre 2024

Visite des cultures au Domaine des Prés d'Areuse. Explorez les cultures agricoles et maraîchères lors de visites guidées et apprenez comment sont transformés les produits du domaine. À midi, une restauration à base de produits frais sera proposée pour une expérience culinaire complète.



Lors de l'inauguration de la Place du Marché à La Chaux-de-Fonds, découvrir les partenaires de Neuchâtel - Vins et Terroir:

- **Boucherie de la Prairie**, Bernard Perroud vous proposera en dégustation un saucisson IGP
- **Restaurant La Gommeuse**, spécialisé en fondue, vous proposera des gâteaux au fromage.



Retrouvez toutes les informations nécessaires via le QR code suivant:



TRAITS DE CARACTÈRE

Déguster le

Neuchâtel

PINOT NOIR

SWISS WINE NEUCHÂTEL

WWW.NEUCHATELPINOTNOIR.CH

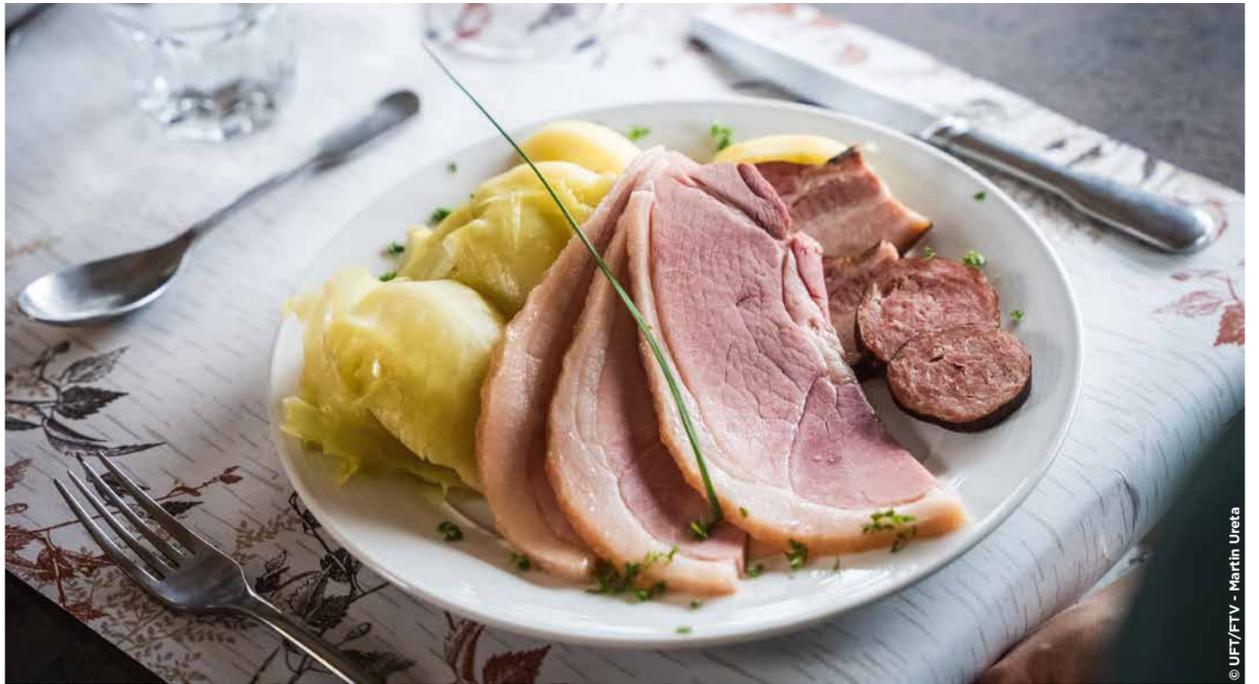
À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

Suisse. Naturellement.

CET ENCART EST SPONSORISÉ PAR NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR

LA BÉNICHON À L'HONNEUR

Dans le canton de Fribourg, la Semaine du Goût sera placée cette année sous le signe de la Bénichon. Outre les traditionnelles Bénichons de Bulle, Estavayer-le-Lac, Écuvillens, Romont ou Châtel St Denis – pour ne citer qu'elles – ainsi que celles qui seront proposées à la ferme, un grand nombre de restaurateurs du canton ont été incités à offrir à leurs clientèles ce copieux menu traditionnel qui est à même d'assouvir les appétits les plus pantagruéliques.



«Pour la première fois, Terroir Fribourg, Gastro-Fribourg, les faïtières des bouchers-charcutiers et des boulangers-pâtisseries, ainsi que l'Union Fribourgeoise du Tourisme ont uni leurs efforts pour inciter un maximum de restaurateurs à faire la Bénichon», explique Alexandre Barisnikov, directeur adjoint de la Fondation pour le Goût et membre de sa section fribourgeoise. Les restaurants partenaires doivent s'engager à proposer le menu de Bénichon sur une durée d'au moins deux semaines.

Rappelons que, dès l'approche de l'automne, la Bénichon est une fête incontournable dans tout le canton de Fribourg. Elle est autant célébrée dans les foyers qu'au restaurant, principalement entre la fin août et la mi-novembre. À l'origine, c'était une fête religieuse, célébrant l'anniversaire de la bénédiction des églises paroissiales (en latin benedictio). Puis, abandonnant son caractère religieux, elle est devenue une fête campagnarde, célébrant la fin des récoltes et la descente des troupeaux de l'alpage.

<https://fribourg.ch/fr/traditions/benichon/saison-benichon/>

UN «KIT DE LA BÉNICHON»

Grâce à l'appui des bouchers, chaque restaurateur partenaire pourra obtenir la viande et les accompagnements, grâce à un «kit de la Bénichon» comprenant sous vide la traditionnelle soupe aux choux, le jambon à l'os, sans oublier les poires à Botzi. Ce «kit», imaginé en 2020, a déjà connu un grand succès auprès des habitants du canton, ainsi que des touristes. La Cuchaule AOP, la moutarde et les douceurs de la Bénichon seront, pour leur part, fournies par les boulangers.

UNE VITRINE DU TERROIR FRIBOURGEOIS

«Les restaurateurs partenaires s'épargneront ainsi de longues heures de travail, tout en étant en mesure d'offrir un authentique menu de Bénichon d'excellente qualité», souligne Alexandre Barisnikov qui ajoute: «l'avantage de ce menu est qu'il est une vitrine d'un certain nombre de nos produits AOP. Pour nous c'est une façon de faire d'une pierre... plusieurs coups, plutôt que de se focaliser sur un seul produit».



Pour Alexandre Barisnikov, le menu de Bénichon est une petite «vitrine» du terroir fribourgeois.

© Fondation du Goût



LA CAVE DE CHEYRES

VOUS INVITE À LA FÊTE DES VENDANGES DE SON APPELLATION DU 11 AU 13 OCTOBRE

POINTS FORTS:

- Bars et restauration traditionnelle
- Découverte des vins d'une petite appellation de 14 hectares
- Cortège gratuit du dimanche à 14.30
- Pressurée à l'ancienne après le cortège et dégustation gratuite de moût

BON

Donne droit à deux verres offerts dans le caveau de la Cave de Cheyres pendant le samedi ou le dimanche de la fête

RABAIS

10 % sur les commandes en ligne avec le code cafetier10*
sous www.cavedecheyres.ch

(*Rabais appliqué directement sur la facture finale, valable jusqu'au 1er décembre 2024 une seule fois, non cumulable avec d'autres offres)

LE SALON DES GOÛTS ET TERROIRS: «UNE RECETTE QUI PLAÎT!»

Dans le prolongement à la Semaine du Goût, le Salon Suisse des Goûts et Terroirs ouvrira ses portes au public du 30 octobre au 3 novembre prochain. Venus de 18 cantons, quelque trois cents exposants seront présents dans les vastes halles du centre d'exposition Espace Gruyère, à Bulle. Les saveurs exotiques du Pérou sont cette année à l'honneur. Les organisateurs se disent plus confiants que jamais et comptent sur une affluence massive.



«Les ingrédients habituels seront de la partie: on ne change pas une recette qui plaît! Cette année, nous sommes fiers d'apporter une touche internationale avec le Pérou et l'association suisse des AOP-IGP qui célèbre ses 25 ans et qui présentera quelques produits européens, africains et d'Amérique latine, aux côtés des ceux labellisés suisses», nous explique Marie-Noëlle Pasquier, la directrice du Salon.

LA FORMATION PROFESSIONNELLE EN POINT DE MIRE

Parmi les points forts de cette nouvelle édition, la directrice cite encore le concours national des boulangers-pâtisseries-confiseurs, le Swiss Bakery Trophy, qui intègre cette année 16 classes d'apprentissages au sein de la Swiss Bakery Trophy Academy. «La formation professionnelle sera d'ailleurs au cœur de cette édition avec un pavillon animé par les hôteliers-restaurateurs. Elle présentera l'ensemble des métiers de bouche, avec des apprentis en formation, des personnalités emblématiques, des quizz, des démonstrations et des dégustations», précise-t-elle.

UN VOYAGE GOURMAND AU PAYS DES INCAS

Comment votre choix s'est-il porté sur le Pérou? «La gastronomie du Pérou est reconnue comme l'une

des meilleures d'Amérique latine. L'emblématique ceviche, la pachamanca, la chupe de camarones, le pisco, l'aji de gallina et les juanes sont des plats, parmi bien d'autres, qui ravissent les papilles des Péruviens comme des étrangers. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si nombre de chefs et de restaurants péruviens figurent aux divers classements des tables internationales. Au niveau culinaire, le Pérou a reçu de nombreuses influences d'autres nations, en particulier japonaise, ce qui en fait une cuisine réputée très saine».

L'année dernière, lors de la 23^e édition, plus de 42 000 visiteurs ont parcouru les arcanes du Salon. Sa directrice espère bien égaler, voire dépasser ce chiffre. Un petit mot à l'endroit de nos lecteurs? «Bien sûr! Laissez-nous vous emmener dans un univers de saveurs, de senteurs et de découvertes où règne la convivialité. Offrez à vos palais l'émerveillement des dégustations proposées par quelque 300 artisans des terroirs qui représentent des milliers de produits. Enfin, laissez votre esprit s'ouvrir à la découverte de saveurs nouvelles et parfois exotiques».

 **Vacherin[®]**
Fribourgeois
SWITZERLAND



**Avec du Vacherin,
c'est vachement bien.**

Inrésistiblement onctueux et savoureux.

UN MENU SUCCULENT PRÉPARÉ PAR DES ENFANTS

Il n'est jamais trop tôt pour former le goût des plus jeunes et leur enseigner les principes d'une bonne alimentation, ainsi que les bases d'une cuisine respectueuse des produits. Forte de cette conviction, dans le prolongement de la Semaine du Goût, la Confrérie des Loitche-Potches organise le 5 octobre prochain, à Moutier, un cours de cuisine pour enfants de 8 à 12 ans.



Bertrand Zahno
préside la Confrérie des
Loitche-Potches. © DR

Les enfants seront accueillis à l'ancienne école de la Montagne de la cité prévôtise où ils cuisineront une entrée, un plat principal puis un dessert, qu'ils serviront ensuite à leurs parents. «Nous serons cinq membres de la Confrérie pour encadrer les participants», précise son président Bertrand Zahno,

UN GOURMET AVERTI

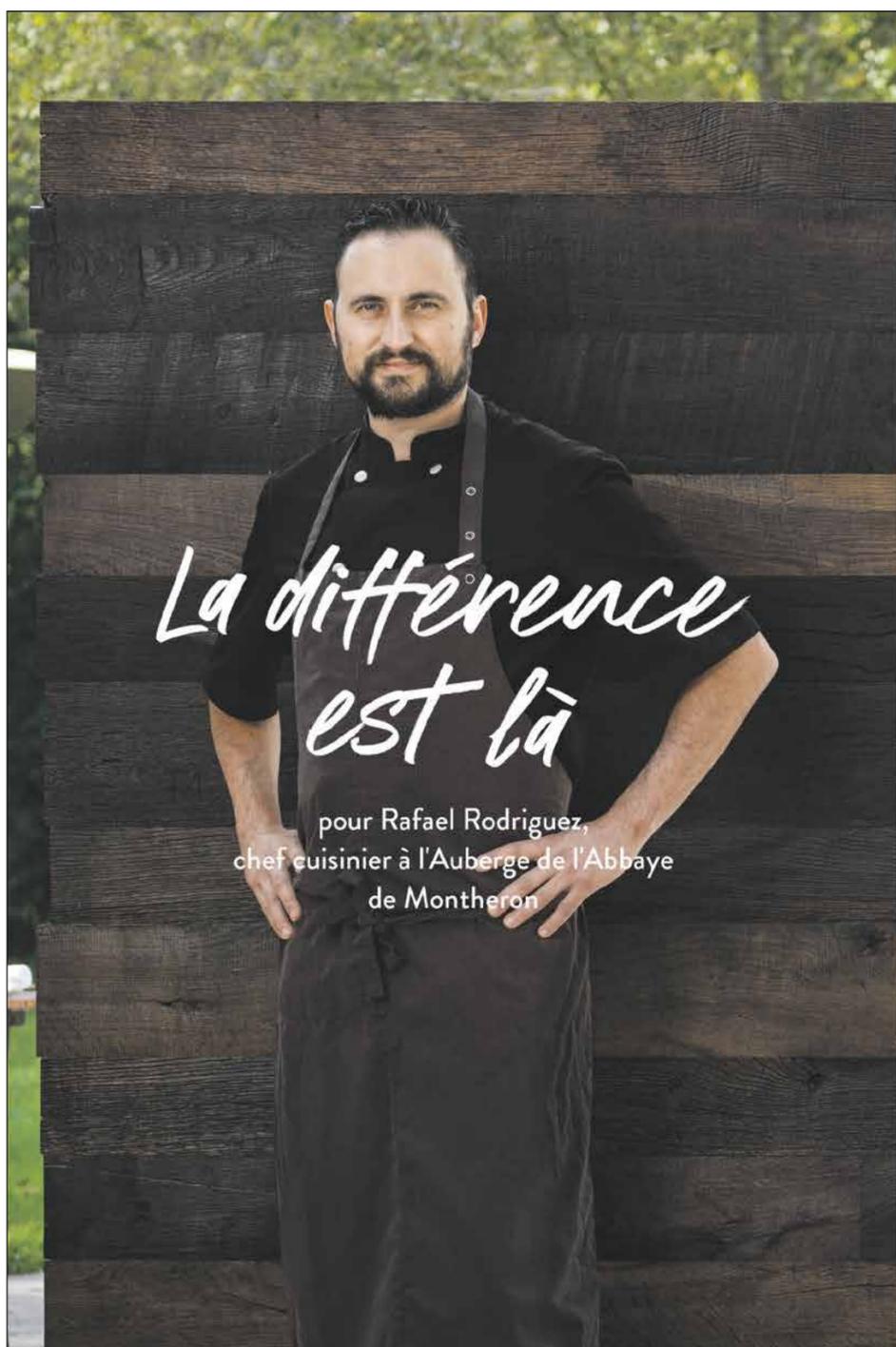
L'homme est connu comme le loup blanc dans toute la région pour son amour de la bonne chère. Membre du Comité de la Semaine du Goût du Jura et du Jura bernois, fondateur, avec son épouse Catherine, d'une entreprise spécialisée dans l'agencement de cuisines, il a pris la tête des Loitche-Potches il y a une dizaine d'années. «Actuellement nous sommes 24. Chaque année, par tirage au sort, nous formons quatre groupes de six personnes. Chaque brigade fait ensuite à manger, à tour de rôle, à l'ensemble des membres», explique-t-il.

UN MENU DIGNE D'UN GRAND RESTAURANT

Pour la journée des enfants, pas question de faire dans la demi-mesure: «En entrée, nous avons prévu une verrine de melon, avec jambon, menthe et poivre; elle sera suivie d'un acra de truite, servie avec un ketchup fait maison, puis d'un tian de légumes. En plat principal nous aurons un tournedos de lapin, avec du lard et une polenta tessinoise. Pour le dessert, nous avons prévu une tarte fribourgeoise au vin cuit», indique Bertrand Zahno qui précise que tous ces produits sont issus du terroir national.

Gageons que les parents qui dégusteront ce menu qui s'annonce original et savoureux s'en souviendront longtemps.

Contact et inscriptions:
zahno.moutier@bluewin.ch



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

«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.



La différence est là.

L'APPEL DES IRRÉSISTIBLES SAVEURS TESSINOISES

Fort de ses nombreux sites touristiques, de son vaste réseau d'établissements hôteliers, de restaurants, ainsi que de grottos traditionnels, et riche d'un vignoble et d'un terroir qui font l'unanimité auprès des gourmets, le canton du Tessin sera, cette année comme les précédentes, une destination de choix pour la Semaine du Goût.



Le célèbre riz du delta de la Maggia. © cantinaallamaggia.ch



La soupe Mätzufämm de Bosco Gurin. © Waiserhaus

Les céréales étant le thème de cette nouvelle édition, plusieurs restaurateurs ont décidé de s'y conformer. À défaut de pouvoir tous les nommer, citons ici l'Hôtel des Alpes à Airolo, à la sortie méridionale du tunnel du Gothard, qui annonce deux journées «Cereali a tavola» les 12 et 15 septembre prochain, ainsi que, le restaurant du centre Caseificio del Gottardo, lieu de rencontre des amateurs de fromages, avec des menus sur le thème «I cereali incontrano il formaggio» (les céréales rencontrent le fromage), les 12 et 22 du même mois.

LE CHARME DES «MERCATI TICINESI»

Les amateurs de marchés seront peut-être séduits par les traditionnels «Mercati ticinesi», comme celui d'Ascona, prévu le 17 septembre sur la Piazza Elvezia. Les visiteurs y dégusteront divers délices culinaires du terroir, comme des desserts, des tartes aux légumes, des fromages, ainsi que des spécialités charcutières aux saveurs méridionales. Pour les amoureux de fromages au goût prononcé, la «Rassegna d'autunno» réunira les 12 et 13 octobre, en vieille ville de Bellinzona, plus de 60 stands consacrés essentiellement aux produits laitiers des alpages du Tessin et de la Mesolcina.

LA MÄTZUFÄMM DE BOSCO GURIN

Pour sortir des sentiers battus, il suffira de prendre le chemin de Bosco-Gurin, ce pittoresque village situé à 1506 m d'altitude, fondé au Moyen-âge par des colons walser venus du Haut-Valais dont les descendants parlent encore leur ancien dialecte. Le 21 septembre les villageois organisent une journée conviviale avec dégustation de la soupe de légumes typique du lieu, appelée Mätzufämm, préparée avec la récolte du jardin pédagogique ProSpecieRara.

LE DELTA DE LA MAGGIA, SES VINS ET SES RIZIÈRES

Les amoureux de randonnées à vélo sont eux invités à découvrir les superbes paysages du delta de la Maggia. Départ le 19 septembre de Locarno où un guide fournira les vélos électriques et les casques. Le parcours comprend notamment une étape aux Terreni alla Maggia pour une dégustation de vins et la découverte des rizières tessinoises. Les Terreni alla Maggia ont été distingués par le guide Gault et Millau comme l'un des 150 meilleurs producteurs de vins suisses.

Partner der Schweizer Juniorenkochenmannschaft 

Partenaire de l'Équipe nationale Junior des Cuisiniers 



POUR PROS & CHAMPIONS DU MONDE

Depuis 16 ans, nous sommes fournisseur de l'équipe nationale junior des cuisiniers – actuel champion du monde. Une partie de nos recettes est destinée à la promotion des jeunes talents.



BESTSELLER 2024 – KAI KIRITSUKE

www.world-of-knives.ch



“
L'éloge des produits respectueux de l'environnement,
La Semaine du Goût sera notamment placée sous le signe de l'alimentation durable et de proximité.



HARO SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE!
MERCREDI 18 ET JEUDI 19 SEPTEMBRE

Êtes-vous curieux de connaître des astuces alimentaires et des recettes pour vivre sainement et gaspiller moins, sachant que 30 % de l'impact environnemental en Suisse provient de la production alimentaire et donc de la manière dont on se nourrit? Selon une étude de l'EPFZ la consommation suisse de denrées alimentaires génère, chaque année, quelque 2,8 millions de tonnes de déchets alimentaires ce qui correspond à près de 330 kg de déchets alimentaires évitables par habitant et par an. Afin de prendre des décisions d'achat respectueuses de l'environnement, mais aussi bon marché, l'association Green Up organise deux ateliers, à Zurich, les 18 et

19 septembre prochains, pour apprendre comment combattre le gaspillage alimentaire tout en préparant des mets savoureux. Les participants auront la possibilité de préparer une délicieuse recette à partir de restes de nourriture. Ils pourront aussi tester leurs connaissances en matière de nutrition durable lors d'un amusant quiz interactif. Les ateliers sont organisés dans le cadre des activités de quartier «Züri Learns».

//green-up.ch

Les inscriptions sont gratuites

LES SAVEURS DES FORÊTS DE WINTERTHUR

MERCREDI 18 ET JEUDI 19 SEPTEMBRE

Le restaurant Les Wagons de Winterthur est un établissement pour le moins singulier, installé dans un convoi ferroviaire au charme centenaire. Il invite les gourmets à découvrir les saveurs des forêts de la région. L'équipe du restaurant a sillonné les bois des environs pour cueillir «les délices de la forêt»: jeunes aiguilles de pin, baies estivales, champignons, etc. Marinés ou fermentés, ces produits, ainsi que d'autres, issus de la production locale, entreront dans la composition de savoureuses recettes originales. Au menu: huit plats surprenants, ainsi



qu'un dessert. Le chef de l'établissement a prévu deux formules: végétarienne ou avec viande.

www.leswagons.ch

DÉCOUVRIR LA FERME DE RINDERBRUNNEN

SAMEDI 14 SEPTEMBRE

La ferme Rinderbrunnen, à Grüt, un petit village situé à mi-chemin de Zurich et de Rapperswil, est l'une des huit fermes suisses qui participent au projet INTÉGRAL de la Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC). Objectif: cultiver des variétés anciennes de fruits et légumes afin de les préserver pour les générations futures. La ferme ouvre ses portes aux visiteurs pour leur faire découvrir ses activités, autour d'un café accompagné de gâteaux faits maison. Outre la découverte des méthodes de travail et des

nombreux produits issus des cultures et de l'élevage respectueux, les hôtes de cette belle exploitation pourront parcourir les riches étals de son nouveau magasin et remplir leurs paniers

à provisions de variétés de fruits et légumes souvent absentes des rayons de la grande distribution.

www.rinderbrunnen.ch



//www.gout.ch/programme/?canton=ZH



UN BON CAFÉ
est meilleur avec le sourire

Parfois, ce sont les détails inattendus qui marquent le plus. Mytico permet à vos baristas de créer facilement des cafés exceptionnels tout en ayant le temps d'accueillir les clients avec un sourire chaleureux.

Découvrez-en plus:
mytico.franke.coffee



LE GOÛT DE LA FÊTE.

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



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

au cœur des vendanges

21 - 22 & 28 - 29
septembre 2024

À déguster avec modération

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE



www.aucoeurdesvendanges.ch