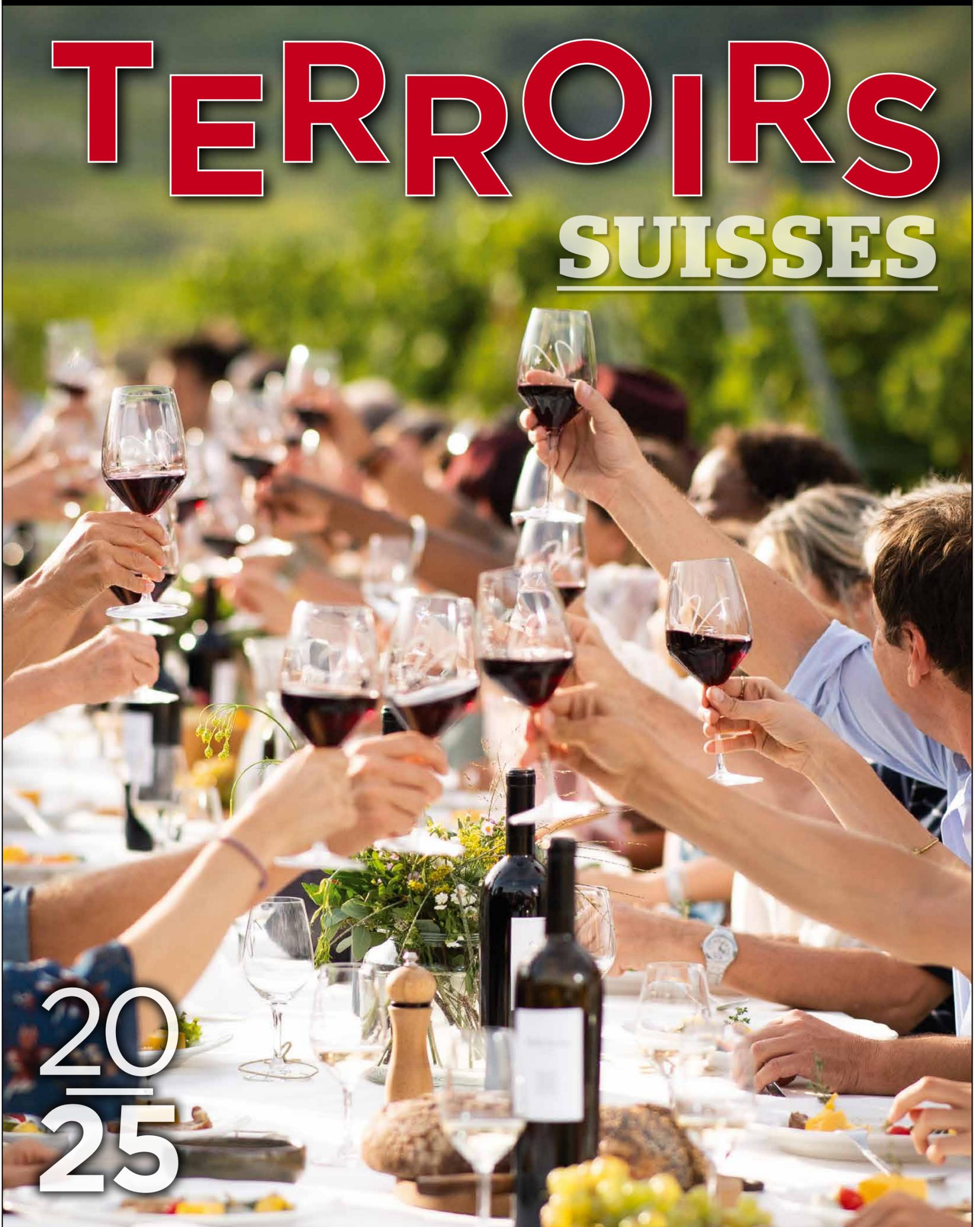


# Entr'Acte

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

# TERROIRS SUISSES



20  
25

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



**ALIGRO**

*Plus de qualité pour votre argent.*



## SOMMAIRE

### 3 ÉDITO

Le terroir à portée de main

### 4-5 GENÈVE

Un florilège d'événements gourmands

### 6-7 VAUD

Les délices estivaux de Lausanne à Table

### 8-9 VALAIS

Un mois d'août à la vigne

### 10 NEUCHÂTEL

Le miel bio des montagnes neuchâteloises

L'Œil de Perdrix à l'honneur

### 12-13 FRIBOURG

Le nouveau visage du Gruyère AOP

Une brève histoire de la Bénichon

La double crème de Gruyère : un péché gourmand

### 14 JURA - JURA BERNOIS

Olivier Boillat : le fervent missionnaire du terroir interjurassien

## LE TERROIR à portée de main

L'été est bel et bien installé et les cultivateurs s'affairent dans nos campagnes pour produire une myriade de fruits et légumes goûteux. Vignerons et vigneronnes ont échappé au gel dévastateur de l'an dernier et espèrent que les cieux demeureront cléments pour mettre en bouteille l'an prochain un millésime 2025 d'exception.

Plus que jamais, l'utilisation de produits locaux en restauration est une démarche profondément vertueuse, tant pour le goût que pour la planète. En s'approvisionnant auprès de viticulteurs et producteurs locaux, les restaurateurs soutiennent l'économie, valorisent le travail artisanal et les savoir-faire ancestraux. Il participe à une dynamique qui encourage la diversité agricole et protège l'emploi rural.

Du point de vue gustatif, les produits locaux offrent une fraîcheur et une qualité incomparable. Ils permettent d'élaborer une cuisine de saison, saine,

respectueuse du rythme naturel des cultures, et riche en saveurs authentiques. Sur le plan environnemental, privilégier les circuits courts réduit l'empreinte carbone liée au transport des denrées. Moins de kilomètres parcourus, c'est moins de pollution, et plus de durabilité. Enfin, le restaurateur qui connaît l'origine de ses produits, les conditions de leur production, peut en parler avec passion à ses convives.

Cuisiner local, c'est allier bon sens, éthique et excellence. Alors, faisons la fête à notre identité dans l'assiette et dans le verre. De nombreux événements à ne pas manquer sont à l'affiche cet été et cet automne pour mettre en lumière l'excellence de notre production locale. La magie du terroir ne demande qu'à s'exprimer dans nos assiettes et dans nos verres.

Manuella Magnin

Mauler  
MAISON FONDÉE EN 1829

LET'S MIX  
l'effervescent  
by Mauler



Idéal pour vos  
cocktails !

Caves Mauler

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

### IMPRESSUM

#### Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
Journal romand - 130<sup>e</sup> 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 : © Olivier Maire  
Crédits photos : © DR - Sauf mention contraire

# UN FLORILÈGE D'ÉVÈNEMENTS GOURMANDS

*Le canton du bout du lac se prépare un bel été, avec en point d'orgue, un gigantesque buffet à Collex-Bossy, des brunchs à la ferme à foison, et bien évidemment Festi'Terroir à la rentrée.*

## Festi'Terroir

LES 29, 30 ET 31 AOÛT, LE GRAND FESTIVAL SITUÉ EN PLEINE VILLE, INTÉGRALEMENT CONSACRÉ À L'AGRICULTURE DE PROXIMITÉ, PRENDRA SES QUARTIERS AU PARC DES BASTIONS POUR LA SEPTIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE. IL METTRA À L'HONNEUR LE TERROIR GENEVOIS, AVEC UN FOCUS SPÉCIAL SUR LES INITIATIVES DE VENTE DIRECTE ET LA PRODUCTION BIOLOGIQUE.

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

Durant trois jours, la population pourra ainsi découvrir dans le parc

des Bastions de nombreux stands de producteur-trice-s, artisan-e-s de bouche, vigneron-ne-s et brasseurs locaux, avec un focus spécial sur les initiatives de vente directe et la production biologique. Outre des dégustations vous aurez la possibilité d'acheter des produits alimentaires.

[www.festiterroir.ch](http://www.festiterroir.ch)



**FESTI'TERROIR**  
**7E ÉDITION!!!**  
**29 — 31 AOÛT**  
**2025**      **SAVE THE DATE!**



Des producteurs genevois ravis de faire découvrir leurs beaux produits. PHOTOS: © Le Cafetier



La ferme des Vignolles. © DR



Des mets à savourer en plein air. © DR

## Le Grand Buffet

Amateurs de saveurs du terroir, réjouissez-vous. «Le Grand Buffet» vous tend les bras. Il se déroulera le samedi 26 juillet à la Ferme des Biolays sur la commune de Collex-Bossy, à un jet de pierre du troupeau de bisons de Laurent Girardet qui a donné des allures de Far West à la région.

«Notre idée est de proposer aux convives une véritable rencontre avec les producteurs. Ils

pourront goûter leurs produits et échanger avec eux», commente Laurent Vuillez de la ferme des Vignolles à Bourdigny, dont les bêtes de race limousine paissent à Collex.

Au menu, il y aura de la viande locale, de la volaille GRTA, élevée par Yves Grolimund à Satingny, des salades et des légumes cultivés dans le canton, ainsi que des délices des artisans bou-

langers de Genève. Le traiteur Genecand sera aux manettes. Les visiteurs pourront se restaurer le midi et le soir. Le tout dans une ambiance musicale. Pour réserver ses places, il suffit de se rendre sur le site de Genève Terroir.

[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

## Produits emblématiques du terroir genevois



### LA TOMATE

Une tomate sur quatre consommée en Suisse est cultivée à Genève. De quoi ravir les maraîchers du canton puisque ce légume-fruit est adulé des Helvètes.

En effet, les tomates arrivent à la deuxième place des légumes les plus appréciés des Suisses après les carottes. Selon l'Union Maraîchère de Genève, elles sont même numéro 1, en tenant compte de tous les types de tomates (en grappe, dattes, cerises).

Consommées crues ou cuites, les tomates contiennent beaucoup de vitamine C, des sels minéraux et du carotène. Les producteurs proposent aujourd'hui diverses variétés avec des couleurs et des formes différentes. Elles sont principalement cultivées hors sol dans le canton. Quelques petites exploitations les cultivent en pleine terre, principalement pour la vente directe.



### LE TARTARE DE TOMATES

Pour 4 personnes

- 600 g de grosses tomates multicolores GRTA
- 2 échalotes
- 1 bouquet de basilic
- 1 c. à s. de moutarde gros grains
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique blanc
- 2 c. à s. d'huile d'olive fruitée
- Sel, poivre

1. Monder les tomates. Les épépiner et les déliter en petits cubes.
2. Ciseler finement l'échalote et le basilic. Ajouter aux cubes de tomates.
3. Confectionner une vinaigrette avec le vinaigre, l'huile, la moutarde, le sel et le poivre. Mélanger intimement tous les ingrédients avec la vinaigrette.
4. Dresser dans des verrines. Servir éventuellement décoré d'une feuille de basilic frit.

© Corinne Sporer.



### LENTILLES, POIS CHICHES ET HARICOTS SECS

La culture des légumineuses a débuté dans les années nonante à Genève. Les familles Cocquio, de Cartigny, et Courtois, de Versoix, ont été les premières à se lancer. Elles ont été rejointes depuis par d'autres agriculteurs. Près de trois décennies plus tard, ceux qui ont fait le choix de cette culture s'en félicitent. Avec les tendances végétarienne et flexitarienne, couplées à l'intolérance au gluten, la demande a littéralement explosé. Les légumineuses genevoises se vendent principalement dans le canton, mais on en trouve aussi sur les marchés vaudois et fribourgeois. Une culture que saluent également les partisans d'une agriculture écologique, car en plus d'enrichir la terre en azote, les lentilles et légumineuses participent à la libération du phosphore présent naturellement dans le sol, limitant ainsi la nécessité d'utiliser des engrais.

## Confitures Extra – un pur plaisir depuis 1886

Hero Extra - un grand classique de la confiture. Un vaste choix de variétés et des emballages pratiques pour des envolées gourmandes au déjeuner.



Des délices qui unissent. Depuis 1886.  
[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)



# LES DÉLICES ESTIVAUX DE LAUSANNE À TABLE

*Vous ne partez pas en juillet et en août? Voici un florilège d'évènements gourmands qui devraient vous séduire.*

Voilà 11 ans que Lausanne à Table anime la ville de Lausanne et sa région d'évènements gourmands et festifs, intimes ou grand public. Le programme 2025 propose une série d'évènements originaux, riches en saveurs et en rencontres pour rassembler artisanes, artisans et grand public.

Sélection estivale. Inscriptions:  
[www.lausanneatable.ch](http://www.lausanneatable.ch)



## À la table du vigneron

Un vigneron de Lavaux vous invite à une soirée exclusive dans son domaine viticole. Après une présentation de l'histoire des lieux, vous découvrirez les vignes tout en dégustant un verre de Chaselas.

La balade vous permettra de comprendre le travail viticole unique de la région, classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Ensuite, un menu de quatre plats, préparés par une cheffe locale avec des produits régionaux, sera ac-

compagné de trois verres de vin du domaine. Ces soirées en petit comité offrent une expérience conviviale à partager en duo ou entre amis.

**Mercredi 2 juillet**  
Clos des Abbayes - Chemin du Dézaley 1 - Puidoux  
**Mercredi 23 juillet**  
Domaine Gaillard & Fils - Chemin du Mont 11 - Épesses  
**Mercredi 13 août**  
Domaine de la Bourgeoisie - Rue du Collège 22 - Riex

**Prix: CHF 99.-/pp**

## Festin d'époque

Lausanne à Table s'associe aux commerçantes de la Rue du Grand-Saint-Jean pour vous transporter directement dans les années 50. Au programme: histoires d'époque, anecdotes savoureuses, mets revisités, inspirés de cette décennie iconique, et ambiance rétro. Avec la participation des commerçants de la Rue du Grand-Saint-Jean.

**Mercredi 9 juillet (19h)**  
Rue Grand-Saint-Jean - Lausanne  
**Prix: CHF 85.-/pp - CHF 75.-**  
(AVS, AI, chômage)



## Garden party du Manoir de St-Prex

Une bien belle occasion de célébrer le début des vacances d'été au bord du Léman avec une Garden party dans le magnifique jardin du Café du Manoir!

Cocktails préparés par Bornand Liquors, mets savoureux, boissons rafraîchissantes, musique live, activités ludiques et vue splendide. Le programme d'un dimanche idyllique sur les rives du lac!

**Dimanche 6 juillet (14h-21h)**  
**Prix: CHF 20.-/pp**

## Brunch de la Riponne

Un brunch à la sauce vaudoise, dans une version revisitée et sublimée par le restaurant L'Instant. Dans le cadre bucolique de la Pergola du Palais de Rumine, laissez-vous tenter par une parenthèse gourmande où traditions et modernité se rencontrent. Au menu: saveurs authentiques du terroir, spécialités revisitées et produits locaux, soigneusement sélectionnés.

**Samedi 23 août (14h-21h)**  
Palais de Rumine - Lausanne  
**Prix: CHF 60.- (adulte)**  
**CHF 25.- (enfant)**



## L'Appart à la ferme de Bassenges

Pendant trois soirées exceptionnelles, le fameux restaurant lausannois l'Appart sort de ses murs pour s'installer au cœur de la Ferme de Bassenges, transformant ce cadre agricole authentique en scène culinaire éphémère. Les convives savoureront un menu unique, en plusieurs étapes, célébrant les produits du terroir avec créativité et finesse. Chaque assiette, chaque accord mets-boissons, sera pensée pour sublimer les saveurs de saison et offrir un moment suspendu, en parfaite harmonie avec le lieu.

**Du jeudi 21 août au samedi 23 (18h30-23h)**  
Chemin de la Raye 12 - Écublens  
**Prix: CHF 140.- hors boissons**

## Produits emblématiques du terroir vaudois

### Le Boutefas AOP

C'est le cousin maous costaud du Saucisson vaudois IGP. Le Boutefas, patrimoine commun des cantons de Vaud et Fribourg, est inscrit au registre national des appellations d'origine et des indications géographiques comme appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2021. Il appartient à la famille des saucisses crues à maturation interrompue, aux côtés de la longeole, de la saucisse d'Ajoie, des saucisses aux choux et au foie. Le Boutefas peut peser jusqu'à 3 kg, de quoi nourrir un bataillon de gourmands affamés. Il est exclusivement fabriqué à partir de porcs nés et engraisés dans les cantons de Vaud et de Fribourg. Le procédé de confection de ce produit est le même que celui du saucisson vaudois. Le hachage varie légèrement et le type de boyau à remplir de chair est un caecum de porc. Cuit en entier, le Boutefas se mange chaud. On peut aussi le laisser refroidir et les débiter en tranches pas trop fines.

La recette et l'élaboration traditionnelles du Boutefas AOP se sont transmises au fil des siècles. Les plus anciennes attestations remontent à 1634. Le Boutefas AOP est ensuite mentionné dans plusieurs publications sur la vie quotidienne des Vaudois et des Fribourgeois. À l'époque, il s'agissait d'un produit saisonnier, lié à la tradition de «faire boucherie» à l'arrivée de l'automne. Il était réservé aux grandes occasions et aux fêtes familiales. Le Boutefas AOP est commercialisé entier ou tranché. Lorsqu'il est entier, il porte sur chaque pièce, à la ficelle, la marque d'identification qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. S'il est commercialisé tranché, il portera sur chaque emballage la mention «Appellation d'origine protégée» ou «AOP».

Sources: AOP-IGP, Patrimoine Culinaire Suisse.



© SEDRIK NEMETH

### Le pâté vaudois

C'est un délice emblématique du terroir suisse, plus précisément du canton de Vaud. Ce petit pâté traditionnel, enveloppé dans une pâte croustillante, renferme un savoureux hachis de viande, généralement composé de porc, parfois mélangé à du veau ou du bœuf, assaisonné avec soin selon des recettes jalousement transmises de génération en génération. Sans oublier une succulente gelée. Sa taille, sa forme cylindrique, et sa croûte joliment dorée en font une pièce de choix sur les étales des boulangeries et des bouchers vaudois. Il se déguste souvent accompagné d'une salade verte, de cornichons et d'un verre de chasselas. Autrefois préparé pour les grandes occasions ou les fêtes de village, le pâté vaudois est aujourd'hui une fierté culinaire locale. Son authenticité et sa richesse en saveurs en font un ambassadeur incontournable du patrimoine gourmand suisse.

La production annuelle de ces pâtés est estimée à 5 millions de pièces, dont 10% sont confectionnés par les artisans boulangers et bouchers.

34% de sucre en moins,  
100% de goût

Tout le plaisir des fruits avec moins de sucre et sans édulcorants artificiels – pour les épcuriens, les personnes soucieuses de leur ligne et les diabétiques.



Des délices qui unissent. Depuis 1886.  
[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)

Hero  
GASTRONOMIQUE

# UN MOIS D'AOÛT À LA VIGNE

*Si vous aimez les vins du Valais, inscrivez-vous sans tarder à la myriade de tavolatas gourmandes proposées au cœur de l'été dans le Vieux Pays et même à Zurich.*

**V**ous avez raté les Caves Ouvertes du Valais fin mai? Les tavolatas organisées par les encaveurs du canton vous permettront de déguster tout au long du mois d'août des crus d'exception dans une ambiance conviviale, au cœur du vignoble. Que vous soyez plutôt raclette et produits du terroir, ou que vous penchiez pour un menu gastronomique de haut vol, vous avez l'embaras du choix. «Chaque encaveur est libre de proposer son propre concept et de fixer son prix

pour son offre. Il y en a donc pour tous les goûts et toutes les bourses», commente Alexandra Pivovarova de Swiss Wine Valais.

Le public est friand de ces tavolatas valaisannes qui ont vu le jour en plein covid voici 5 ans et attirent les foules depuis.

Petite sélection de rendez-vous gourmands. Pour s'inscrire:  
[//tavolata-valais.ch/tavolatas](https://tavolata-valais.ch/tavolatas)



© La Cave Mandolé

## La Cave Mandolé

### Saillon

La Cave Mandolé est le projet rêvé de Lisa et Chiara, qui se sont rencontrées en 2015 alors qu'elles étaient encore étudiantes. Après six années d'exploration et de voyages à travers le monde à la découverte des grandes régions viticoles, leur rêve les a conduites en 2021 dans le Valais. Elles ont repris la Cave Mandolé en collaborant étroitement avec ses fondateurs, Angelin et Didier Thétaz, pour assurer une transition harmonieuse.

#### Samedi 2 et dimanche 3 août

11h15: accueil devant la Cave Mandolé  
11h30: départ pour une balade à travers les vignes, le temps de découvrir les paysages qui façonnent les vins de la cave  
11h45: apéritif dans le vignoble  
12h15: repas en plein cœur des vignes, avec un menu signé par le Restaurant National de Martigny, accompagné d'accords mets et vins soigneusement sélectionnés  
14h: retour à la cave, visite, dégustation d'un dernier verre et café pour clôturer la journée

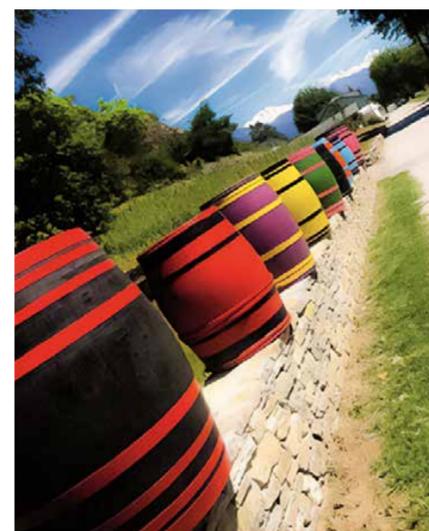


## Domaine des Muses

### Sierre

Au pied des collines de Pintset de Granges, dans un paisible jardin, au cœur de son principal vignoble, le Domaine des Muses vous convie le 15 août de 17h à 20h, pour un repas entre Orient et Occident en collaboration avec le Chef Cem Pekcan du restaurant Le Lion d'Or à Sierre. Le domaine produit toute la palette des vins valaisans, du Fendant à la Dôle en passant par les spécialités rouges et blanches. Il fait partie de la prestigieuse Mémoire des Vins Suisses depuis 2012 avec son Humagne Blanche Tradition.

Vendredi 15 août



© Domaine des Muses

## Tavolata médiévale des Résistants

### Chamoson

C'est au cœur des vignes et de la Maison des Résistants, à Saint-Pierre-de-Clages, que les convives sont invités à vivre un repas pas comme les autres. Engagée pour une agriculture innovante et respectueuse, cette Maison cultive des cépages résistants, crée des produits originaux, et défend une vision durable du goût - en lien direct avec la terre, la saison et la tradition.

La Tavolata médiévale s'inspire de ce lien profond aux racines: des recettes oubliées, des épices anciennes, des mets authentiques servis dans une ambiance conviviale. Le menu se positionne en écho aux Fêtes Médiévales de Saillon (du 12 au 14 septembre 2025). Une édition qui rend hommage au récit poignant d'Anselme de Saxon et de Guigone de Saillon, deux amants emportés par la tourmente d'un Valais médiéval tiraillé entre passion, pouvoir et sacrifice.

Samedi 23 et dimanche 24 août



## Une tavolata valaisanne à Zurich

### Transhelvetica - Alter Bahnhof Letten

Le voyage de découverte se fera à travers plusieurs plats préparés par l'artiste sculpteur Jérémy Crettol (ancien propriétaire du légendaire Fischstübli à Erlenbach), connu loin à la ronde comme le meilleur racleur en dehors du Valais. Il réglera les convives avec des délices de la Vallée du Rhône et laissera opérer sa magie gastronomique sous le toit accueillant du quai de l'ancienne gare du Letten, qui est le lieu de création de Transhelvetica.

La soirée sera complétée par un bref concert et de généreuses dégustations de vins valaisans, en présence des vigneronnes et des vignerons.

Jeudi 28 et vendredi 29 août  
18h à 23h

## Produit emblématique du terroir valaisan

# SA MAJESTÉ L'ABRICOT

L'abricot du Valais est bien plus qu'un simple fruit. C'est un véritable emblème du patrimoine agricole et culturel du canton. Cultivé principalement entre Martigny et Sierre, il bénéficie d'un terroir unique, caractérisé par un ensoleillement exceptionnel, un climat sec et chaud en été, et des sols bien drainés. Ces conditions idéales favorisent le développement d'arômes intenses et d'une chair juteuse et sucrée, qui font la renommée de l'abricot valaisan.

Si le Luizet du Valais a pendant longtemps régné en maître, il côtoie aujourd'hui quelque 100 variétés qui permettent l'étalement de la récolte. De la plus précoce à la plus tardive, les différentes variétés d'abricots du Valais se dégustent tout au long de l'été. Prince des vergers, le Luizet se distingue par sa couleur orangée teintée de rouge, sa texture fondante et son goût équilibré entre douceur et acidité.

L'abricot occupe une place importante dans l'économie valaisanne. Chaque année, le canton produit environ 6 000 à 8 000 tonnes de ce fruit, ce qui représente près de 95 % de la production suisse. Il est vendu frais, mais également transformé en

confitures, jus, liqueurs, et spécialités locales comme les tartes ou les rissoles. L'abricotine, une eau-de-vie distillée à partir d'abricots valaisans, bénéficie même d'une appellation d'origine protégée (AOP).

L'abricot du Valais est aussi porteur d'une forte identité régionale. Sa culture mobilise un savoir-faire transmis de génération en génération et fait l'objet de fêtes locales qui marquent la saison estivale.

### Une fête pour les gourmands

La Fête Nationale de l'abricot aura lieu le 5 juillet à Saxon. Un samedi festif attend les visiteurs avec un marché du terroir, de nombreuses animations conviviales et une ambiance folklorique. Avec, en prime, une balade gourmande de 4 km à travers les abricotiers, ponctuée de dégustations originales.

Le départ s'effectue place Saint-Félix à Saxon, où un bus conduira les participants au point de départ de la balade.

Pour plus d'informations:  
[//saxontourisme.ch](http://saxontourisme.ch)



### La recette de Manuella

Préparation: 25 min  
Cuisson: 15 min

Pour 4 personnes

#### POUR LES MOELLEUX

- 125 g de chocolat à 70% de cacao
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre fondu
- 45 g de farine
- 1 pincée de sel

#### POUR LES ABRICOTS

- 4 abricots
- 40 g de beurre
- 1 gousse de vanille

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le beurre, les œufs, le sucre, la farine tamisée et la pincée de sel. Bien mélanger pour obtenir une masse lisse et homogène.
2. Verser dans des moules en silicone et réserver au frais.
3. Dénoyer les abricots et les trancher en fines lamelles.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle avec les grains de la gousse de vanille.
5. Déposer les lamelles d'abricots sur le beurre à la vanille. Les retourner après une minute et éteindre le feu.
6. Préchauffer le four à 200°C. Y cuire les moelleux durant 10 minutes.
7. Laisser tiédir 10 minutes avant de démouler. Servir saupoudré de sucre glace et accompagné de lamelles d'abricots à la vanille.

## ZÉRO VIANDE. PURE FLEXIBILITÉ.



## INGRÉDIENTS 100 % NATURELS !

Dans notre Emincé plant-based

- ✓ Riche en protéines (28 g pour 100 g)
- ✓ Convient parfaitement pour mariner
- ✓ Idéal pour les plats en sauce, les bols, les tacos et bien plus

EN SAVOIR PLUS !



[thegreenmountain-foodservice.com](http://thegreenmountain-foodservice.com)

# LE MIEL BIO DES MONTAGNES NEUCHÂTELOISES

*Le canton de Neuchâtel compte pas moins de 300 apiculteurs dont le miel est apprécié loin à la ronde. Parmi eux figure Philippe Roch. Ses ruchers sont répartis sur les hauteurs du village de Travers, à 1000 m d'altitude et plus, près de vastes domaines forestiers mixtes. Un choix assumé: les surfaces agricoles de la région étant dévolues à la production de lait pour la fabrication locale de Gruyère AOP, elles sont généralement exemptes de produits phytosanitaires.*

«**P**our les abeilles, cela signifie une grande et saine diversité florale et une fauche des champs échelonnée, au contraire des surfaces fauchées pour faire du silo. Elles trouvent ainsi la nourriture qui leur est nécessaire tout au long de la saison», explique le maître des lieux. Enfant de la Chaux-de-Fonds et infirmier spécialisé de formation, mais passionné par l'univers des abeilles, il a installé ses premières ruches dans ce coin de campagne il y a bientôt 25 ans. «Depuis deux ans, mon épouse Sylvie et moi avons décidé de faire de

l'exploitation de notre domaine notre activité principale», précise-t-il.

## CERTIFIÉ «BIO BOURGEON»

Les quelque 1000 kg de miel bio, produits ici bon an mal an, sous l'enseigne «Chez l'Apiculteur», sont composés à 100% de nectar récolté par les laborieux hyménoptères de l'espèce Carnica, sélectionnés avec soin par Philippe. Ils sont certifiés «Bio Bourgeon» et manifestement appréciés par les hôteliers de la région. «On trouve notre miel sur la table du petit déjeuner de plusieurs établissements,



Photos: © chezlapiculteur.ch

l'hôtel de la Fleur de Lis, au Locle, par exemple», précise l'apiculteur. Ses petits pots sont également disponibles en ligne, en vente directe, ainsi que dans plusieurs épicereries et commerces de la région.

Non content de produire du miel, Philippe Roch, dont l'expérience est reconnue par un brevet fédéral obtenu de haute lutte, offre des séances de coaching et sélectionne des reines pour les futurs

apiculteurs ou ceux qui souhaitent parfaire leurs connaissances du monde des abeilles. Son épouse Sylvie, de son côté, reçoit des hôtes dans un coquet appartement offrant une vue imprenable sur la vallée de la Sagne. Le lieu, il est vrai, se prête magnifiquement aux randonnées à pied ou à vélo.

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

## L'ŒIL DE PERDRIX À L'HONNEUR

*Il y avait foule, le 18 juin dernier, à la traditionnelle dégustation de l'Œil de Perdrix, organisée à l'ombre bienveillante des grands arbres du Jardin Anglais, près du port de Neuchâtel.*

«**I**l y a maintenant trois ans que nous organisons cette dégustation ici. Jamais je n'ai vu autant de monde. C'est vraiment très réjouissant», nous déclarait Mireille Bühler, la directrice de l'association Neuchâtel vins et terroir, chargé de promouvoir l'image et la commercialisation de produits issus de la viticulture et de l'agriculture neuchâteloise. Très sollicitée, elle affichait son sourire des grands jours.

### UNE CLIENTÈLE CONQUISE

Non loin de là, Claire Beyeler, la patronne de la Cave et Distillerie de la Ruelle, à Auvernier, était, elle aussi, très occupée pour répondre aux demandes de celles et ceux qui faisaient le siège de son stand. «Cette dégustation est un moment important. L'Œil de Perdrix constitue une part importante de notre production et de nos ventes. Nous avons des clients qui viennent un peu de toute la Suisse. Nous sommes aussi connus pour



Claire Beyeler. © Le Cafetier

notre Gamaret et notre Gewürztraminer», nous a-t-elle confié.

Ce que Claire Beyeler ignorait, lorsque nous l'avons croisée, c'est que le lendemain, elle et son mari Daniel allaient être informés que leur Œil de Perdrix avait reçu le prix d'excellence du jury chargé de désigner le meilleur de cette année. Nous, nous avons été mis dans la confiance par Mireille Bühler, sous le sceau du secret. Il va sans dire que nous n'avons pas pipé mot...

### UN VIN EMBLÉMATIQUE DU PAYS NEUCHÂTELOIS

Pour mémoire, ce vin rosé est né dans le vignoble neuchâtelois dont il est l'un des produits les plus emblématiques. Son existence y est attestée dès le XIX<sup>e</sup> siècle. Il tire son caractère particulier du Pinot Noir peu cuvé et doit son nom, dit-on, à la couleur que prend l'œil d'une perdrix à l'agonie.

## Déguster un saucisson neuchâtelois IGP

Constituant indispensable d'une authentique Torrée, le saucisson neuchâtelois est une spécialité charcutière à base de porc, de la famille des saucisses dites à maturation interrompue, à l'exemple du boutefas, de la longeole ou de la saucisse d'Ajoie. Déjà connu au XIX<sup>e</sup> siècle, époque dont il est très certainement antérieur, le saucisson neuchâtelois est inscrit depuis 2003 au registre fédéral des Indications géographiques protégées (IGP), et, de ce fait, soumis à un cahier des charges qui décrit précisément les étapes et les ingrédients de sa fabrication. À la boucherie Montandon des Ponts-de-Martel, par exemple, il est fumé à la sciure de bois de hêtre, puis embossé dans un boyau de bœuf, afin de se conserver 2 à 3 semaines dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Pour une cuisson parfaite, le saucisson doit être cuit à une température d'environ 75°C pour éviter qu'il n'éclate. Une fois plongé dans l'eau, il faut le laisser cuire entre 35 et 45 minutes, selon sa taille, en veillant à ne pas le piquer pour éviter de laisser d'échapper les jus et les saveurs. Une fois prêt, il convient de le laisser reposer à température ambiante pendant environ 5 minutes, pour permettre aux saveurs de mieux se diffuser, avant de le découper. Le saucisson neuchâtelois se sert aussi bien chaud que froid et accompagne parfaitement les légumes, salades, pommes de terre, lentilles ou encore la choucroute. Il peut également se servir en croûte.

[www.montandon.ch](http://www.montandon.ch)



© montandon.ch

# 100 ans Ditzler

vivre la tradition, s'orienter  
vers le futur

Le bon assaisonnement est synonyme de différence – cela est aussi bien valable en cuisine que chez Ditzler. Chaque recette, chaque ingrédient contient une part de qualité, d'artisanat et d'innovation. En assortissant tradition et touche d'avenir, je sers de la saveur qui associe et enchante les générations.

**DITZLER**



# LE NOUVEAU VISAGE DU GRUYÈRE AOP

*Le 1<sup>er</sup> juin, Olivier Isler a succédé à Philippe Bardet à la barre de l'Interprofession du Gruyère (IPG), créé en 1997, et qui regroupe les producteurs, fromagers et affineurs de ce fromage, oh combien emblématique de notre patrimoine alimentaire. Fromager de formation et titulaire d'un diplôme d'ingénieur HES en économie laitière, cet homme affable et mesuré a géré avec la force tranquille qui le singularise l'Interprofession de la Tête de Moine pendant 23 ans, avant d'officier pendant 4 ans en qualité de responsable du registre fédéral des AOP et IGP à l'Office fédéral de l'agriculture. Rencontre...*



© gruyere.com

**LE CAFETIER: IL SEMBLE BIEN QUE VOUS BAINIEZ DANS L'UNIVERS DU FROMAGE DEPUIS VOTRE PLUS TENDRE ENFANCE**

**OLIVIER ISLER:** Je suis né dans le Jura bernois. Mon papa était artisan maréchal-ferrant et mon grand-père producteur de lait. Il livrait son lait aux laiteries et fromageries de la région. On y produisait déjà du Gruyère, même si l'AOP est venue plus tard. Oui, j'ai grandi dans un milieu agricole, ce qui dans une certaine mesure a orienté mes choix professionnels ultérieurs.

**L. C.: VOTRE PREMIÈRE RENCONTRE AVEC LE GRUYÈRE?**

**O. I.:** Dans mon souvenir, je devais avoir 4 ou 5 ans. C'était lors de la visite d'une métairie... On m'a fait goûter du Gruyère. Je me souviens m'être exclamé: «Ah! ça, c'est du bon fromage». Lors de mon apprentissage, j'ai appris à produire aussi bien de la Tête de Moine que du Gruyère. Après quoi, j'ai eu la chance de travailler pour le fromage le plus étonnant du monde (Ndlr: La Tête de Moine) ainsi que pour le meilleur fromage du monde (Ndlr: Le Gruyère).

**L. C.: ALORS QUE VOUS PRENEZ LA DIRECTION DE L'IPG, QUEL MESSAGE SOUHAITEZ-VOUS ADRESSER À VOS SOCIÉTAIRES?**

**O. I.:** Le Gruyère est un fleuron de notre patrimoine. Sa réputation et le

succès de ses exportations reposent sur l'extraordinaire savoir-faire de toute la filière dont la dynamique est très positive. Les membres peuvent être fiers. Je me réjouis de mettre mon expérience à leur service et à celui du Gruyère AOP, l'objectif commun étant de continuer à satisfaire les exigences des consommateurs.

**L. C.: LES DÉFIS NE MANQUENT PAS!**

**O. I.:** Je n'ignore rien de la situation géopolitique du moment! Elle est certainement tendue. Mais par le passé aussi il y a eu des moments de difficultés. Ils ont été surmontés. Nous allons faire en sorte que le Gruyère garde la place qui est la sienne, en travaillant sur sa réputation et sur ses valeurs.

**L. C.: VOUS ÊTES MARIÉ, PÈRE DE DEUX FILLES. À TITRE PLUS PERSONNEL, QUEL EST VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ?**

**O. I.:** Au risque de vous surprendre, je vous dirais une bonne salade de pommes de terre. Cela tient à mes origines rurales, sans doute. Mais j'aime bien aussi une bonne fondue...

**L. C.: MOITIÉ-MOITIÉ, GRUYÈRE ET VACHERIN...?**

**O. I.:** Bien sûr! Je ne suis pas sectaire (Rires)...

## UNE BRÈVE HISTOIRE DE LA BÉNICHON

*De toutes les traditions vivantes suisses, la Bénichon, dans le canton de Fribourg, est avec la Saint-Martin, dans le Jura, celle qui comprend les plus gargantuesques festins, faisant chaque année honneur au riche terroir de leurs régions respectives.*

**S**i, de nos jours, la Bénichon est synonyme d'abondant banquet, on en vient parfois à oublier qu'il s'agissait à l'origine d'une fête religieuse.

**UNE CÉLÉBRATION PAROISSIALE**

Appelée «béniction» - du latin «benedicto» - à la fin du Moyen-Âge, cette célébration encensait l'anniversaire du saint patron de chaque village et celui de la bénédiction de l'église paroissiale. Au fil des décennies, la partie profane de cette célébration prit de plus en plus de place. Les réjouissances duraient trois jours et les paroissiens ne fêtaient pas seulement leur Bénichon, mais ils se rendaient aussi dans les villages voisins, pour danser, boire et manger, multipliant ainsi les jours chômés.

Pour modérer ces abus, dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, et jusqu'au début du XX<sup>e</sup>, les autorités édictèrent toute une série d'interdictions, puis finirent par fixer les dates de la fête au deuxième dimanche

de septembre, pour la plus grande partie du canton, et au deuxième dimanche d'octobre pour les régions alpines.

**TRAVAUX DES CHAMPS ET DÉSALPE**

La fête prit alors une nouvelle dimension, oubliant ses origines religieuses. Elle fut progressivement davantage associée à la fin des travaux des champs pour la Bénichon de septembre, et le retour des troupeaux en plaine après l'estivage pour la Bénichon d'octobre.

De nos jours, la Bénichon est toujours une fête traditionnelle à laquelle les Fribourgeois sont très attachés en participant massivement aux repas oh combien roboratifs qui l'incarnent, avec quelques variantes. Le Jambon de la Borne AOP restant l'incorruptible mets de ce menu.

Sources: [res.friportail.ch](http://res.friportail.ch) - [lebendige-traditionen.ch](http://lebendige-traditionen.ch)



Pas de danse lors d'une Bénichon d'autrefois.  
© fribourg.ch



**Au revoir Philippe Bardet!**

Originaire du Nord Vaudois, mais habitant de longue date de la région d'Oron, où il vit avec son épouse Yvette et où il a vu grandir ses trois enfants, Philippe Bardet, désormais aussi heureux grand-papa, a pris la direction de l'Interprofession du Gruyère (IPG) en 1998. Il a joué un rôle essentiel dans le processus de reconnaissance du label AOP. Sous sa direction, le Gruyère est devenu le fromage le plus vendu, le mieux exporté et aussi le plus célèbre de Suisse.

Le 20 février dernier, Philippe Bardet a reçu le prix Agro-Star Suisse 2025, à l'occasion de la cérémonie d'ouverture du salon Tier&Technik, à Saint-Gall (Image). Le lauréat 2025 a fait l'unanimité au sein du jury qui avait souhaité saluer les presque trois décennies passées à la tête de l'Interprofession de ce fromage si emblématique de notre patrimoine alimentaire. Avec ce prix, le jury a voulu non seulement rendre hommage à l'engagement sans borne dont Philippe Bardet a fait preuve durant toutes ces années, mais aussi clôturer un chapitre important de sa vie professionnelle, avant qu'il ne cède sa place, au début de ce mois de juin, à Olivier Isler.

Landwirtschaft und die Arbeit von Philippe Bardet sind eine Geschichte, die erzählt werden will.

© Tier&Technik

# LA DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE: UN PÉCHÉ GOURMAND

*La double crème est emblématique et indissociable du Pays de Gruyère, mais présente aussi dans le reste du canton de Fribourg, ainsi que dans le Pays d'Enhaut vaudois où elle est également produite. Dans ces régions, fières de leurs traditions laitières, on la trouve dans toutes les laiteries dont les clients, friands de crème, se verront systématiquement proposer de la crème double, sans avoir à le préciser.*



**I**l est généralement admis que, depuis le Moyen-Âge, dans les pâturages gruériens, le fromage étant partiellement écrémé, l'habitude avait été prise de prélever la couche supérieure de la crème grasse, très dense, qui flottait sur le lait, pour s'en régaler. De nos jours, la double crème, pour mériter sa dénomination, doit se composer de 45 % à 50 % de matières grasses, ce qui lui donne l'épaisseur et l'onctuosité qui en font un mets estimé par les gourmets. Au plaisir de la bouche, s'ajoute celui des yeux, la crème étant traditionnellement servie dans un petit seillon en bois, muni d'une cuillère en bois délicatement sculptée.

## MERINGUES, FRUITS ROUGES ET SAUCES

La consommation de la double crème reste très intimement associée à celle des traditionnelles meringues qui en sont copieusement arrosées. Ce dessert, oh combien gourmand, figure d'ailleurs dans le coutumier menu de la Bénichon, cher au cœur des Fribourgeois. Mélangée avec quelques pincées de sucre et une pointe de vanille, puis refroidie au réfrigérateur, la crème double relève aussi prodigieusement les coupes de fruits rouges. Elle se prête également à la préparation de sauces ou, mélangée à du parmesan râpé, du sel, du poivre et une pointe de muscade, à aromatiser un plat de pâtes.

En feuilletant les pages du site patrimoineculinaire.ch, on apprend que, dans un livre intitulé «*Les habitudes alimentaires de 1900 à 1950*», les auteurs, Norbert Despont et Gilbert Monnairon, racontent que «pour la petite histoire: tous les dimanches, les armaillis qui descendaient au village pour la messe, déposaient en passant devant la porte de Monsieur le Curé, un morceau de gruyère ainsi que de la crème dans une petite boille en bois. Ce geste symbolisait le remerciement pour les messes données en leur faveur, ainsi que pour les prières faites afin que la saison estivale se passe pour le mieux».



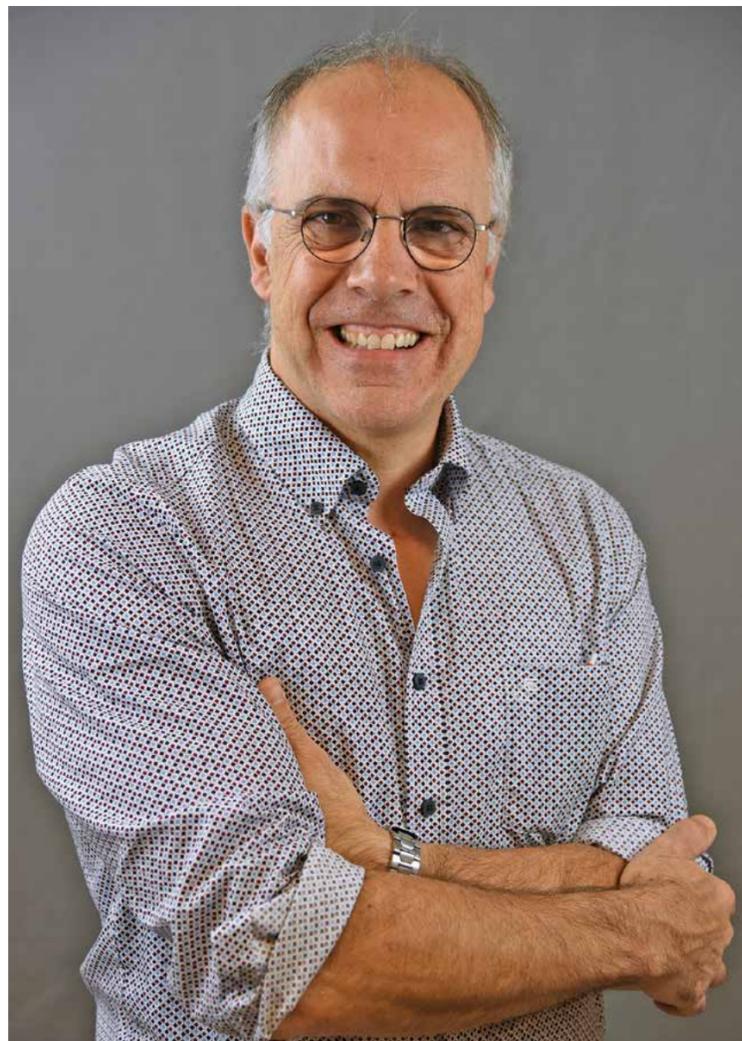
# LE GOÛT DES TRADITIONS.

GRUYERE.COM

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND  
*Alpage*

# OLIVIER BOILLAT: LE FERVENT MISSIONNAIRE DU TERROIR INTERJURASSIEN

*Lorsqu'il s'agit de vanter et de promouvoir les produits du terroir de sa région, dans une foire, une fête, ou lors d'une conférence de presse, il est incontournable, toujours en première ligne. Jovial par nature et d'une rare volubilité, il est connu comme le loup blanc dans tout son coin de pays. Dans les commerces de détail, les cafés, ou les exploitations agricoles, on le reconnaît au premier coup d'œil. Et tout le monde ou presque l'appelle par son prénom. Il est la voix et le visage le plus familier de l'agissante équipe de la Fondation rurale interjurassienne (FRI), aux côtés de son directeur et homonyme en prénom Olivier Girardin.*



**D**ans une autre vie, Olivier Boillat aurait peut-être été restaurateur. «Mes grands-parents étaient propriétaires du restaurant de la Croix Blanche à Undervelier. J'avais 7 ans lorsqu'ils l'ont vendu. Si j'avais été plus grand, j'aurais tout fait pour le garder, quitte à m'endetter», nous a confié cet ingénieur agronome, formé au business. Mais il n'a pas de regret. En charge de la communication et, ponctuellement, de la formation au sein de la FRI, il dit «s'éclater» dans son travail, notamment avec ses élèves. «Aujourd'hui, je nourris les gens par le marketing et l'enseignement», souligne-t-il avec humour et modestie.

## UNE FONDATION DE DROIT PRIVÉ

Créée à la fin des années 1990 par la fusion d'une multitude d'institutions du Jura et du Jura bernois qui agissaient

jusqu'à-là séparément, la Fondation Rurale Interjurassienne est devenue le principal instrument du développement rural de la région, se jouant des frontières cantonales. Outre la promotion des produits du terroir et celle de leurs labels certifiés, cette fondation de droit privé dispense formations et conseils, ainsi que des services très divers dans les domaines de l'agriculture, de l'économie familiale, de l'intendance, etc. Olivier Boillat en est l'un des collaborateurs de la première heure.

La madeleine de Proust de notre interlocuteur se trouve être... la Tête de Moine! Faut-il s'en étonner? «Quand j'étais gosse, lorsque mon grand-père en achetait une, il la coupait délicatement au couteau. Il nous fallait trois semaines pour la savourer et la finir. Je me régala... Aujourd'hui, avec une girofle, on

peut parfaitement en venir à bout en à peine un jour (rires).» Fidèle aux traditions de son terroir, il déclare aussi sa fidélité sans faille au traditionnel menu de la Saint-Martin. «Un moment convivial et écologique», selon lui, car «tout le cochon y est mangé, sans gaspillage.»

## PARTAGER SON SAVOIR ET CULTIVER SON JARDIN

À 56 ans, Olivier préfère cultiver les salades de son potager que de s'envoler au loin pour des vacances balnéaires, «par souci de l'environnement», souligne-t-il. Mais il lui arrive de partir en mission pour la FRI en Afrique, au Cameroun, par exemple, où il s'est fait des amis, afin d'y dispenser généreusement son savoir et soutenir les producteurs locaux.

Sa passion pour le terroir et la cuisine est partagée par les siens. Son épouse

«adorée», Géraldine, tient la cuisine d'un renommé gîte rural en Ajoie; l'un de ses fils est boulanger; l'autre agriculteur et sa fille, active dans le tourisme, a épousé un cuisinier. Seul le quatrième est tombé un peu à l'écart de l'arbre, échappant à cette «fatalité».

## RENDEZ-VOUS À COURTEMELON

Actuellement, notre homme est très occupé. Il prépare assidûment le 11<sup>e</sup> Marché & Concours suisse des produits du terroir, rebaptisé Festival Terroir suisse, qui se tiendra du 26 au 28 septembre à Courtemelon, dans le canton du Jura. Le canton de Vaud en sera l'hôte d'honneur. «N'oubliez pas de venir! On vous y attend», n'a pas manqué de nous déclarer Olivier, avec son inaltérable sourire.

## Produit emblématique du terroir jurassien

### Saucisse d'Ajoie IGP

Perle du patrimoine alimentaire jurassien, et plus particulièrement ajoulot, la Saucisse d'Ajoie est une saucisse au cumin, à maturation interrompue, crue et fumée, à manger cuite. Préparée à base de viande de porc, de gras de porc et, de cas en cas, d'un peu de viande de bœuf, elle est produite et consommée toute l'année, surtout, il est vrai, lors de la Fête de la Saint-Martin, lorsque les convives attaquent la choucroute dont elle constitue la garniture, avec le jambon et le porc frais.

De nos jours, la Saucisse dite «d'Ajoie» est fabriquée uniquement dans le district de Porrentruy. Elle répond à un cahier des charges très exigeant. Inscrite au registre fédéral des indications géographiques protégées (IGP) depuis 2002, elle est cependant présente - produite selon les mêmes principes et ingrédients - dans la quasi-totalité des boucheries artisanales du Jura et du Jura bernois sous divers

noms: «Saucisse de ménage», «Saucisse au cumin» ou encore «Saucisse à cuire».

#### Une cousine montbéliarde

Selon les pages du site Patrimoine culinaire suisse (patrimoineculinaire.ch), la Saucisse d'Ajoie est une proche parente de la Saucisse de Montbéliard, qui en serait peut-être même son ancêtre. Autrefois appelée «andouille», la Montbéliarde est elle aussi préparée avec beaucoup d'ail et de cumin, avant d'être fumée au bois de résineux. Sa cousine ajoulotte existe au moins depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, mais elle est sans doute beaucoup plus ancienne.

C'est dans les années 1920 qu'un groupe de bouchers ajoulots, suivant l'exemple de leurs collègues français qui nommaient leurs produits selon leur provenance, décida de baptiser «Saucisse d'Ajoie» cette spécialité charcutière appelée jusqu'alors



«Saucisse de ménage». La renommée de la Saucisse d'Ajoie a, semble-t-il, connu une certaine notoriété lors des deux guerres mondiales, de nombreux soldats venus des quatre coins du pays ayant stationné en Ajoie, tout près de la frontière avec la France.

**LA SUISSE A  
BON GOÛT**

**75%**

des clients  
des restaurants sont  
**attentifs  
à l'origine  
de la viande.**

Source: Marketagent, 2025



Vos clients apprécient la viande suisse.  
Servez-leur, vous aussi, la qualité d'ici.  
Voir l'enquête représentative auprès des clients:  
[la-suisse-a-bon-gout.ch/resto](https://la-suisse-a-bon-gout.ch/resto)



**Mon choix.**

Suisse. Naturellement.





# 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](http://geneveterroir.ch)



Suisse. Naturellement.