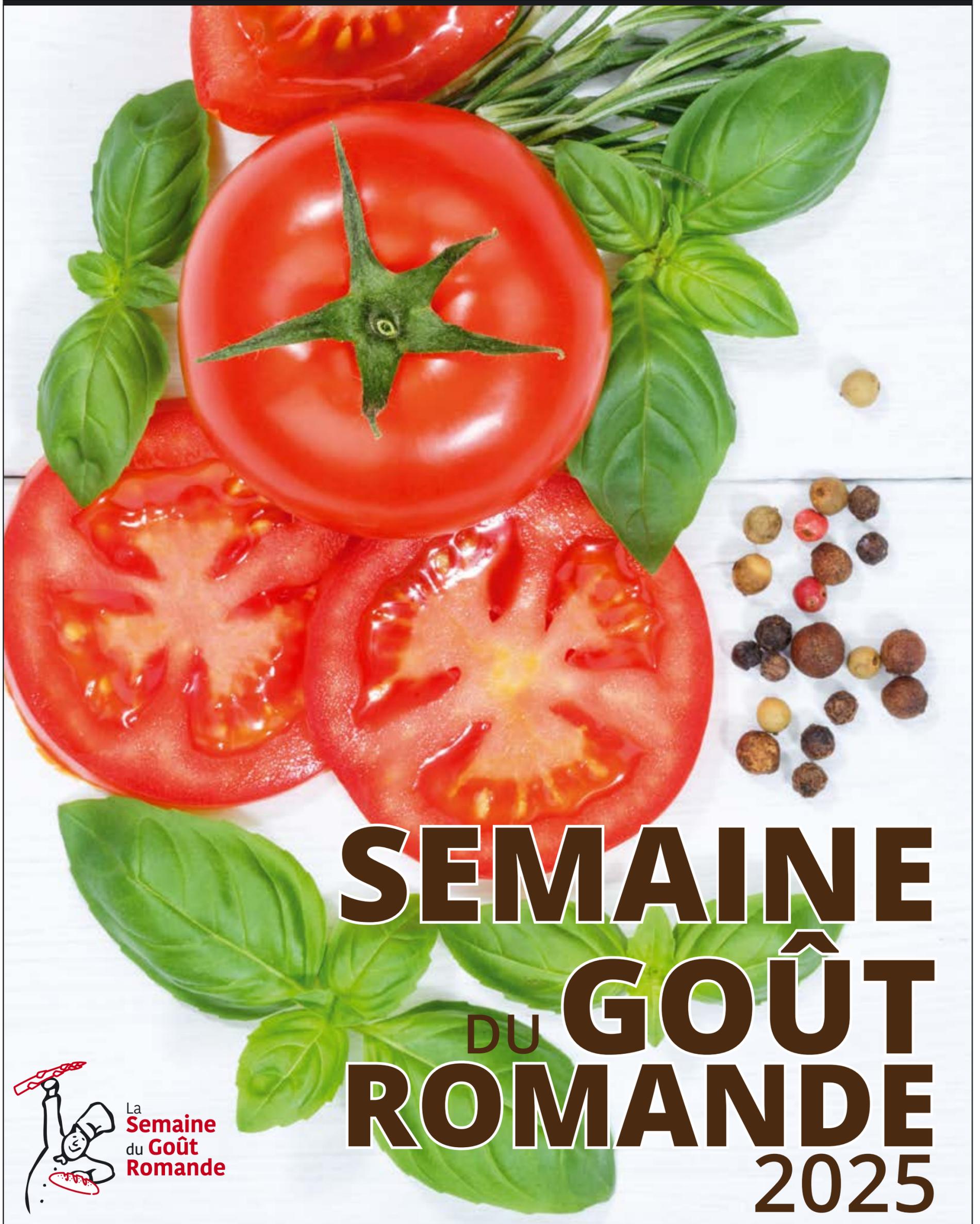


Entr'Acte

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



SEMAINE DU GOÛT ROMANDE 2025



La
Semaine
du Goût
Romande



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.



SOMMAIRE

- | | |
|---|--|
| <p>3 ÉDITO
Saveurs d'automne</p> <p>4 PARRAIN DE LA SEMAINE DU GOÛT
Rencontre avec un chef de cœur</p> <p>5 AIGLE_VAUD
Chasselas, bonne chère, cornichons et pâtisseries...</p> <p>6 SUISSE
Les «Plats signature» du Label Fait Maison</p> <p>7-9 TOMATE
Une brève histoire de la «reine» tomate

Un jardin extraordinaire à Plan-les-Ouates</p> <p>10-11 CHAMPIGNONS
Stars de nos assiettes</p> <p>12-13 CHÂTAIGNES
La rusticité au menu</p> | <p>14-17 CARTE AOP / IGP
Toutes les spécialités suisses</p> <p>18-19 COURGES
Un trésor végétal aux mille saveurs</p> <p>20-21 MANIFESTATIONS
Des événements à picorer</p> <p>22-23 GIBIER
La saison du gibier</p> <p>24 NEUCHÂTEL
Une Fête des vendanges placée sous le signe des Légendes du vignoble</p> <p>25 FRIBOURG
Vacherin AOP, saveurs de chasse et spécialités du Liechtenstein au Salon des Goûts et Terroirs</p> <p>26 JURA / JURA BERNOIS
Le Festival des saveurs indigènes</p> |
|---|--|

SAVEURS D'AUTOMNE

Rendons à César ce qui est à César! Si l'Helvétie est aussi gourmande à l'automne, et aussi sensible à une alimentation saine et durable, si de nombreux événements autour du bien-manger se déroulent dans tout le pays, c'est bien grâce à la Semaine suisse du Goût créée il y a un quart de siècle. Cette manifestation nationale, qui a lieu chaque année en septembre, est née de la volonté de promouvoir une alimentation de qualité, respectueuse des traditions culinaires et des savoir-faire régionaux. Portée par des associations, des collectivités et des acteurs de la gastronomie, elle vise à mettre en valeur la diversité du patrimoine alimentaire helvétique, à encourager la découverte de produits locaux et de saison, à soutenir les producteurs et artisans, tout en favorisant la convivialité autour de la table.

Cette semaine si particulière est aussi un véritable moteur pour les restaurateurs. Pour mémoire, c'est en 2017 que la Semaine du Goût a porté sur les fonts baptismaux le Label Fait Maison, conjointement avec GastroSuisse, Slow food Suisse et la Fédération romande des consommateurs et consommatrices.

Ce fameux label est octroyé aux restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leur propre cuisine, sans recourir aux plats et produits pré-cuisinés. Il a pour mission de lutter contre l'uniformisation des goûts des produits pré-cuits industriels, de mettre en avant le savoir-faire des chefs et d'encourager les restaurateurs à travailler des produits de la région et de saison. À ce jour, un réseau de plus de 450 restaurants ouverts au public, et 140 cuisines de la restauration collective peuvent afficher ce Graal. Une soixantaine d'établissements de restauration affiliés au label participeront du 18 au 28 septembre prochain à la Semaine suisse du Goût, en proposant au moins un plat signature 100% fait maison, autour du thème de la tomate, choisi cette année comme fil rouge.

Cet Entr'Acte vous emmène au fil des pages à la découverte des manifestations qui se dérouleront ces prochaines semaines en terre romande en lien avec le goût et le terroir. Il met l'accent également sur toutes ces saveurs d'automne qui ravissent les palais. Bonne lecture et bel automne!

M. M.

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1894.
Journal romand - 131^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

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
Éditeur et administration: SOFIED SA,
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
Photo couverture: © Adobe Stock
Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

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



Rencontre avec un chef de cœur

En désignant le chef valaisan Edgard Bovier Parrain suisse du Goût 2025, les ordonnateurs de la Semaine du Goût ont eu fin nez. L'homme est charismatique et éloquent, aime les gens et le contact, chérit son métier, célébrant sans exclusive les saveurs authentiques, de proximité et de saison. De plus, ce qui ne gâche rien, il a pris sa charge éphémère avec modestie et sérieux, sans se prendre la tête pour autant. On pouvait difficilement faire mieux!



« Je suis entré en cuisine dès mon enfance, tout naturellement. Mes parents avaient un bistrot de village du côté de St-Léonard. Je me suis mis dans le bain très vite », nous a-t-il confié, égrenant les souvenirs de son âge innocent avec tendresse. Questionné sur sa madeleine de Proust, il évoque spontanément la tarte aux abricots de sa grand-mère, lorsqu'il gardait les bêtes sur les alpages. Mais il se ravise aussitôt, soucieux de ne pas se cloisonner dans un seul souvenir : « J'en ai tellement, qu'en vérité je suis incapable de choisir (rires) ».

AU PAYS DES DIEUX DE L'OLYMPE

À 19 ans, l'enfant du Vieux Pays prend la route des Grisons. À St-Moritz, il se frotte à l'exigeante clientèle d'un établissement réputé. Un peu plus tard, le voici en Grèce, à aiguiser ses couteaux dans les cuisines de grands et prestigieux hôtels, à Corfou et à Rhodes. De son séjour au pays des dieux, il garde quelques réjouissantes notions de la langue d'Homère, mais surtout un amour immodéré pour la cuisine méditerranéenne dont il fut, ici, l'un des pionniers, une fois de retour sous les ciels des Alpes.

« L'huile d'olive est mon fil rouge », confie-t-il, avant d'ajouter en riant, avec un petit air faussement gêné : « Mais je ne devrais peut-être pas le dire, alors que je suis censé faire l'éloge de notre terroir national ». Il se « rattrape » cependant sur-le-champ, révélant, par exemple, sa dévotion pour le papet vaudois et la saucisse aux choux. « Une pure merveille ! », s'exclame-t-il. Le plat sera d'ailleurs au menu du banquet qui, à Berne, ouvrira les festivités de la Semaine du Goût.

SUBLIMER LES SAVEURS INDIGÈNES

Après 50 années de passion et de dévouement à son art, au cours desquelles il a collectionné les étoiles et les louanges, le voici aujourd'hui à la tête du Cerf, à Rougemont où, avec son équipe, il sublime les saveurs indigènes. « La cuisine n'est pas une simple affaire de nourriture... C'est un langage universel, l'éloge de la nature et des splendides produits qu'elle nous offre. C'est aussi la chronique d'un terroir et l'histoire des hommes et des femmes qui s'y consacrent... », insiste-t-il.

« Nos fromages affinés, nos meringues légères, nos vins d'exception... Ces saveurs racontent notre his-

toire, forgent notre identité. Quelle fierté de voir notre région briller sur la scène gastronomique ! L'élection d'Aigle en tant que Ville du Goût 2025 en est une magnifique reconnaissance », écrit Edgard Bovier dans son message urbi et orbi, sur le site de la Semaine du Goût.

Ce chef attachant et généreux entend bien profiter de la tribune que lui offre sa charge de parrain pour répandre au loin le virus qui a guidé sa vie. Un virus bienfaisant et, grâce à des passionnés comme lui, hautement contagieux...

//lecerfrougemont.ch

BONS JEUNES : L'EXCELLENCE GASTRONOMIQUE POUR LA JEUNESSE

L'initiative « Bons Jeunes » de la Semaine du Goût 2025 offre aux 16-25 ans une occasion unique de découvrir la haute gastronomie. Pour seulement 60 CHF, ils peuvent déguster un menu de quatre plats accompagné de quatre onces de vin, une offre généreuse rendue possible grâce au soutien des associations viticoles cantonales telles que l'Office des Vins Vaudois ou Neuchâtel Vins et Terroir.

Cette opération est une opportunité rêvée pour les jeunes épicuriens de s'approcher d'un art sublime souvent perçu comme inaccessible. En ouvrant leurs portes à cette nouvelle génération, les restaurateurs investissent dans leur avenir, fidélisent leur future clientèle et contribuent à la transmission d'un patrimoine culinaire. C'est l'occasion pour

eux de mettre en avant la créativité et la qualité de leur cuisine auprès d'un public curieux et enthousiaste.

FONCTIONNEMENT DE L'INITIATIVE

Réservation : Les bons sont disponibles exclusivement sur www.gout.ch du 15 août au 28 septembre 2025.

Réservation finale : La réservation effective se fait directement auprès du restaurant, par téléphone ou e-mail, une fois que les dates sont confirmées sur la plateforme.

Paiement : Le montant de 60 CHF est payé sur place. Les bons sont valables pendant la Semaine du Goût, du 12 au 28 septembre 2025.





Chasselas, bonne chère, cornichons et pâtisseries...

La souriante cité d'Aigle, dominée par son emblématique château, doit une bonne partie de sa réputation à son splendide vignoble. Mais la ville, ses alentours et les pittoresques ruelles de son vieux bourg, possèdent bien d'autres atouts pour les amoureux de bonne chère.

Le vignoble aiglon se déploie sur une surface de quelque 132 hectares, au pied des Préalpes, bénéficiant d'un climat bienveillant, au carrefour des vallées des Ormonts et du Rhône. Même si la bonne quinzaine de vignerons inscrits dans l'annuaire de la ville n'est pas avare en spécialités, la région demeure par excellence le pays du Chasselas. La Commune d'Aigle est quant à elle propriétaire d'environ 8 hectares, situés principalement sur son territoire, mais aussi sur celui de la commune d'Yverne.

La générosité et la variété gastronomique de la cité s'expriment aussi dans

ses nombreux restaurants. Impossible de les passer tous en revue. On se contentera ici de citer l'élégante brasserie gastronomique de la Fontaine ; le Caveau du Cloître et sa magnifique terrasse, ainsi que le café-restaurant des Tombettes qui, en saison, propose de savoureux filets de féra.

À Aigle, il est recommandé de faire une halte dans la belle boutique de l'entreprise Hugo Reitzel. Fondée en 1909, la seule conserverie de Suisse perpétue son savoir-faire dans la production de cornichons 100% helvétiques et d'autres de légumes au vinaigre. Après quoi, les plus gourmands s'arrêteront peut-être à la confiserie familiale

Hedinger. Depuis plus 80 ans, on y dispense de délectables pâtisseries et de tendres chocolats. Chaque bouchée y a un goût de reviens-y...

Notons encore qu'à Aigle – pays du Chasselas – on aime aussi la bière.

La cité abrite deux belles brasseries artisanales : la brasserie À tue-tête qui met l'accent sur l'utilisation de fruits et légumes romands, et la brasserie Galio, fondée il y a quelques années par deux passionnés.

Témoin de l'histoire agitée de sa région, et authentique joyau du patrimoine vaudois, le château d'Aigle, dont la

construction commença au XII^e siècle à l'initiative de la famille des chevaliers de la cité, a été partiellement détruit et reconstruit à plusieurs reprises. Il fut entièrement restauré dans les années 1970 pour abriter le Musée de la Vigne et du Vin, ainsi que quatre belles salles pour des réceptions, des banquets et des séminaires.

//chateauaigle.ch
www.hugoreitzel.ch
//confiserie-hedinger.ch





MAISON

ROUGIÉ

1875

NOS PRODUITS DE LA MER DE HAUTE QUALITÉ
le nouvel ingrédient de votre créativité



Retrouvez nos produits de la mer Rougié



NEW!

- SAVOIR-FAIRE ROUGIÉ
- FILETS LEVÉS, PARÉS À LA MAIN
- SÉLECTION RESPONSABLE & EXIGEANTE

Les «Plats signature» du Label Fait Maison

Une soixantaine d'établissements de restauration et de restauration collective, affiliés au Label Fait Maison, participeront du 18 au 28 septembre prochain à la Semaine suisse du Goût, en proposant au moins un « Plat signature » 100 % fait maison, autour du thème de la tomate, choisi cette année comme « fil rouge » par les organisateurs. Une participation, romande mais aussi alémanique, qui réjouit Carine Rouge, l'énergique directrice du Label.



« **D**epuis 2018, année qui a suivi la naissance de notre label, nous nous associons toujours à la Semaine du Goût qui est l'un de nos membres fondateurs. Vers le début de chaque année, nous informons nos restaurants labellisés du thème choisi et ils sont toujours nombreux à manifester de l'enthousiasme », nous a confié Carine Rouge qui a tenu à préciser que l'opération bénéficie encore du soutien de l'entreprise Culturefood.

Autre source de contentement: la participation de plusieurs établissements de restauration collective, des cantines scolaires, notamment. « Il est clair qu'une cantine scolaire ou la cuisine d'une garderie, ne peuvent proposer leur "Plat signature" qu'une seule fois dans la semaine. Mais cela n'empêche en rien l'inventivité... Cette année, par exemple, certains responsables de cantine nous annoncent des cheesecakes et des terrines à la tomate. Ça sera sûrement original et très bon. »

CRÉATIVITÉ EN FANTAISIE

Le concept de « Plat signature » suppose une recette originale, réalisée entièrement en cuisine, avec des produits frais, afin de surprendre et de séduire les amateurs de bonne chère. « Pas question, par exemple, de proposer cette année un simple plat mozza-tomates... », remarque en rigolant la directrice du Label Fait Maison. Mais elle constate, non sans satisfaction, que les chefs « jouent le jeu en faisant montre, chaque fois, de beaucoup de créativité et de fantaisie ».

UNE PARTICIPATION ROMANDE MASSIVE

Si, cette année encore, tous les cantons romands sont présents, avec une très importante participation du pays de Vaud, les contributions alémaniques restent encore timides. Néanmoins, la présence de plusieurs établissements bernois, bâlois, lucernois et argoviens constitue un signe très encourageant.



Carine Rouge se félicite de la forte participation des restaurateurs à l'opération « Plat signature ». © Le Cafetier



La liste des établissements concernés est disponible sur le site du Label Fait Maison, ainsi que – canton par canton – sur celui de la Semaine suisse du Goût.

À PROPOS DU LABEL FAIT MAISON

Le Label Fait Maison été créé en 2017 conjointement par GastroSuisse, la Semaine du Goût, Slow food (Suisse) et la FRC, l'association des consommateurs et consommatrices. Il est octroyé, après examen, aux restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leur propre cuisine, sans recourir aux plats et produits pré-cuisinés.

Une fois le label attribué, une équipe d'une dizaine de conseillers bénévoles passe ponctuellement dans les établissements concernés pour s'assurer qu'ils jouent le jeu et que tout se passe bien, ce qui est le cas, à de très rares exceptions près, selon Carine Rouge, la directrice du label.

Actuellement, quelque 430 établissements, dans la restauration, et 130 dans la restauration collective, affichent le label. Mais la liste s'allonge de jour en jour. « De nouvelles candidatures nous arrivent très régulièrement, surtout en Suisse romande, mais aussi désormais en Suisse alémanique. Et il nous faut les examiner, car notre label se mérite », souligne Carine Rouge.



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



Une brève histoire de la « reine » tomate

La 25^e Semaine suisse du Goût met cette année la tomate à l'honneur sur le thème « La tomate dans tous ses états ». Ce fruit-légume charnu, le plus souvent rouge, jaune ou vert, omniprésent dans la cuisine méditerranéenne, est devenu tellement banal qu'on imagine mal son absence dans une cuisine, sur les étals d'un supermarché ou ceux d'un détaillant alimentaire.

On en vient ainsi à oublier que la tomate, originaire du Nouveau Monde, ne fut introduite qu'au XVI^e siècle en Europe où elle fut longtemps jugée toxique en raison de la ressemblance de sa tige avec celle de la belladone. Au début, elle ne servit d'ailleurs qu'à la décoration, sous le nom de « pomme d'or », en France, et de « pomo d'oro », puis « pomodoro » en Italie. Ce sont d'ailleurs les habitants du sud de la Péninsule qui, les premiers, se résolurent à la consommer, constatant qu'elle était non seulement inoffensive, mais aussi savoureuse et vivifiante.

MERCI AUX AZTÈQUES!

La domestication de la tomate a très vraisemblablement commencé en Méso-Amérique, dans ce qui est au-

jourd'hui le Mexique, il y a environ 7000 ans, à partir de fruits sauvages originaires des Andes péruviennes. C'est d'ailleurs aux Aztèques que l'on doit le mot « tomate » par la médiation de l'espagnol. Les bâtisseurs de Mexico-Tenochtitlan ont même inventé la sauce tomate. Dans son Histoire générale des choses de la Nouvelle-Espagne, achevée en 1577 et dont un exemplaire est conservé à Florence (Codex de Florence), le franciscain Bernardino de Sahagún rapporte avoir dégusté là-bas un assaisonnement relevé à base de « xitomati » (tomates), de piments et de germes de courges.

C'est à Naples, alors possession espagnole, que, vers la fin du XVII^e siècle, la tomate fit son apparition dans la cui-

sine italienne d'où elle a fini par se répandre dans le monde. Et c'est encore à Naples, plus tard, que la tomate entra dans la composition de l'un des mets les plus emblématiques de notre temps : la pizza Margherita, « mère » de toutes les pizzas, ainsi nommée en l'honneur de la reine Marguerite de Savoie. La légende attribue à un pizzaiolo-patriote du nom de Raffaele Esposito la composition gagnante de cette galette qui a conquis le monde : tomates, mozzarella et basilic qui, ensemble, arborent le tricolore du drapeau italien.

DES MILLIERS DE VARIÉTÉS

De nos jours, il existe plusieurs milliers de variétés de tomates dans le monde. Elles se distinguent par leur couleur, leur forme, leur taille, et leurs qualités gusta-

tives. En Suisse, la tomate est le végétal le plus consommé après la carotte. Elle est appréciée en salade, en sauce, parfois farcie, en soupe, etc. Chaque Suisse en consomme entre sept à dix kilos par année. Bon an, mal an, notre pays en produit quelque 30 000 tonnes, ce qui ne couvre qu'un peu plus de la moitié de la demande domestique. Le reste est importé, notamment d'Espagne.

Selon le site des Paysans et Paysans suisses, « les tomates consommées mûres font du bien au corps, à l'âme et à l'esprit. Elles contiennent de la vitamine C, de la vitamine B, du fer, de l'acide folique et diverses substances végétales secondaires, comme le lycopène. Elles sont très pauvres en sucre et en calories. Ces « bombes de vitamines » sont donc ultra-saines. »



LE GOÛT DES SOMMETS.

GRUYERE.COM

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND 
Alpage

Un jardin extraordinaire à Plan-les-Ouates

Vous pensiez tout savoir sur ce légume-fruit. Une visite dans les serres de Mickael Barcelo sur le domaine de Terra Houblon bouleversera vos papilles à tout jamais.

À l'origine de Graine de Carotte (<https://grainedecarotte.ch>), Mickael Barcelo voue une infinie passion aux plantes potagères. Ce pédagogue, sensible au développement durable, est bien connu des écoliers du canton de Genève auxquels il dispense son savoir et son amour de la terre, notamment par le biais de la création et de l'entretien de potagers pédagogiques. Ses interventions, pensées en lien avec les programmes scolaires, mêlent histoire, géographie et botanique, pour que les jeunes comprennent le parcours incroyable de la tomate, depuis les petits fruits sauvages d'Amérique du Sud jusqu'à nos assiettes.

Pour Mickael Barcelo, la tomate n'est pas seulement un aliment : c'est un concentré de couleurs, de textures et de saveurs qu'il s'efforce de faire redécouvrir au plus grand nombre. Dans ses serres et jardins, il cultive près de 400 variétés paysannes, en sélectionnant chaque année celles qui offrent un équilibre idéal entre goût, beauté et

productivité. « Aujourd'hui, le vrai goût de la tomate disparaît, déplore-t-il. Les variétés industrielles ont été choisies pour leur capacité à voyager ou à rester fermes en rayon, pas pour leur intensité aromatique. Moi, je veux remettre du goût dans les assiettes. »

Au cœur de l'été, Mickael nous a ouvert les portes de ses serres extraordinaires. « Ici, nous cultivons de l'Ananas Zebra, issue d'un croisement entre une tomate Ananas et une Green Zebra, des Brad's Black Heart, des tomates bien noires, qui ont un goût très charpenté, assez puissant, un peu comme les Noirs de Crimée. Il y a aussi l'Everett's Rusty Oxheart qui ressemble à une Cœur de bœuf, mais qui est toute colorée à l'intérieur. Une tomate ultra sucrée avec une pointe d'acidité et une longueur en bouche persistante. En termes de goût, elle décroche un 10/10. »

Voici encore la Midnight Sun, une Cœur de bœuf orange, à l'excellente chair fruitée et la Tulip, une tomate dure comme du bois, divine en sauce et en coulis.



Mickael Barcelo, fondateur de Graine de Carotte. © DR

Plus loin, les Sabres ukrainiens, du type San Marzano.

Dans le registre des petites tomates, la Green Doctor ravit par sa chair sucrée et la Dancing Green Finger, un véritable bonbon en bouche. Cueillie verte, elle est plutôt acide. À maturité, lorsqu'elle est jaune, elle est hyper sucrée. C'est une variété très productive.

DES COULEURS ET DES GOÛTS

« En général, quand il y a plein de couleurs différentes dans une tomate, les saveurs sont des plus complexes. Chaque couleur est associée à un goût. Le rouge, c'est vraiment le goût de tomate, le noir, c'est encore plus intense. Le vert est en général synonyme d'un soupçon d'acidité et le jaune, ou jaune orangé, de sucré et fruité. Et quand il y a un peu de tout, c'est un festival de saveurs », commente Mickael qui ne cultive que des variétés paysannes. « Nous essayons d'opérer des sélections pour trouver des variétés qui soient commercialisables et qui puissent être à la fois belles, bonnes, mais aussi

productives pour que les maraîchers puissent en vivre. »

Car la réalité est là : ces tomates artisanales se vendent à 12 francs le kilo au consommateur, un prix qui ne permet pas de rivaliser avec la grande distribution. Son public, ce sont des connaisseurs : des habitants locaux, des épicerie de quartier en quête d'authenticité. Et tout bientôt des restaurateurs, qui bénéficient d'un prix spécial, et souhaitent magnifier ce légume-fruit aux saveurs extraordinaires.

Pour valoriser ses surplus, Mickael transforme ses récoltes en sauces et tomates confites, un travail minutieux où chaque graine est retirée, chaque peau enlevée pour ne garder que la quintessence du fruit. On peut déguster ses créations lors de marchés ou du Festi'Rouge, un événement qu'il coorganise et qui met à l'honneur la biodiversité des tomates et des piments.

À ne pas manquer!

PLAN-LES-OUATES FESTI'ROUGE, LE FESTIVAL DE LA BIODIVERSITÉ CULTIVÉE

Samedi 6 et dimanche 7 septembre 2025

Envie de tester ces tomates extraordinaires ? Alors, rendez-vous les 6 et 7 septembre 2025. Un événement familial, à Festi'rouge gratuit et engagé, pour mettre en lumière la richesse des semences paysannes et celles et ceux qui les protègent.



Ce rendez-vous populaire met à l'honneur les variétés oubliées de tomates, piments et autres trésors du potager.

Pendant deux jours, venez découvrir, goûter, échanger avec des producteur-trices passionné-es, des semenciers, des artisans du goût et l'association ProSpecieRara, qui œuvre pour la préservation de la biodiversité agricole en Suisse.

Les points forts :

- Un concours de mangeur-euse de piments
- Un concours de la plus grosse tomate
- Un marché de producteurs, des activités ludiques pour petits et grands, des expositions et dégustations et une belle ambiance de fête.

Entrée libre et gratuite

Une caisse à participation libre sera disponible à l'entrée.

ASTUCES POUR PROFITER DES TOMATES AU-DELÀ DE L'ÉTÉ

Ne boudez pas les tomates de fin saison. Elles vous promettent de beaux moments à table l'hiver venu et peuvent même être consommées si elles sont vertes.

En fin de saison, chaque tomate compte. En les apprêtant de façon variée, on prolonge le plaisir du potager bien au-delà de l'été, tout en réduisant le gaspillage. Voici quelques idées simples pour en profiter pleinement.

Dès que les nuits deviennent fraîches, il est temps de récolter les tomates, même si elles ne sont pas encore mûres. Les tomates peuvent continuer à mûrir hors sol, à condition d'être entreposées dans un endroit sec, à température ambiante. Les plus vertes peuvent être placées dans du papier journal, avec une pomme ou une banane pour accélérer le mûrissement. Les tomates encore vertes sont parfaites en chutney, en confiture ou en salade. On peut aussi les paner et les faire frire.

Pour celles qui ont atteint leur maturité, plusieurs méthodes de conservation permettent d'en profiter tout l'hiver. Une bonne sauce tomate maison, mijotée avec oignon, ail, avec quelques condiments du jardin et un peu d'huile d'olive, se congèle très bien ou se stérilise en bocaux. On peut aussi faire des coulis, des soupes, ou les faire sécher au four pour en faire des tomates confites.

Le séchage concentre les arômes. Il peut se faire au four à basse température ou dans un déshydrateur. Une fois séchées, les tomates peuvent être conservées dans de l'huile aromatisée.

Recette Salade de tomates vertes aux cacahuètes

PRÉPARATION :
25 MINUTES

POUR 4 PERSONNES

- 8 tomates vertes
- 3 c. s. de cacahuètes non salées
- 1 piment rouge
- 3 c. s. d'huile de cacahuètes du Moulin de Sévery
- 1 c. s. de sauce poisson (rayons exotiques)
- 3 jus de citron vert
- Sel, poivre

1. Laver et couper les tomates en rondelles. Les disposer sur une grande assiette.
2. Concasser grossièrement les cacahuètes à l'aide d'un mortier. Les arranger sur les tomates.
3. Mélanger le jus de citron vert, la sauce poisson et l'huile de cacahuètes. Verser sur les tomates. Assaisonner.
4. Servir agrémenté de rondelles de piment.



© Corinne Spörner

Cucina Italiana

Les produits Parmadoro font non seulement la part belle à l'«italianità», mais répondent également aux exigences qualitatives pointues de notre pays. L'assortiment exhaustif propose un vaste éventail de produits de base, de spécialités prêtes à servir et d'ingrédients pour donner libre cours à votre créativité en cuisine:

- ✓ Tomates et Sauces
- ✓ Pâtes
- ✓ Pasta Ripiena (pâtes farcies surgelées)
- ✓ Riz
- ✓ Antipasti et Olives
- ✓ Talents multiples méditerranéens

NOUVEAU



Actuellement

**PARMA
DORO**



Stars de nos assiettes

Ils s'apprécient surtout à l'automne, mais se consomment également toute l'année. Qu'ils soient sauvages ou de couche, ils nous régaleront. On file chez Mission Mycelium, porté par un duo de jeunes producteurs à Vevey, et on vous dit tout sur les espèces les plus communes que l'on cueille dans nos sous-bois.



Alexander Winter.

© Manuella Magnin

Au cœur de Vevey, dans l'ancienne cave Saint-Martin, Christopher et Alexander Winter ont créé un véritable laboratoire vivant autour de la culture des champignons. Les deux jeunes frères de 28 et 26 ans incarnent une nouvelle génération de cultivateurs urbains, engagés dans une économie circulaire, locale et responsable. Leur projet, baptisé Mission Mycelium, est né après la pandémie. Il conjugue passion et respect de l'environnement. Ici, tout est fait sur place : de la culture des souches en laboratoire à la récolte, en passant par la transformation en extraits et teintures mères.

La production repose sur un principe fondamental : revaloriser les déchets agricoles. Les substrats sont composés de sciure de bois suisse et de son de blé bio, fourni par une ferme partenaire. Une fois les champignons récoltés, les blocs de culture sont retournés à la ferme pour le compost. Ce modèle vertueux illustre parfaitement les valeurs de durabilité et de circuits courts.

GOURMETS SÉDUITS

Les frères travaillent en étroite collaboration avec une quinzaine de restaurants de la région. Des chefs étoilés plébiscitent leurs produits pour leur fraîcheur, leur diversité et leur qualité. Mission Mycelium fournit aussi des épicerie, propose des kits de culture pour les particuliers et vend en ligne des extraits concentrés de champignons fonctionnels, comme le reishi ou la crinière de lion.

La production se veut polyvalente : champignons frais (pleurotes roses, jaunes, bleus, black pearl, Pioppino, crinière de lion), extraits médicinaux et kits de culture. Chaque variété est cultivée avec soin, dans un environnement contrôlé, selon des méthodes artisanales et rigoureuses.

L'atelier ne se limite pas à la production : c'est aussi un lieu de rencontre et de transmission. Des visites sont organisées pour les écoles, et des collaborations artistiques, comme celle avec le Festival Images Vevey, permettent de sensibiliser le public à l'univers fascinant des champignons. Des projets sont en cours pour aménager une boutique et un espace dans les locaux, afin d'accueillir le public et organiser des événements avec des chefs de la région.

Christopher et Alexander voient loin. Au-delà de l'aspect alimentaire, leur ambition est de contribuer à une meilleure compréhension du rôle des champignons dans les écosystèmes. En tant que seuls organismes capables de décomposer la lignine du bois, les champignons jouent un rôle essentiel dans la régénération des sols. Engagés, passionnés et tournés vers l'avenir, les deux frères font bien plus que cultiver des champignons : ils cultivent une vision du local, de la durabilité et du partage.

UNE MÉTHODE RIGOREUSE

La culture débute par la sélection et la préparation du substrat. Contrairement aux champignons de Paris, les spécimens cultivés par Mission Mycelium ne nécessitent pas de compost fermenté. Ils poussent sur des matières végétales riches en cellulose. Le substrat est pasteurisé pour éliminer les micro-organismes concurrents. Il est ensuite ensemencé avec du mycélium, puis placé dans des sacs en plastique percés pour la phase d'incubation.

Lorsque le substrat est entièrement blanc et que le mycélium est bien implanté, les sacs sont déplacés dans une pièce plus fraîche, bien aérée et éclairée indirectement. On pratique alors des ouvertures dans les sacs pour permettre aux champignons de sortir. En réponse à la lumière, à l'oxygène et à l'humidité, les champignons commencent à fructifier en quelques jours.



Pleurotes



Crinière de lion

À cueillir à l'automne

CHAQUE AUTOMNE, LES FORÊTS HELVÉTIQUES DEVIENNENT UN VÉRITABLE TERRAIN DE JEU POUR LES AMATEURS DE MYCOLOGIE ET LES CUEILLEURS OCCASIONNELS. MAIS UN MYCOPHILE AVERTI EN VAUT DEUX ! S'IL EST TENTANT DE GARNIR SON PANIER AU FIL D'UNE BALADE, LA PRUDENCE EST DE MISE. DE NOMBREUSES INTOXICATIONS SURVIENNENT EN RAISON DE CONFUSIONS ENTRE ESPÈCES COMESTIBLES ET TOXIQUES. EN CAS DE DOUTE, MIEUX VAUT CONSULTER UN MYCOLOGUE OU UN CENTRE DE CONTRÔLE DE CHAMPIGNONS, PRÉSENT DANS DE NOMBREUX CANTONS.



Le cèpe de Bordeaux ou bolet, roi des champignons pour bon nombre de gastronomes.

Solide, au chapeau brun et au pied renflé orné d'un fin réseau blanc, il pousse souvent sous les hêtres, les chênes ou les conifères. Il est apprécié pour sa chair ferme et son goût de noisette.

La chanterelle ou girolle identifiable à sa forme en trompette, sa couleur jaune vif et son odeur fruitée. Elle se plaît dans les forêts de feuillus et de résineux, souvent sur les sols garnis de mousse.



Le coprin chevelu est reconnaissable à son chapeau cylindrique. Il est exquis cru en salade, coupé en fines lamelles avec une vinaigrette. Sauté à la poêle avec de l'ail et du persil, en omelette, en soupe, ou en accompagnement de viandes blanches.

La trompette de la mort, appelée aussi corne d'abondance, tire son nom de sa forme conique et creuse semblable à une trompette ou à un entonnoir. Elle pousse souvent dans la période tardive d'automne qui coïncide avec la Toussaint. Ce champignon se prête à une multitude de plats, tels que le riz, les pâtes, les soupes, les ragoûts de viande. Il se sèche facilement pour un usage ultérieur.



Le mousseron pousse en rondes de sorcières dans les prairies et clairières. Très parfumé, il est idéal pour les sauces et les omelettes.

Le pied-de-mouton reconnaissable à ses aiguillons sous le chapeau, est un comestible original à la texture croquante. Il est prisé pour sa saveur douce. Il est exquis poêlé ou mijoté en ragoût.



Recette

Salade de chanterelles à la marocaine

PRÉPARATION : 15 MINUTES
CUISSON : 10 MINUTES

POUR 4 PERSONNES

- 400 g de chanterelles fraîches
- 50 g de fèves congelées
- 1 petit bouquet de menthe
 - 1 jus de citron
 - 3 c. s. d'huile de nigelle
 - 2 c. s. d'huile d'olive fruitée
- 1 c. t. de cumin oriental en poudre
- 30 g de fromage de brebis sec
 - Sel, poivre

1. Parer les champignons.
2. Cuire les fèves dix minutes à l'eau bouillante salée. Refroidir dans de l'eau glacée.
3. Laver la menthe et la ciseler.
4. Confectionner une vinaigrette avec le jus de citron, les deux huiles, le cumin, le sel et le poivre.
5. Disposer les chanterelles dans un plat de service. Les arroser de vinaigrette. Agrémenter de menthe, de fèves et de copeaux de brebis sec. Servir comme entrée.



© Corinne Spörler

Nos vaches, notre Vacherin.



 **Vacherin[®]**
Fribourgeois
SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

La rusticité au menu

Croquer dans un marron chaud acheté au coin de la rue est un petit plaisir d'automne. Ce fruit, enfermé dans sa bogue piquante, a longtemps fait partie des aliments de base des populations européennes, notamment alpines. On vous emmène sur les pistes de son histoire.



La châtaigne est consommée depuis des millénaires. Originnaire du bassin méditerranéen, elle a été progressivement introduite en Europe dès l'Antiquité. Les Grecs et les Romains en faisaient déjà un aliment de base, notamment dans les zones montagneuses où les céréales poussaient difficilement. Appréciée pour sa richesse nutritionnelle, la châtaigne était surnommée le « pain des pauvres » car elle permettait de nourrir les populations rurales durant l'hiver.

Au fil du temps, le châtaignier s'est implanté dans de nombreuses régions d'Europe, notamment en France, en Italie, en Espagne et au Portugal et aussi en Suisse, au Tessin, dans le canton des Grisons et en Valais. L'arbre était souvent au cœur de systèmes agroforestiers complexes, et son bois, résistant, servait également pour la construction.

Jusqu'au XIX^e siècle, le châtaignier occupait une place centrale dans l'économie rurale. On en récoltait les fruits pour

nourrir les familles durant les longs mois d'hiver, mais aussi pour alimenter les animaux ou produire de la farine.

Aujourd'hui encore, la châtaigne reste associée à une alimentation simple, saine et locale. Elle connaît un regain d'intérêt. Symbole d'un patrimoine rural vivant, la châtaigne porte en elle l'histoire des peuples qui l'ont cultivée et valorisée au fil des siècles.

DE FIN SEPTEMBRE À NOVEMBRE

La consommation de châtaignes en Suisse suit un rythme saisonnier bien ancré : de fin septembre à début novembre, la récolte marque le retour de nombreuses spécialités régionales. L'une des plus emblématiques est sans doute le « marron chaud », souvent proposé sur les marchés automnaux ou les places des villes. Ces châtaignes grillées, vendues en cornets en papier, dégagent une odeur douce et boisée.

Au Tessin, les « castagnatas » réunissent chaque automne les habitants autour de grandes grillades de châtaignes, accompagnées de vin local et de spécialités tessinoises. La châtaigne est aussi cuisinée en purée, en soupe ou intégrée dans des desserts tels que le vermicelle, très populaire dans toute la Suisse romande durant l'automne.

UN RENOUVEAU

Abandonnée au XX^e siècle avec l'essor du maïs, de la pomme de terre et de la société de consommation, la culture de la châtaigne connaît aujourd'hui un regain d'intérêt. Elle séduit par ses vertus nutritionnelles (riche en glucides complexes, sans gluten, source de fibres et de minéraux), sa faible empreinte écologique et son lien avec un terroir authentique.

Des projets de réhabilitation de châtaigneraies ont vu le jour au Tessin avec des sentiers pédagogiques, des conservatoires de variétés locales et une production artisanale de farine de châtaigne. En Valais, à Fully notamment, les vergers sont remis en valeur et les châtaignes sont proposées dans les restaurants sous forme de plats traditionnels revisités.

Plus qu'un simple aliment, la châtaigne incarne une mémoire collective, une façon de vivre en harmonie avec la nature. À une époque où l'on cherche à manger plus local, plus simple et plus respectueux de la planète, redécouvrir la châtaigne, c'est renouer avec une sagesse ancienne.



À ne pas manquer!

FULLY FÊTE DE LA CHÂTAIGNE Samedi 11 et dimanche 12 octobre

Rendez-vous à Fully pour la traditionnelle Fête de la Châtaigne. Un savant mélange de gastronomie, d'artisanat, de terroir, de nature et de culture, avec plus de 300 exposants qui animent les rues de la bourgade le deuxième week-end d'octobre.

L'occasion de partir à la découverte de la fameuse châtaigneraie de Fully aussi, en compagnie de la guide Anne Carron-Bender. Départs au couvert de la Châtaigneraie à 11h, 13h30 et 15h pour 1h15 de marche.

Après la marche, place à la fameuse brisolée, du patois *brejoïeu*, qui signifie cuit sur la braise. Les

vignerons furent les premiers à jeter au feu les châtaignes qu'ils accompagnaient de raisins restés



sur la vigne. La brisolée devient une tradition dès les années 1960 dans la région de Fully. L'usage se répand ensuite dans tout le Valais à la fin du 20^e siècle.

Actuellement la brisolée se consomme de fin septembre à mi-novembre. Elle se déguste avec du raisin, des pommes, du pain de seigle valaisan et un assortiment de fromages d'alpage. Pour une version royale, il convient d'ajouter de la viande séchée, du jambon et du lard.

Qu'elle soit royale ou non, la brisolée se déguste avec une Petite Arvine de Fully, du moût de raisin ou du jus de pomme.

Recette Châtaignes caramélisées à la crème vanillée

PRÉPARATION :
10 MINUTES

CUISON : 5 MINUTES

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de châtaignes caramélisées
- 2 dl de crème à 35%
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de crème de châtaigne ou de vermicelles en tube

1. Concasser grossièrement les châtaignes caramélisées et les disposer dans des verrines.
2. Battre la crème en chantilly. Ajouter délicatement la crème de châtaigne et le sucre vanillé.
3. Disposer cette masse dans une poche et couler sur les châtaignes concassées. Déguster en guise de dessert après un plat de gibier.



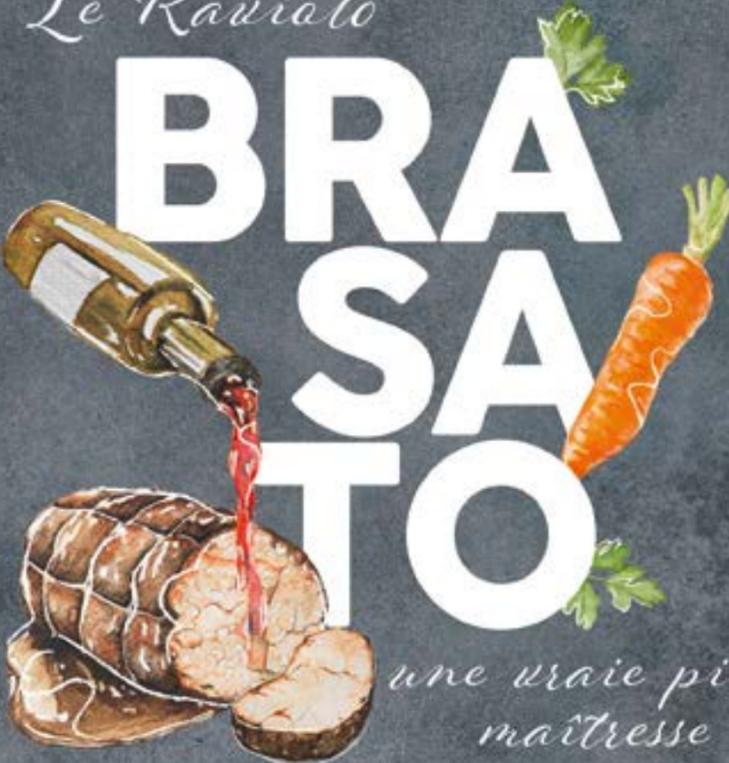
© Corinne Spörler





Le Raviolo

BRA SA TO

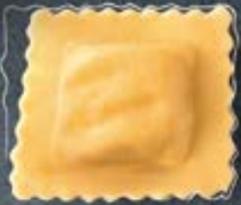


une vraie pièce maîtresse

Découvrez nos «Raviolo»
et leurs saveurs authentiques.

foodservice.hilcona.com  Hilcona Foodservice  hilcona.foodservice  foodservice.hilcona





NOUVELLE FORME de Raviolo - Comme fait maison!

TOUTES LES SPÉCIALITÉS SUISSES



EN UN COUP D'ŒIL.



UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE

CÔTÉ JARDIN

Le choix de la tradition

CARDONS EPINEUX GENEVOIS

Enraciné en terre genevoise, doté d'un caractère unique

EN VENTE DANS LES COMMERCE GENEVOIS

L'APPEL DU GOÛT: **AOP IGP**

LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE

longe ole

Tendre et riche en saveur: bien plus qu'une saucisse, la Longeole IGP est un patrimoine culinaire. Affinée selon la recette traditionnelle avec des graines de fenouil et cuite lentement dans une eau à peine frémissante, elle séduit par son arôme incomparable. Bref: avec la Longeole IGP, vous servez un délicieux bout de tradition genevoise.

HUILE DE NOIX VAUDOISE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

AOP

huile de noix vaudoise

Pressée à l'ancienne

huile-de-noix-vaudoise-aop.ch

AOP Appellation d'Origine Protégée

1.	L'Etivaz AOP	02.03.00
2.	Rheinthaler Ribelmals AOP	14.08.00
3.	Tête de Moine AOP	08.05.01
4.	Le Gruyère AOP	12.07.01
5.	Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21.12.01
6.	Sbrinz AOP	24.04.02
7.	Formaggio d'alpe ticinese AOP	06.06.02
8.	Abricotine AOP	06.01.03
9.	Vacherin Mont-d'Or AOP	16.06.03
10.	Cardon épineux genevois AOP	10.10.03
11.	Pain de seigle valaisan AOP	27.02.04
12.	Berner Alpkäse AOP Berner Hobelkäse AOP	02.04.04
13.	Vacherin Fribourgeois AOP	28.02.06
14.	Poire à Botzi AOP	05.10.07
15.	Raclette du Valais AOP	21.12.07
16.	Bloderkäse AOP Werdenberger Sauerkäse AOP Liechtensteiner Sauerkäse AOP	18.02.10
17.	Damassine AOP	09.03.10
18.	Zuger Kirsch AOP Rigi Kirsch AOP	02.09.13
19.	Glarner Alpkäse AOP	30.01.14
20.	Cuchoule AOP	03.05.16
21.	Huile de noix vaudoise AOP	23.06.20
22.	Jambon de la Borne AOP	08.09.21
23.	Boutefas AOP	16.12.21

LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE.

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des dénominations réservées aux produits présentant un fort lien avec leur région d'origine. Elles sont élaborées selon des méthodes traditionnelles depuis des générations avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers, distillateurs ou autres artisans. Ces deux désignations sont protégées et gérées par la Confédération.

Après leur enregistrement par l'Office fédéral de l'agriculture, les appellations protégées peuvent être utilisées exclusivement pour les produits dont l'origine, le processus de transformation et la qualité répondent aux exigences du cahier des charges. Des organismes de certification indépendants contrôlent leur conformité.

IGP Indication Géographique Protégée

24.	Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
25.	Vicande séchée du Valais IGP	29.01.03
26.	Saucisson neuchâtelois IGP Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03
27.	Saucisson vaudois IGP	11.10.04
28.	Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04
29.	St. Galler Bratwurst IGP St. Galler Kalbsbratwurst IGP St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	10.10.08
30.	Longeole IGP	24.07.09
31.	Glarner Kalberwurst IGP	01.12.11
32.	Lard sec du Valais IGP	02.10.15
33.	Jambon cru du Valais IGP	02.10.15
34.	Appenzeller Mostbröckli IGP	25.01.18
35.	Appenzeller Pantli IGP	25.01.18
36.	Appenzeller Siedwurst IGP	25.01.18
37.	Berner Zungenwurst IGP	09.08.19

Plus d'informations sur le site internet aop-igp.ch



Goût unique depuis 600 ans

Plus qu'un fromage : une histoire de terroir, de passion et de tradition – à savourer à chaque bouchée.

Le Vacherin Fribourgeois AOP, c'est un fromage de caractère, à pâte tendre et fondante, aux arômes subtils. Il est fabriqué exclusivement dans le canton de Fribourg, selon un savoir-faire transmis depuis des générations.

Depuis 20 ans, le label AOP garantit son origine, sa qualité et l'authenticité de sa fabrication.

Vacherin Fribourgeois
vacherin-fribourgeois-aop.ch

Le Trésor du Jura

La Républicaine, Damassine AOP, une eau-de-vie hautement symbolique dont la qualité remarquable a été sélectionnée en dégustation professionnelle. Elle est accompagnée de son certificat d'authenticité et de son excellence. la.republicaine@damassine.org

Saucisson vaudois

BON APPÉTIT !

DÉGUSTER UNE SPÉCIALITÉ DE CHARCUTERIE VAUDOISE IGP, c'est retrouver intacts le goût et la saveur des produits traditionnels.

L'authenticité et la saveur du Saucisson vaudois IGP et de la Saucisse aux choux vaudoise IGP sont officiellement certifiées par un organisme neutre et accrédité. Seuls les produits des fabricants qui ont satisfait à toutes les exigences sont certifiés.

charcuterie-vaudoise.ch

TOUTES LES SPÉCIALITÉS SUISSES



Plus d'informations sur le site internet aop-igp.ch




L'ETIVAZ
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS

N°1 des Fromages d'Alpage

Floral par nature
2024 Médaille d'or World Cheese Contest

L'APPEL DU GOÛT: AOP IGP

LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE




L'APPEL DU GOÛT: AOP IGP

LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



Eau-de-vie de poire du Valais



Sauces aux choux vaudoises

BON APPÉTIT!

DÉGUSTER UNE SPÉCIALITÉ DE CHARCUTERIE VAUDOISE IGP, c'est retrouver intacts le goût et la saveur des produits traditionnels.

L'authenticité et la saveur du Saucisson vaudois IGP et de la Saucisse aux choux vaudoise IGP sont officiellement certifiées par un organisme neutre et accrédité. Seuls les produits des fabricants qui ont satisfait à toutes les exigences sont certifiés.

charcuterie-vaudoise.ch

L'ORIGINAL.

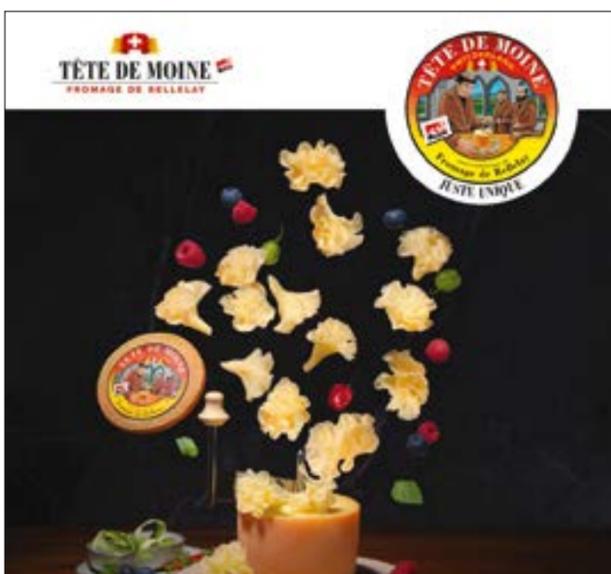
LE VALAIS VOUS RÉGALE.

RACLETTE DU VALAIS AOP IGP

L'ORIGINAL.

raclette-du-valais.ch/loriginal

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY



EXPLOSION DE SAVEURS

www.tetedemoine.ch

WALLISER 100% VALAIS IGP

L'héritage d'un savoir-faire 100% valaisan.



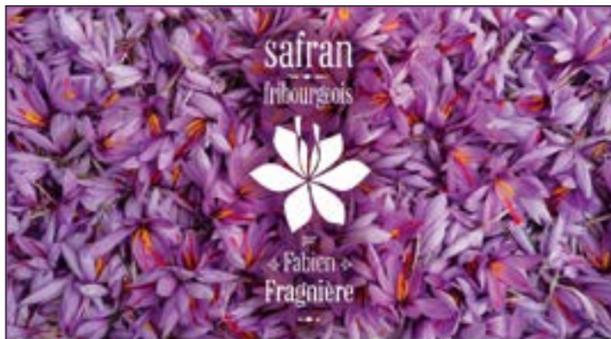
Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP

En respectant la tradition, chaque producteur élabore son produit avec de la viande haute qualité 100% suisse et son propre mélange d'épices. Le secret d'un goût incomparable à chaque morceau de viande séchée, de jambon cru ou de lard sec IGP du Valais.

Découvrir les produits

viandessechee.ch





safran
fribourgeois

Fabien
Fragnière

Un safran suisse élu "produit du terroir fribourgeois"
Une caverne d'Ali Baba pour ceux qui aiment cette épice.



Shop en ligne :
www.safranfribourgeois.ch

- Coffret de produits artisanaux
- Cadeaux d'entreprise, anniversaires, départs à la retraite,...
- Safran en pistils
- Pains d'épices, sablés, moutarde,...
- Confiture, chutney,...



Safran fribourgeois
Fabien Fragnière

Route du Guéravet 5 - 1772 Grolley - 079 192 85 80
info@safranfribourgeois.ch - safranfribourgeois.ch

La quintessence du pays de Vaud

LABEL OR Terravin
SIGNÉONS PRIMES
SINCE 1963

VACHERIN MONT-D'OR
AOP

LE MONDE L'ADORE
DEPUIS 1812

SWISS WINE

Notre Fromage Suisse. +
www.fromage-suisse.ch

L'APPEL DU GOÛT: AOP VGT

LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE

Abricotine

LE PORC D'ICI

UNE VIANDE DE PROXIMITÉ
ET DE QUALITÉ

Issu du porc servant à l'élaboration du Boutifas AOP et du Jambon de la Borne AOP

REVENDEURS
ET INFORMATIONS:
www.porcdici.ch

Formaggio d'Alpe Ticinese "Eccellenze"

AOP

Celra
Alimentari

Poire à Botzi

L'APPEL DU GOÛT: AOP VGT

LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE

Trouver les points de vente sur Internet :
www.poire-a-botzi.ch
www.fruits-fribourgeois.ch

Un trésor végétal aux mille saveurs

Issues de la famille des cucurbitacées, les courges sont cultivées depuis des millénaires. Elles regroupent un vaste ensemble d'espèces dont certaines sont consommées comme légumes, tandis que d'autres sont utilisées comme décoration. Plongée dans un univers coloré et savoureux.



L'histoire des courges commence en Amérique, il y a plus de 10 000 ans. Les premières traces archéologiques de courges domestiquées proviennent du Mexique et d'Amérique centrale, où elles étaient cultivées bien avant le maïs et les haricots. Dans les cultures amérindiennes, elles occupaient une place centrale dans l'alimentation, la médecine et les rituels. Les conquistadors espagnols introduisirent les courges en Europe au XVI^e siècle, où elles furent rapidement adoptées pour leur facilité de culture et leur bonne conservation.

On compte aujourd'hui plus de 800 espèces de courges ! Longtemps négligées dans nos assiettes, elles ont gagné en popularité ces dernières années. Dès le début de l'automne, les étals des fermes et des marchés en regorgent. Il y en a d'énormes et de toutes petites, des blanches, des jaunes, des oranges, des roses, des rouges, des vertes, des grises ou des striées de vert. L'immense variété de leurs couleurs et de leurs formes enchante le regard. On les utilise

pour décorer les intérieurs, confectionner des soupes ou des tartes.

Très riches en vitamine C et bêta-carotène, elles contiennent aussi des antioxydants qui contribuent à prévenir le cancer, les maladies cardiovasculaires et divers problèmes liés au vieillissement des yeux. Elles n'affichent que quelques misérables 30 kcal aux 100 g. De sacrées alliées pour notre ligne. Les graines de courge, souvent négligées, sont aussi intéressantes sur le plan nutritionnel, riches en protéines, magnésium et zinc.

Enfin, cerise sur le gâteau, l'apprêt des courges n'a de limite que notre fantaisie. En cuisine, les courges se prêtent à une infinité de préparations : soupes onctueuses, gratins, tartes salées ou sucrées, gnocchis, flans, confitures... Leur goût doux se marie aussi bien avec les épices (cannelle, muscade, curry) qu'avec les fromages, les noix ou les fruits secs.

En résumé, les courges sont bien plus qu'un simple légume d'automne : elles sont le fruit d'une longue histoire humaine et agricole, et une source inépuisable d'inspiration culinaire. Au potager, en cuisine ou sur la table, elles méritent toute leur place.

COMMENT LES CONSERVER

Les courges entières se conservent très bien dans un endroit sec à l'abri de la lumière. Les morceaux doivent être emballés dans du film alimentaire et rangés au réfrigérateur pour une durée maximale de 5 jours. On peut également congeler des morceaux crus, sans peau, idéalement sous vide. Une autre solution consiste à réaliser des purées et à les congeler pour un usage ultérieur.

Trois grandes espèces

LE TERME « COURGE » DÉSIGNE PLUSIEURS ESPÈCES APPARTENANT AU GENRE CUCURBITA. ON DISTINGUE PRINCIPALEMENT TROIS GRANDES ESPÈCES CULTIVÉES :



Cucurbita Moschata : elle rassemble les courges musquées dont la plus connue est la courge butternut, très appréciée pour sa chair douce et sa texture veloutée, mais aussi la courge musquée de Provence.

Cucurbita Maxima : elle comprend des variétés charnues et sucrées comme le potiron et le potimarron.



Cucurbita Pepo : c'est l'espèce la plus répandue. Elle regroupe notamment la courgette, la citrouille traditionnelle (celle utilisée pour Halloween), la patidou et la courge spaghetti.

Les variétés les plus prisées

PARMI LES NOMBREUSES VARIÉTÉS DE COURGES, CERTAINES ONT SU CONQUÉRIR LES PALAIS ET LES CUISINES :



Le potimarron : avec sa saveur douce rappelant la châtaigne, il est très apprécié en soupe, purée ou rôti au four. Sa peau fine peut se consommer cuite. Il n'est pas nécessaire de l'ôter pour faire de la soupe.

La courge butternut : cette courge en forme de poire a une chair orangée fondante, idéale pour les veloutés ou les gratins et même les frites au four.



La courge spaghetti : après cuisson, sa chair forme des filaments qui évoquent des spaghettis végétaux, une alternative originale et légère aux pâtes. À agrémenter d'une sauce bien relevée.



Le patidou : petit et nervuré, il séduit par sa chair sucrée et son apparence décorative. Il est souvent servi farci. On peut aussi l'apprêter en purée, potage, bavarois, gâteau, tarte ou confiture.



La courge musquée de Provence : typique des marchés du sud, elle est très parfumée et se conserve longtemps.

Recette Tiramisu de butternut aux épices

PRÉPARATION :
20 MINUTES

CUISON : 25 MINUTES

POUR 4 PERSONNES

- 4 petites tranches de cuchaule rassie
- 1 butternut de 450 g environ
 - 1 oignon émincé
- 2 c. s. de ras el hanout maison ou du commerce
 - 1 orange, jus et zestes
 - Huile d'olive
 - Sel, poivre
 - 150 g de fromage frais type St Môret
- Pour les sticks de butternut
 - Sucre glace
 - Vitamine C en poudre (en pharmacie)
 - Épices en poudre
 - Zestes d'orange

1. Concasser la cuchaule grossièrement à l'aide d'un mortier et disposer un peu de la masse obtenue au fond de quatre verrines.
2. Préchauffer le four à 90°C. Éplucher la butternut à l'aide d'un économiseur.
3. Disposer quelques épluchures sur un papier film tendu sur une grille de four. Les saupoudrer de sucre glace, de vitamine C, d'un peu d'épices et de zestes d'orange. Faire sécher au four durant une heure.
4. Couper grossièrement la butternut et ôter les graines.
5. Faire chauffer un peu d'huile dans une cocotte ou une casserole. Y faire revenir l'oignon avec un peu de mélange d'épices. Saler. Ajouter les morceaux de butternut. Arroser de jus d'orange. Mouiller à hauteur avec de l'eau et laisser cuire à couvert une bonne vingtaine de minutes. Laisser refroidir et mixer avec le St Môret. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
6. Transférer la masse dans une poche et dresser sur la cuchaule concassée.
7. Servir décoré d'une peau de butternut séchée et d'un peu de zeste d'orange.



© Corinne Sporer

Suisse. Naturellement.

RINGARDE, LA DÔLE ?

A déguster avec modération

SWISS WINE VALAIS

Valais
GRAVÉ DANS MON CŒUR.

OSE LA DÔLE



Des événements à picorer



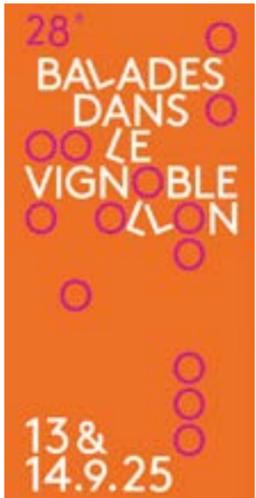
Semi-marathon des Côtes de l'Orbe (VD) 13 septembre 2025

Une épreuve sportive, qui se veut festive, avec des ravitaillements assurés par les vigneron·nes de l'AOC Côtes de l'Orbe.

La manifestation est ouverte aux adeptes de la course à pied, de la marche ou du nordic walking. Le parcours sillonne le vignoble des Côtes de l'Orbe et ses villages.

À l'arrivée, l'ambiance de convivialité rencontrée le long du parcours est entretenue grâce à une quinzaine de stands de produits du terroir. Les participants sont invités à se déguiser et un prix souvenir est offert pour toutes les catégories.

Boucle au départ d'Arnex-sur-Orbe, itinéraire sur chemins bétonnés ou terre battue à travers le vignoble en passant par Orbe, Rances, Valeyres-sous-Rances, Montcherand et Agiez.



Balade dans le vignoble d'Ollon (VD) 13 - 14 septembre 2025

Baladez-vous dans tout le vignoble d'Ollon à la rencontre des vigneron·nes qui vous font découvrir leurs crus ainsi que des spécialités culinaires.

Chaque année, près de 2000 amateurs de vin réservent le deuxième week-end de septembre pour partir à la rencontre des vigneron·nes d'Ollon tout en parcourant les magnifiques coteaux d'Ollon.

À Ollon, à proximité des parkings et de la gare, rendez-vous au stand d'information. Vous achetez votre verre de dégustation. Et maintenant, c'est vous qui créez votre propre programme de visite. Laissez-vous conduire par le service de navettes et vous descendez au domaine de votre choix. Vous vous y arrêtez le temps désiré, et prenez une navette suivante pour rallier votre prochaine étape.

Chaque vigneron vous fera déguster ses crus et vous proposera une ou plusieurs spécialités culinaires.

Balade gourmande d'Arnex-sur-Orbe (VD) 21 septembre 2025

Organisée par le groupement des vigneron·nes d'Arnex, cette balade gourmande propose un itinéraire d'environ 5 km au cœur du vignoble des Côtes de l'Orbe. Vous pourrez déguster, au fil du parcours, de nombreux vins accompagnés d'un menu préparé par des partenaires régionaux.



Tavolata d'automne à Nendaz (VS) 21 septembre 2025

Une tavolata d'automne gourmande et conviviale, couplée à une braderie et un marché local où déguster et acheter les saveurs du terroir.

Plongez dans l'ambiance chaleureuse d'une tavolata d'automne, un moment unique où convivialité et saveurs s'entremêlent autour d'une grande table partagée. Un généreux buffet de brisolée vous attend, composé de spécialités du terroir : châtaignes grillées, fromages artisanaux, charcuteries locales et douceurs de saison.

Cette fête gourmande met à l'honneur les traditions valaisannes dans un cadre authentique, au cœur de la montagne. Pour couronner cette journée placée sous le signe du partage et du goût, l'événement est couplé à la Farfouille : une grande braderie de fin d'été.

Fromage & Cime à Ovronnaz (VS) 21 septembre 2025

Fromage & Cime a été créé pour les amateurs de fromages de montagne.

La présence de nombreux alpages transformera la station en festival valaisan de la raclette et permettra de déguster les délicieuses saveurs de la région. Avec la participation d'une quinzaine de fromagers, Fromage et Cime est la manifestation emblématique de la commune d'Ovronnaz-Leytron.

Un jury d'experts, réuni par Claude Luisier, célèbre affineur, décernera comme chaque année le « Fromage & Cime d'Or » au meilleur fromage raclé durant la dégustation officielle.

Bagnes Capitale de la Raclette (VS) 20 et 21 septembre 2025

Bagnes Capitale de la Raclette revient en 2025 pour célébrer l'emblématique fromage à Raclette !

Dégustations, savoir-faire, terroir et convivialité au cœur des Alpes, dans une ambiance festive entre tradition et modernité.



Festival des brasseries artisanales à Fribourg (FR) 19 et 20 septembre 2025

Des brasseries artisanales de Fribourg et d'ailleurs seront présentes pendant deux jours afin de transmettre leur passion de la culture brassicole.

Divers ateliers sur inscription autour de la bière sont proposés par un Sommelier suisse de la bière.

Inscription sur le site du Festival. www.fbafr.ch/fr

Tous à la Bénichon (FR)

12-13 septembre 2025 Romont

12-14 septembre 2025 Ecuwillens

13-14 septembre 2025 Bulle

16-19 septembre 2025 Châtel-St-Denis

Fête traditionnelle populaire par excellence, la Bénichon commémore la fin des récoltes, la descente des troupeaux de l'alpage et le retour aux quartiers d'hiver.

À l'origine, cette fête est celle de la bénédiction : remerciements aux dieux de tout ce que la nature donne et que l'on récolte durant l'année. Au fil des siècles, la cérémonie religieuse s'estompe, laissant la fête populaire et gastronomique... On mange durant six heures ou plus : cuchaule et moutarde de Bénichon, bouillon, jambon de la borne, gigot d'agneau accompagné de poires à Botzi, meringues, petits fruits, crème double et délices de la Bénichon. Vient ensuite le moment de la danse au son de la musique folklorique.

Saveurs bio à Morat (FR) 26-27 septembre 2025

Un voyage culinaire à travers la ville des Zähringen avec un menu exquis de 8 plats, cuisiné par des chefs de renom et préparé exclusivement avec des produits bio de qualité.

Une réservation d'un ticket est obligatoire pour participer à cette balade des saveurs. Aucun ticket ne sera vendu sur place. <https://www.biogenussimstedtli.ch/fr>

Plongez dans un monde de saveurs et découvrez des produits BIO de la région, sélectionnés pour vous avec passion et soin. Durant cette escapade culinaire, un menu de 8 plats préparé par des chefs talentueux vous attend. Chaque plat est un hommage à la riche diversité de la région et présente fièrement les produits BIO les plus fins. Et pour compléter votre expérience gustative, chaque plat est accompagné de vins raffinés, également issus de la région du Vully.

Chasse au terroir, Val-de-Travers (NE) 22 septembre 2025

Le lundi de Jeûne, le 22 septembre 2025, partez à la découverte des délices du Val-de-Travers en famille ou entre amis avec la Chasse au terroir, une aventure originale, conviviale et savoureuse.

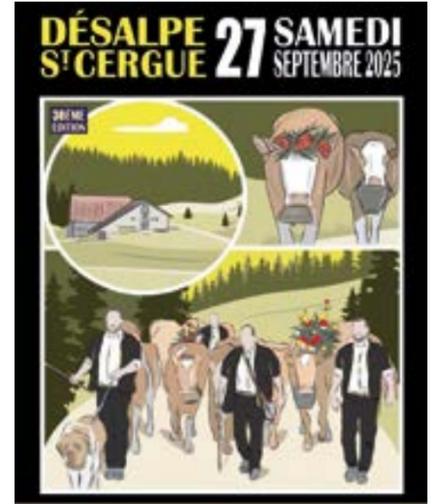
Cette chasse au trésor non balisée, accessible à tous les âges, vous invite à explorer la région à pied ou à vélo, à votre rythme, dans une ambiance ludique et chaleureuse.

Le départ s'effectue entre 09h30 et 10h00 au Café À Côté à Môtiers. Rébus, charades, jeux d'observation... à chaque défi résolu, vous serez guidés vers l'étape suivante.

À chaque poste, une dégustation locale vous attend : bouchées sucrées ou salées issues du terroir, parfaites pour éveiller vos papilles tout au long du parcours. Ces arrêts gourmands mettent en valeur la richesse culinaire du Val-

de-Travers, même s'il ne s'agit que de dégustations et non d'un repas complet.

Parce qu'enquêter, ça creuse, plusieurs formules savoureuses sont proposées pour le repas de midi (à réserver à l'avance) : aux Mines d'asphalte, à l'Hôtel de l'Aigle ou un pique-nique de produits locaux.



Désalpe de Saint-Cergue (VD) 27 septembre 2025

Le village de Saint-Cergue perpétue avec passion et authenticité la célébration de la désalpe.

En Suisse, le bétail passe l'été en montagne et l'hiver en plaine. La descente des vaches est l'occasion d'une grande fête traditionnelle. Dans le Jura vaudois, au-dessus de Nyon, la station de Saint-Cergue perpétue cette tradition chaque automne.

Durant la manifestation, le passage de nombreux troupeaux décorés avec soin témoigne de la grande passion des éleveurs pour leur bétail. Vaches et autres habitants des pâturages traversent le village tout au long de la matinée au son des cloches et du cor des alpes. Différentes animations typiques sont proposées et des artisans présentent leurs œuvres sur le marché. L'occasion aussi de goûter aux spécialités de la région.

Marché bio d'automne à Fribourg (FR) 27 septembre 2025

Ce marché bio vous propose de venir découvrir les producteurs et les transformateurs fribourgeois, les saveurs et les produits de terroir au long d'un circuit thématique de la graine au pain.

Allez rencontrer les paysannes et paysans bio sur la place Georges-Python. Laissez-vous tenter par les merveilles du terroir, rencontrez les producteurs-rices bio de votre région, découvrez l'artisanat local, régalez vos papilles de saveurs délicieuses !



Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP (VD) 27 septembre 2025

À la fin septembre, la Fête du Vacherin Mont-d'Or lance la saison de ce fromage à pâte molle typique de la Vallée de Joux.

L'histoire du Vacherin Mont-d'Or AOP est liée à celle des Charbonnières, à la Vallée de Joux. Fier de ce fromage typique, le village célèbre chaque année en septembre la Fête du Vacherin Mont-d'Or, qui a obtenu l'appellation d'origine protégée AOP dès 2003. C'est un fromage à pâte molle de production saisonnière. Il se présente toujours dans sa boîte en épice, qui lui confère un arôme boisé. De septembre à avril, les gastronomes aiment le consommer cru ou cuit au four.

Désalpe, marché du terroir, animations traditionnelles et surtout dégustation du premier vacherin de la saison sont au programme de cette journée conviviale. Plus de 4000 participants se réunissent pour cet événement gourmand.



Une escapade gourmande à la Foire du Valais

La très populaire Foire du Valais a lieu du 26 septembre au 5 octobre prochain, à Martigny, dans le prolongement de la Semaine suisse du Goût. Rencontrez avec son directeur, Samuel Bonvin, qui s'attend à une édition exceptionnelle.

GEORGES POP



LE CAFETIER : LA FOIRE DU VALAIS EST D'ABORD UNE FOIRE COMMERCIALE, MAIS C'EST AUSSI UNE VRAIE FÊTE DU GOÛT.

S. B.: Absolument! Depuis toujours, nous accordons beaucoup d'importance aux produits du terroir. Ceux du Valais et de toutes les régions de Suisse, mais aussi ceux de nos proches voisins de France ou du Val d'Aoste. Et puis, il y a les vins évidemment. Les vignerons valaisans avaient autrefois la réputation d'être protectionnistes. Mais aujourd'hui ils sont ravis de recevoir et d'échanger avec ceux des autres cantons. La défense des vins suisses, face aux importations de certains vins de qualité inférieure, notamment, est désormais un devoir nécessaire et collectif.

L. C. : UN PARCOURS GOURMAND À NOUS PROPOSER ?
S. B.: Personnellement, je commencerai par notre Espace Gourmand,

à la rencontre de tous les artisans d'ici et d'ailleurs qui perpétuent les traditions de leur terroir. Ce sont des passionnés... Après quoi, j'irai manger aux Tables suisses, un espace qui réunit plusieurs restaurants, avec de nombreuses spécialités régionales. Et puis, une fois rassasié, dans l'après-midi, je ferai encore une halte à l'Espace des saveurs, avec ses spécialités sucrées ou salées, ses vins et ses bières artisanales.

L. C. : VOS PRÉFÉRENCES POUR BIEN MANGER ?

S. B.: Le choix est vaste... Mais j'aime beaucoup les produits de la chasse ou une bonne brisolée. C'est la saison... Venez! Vous ne serez pas déçus.

En 2024, la 64^e édition de la Foire du Valais a accueilli plus de 245000 visiteurs, confirmant son statut d'événement majeur en Suisse romande.



Festival Terroir Suisse à Courtemelon (JU) 26-28 septembre 2025

Concours réunissant plus de 1 000 produits issus des différentes régions de Suisse. Grand marché du terroir.

À Courtemelon, tous les deux ans, on allume la flamme gastronomique à l'occasion du Concours Suisse des produits du terroir. Plus de 1000 produits issus des terroirs de toute la Suisse concourent pour obtenir une reconnaissance en bronze, argent ou or. Parallèlement à ces joutes gustatives, le hameau jurassien devient la capitale nationale des arts de bouche. Un grand marché réunit 150 producteurs de tous horizons. Le gourmet volète d'un stand à l'autre pour dénicher la spécialité qui ravira ses papilles.

Fête de la Vigne à Nyon (VD) 3-4 octobre 2025

Un événement gratuit qui propose de nombreuses animations à travers Nyon et en particulier à la Place du Château.

La Fête de la Vigne, créée en 2011 par la Jeune Chambre Internationale de la Côte, a pour but d'animer la Ville de Nyon chaque année au début du mois d'octobre. Lors de cet événement, concerts gratuits, dégustation de vins du district de Nyon, vendange populaire de la vigne de la Duché, petit déjeuner sur l'esplanade du château, rallye pédestre dans la ville, de quoi se sustenter auprès d'artisans et producteurs locaux.

Marché des produits du terroir à Cernier (NE) 25-26.10.2025

Le plus grand rendez-vous du terroir neuchâtelois à Cernier au Mycorama.

Vignerons et producteurs présentent leurs produits. Découvrez ou redécouvrez les produits certifiés Neuchâtel Vins et Terroir et profitez de préparer vos menus du terroir.

Marché aux truffes de Bonvillars (VD) 25.10.2025

Incontournable, cet événement dédié à la truffe suisse réunit les trufficulteurs, cuisiniers, dresseurs de chiens et bien sûr les gourmands!

Pendant toute une journée, plusieurs kilos de truffes sont vendus aux visiteurs, qui en apprennent plus sur ce produit d'exception grâce aux conférences, aux démonstrations et surtout aux dégustations!

Moment très apprécié: les dresseurs passionnés font plusieurs fois dans la journée une démonstration des talents de leur chien truffier.

Qualité suisse véritable
depuis 1974

Le boulanger de votre brasserie.

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 saison du gibier

En Suisse, la saison du gibier s'étend principalement de septembre à novembre. Restaurants et foyers helvétiques appréhendent volontiers cette viande de choix qui signe le retour de l'automne. Et pour la magnifier, rien de tel que du chou rouge compoté, des spätzli, des poires au vin, des airelles, du chou de Bruxelles ou une bonne purée de marrons. Petit tour d'horizon des principales viandes, avec, en prime, des suggestions d'accords mets-vins pour les sublimer.



Gibier et vins L'ALLIANCE PARFAITE

Les mets de chasse séduisent bien des gourmets, mais quid du vin ? Doit-on privilégier certains crus en fonction de la viande apprêtée ? Chaque région viticole recèle des trésors à même de satisfaire les clients les plus exigeants. Cerf, chevreuil, chamois et sanglier exigent des vins rouges, corsés et complexes. Pour les sublimer, on cherchera donc à les marier avec des crus au caractère bien affirmé. Humagne Rouge, Cornalin, Syrah, Diolinoir, Garanoir et Gamaret feront parfaitement l'affaire.

Colverts, faisans, perdreaux et bécasses affichent une chair fine et particulièrement savoureuse. Leurs viandes, servies sans sauce, appellent des vins sans tannins. Il convient donc de les accorder avec un cru sur le fruit, à l'instar d'un Pinot Noir dans sa jeunesse. Si vous servez vos gibiers à plume avec une sauce, un peu plus de tannins leur fera le plus grand bien.

Quant à la chair parfumée du lièvre, elle s'accordera à merveille avec un Châteauneuf-du-Pape, un bon Bourgogne ou encore un Gamaret genevois.



XAVIER BATS LE ROI DU PÂTÉ DE GIBIER

Créé par Xavier Bats, le Service traiteur Ordanais est actif dans les cantons de Vaud et Genève et labellisé Fait Maison. Xavier Bats est natif de l'Armagnac dans le sud-ouest de la France.

Artisan, cuisinier, pâtissier et chocolatier, c'est un passionné d'art culinaire. Diplômé de l'École hôtelière d'Auch, il a fait ses armes au sein des brigades de plusieurs établissements étoilés Michelin en France, au Luxembourg et en Angleterre. Arrivé en Suisse en 1996, il intègre la brigade de Freddy Girardet à l'Hôtel de Ville à Crissier, 3*** au guide Michelin.

Après 5 ans chez ce grand maître, il dirige durant 10 ans la partie culinaire de Swisscanonica à Genève.

La suite de sa carrière se déroule dans le canton de Vaud comme créateur d'un projet de gastronomie en EMS. En 2022, il crée son entreprise de traiteur, L'Ordanais. Fervent défenseur des producteurs locaux, il intègre les meilleurs produits des cantons de Vaud et de Genève dans ses créations.

À la saison de la chasse, les gourmets s'arrachent ses pâtés au gibier, réputés loin à la ronde.

//ordanais.ch



Le cerf

La viande de cerf, rouge foncé et maigre, est savoureuse et nécessite une cuisson maîtrisée pour en préserver la tendreté. On la prépare volontiers en civet, mijoté longuement dans du vin rouge, avec des baies de genièvre, des oignons et des herbes. Le filet de cerf est aussi très prisé, accompagné de sauce Grand-Veneur et d'une exquise garniture de chasse.



Le lièvre

Sa viande sombre et musquée est prisée pour les civets, parfois flambés au Cognac, avec une pointe de chocolat noir dans la sauce. Le lièvre se déguste aussi en râble, parfois en pâté.



Le sanglier

La chair du sanglier rappelle le porc, mais en plus ferme et plus corsé. Elle se prête bien aux préparations longues, comme les rôtis, les terrines ou les saucisses artisanales. Sa graisse, plus présente, donne du goût aux plats mijotés.



Les oiseaux sauvages

Faisans, perdreaux, bécasses ou canards colverts figurent aussi sur les tables automnales. Rôtis entiers, bardés de lard ou farcis, ils sont servis avec des sauces aux airelles, au Porto ou au cidre. Leur chair, parfois sèche, gagne à être nappée de jus de cuisson réduit bien dense.

Le chevreuil

Plus délicate que celle du cerf, la viande de chevreuil est tendre et légèrement sucrée. On adore la selle. On cuisine aussi le chevreuil en civet, en médaillons ou en rôti. Marrons, champignons des bois, légumes racines font volontiers la paire avec ce mets de choix.



Recette Carpaccio de cerf à l'asiatique



PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 5 MINUTES

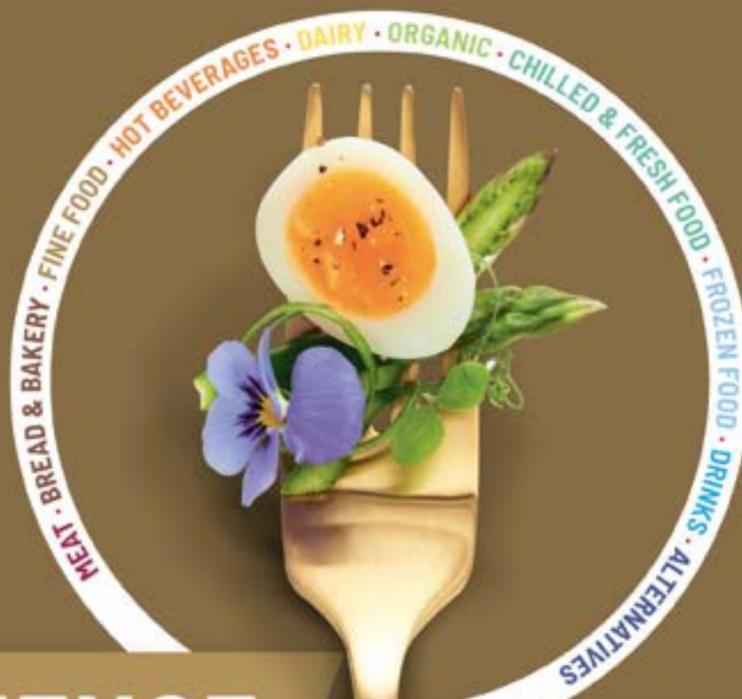
POUR 4 PERSONNES

- 400 g d'entrecôte de cerf
- 1 piment (force moyenne)
- 1 petit bouquet de coriandre
 - 1 oignon tige
 - 1 jus de citron vert
 - 5 c.s. de sauce soja
 - 2 c. s. de mirin (saké doux, rayon exotique)
- 1 c. s. d'huile de sésame toastée
 - 1 c.s. de graines de sésame
 - 1 gousse d'ail écrasée
 - 1 c. t. de sucre
 - 2 c. s. d'huile de tournesol
 - 3 c. s. de mélange de poivres
 - sel

1. Saupoudrer l'entrecôte de cerf de poivre et de sel sur toutes les faces.
2. Faire chauffer l'huile de tournesol dans une poêle et y colorer la viande. Laisser refroidir. Filmer et entreposer au congélateur 30 minutes afin de faciliter le tranchage.
3. Mélanger l'ail, la sauce soja, le mirin, l'huile de sésame, le sucre et le jus de citron vert. Ajouter le piment émincé en fines rondelles ainsi que les graines de sésame.
4. Sortir la viande du congélateur et la trancher aussi finement que possible à l'aide d'un couteau bien affûté.
5. Dresser le carpaccio sur un plat de service. Napper de sauce et décorer de coriandre.
6. Servir avec des tranches de pain toastées.



04 - 08 Oct 2025
Cologne, Allemagne



TOUT COMMENCE

PAR UNE BOUCHÉE

Salons Internationaux de Cologne
Tél. 01 45 25 82 11
koelnmesse@francoallemmand.com



Une Fête des vendanges placée sous le signe des Légendes du vignoble

Comme chaque année, et selon une tradition désormais immuable, le moment culminant des manifestations liées directement ou non à la Semaine du Goût à Neuchâtel sera la très populaire Fête des Vendanges qui se déroulera du 26 au 28 septembre prochains. Plus de 300 mille visiteurs sont attendus dans le centre de la ville transformée en zone piétonne, offerte aux encaveurs, aux sociétés et producteurs locaux, ainsi qu'aux fêtards venus des quatre coins du pays, ainsi que de l'étranger.

Parmi les quelque 150 propositions reçues, c'est le thème « Légende des Vignobles » que les organisateurs ont retenu pour cette édition 2025. « Le choix n'a pas été évident », relève Éric Leuba, porte-parole de la Fête qui précise : « Il y en avait certes deux fois moins que l'an dernier, mais elles étaient meilleures ».

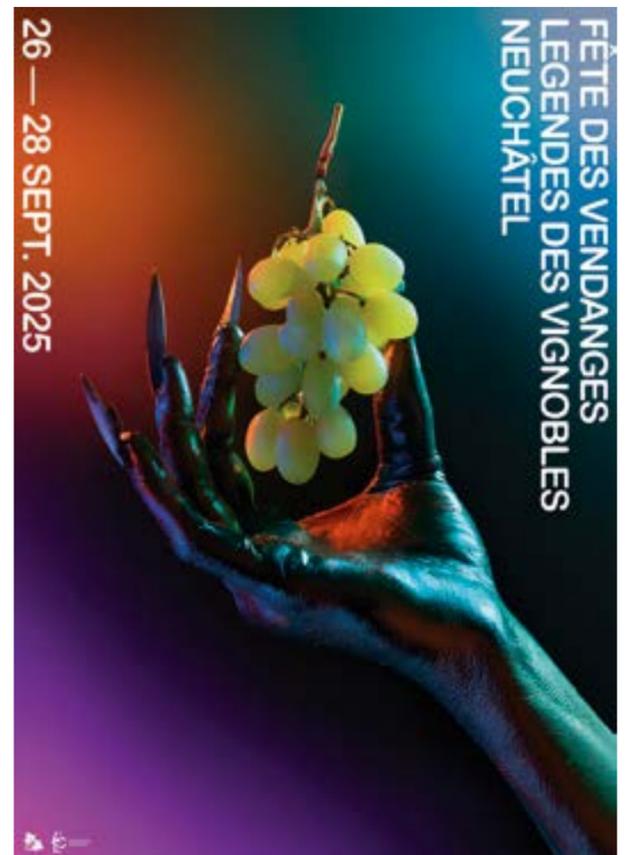
UN THÈME QUI SE VEUT INSPIRANT

Selon lui, « Légendes des Vignobles », est un thème enthousiasmant. Il évoque un monde imaginaire fait de créatures insolites et déconcertantes. Un vaste univers d'illusions, une rencontre entre l'effroi et le rêve ». Comme le veut la tradition, ce thème sera non

seulement la source d'inspiration de la décoration des chars du corso du dimanche, mais aussi celle des déguisements des enfants lors du cortège qui leur est destiné le samedi après-midi. Comme il se doit, il illustre également l'affiche de cette 98^e édition dont la création a été confiée aux élèves de l'Académie de Meuron, l'école d'arts visuels de la ville.

LE VILLAGE DES VIGNERONS

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 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. Comme lors des trois précédentes éditions, tous les paiements aux stands de la Fête ne seront possibles qu'avec le « bracelet FDV », une gourmète à puce rechargeable en ligne.

[//fete-des-vendanges.ch](https://fete-des-vendanges.ch)

Les incontournables



VILLE DE LA CHAUX-DE-FONDS LE CONSEIL COMMUNAL AUX FOURNEAUX

Vendredi 19 septembre - 11h - 14h

L'exécutif de la Ville de La Chaux-de-Fonds met la main à la pâte pour préparer une savoureuse sauce tomate avec l'aide des chefs de deux établissements : La Luciole et L'Orologio. Les cinq membres du Conseil communal de la cité horlogère invitent la population partager un repas sur le thème de la tomate sur la place Espacité. Le président de la Semaine du goût, Josef Zisyadis sera présent à cette occasion. Un événement où commerce local et convivialité seront réunis dans la même casserole !

Attention, le nombre de places est limité. Une inscription préalable est indispensable.
sume.marketingurbain@ne.ch

CHÂTEAU DE BOUDRY - BOUDRY DÉGUSTATION DE PINOTS NOIRS PARCELLAIRES

Mercredi 17 septembre - 19h - 23h59

Le vignoble neuchâtelois est souvent comparé à celui de la Bourgogne, avec son sol argilo-calcaire qui convient parfaitement au Pinot noir et au Chardonnay. Depuis quelques années, plusieurs vigneron-encaveurs de la région s'inspirent de leurs collègues bourguignons, qui vinifient leurs pinots



noirs par « climat », autrement dit par parcelle de vigne. Cette approche permet de valoriser la grande diversité des terroirs, avec des vins singuliers. Yves Dothaux, œnologue et ancien responsable du laboratoire œnologique de l'État de Neuchâtel, présentera huit cuvées sélectionnées par ses soins. La dégustation sera accompagnée d'un plat de fromages et de charcuterie.

Inscriptions directement au secrétariat du Château de Boudry :

chateauboudry@ne.ch
Tél. +41 32 842 10 98

VILLE DE NEUCHÂTEL - LE JARDIN DES TURRICULES FESTIN BIO NEUCH AU CARDOCHE

Mercredi 10 septembre - 19h - 23h59

La micro-ferme maraîchère Le Jardin des Turricules, Bio Neuchâtel et la Brasserie Le Cardinal invitent les fines bouches à un repas 100% neuchâtelois et bio, dans les locaux de l'emblématique Brasserie Le Cardinal, au 9 Rue du Seyon, au cœur de la ville de Neuchâtel. Tous les produits entrant dans la composition du menu (vins, fromages, légumes, viandes, etc.) seront issus de l'agriculture biologique neuchâteloise. Ce festin original et exceptionnel débutera par un apéro à 19h.

Places limitées - Inscriptions obligatoires.
www.jardindesturricules.ch



MÔTIER - CAVES MAULER UNE VISITE « EFFERVESCENTE »

Samedi 20 septembre - 14h - 15h30

Samedi 27 septembre - 16h - 17h

Les Caves Mauler invitent le public à une visite pétillante, entre découvertes historiques, œnologiques et gustatives. Les visiteurs pourront suivre un film sur l'histoire du Prieuré et de la tradition Mauler. Après quoi, ils descendront dans les vénérables caves voûtées du Prieuré où, depuis 1829, la famille Mauler crée ses Grands Vins Mousseux, pour découvrir les secrets de l'authentique Méthode Traditionnelle. La visite s'achèvera par une dégustation.

www.mauler.ch





C'est si bon
de se retrouver!



29.10 – 02.11.2025
ESPACE GRUYÈRE | BULLE

Vacherin AOP, saveurs de chasse et spécialités du Liechtenstein au Salon des Goûts et Terroirs

Dans le prolongement à la Semaine du Goût, le Salon Suisse des Goûts et Terroirs ouvrira ses portes au public du 29 octobre au 2 novembre prochain. Venus de toute la Suisse, quelque trois cents exposants seront présents dans les vastes halles du centre d'exposition Espace Gruyère, à Bulle. Trois invités d'honneur sont à l'affiche : la principauté du Liechtenstein, la société ChasseSuisse, ainsi que le Vacherin fribourgeois AOP.

« Il y a déjà un bon moment que nous étions en contact avec le Liechtenstein. Beaucoup de gens l'ignorent, mais la principauté est aussi un pays d'excellents vins dont la promotion est assurée par Swisswine. Les crus du Liechtenstein seront bien sûr à l'honneur, mais, au restaurant, nos hôtes pourront aussi déguster quelques belles spécialités, comme les Käsknöpfle, des pâtes au fromage très appréciées chez nos petits voisins », nous a confié Marie-Noëlle Pasquier, la directrice du Salon.

CHASSE ET FAUNE SAUVAGE

La présence des chasseurs au nombre des invités d'honneur ne risque-t-elle pas de susciter une controverse? « Nous savons bien que les chasseurs sont souvent vus comme des "méchants". Mais leur présence offrira l'occasion d'ouvrir un dialogue et de souligner aussi leur rôle dans la conservation et la sauvegarde de la faune sauvage et de ses biotopes... C'est une réalité! Comme le fait que la saison de la chasse

attire toujours un très grand nombre d'amateurs dans la restauration ».

Le Vacherin fribourgeois AOP fête cette année les 20 ans de l'obtention de son AOP, ainsi que les 30 ans de son interprofession. Afin de célébrer ce double anniversaire, l'IPVF a déjà organisé plusieurs événements. L'année dernière, la production de Vacherin fribourgeois AOP a atteint 3137 tonnes, s'inscrivant ainsi dans les niveaux historiques les plus élevés. Les exportations ont même réalisé un record, passant de 361 tonnes en 2023 à 445 tonnes en 2024, soit une impressionnante progression de 23%.

LES ENFANTS À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS LOCALES

Impossible, en quelques lignes, de passer en revue tous les points forts de la manifestation. Cependant, sa directrice insiste sur la place que le salon accorde aux enfants: « Nous proposons chaque année un espace dédié aux familles, appelé L'Amuse-Bouche.

Il offre diverses activités ludiques pour se familiariser avec les saveurs locales. Grands et petits pourront par exemple participer à des chasses aux trésors, dotés de jolis prix en bons ou en nature... Des aliments évidemment! »

En 2024, le salon de Bulle a accueilli quelque 50 000 visiteurs. Les organisateurs comptent sur une fréquentation équivalente. « Nous ne cherchons pas à battre des records. Il arrive un moment où le confort et le plaisir de nos hôtes doivent passer avant les chiffres », souligne Marie-Noëlle Pasquier.

Les incontournables

FRIBOURG - PLACE GEORGES-PYTHON LA BÉNICHON SARINOISE

Vendredi 12, samedi 13
et dimanche 14 septembre

Comme chaque année, la tradition de la Bénichon est de retour dans les communes, les restaurants et les fermes du canton de Fribourg. La liste complète des manifestations est à découvrir, notamment sur le site de la Semaine du Goût. Un exemple parmi des dizaines: Terroir Fribourg, l'Association régionale de la Sarine (ARS) et la Ville de Fribourg se sont associés pour organiser une Bénichon sarinoise, en ville de Fribourg. Durant 3 jours, les visiteurs pourront déguster le menu de la Bénichon sous la cantine dressée sur la Place Georges-Python. Un grand marché se tiendra le samedi et le dimanche sur les rues piétonnes voisines, afin de créer un lien entre la ville et les villages de la région. Des spectacles musicaux et folkloriques ainsi que des animations pour les enfants égayeront les rues de la capitale cantonale. Une ferme avec des petits animaux se tiendra parallèlement dans le centre-ville. Des restaurants partenaires serviront également le menu dans leurs établissements.

[//fribourg.ch/fr/traditions/benichon](https://fribourg.ch/fr/traditions/benichon)

FRIBOURG - PLACE GEORGES-PYTHON MARCHÉ BIO DE FRIBOURG

Samedi 27 septembre - 9h - 16h

Plus de 30 agriculteurs et transformateurs biologiques de la région proposeront aux visiteurs de se familiariser avec la diversité et la créativité de leurs produits bio du terroir. Des repas et des boissons de qualité bio seront proposés aux visiteurs. Des artisans régionaux seront également présents et démontreront leur savoir-faire. Diverses attractions, pour petits et grands, inviteront les



PRAZ (VULLY) FÊTE DES VENDANGES DU VULLY

Samedi 20 et
dimanche 21 septembre

Cette fête villageoise est célébrée, chaque année, au cœur du pittoresque village vigneron de Praz, dans le Vully fribourgeois. Pour fêter les vendanges, des concerts, des cortèges ainsi que différentes anima-

tions sont proposées dès le samedi après-midi et jusqu'au dimanche soir. Une dégustation au Caveau des vigneron est prévue samedi et des visites de caves dimanche. Les vingt-quatre caves que fédère l'Interprofession des Vins du Vully sont presque également réparties entre les rives fribourgeoises et vaudoises du lac de de Morat, et l'une d'entre elle se trouve même à Anet (Ins), dans le canton de Berne.

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



familles à la flânerie. Au-delà des achats gourmands et éthiques, les échanges sur les thématiques bio ne seront pas négligés. Cette année, l'organisation proposera notamment d'approfondir le thème des semences et de la biodiversité au jardin le printemps.

marchebio-fribourg.ch



Le Festival des saveurs indigènes

Le 11^e Marché & Concours Suisse des produits du terroir, qui se tiendra du 26 au 28 septembre, constituera le point d'orgue des rendez-vous annoncés cette année dans le cadre de la Semaine du Goût, dans le Jura et le Jura bernois. Cette grande manifestation, organisée par la Fondation Rurale interjurassienne (FRI), sur son site de Courtemelon, près de Delémont, aura pour hôte d'honneur le canton de Vaud.

Cet événement, qui a lieu tous les deux ans, s'agrandit cette année sous une nouvelle appellation : le Festival Terroir Suisse. Selon Olivier Girardin, le président de la FRI, plus de mille produits artisanaux, issus de toute la Suisse, présentés par quelque 350 producteurs, seront en lice pour décrocher l'une des très convoitées médailles du concours national des meilleures spécialités.

Les récompenses concernent cinq grandes catégories : produits laitiers ; produits boulangers et pâtisseries ; pro-

duits carnés ; fruits, légumes, miels et divers, ainsi que boissons alcoolisées.

UN PRIX DE L'INNOVATION

Par ailleurs, un prix de l'innovation a été introduit pour la première fois lors de la 10^e édition du Concours. Il concerne les produits dont les ingrédients, le processus de fabrication, ainsi que les bénéfices pour la société (durabilité, éthique et physiologie de la nutrition) constituent une authentique création. Un juré d'expert détermine les nominés et attribue un seul Prix de l'innovation toutes catégories confondues.



© Oceane Quebatte

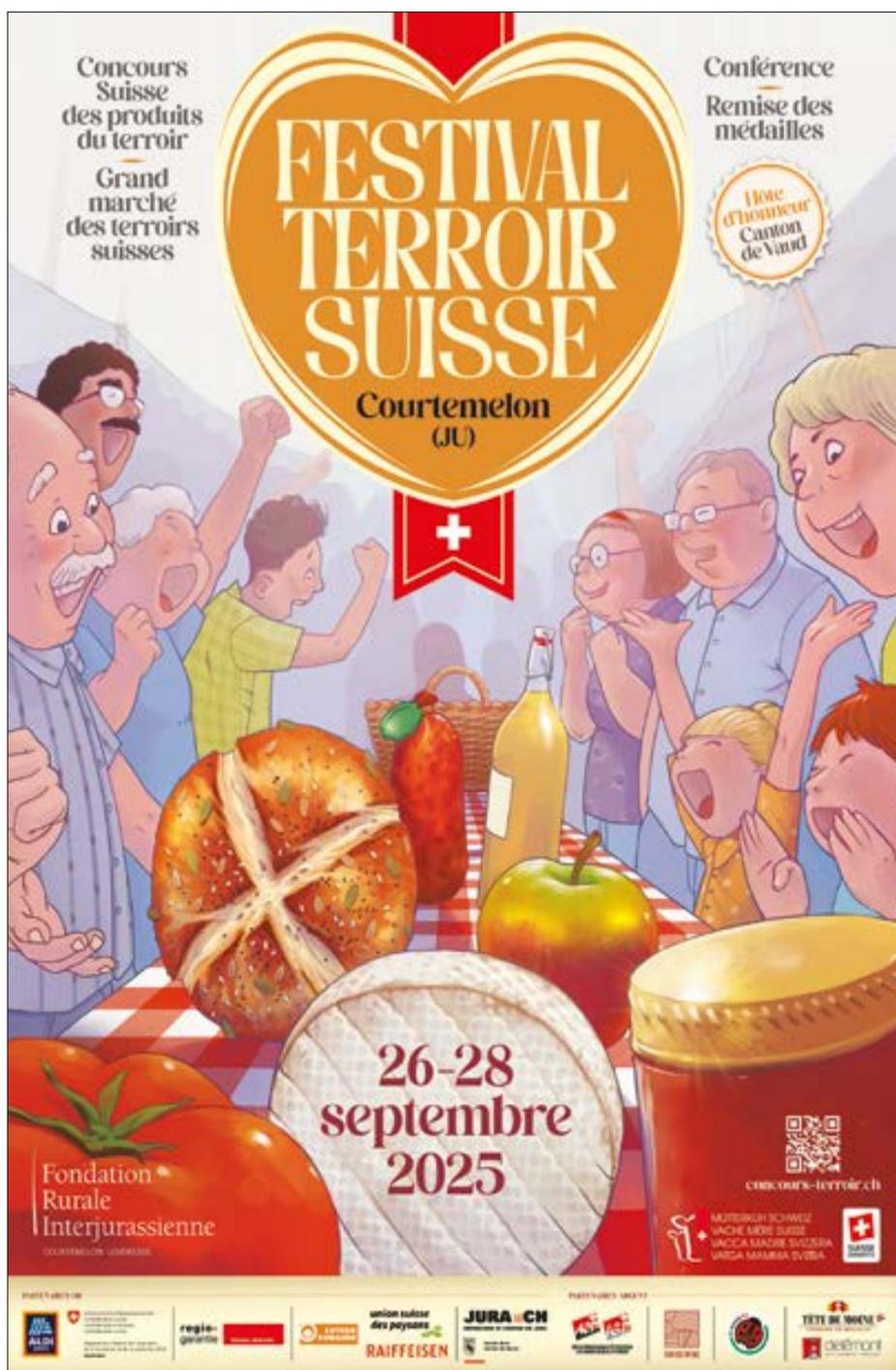
Toujours très suivie et très médiatisée, la remise des prix est prévue le vendredi 26 septembre. Elle sera suivie d'une soirée de gala en présence notamment du Conseiller fédéral Guy Parmelin, ainsi que des représentants des gouvernements vaudois et jurassien. Une conférence est également prévue sur le thème de la durabilité et de la régionalité dans la restauration.

PLUS DE 15 000 VISITEURS ATTENDUS

Il y a deux ans, la manifestation, riche en animations diverses, avait accueilli plus

de 15 000 visiteurs. Cette année, les organisateurs en espèrent encore davantage qui auront la possibilité de rencontrer et de discuter avec les producteurs venus des quatre coins du pays. À lui seul, le canton de Vaud disposera d'un espace de 200 m² situé dans la cantine principale. Vaud se prévaut de plus de 1700 produits certifiés.

www.festivalterroirsuisse.ch



Les incontournables

GRANDVAL - MAISON DU BANNERET WISARD FÊTE DES TARTES

Samedi 20 septembre - 11h30 - 16h

Les tartes aux fruits et au lard, cuites dans un vieux four à bois, la délicieuse soupe du Banneret, ainsi que des bières artisanales attendent les amateurs de saveurs authentiques. Ils pourront aussi déguster les produits fumés à la voûte par le boucher de campagne Stéphane Oester, dans une ambiance de marché de produits régionaux, de vide-grenier et de musique, au cœur du vieux village de Grandval. Aujourd'hui musée vivant, la Maison du Banneret Wisard, construite en 1535, figure parmi les plus anciennes demeures de Suisse.



[//banneret-wisard.ch](http://banneret-wisard.ch)

VIEILLE VILLE DE MOUTIER - LE MARCHÉ CONCOURS DE SOUPES

Samedi 20 septembre - 11h30 - 14h

Comme chaque année, la Confrérie gastronomique prévotoise des Loitche-Potches organise un grand concours de soupes ouvert à tous. Un jury « qualifié » désignera les meilleures. Après quoi, toutes les soupes seront servies au public qui pourra les déguster gratuitement.

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

LES POMMERATS VISITE DU VILLAGE & VISITE

(repas en option) du restaurant du Cheval-Blanc

Samedi 13 septembre

Visites guidées à 10h, 14h et 16h, d'une durée d'1h30

Dans le cadre des Journées européennes du Patrimoine (JEP) et de la Semaine du goût, le Parc du Doubs propose de remonter le temps à travers une visite du village, suivie de la découverte du bâtiment du restaurant du Cheval-Blanc, entièrement rénové selon le style des années 1930. Un « Menu spécial », en option, est proposé par le restaurant du Cheval-Blanc et son chef Julien Mériaux.



Réservations obligatoires sur le site www.parcdoubs.ch, rubrique « Actualités »
Repas : réservation directement au 032 950 13 13

100 ans Ditzler

vivre la tradition, s'orienter
vers le futur



L'interaction est significative pour nous. Avec conviction, motivés par l'essentiel, tout en respectant l'aspect du froid nécessaire, nous transformons nos légumes dans le respect de la nature. En mêlant expérience et savoir-faire, naissent ainsi graduellement une réelle saveur et une sensation durable.

DITZLER



KADI
terroir

*von hier für hier
d'ici pour ici*

FRITES DE LA RÉGION



100%

*Kartoffeln aus der Region
Schweizer Sonnenblumenöl
Pommes de terre de la région
Huile de tournesol suisse*

KADI⁺

Plus d'informations sur : www.kaditerroir.ch