

# Tradition & Terroir

LES TRÉSORS CULINAIRES DE LA SUISSE



AVEC  
**17**  
RECETTES

A close-up photograph of a golden-brown soufflé, topped with a dark chocolate glaze and sprinkled with small dark seeds. The soufflé is served in a black, ribbed ceramic ramekin. The ramekin sits on a piece of light-colored, textured fabric, possibly a napkin or placemat, which is placed on a dark wooden surface. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the soufflé and the rim of the ramekin.

*Un régal!*

DES RECETTES  
EXCEPTIONNELLES

## ARTISANAT

Par amour  
du produit

## TRADITION

Pour célébrer  
le repas

## DURABILITÉ

L'origine, une  
garantie d'avenir



## Éditorial



# Renforcer la confiance

L'Association suisse des AOP-IGP fête ses vingt ans en 2019. Vingt ans qui consacrent aujourd'hui le travail de toutes celles et tous ceux qui se sont engagés pour que vive et se développe la protection des produits d'appellation. Un produit d'appellation protégée, cela signifie une reconnaissance publique, un cahier des charges, l'utilisation de matières premières suisses. Mais pas seulement, car à travers un produit vit aussi l'identité d'une région, le savoir-faire des producteurs membres de la filière, le goût et le parfum des territoires. Aujourd'hui, notre association comprend trente-deux filières dans toute la Suisse, et année après année, de nouveaux membres viennent grossir nos rangs. Réunir toutes ces filières autour d'une association est central. Central pour faire connaître nos produits. Central pour organiser la mise en valeur du travail de tous les producteurs. Central aussi pour garantir la confiance entre un produit et un consommateur. À l'heure où les marchandises traversent les frontières, menaçant climat et conditions de travail, il est plus que jamais nécessaire de développer et de consolider des appellations qui garantissent des produits issus d'une région, avec des matières premières nationales, un cahier des charges rigoureux. Ainsi depuis vingt ans, nous contribuons non seulement à la croissance de ce pays, mais aussi à faire vivre les régions, les filières et à renforcer le lien de confiance entre la population suisse, ses artisans et ses paysans. Ce travail doit être soutenu, par la Confédération d'une part, par les grands distributeurs d'autre part, mais aussi par toutes celles et tous ceux, je pense entre autres aux restaurateurs, qui ont à cœur de défendre et de mettre en valeur la qualité de nos produits AOP-IGP. Qu'ils soient ici remerciés. Et que vivent les AOP-IGP !



Géraldine Savary  
Présidente de l'Association suisse des AOP-IGP



# Les saveurs de la Suisse d'un coup d'œil



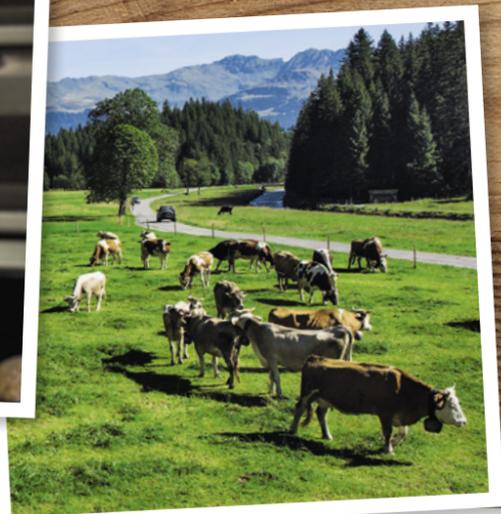
## PRODUITS AOP

1. L'Étivaz AOP
2. Rheinthalser Ribelmais AOP
3. Tête de Moine AOP
4. Le Gruyère AOP
5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP
6. Sbrinz AOP
7. Formaggio d'alpe ticinese AOP ♦
8. Abricotine AOP
9. Vacherin Mont-d'Or AOP
10. Cardon épineux genevois AOP
11. Pain de seigle valaisan AOP
12. Berner Alpkäse AOP
13. Safran de Mund AOP ♦
14. Vacherin Fribourgeois AOP
15. Emmentaler AOP ♦
16. Poire à Botzi AOP
17. Raclette du Valais AOP
18. Werdenberger Sauerkäse AOP
19. Liechtensteiner Sauerkäse AOP
20. Bloderkäse AOP
21. Damassine AOP
22. Zuger Kirsch AOP
23. Rigi Kirsch AOP
24. Glarner Alpkäse AOP
25. Cuchaule AOP

## PRODUITS IGP

26. Viande des Grisons IGP \* ♦
27. Saucisse d'Ajoie IGP
28. Viande séchée du Valais IGP
29. Saucisson neuchâtelois IGP
30. Saucisson vaudois IGP
31. Saucisse aux choux vaudoise IGP
32. St. Galler Bratwurst IGP
33. St. Galler Kalbsbratwurst IGP
34. St. Galler OLMA-Bratwurst IGP
35. Longeole IGP
36. Glarner Kalberwurst IGP
37. Zuger Kirschtorte IGP ♦
38. Lard sec du Valais IGP
39. Jambon cru du Valais IGP
40. Appenzeller Mostbröckli IGP
41. Appenzeller Pantli IGP
42. Appenzeller Siedwurst IGP

\* La viande des Grisons IGP ne doit pas nécessairement être produite avec de la viande suisse. C'est pourquoi le logo comportant la croix suisse ne peut pas être utilisé.  
♦ Ce produit ne fait pas partie de l'Association suisse des AOP-IGP et ne peut donc pas utiliser son logo.



## AOP et IGP

EN BREF

Les appellations d'origine protégée (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP) sont des dénominations attribuées à des produits ayant un lien fort avec leur région d'origine. Il s'agit de produits fabriqués selon des méthodes traditionnelles, transmises de génération en génération par des artisans passionnés: fromagers, charcutiers, boulangers, distillateurs ou autres artisans. La Confédération protège et gère ces deux labels.

## AOP et IGP

QUELLE DIFFÉRENCE?

### AOP

#### APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne des produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un processus et un savoir-faire reconnus dans une aire géographique délimitée. Ces produits doivent leurs spécificités à des facteurs humains et naturels présents dans leur terroir d'origine. Pour les fromages AOP suisses par exemple, la production du lait, la transformation en fromage ainsi que la phase de maturation ont lieu dans la région d'origine.

### IGP

#### INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Le label IGP distingue un produit dont au moins une étape du processus de fabrication, en général la transformation, a lieu dans l'aire géographique délimitée. Actuellement, les IGP suisses ne comptent que des produits transformés: il s'agit surtout de spécialités carnées, qui doivent principalement leurs caractéristiques au savoir-faire de l'artisan.



## IMPORTANCE ET VALEUR AJOUTÉE...

### ... POUR LE CONSOMMATEUR

- Garantie de produits traditionnels et authentiques
- Préservation du goût d'origine grâce à une méthode de fabrication ancestrale
- Contrôles indépendants (respect du cahier des charges et évaluation sensorielle)

### ... POUR LE PRODUCTEUR

- Protection contre les copies et l'utilisation abusive du nom du produit
- Répartition équitable de la valeur ajoutée le long de la chaîne de valeur

### ... POUR LA RÉGION

- Maintien des emplois et de l'artisanat traditionnel dans les régions périphériques
- Contribution aux diversités économique, culturelle et biologique

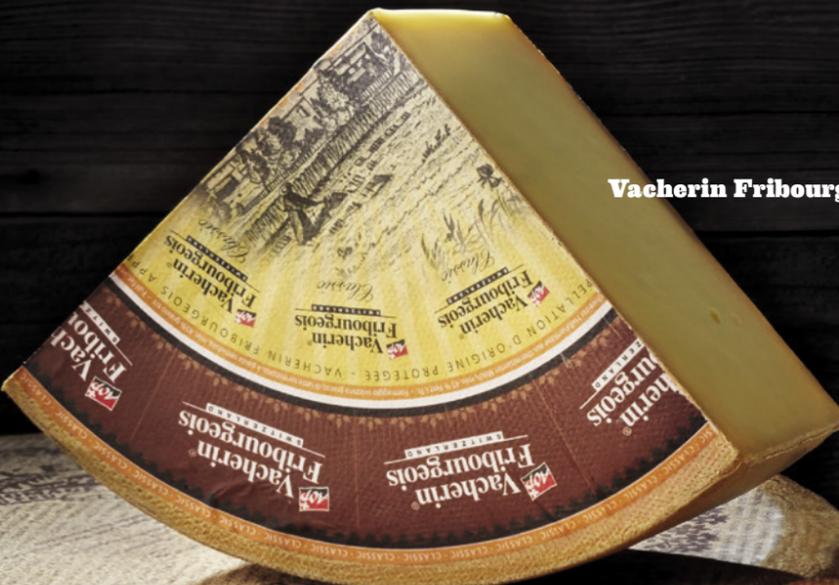
### ... POUR LE TOURISME

- Préservation des traditions et du mode de vie local
- Conservation de paysages diversifiés



FROMAGES AOP

# Du caractère!



Vacherin Fribourgeois AOP



Le Gruyère AOP



Raclette du Valais AOP



Vacherin Mont-d'Or AOP



Glarner Alpkäse AOP



Tête de Moine AOP



Sbrinz AOP



Berner Alpkäse AOP



Bloderkäse AOP



Berner Hobelkäse AOP

# 55 000

**MEULES DE SBRINZ AOP** sont actuellement entreposées dans la cave d'affinage d'Emmi Suisse SA à Lucerne. De quoi remplir près de 110 wagons CFF! Le Sbrinz AOP est l'un des plus anciens fromages de Suisse. Selon les archives de l'État de Berne, la ville de Brienz en exportait déjà au XVI<sup>e</sup> siècle. Ce sont les Italiens qui auraient nommé cette spécialité d'après son lieu de provenance: Brienz, qui a ensuite donné Sbrinz.



*Mmm, de la raclette*

### Raclette du Valais AOP

La légende raconte que l'idée de faire fondre du fromage au feu de bois nous vient des vachers du Valais. Ce qui est sûr, c'est que la raclette est très présente dans la culture valaisanne: en 1909, Oscar Perrollaz lui a même dédié une chanson intitulée *La raclette*. En Valais, la raclette au feu de bois est une tradition bien vivante. On place une demi-meule de Raclette du Valais AOP près du feu. Au contact de la chaleur, le fromage commence à suer. Dès que des bulles se forment à la surface, le fromage est «raclé» à l'aide d'un couteau. La fumée confère au fromage encore plus de goût.

## BIÈRE ET FROMAGE

De la bière avec le fromage? Et comment! Voilà une association originale, à tester absolument. D'autant plus qu'il existe aujourd'hui autant de bières artisanales produites localement que de variétés de fromages. Pour un mariage réussi, il faut veiller à ce que les partenaires soient bien assortis. Autrement dit: plus le fromage est fruité, plus la bière qui l'accompagne doit être puissante et corsée.



### Un savoir-faire ancestral

## BLODERKÄSE AOP

Les historiens de la gastronomie pensent que la production de Sauerkäse est la plus ancienne technique fromagère de Suisse. Ses origines remontent au Moyen Âge. Par la suite, l'ajout de pré-sure a permis de produire des fromages à pâte dure adaptés à l'exportation. La fabrication de Sauerkäse, déjà pratiquée par les peuples nomades d'Orient, s'est maintenue dans les districts du Toggenbourg, de Werdenberg, dans la Principauté du Liechtenstein et dans le Vorarlberg. Le Bloderkäse AOP frais a un goût légèrement acidulé. Il peut être associé à des saveurs sucrées ou salées, et accompagne plats chauds ou froids. Le Werdenberger Sauerkäse AOP affiné se caractérise par une acidité prononcée. Ses adeptes le dégustent avec du pain.



### De l'alpage à la cave à fromage

## L'Etivaz AOP

L'Etivaz AOP est un fromage d'alpage fabriqué durant la période d'estivage. Fin septembre, au moment de la désalpe, il est conduit dans la cave à fromage de L'Etivaz, un hameau vaudois du Pays-d'Enhaut, pour y développer ses arômes fruités et épicés ainsi que son léger goût de noisette. Ce fromage à pâte dure mûrit pendant au moins cinq mois sur des planches d'épicéa. Les plus belles meules sont ensuite séchées dans un grenier aéré naturellement et donnent, après trois années d'affinage, L'Etivaz à rebibes AOP.



## GIROLLE DE GÉNIE

**La Tête de Moine AOP aurait été inventée il y a plus de 800 ans déjà par les moines de l'abbaye de Bellelay dans le Jura bernois. Ce fromage à pâte mi-dure se déguste en rosettes afin d'amplifier son goût floral et épicé. En 1981, Nicolas Crevoisier, un mécanicien de précision jurassien, a inventé un dispositif ingénieux pour faciliter le raclage: la girolle.**



## Depuis 1548

Le Berner Hobelkäse AOP est le grand frère du Berner Alpkäse AOP. En effet, il est issu des meilleures meules d'Alpkäse (catégorie «surchoix»), entreposées à la verticale jusqu'à atteindre au minimum 18 mois d'âge. Cette période d'affinage se déroule dans l'aire géographique, en cave naturelle ou climatisée. Le résultat est un fromage au goût inimitable: en rebibes, sous forme de brisures ou râpé.



## Fondue au Vacherin Mont-d'Or AOP

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 20 minutes

CUISSON AU FOUR: env. 20 minutes

### LE FROMAGE

- 2 fromages Vacherin Mont-d'Or AOP (env. 600 g chacun)
- 6 cs de vin blanc, p. ex. fendant

### LA GARNITURE

- 400 g de Poires à Botzi AOP
- 250 g de champignons de Paris, blanchis
- 50 g de cerneaux de noix
- 800 g de pommes de terre à raclette, cuites
- poivre du moulin

**FROMAGE** Piquer le Vacherin Mont-d'Or AOP avec une fourchette à plusieurs reprises. Arroser avec le vin blanc. Cuire env. 20 minutes avec le couvercle au milieu du four préchauffé à 180° C, jusqu'à ce que le fromage fonde. Retirer le couvercle et servir avec la garniture.





## Croque-monsieur au Vacherin Fribourgeois AOP

Pour 4 personnes / 8 pièces

PRÉPARATION: env. 20 minutes

CUISSON AU FOUR: env. 20 minutes

Plaque de cuisson du four chemisée  
de papier cuisson

- 1 Cuchaule AOP,  
en 16 tranches, grillées
- 2 cs de beurre, mou
- 2 cs de moutarde
- 8 tranches de jambon
- 50 g de roquette
- 1-2 tomates, en tranches
- 400 g de Vacherin Fribourgeois AOP,  
en tranches ou râpé  
grossièrement  
poivre selon goût
- 0,5 dl de lait
- 2 œufs, battus

**PRÉPARATION** Tartiner les tranches de Cuchaule AOP avec le beurre et la moutarde. Garnir chaque tranche avec une tranche de jambon, de la roquette et une tranche de tomate. Répartir la moitié du Vacherin Fribourgeois AOP sur les tranches, couvrir avec une deuxième tranche de Cuchaule AOP. Battre le lait avec les œufs dans une assiette. Presser un peu les croque-monsieur et passer dans le mélange de lait et d'œufs brièvement sur les deux faces. Poser sur une plaque de cuisson chemisée de papier cuisson, parsemer avec le reste de fromage.

**CUISSON AU FOUR** env. 20 minutes au milieu du four préchauffé à 200° C. Couper en deux et servir de suite.



## DU FROMAGE EN DESSERT

Pour les gourmets, le fromage est le couronnement d'un repas parfait. Combien de fromages servir? Quelles variétés et quand? Avant ou après le dessert, ou à la place de celui-ci? Tout est affaire de goût. Deux fromages de premier ordre, aux caractères différents, constitueront déjà un dessert de rêve: par exemple, un fromage à pâte mi-dure, crémeux et fondant en bouche, comme la Tête de Moine AOP, servi avec un fromage à pâte dure aromatique, comme le Gruyère AOP Premier Cru affiné pendant environ quatorze mois.



## LE CHOIX DU VIN

Pour accompagner des fromages fondants, comme le Vacherin Fribourgeois AOP, on pensera à des vins blancs suisses, frais et fruités, comme le Neuchâtel AOC ou le Dézaley AOC.



### LE LAIT FAIT LE FROMAGE

Pour fabriquer un kilogramme de fromage, il faut au moins 10 litres de lait de première qualité. Une meule de Gruyère AOP, dont le poids atteint quelque 35 kilogrammes, nécessitera donc environ 400 litres de lait, produits par 16 vaches fournissant chaque jour 20 à 25 litres, et nourries d'herbe fraîche en été et de foin en hiver.



## Quand la fabrication du fromage est un événement

La fabrication du fromage est un art. En regardant un maître fromager œuvrer, on appréhende la somme de connaissances, de savoir-faire, de passion, de travail et de temps qui se cache dans chaque meule. En Suisse, nombre de fromageries ouvrent leurs portes pour présenter leur artisanat ancestral. Des visites qui permettent d'apprendre une foule de choses surprenantes et, bien sûr, de se régaler en dégustant les spécialités locales.

L'association cheese-festival propose une autre façon de découvrir le fromage et organise des événements dans toute la Suisse, de la simple fête à la «fondue de la pleine lune». [www.cheese-festival.ch](http://www.cheese-festival.ch)

## Nouilles au sarrasin, côtes de bettes et Glarner Alpkäse AOP

Pour 6 personnes

PRÉPARATION: env. 40 minutes

TEMPS DE REPOS: env. 30 minutes

### LES NOUILLES

200 g de farine de sarrasin  
200 g de farine blanche  
1/2 cc de sel  
2,5 dl d'eau

500 g de côtes de bettes colorées, côtes et feuilles séparées, en lanières d'env. 2 cm de large

### LA SAUCE

1 oignon, en fines lanières  
2 gousses d'ail, en fines lamelles  
2 cs de beurre  
1 dl de vin blanc  
1 dl de crème entière  
1/2 cc de sel  
un peu de noix de muscade  
150 g de Glarner Alpkäse AOP, râpé  
1/2 bouquet de feuilles de sauge  
1 cs de beurre

**NOUILLES** Mettre les deux sortes de farine et le sel dans un bol, former une fontaine. Verser l'eau dans le puits et pétrir en une pâte élastique. Laisser reposer 30 minutes sous un bol rincé à l'eau chaude.

**FAÇONNAGE** Abaisser la pâte sur env. 3 mm d'épaisseur en rectangle, enrouler sans serrer et couper des nouilles de 0,5 cm de large. Cuire *al dente* dans de l'eau bouillante salée avec les côtes des bettes 4-5 minutes. Ajouter les feuilles des côtes de bettes la dernière minute de cuisson. Égoutter le tout.

**SAUCE** Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Verser le vin blanc, laisser réduire un peu. Ajouter la crème, porter à ébullition et assaisonner. Mélanger avec les nouilles, les côtes de bettes et le Glarner Alpkäse AOP. Faire frire les feuilles de sauge dans le beurre chaud, en décorer les nouilles.





## Salade aux herbes et au Sbrinz AOP et Appenzeller Pantli IGP

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 30 minutes

### LA VINAIGRETTE

2 cc	de moutarde à l'ancienne
2 cs	de vinaigre de pomme
2 cs	d'huile de colza
2 cs	d'huile de noix, p. ex. huile de noix de Sévery
1	échalote, hachée finement
1/2 cc	de sel
un peu	de poivre

### LA SALADE

60 g	de pourpier
60 g	de jeunes pousses d'épinard
60 g	de cresson des fontaines
1 bouquet	d'herbes mélangées, p. ex. aneth, estragon, persil, effeuillées
quelques	fleurs de bourrache ou des pâquerettes
150 g	de Sbrinz AOP, en brisures
200 g	d'Appenzeller Pantli IGP, en petits dés

**VINAIGRETTE** Mélanger la moutarde avec tous les ingrédients, poivre compris.

**SALADE** Mélanger les salades vertes et les herbes, dresser avec les fleurs, le Sbrinz AOP et les dés de Pantli, arroser avec la vinaigrette.



## AFFINAGE

À l'exception des fromages frais qui, comme leur nom l'indique, se dégustent frais, tous les fromages subissent un processus d'affinage qui leur donne leur saveur spécifique. Suivant la durée de celui-ci, des fromages d'une même variété auront des arômes plus ou moins marqués et se consommeront différemment. Plus l'affinage est long, plus le fromage aura une saveur puissante. La durée ira de quelques jours à quelques semaines pour les fromages à pâte molle comme le Vacherin Mont-d'Or AOP, et de plusieurs mois à plusieurs années pour les fromages à pâte dure. Bien affinés, les fromages à pâtes dure et extradure se dégusteront râpés. Et maturés très longtemps, ils seront délicieux en brisures ou en rebibes.



### QUEL VIN AVEC QUEL FROMAGE?

Le conseil des sommeliers pour marier vin et fromage: blanc avec les pâtes molles, rouge avec les pâtes dures et moelleux pour les pâtes persillées. Mais toutes les règles ont leur exception et chacun son goût: un Sbrinz d'alpage AOP s'harmonisera ainsi avec tout type de vin, qu'il soit mousseux, sec ou liquoreux.





## Mousse au Gruyère AOP sur Pain de seigle valaisan AOP

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 20 minutes

MISE AU FRAIS: env. 2 heures

### LA MOUSSE

4 dl de crème entière  
150 g de Gruyère AOP, râpé  
1/2 cc de sel  
un peu de poivre, noix de muscade

### LE PAIN

8 tranches de Pain de seigle valaisan AOP  
un peu de beurre, mou  
  
50 g de cresson des fontaines et/ou de graines germées d'oignon

**MOUSSE** Porter la crème à ébullition, ajouter le fromage, remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu, assaisonner. Mettre au frais env. 2 heures. Fouetter au batteur électrique, mettre au frais.

**PAIN** Tartiner les tranches de pain avec le beurre. Faire griller env. 10 minutes au milieu du four préchauffé à 200° C, retirer, laisser refroidir. Dresser la mousse sur les tranches de pain, répartir le cresson ou les graines germées dessus.

## Soufflé au fromage Berner Alpkäse AOP

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 30 minutes

CUISON AU FOUR: env. 50 minutes

1 moule à soufflé de 1,5 l

Beurre pour le fond du moule

### LA SAUCE BÉCHAMEL

40 g de beurre  
3 cs de farine  
3 dl de lait  
1/2 cc de sel  
poivre

### LA MASSE DU SOUFFLÉ

150 g de Berner Alpkäse AOP  
4 œufs  
1/2 cc de poudre à lever

**BÉCHAMEL** Chauffer le beurre. Ajouter la farine, faire revenir en remuant au fouet sur feu moyen, de sorte à obtenir une masse onctueuse sans grumeaux. La farine ne doit pas se colorer. Retirer la casserole du feu et verser le lait d'un seul coup. Porter à ébullition en remuant. Baisser le feu et laisser mijoter env. 10 minutes,

jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse, assaisonner, laisser refroidir un peu.

**MASSE DU SOUFFLÉ** Incorporer le Berner Alpkäse AOP à la masse. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Incorporer les jaunes d'œufs à la masse. Fouetter les blancs d'œufs avec la poudre à lever en neige ferme, incorporer délicatement à la masse. Verser dans le moule préparé.

**CUISON AU FOUR** Cuire 45-50 minutes au milieu du four préchauffé à 190° C. Retirer, servir de suite.

### CONSEIL

Idéal avec une salade verte ou mélangée.



## BON À SAVOIR

Il ne faut pas confondre fromage d'alpage et fromage de montagne. Le fromage d'alpage est uniquement fabriqué en été, pendant la période d'estivage, avec du lait d'alpage fleurant bon les herbes fraîches et transformé directement sur place. Contrairement au fromage de montagne, sa fabrication est en outre généralement manuelle. Le Berner Alpkäse AOP à rebibes est un fromage d'alpage à pâte extra-dure affiné au moins 18 mois.



# Authentiques!



**Rheintaler Ribelmais AOP**

**Pain de seigle valaisan AOP**



**Cuchaule AOP**





## Vive la Bénichon!

Chaque automne, pendant la période de la Bénichon, la région de Fribourg se transforme en véritable pays de cocagne! En effet, depuis des siècles, la fête de la Bénichon est l'occasion de se retrouver autour d'un repas... composé d'au moins huit plats. Le menu du festin varie selon les familles, les villages, les communes. Mais il y a une constante: la Cuchaule AOP, également surnommée la reine de la Bénichon. C'est cette savoureuse brioche safranée qui ouvre le fameux repas célébrant la fin des récoltes. Elle est traditionnellement servie avec du beurre et de la moutarde de Bénichon, à la saveur sucrée.



### Rheintaler Ribel

Le Ribel est aux habitants de la vallée du Rhin ce que la polenta est au Tessinois. Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, le Ribel était un plat quotidien. On faisait griller du Rheintaler Ribelmais AOP avec du beurre, puis on servait cette semoule, de mouture grossière, avec de la compote de pommes et de la purée de pruneaux.

# PAIN ET FROMAGE

Le pain et le fromage forment un couple idéal en cuisine. Ils appartiennent tous les deux à une grande famille riche de plusieurs centaines de membres, tous profondément influencés par leur terroir d'origine. La logique veut donc que l'on marie du pain et du fromage de la même région. De la Cuchaule AOP avec du Vacherin Fribourgeois AOP, par exemple... tout un poème. Quant au Pain de seigle valaisan AOP, il accompagnera idéalement L'Etivaz AOP à rebibes arrivé à pleine maturité.



## SEIGLE DES MONTAGNES

**Le seigle est la seule céréale pouvant être cultivée en haute altitude. Il représentait jadis une denrée vitale pour les Valaisans, qui en faisaient littéralement leur pain quotidien. On cuisait le pain de seigle deux à trois fois par an. Aujourd'hui encore, le Pain de seigle valaisan AOP se distingue par sa longue durée de conservation.**



## Rheintaler Ribelmais AOP aux champignons et au fromage Bloderkäse AOP

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 30 minutes

### LE RIBELMAIS

- 5 dl de lait coupé d'eau (1/2 lait, 1/2 eau)
- 3/4 de cc de sel
- 300 g de Rheintaler Ribelmais AOP à mouture fine
- 1 dl de crème, fouettée légèrement
- 50 g de pousses d'épinards

### LA GARNITURE

- 1 oignon, en fines lanières
- 1 cs de beurre
- 500 g de mélange de champignons, p. ex. champignons de Paris, pleurotes du Panicaut, chate-relles, entiers, coupés en deux ou en quatre selon la taille
- 1 cc de sel
- poivre du moulin
- 1/2 brin de thym, effeuillé
- 200 g de Bloderkäse AOP

**RIBELMAIS** Porter le lait coupé d'eau à ébullition, saler, verser le Rheintaler Ribelmais AOP en pluie. Laisser cuire à couvert 30 minutes sur feu doux. Retirer de la plaque de cuisson et laisser reposer un moment. Incorporer la crème et les épinards.

**GARNITURE** Faire revenir l'oignon dans le beurre chaud, ajouter les champignons, faire revenir, assaisonner. Répartir la bouillie de maïs dans des bols, ajouter les champignons, le thym et le fromage.





## Tartines

Pour 9 pièces

PRÉPARATION: env. 30 minutes

### LE PAIN

- 3 tranches de Cuchaule AOP
- 6 tranches de Pain de seigle valaisan AOP

### LA GARNITURE

- 6 radis, hachés grossièrement
- 1 cs de vinaigre
- 1/2 cc de sel
- 80 g de L'Etivaz AOP, en morceaux
- 50 g de Lard sec du Valais IGP
- 80 g de Tête de Moine AOP RÉSERVE, en girolles
- 1 cs de gelée de coing
- graines germées, p. ex. graines germées de betterave
- poivre noir concassé
- 1 cs de moutarde de Bénichon
- 1 cs de beurre, mou
- 50 g de Viande séchée du Valais IGP
- 100 g de Poires à Botzi AOP, en fines tranches
- 1/2 bouquet de ciboulette, ciselée

**PAIN** Faire griller les tranches de Cuchaule AOP et de Pain de seigle valaisan AOP au grille-pain ou au four.

**GARNITURE** Mélanger les radis avec le vinaigre et le sel. Répartir L'Etivaz AOP et le Lard sec du Valais IGP et les radis sur les tranches de Pain de seigle valaisan AOP. Répartir la Tête de Moine AOP et la gelée de coing avec les graines germées sur les tranches de Pain de seigle valaisan AOP. Répartir la Viande séchée du Valais IGP et la Poire à Botzi AOP sur les tranches de Cuchaule AOP, décorer avec la ciboulette.



VIANDES SÉCHÉES IGP

*Irresistibles!*



**Appenzeller Mostbröckli IGP**

**Lard sec du Valais IGP**

**Appenzeller Pantli IGP**



**Viandé séchée du Valais IGP**

**Jambon cru du Valais IGP**



### Saler et sécher

Salage, saumurage, séchage et fumage sont les plus anciennes méthodes de conservation de la viande. Le sel empêche la prolifération des bactéries et déshydrate la viande, modifiant ainsi sa texture et sa consistance. Le goût lui aussi change: il devient plus intense. Après salage, la viande est séchée et/ou fumée selon les recettes.



### APPENZELLER PANTLI IGP

Dans les années 1930, cette saucisse à tranche carrée pouvait atteindre jusqu'à un mètre de long. De nos jours, l'Appenzeller Pantli IGP mesure entre 30 et 50 centimètres. Les principaux ingrédients de cette spécialité séchée à l'air sont le lard, la viande de bœuf et de porc, ainsi que l'ail, le tout étant ensuite fumé.

# 500

ans que l'on extrait du sel en Suisse. L'«or blanc» était autrefois une denrée coûteuse, indispensable pour conserver la viande et faire du fromage. L'exploitation des trois salines de Schweizerhalle (BL), de Riburg (AG) et de Bex (VD) permet aujourd'hui encore d'assurer l'approvisionnement en sel de notre pays. D'après la légende, ce sont des chèvres qui, attirées par le «sel des Alpes», auraient découvert la première mine de sel suisse à Bex, il y a environ 500 ans.



### PENSEZ AU CIDRE

Les pommes des vergers haute-tige de la région servent à fabriquer du cidre artisanal. Une boisson qui a actuellement le vent en poupe, à juste titre du reste. En fonction de la variété des fruits, du mode de fabrication et de la finesse du procédé, le cidre constitue en effet une alternative agréable au vin et accompagne à merveille toute une variété de plats. Dont l'Appenzeller Mostbröckli IGP, une spécialité de viande séchée et fumée qui peut également contenir du cidre.



### Soupe de panais à l'Appenzeller Mostbröckli IGP

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 35 minutes

#### LA SOUPE

- 1 oignon, haché finement
- 1 cs de beurre
- 600 g de panais, en morceaux
- 1 dl de vin blanc
- 8 dl -1 l de bouillon de légumes
- 1 dl de crème entière
- 1 cc de sel
- poivre du moulin

#### LE CROUSTILLANT

- 20 g de pain de la veille, en petits dés

- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 2 cs de beurre
- 35 g d'Appenzeller Mostbröckli IGP, en fines lanières
- 1/4 de bouquet de persil, ciselé
- 80 g d'Appenzeller Mostbröckli IGP

**SOUPE** Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter les panais, faire revenir brièvement. Verser le vin, porter à ébullition. Ajouter le bouillon, laisser cuire à couvert 15-20 minutes. Mixer la soupe, ajouter la crème, assaisonner.

**CROUSTILLANT** Faire revenir le pain et l'ail dans le beurre. Ajouter les lanières d'Appenzeller Mostbröckli IGP, faire revenir brièvement. Répartir le croustillant avec le persil sur la soupe, dresser avec le reste d'Appenzeller Mostbröckli IGP.

#### CONSEIL

Idéal avec du pain.





## Filet de porc au Jambon cru du Valais IGP et à l'abricotine AOP

Pour 3-4 personnes

PRÉPARATION: en. 30 minutes

MACÉRATION: 6 heures ou pendant la nuit

Ficelle de cuisine

50 g	d'abricots secs
0,5 dl	d'Abricotine AOP
1	filet de porc entier, env. 450 g
1/4 de bouquet	de romarin, haché finement
	sel, poivre
8-16	tranches de Jambon cru du Valais IGP
2 cs	d'huile de colza
0,5 dl	d'Abricotine AOP
0,5 dl	de vin blanc
50 g	de beurre, froid, en petits dés

**PRÉPARATION** Mélanger les abricots secs avec l'Abricotine AOP, laisser mariner env. 6 heures ou pendant la nuit à couvert.

**RÉALISATION** Préchauffer le four à 120 °C. Y glisser un plat. Frotter le filet avec le romarin, le sel et le poivre sur toutes les faces. Inciser une poche sur la longueur, farcir avec les abricots secs. Enrouler le filet avec le jambon cru, fixer avec de la ficelle de cuisine. Saisir dans l'huile chaude 3-4 minutes sur toutes les faces. Poser sur le plat préchauffé au four et cuire 25-30 minutes au milieu du four préchauffé à 120 °C, jusqu'à obtenir une température à cœur de 60 °C. Verser l'Abricotine AOP et le vin dans la poêle, laisser réduire de moitié, ajouter le beurre par portions en remuant, ne pas faire bouillir. Couper le filet en tranches, servir avec la sauce.

### CONSEIL

Idéal avec un gratin de pommes de terre ou du risotto.



## Bien aéré

Le Valais est connu pour son climat sec, très ensoleillé, et pour le foehn qui souffle sur la vallée du Rhône. Mais aussi pour les séchoirs à viande typiques qui subsistent fièrement dans le paysage. Ces petites huttes de bois brûlées par le soleil témoignent de la survivance d'une méthode de conservation qui remonte au XVI<sup>e</sup> siècle et fait aujourd'hui partie de la tradition: le séchage de la viande. Cette méthode de conservation – saler et faire sécher, au lieu de fumer – permet à la viande de garder sa saveur d'origine.



## Réjouissances automnales en Valais

Au Tessin, la fête de la châtaigne s'appelle la «castagnata». Chez les Valaisans, c'est la «brisolée», un festin d'automne qui met les marrons à l'honneur. Dans les deux cas, c'est l'occasion de manger des châtaignes, le plus souvent rôties sur le feu. La tradition veut qu'on les déguste avec de la Viande séchée du Valais IGP, des raisins, des pommes, du fromage d'alpage, du vin local ou du Muscat du Valais AOC.

SAUCISSES IGP

# Expressives!

**St.Galler  
Kalbsbratwurst IGP**



**Glarner Kalberwurst IGP**

**St.Galler  
OLMA-Bratwurst IGP**

**Appenzeller Siedwurst IGP**



**Saucisse aux  
choux  
vaudoise IGP**

**Saucisse  
d'Ajoie IGP**

**Saucisson  
neuchâtelois IGP**

**Longeole IGP**

**Saucisson vaudois IGP**

**Saucisse  
neuchâteloise IGP**



**INVITÉE D'HONNEUR  
Appenzeller Siedwurst IGP**

Indissociable de la Landsgemeinde, l'Appenzeller Siedwurst IGP est une saucisse échaudée traditionnellement apportée aux personnalités de marque à la fin de l'assemblée populaire annuelle. Une délicatesse que le reste des citoyens s'empresse également d'aller déguster – avec de la salade de pommes de terre ou des «Käsemakrone» (macaronis au fromage) – pour fêter cette journée démocratique.



**Fête de la Saint-Martin  
Saucisse d'Ajoie IGP**

Le Jura se caractérise aussi par sa charcuterie. Au lendemain de la création du canton, en 1979, l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle recevait la demande d'enregistrement de la Saucisse d'Ajoie. C'est ainsi qu'elle devint la toute première saucisse suisse à bénéficier d'une appellation. La Saucisse d'Ajoie IGP a d'ailleurs contribué à la renommée du menu de la Saint-Martin au-delà des frontières du canton.

**3 HEURES**

C'est le temps de cuisson de la Longeole IGP... une saucisse slow food par excellence! La patience des gourmands est récompensée par la texture délicieusement onctueuse de cette spécialité genevoise. Copieuse, cette saucisse crue à maturation interrompue est composée d'un mélange de viande de porc, de lard de bajoue ou de collier et de couenne crue, aromatisé avec des graines de fenouil. Dans sa région d'origine, la Longeole IGP est souvent servie avec du gratin de Cardon épineux genevois AOP.



**C'EST CHOU  
SAUCISSE AUX CHOUX  
VAUDOISE IGP**

**Pour la petite histoire: à l'époque, si l'on rajoutait du chou dans la chair à saucisse, c'était avant tout pour augmenter les quantités et rassasier davantage de personnes. Comme quoi... la faim justifie les moyens. Et la nécessité est mère de l'invention.**

**Saucisse  
ou  
saucisson?**

Qu'est-ce qui distingue la saucisse du saucisson? Rien. «Saucisson» est simplement le diminutif de saucisse. En Suisse romande, les deux termes font référence à la forme de la saucisse: le saucisson est droit et épais, tandis que la saucisse est plus allongée et courbe.



**JAMAIS SANS  
MA SAUCISSE**

La Suisse est le paradis de la saucisse. Chaque région a ses spécialités et les recettes se transmettent de génération en génération. La saucisse est ainsi devenue un symbole de notre pays et un élément incontournable de son patrimoine culinaire. De nos jours, la préparation des saucisses demeure une discipline reine chez les professionnels de la viande. Car il n'y a pas de meilleure carte de visite pour un boucher-charcutier: les saucisses révèlent en effet toute la maîtrise du savoir-faire artisanal.



**OLMA**

**Suisse orientale: la saucisse dans les règles de l'art**

Que vous dégustiez une OLMA-Bratwurst IGP à la foire de l'OLMA, une St. Galler Bratwurst IGP grillée ou une St. Galler Kalbsbratwurst IGP à la poêle: bannissez la moutarde, mais munissez-vous d'un «Bürli» (petit pain rond de Saint-Gall)! C'est ainsi que l'on savoure la fameuse saucisse à rôtir saint-galloise dans les règles de l'art. Dans l'est de la Suisse, on considère en effet que la St. Galler Bratwurst IGP et ses cousines se suffisent amplement à elles-mêmes.



## Salade de chou rouge et Glarner Kalberwurst IGP

Pour 4 personnes  
PRÉPARATION: env. 35 minutes

### LA COMPOTE

- 250 g de pruneaux séchés, coupés en deux ou en quatre,
- 1 dl de vin rouge
- 2 dl d'eau
- 1 cs de sucre
- 1 bâton de cannelle

### LA SALADE

- 1 cc de moutarde à l'ancienne
- 1 cs de vinaigre
- 1 dl de bouillon de légumes
- 1/2 cc de sucre
- 1 cc de graines de coriandre, concassées
- 500 g de chou rouge, émincé finement
- 4 cs d'huile de noix, p. ex. huile de noix de Sévery
- 1 cc de sel
- poivre

### LES SAUCISSES

- 4 Glarner Kalberwürste IGP, env. 200 g chacune

**COMPOTE** Porter à ébullition les pruneaux séchés avec tous les ingrédients, cannelle comprise, laisser mijoter env. 20 minutes, réserver.

**SALADE** Porter à ébullition la moutarde et tous les ingrédients, coriandre comprise, verser sur le chou rouge. Laisser macérer à couvert env. 10 minutes, remuer de temps en temps. Ajouter 2 cs de compote de pruneaux et d'huile de noix, assaisonner.

**SAUCISSES** Pocher dans l'eau salée légèrement frémissante 15-20 minutes. L'eau ne doit pas bouillir, sinon les saucisses éclatent. Dresser les Glarner Kalberwürste IGP sur la salade, servir le reste de compote en accompagnement.



## VIANDE ET FRUITS

Nombre de plats classiques suisses proposent des garnitures aux fruits: la Glarner Kalberwurst IGP, avec sa chair particulièrement fine grâce au pain blanc et au lait qu'elle contient est servie traditionnellement avec une compote de pruneaux secs, ou encore les cornettes à la viande hachée servies avec de la compote de pommes. La viande étant autrefois une denrée chère, il fallait compléter l'assiette avec ce que l'on avait en réserve. Les fruits séchés et de garde constituaient des accompagnements tout trouvés. Accommodés en purées et compotes sucrées-salées, ils ont également l'avantage d'apporter de la légèreté au repas.



## Parlons EPICES

Les charcutiers ont toujours volontiers inclus des épices exotiques dans leurs saucisses. N'y voyez aucune contradiction avec l'attachement au terroir: c'est chose normale, tous les connaisseurs vous le confirmeront. En effet, si de nombreux produits de nos régions contiennent traditionnellement des épices exotiques, c'est notamment en raison de leurs propriétés de conservation. Ces condiments influent par ailleurs sur le goût, conférant aux saucisses leur caractère. Certains d'entre eux sont également connus pour stimuler le système digestif - c'est le cas de l'anis, du cumin et du fenouil. Même chose pour la moutarde: l'huile de moutarde favorise la digestion et permet d'éviter les lourdeurs d'estomac.



## St. Galler Bratwurst IGP aux rondelles d'oignon frites

Pour 4 personnes  
PRÉPARATION: env. 30 minutes

### LES OIGNONS

- 2 oignons, en fines tranches
- 1 cs de farine
- 2 cs de beurre
- sel

### LES SAUCISSES

- 4 St. Galler Bratwürste IGP
- 1 cs d'huile de colza

**OIGNONS** Mélanger les oignons avec la farine, secouer légèrement pour retirer l'excédent de farine. Faire frire dans le beurre chaud sur feu moyen 12-15 minutes saler. Laisser égoutter sur du papier absorbant.

**SAUCISSES** Cuire dans la casserole nettoyée dans l'huile de colza chaude 5-7 minutes sur chaque face. Servir avec les oignons.



## Carpaccio tiède au Saucisson vaudois IGP avec des tomates confites et du Berner Hobelkäse AOP

Pour 4 personnes  
PRÉPARATION: env. 30 minutes  
CUISSON: 1 heure

### LES TOMATES CONFITES

- 400 g de tomates dattes, coupées en deux
- 4 cs de vinaigre balsamique
- 4 cs de miel
- 1 cs de feuilles de thym
- sel, poivre

### LE CARPACCIO

- 2 Saucissons vaudois IGP, pochés, tièdes
- 50 g de Berner Hobelkäse AOP, en copeaux
- 30 g de cresson des fontaines

**TOMATES CONFITES** Mettre tous les ingrédients, thym compris dans une casserole. Laisser cuire 1 heure en remuant de temps en temps, assaisonner.

**CARPACCIO** Peler le Saucisson vaudois IGP, couper en tranches de 1 cm d'épaisseur, disposer en éventail sur les assiettes. Décorer avec les tomates confites, le Berner Hobelkäse AOP et le cresson des fontaines.

SAUCISSES IGP





## Brioche au Saucisson neuchâtelois IGP

Pour 4 personnes

**PRÉPARATION:** env. 30 minutes

**LEVAGE:** 3-4 heures

**CUISSON AU FOUR:** env. 50 minutes

Pour un moule à cake d'env. 22 cm

Papier cuisson pour le moule

### LE LEVAIN

- 8 g de levure fraîche, émiettée
- 3 cs de lait, tiède
- 1 cs de farine pour tresse

### LA PÂTE

- 400 g de farine pour tresse
- 40 g de sucre
- 1 cc de sel
- 120 g de beurre, mou
- 3 œufs, battus
- env. 2 cs de lait

- 1 Saucisson neuchâtelois IGP
- 2 cs de moutarde
- 1 citron, un peu de zeste râpé

- un peu de farine, pour abaisser
- 1 œuf, battu

**LEVAIN** Mélanger la levure avec le lait et la farine, laisser reposer env. 15 minutes jusqu'à ce que la bouillie mousse.

**PÂTE** Mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le levain, le beurre, les œufs et le lait, pétrir en une pâte lisse et souple. Laisser lever à couvert 3-4 heures.

**PRÉPARATION** Cuire le Saucisson neuchâtelois IGP dans de l'eau légèrement frémissante. Laisser pocher env. 1 heure. Retirer de l'eau, laisser tiédir. Piquer le saucisson à la fourchette et retirer la peau. Mélanger la moutarde avec le zeste de citron.

**PÂTE** Abaisser la pâte sur une peu de farine sur env. 1 cm d'épaisseur en rectangle. Badigeonner avec la moutarde au citron, en laissant un bord libre d'env. 4 cm. Poser le Saucisson neuchâtelois IGP dessus, emballer avec la pâte. Déposer dans le moule préparé avec la fermeture vers le bas. Laisser lever encore 30-40 minutes. Dorer à l'œuf. Inciser la surface selon goût.

**CUISSON AU FOUR** Cuire 45-50 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 °C. Retirer du four, laisser reposer 10 minutes. Démouler, couper en tranches, servir de suite.



## TORRÉE

À l'automne, les Neuchâtelois fêtent la fin de l'été autour d'un feu, que l'on appelle la «torrée». Le Saucisson neuchâtelois IGP est au cœur de cette tradition. Enveloppé dans de l'aluminium, une feuille de chou ou du papier de boucherie, il cuit dans la braise du feu. Pommes de terre, salade, pain et vin complètent le menu. La torrée s'est développée en marge du défrichage pratiqué dans les pâturages afin de les préserver de l'avancée de la forêt. Les paysans emportaient un saucisson pour le rôtir dans le feu préparé avec les déchets de la coupe de bois.



### LE CHOIX DU VIN

Les saucisses fumées se marient idéalement avec des vins complexes, élevés en fûts de bois. Par exemple: un Pinot noir Barrique AOC Grisons, un Humagne rouge Barrique AOC Valais, ou un vin blanc tel que le Chardonnay Barrique AOC Neuchâtel.



# Délicatesses!

Poire à Botzi AOP



Cardon épineux genevois AOP

Eau-de-vie de poire du Valais AOP



Abricotine AOP



Rigi Kirsch AOP



Zuger Kirsch AOP



Damassine AOP



### Le Valais et les abricots

## ABRICOTINE AOP

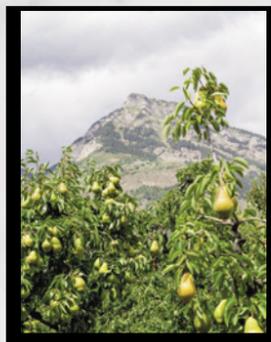
Le Valais est le pays des abricots: 97% de la production suisse provient de cette région, les fruits étant cultivés de Vernayaz à Sierre. On recense aujourd'hui une trentaine de variétés d'abricots. Jusque dans les années 1990, l'abricot Luizet à la chair sucrée était le roi des vergers. Et il continue de régner sans partage sur la fabrication de l'Abricotine AOP. Cette eau-de-vie est réalisée uniquement à partir de fruits de première catégorie. Exquise en digestif, l'Abricotine AOP apporte également une touche gourmande aux desserts.



### La «Chriesisturm» de Zoug

À Zoug, c'est la cloche des cerises de l'église Saint-Michel qui annonce le début de la saison des cerises («Chriesigloggä»).

La ville organise alors la «Chriesisturm», une course spectaculaire durant laquelle les participants traversent la vieille ville en portant une échelle.



## Eau-de-vie de poire du Valais AOP

Ou comment la poire prit le chemin de l'alambic: en 1945, une tempête détruisit la récolte d'un paysan qui cultivait des poires Williams dans la vallée du Rhône. Résolu à faire contre mauvaise fortune bon cœur, le sinistré distilla les fruits. C'est ainsi qu'est née l'eau-de-vie de poire. Aujourd'hui encore, l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP est fabriquée exclusivement à partir de poires Williams.



## POIRE À BOTZI AOP

Uniquement cultivée dans le canton de Fribourg, la poire à Botzi est plutôt fade à croquer crue. C'est à la cuisson qu'elle développe son goût délicieux, qui se marie aussi bien avec le salé qu'avec le sucré.



## Cocotte au Cardon épineux genevois AOP

Pour 4 portions en entrée ou en accompagnement

PRÉPARATION: env. 20 minutes

CUISSON AU FOUR: env. 20 minutes

Pour 4 moules individuels au four d'env. 2 dl chacun

beurre pour les moules

- 350 g de Cardons épineux genevois AOP, égouttés, coupés en deux si nécessaire
- 100 g de Raclette du Valais AOP, en dés
- 1,5 dl de demi-crème
- 1/2 cc de sel
- quelques brins de thym, effeuillé
- 50 g de Lard sec du Valais IGP, en fines tranches

**PRÉPARATION** Mélanger le Cardon épineux genevois AOP avec le Raclette du Valais AOP. Répartir dans les moules préparés. Assaisonner la crème, verser sur les Cardons épineux genevois AOP.

**CUISSON AU FOUR** Faire gratiner au milieu du four préchauffé à 200° C env. 20 minutes. Retirer du four, dresser avec le thym et le Lard sec du Valais IGP.



### Cardon épineux genevois AOP

Mis à part quelques gourmets, peu connaissent le cardon en dehors de la région genevoise. Et c'est bien dommage, car cet ancêtre de l'artichaut est un véritable délice. Sa saveur rappelle celle du beurre et des noix. À la cuisson, le cardon reste ferme et s'avère moins filandueux que d'autres légumes de la même famille. Le gratin de Cardon épineux genevois AOP est une spécialité genevoise que l'on sert à Noël en accompagnement de la Longeole IGP.



## Compote de cerises au Rigi Kirsch AOP

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 30 minutes

### LA COMPOTE

450 g de cerises, dénoyautées  
1 anis étoilé  
3 cs de sucre  
3-4 cs de Rigi Kirsch AOP

2 dl de crème entière, fouettée en chantilly  
40 g de coques de meringues, émiettées

**COMPOTE** Porter les cerises à ébullition avec l'anis étoilé et le sucre, cuire 3-4 minutes, laisser refroidir. Ajouter le Rigi Kirsch AOP.

**DRESSAGE** Répartir la compote avec la crème chantilly et les meringues dans des bols ou des verres.



## Sorbet aux pruneaux et à la Damassine AOP

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 20 minutes

### LE SORBET

700 g de pruneaux, dénoyautés, en petits morceaux  
100 g de sucre  
3 cs de Damassine AOP  
1 blanc d'œuf  
2 cs de sucre

2 pruneaux, dénoyautés, en quartiers  
1 dl de Damassine AOP

**SORBET** Porter les pruneaux à ébullition avec le sucre, laisser cuire 10 minutes. Verser dans un bol à travers une passoire, en récupérant le jus (reste env. 1,5 dl de jus), laisser refroidir. Ajouter la Damassine AOP au jus. Fouetter le blanc d'œuf

en neige, verser le sucre en pluie, continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse brille. Incorporer les blancs en neige délicatement au jus. Faire prendre dans une sorbetière.

**DRESSAGE** Répartir les pruneaux et la Damassine AOP dans des coupes, dresser le sorbet dessus.

### CONSEILS

- Préparation sans sorbetière: congeler le jus 50-60 minutes. Incorporer les blancs en neige délicatement. Laisser prendre au congélateur à couvert 4-6 heures, en brassant 2 ou 3 fois.
- Utiliser la compote restante pour accompagner un birchermüesli ou un dessert. Ou mixer avec un peu d'eau et utiliser comme coulis pour accompagner une glace ou une panna cotta.

# Perspectives

AUTRES PRETENDANTS AU LABEL AOP/IGP



## FÉE VERTE

Pendant près de 100 ans, la «fée verte» a été interdite sur l'ensemble du territoire suisse. Aujourd'hui, son entrée au registre des indications géographiques protégées est à l'étude. L'obtention de l'appellation Absinthe du Val-de-Travers IGP vise à protéger cette liqueur légendaire contre les imitations et les usurpations. En effet, des documents historiques attestent que la première absinthe a été distillée à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle à Couvet, dans le Val-de-Travers.

## Huile de noix vaudoise

L'huile de noix est une spécialité typique du canton de Vaud. Unique et connue depuis des siècles, l'huile de noix vaudoise mériterait amplement d'être protégée par une garantie d'origine AOP.



## Berner Zungenwurst

La Zungenwurst bernoise (saucisse de langue) porte un nom trompeur: en effet, il y a longtemps que la langue ne compte plus parmi les ingrédients de cette saucisse échaudée. Son secret réside dans les deux sortes de chair qui la composent, l'une hachée plus finement que l'autre. Incontournable des tables bernoises, la Berner Zungenwurst appartient au patrimoine culinaire de la région et devrait désormais être protégée par le label de qualité IGP.



### IMPRESSUM

«Tradition & Terroir» est un supplément fourni avec le menu du 22 août 2019 (numéro 9). Éditeur et rédaction: Medienart AG, le menu, Aurorastrasse 27, 5000 Aarau. En collaboration avec: Association suisse des AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Berne. Direction de projet: Sabine Leuba. Conception, réalisation, production: Stephanie Riedi. Conception et direction artistique: Martin Kurzbein. Recettes: Andrea Mäusli, Silvia Erne, Stefan Wälty. Traduction et correction: Cap Azur Production. Impression: ib-Print AG, 5703 Seon. Photos: Daniel Aeschlimann, Christine Benz, iStockphoto, Association suisse des AOP-IGP, zVg.



# \* des terroirs

## \* des hommes et leur savoir-faire



## \* des signes d'excellence



Pour que des produits AOP et IGP puissent voir le jour, il faut des terroirs et des traditions, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent les signes d'excellence AOP et IGP.

