

Le Magazine suisse du Goût — N° 7

# LA SEMAINE DU GOÛT®

## CLAUDE FRÔTÉ

Parrain de la Semaine  
du Goût

## NEUCHÂTEL

La Ville suisse  
du Goût 2017

## AOP-IGP

Trois produits authentiques  
à savourer



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

avec le parrainage



Slow Food® CH



Communauté.  
Valeur ajoutée. Banque.



## De PME pour PME

*Nous encourageons les  
productions locales et durables.*

Informations complémentaires:  
T 0800 947 948, [www.wir.ch](http://www.wir.ch)

## SOMMAIRE



Couverture,  
Dora formica

<b>ÉDITORIAL</b>	5
<b>NEUCHÂTEL</b> Ville du Goût 2017	6
<b>CLAUDE FRÔTÉ</b> Parrain de la Semaine du Goût	10
<b>PEOPLE</b> leurs plats préférés	14
<b>SLOW FOOD</b> sur le front de la biodiversité	18
<b>FAO</b> éradiquer la faim dans le monde	22
<b>AOP-IGP</b> reflets de nos terroirs	27
<b>CAILLER</b> une icône en Gruyère	34
<b>PAYS ROMAND</b> suggestions gourmandes	37
<b>WIR</b> la banque des PME	42
<b>SWISSWINE</b> à la santé du vin suisse	49
<b>ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE</b> Master Class en Arts Culinaires	52
<b>LE LIVRE SUR LES QUAIS</b> rendez-vous des gastronomes	57
<b>AGRITOURISME</b> vacances et repas inoubliables	59
<b>SV GROUP</b> une lutte efficace contre le gaspillage	60
<b>LE MONDE MERVEILLEUX DES COURGES</b>	61
<b>LE BIO</b> a le vent en poupe	64
<b>IP-SUISSE</b> le lait des prés, un trésor de la nature	70
<b>PUREPEAUTRE</b> le grand retour d'une céréale ancestrale	72
<b>TOURISME</b> Dolce vita en terre vaudoise	75
<b>CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR</b>	79
<b>MAGASINS DU MONDE</b> le miel à l'honneur	81
<b>UNITERRE</b> l'emploi passe par l'agriculture paysanne	83
<b>FOURCHETTE VERTE</b> ne prenons pas toutes les cucurbitacées pour des courges	84
<b>RESTAURATION COLLECTIVE VAUDOISE</b> de plus en plus durable	86
<b>LE PAIN AU LEVAIN</b> toute une philosophie	89
<b>PUBLIC EYE</b> plus de mauvaises surprises	92
<b>LA CHARTE</b> de la Semaine du Goût	94
<b>COMITÉS QUALITÉ</b>	95

**Restaurateur?**  
Mettez en valeur vos talents!

**Mangeur?**  
Retrouvez le savoir-faire  
dans votre assiette!



LE LABEL DES RESTOS  
QUI CUISINENT.  
**LABELFAITMAISON.CH**

Lancement en Suisse  
romande à l'occasion  
de la Semaine du Goût!

 **FRC** FÉDÉRATION ROMANDE  
DES CONSOMMATEURS  
LE POUVOIR D'AGIR

**GASTRO**SUISSE

 Slow Food® CH

 SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO

## ÉDITORIAL

### LA NOURRITURE PAS CHÈRE NOUS COÛTE TRÈS CHER !

**L**a remarque est habituelle, pour ne pas dire rituelle : « bien manger coûte cher ! » À la Semaine du Goût et à Slow Food, nous sommes habitués à ces cris de dépit. Mais disons-le d'emblée, à bien y réfléchir, ils sont sans fondement.

Ce qui coûte cher par contre, c'est de laisser l'industrie agro-alimentaire décider à notre place du contenu de nos assiettes.

Vous trouver logique que, pour des questions de budget, on ingurgite des aliments nocifs, insipides et sans goût, au détriment de sa santé ?

Vous trouvez normal que 2 millions de tonnes de notre nourriture partent en Suisse à la poubelle, soit un repas par jour et par personne ?

Nous avons fait de notre frigo une succursale de l'industrie agro-alimentaire, par facilité, par défaitisme. Et hop, 40 % de cette nourriture finit dans le gaspillage !

La solitude alimentaire est devenue un poison social, qui est en train de détruire, et les producteurs de la communauté nourricière et les mangeurs que nous sommes.

Mais les solutions existent, et pour l'essentiel elles reposent sur notre choix individuel : voulons-nous oui ou non consacrer du temps pour nous nourrir ou passer chaque jour 2 ou 3 heures devant notre portable ou notre télévision ?

À la Semaine du Goût, nous avons choisi de sortir des circuits mornes de l'industrie agro-alimentaire. Nous avons choisi de garder le contact personnel avec les paysans, les



éleveurs, les artisans (attention, on ne parle pas d'exploitants agricoles !). Nous avons décidé de remettre au centre de notre vie la convivialité autour de la table. Nous voulons que nos enfants aient droit à une éducation au goût à l'école dès le plus jeune âge et avec des jardins potagers bio ! Nous voulons des cuisiniers, gardiens de la mémoire culinaire, qui cuisinent vraiment et non des réchauffeurs de barquettes (vivement le projet des restaurants « Fait maison » !).

Bref, nous vous avons concoctés une Semaine suisse du Goût, faite d'amour pour le bien manger et pour le droit au plaisir !

Vous en voulez encore ? Alors rejoignez-nous dans ce mouvement qui refuse la course au bas prix de la nourriture qui tue nos producteurs locaux. Il vaut mieux manger une fois dans la semaine de la belle viande artisanale que des morceaux inconnus et sans âme.

Merci à Neuchâtel, Ville suisse du Goût 2017 et au cuisinier-chef Claude Frôté, Parrain 2017, d'être nos ambassadeurs dans cette démarche de valeurs. Merci à tous nos partenaires fidèles qui permettent que la fête du goût soit présente dans tout le pays.

**Josef Zisyadis**  
Directeur de la Semaine Suisse du Goût  
Président Slow Food Suisse



# Neuchâtel a du goût

Texte, Pierre-Emmanuel Buss — Photo, Guillaume Perret

**Ville du Goût 2017, le chef-lieu possède un patrimoine culinaire très riche, influencé par son histoire millénaire. Elle propose un programme qui mêle le goût et le fantastique.**



**E**n hiver, quand le lac se confond avec le brouillard et réduit son horizon, la Ville de Neuchâtel est poétique et mystérieuse. Elle change complètement de visage dès que le soleil brille. Ses bâtiments historiques de pierre calcaire jaune, ses rues piétonnes colorées et le bleu du lac appellent à la dolce vita. Retenue comme Ville suisse du Goût 2017, la cité jouera de ce cadre idyllique pour mettre en valeur les événements dédiés au goût qui seront organisés tout au long de l'année jusqu'à Chocolatissimo, qui clôturera la programmation en novembre prochain.

Fondée en 1011, chef-lieu d'un petit territoire situé au cœur de l'Europe passé au cours de son histoire sous la domination de nombreux souverains étrangers, la petite ville de 33'000 habitants dispose aussi d'un très riche patrimoine. Au cours des siècles, réformateurs, huguenots, philosophes et enfin émigrés de la Révolution française y ont transité ou s'y sont installés, contribuant à son rayonnement intellectuel et artistique. Neuchâtel a aussi constitué un carrefour commercial important pour les marchands venus de France et d'Italie, renforçant encore sa tradition d'ouverture.

Membre de l'exécutif de Neuchâtel depuis 2012, Thomas Facchinetti incarne cette multiculturalité. Son père immigré italien et sa mère allemande se sont rencontrés et mariés à Neuchâtel. Dès l'enfance, il n'a cessé de tisser des ponts entre les cultures au point d'en

tronomie aussi, j'ai un double ancrage. Je suis très attaché au terroir neuchâtelois où j'ai pris racine, notamment aux poissons du lac: « Ah, les filets de palée à l'oseille! Et les filets de perche... Quelles merveilles! Mais je suis aussi très attiré par l'exotisme. La cuisine du sud

---

## — AH, LES FILETS DE PALÉE À L'OSEILLE ! ET LES FILETS DE PERCHE... QUELLES MERVEILLES ! —

faire son métier. Entre 1990 et 2012, il a en effet travaillé pour le canton de Neuchâtel comme délégué aux étrangers, avec le mandat de développer une stratégie d'intégration. Une première suisse.

Dans sa fonction de responsable de la Culture, des Sports et du Tourisme de la Ville de Neuchâtel, il défend le mariage entre les goûts d'ici et d'ailleurs: « En matière de gas-

de l'Europe, bien sûr, mais aussi celle des pays asiatiques. »

### **Métissage culinaire**

Thomas Facchinetti a un penchant pour la gastronomie nipponne. Elle lui évoque une anecdote: « En 2014, pour le 150<sup>e</sup> anniversaire du Traité d'amitié et de commerce entre la Suisse et le Japon, nous avons reçu



l'ambassadeur du Japon au Musée d'ethnologie de Neuchâtel, où est conservé l'original du traité. L'équipe de cuisine avait préparé un menu de sushis exclusivement avec des poissons du lac. La délégation japonaise avait trouvé cela fantastique. Cela reste un grand souvenir. »

Ce métissage culinaire constitue une tradition à Neuchâtel. La gastronomie locale s'est inspirée largement de la France, de sa cuisine bourgeoise au beurre, de son art des sauces et des ragoûts. Du règne du roi de Prusse, elle a hérité la gastronomie du chou (choucroute), de la pomme de terre (röstis) et la préparation d'innombrables pâtisseries (gaufres, bricelets, leckerlis et autres vèques). Au fil des siècles, la table neuchâteloise n'a cessé de s'enrichir et de se diversifier au contact des nombreuses populations issues de la migration qui se sont implantées dans ses murs (italienne, espagnole, portugaise, asiatique et sud-américaine, entre autres).

### Nombreuses spécialités

Mais la gastronomie locale n'est pas faite que d'emprunts, elle a aussi son génie propre. De leurs vignes, les Neuchâtelois sont parvenus à tirer des vins longtemps honorables et désormais excellents comme le Chasselas, vif et pétillant. Sans oublier des rouges pleins et généreux dont Alexandre Dumas fait l'éloge dans son Grand dictionnaire de cuisine. Dans leurs métairies des montagnes, ils fabriquent depuis des siècles des fromages savoureux dont un « Gruyère » incomparable. Leurs bouchers sont passés maîtres dans la confection de saucissons de haut goût. Spécialité du pays, la taillaule fait la renommée de ses boulangers, de même que le gâteau au beurre, les tartes au vin ou à la raisinée. Depuis Philippe Suchard, la ville peut aussi s'enorgueillir d'une riche tradition chocolatière.

Dans cette ville gourmande, la gastronomie est toujours à l'honneur lors des grandes fêtes patriotiques et populaires avec des spécialités du pays. Des tripes à la vinaigrette sont ainsi servies traditionnellement chaque 1<sup>er</sup> mars, jour rappelant l'instauration de la République neuchâteloise.

### Festin neuchâtelois

Autre grand rendez-vous gastronomique : le Festin neuchâtelois, apparu lors des festivités du Millénaire de la Ville en 2011. Désormais préparé chaque année par les restaurateurs les plus talentueux de la ville et du canton, il fait le lien entre la gastronomie neuchâteloise d'hier et d'aujourd'hui. La Ville est aussi associée depuis trois ans à une grande fête du chocolat, Chocolatissimo, qui met en valeur le savoir-faire de ses artisans chocolatiers.

Fin gourmet, Thomas Facchinetti insiste sur l'importance pour Neuchâtel d'avoir été retenue comme Ville du Goût. Les festivités s'in-

tègrent non seulement parfaitement dans la devise de l'exécutif communal « Art de vivre et innovation ». Elles entrent aussi en résonance directe avec la manifestation culturelle phare de la cité : le NIFFF, pour Neuchâtel International Film Festival, qui se déroule chaque année entre fin juin et début juillet. « Le fantastique sera le fil rouge de notre programme, explique l'élu socialiste. En cuisine, on retrouve ce basculement entre le réel et l'imaginaire avec la transformation des produits et les émotions que cela suscite. C'est cette magie que nous voulons offrir ces prochains mois aux visiteurs d'ici et d'ailleurs. Ils auront alors la preuve de ce que nous savons depuis longtemps : Neuchâtel a du goût ! »

## NEUCHÂTEL MET LE FEU À SON LAC



### La manifestation phare les Gloutons du Lac se déroulera les 25, 26 et 27 août.

Les visiteurs seront invités à découvrir une programmation culturelle et culinaire à faire frétiler les papilles, sur des bateaux ou dans les guinguettes installées dans le vieux port.

Trois jours durant, le public pourra déguster des produits du terroir, mais pas seulement. Les Gloutons du lac accueilleront le premier Neuchâtel Street Food Festival, qui mettra vos sens en éveil avec les rythmes des DJ et les odeurs des Food Trucks réunis sur la Place du Port. Il est prévu que cet événement festif et fantastique, qui permettra la promotion du goût neuchâtelois de manière ludique, devienne un rendez-vous annuel à ne pas manquer.

Les rescapés de ce grand festin lacustre pourront se rendre à l'exposition « Manger » du Museum d'histoire naturelle, consacrée aux pérégrinations sans fin du tube digestif. Ou encore aller plonger leurs mains dans la terre fraîche en collaboration avec les parcs et promenades : une cinquantaine de caisses en bois seront garnies d'un petit potager puis disséminées dans différents quartiers de Neuchâtel.

**Le programme des festivités sur**  
**[neuchatelvilledugout2017.ch](http://neuchatelvilledugout2017.ch)**

# Je ne cherche pas la sophistication

**Depuis 1986, Claude Frôté est le chef du restaurant le Bocca, à St-Blaise. Parrain de la Semaine du Goût 2017, il défend une cuisine inventive, originale et sincère. Rencontre juste après le coup de feu.**

**S**on père aurait souhaité qu'il devienne avocat, comme lui. Claude Frôté est devenu cuisinier avec le goût de la plaidoirie et des beaux produits. Attablé dans la salle de son restaurant, le Bocca, juste après le coup de feu de midi, le chef est intarissable : il défend avec la même verve la finesse de la féra du Lac de Neuchâtel et les saveurs exotiques d'épices orientales. Un métissage qui est un des fils conducteurs de sa cuisine. « J'aime voyager et faire des découvertes culinaires, précise-t-il avec enthousiasme. Cela me donne des idées pour créer des nouveautés. »

Dans sa carte 2017, Claude Frôté propose ainsi une réinterprétation du haggis écossais, plat traditionnel à base de panse de brebis farcie. Il l'a découvert au printemps 2016 lors d'un séjour en Ecosse. Comme il a trouvé ça « très bon », il a décidé de le réinterpréter à sa sauce en réalisant des raviolis abaissés minute, fourrés à l'agneau et au fromage de brebis et relevés par un soupçon de whisky millésimé. Une merveille.

Un autre plat très réussi a des origines atlantiques, sur l'île portugaise de Madère : noix

de Saint-Jacques crue et crevette à peine saisie dans sa nage froide d'agrumes, agrémentée d'une touche de piment et gingembre. « C'est inspiré d'un plat avec un poisson traditionnel qui ressemble à une anguille, raconte le cuisinier-voyageur. Ils le pèlent et le préparent en carpaccio avec du jus de pamplemousse. J'ai trouvé cela très intéressant. J'ai choisi la Saint-Jacques pour donner du gras dans la texture et la crevette pour sa dimension iodée. Cela se marie très bien avec la nage d'agrumes. »

Le chef étoilé qui aime tant donner des émotions gustatives se souvient-il de son éveil au goût ? Son visage se fend d'un sourire d'enfant. « Le goût est profondément lié à l'affect. Cela commence souvent avec la cuisine de sa maman. Pour moi, ce sont les poulets rôtis des dimanches de fête qui embaumaient la maison. J'ai toujours aimé les odeurs festives, la fumée au-dessus des casseroles, l'agitation, les voix tonnantes. Cela m'a marqué à vie. Les odeurs sont des préliminaires qui donnent envie de manger. Leurs répétitions rassurent. Les meilleurs gâteaux du monde restent ceux de ma maman. À 93 ans, elle cuisine tous les jours. Midi et soir. Je lui dois beaucoup. »

Après avoir raccompagné et salué chaleureusement les derniers clients de sa voix qui porte, Claude Frôté reprend, un ton en dessous. « Le plaisir du goût, c'est le plaisir de la table. C'est la communion au sens littéraire. J'adore recevoir, partager. D'ailleurs, au fil des années, des clients du Bocca sont devenus des amis. Pour moi, c'est une des dimensions centrales de mon métier. Cela s'est un peu perdu ces dernières années dans l'hôtellerie et la restauration. »

Mais revenons au goût. Claude Frôté le compare avec humour au péché : « Quand vous avez mis le pied dedans, il est difficile d'en sortir. » Il insiste sur la nécessité de le travailler, de l'aiguiser. « Avec le temps, le goût change. Avec l'expérience, on évolue. C'est comme pour les vins ou la musique. C'est aussi le cas pour la cuisine. Au début de ma carrière, je faisais beaucoup de plats beurre-crème-gratins. Aujourd'hui, je propose des plats plus légers. »

## Artisans locaux

Ambassadeur des produits du terroir neuchâtelois mais aussi plus largement des Trois-Lacs, le cuisinier qui vit à La Neuveville (BE)





# Fromage Suisse. 600 fois unique.

Laissez parler votre bon goût.  
Choisissez parmi plus de 600 variétés.



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.  
[www.fromagesuisse.ch](http://www.fromagesuisse.ch)



aime tout particulièrement les poissons du lac et les fromages de la région. « Nous avons une grande richesse entre les sapins du Jura et le lac. J'adore la féra, la palée en fait, un poisson très répandu. J'ai créé de multiples déclinaisons de tartares. On a aussi des fromages exceptionnels. Vous pouvez l'écrire: nos Gruyères AOC alpage sont à faire pâlir les Fribourgeois. »

Pour s'approvisionner, Claude Frôté a mis en place au fil des années un important réseau d'artisans locaux. « J'aime rencontrer les bouchers, pêcheurs et vigneron pour déguster leurs produits. Avec une seule règle à laquelle je ne déroge pas: la qualité doit être irréprochable. »

Fort de cet attrait pour les produits frais et de proximité, il juge avec sévérité la multiplication des produits préfabriqués dans la restaura-

tion. Une tendance qui entraîne la présence dans les aliments de conservateurs et d'antioxydants, « un vrai problème » selon lui. « C'est mauvais pour la santé et ça pollue le goût, se fâche le chef. J'aime bien prendre l'exemple du salami. Si je coupe un morceau, je veux qu'il s'écorne après 10 minutes. Pas qu'il reste tel quel pendant plusieurs heures. C'est une vraie catastrophe. »

---

## LE GOÛT C'EST COMME LE PÉCHÉ : QUAND VOUS AVEZ MIS LE PIED DEDANS, IL EST DIFFICILE D'EN SORTIR.

---

À la fin de l'année dernière, Claude Frôté a connu une déconvenue avec la perte d'un point dans le Gault&Millau 2017 (de 17 à 16). Il reconnaît que « ça fait mal ». Il l'explique

par des accompagnements qui donnent parfois dans la simplicité, « peut-être trop », comme ces moitiés de pommes de terre au thym servies pour accompagner la viande. « Avec mon équipe, nous faisons absolument tout nous-mêmes. Rien n'est réchauffé, tout est chronométré pour que les ingrédients d'un plat soient prêts simultanément. Du coup, je privilégie des dressages plus faciles. Ma cuisine s'est épurée. Je ne cherche pas la sophistication. On me le reproche sans doute. » Il se remet en question et affiche son ambition: « Je veux récupérer ce 17. »

**Une magnifique cave**

L'heure avance, il est bientôt temps de se quitter. Mais impossible de partir du Bocca sans boire un dernier verre de vin produit par le patron, un Pinot noir 2014 de la Neuveville - premier millésime à être commercialisé. Après son Chardonnay, bien connu des amateurs de vins suisses, il a voulu produire un rouge en rendant hommage « au plus grand des cépages ». Il a demandé au talentueux vigneron d'Hauterive Alain Gerber de s'en charger.

### Une magnifique cave

Le résultat est à la hauteur des efforts consentis. Un vin très abouti, tout en dentelle et en équilibre. Une bouteille qui a toute sa place dans la magnifique cave du Bocca, où trônent 25'000 bouteilles soigneusement rangées par régions. Un lieu magique où il est possible de prendre l'apéritif entre amis, un des passe-temps préférés du patron.



# Goûts d'enfance

**Tout petit déjà, c'est à table que l'enfant découvre les gammes aromatiques, les consistances des aliments crus et cuits, le plaisir du repas partagé, la variété des produits. C'est là qu'il détermine ses plats préférés. Nous avons demandé à cinq personnalités helvétiques de nous livrer les goûts de leur enfance.**

## LA SAVEUR AUTHENTIQUE DES PRODUITS FERMIERS

« Je me souviens du traditionnel repas de Noël, un dimanche de décembre, à la ferme, avec la famille élargie ». Vingt-cinq personnes, entre solides cousins et charmantes cousines, braves oncles et tantes, autour de la douce grand-maman. Au menu: « les fameux fricandeaux de notre mère, agrémentés de sa purée de pomme de terre maison et ses fagots de haricots du jardin ». Un repas tout en simplicité, mais à la saveur authentique des produits fermiers. « Puis venait le plateau de fromages neuchâtelois. Et finalement, le buffet de desserts de nos tantes ». Il y avait la forêt noire, le diplomate, les salades de fruits, la brique au chocolat et autres bricelets. « De quoi caler les plus téméraires d'entre nous »! Plusieurs bricelets plus tard, à 17h, c'est l'heure de gouverner à nouveau... Le troupeau laitier n'attend pas.



## *Laurent Favre*

Conseiller d'État neuchâtelois,  
ingénieur agronome, chef du  
Département du développement  
territorial et de l'environnement.



## LE GOÛT UNIQUE D'UNE GOURMANDISE CLANDESTINE

Aussi marquants que le plat lui-même, les moments qu'il évoque le rendent parfois inoubliable. Pour Robert Cramer, le jaune d'œuf au sel et au citron revêt ainsi un caractère unique: « J'avais cinq ou six ans, et nous vivions à Alexandrie, en Egypte. Sous le coup des quatre heures, mon grand-père m'appelait. C'est alors qu'il me préparait cette gourmandise à la saveur d'autant plus appréciable qu'elle se doublait d'une certaine clandestinité, car ma grand-mère, elle, n'approuvait pas ». Bien plus tard, Robert Cramer a retrouvé ce qui fait tout l'attrait de ce mélange, dans une recette d'omelette: « lorsqu'elle est terminée, on y ajoute du jaune d'œuf. Il en résulte un mélange chaud-froid, ton sur ton, quasi gastronomique ». Un apprêt que Robert Cramer ne résiste pas à refaire de temps en temps.



*Robert  
Cramer*

Conseiller aux États genevois,  
avocat, Président de la section  
genevoise de Patrimoine Suisse  
et Président de la Fondation  
pour la Promotion du Goût.



*Meret  
Bissegger*

Dans sa Casa Merogusto,  
cette cuisinière talentueuse  
(autrefois 14/20 au GaultMillau)  
se consacre à la «cucina naturale»  
avec poésie et succès.

## LA CUCINA NATURALE DU TESSIN ENCHANTÉ

Dans l'écrin de verdure du grandiose Valle di Blenio, Meret Bissegger consacre son temps aux légumes et aux plantes sauvages, à ses cours de cuisine, ses Tavolate et à son Bed&Breakfast. Le succès de son concept de «cucina naturale» n'est sans doute pas étranger aux souvenirs culinaires de son enfance: « pour mes parents, la nourriture a toujours beaucoup compté ». Ce sont surtout les salades insolites que Meret garde en mémoire: « le céleri était rare, ma mère le râpait à la main et l'apprêtait avec du citron. Puis il y avait la chicorée délicieusement amère, qu'elle coupait très finement. Et j'adorais le trio millet au safran-côtes de blette-œuf à la poêle ». Ma mère suivait les saisons. À présent, je suis encore plus attachée qu'elle ne l'était aux provenances et à la qualité bio. C'est passionnant et délicieux.





# LES ATELIERS CUISINE TERRE&NATURE «Semaine du Goût» 2017

## PROGRAMME DE SEPTEMBRE A DÉCEMBRE



ANDRÉFLEURS

### CUISINE DE NOS GRANDS-MÈRES

**Samedi 23 septembre, 9h - 12h**

Brichelets, raisinée, confitures, les goûts de notre enfance. Parce que les gens qui aiment la nature, le jardinage sont souvent également des gourmands, nous organisons pour la deuxième fois un atelier cuisine, mais pas n'importe lequel! Retrouvez ou découvrez les saveurs d'antan, les recettes de nos grands-mamans avec la soupe de légumes, les bricelets, le pain perdu, les sirops, etc. Plusieurs recettes seront présentées et l'une d'elles sera réalisée.

**Intervenant:** Mireille Ducret, responsable des Paysannes vaudoises de Lausanne-environs et du Gros-de-Vaud

**Lieu:** Assens (VD)

**Prix:** Abonné ou membre Andréfleurs 75 fr. / Non-abonné 90 fr.

**Délai d'inscription:** 22 septembre

**Nombre de place:** 25 places



JANE DEMAUREX

NOUVEAU

### FUSION D'AUTOMNE

**Vendredi 22 septembre ou mercredi 4 octobre, 9h - 15h**

Les traditions helvétiques rencontrent les inspirations asiatiques! Apprenez à préparer un menu de saison gourmand, léger et aux couleurs automnales! Cet atelier vous permettra d'élaborer un repas avec des produits de saison et du jardin, tout en mariant les épices et les saveurs asiatiques. Dans une ambiance ludique et décontractée, apprenez quelques techniques de base et réalisez un menu aux parfums exotiques...

**Intervenant:** Jane Demaurex

**Lieu:** Granges-Veveyse (FR)

**Prix:** Abonné 110 fr. / Non-abonné 130 fr.

**Délai d'inscription:** 5 jours ouvrables avant la date de l'atelier

**Nombre de place:** 8 places



JANE DEMAUREX

### FUSION DE NOËL

**Mercredi 15 novembre ou vendredi 8 décembre, 9h - 15h**

Les traditions helvétiques rencontrent les inspirations asiatiques! Apprenez à préparer un menu gourmand, léger et festif pour les fêtes de fin d'année! Cet atelier vous permettra d'élaborer un repas de fête complet jouant avec les produits de saison et du jardin, tout en mariant les épices et les saveurs asiatiques. Apprenez quelques techniques de base et réalisez un poulet de Bresse aux parfums exotiques...

**Intervenant:** Jane Demaurex

**Lieu:** Granges-Veveyse (FR)

**Prix:** Abonné 110 fr. / Non-abonné 130 fr.

**Délai d'inscription:** 5 jours ouvrables avant la date de l'atelier

**Nombre de place:** 8 places

NOS PARTENAIRES



Jane Demaurex

Inscription et détails complets:



sur notre site internet  
[www.terrenature.ch/ateliers](http://www.terrenature.ch/ateliers)



par E-mail  
[marketing@terrenature.ch](mailto:marketing@terrenature.ch)



par téléphone  
021 966 27 23

**CONDITIONS** Les ateliers doivent être réglés à l'avance. L'inscription n'est valide qu'une fois le paiement reçu. Pour toute annulation fait au moins de 48 heures à l'avance, l'atelier ne sera pas remboursé. Si le nombre de participant minimum n'est pas atteint, les organisateurs se réservent le droit d'annuler l'atelier. Dans ce cas, les frais d'inscription seront remboursés.



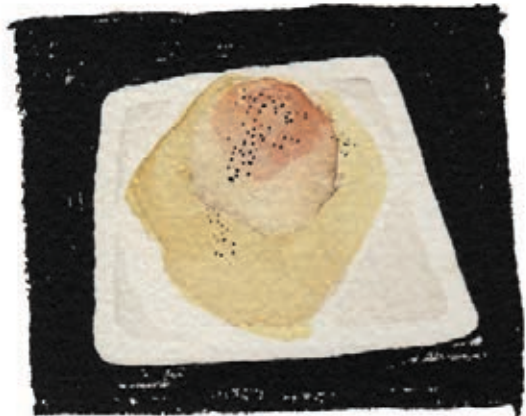


## *Irène Grünenfelder*

Vigneronne passionnée  
et véritable ambassadrice  
des vins suisses de qualité,  
elle a fait du Weingut  
Eichholz, à Jenins (GR),  
un domaine emblématique.

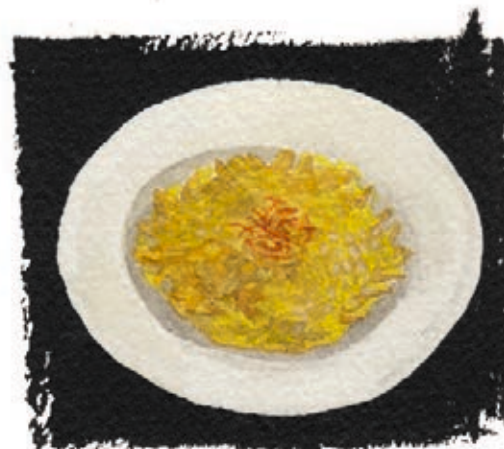
### LES « DAMPFNUDELN » : UN RÊVE OUBLIÉ

« Lorsque j'étais enfant, mon plat préféré, c'étaient les Dampfnudeln » : des beignets de pâte levée cuits au four dans du lait et du beurre. « Une spécialité qui se déguste ensuite nappée de sauce vanille chaude », se souvient Irène Grünenfelder avec délectation. Venant de la part de l'une des vigneronnes les plus talentueuses du pays, dégustatrice hors pair, voilà un souvenir gastronomique qui fait rêver ! Mais cette ex-enseignante et ex-journaliste convertie au vignoble par passion s'empresse d'ajouter : « aujourd'hui, je n'aime plus du tout ça. Ni les Dampfnudeln, ni la sauce vanille d'ailleurs ! » Reste le souvenir de ces friandises dégustées pendant les mois d'hiver : « les meilleures étaient celles qu'apprêtaient ma mère, délicieusement opulentes ».



### LE RISOTTO PRÉPARÉ DANS LES RÈGLES DE L'ART

Journaliste à la curiosité aiguë et chef d'entreprise à la créativité légendaire, le Lucernois Urs Heller n'hésite pas une seconde : le plat de son enfance, c'est le risotto allo zafferano ! « Ma mère tessinoise l'apprêtait à merveille ». Aujourd'hui âgée de 96 ans, elle ne cuisine plus. Mais les souvenirs demeurent : « la veille, nous mangions toujours un pot-au-feu ». Histoire de s'assurer que le bouillon qui humecterait le risotto serait idéalement savoureux. « Puis, pendant la préparation, ma mère ne quittait la cuisine sous aucun prétexte, persuadée qu'il ne faut jamais quitter le risotto des yeux ». Du coup, les cuisiniers qui présentent un risotto à celui qui est rédacteur en chef du GaultMillau depuis 1996 prennent des risques : « dans ce registre, je ne suis prêt à aucun compromis » !



## *Urs Heller*

Rédacteur en chef du  
guide GaultMillau Suisse,  
General Manager Magazines  
Ringier Switzerland.

A woman with a serious expression, wearing a patterned headscarf and a patterned dress with red accents, holds a large woven basket filled with fresh eggs. The background shows a window with metal bars.

Slow Food  
s'engage  
sur le front de la  
biodiversité

## LA FONDATION SLOW FOOD POUR LA BIODIVERSITÉ GÈRE DE MULTIPLES PROJETS.

### Interview de son Président Piero Sardo.

**L**e mignon petit panda aux grands yeux tristes n'est pas la seule victime. Les grands prédateurs d'Afrique ou d'Asie ne sont pas, de loin, les seules espèces menacées par l'activité humaine et la destruction de leur habitat. L'abeille noire et la chèvre du Toggenburg sont notamment concernées en Suisse. Le patrimoine végétal s'ame-  
nuise de même - si l'on songe que trois céréales fournissent 60% de l'alimentation mondiale ou que trois espèces de pommes en ont éclipsé des milliers d'autres pour cause de productivité... Chaque année, 27'000 espèces disparaissent: cette lente extinction se produit ici, sous nos yeux, avec un impact immédiat, concret sur nos vies. Selon les experts de l'Université d'Exeter, l'humanité serait à l'aube de la sixième extinction majeure de son histoire - la cinquième s'étant produite voici 65 millions d'années, entraînant la fin des dinosaures... ONG à but non lucratif, la Fondation Slow Food travaille aux côtés des petits producteurs de quelque 140 pays afin de protéger la biodiversité alimentaire.

Propos recueillis par Véronique Zbinden

photo page 1, Paola Viesi —

Photos, archives Slow Food

### **On connaît l'Arche du goût et les Sentinelles de Slow Food (qui recensent et protègent des produits traditionnels, animaux et végétaux menacés); pourquoi y ajouter une fondation dédiée à la biodiversité ?**

**PIERO SARDO** « Le mouvement Slow Food s'étend dans plus de 160 pays avec des projets multiples: l'Arche du goût recense 4000 produits; depuis 2003, plus de 500 nouvelles Sentinelles (ou Presidi) s'y sont ajoutés. La Suisse compte ainsi à elle seule 20 Presidi (sentinelles) et 60 produits dans l'Arche du Goût. Un réseau de 65 marchés de la terre

a aussi vu le jour, afin de rapprocher producteurs et consommateurs selon notre philosophie du « bon, propre et juste ». Et il faut évoquer les jardins en Afrique pour lesquels nous nous sommes fixé des objectifs très élevés: créer 10'000 de ces potagers communautaires. Nous en sommes à 3000. Il s'agit donc de gérer et coordonner tous ces projets, mais aussi de trouver des ressources, de lancer de nouvelles idées. C'est pourquoi la Fondation Slow Food pour la Biodiversité a été créée en 2003 à Florence par Slow Food International, avec le soutien de Slow Food Italie et de la Région Toscane. Pour être le bras armé, l'organe exécutif du mouvement. »



### **Quels sont les moyens de la Fondation ?**

**P.S.** « Son statut est clair: c'est une association à but non lucratif - gérée par un Conseil d'administration, qui publie un bilan social - dont la principale force repose sur le bénévolat et l'énergie de ses 150'000 membres. En tout, nous sommes une vingtaine de collaborateurs salariés à Brà, Piémont, avec quelques représentants au Kenya et en Ethiopie. »

### **Dans un premier temps, vous vous êtes concentrés sur la défense du patrimoine avec l'Arche du goût, avant d'inaugurer une collaboration avec des chefs ?**

**P.S.** « Oui, nous avons franchi récemment la barre des 4000 fruits, légumes, races animales, fromages, produits de boulangerie et autres charcuteries recensés par l'Arche du goût – le dernier étant une bière artisanale d'Afrique du Sud. Plus récemment, en 2012, nous avons lancé le projet de l'Alliance des chefs Slow Food : c'est aujourd'hui un réseau mondial de plus de 700 cuisiniers qui contribuent à promouvoir la biodiversité à leur échelle. Les restaurateurs s'engagent contractuellement à utiliser trois Sentinelles au moins et à mentionner le nom des producteurs avec lesquels ils travaillent ; en échange, ils peuvent utiliser le logo Slow Food. Cette collaboration implique une adhésion aux valeurs et à la philosophie de Slow Food. »

### **La Suisse n'apparaît pas pour l'heure sur la carte de cette Alliance des chefs... Pour quelles raisons ?**

**P.S.** « Nous collaborons avec 480 chefs en Italie. Ils sont aussi nombreux en Allemagne ou en Albanie, mais l'idée n'a pas encore pris en Suisse, peut-être faute de communication. Nous savons que Slow Food CH va lancer le projet prochainement, mais, comme il faut une personne au moins pour coordonner le projet au niveau national, nos amis suisses sont en train de chercher les fonds nécessaires. Par contre, il existe environ 30 donateurs en Suisse qui sont principalement des restaurants qui vivent la philosophie Slow Food. De plus, une quinzaine de restaurants dans la région de Berne ont participé à une semaine Slow Food en marge du Slow Food Market de Berne qui s'est déroulé en mars dernier. Donc le potentiel est là en Suisse, il s'agit maintenant de mettre tout ce petit monde en musique ! En France par exemple,

où de nombreux chefs ont rejoint l'Alliance, nous avons eu la chance de compter sur le coup de pouce de stars comme Michel Bras et Olivier Roellinger. »

### **La Fondation publie un Observatoire de l'agrobiodiversité, mais encore ?**

**P.S.** « 27'000 espèces disparaissent chaque année. Cette lente extinction se produit ici, dans notre environnement et avec un impact immédiat, concret sur nos vies. Selon des chercheurs de l'Université d'Exeter, l'humanité serait à l'aube de la sixième extinction majeure de son histoire – la cinquième s'étant produite voici 65 millions d'années, entraînant la fin des dinosaures. Ces chiffres tout le monde les a, on les lit... C'est un risque, pas une réalité. On parle d'état interglaciaire, pourtant c'est la première fois que l'homme en est responsable. Le modèle agricole intensif est la première cause de cette perte massive. Une agriculture de taille humaine permet au contraire de préserver la richesse de ce patrimoine et les ressources naturelles. Suite au rapport de la Commission européenne fin 2015 – concluant à l'absence d'améliorations et à l'insuffisance des mesures prises par les États – nous avons publié cet observatoire, que chacun peut consulter. C'est un état des lieux de l'agrobiodiversité, qui appelle à un sursaut. Il s'agit d'informer, de manière simple et accessible, tirer la sonnette d'alarme quand c'est nécessaire sur des situations problématiques et suggérer des remèdes. »

### **Est-il encore possible d'inverser le cours des choses ?**

**P.S.** « La terre a survécu à beaucoup de catastrophes et je crois que l'histoire nous enseigne l'optimisme. Nous sommes convaincus qu'on peut faire quelque chose, bien sûr. Pour sensibiliser, ralentir, stopper cette évolution. Parce que la biodiversité ne se limite pas, comme on le croit souvent, à la disparition des grands fauves, mais à des implications concrètes pour chacun de nous. Une

race bovine qui disparaît, ça change nos vies, nos façons de manger. »

### **Comment peut-on agir au niveau individuel ?**

**P.S.** « Les individus peuvent agir par le biais de gestes simples et quotidiens, dans leurs achats, leurs modes de vie et de consommation. S'informer, être curieux, manger local, de saison et fréquenter les marchés de producteurs, manger moins de viande. Réduire le gaspillage. Il y a un vrai travail de sensibilisation à mener : la vision doit être globale, l'information locale. »

### **Le nouveau Président des États-Unis remet en question les accords internationaux sur le climat, qu'en dites-vous ?**

**P.S.** « Le Président Obama a signé des accords ; ces traités doivent être appliqués, sans quoi on s'achemine vers des problèmes plus graves encore. La plus grande puissance peut avoir un impact énorme, avec un effet de dominos auquel nous n'échappons pas. Si on commence à fermer les frontières et à refuser l'idée même du changement climatique, nous allons au-devant de conséquences dramatiques. Mais je vois aussi que la protestation est très forte, et je me pose la question – après que Philip Roth a qualifié le nouveau président d'arrogant et d'ignorant – ira-t-il au bout de ses idées et de son mandat ? Il faut savoir que les États-Unis sont en train de tout perdre en termes de biodiversité. De manière générale, les pays développés, avec une économie et un commerce forts, où règne la loi du profit maximum, ont déjà perdu la plus grande part de leur patrimoine, alors que les pays plus pauvres en ont conservé davantage. »

### **Quelques signes d'espoir ?**

**P.S.** « En Italie et ailleurs, il y a l'amorce d'un changement : de nombreuses entreprises adoptent des pratiques durables, tel Barilla qui renonce à l'huile de palme. Surtout je crois



que les consommateurs sont devenus plus sensibles à ces thèmes. Hier marginal, le bio occupe désormais des rayons entiers des grandes surfaces. Les fondements de l'industrie ne sont pas ébranlés, mais il y a de petits pas dans le sens d'un développement durable. Une étude de l'Université de Turin sur 280 Sentinelles en Italie – dont certaines variétés d'artichauts, de haricots et plusieurs races bovines et ovines – souligne leur action extrêmement positive.»

### **Quelles sont vos prochaines batailles ?**

**P.S.** « Le bien-être animal: ce n'est pas encore perçu comme une évidence mais cela va le devenir... Récemment, lors de l'assemblée générale, nous avons voté pour renoncer au foie gras, tout le monde a accepté, sauf la France. Il y a aussi une grande bataille à livrer pour le naturel: afin de proscrire les additifs alimentaires, colorants, ferments qui contribuent à appauvrir la microflore. C'est un combat qui fait partie de la lutte pour la biodiversité.»

## **SLOW FOOD CH**



Fort de 3700 membres en Suisse, Slow Food CH regroupe à ce jour 20 Conviviums (régions). L'association accompagne les producteurs dans leurs projets Presidi (produits), actuellement au nombre de 20 en Suisse. Outre les produits, Slow Food CH est très actif dans le domaine de l'éducation et fait partie de l'alliance agraire qui regroupe toutes les organisations nationales liées à la nourriture.

Merci de soutenir Slow Food CH dans ce nombreuses activités en devenant membre sous

**[www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)**



# Eradiquer la faim, l'objectif de la FAO

**R**egroupant 194 pays membres et l'Union européenne, l'organisation intergouvernementale FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) a pour but de veiller à la sécurité alimentaire pour tous. Son objectif global est d'atteindre le défi Faim Zéro en contribuant à éradiquer la faim, l'insécurité alimentaire et la malnutrition dans le monde. Une volonté affirmée par ses pays membres en 2015, accompagnée d'un engagement politique fort des gouvernements et groupements régionaux. Créée en 1945, la première agence des Nations Unies chargée de couvrir tous les aspects de l'alimentation et de l'agriculture sera à l'honneur au prochain Salon des Goûts et Terroirs de Bulle.

## L'agriculture, meilleur remède contre la pauvreté

Avec plus de 9 milliards d'habitants sur la planète d'ici à 2050, l'accroissement démographique sera d'autant plus marqué dans les zones rurales où l'insécurité alimentaire est déjà élevée. Fort de ce constat, la FAO vise à intégrer l'ensemble des facteurs sociaux, économiques et environnementaux pour y développer une agriculture durable et atteindre la sécurité alimentaire. L'organisation est particulièrement active dans les régions rurales de 130 pays où vit 80% de la population pauvre souffrant de la faim dans le monde. Pour atteindre l'objectif Faim Zéro, la FAO collabore avec tous les acteurs de la chaîne alimentaire, des gouvernements à la société

civile en passant par le secteur privé et les partenaires actifs dans le développement.

## Des actions concrètes pour tout un chacun

Si les politiques gouvernementales ont un rôle majeur dans l'implantation d'une agriculture durable, le consommateur porte également une responsabilité pour garantir la sécurité alimentaire dans le monde. Ainsi, la FAO liste une série d'actions facilement réalisables par tout un chacun. En diversifiant son alimentation, en utilisant les restes, achetant local, en cessant la discrimination des légumes dits « moches » ainsi qu'en maintenant des sols et des eaux propres, chaque citoyen devient un acteur de l'objectif Faim Zéro.



## LA SENSIBILISATION DE L'OPINION PUBLIQUE EST L'UNE DE NOS PRIORITÉS

Celso de Carvalho,  
Chargé d'affaires du bureau  
de liaison de la FAO auprès  
de l'Office des Nations Unies  
à Genève. Interview.

### **La FAO a son siège principal à Rome. Quel est le rôle du bureau de Genève ?**

CELSE DE CARVALHO Compte tenu de son emplacement stratégique, au cœur de la Genève internationale, où se situe le siège européen de l'ONU et de nombreuses organisations internationales, le bureau de la FAO à Genève est un bureau de liaison dont l'objectif est de faciliter les contacts avec ces organismes. Nous jouons un rôle essentiel afin d'assurer la promotion des objectifs stratégiques de la FAO au sein des réunions multilatérales qui se déroulent sous l'égide de l'ONU, et contribuons ainsi à l'élaboration et à la mise en œuvre de politiques relatives à l'alimentation, la nutrition, l'agriculture, le commerce, le développement durable, le changement climatique, les migrations et l'aide humanitaire d'urgence.

### **La FAO met également l'accent sur le travail de terrain avec les bureaux répartis dans les états membres... ?**

C.C. Nous comptons plus de 1300 employés présents dans plus de 130 pays. Il est impor-

tant de préciser que les bureaux de la FAO ont tous été ouverts à la demande des gouvernements hôtes. Cette stratégie de décentralisation vise à améliorer l'efficacité de notre travail car elle permet une interaction directe avec les autorités nationales ainsi que de bénéficier de l'expertise locale des acteurs clés dans le pays, notamment des ONG locales.

### **Quel regard portez-vous sur les actions menées par la Suisse et notamment la DDC pour lutter contre la faim ?**

C.C. La Suisse est un partenaire de longue date avec lequel nous coopérons sur de nombreux sujets liés à la sécurité alimentaire et aux systèmes agricoles durables. Les secteurs bénéficiant actuellement d'un appui de la Suisse sont la nutrition, la réduction des pertes et gaspillages alimentaires, les systèmes vivriers durables, la gouvernance des régimes fonciers, les moyens d'existence ruraux, la santé animale et la gestion de l'eau. La FAO collabore avec l'Office fédéral de l'agriculture et la Direction du développement et de la coopération mais aussi avec d'autres partenaires institutionnels, des organisations

de la société civile, le secteur privé et le monde académique.

### **Justement, quelles actions menez-vous à Genève pour sensibiliser la société civile ?**

C.C. La sensibilisation de l'opinion publique pour promouvoir les actions menées par la FAO dans le monde est l'une de nos priorités. Encore une fois, le travail en partenariat est essentiel car nous considérons que donner la parole aux acteurs locaux est le meilleur moyen de sensibiliser l'opinion publique aux enjeux internationaux liés à la sécurité alimentaire. Nous travaillons ainsi avec des agriculteurs, des producteurs, des coopératives et des institutions locales, en les invitant à participer à des conférences à l'ONU, comme lors de la journée mondiale de l'alimentation, et soutenons diverses initiatives à leur demande, tout au long de l'année. Nous attachons également une grande importance à sensibiliser les jeunes et faisons régulièrement des séances d'information pour les universités.



Enjoy the local  
Swiss cuisine.

**Both during  
"La Semaine du Goût"  
and at 30,000 feet.**

SWISS is proud to be part  
of "La Semaine du Goût".





## *La FAO au Salon Goûts et Terroirs.*

Rendez-vous incontournable de l'automne pour tous les amateurs de produits authentiques, le Salon Goûts et Terroirs de Bulle accueillera la FAO en tant qu'hôte d'honneur de son édition 2017 du 29 novembre au 3 décembre prochain. « La Suisse est un de nos membres et un de nos principaux partenaires soutenant nos objectifs que sont la sécurité alimentaire, l'agriculture durable ainsi que l'éradication de la faim et de la pauvreté dans le monde. », indique Celso de Carvalho, chargé d'affaires du bureau de liaison de la FAO auprès de l'Office des Nations Unies à Genève. « Nous avons invité cette organisation en tant qu'hôte d'honneur étranger car elle aborde des problématiques mondiales et mérite d'être mieux connue du grand public », ajoute la directrice de l'événement Marie-Noëlle Pasquier.

### **Des démonstrations de « cuisine responsable »**

En prenant part à cette grande foire, l'organisation onusienne entend sensibiliser

### **280 EXPOSANTS**



Le salon suisse des saveurs authentiques est le rendez-vous des gourmets. Plus de 280 exposants, des milliers de produits à découvrir et déguster. Les hôtes d'honneur 2017 sont l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), la région Sierre-Anniviers et Slow Food Suisse. Des démonstrations de cuisine et l'Amuse-Bouche (école du goût) sont aussi au programme entre le 29 novembre et le 3 décembre à l'Espace Gruyère à Bulle.

les quelques 40'000 visiteurs annuels aux challenges que représentent les changements climatiques et l'augmentation de la population planétaire, et promouvoir une agriculture durable. « Chacun a un rôle à jouer pour éradiquer la faim dans le monde, pas uniquement les personnes vivant dans des pays en voie de développement. Nous vivons dans un monde interconnecté où les actions des uns influencent la vie des autres ailleurs sur la planète », souligne Celso de Carvalho.

Durant le Salon, la FAO invitera les participants à un voyage d'apprentissage et d'exploration. À travers des démonstrations de cuisine responsable visant à éviter les déchets alimentaires et le gaspillage, les participants pourront prendre des mesures simples mais cruciales pour faire partie de la génération Faim Zero.

# Tessin: terroir d'excellence du Merlot

 **Ticinowine**  
promozione vitivinicola ticinese



SWISS WINE  
**TICINO**

Bere con moderazione, gustare a fondo

Svizzera. Naturalmente.

## REFLETS DE NOS TERROIRS

À l'heure de célébrer les vingt ans de la législation AOP-IGP en Suisse, les objectifs de ces signes de qualité demeurent toujours les mêmes : protéger contre les tromperies les consommateurs et artisans dont les produits puisent leur forte identité dans le terroir et bénéficient d'une histoire garante d'une tradition.

Grâce au travail acharné des filières et à l'intérêt grandissant du public pour la proximité et la qualité, les 21 produits enregistrés comme Appellation d'origine protégée (AOP) et les 12 en tant qu'Indication

géographique protégée (IGP) engrangent de beaux succès. Malheureusement, à chaque réussite son revers de médaille. Nombreux sont les envieux qui cherchent à profiter de la renommée dont jouissent ces spécialités sans toutefois respecter les règles du jeu. Imitations, manque d'information sur l'origine des produits ou encore non-respect du cahier des charges par certains dissidents continuent de porter préjudice aussi bien aux consommateurs qu'aux producteurs affiliés.

# AOP



Texte, Réane Ahmad — Photos, DR

**L'Association suisse des AOP-IGP fait de la mise sur pied d'un service central de détection des fraudes son cheval de bataille.**

# IGP

Fondée en 1999, l'Association suisse des AOP-IGP fait de la mise sur pied d'un service central de détection des fraudes son cheval de bataille. D'autant qu'un tel office est prévu dans l'article 182 de la Loi sur l'agriculture (LAgr). En réponse à un postulat de la présidente de l'association, la conseillère aux États Geraldine Savary (VD/PS), le Conseil fédéral a publié un rapport concernant les désignations protégées des produits agricoles. Principal constat, une meilleure collaboration entre les services administratifs chargés de la répression des fraudes serait nécessaire. De plus, il faudrait améliorer l'obligation de signaler les irrégularités constatées, notamment du côté des chimistes cantonaux.

Malgré ces observations, la création d'un service central ne semble pas être à l'ordre du jour, au grand dam de l'Association suisse des

AOP-IGP. Dans un premier temps, la Confédération a formé un groupe de travail pour regrouper les résultats des contrôles sur une seule plate-forme. Les autorités fédérales comptent aussi sur l'entrée en vigueur de la loi sur les denrées alimentaires révisée (projet Largo) pour une meilleure coordination entre les différentes instances chargées des contrôles. Enfin, l'entrée en vigueur début 2017 de la législation Swissness, qui régit l'utilisation de la croix suisse, devrait également contribuer à faire avancer la lutte contre les fraudes. Il faut dire que l'enjeu est de taille pour les filières AOP-IGP. Dans l'Union européenne, le manque à gagner pour l'ensemble des indications géographiques était estimé en 2014 à 4,3 milliards d'euros.



## L'ACCENT DE LA MONTAGNE DANS LA VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS IGP

LES ARÔMES TYPIQUES DE LA VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS IGP SONT APPORTÉS PAR LE MÉLANGE DE SEL, D'ÉPICES ET D'HERBES CONCOCTÉ EN TOUTE DISCRÉTION PAR CHAQUE PRODUCTEUR.

C'est dans un majestueux paysage de montagne, à Reckingen (VS), que Beat Eggs tient sa bouche-rie familiale. Dans un très bon français aux accents chantants typiques du Haut-Valais, le passionné fait visiter ses installations, situées à quelques centaines de mètres de là. Seuls les touristes à ski de fond troublent le calme régnant autour de l'abattoir et du saloir. « Dans le temps, la Viande séchée du Valais IGP était fabriquée au-dessus de 1000 mètres, principalement en novembre et décembre. »



### *Beat Eggs*

En tant que grand producteur parmi les petits, Beat Eggs fabrique 9 tonnes de Viande séchée du Valais IGP par an.

Dans ces régions reculées, la salaison représentait le moyen le plus efficace de conserver la viande. De père en fils et de mère en fille, les connaissances se sont transmises jusqu'à nos jours. « L'abattage était souvent réalisé par les hommes et les recettes conservées par les femmes. » Une jolie tradition orale qui a été difficile à prouver par l'interprofession pour l'enregistrement en IGP en 2003. « Ces personnes ne savaient le plus souvent ni lire, ni écrire... »

Le salage des belles pièces de bœuf suisse s'effectue à la main ou à la machine. Sel, poivre et ail font partie de tous les mélanges, le choix des épices et herbes étant tenu secret par la trentaine de producteurs. Chacun d'entre eux vantant bien entendu le sien comme le meilleur !

La viande reste deux semaines dans le sel, dans des bacs en plastique ou en inox.

Les grands morceaux demeurent ensuite quatorze semaines et les plus petits entre huit et dix semaines dans le séchoir, à une humidité de 75% et à une température oscillant entre 9 et 11°C. « Des moisissures nobles apparaissent sous forme de fleur blanche », explique Beat Eggs, en palpant un morceau. « Seul le temps permet de laisser les arômes se développer... », poursuit ce fin connaisseur.

Les secrets de fabrication sont bien gardés. « Au sein de la profession, nous avons créé des amitiés fortes. Avec deux autres producteurs, nous discutons à fond des recettes. Mais ça reste entre nous ! » Pour la gastronomie, les pièces sont emballées dans un filet ou un bas, afin d'éviter les déchets inutiles. Après leur passage dans la presse, les morceaux sont bien réguliers. « Ils sont plus faciles à couper en tranches pour les placer dans les barquettes, ce qui correspond aux attentes des consommateurs aujourd'hui. Dans le temps, on vendait les morceaux entiers ! » En tant que grand producteur parmi les petits, Beat Eggs fabrique 9 tonnes de Viande séchée du Valais IGP par an, sur un total de 600 tonnes produites par l'ensemble de la filière.



## LA LONGEOLE IGP, UNE SAUCISSE POPULAIRE

LA RÉPUTATION DE CANTON-VILLE DE GENÈVE FAIT TROP SOUVENT OUBLIER LA RICHESSE DE SES PRODUITS. PARMIS EUX, UNE SAUCISSE CHÈRE AU CŒUR DES GENEVOIS, LA LONGEOLE IGP.



### *Blaise Corminboeuf*

À la tête de la Boucherie  
du Palais et du Traiteur A.  
Vidonne,  
à Carouge (GE).

Elle est présente à chaque réunion populaire, à commencer par la Fête de l'Escalade. La Longeole IGP fait la fierté des Genevois, qui lui consacrent même une nuit le premier week-end de février, à Aire-la-Ville. « Cette tradition rencontre un vif succès et prend de l'ampleur, avec 500 personnes cette année. Le public a l'occasion de déguster les produits de plusieurs artisans. L'objectif de tels événements est de mettre en avant toute une corporation », indique Blaise Corminboeuf, à la tête de la Boucherie du Palais et du Traiteur A. Vidonne, à Carouge (GE).

Trois éléments entrent dans la composition de la Longeole IGP : le gras, le muscle et la couenne de porc. Une manière de mettre en pratique l'adage qui veut que tout soit bon dans le cochon ! En plus du sel et du poivre, une épice incontournable fait la particularité de ce produit carné : le fenouil sauvage, dont les graines sont perceptibles aussi bien à l'œil qu'au goût. Chaque artisan – ils sont une quinzaine – conserve précieusement le secret de son mélange d'épices, avec des notes d'anis, de coriandre ou encore de muscade... Sans oublier une lichette de vin blanc.

« L'IGP exige que la fabrication ait lieu dans le canton, à base exclusivement de viande de porc suisse », précise André Vidonne, en am-

bassadeur avisé du bien-manger. Depuis l'obtention de l'IGP en 2009, la production totale a augmenté de 30% pour atteindre près de 50 tonnes par an. Aujourd'hui, on trouve la Longeole IGP dans la plupart des commerces genevois et dans beaucoup de restaurants. Encore trop méconnue en dehors du canton, elle se déguste chaque automne au Salon suisse des goûts et terroir de Bulle, grâce au service traiteur de la Boucherie du Palais.

« La présence de couenne crue demande une cuisson lente, entre 2h30 et 3h, à feu doux », conseille Blaise Corminboeuf. Servie en été avec du rampon, en hiver avec des lentilles ou du

Cardon épineux genevois AOP, elle se mange traditionnellement en rondelles. André Vidonne a développé une recette de Longeole IGP en croûte qui atténue les arômes porcins prononcés, une préparation qui plaît particulièrement au public féminin. Et pourquoi ne pas l'accompagner d'un bon Gamay genevois ? Son inventeur le Père Longeot, moine de l'Abbaye de Pommier, n'y verrait sans doute aucun inconvénient !

# EXPÉRIENCE CULINAIRE

*Edgard*  
la table



## FORFAIT GOURMET DÈS CHF 720.-

POUR 2 PERSONNES

Une nuit dans les étoiles du Palace et de la table gastronomique d'Edgard!  
En prime : un accès au spa CBE Concept pour un moment de relaxation totale.



GRAND-CHÊNE 7-9 > CH-1002 LAUSANNE  
WWW.LAUSANNE-PALACE.COM



## SAPORI TICINO SAVEURS AGENCY

### DEPUIS TOUJOURS UNE VRAIE PASSION POUR LA QUALITÉ, L'EXCELLENCE ET LE TERRITOIRE

SEIT JEHER EINE WAHRE LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT,  
DAS TERROIR UND SEINE BESTEN PRODUKTE  
DA SEMPRE PURA PASSIONE PER QUALITÀ, ECCELLENZA E TERRITORIO

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



plat de Davide Scabin



## TOUTE LA FORCE DU GRUYÈRE AOP

**AU MÊME TITRE QUE LE CHOCOLAT, LES MONTRES OU LES MONTAGNES, LE GRUYÈRE AOP SYMBOLISE NOTRE PAYS BIEN AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES. SA FABRICATION EST ATTESTÉE DEPUIS 1115 !**

Être fromager pour le Gruyère AOP demande à la fois des compétences techniques et des capacités physiques remarquables. En témoigne la carrure de Christophe Cujean, 28 ans, tout de blanc vêtu de la casquette vissée sur la tête jusqu'aux bottes en caoutchouc. Technologue en industrie laitière, le jeune homme est depuis un an et demi à la tête de la Laiterie-Fromagerie de Pomy (VD). Comme souvent dans les villages de Suisse romande, les bâtiments appartiennent aux 16 paysans de la Société de laiterie de Pomy et environs.

Odeur caractéristique du lait chauffé, enchevêtrement de tuyaux argentés, bruit des jets d'eau pour nettoyer les installations, cuves en cuivre étincelant... Tout est mouvement, cliquetis, et condensation! Plus de 900 ans après la naissance du Gruyère, la jeune génération perpétue la tradition artisanale. Livré 7 jours sur 7, le lait est transformé en impressionnantes meules de 35 kilos! Point de magie dans ce processus, mais une bonne dose de savoir-faire et d'huile de coude, la majorité du travail demeurant manuel.

Réceptionné à 7h, l'or blanc du matin vient rejoindre dans les cuves la traite du soir. Après avoir été centrifugé pour enlever une partie de la matière grasse, le lait est chauffé à 31°C. On y ajoute les bactéries



### *Christophe Cujean*

**Technologue  
en industrie laitière, le jeune  
homme est depuis  
un an et demi à la tête  
de la Laiterie-Fromagerie  
de Pomy (VD).**

lactiques ainsi que la présure, toutes deux spécifiques de la zone de production, qui feront cailler le lait. Au bout de 45 minutes, la masse ainsi formée est coupée à l'aide de lames acérées. Chauffée à 57°C, elle est ensuite pompée dans des moules avec des micro-trous laissant le petit-lait s'écouler. Le pressage dure jusqu'au lendemain matin, puis c'est le repos des meules dans un bain de sel pendant 24 heures. Les jeunes fromages sont entreposés trois mois dans la cave de Pomy, soignés par un robot, avant de poursuivre leur affinage dans les locaux d'un grand distributeur. « Pour garantir la traçabilité, chaque meule comporte un numéro », montre Christophe Cujean.

Pomy bénéficie d'un quota de 3,6 millions de litres de lait par an, dont 600'000 litres de bio. La gestion des quantités par l'interprofession vise à maintenir la plus-value pour les familles paysannes, essentielle dans un marché du lait très tendu. Depuis l'obtention de l'AOP en 2001, un cahier des charges strict est respecté aussi bien par les fromagers et les affineurs que par les agriculteurs. L'affouragement du bétail sans ensilage, principalement à l'herbe fraîche en été et au foin en hiver, confère toute sa typicité au Gruyère AOP.



# Concours

## PARTICIPEZ ET GAGNEZ

une sélection de délicieuses  
spécialités AOP-IGP  
ou, du 2<sup>e</sup> au 5<sup>e</sup> prix,  
un duo de ces spécialités.

**La date limite est fixée au 31 octobre 2017.**

## DÉCOUPEZ CE COUPON

### ET RENVOYEZ-LE REMPLI À :

Association suisse des AOP-IGP  
Concours Semaine du Goût  
Belpstrasse 26  
3007 Berne



### 1. Quelles sont les valeurs véhiculées par ces signes d'excellence ?



- Un produit AOP est entièrement élaboré dans sa région d'origine. Au moins une étape de la production d'une IGP se déroule dans sa région d'origine.
- Une AOP est élaborée dans sa région d'origine avec des matières premières issues d'autres territoires suisses. Une IGP peut être issue de matières premières provenant de l'étranger.
- Une AOP porte le nom de sa région d'origine, mais peut être fabriquée dans d'autres régions de Suisse. Une IGP peut être élaborée dans un pays voisin d'après la recette traditionnelle suisse.

### 2. Quelle est la particularité de la Longeole IGP ?

- Elle pèse 1 kg
- Elle contient des graines de fenouil
- Elle est produite avec de la viande de bœuf

### 3. À quelle date remonte la fabrication du Gruyère AOP ?

- 1990
- 1115
- 1750

Je souhaite m'abonner gratuitement à la revue AOP-IGP  
«Tradition & Terroir»  Allemand  Français

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

No postal, Lieu : .....



# Les produits AOP et IGP en Suisse

REGISTRE DES AOP (Appellation d'origine protégée)		REGISTRE DES IGP (Indication géographique protégée)	
	date de publication		date de publication
1. L'Étivaz AOP	02.03.00	13. Munder Safran AOP <sup>2</sup>	02.07.04
2. Rheintaler Ribelmais AOP	14.08.00	14. Vacherin Fribourgeois AOP	28.02.06
3. Tête de Moine AOP	08.05.01	15. Emmentaler AOP <sup>2</sup>	06.10.06
4. Gruyère AOP	12.07.01	16. Poire à Botzi AOP	05.10.07
5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21.12.01	17. Raclette du Valais AOP	
6. Sbrinz AOP	24.04.02	Walliser Raclette AOP	26.02.08
7. Formaggio d'alpe ticinese AOP <sup>2</sup>	14.02.02	18. Werdenberger Sauerkäse AOP	
8. Abricotine AOP	06.01.03	Liechtensteiner Sauerkäse AOP	
9. Vacherin Mont-d'Or AOP	16.05.03	Bloderkäse AOP	18.02.10
10. Cardon épineux genevois AOP	10.10.03	19. Damassine AOP	09.03.10
11. Pain de seigle valaisan AOP	27.02.04	20. Zuger Kirschof AOP	
12. Berner Alpkäse AOP, Berner Hobelkäse AOP	02.04.04	Rigi Kirsch AOP	02.09.13
		21. Glarner Alpkäse AOP	30.01.14
		22. Bündnerfleisch IGP <sup>1,2</sup>	
		Viande des Grisons IGP <sup>1,2</sup>	29.09.00
		23. Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
		24. Viande séchée du Valais IGP	
		Walliser Trockenfleisch IGP	29.01.03
		25. Saucisson neuchâtelois IGP	
		Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03
		26. Saucisson vaudois IGP	11.10.04
		27. Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04
		28. St. Galler Bratwurst IGP, St. Galler Kalbsbratwurst IGP, St. Galler OLMÄ-Bratwurst IGP	26.08.08
		29. Longeole IGP	02.04.09
		30. Glarner Kalberwurst IGP	25.11.11
		31. Zuger Kirschtorte IGP <sup>2</sup>	24.03.15
		32. Lard sec du Valais IGP	
		Walliser Trockenspeck IGP	02.10.15
		33. Jambon Cru du Valais IGP	
		Walliser Rohschinken IGP	02.10.15



<sup>1</sup> N'étant pas produit obligatoirement avec de la viande <sup>2</sup> Ce produit n'est pas membre de l'Association suisse des AOP-IGP, c'est pourquoi il ne peut pas porter l'un de ses deux logos.

# Cailler, une icône en Gruyère

Texte, Manuella Magnin — Photos, DR

**Créée en 1898, la chocolaterie de Broc attire les foules qui se pressent à la Maison Cailler pour découvrir l'histoire du véritable chocolat suisse au bon lait de la région et participer à des ateliers gourmands très prisés.**



# A

la sortie de l'autoroute à Bulle, la Gruyère déroule ses paysages verdoyants. Il y a là le petit bourg historique éponyme visité chaque année par des flots de touristes, le majestueux Moléson, et une ribambelle de ruminants qui égaient les prairies. Sur la route qui mène à Charmey, le village de Broc vit dans les effluves gourmandes de la chocolaterie Cailler depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Si en 1920, quelque 1400 ouvriers s'affairaient au quotidien à la production de chocolat, ils ne sont plus que 300 aujourd'hui à la faveur de la mécanisation.

Depuis sa création, Cailler, la plus ancienne marque de chocolat suisse encore en vente, doit son renom à son chocolat au lait, fabriqué avec du lait condensé, ce qui lui confère ce goût lacté d'une onctuosité incomparable.

Cailler utilise du bon lait labellisé IP-Suisse depuis l'été 2017, issu de 46 exploitations agricoles dans un rayon de 30 km autour de la fabrique, des fèves de cacao certifiées UTZ (achetées via le Nestlé Cocoa Plan dans le cadre du programme mondial de certification du cacao) ainsi qu'une foultitude d'ingrédients de qualité, souvent locaux, comme le vin cuit, les meringues ou les bricelets. Last but not least, depuis 2013, l'ensemble des chocolats produits à Broc est totalement exempt d'huile de palme.

46% des produits fabriqués sont exportés. Depuis deux ans, les amateurs étrangers de chocolat premium Cailler peuvent se procurer leurs gourmandises préférées par le biais de Cailler.com. Les ventes sont assurées entre autres par Amazon pour les États-Unis, et par Tmall pour la Chine.

## Un musée gourmand

Mais au-delà des chiffres et des méthodes de production, la Maison Cailler est un lieu magique qui ravit les sens. En 2016, 411'864 visiteurs se sont pressés à Broc pour humer l'histoire vivante du bon chocolat suisse au lait. Première attraction touristique de Suisse romande, la Maison Cailler se classe en deuxième position derrière le Musée des transports au niveau suisse.

La visite interactive, commentée en dix langues à l'aide d'un audio-guide en forme de plaque de chocolat, retrace l'histoire du cacao d'hier à aujourd'hui. Le voyage commence avec les cérémonies aztèques vouées au cacao et conduit jusqu'aux innovations actuelles. Le visiteur apprend à connaître la marque Cailler et ses près de 200 ans de tradition, du travail des pionniers aux dernières créations des chocolatiers.

Les cinq sens sont mis à contribution. Ici, tout se touche, se goûte, s'écoute. Palper les fèves de cacao, humer avec délectation les effluves du chocolat, savourer les créations chocolatées, entendre les producteurs de la région parler de leurs chères vaches laitières... Du pur bonheur!

En été, une réplique de vache à traire grandeur nature permet de s'initier à l'art de la traite dans le jardin devant l'entrée principale de la Maison Cailler et une chasse au trésor en plein air convie petits et grands à la recherche d'une recette originale de chocolats perdue depuis 150 ans.

Un magnifique spectacle multimédia emmène au cœur de la tradition et de l'innovation de la marque. Les visiteurs ont encore droit à un test de connaissances avec un quiz spécial chocolat sans oublier le stand photo pour le souvenir.



## L'Atelier du chocolat

L'Atelier du chocolat est sans nul doute une des attractions les plus fréquentées de la Maison Cailler avec ses animations quotidiennes. Sur réservation, avec trois chocolatiers de talent, enfants et adultes peuvent s'initier à la découverte pratique de l'art du chocolat. En plus des souvenirs inoubliables, chacun repart avec ses chocolats personnalisés.

## DU CACAO DURABLE



Dans le cadre du Nestlé Cocoa Plan lancé en 2009, Nestlé travaille à améliorer la durabilité environnementale et financière de la culture du cacao. Nestlé aide les producteurs à rajeunir les plants de cacao en leur fournissant des plantules hautement résistantes et en leur enseignant les meilleures pratiques pour augmenter leurs récoltes. En 2011, Nestlé devient la première entreprise du secteur alimentaire à travailler en partenariat avec la Fair Labor Association (FLA) en Afrique de l'Ouest pour examiner sa chaîne d'approvisionnement en cacao. Le Nestlé Cocoa Plan a aussi pour objectif d'améliorer les conditions de vie des agriculteurs. L'accent est mis sur les femmes et les enfants ainsi que sur leurs besoins comme l'éducation, l'accès à l'eau ou les soins de santé.

Le rapport « Une histoire de goût » de l'organisation STOP THE TRAFFIK récemment publié met en avant la progression de Nestlé et évalue les efforts réalisés par les autres fabricants de chocolat et les organisations de certification en la matière en Côte d'Ivoire et au Ghana. Selon ce rapport, le « système de surveillance et d'éradication du travail des enfants » (Child Labour Monitoring and Remediation System, CLMRS) de Nestlé est le plus complet pour venir en aide aux enfants travaillant dans les cultures de cacao.



## « J'AI DU CHOCOLAT DANS LES VEINES »

Geraldine Maras occupe  
le poste de chocolatière en chef  
à la Maison Cailler depuis 2014.

Rencontre avec une passionnée qui  
anime avec ses deux collègues, Thomas  
Mair et Patrick Schneider, les fameux  
ateliers pour gourmands.

### **Pourquoi avoir choisi le métier de chocolatière ?**

**G.M.** Depuis toute petite, j'ai toujours eu le sentiment d'avoir du chocolat dans les veines. Mon grand-père était pâtissier à Zürich. L'envie de suivre cette voie s'est imposée comme une évidence. J'ai effectué mon apprentissage de pâtissière-confiseuse à Coire. Après avoir travaillé quatre ans dans les Grisons, j'ai poursuivi ma carrière dans le monde entier.

### **Et vous avez continué de pratiquer le même métier ?**

**G.M.** Oui, notamment dans la brigade d'Anton Mosimann à Londres, puis dans un Relais et Château à Bagnoles-sur-Cèze dans le Gard. J'ai aussi travaillé sur un bateau de croisière des Caraïbes à l'Antarctique. Puis j'ai donné des cours à Bangkok et à Sydney aux élèves du Cordon Bleu..

### **Pourquoi avoir choisi la Maison Cailler et ses Ateliers ?**

**G.M.** J'adore transmettre ma passion du chocolat aux enfants comme aux adultes du monde entier, leur expliquer comment se confectionne le chocolat avec de bons pro-

duits. C'est une gourmandise qui parle à tous les sens et rend les gens heureux. Ici, j'ai toujours eu la liberté de créer, de proposer de nouveaux concepts, de nouveaux cours.

### **Comment occupez-vous vos journées ?**

**G.M.** De 9h à 17h, j'anime plusieurs ateliers alternativement avec mes collègues. Et à partir de 17 heures, je travaille pour moi, pour des concours auxquels je participe comme Les World Chocolate Masters de Paris en 2015 où j'ai obtenu le titre de meilleure chocolatière au monde ou les Olympiades des cuisiniers 2016 où nous avons décroché la médaille de bronze au sein de l'équipe suisse avec mon collègue Thomas Mair.

### **De nouveaux projets pour les Ateliers ?**

**G.M.** Depuis juillet de cette année, nous proposons un atelier qui offre la possibilité de réaliser un animal chocolaté en 3 dimensions que chaque participant est invité à décorer selon ses envies. Nous travaillons également sur un nouvel atelier intitulé « Bean to bar » qui montrera tout le processus de création du broyage de la fève au produit fini.

### **LIVRE SUR LES QUAIS ATELIER BEAN TO BAR**



Le dimanche 3 septembre, de 16h à 16h45, Patrick Schneider, chocolatier de la Maison Cailler, sera l'invité de la Place du Goût à Livre sur les quais à Morges. Il montrera au public comment fabriquer une plaque de chocolat directement à partir de fèves de cacao.

**Plus d'informations sur les  
différents types d'ateliers sous  
[www.cailler.ch/fr/maison-cailler/  
cours-atelier-du-chocolat/](http://www.cailler.ch/fr/maison-cailler/cours-atelier-du-chocolat/)**

# Suggestions gourmandes du Pays romand

**P**ays romand - Pays gourmand rassemble depuis plus de dix ans les marques régionales promouvant les produits du terroir des six cantons romands et du Jura bernois. Cette année, une nouvelle marque nationale est née. Son nom: regio.garantie. Elle permet de mieux identifier les produits du terroir dans toute la Suisse.

Ce nouveau label n'entend pas remplacer les marques régionales mais les renforcer en offrant une garantie supplémentaire du caractère authentique des produits.

Retrouvez ci-dessous une spécialité de chaque région romande agrémentée d'une suggestion gourmande.

Partez à la découverte de sept spécialités gourmandes du Pays romand et retrouvez-les dans leur ensemble sur [www.paysgourmand.ch](http://www.paysgourmand.ch).

**regio•garantie** Suisse. Naturellement.  
**paysgourmand.ch**

## La truite de l'Isle Bio

**« En été, les filets de truite fumés s'accordent très bien avec une petite salade. »**

Roland et Michèle  
Clivaz-André  
Pisciculture de l'Isle  
021 864 52 72



À l'Isle, au pied du Jura, les truites de Michèle et Roland Clivaz-André coulent une vie paisible dans les eaux de la Venoge. Dans la pisciculture du Vieux-Moulin créée en 1962 par les parents de Michèle, les poissons y sont élevés de manière biologique dans des fonds naturels. « Nous sommes d'ailleurs les seuls labellisés Bio Suisse Bourgeon en Suisse romande », note Roland Clivaz.

Dans l'exploitation familiale, 50 tonnes de poisson y sont produites annuellement, vendues ensuite en filets frais ou fumés. Près de deux tonnes de truites vivantes sont par ailleurs achetées par l'État de Vaud pour peupler le lac de l'Hongrin et le lac Retaud. « Ici nous maîtrisons toute la chaîne de production; la culture des œufs puis des alevins et des truites, avant de procéder au fumage des filets dont on ôte préalablement les arêtes à la main. » Et dans l'assiette, le maître des lieux privilégie des préparations simples. « Les filets fumés nappés de jus de citron se marient très bien avec une petite salade en été. Les filets frais peuvent quant à eux être grillés et apprêtés à la façon meunière. »



## La Taillaule

« La taillaule est meilleure un jour après sa préparation. »

Famille Perriard  
Tarterie du Littoral  
Neuchâtel  
032 730 37 76



Produit phare du patrimoine culinaire neuchâtelois, la taillaule est une brioche généralement agrémentée de raisins secs. « J'en fais avec et sans, mais la plupart des gens veulent la traditionnelle avec les fruits », précise Nicolas Perriard de la Tarterie du Littoral. Des écrits du XVIII<sup>e</sup> siècle parlent déjà de ce produit consommé durant des repas de fête dans le canton de Neuchâtel. Aujourd'hui, les ingrédients qui entrent dans sa préparation sont restés les mêmes, une faible quantité d'écorces de citron pouvant toutefois y être ajoutée pour rehaus-

ser les goûts. À la Tarterie du Littoral, quelques vingt kilos de taillaule sont façonnés chaque vendredi et samedi avec des ingrédients de la région. « Travailler avec des producteurs locaux nous tient à cœur, spécialement pour une spécialité comme celle-là », dit Nicolas Perriard. « Aussi, je conseille aux clients d'acheter la taillaule un jour avant sa consommation pour laisser le temps aux arômes de s'exprimer. Personnellement, je l'aime au petit-déjeuner avec du miel de la région ou du beurre et de la confiture. »

## Pain aux pépins de raisin valaisan

« Les pépins de raisin contiennent un haut taux en vitamines A, C et E. »

En voulant créer un pain 100% local et authentique, Anneliese et Paul Mathieu se sont tout naturellement inspirés de leur environnement. Le couple étant installé dans le village de Loèche au cœur d'une région viticole, le raisin s'est imposé comme un ingrédient non seulement original, mais idéal. « Les grains de raisins contiennent beaucoup d'antioxydants et leur taux en vitamines A, C et E est important et garantit un effet protecteur pour les cellules », relève Anneliese Mathieu. « Par ailleurs, il se conserve mieux qu'un pain blanc et la farine de pépins de raisin apporte un goût particulier ». Dès sa création en 2007, le pain à la farine de pépins de raisin a d'ailleurs été récompensé d'une médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir. Et

depuis, la boulangerie Mathieu extrait également de l'huile des pépins de raisin récoltés chez les encaveurs après le pressage.

Riche et nourrissant, le pain des Mathieu se sert en accompagnement d'une assiette valaisanne. « Et même en plat, nappé d'une tranche de fromage fondu », relève Anneliese.

Boulangerie Mathieu  
Loèche  
027 473 12 07





## Jambon de la borne

**« Trois mois sont nécessaires à la production du jambon de la borne. »**

La boucherie « Au jambon d'or » de Christophe Wicht porte bien son nom. Sa spécialité, le jambon de la borne, lui a valu la plus haute distinction au Concours suisse des produits du terroir. Grâce à une recette qu'il maîtrise sur le bout des doigts, le boucher fait fureur à Fribourg et particulièrement en période de Bénichon, où ses jambons s'arrachent. Ce qui fait toute la différence dans ce jambon, c'est le salage manuel à sec avec un mélange de sel, de poivre, d'ail, de thym et de genièvre.

Il est ensuite laissé de côté durant une dizaine de jours pour qu'il mûrisse et s'imprègne de ce mélange avant le fumage dans une cheminée en bois appelée la borne. Une production

manuelle et authentique qui dure trois mois, après quoi la pièce est prête à être consommée cuite. « Traditionnellement, durant la Bénichon, le jambon est servi avec des choux et des pommes de terre natures ». Et comme tout est bon dans le cochon, l'eau de cuisson peut même être récupérée pour en faire de la soupe, ajoute le spécialiste !

Boucherie « Au jambon d'or »

Christophe Wicht — Prez-vers-Siviriez

026 656 12 41



## Jus de pommes

**« À température ambiante, le jus non filtré de la ferme dégage tous ses arômes. »**



À la Ferme des Bois à Lully, Annette Chevalley et Grégory Donzé cultivent des pommes, des cerises et des pruneaux en production intégrée. Autant de fruits qu'ils vendent sans transformation, pour une consommation immédiate. « Toutefois, il y a quinze ans, nous avons désiré valoriser les pommes non commercialisables en produisant du jus », relate le maraîcher. 30'000 litres sortent ainsi chaque année de la cidrerie de Meinier. « Le jus n'est pas filtré, mais collé.

C'est à dire que nous le laissons décanter une nuit pour ôter les bourbes avant de récolter le jus clair du dessus », détaille Grégory Donzé, également logisticien et mécanicien à la cidrerie. À son goût, le jus de pommes de la ferme doit se déguster à température ambiante, « pour que les arômes puissent mieux s'exprimer ». Une mousse peut également être réalisée sur une base de jus de pommes, en y ajoutant des œufs, du sucre et une touche de citron.

Annette Chevalley  
et Grégory Donzé  
Lully  
022 757 27 29





Assurance vie

## Partenaire de vos projets de vie

Dans le domaine des assurances de rentes et de capitaux, il y a chez Retraites Populaires une véritable équipe proche de vous, qui s'engage pour que vos objectifs les plus chers se réalisent. Vous soutenir et vous conseiller dans vos projets de vie, voilà ce qui nous tient vraiment à cœur.

**Contactez-nous pour en savoir plus  
ou consultez [www.retraitespopulaires.ch](http://www.retraitespopulaires.ch)**

Votre avenir, notre mission.

110  
ANS

 Retraites  
Populaires



## La saucisse « Pâturatte »

« La Pâturatte est plus rouge et moins grasse qu'une saucisse ordinaire. »

La Pâturatte  
Marianne et José Cuenin  
Epauvillers  
032 461 38 65



À quelques pas du village d'Epauvillers, dans la verdoyante région du Clos-du-Doubs, la famille Cuenin exploite la ferme « La Pâturatte » du nom de la fameuse saucisse jurassienne. « Fabriquée à partir de la truie entière et pas seulement avec les flancs, la Pâturatte est plus rouge et moins grasse que les saucisses ordinaires », explique José Cuenin. Dans son exploitation, il élève les truies selon les Prestations Ecologiques Requises (PER) puis procède au salage et au fumage de la viande. « La mixture est composée de sel et d'épices dont du cumin, mais chacun a sa propre recette », sourit-il. « Puis le fumage se fait à la sciure de bois, dans un petit local comme dans l'ancien temps ».

Quelques 5000 saucisses sont produites chaque année dans sa ferme. Quant à la consommation de la Pâturatte, le producteur n'avance pas de recette particulière. « Elle se déguste à n'importe quelle heure du jour et de la nuit. Elle passe par exemple très bien en apéro avec un rouge du Clos des Cantons. »



## Tomme au lait de chèvre bio



Dans le village de Monible dans le Petit Val, Ronald Sommer et sa famille élèvent quelques 120 chèvres et 100 brebis. Un domaine de 28 hectares exploité dans la famille depuis trois générations. Leur spécialité : la fabrication de produits laitiers uniquement à base de lait de chèvre et de brebis.

La tomme du Droit-Mont au chèvre en est un bel exemple. « C'est un fromage à pâte mi-dure, dont le goût n'est pas trop prononcé, ce qui plaît à une plus large clientèle, de plus en plus intolérante au lactose de vache », détaille le gérant de l'exploitation. Affinée à la ferme durant deux mois et issue d'une production biologique, la tomme du Droit-Mont contient aussi moins de graisse qu'une tomme au lait de vache. « Ce qui convient mieux aux personnes souffrant de cholestérol. » Le fromage se déguste volontiers à la main mais est également idéal en raclette ou en fondue. Parole de fromager!

« La tomme au lait de chèvre est idéale en fondue ou en raclette. »

Fromagerie Sommer  
Famille Ronald Sommer  
Monible  
032 484 92 72



# Le WIR: plus actuel que jamais

Depuis deux ans, la Banque WIR est partenaire de la Semaine du Goût. Valorisation du savoir-faire et soutien à l'économie nationale sont des valeurs partagées avec la Banque, pilier du système WIR et de sa monnaie complémentaire. Un outil que sa communauté fortement active dans le milieu du goût utilise pour développer ses affaires.

« LES PME FORMENT LA COLONNE VERTÉBRALE DE L'ÉCONOMIE SUISSE »

Germann Wiggl, CEO de la banque WIR, avoue sont penchant pour le bon goût et son souhait de développer sa clientèle dans tous les secteurs touchant à la gastronomie.



**Votre établissement a confirmé son partenariat avec la Semaine du Goût. Quelles en sont les raisons fondamentales? Quelles valeurs partagez-vous avec la Semaine du Goût?**

**GERMANN WIGGLI** La Fondation pour la promotion du Goût s'est fixé comme objectif de promouvoir, de valoriser et de renforcer le positionnement des produits de qualité. Notamment par le biais de son réseau. Reporté à l'échelle de la production et des services fournis par l'économie Suisse, cela correspond exactement au système de monnaie parallèle WIR. Lui aussi promeut, ancre et renforce la qualité suisse par le biais du plus important réseau de PME du pays.

**Quelle proportion de votre clientèle est active dans ce qui touche au goût (hôtellerie, restauration, producteurs)?**

**G.W.** Ce domaine d'activité fait clairement partie des piliers du réseau WIR en Suisse.

On relèvera en particulier l'extraordinaire diversité de l'offre, des produits et des services qu'il représente. En ma qualité d'épicurien, je me réjouis donc doublement de cet engagement de la part de WIR.

### **Entendez-vous développer votre portefeuille de clients dans ce domaine ?**

**G.W.** Depuis 1934, la banque WIR s'engage activement en faveur des PME, véritable colonne vertébrale de l'économie helvétique. Comme les secteurs les plus impliqués dans la Semaine du Goût se profilent également comme des exemples d'entrepreneuriat à succès, nous nous réjouissons de l'intérêt que les avantages du réseau WIR suscitent auprès de ces entreprises nouvelles et créatives. Voilà un parfait exemple de situation win-win : au travers du réseau WIR, ces entreprises boostent le potentiel de développement de leur chiffre d'affaire, en même temps que s'accroît l'attractivité du réseau pour l'ensemble de ses membres.

### **La banque WIR a entrepris le virage du digital fin 2016. Qu'est-ce que cela a fondamentalement changé pour vos clients ?**

**G.W.** Nous tenons à renforcer et à développer notre engagement dans le secteur des PME par le biais d'une stratégie dynamique qui s'appuie sur des produits et des services numériques. Le processus d'adhésion des nouveaux clients par voie numérique dure moins de 15 minutes. Sur demande, elle se fait sans papier ni signature. Le « WIRmarket » est une plateforme à la disposition des PME. Elle propose un shop gratuit, réservé aux clients WIR. Grâce à l'application de paiement « WIRpay », les membres peuvent effectuer des transferts en quelques clics, en francs suisses, en WIR, ou combinant les deux. Du brainstorming initial jusqu'à la phase d'exécution concrète, notre pipeline numérique regorge de projets. La banque WIR n'en demeure pas moins fidèle à son profil de toujours : pragmatique avant tout.

## **LE SUCCÈS DES DEVISES ÉNERGISANTES**

Lorsque l'on évoque les devises, ce sont les francs suisses, les euros ou les US-dollars qui spontanément viennent à l'esprit. Mais, au-delà des 160 devises nationales officielles, il en existe bien d'autres : les devises complémentaires – valables dans un périmètre régional délimité. À l'étranger, elles portent les noms de Chiemgauer, Sardex, SoNantes, ou Bristol Pound. Mais il en existe aussi en Suisse. Ainsi les Léman, Bonobo, Eulacher Taler, Netzbon ou Farinet, une monnaie récemment lancée en Valais.

Une devise complémentaire se distingue des autres et se profile en modèle singulier : le WIR, inventé en 1934, en pleine crise financière, s'est imposé en Suisse comme moyen de paiement entre PME à l'échelle nationale. En plus de sa fonction première de paiement de produits et de services, les 83 ans d'histoire du WIR ont permis la création d'un réseau reliant plusieurs dizaines de milliers d'entreprises.

### **Frein à la spéculation**

Point commun à toutes les devises complémentaires : elles permettent d'éviter que l'argent ne soit stocké à des fins de spéculation. Elles encouragent la circulation des devises et le développement de l'économie à l'échelle régionale ou – c'est le cas du WIR – nationale.

Dans un contexte d'instabilité des devises nationales classiques et de menace de nouveaux crashes financiers, les devises complémentaires suscitent un intérêt croissant dans le cadre d'études économiques internationales. Les systèmes parallèles permettent en effet d'accroître la force de résistance aux crises. Et comme les devises complémentaires ne sont valables que dans un périmètre délimité, elles se prêtent à une analyse plus fine des rapports systémiques.

Contrairement aux autres systèmes de devises, le WIR n'est pas le résultat d'une opération de change. Chaque Franc WIR (CHW, en abrégé) résulte d'une création par le biais d'un crédit. Ce qui est rendu possible par le fait que le WIR émane d'une banque. Depuis 1936, celle-ci dispose d'une licence bancaire et se trouve ainsi soumise aux réglementations sévères de la place financière suisse. En tant que monnaie complémentaire, le WIR fait ainsi figure de cas unique à l'échelle mondiale. Il est en tous temps couvert par des contre-valeurs de l'économie réelle.

### **Redynamiser l'économie régionale**

En réponse aux critiques de plus en plus sévères envers la globalisation, d'autres devises complémentaires ont été créées partout dans le monde. Elles ont pour but de redynamiser les économies locales où régionales. Le modèle helvétique du WIR éveille donc régulièrement l'intérêt des politiciens, des scientifiques et des médias à l'étranger. Sur fond de monnaie nationale forte et du tourisme d'achat latent que ce dernier peut susciter, le WIR demeure donc, 83 ans après sa création, plus actuel que jamais.

**Nous donnons tout pour  
nos produits régionaux.**



**MIGROS**

**M** comme **Ma région.**

Grâce à un engagement de plus d'une décennie, quelque 9000 articles de producteurs régionaux sont en vente aujourd'hui à votre Migros. [delaregion.ch](http://delaregion.ch)

SIX PARTICIPANT WIR  
ÉVOQUENT LE GOÛT  
ET LA NOTION DE PLAISIR  
GUSTATIF



## Lionel Maret

Directeur de Castel de Bois-Genoud  
à Crissier

Le goût, c'est la mémoire par les sens d'un moment ou d'une expérience particulière. Le goût est non seulement lié à l'aliment mais également au lieu, à l'humeur et aux circonstances. Une fondue dégustée dans un refuge de montagne est toujours infiniment meilleure que la même fondue mangée à la maison.

Le restaurant Castel de Bois-Genoud c'est l'harmonieux équilibre entre aliments biologiques de qualité et production locale au cœur d'une cuisine inventive, colorée et saine. La carte, variée et composée de nombreuses propositions végétariennes et vegans, suit les saisons pour satisfaire toutes les envies des hôtes du Castel.

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

De Crissier à Sedrun, en passant par  
Neuchâtel, Bâle, Crans-Montana et Feusisberg,  
ils ont choisi de s'allier à WIR. Ces passionnés  
de gastronomie évoquent leur rapport  
personnel au goût ainsi que leurs valeurs.  
Rencontres aux quatre coins de la Suisse.



## Olivier de Meuron

Directeur de Label Bleu  
à Neuchâtel

Le goût, c'est avant tout une expérience propre à chacun. Un plat pourra ainsi être apprécié complètement différemment par l'un ou l'autre. Le goût, c'est aussi une notion culturelle. Chaque pays a sa manière de sublimer les ingrédients à travers des recettes riches en saveurs et en couleurs.

Label Bleu est un e-shop 100% citoyen et une épicerie située à Neuchâtel qui mettent producteur et consommateur au centre de leurs préoccupations. Plus de 3000 articles produits localement sont proposés à la livraison dans toute la Suisse romande.

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



## Lucia Cordonier

Cheffe du restaurant Chetzeron 2112  
à Crans-Montana

**Le goût est le sens le plus développé chez l'homme. Associé à l'odorat, il met en images et fait remonter de nombreux souvenirs d'enfance.**

---

Au cœur du domaine skiable et des sentiers de randonnée de Crans-Montana, à deux pas des télécabines de Cry d'Er, le restaurant Chetzeron accueille gourmets et épicuriens, skieurs, randonneurs, bikers et amoureux de paysages d'exception.

À 2112 mètres d'altitude, en salle ou en terrasse, la vue sur les sommets alpins et sur la station est imprenable. Un univers naturel que l'on retrouve à travers la décoration et les plats proposés midi et soir.

Prolongez la soirée par un verre dans le lobby chaleureux de l'hôtel, une option réservée aux seuls pensionnaires de l'hôtel.

---

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



## Raphael Wyniger

Directeur du Teufelhof  
à Bâle

**La notion de plaisir commence dans la tête. Elle est étroitement liée au temps. Afin d'apprécier un bon moment, il faut être bien disposé mentalement. Mais il faut également disposer du temps nécessaire à cette perception positive. Souvent, ce sont des petits riens qui nous procurent du plaisir : lire un livre, s'assoupir dans une chaise longue un journal à la main avec un verre de vin ou un bon petit plat mijoté.**

---

Le Teufelhof est un monde à part : gastronomie, hôtellerie et culture s'y répondent dans le cadre d'un boutique hôtel de 33 chambres alliant deux concepts. Un art-hôtel, où chaque chambre est une œuvre d'artiste, et un hôtel-galerie où se tiennent des expositions. La maison abrite aussi un théâtre et deux restaurants : le « Bel Etage » à la gastronomie régulièrement distinguée, et l'« Atelier », offrant une cuisine du monde moderne et des produits de proximité. S'y ajoutent la brasserie « Kaffee & Bar Zum Teufel » et un commerce de vin, « Falstaff ». Murs historiques et aménagements modernes confèrent au Teufelhof un charme unique.

« 1777\* Kaffee\* Restaurant\* Bar\* » en ville et « Ufer7 » au bord du Rhin, en sont des extensions.

---

[www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)



## Reto Schmid

Directeur de La Conditoria  
à Sedrun (GR)

**Mon plaisir, c'est de manger ce dont j'ai envie au moment où j'en ai envie. Qu'il s'agisse de chips, d'un filet ou d'une pomme!**  
**Le contexte importe beaucoup. Une conversation stimulante, un verre de bon vin et un repas bien réalisé sont des facteurs clés. Plus généralement, le plaisir pur, c'est avoir du temps.**

---

Le label La Conditoria, Sedrun-Switzerland émane de Marcel Schmid GmbH, une société riche d'une tradition plus que cinquantenaire. En 2004, l'actuel propriétaire, Reto Schmid, a repris l'entreprise familiale – un café et un magasin – à Sedrun (GR). En 2014, il lançait le site La Conditoria, Sedrun-Switzerland, avec «la plus petite tourte aux noix des Grisons du monde». À présent, son entreprise livre des produits dans toute la Suisse et en exporte à l'étranger, en Allemagne et à Dubaï, jusqu'en Corée du Sud! En 2015, Reto Schmied s'est vu décerner la Couronne Boulangère, plus haute distinction de la branche, dotée de 20'000 francs, qui récompense la créativité, l'innovation, le professionnalisme et la responsabilité sociale des entreprises.

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



## Patrick Rüegg

Directeur du marketing  
du Panorama Resort & Spa  
à Feusisberg (SZ)

**Afin que le plaisir soit complet, le cadre doit être en adéquation avec le repas, l'environnement, l'atmosphère, la musique, la décoration et, bien entendu, mon vis-à-vis.**

---

Des paroles aimables et sincères. Des visages connus. Au Panorama Resort & Spa Feusisberg, le naturel, l'authentique sens de l'accueil et l'amour du détail sont privilégiés. Le service personnalisé qui fait la réputation des lieux tient particulièrement à cœur à la direction.

Détendez-vous dans les 2000 m<sup>2</sup> du spa, régalez-vous dans les restaurants, reposez-vous dans les chambres et dans les suites, ou profitez des stimulantes salles de conférence.

Tout ceci avec une vue inégalable sur lacs et montagnes.

---

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

**Découvrez l'intégralité des**  
**interviews sur [www.gout.ch](http://www.gout.ch)**

Nous donnons tout pour  
nos produits régionaux.

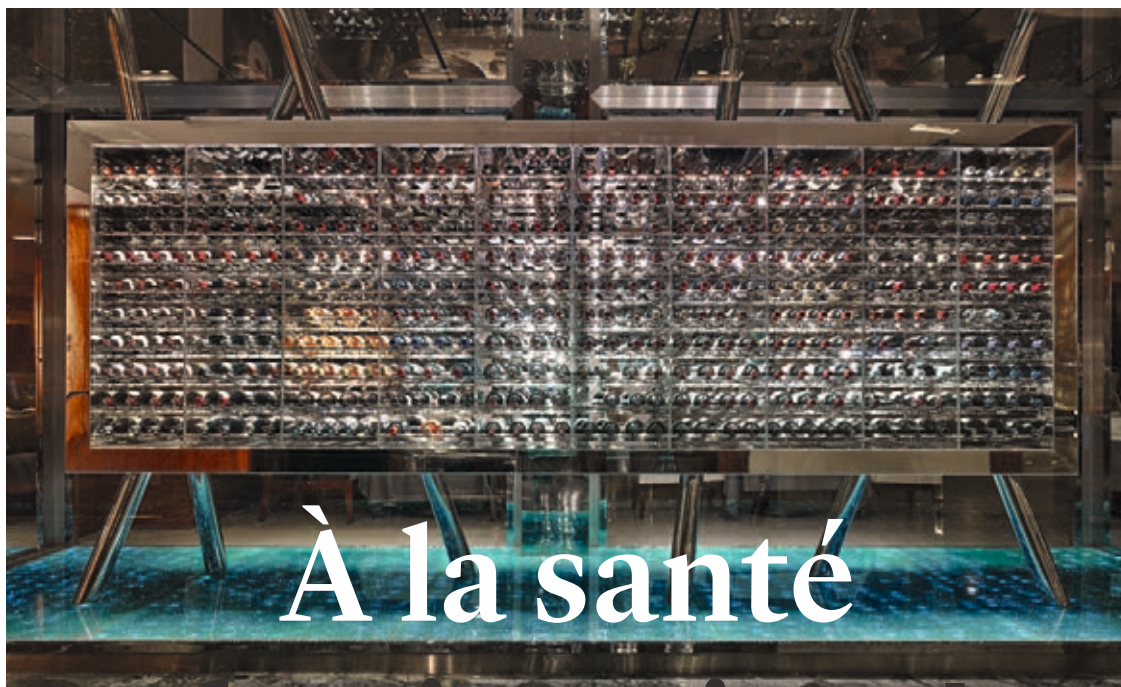


**MIGROS**

**M** comme **Ma région.**

Grâce à un engagement de plus d'une décennie,  
quelque 9000 articles de producteurs régionaux sont en vente  
aujourd'hui à votre Migros. [delaregion.ch](http://delaregion.ch)





# À la santé du vin suisse!

Texte, Knut Schwander — Photos, DR

**Vous cherchez un wine bar ou un resto, un vigneron ou un vin ?  
Les dates des caves ouvertes ou de la Swiss Wine Week ?  
[www.swisswineweek.ch](http://www.swisswineweek.ch) vous délivre ces infos en quelques clics.  
Le vin suisse le vaut bien !**

**L**e saviez-vous? En suisse, une bouteille consommée sur trois est produite chez un vigneron proche de votre domicile. Au point que l'offre ne parvient pas à répondre à la demande. Ce qui n'empêche pas les acteurs de la vigne et du vin de jalonner l'année de rencontres et d'événements que le site [www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch) met en lumière de façon ludique et accessible.

Pourquoi promouvoir des produits... s'ils sont introuvables? La réponse tient en deux temps. L'exiguïté du vignoble helvétique limite la production qui ne parvient donc pas à ré-

pondre à la demande, c'est vrai. Mais la concurrence étrangère est vive, constante et agressive. C'est pourquoi la viticulture suisse ne peut pas baisser la garde. Elle doit rappeler son extraordinaire évolution qualitative des vingt-cinq dernières années... et même, rappeler qu'elle existe.

## **Parce qu'il y a du vin en Suisse ?**

En effet, une partie des consommateurs ne sait pas que la Suisse produit du vin! Dans les régions urbaines, surtout, alémaniques plus particulièrement. D'où l'existence de Swiss Wine Promotion, l'organisme officiel de la

promotion du vin suisse, soutenu par la Confédération pour valoriser la diversité et la qualité des crus helvétiques.

Notamment avec Les caves ouvertes. Depuis une vingtaine d'années, cet événement national se déroule en mai, juste après les mises en bouteille du dernier millésime. Chaque année, plusieurs centaines de milliers d'amateurs et les producteurs se rencontrent lors de dégustations qui marquent souvent le début de belles histoires d'amitié.

# Restaurant Maihöfli

Peter Burri  
Maihofstrasse 70 — 6006 Luzern  
041 420 60 60 — maihoeffi.ch



# Restaurant Anne-Sophie Pic

Hôtel Beau-Rivage Palace  
Place du Port 17-19 — 1006 Lausanne  
021 613 33 39 — brp.ch

# Hôtel- restaurant Forni

Marzio Forni  
Via della Stazione 19 — 6780 Airolo  
091 869 12 70 — forni.ch



# Restaurant Bayview by Michel Roth

Hôtel President Wilson  
Quai Wilson 47 — 1201 Genève 21  
022 906 65 52 — restaurantbayview.com

## Le vin suisse au resto

Puis, en septembre, il y a la Swiss Wine Week. Pendant une dizaine de jours, les restaurateurs participants (la liste est publiée sur le site [www.swisswineweek.ch](http://www.swisswineweek.ch)) proposent en promotion des vins suisses d'au moins trois régions différentes. L'occasion de déguster un cru zurichois avec vos filets de perches si vous êtes à Genève, un Merlot tessinois sur une terrasse du Haut-Valais ou une Syrah valaisanne avec vue sur le Monte-Generoso. Une formule qui ravit les clients, les restaurateurs et les viticulteurs (voir ci-contre).

Cette promotion lancée en association avec la Semaine du Goût répond à la publication du classement des 100 meilleurs vigneron de Suisse du GaultMillau et au Grand prix du vin suisse. Tout un programme est à découvrir sur le site [swisswine.ch](http://swisswine.ch): santé!

## Swiss Wine Week : le succès amène le succès

Succès oblige, la Swiss Wine Week remet le couvert cette année, en version augmentée. Explication et témoignages.

En trois ans, la Swiss Wine Week s'est imposée comme un jalon du calendrier helvétique. En 2016, elle a réuni 300 vigneron et 300 restaurateurs. Et 2017 s'annonce encore plus prometteur. Car restaurateurs, clients et vigneron y trouvent leur compte. Et tous ceux qui ont déjà participé sont partants pour une nouvelle édition augmentée.

Il faut dire que le concept est simple et sa mise en place est gratuite : durant la Swiss Wine Week, les restaurateurs proposent à leurs clients un choix de vins suisses d'au moins trois des six régions viticoles du pays. Souvent, ils les valorisent par des associations, des accords mets-vins qui connaissent un grand succès auprès du public.

Geoffrey Bentrari, chef sommelier de l'Hôtel Président Wilson à Genève, l'atteste : « Nos clients sont ravis de découvrir des vins d'ailleurs, des propositions inhabituelles. Du coup, chez nous c'est la Swiss Wine Week tous les jours. Nous avons même élaboré une cuvée « maison » avec le Domaine de la Vigne Blanche à Cognac. Une cuvée dont nous achetons l'intégralité pour la proposer à nos clients lors de banquets et séminaires ». La preuve que la valorisation des vins suisses engendre des répercussions parfois inattendues et à large échelle.

Du côté des vigneron, ce projet fait également l'unanimité : « Je salue cette initiative ! Car les vins suisses en ressortent grandis et cela nous aide à accomplir le travail de marketing colossal dont les vins suisses ont besoin », affirme Philippe Rouvinez, directeur commercial des Domaines Rouvinez, à Sierre.

Enthousiaste, il poursuit : « C'est une forme de test pour les produits. Les consommateurs peuvent se rendre compte de la qualité des vins proposés. Pour nous, la Swiss Wine Week a très concrètement abouti à l'établissement de relations d'affaires durables avec une grande table tessinoise. » Pour les vigneron aussi, l'opération est donc vraiment rentable.

Ce succès a encouragé Swiss Wine Promotion à passer à la vitesse supérieure. Dès 2017, ce rendez-vous ponctuel sera donc intégré à un ensemble d'actions et d'événements tout au long de l'année. Avec surtout un répertoire permanent et gratuit des lieux (restaurants, bars, etc) qui favorisent la découverte des vins suisses : [swisswine.ch](http://swisswine.ch). Des centaines d'adresses y sont à portée de quelques clics, avec un jeu concours doté de prix se montant à 15'000 francs. Ce répertoire permet en outre aux établissements d'annoncer leurs activités et promotions en relation avec le vin. Car beaucoup de restaurants recèlent des trésors dans leurs caves.

Ainsi le restaurant Maihöfli, à Lucerne. Peter Buri, le patron, est un amateur averti. Il collectionne les vins suisses de toutes les régions et de tous les cantons : « Les clients privilégient spontanément les vins locaux et les spécialités tessinoises, valaisannes ou vaudoises. Mais ils savent aussi que nous sélectionnons des crus intéressants de partout ailleurs en Suisse et se plaisent à les découvrir ». Il faut dire que le Maihöfli héberge deux clubs œnologiques dont les activités méritent d'être suivies.

« Les vins suisses, ce sont souvent nos clients étrangers qui en demandent », constate Thibaut Panas, chef sommelier du Beau-Rivage Palace, à Lausanne, et responsable de huit hôtels points de vente dans les divers hôtels et restaurants appartenant à la Fondation de famille Sandoz : « Nous jouons donc un rôle d'ambassadeur en proposant en permanence six vins suisses dans chaque bar ou restaurant ». Il n'attend pas la Swiss Wine Week pour mettre tout cela en place : près du tiers des 70'000 bouteilles de la cave sont helvétiques. « La Swiss Wine Week est une excellente idée, car tous les restaurateurs n'ont pas, ou ne prennent pas, le temps de chercher s'ils n'y sont pas encouragés », analyse Thibaut Panas.

Ce n'est pas Marzio Forni, qui dirige depuis 35 ans l'hôtel-restaurant familial Forni, à Airolo qui le contredira : « La Swiss Wine Week est intéressante pour le public autant que pour le vigneron et le restaurateur, puisque cette action n'engage aucun frais, mais permet de s'ouvrir à d'autres horizons ». Et d'ajouter : « Nos clients sont ravis. Pour nous c'était une première, mais nous allons reconduire l'exercice, c'est certain ! »

ECOLE HOTELIERE  
LAUSANNE



Destiné aux titulaires de diplômes universitaires, et parrainé par le célèbre chef français Joël Robuchon, ce nouveau programme de l'École hôtelière a débuté en février de cette année. Le succès est déjà au rendez-vous.

# Master Class en Arts Culinaires

Texte, Manuella Magnin — Photos, DR



Transformez votre passion pour les arts culinaires et votre esprit d'entreprendre en une carrière réussie.

Trasforma la tua passione per le arti culinarie e il tuo spirito imprenditoriale in una carriera di successo.

Verwandeln Sie Ihre lebenslange Leidenschaft für Kochkunst und Ihr Business-Mentalität in eine erfolgreiche Karriere.

# EHL Master Class in Culinary Arts

[ehl.edu](http://ehl.edu)

**L**e 9 juin 2016, à la Maison-Dieu de Montmorillon dans la Vienne, Joël Robuchon, président de L'Institut International éponyme, Michel Rochat, CEO de l'École hôtelière de Lausanne, et Jean-Pierre Raffarin, ancien Premier Ministre et Sénateur de la Vienne, signaient la convention de partenariat entre l'Institut International Joël Robuchon et l'EHL. Objectifs de cet accord : développer des enseignements correspondant aux plus hauts standings internationaux de la gastronomie et de l'hôtellerie; répondre à une demande exponentielle dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, et faire rayonner leur savoir-faire et l'excellence de leurs formations sur le plan international.

Début décembre 2016, Joël Robuchon s'est rendu à l'EHL pour recevoir son titre de professeur honoraire et aborder avec les étudiants l'avenir de la restauration qui se doit de proposer une cuisine inventive, saine, à des prix abordables, élaborée avec de bons produits, et servie dans un cadre décontracté avec un accent tout particulier sur l'équilibre diététique.

Le chef le plus étoilé au monde a depuis à nouveau foulé le sol de la haute école en janvier pour évoquer avec Jean-Pierre Raffarin les rapports entre diplomatie et haute cuisine. Une conférence suivie religieusement par un parterre d'étudiants séduits.

En février, les premiers élèves de la Master Class en Arts Culinaires se sont mis au travail. Au programme : des cours sur six mois destiné aux titulaires de diplômes universitaires, passionnés par les arts culinaires et la gastronomie, et qui souhaitent faire carrière dans la restauration. Des modules intensifs permettent aux étudiants de pratiquer les différentes techniques culinaires, les arts de la table et le service, de se confronter aux exigences de l'innovation, de la recherche et développement, tout en s'immergeant dans

l'entrepreneuriat et le pilotage opérationnel d'unités de restauration. Les équipes enseignantes sont constituées des meilleurs experts en management et de MOF (Meilleurs ouvriers de France) pour les enseignements pratiques.

### **De la plonge à la gestion administrative**

Treize étudiants de toutes origines ont intégré la première Master Class de l'EHL. « Tous sont des passionnés et sont porteurs d'un diplôme universitaire ou d'un master dans des domaines aussi divers que le commerce, l'architecture, la chimie, la psychologie ou les ressources humaines », commente Monika Mittaz, responsable des programmes pratiques de l'EHL.

Le travail sur le développement personnel de chaque étudiant afin d'affirmer son rôle de leader, le mélange entre la pratique (cuisine, plonge, boulangerie, pâtisserie, œnologie, mixologie...), les visites pédagogiques à des fournisseurs, et les enseignements relatifs à la gestion d'un établissement semblent d'ores et déjà avoir séduit des recruteurs potentiels. « Au mois de mars, lors d'un forum de carrière réunissant 120 entreprises, les leaders de l'industrie hôtelière et de la restauration se sont dits ravis de pouvoir avoir accès à ces futurs professionnels qui bénéficient de plus de maturité et sont susceptibles d'être directement opérationnels pour un poste à responsabilité », ajoute Monika Mittaz. Signe de l'adéquation entre cette formation et les attentes du marché, deux étudiants ont déjà décroché un job à l'hôtel Mandarin Oriental. D'autres rêvent d'ouvrir leur propre établissement à l'instar de Matthieu Charriaud (lire interview). Vingt étudiants se sont déjà inscrits à la prochaine session qui démarre en septembre. Le coût de cette formation de pointe ? 35'655 francs, logement sur le campus inclus. Un tarif inférieur à celui pratiqué par le Culinary Institute of America qui est de 60'000 dollars!

## **UN ENCADREMENT DE HAUT VOL**



**La Master Class est pilotée par des pointures du domaine de l'hôtellerie et de la restauration.**

**Font partie de ce panel :**

**Chef Philippe Gobet (MOF)**  
chef exécutif qui chapeaute toutes les cuisines de l'EHL.

**Thomas Christoux**  
directeur de la restauration à l'EHL.  
Il fournit son aide et ses conseils précieux pour les visites pédagogiques et celles d'autres intervenants de l'industrie. Expert dans l'événementiel, il coache les étudiants qui doivent concevoir, planifier et mettre en place leur propre gala et cérémonie de fin de programme.

**D<sup>r</sup> Christine Demen Meier**  
titulaire de la Chaire F&B Saviva et de la Chaire Innovation METRO.  
Elle est en charge du programme entrepreneurial.

**Chef Fabien Pairon (MOF)**  
s'occupe de la partie pédagogie en cuisine.

**Frank Schützendorf**  
assure la partie théorie F&B.

**Pour de plus amples informations sur ce programme :**  
[www.ehl.edu/en/master-class-culinary-arts](http://www.ehl.edu/en/master-class-culinary-arts)



## DU CONSULTING À LA RESTAURATION

Né en France, Matthieu Charriaud a débuté sa carrière en gestion avant de devenir consultant stratégique à New York. Passionné de restauration, il a décidé de rejoindre la Master Class de l'EHL.  
Interview.

### Quel est votre parcours ?

**MATTHIEU CHARRIAUD** « Après avoir complété une licence en commerce et gestion, j'ai intégré la vie active à New York. Mes premières expériences professionnelles étaient en gestion comptable, puis en conseil stratégique. Mais à force de longues réflexions, de nombreux repas où j'ai nourri mes proches, et de petits clins d'œil du destin, j'ai réalisé que mon attrait pour la cuisine était indéniable. J'ai donc décidé de découvrir les réalités de la cuisine professionnelle les soirs et le weekend, dans un restaurant français à Brooklyn. Quelques mois plus tard, lorsque mon réveil sonna un beau matin de printemps, j'ai eu le déclic : il fallait absolument que je troque ma cravate de consultant pour une veste de cuisine. Deux semaines plus tard, je rejoignais la brigade, cette fois-ci à plein-temps. Poussé par ma soif d'apprendre, j'ai eu la chance de pouvoir, sous le même toit, faire du service en salle et au bar. À aucun moment ne n'ai regardé en arrière, heureux d'avoir trouvé non seulement ma passion, mais aussi un travail qui me comblait au quotidien. »

### Pourquoi avoir rejoint la Master Class de l'EHL ?

**M.C.** « Lorsque l'École Hôtelière de Lausanne a publié sur son site internet le contenu d'un nouveau programme, le Master Class in Culinary Arts, destiné aux professionnels souhaitant se réorienter ou consolider des compétences dans le milieu de la restauration, j'ai compris que c'était pour moi. Ce cursus, hybride en cuisine, service et gestion, ainsi que la réputation de l'École et son haut niveau d'enseignement convenaient parfaitement à ma situation et à mes nouveaux objectifs. »

### Quel bilan tirez-vous de cette formation ?

**M.C.** « J'ai peine à énumérer les expériences qui m'ont été offertes, toujours plus enrichissantes les unes que les autres. Ma technique culinaire s'améliore de jour en jour. J'ai appris à servir des clients exigeants dans un cadre de haute gastronomie, et à développer une vision managériale du restaurant. L'EHL enseigne aussi les valeurs de l'hospitalité au sens large : une formidable leçon de philosophie. »

### Quels sont vos projets pour votre avenir ?

**M.C.** « Mon projet professionnel est dans un premier temps de me former auprès de chefs européens avant de rentrer aux États-Unis et d'y ouvrir mon propre restaurant. Je n'ai aucun doute sur le fait que le programme MCCA soit la plate-forme idéale pour mener à bien ce projet, et le conseillerai fortement à quiconque est intéressé par la restauration. »



LE LIVRE SUR LES QUAIS

# Rendez-vous des papivores et des gastronomes

Texte, Manuella Magnin — Photo, DR



---

LES 1<sup>ER</sup>, 2 ET 3 SEPTEMBRE PROCHAINS, LES AMATEURS DE LITTÉRATURE ONT RENDEZ-VOUS À MORGES OÙ SE DÉROULERA ÉGALEMENT LA DEUXIÈME ÉDITION DE LA PLACE DU GOÛT.

---

**D**epuis huit ans, le premier week-end de septembre, Morges se transforme en capitale des lettres à ciel ouvert. Chaque année, ce ne sont pas moins de 40'000 visiteurs qui se pressent sur les bords du bleu Léman en quête de nouvelles découvertes et de rencontres avec leurs auteurs favoris.

L'an dernier, la scène culinaire la Place du Goût, organisée en partenariat avec la Semaine du Goût, a attiré un nombreux public qui a suivi avec intérêt des conférences et démonstrations sur des thématiques actuelles liées à l'alimentation.

Bonne nouvelle, la Place du Goût prend à nouveau ses quartiers dans la cour du Château cette année avec une programmation à faire frétiller vos papilles.

## **Agrumes, tomates, poivres...**

Vous y découvrirez notamment le monde fascinant des agrumes avec Niels Rodin, célèbre agrumiculteur en terres vaudoises, la cuisine inventive au tofu avec Pascal Gauthier, chef du restaurant du Jorat à Mézières. Patrick Rosset du Monde des épices à Payerne viendra nous parler de l'univers des poivres et de son expérience en Indonésie où il vient d'acquérir une plantation.

D'autres célébrités seront également présentes à l'instar d'Annick Jeanmairet, animatrice de Pique-Assiette, et de Jean-Baptiste Malet, journaliste et auteur d'une Enquête mondiale sur la tomate d'industrie.

Les gourmets pourront découvrir comment cuisiner le quinoa avec la cheffe péruvienne Cecilia Zapata, ou apprendre à confection-

ner un fameux levain avec le boulanger Marc Haller.

Une dégustation de vins commentée par l'œnologue Rodrigo Banto de la Cave de la Côte aura lieu le samedi matin. Le programme est consultable en ligne sur le site internet de Livre sur les quais.

À noter que cette année, la remise de prix du Grand concours de nouvelles organisé par Vigousse et la Semaine du Goût, aura lieu le dimanche 3 septembre de 12h à 13h sur la scène de la Place du Goût.

Pour sa huitième édition, Le Livre sur les quais, présidé par l'écrivain français Marc Levy, accueille l'Irlande en tant qu'hôte d'honneur. Quelque 280 auteurs sont attendus à Morges.

**regio•garantie**

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



# ***Unsere Region. Unsere Schatzkammer.***



Handwerklich hergestellte Produkte aus unserer Region.  
Schatzkammer online entdecken: [regionalprodukte.ch](http://regionalprodukte.ch)

**Schweiz. Natürlich.**

# Vacances et repas inoubliables!

Textes, Knut Schwander — Photos, DR

**Q**uel succès! La peur des attentats, le ras-le-bol des contrôles dans les aéroports, les bouchons sur les autoroutes, et le souci de diminuer son empreinte écologique y sont pour beaucoup. Mais dormir ou manger à la ferme, c'est aussi un retour à des valeurs simples et authentiques, la possibilité de découvrir des paysages sublimes, de rencontrer des personnalités attachantes, ou de caresser des animaux adorables... À un tarif très doux!

L'agritourisme, c'est aussi des séminaires dans la verdure, des sorties d'entreprises et des repas d'anniversaires dans des lieux inédits et ludiques. Traire une chèvre, faucher un champ ou s'ébattre au milieu des moutons et des lapins, c'est se créer des souvenirs pour la vie!

Actualisé, le site internet « agriturismo.ch » donne toutes les informations sur les 330 membres et les 1600 fermes qui proposent des activités, visites, brunchs, nuits en cabanes dans les arbres ou sur la paille.



## SWIN-GOLF, MINI-GOLF SUR HERBE, CABANES DANS LES ARBRES ET CAFÉ-RESTAURANT À LA FERME

Michel Bessard et Christophe Moos

Ils ont 9,8 sur Booking.com! Michel Bessard et Christophe Moos proposent des cabanes élégantes sur pilotis, au milieu des noyers, et un studio à la ferme. Le tout à Cremin, dans une campagne opulente. Swin-golf, mini-golf sur herbe et balades à pied avec 2 falabellas (mini-chevaux) et Barbichette, la chèvre! Restaurant du terroir.

Chemin des Ecoliers 5, 1526 Cremin (VD) — 021 906 87 90  
[www.loisirsalaferme.ch](http://www.loisirsalaferme.ch)



## DES ÂNES POUR ÊTRE PLUS HEUREUX

Famille Fisch

Les parents, leurs 3 enfants et leurs 36 petits animaux vous accueillent dans ce domaine près de Schaffhouse. Entre chats, poules, tortues et moutons nains, on dort dans de jolies chambres boisées, sous tipi ou dans la paille. Activités ludiques et pédagogiques avec ces 6 ânes faisant des miracles en cas de phobies, dépressions, troubles du comportement et de la concentration.

Unterdorfstrasse 4, 8263 Buch (SH) — 052 740 10 67 — 076 365 70 66  
[eselhof-saege@gmx.ch](mailto:eselhof-saege@gmx.ch) — [www.eselhof-saege.ch](http://www.eselhof-saege.ch)



## RETOUR AUX SOURCES À LA MONTAGNE

Famille Berta

À l'abri des voitures, du brouhaha urbain et du stress, ce hameau est une oasis de quiétude et de beauté intemporelle. Dans l'intense verdure des prairies alpines, la famille

Berta vous accueille avec authenticité et gentillesse dans sa maison de pierre et de bois. Séminaires de chant, de dessin, de cueillette de plantes alpines. Randonnées dans les paysages sublimes du Val Calanca.

6544 Braggio (GR) — 091 828 13 34 — 079 281 34 86  
[luag.bera@bluewin.ch](mailto:luag.bera@bluewin.ch) — [www.braggiotourismus.ch](http://www.braggiotourismus.ch)



## OPULENCE ET BEAUTÉ AU PAYS DES CHÈVRES

Jean-Louis et Chris Villars

À 1240 mètres d'altitude, survolant le Val Versasca, le paysage est enchanteur. À Odro, village pittoresque de pierres qui s'agrippe à la pente, Jean-Louis et Chris Villars proposent de coquettes maisonnettes et des dortoirs. Douche en plein air, recettes ancestrales, pique-niques gourmands, siestes bercées par les clochettes des chèvres et musée local.

Odro (TI) — 091 745 48 15  
[odro@bluewin.ch](mailto:odro@bluewin.ch) — [www.odro.ch](http://www.odro.ch)

# SV Suisse s'engage pour le goût et contre le gaspillage



## ENCORE FRAIS MAIS À MOITIÉ PRIX – LA RECETTE S'APPELLE « DO GOOD ! »

**G**ourmandise et conscience environnementale ne sont pas incompatibles. Toujours plus de consommateurs tiennent à manger local et sain tout en se faisant plaisir et en tenant compte du bilan écologique de leur repas. À l'écoute de cette tendance, SV Suisse s'engage depuis 2013 au travers de programmes de durabilité mis en place dans ses 320 restaurants du personnel et scolaires qui servent quotidiennement 100'000 repas. Le résultat est remarquable : moins d'émissions de CO<sup>2</sup> (-9%), plus de légumes (+20%) et moins de viande (-10%) dans les assiettes. Surtout, un

rapport qualité/plaisir en hausse : « Nous avons fait d'une pierre trois coups », se réjouit Markus Burkhardt, directeur des opérations en Suisse Romande. « Notre offre culinaire a gagné en qualité, ce qui satisfait nos clients et répond simultanément à nos objectifs environnementaux ». Dernier en date, le programme « Do Good ! » renforce les mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire. Comment ? Peu avant la fermeture du restaurant, les produits invendus lors du service de midi sont proposés à moitié prix et servis dans un emballage pratique. Les premiers échos de ce projet pilote sont très positifs.

[www.sv-restaurant.ch](http://www.sv-restaurant.ch)

PUBLICITÉ

## La restauration du personnel aujourd'hui.

Un nombre croissant d'employeurs paient l'indemnité de repas sous forme de crédit Lunch-Check. Leurs collaborateurs profitent ainsi d'une grande variété culinaire et de pauses repas variées. En effet, ce moyen de paiement est accepté dans plus de 7000 restaurants.

Cette alternative attrayante au restaurant du personnel et aux repas réglés en espèces vaut également pour les employeurs : les crédits Lunch-Check sont exempts de toute charge sociale jusqu'à un montant de 180 francs par mois et par collaborateur/trice.

Découvrez tous les avantages sur [lunch-check.ch](http://lunch-check.ch)



**LUNCH-CHECK SUISSE**  
LA DEVISE LA PLUS SAVOUREUSE DE SUISSE.



Venue d'Amérique,  
la courge nous nourrit depuis 7000 ans.  
Il en existe plus de 800 espèces!  
De quoi diversifier nos menus.

# Le monde merveilleux des courges

Texte, Manuella Magnin — Illustrations, Dora Formica

**S**i l'on en croit des restes découverts dans les cavernes du Mexique, on se nourrit de courges depuis 7000 ans. Et avant d'être savourées, ces cucurbitacées rendaient de multiples services, servant de récipient à transporter l'eau, de jouets, de chapeaux, de masques et même d'étuis à pénis!

C'est suite à la colonisation de l'Amérique que ces fruits ont été importés en Europe. On compte aujourd'hui plus de 800 espèces de courges. Longtemps négligées dans nos menus, elles ont gagné en popularité ces dernières années.

Dès le début de l'automne, les étals des fermes et des marchés regorgent de spécimens multicolores. Il y en a des énormes, de toutes petites, des blanches, des jaunes, des oranges, des roses, des

## LES CHOISIR ET LES CONSERVER



Bien choisir ses courges commence par une prise en main des fruits que l'on convoite. Ceux-ci doivent être lourds, fermes, sans taches et sans moisissures. 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.

rouges, des vertes, des grises ou des striées de vert.

L'immense variété de leurs couleurs et de leurs formes séduit le regard. On les utilise pour décorer nos intérieurs, pour fêter Halloween ou pour confectionner toutes sortes de mets, de l'entrée au dessert en passant par de bonnes soupes revigorantes.

Hormis leurs atouts gustatifs, les courges sont d'excellentes alliées pour notre santé. Elles sont une très bonne source de bêta-carotène, un puissant antioxydant. Elles regorgent aussi de vitamine C, de potassium, de fibres et d'acide folique. Peu calorifiques, elles s'intègrent dans tous les régimes. Aucune raison de s'en priver donc!

# Fabuleuses Cucurbitacées



↑  
pâtisson  
de l'île  
Maurice

Blue  
ballet  
↓



↑  
courge  
Spaghetti



Rouge vif  
d'Etampes  
↓





Musquée de Provence

Buttercup

Patidou

Butternut

Bleue de Hongrie

Potimarron Red Kuri

Bush Delicata

**PÂTISSON DE L'ÎLE MAURICE**

Chair: jaunâtre, tendre et fondante, farineuse à maturité.

Utilisation: cru, sauté, farci, gratin, décoration.

**COURGE SPAGHETTI**

Chair: peu épaisse, jaune claire, fibreuse, saveur musquée, donne après cuisson des filaments.

Utilisation: salade, gratin ou comme substitut de pâtes.

**ROUGE VIF D'ÉTAMPES**

Chair: jaune orange, fibreuse et fade.

Utilisation: soupe ou décoration.

**BLUE BALLET**

Chair: orange et douce, peu épaisse, ferme, fibreuse, sucrée, d'excellente qualité.

Utilisation: crue, râpée agrémentée d'une vinaigrette. Cuite en gratin, purée, potage, gâteau, confiture, pâte de fruit.

**POTIMARRON RED KURI**

Chair: orange, goût typique de châtaigne. Utilisation: cru en salade, à l'étouffée, purée, soupe, gâteau, confiture.

**BUSH DELICATA**

Chair: jaune crème, très douce, arôme fin de noix.

Utilisation: au four, à farcir, en glace ou en dessert.

**BUTTERCUP**

Chair: orangée, compacte, très tendre, sucrée et aucunement filamenteuse.

Utilisation: gratin, potage, purée, en dessert.

**PATIDOU**

Chair: orangée, très fine, ferme, sucrée, goût de noisette.

Utilisation: cru agrémenté d'une vinaigrette, cuit en purée, potage, bavarois, gâteau, tarte, confiture.

**MUSQUÉE DE PROVENCE**

Chair: orangée, sucrée et musquée, parfumée, d'excellente qualité.

Utilisation: salade, gratin, soupe, gâteau.

**BUTTERNUT**

Chair: jaune orangée, ferme mais tendre, sucrée, goût de noix, parfumée.

Utilisation: pour frire, farcir, étuver, en potage, purée, tarte, confiture.

**BLEUE DE HONGRIE**

Chair: jaune foncée, ferme, goût de marron très prononcé et de très bonne qualité.

Utilisation: soupe, purée, gratin et soufflé.

# Le bio n'en finit pas de bourgeonner

**La Suisse romande enregistre une vague de conversions à l'agriculture biologique particulièrement marquée. Tout comme le vignoble, qui augmente d'un tiers...**

**V**ert. Tous les indicateurs sont au vert. Le secteur du bio enregistre une croissance impressionnante : au 1<sup>er</sup> janvier 2017, 386 nouveaux producteurs se sont lancés, dont 112 en Suisse romande, une poussée inouïe depuis les années nonante. La viticulture enregistre également une vague de reconversions, avec 26 nouveaux vigneron misant sur le Bourgeon et le vignoble qui gagne un tiers de surface cette année.

Fin 2016, ils étaient déjà 6144 producteurs à observer le cahier des charges de Bio Suisse, un nombre de domaines correspondant à 140'000 hectares ou quelque 13,4% de l'ensemble des surfaces agricoles.

On observe une progression analogue en termes de chiffre d'affaires : le marché bio a fait un bond de 7,8% en 2016, franchissant pour la première fois le cap des 2,5 milliards

de francs. Les consommateurs adhèrent à la philosophie du bio, même si les différents labels ne sont pas toujours perçus très clairement...

Pour rappel, le Bourgeon est une marque déposée de Bio Suisse, dont les exigences vont au-delà de l'ordonnance sur l'agriculture biologique. Les 6600 exploitations agricoles et le millier de transformateurs arborant ce label doivent être entièrement et exclusivement en mode biologique. Le cahier des charges du Bourgeon Bio Suisse implique le renoncement aux pesticides et engrais de synthèse, le souci du bien-être animal et de la biodiversité, des méthodes de transformation douces, sans arômes artificiels ni colorants.

Demeter Suisse est membre de Bio Suisse : c'est la marque internationale de certification de la biodynamie. Ce mode de production biologique s'inspire des principes anthroposophiques et considère que des ali-

ments de qualité ne peuvent être produits que sur une terre en pleine santé, en portant une attention particulière à la durabilité, à la biodiversité, aux rythmes naturels et aux influences cosmiques.

De son côté, la grande distribution a créé ses propres labels : Coop Naturaplan s'aligne sur les directives de Bio Suisse pour les aliments végétaux mais non pour les produits d'origine animale. Alors que Migros édicte ses propres directives, conformes aux législations suisse et européenne sur l'agriculture biologique.

Enfin, IP-Suisse n'est pas un label bio. Le recours à des produits chimiques est toléré. Les produits génétiquement modifiés sont toutefois interdits, comme le font tous les labels évoqués ci-dessus.

**Tous les prochains marchés bios sur le site web de la Semaine du Goût : [www.gout.ch](http://www.gout.ch)**



# Domaine de l'Aurore

## Un aller simple pour le Val-de-Ruz



**INGÉNIEURE AGRONOME, DANIELLE ROUILLER EST DEVENUE PAYSANNE « PAR HASARD ». OU PRESQUE. SON DOMAINE DE L'AURORE BOUILLONNE DÉSORMAIS DE PROJETS, DU FOUR À PAIN À LA PERMACULTURE.**

C'est une de ces bizarreries dont la vie a le secret. Contrat et billet d'avion en poche, Danielle Rouiller venait de s'engager pour le compte d'une ONG au Salvador... Ingénieure agronome, elle pensait faire sa vie loin du Val-de-Ruz... Jusqu'au jour où son père, enseignant à l'École cantonale d'agriculture, l'appelle à la rescousse pour reprendre le domaine de ladite École: « Je suis vraiment devenue paysanne par hasard ».

C'était en 1999. Elle pensait repartir et a cherché quelqu'un pour la remplacer.

Ça ne s'est pas fait et puis, les enfants grandissant, le provisoire est devenu définitif.

Dès l'origine de l'aventure, « le bio s'est logiquement imposé: pas question de se retrouver dans nos champs avec des produits chimiques »...

### Des pâtes étonnantes

À Cernier, au Domaine de l'Aurore, de grands yeux curieux vous dévisagent: les veaux nouveau-nés sortent la tête de leur igloo pour vous accueillir. Non loin de là, une cinquantaine de vaches laitières, de rustiques montbéliardes: « Nous avons d'emblée misé sur le gruyère bio, car la fromagerie voisine de Chézard-St Martin travaille bien et la demande est très soutenue ». De quoi envisager l'avenir malgré un secteur sinistré.

Le projet de la famille est de développer les circuits courts. « On donne la viande à un boucher pour faire des saucisses ». Avec les céréales anciennes qu'elle cultive sur deux hectares, Danielle fait des pâtes étonnantes à base de sarrasin, seigle, épeautre, avec un succès grandissant. Prochaine étape, le pain: « On réaménage un local de l'ancienne école avec un four pour se lancer dans la fabrica-

tion du pain, aliment magique, avec l'aide d'un pro formé auprès de Marc Haller »...

Le neveu de Danielle et son épouse la secondent depuis peu, lui laissant plus de temps pour de nouveaux projets. Elle n'en manque pas: « Nous avons repris le verger de l'ancienne école d'agriculture, un espace où les étudiants pourront venir apprendre le métier. On se lance dans la permaculture en y introduisant de nouveaux arbres, mais aussi des légumes et bientôt des animaux ». Les premières brebis ont donné six agneaux ce printemps; la volaille suivra: « Les oies, les canards et les poules sont de formidables tondeuses à gazon, mais aussi l'arme fatale contre les limaces! »

## Domaine de la Perrole

### « Un pacte d'amitié avec la nature »



**LE DOMAINE DE LA PERROLE, À AIGLE, CULTIVE EN BIODYNAMIE PLUS DE 70 VARIÉTÉS DE LÉGUMES; S'Y AJOUTENT DES CÉRÉALES ANCIENNES, VERGERS, RUCHES ET POULES. AU BONHEUR DE LA BIODIVERSITÉ ET DES OISEAUX, QUI REVIENNENT NICHER...**

Une évidence. « Le bio s'est imposé telle une évidence quand il s'est agi de nourrir ma famille ». En 2009, Pierre-Alain Schweizer réorienta le domaine familial vers le maraîchage, entamant du même coup sa reconversion à l'agriculture biologique. « Mon grand-père avait du bétail et la famille a exploité jusqu'à 27 hectares de céréales, colza etc. ; une partie a été perdue au profit de la zone industrielle. Aujourd'hui, j'ai trois hectares de cultures maraîchères sur un total de 18 hectares ».

Le domaine de La Perrole, à Aigle, arbore les labels Demeter et Bourgeon sur ses produits, mais va bien au-delà grâce à la biodynamie. Une approche qui correspond à la philosophie du jeune maraîcher : « intervenir pour

redonner de la vie au sol, aider les plantes à être moins vulnérables, s'attacher à renforcer la biodiversité... »

Pierre-Alain Schweizer cultive plus de 70 variétés de légumes, dont beaucoup d'anciennes variétés. Un tiers des terres est sous serres, abritant tomates, aubergines, poivrons notamment. En plein air, toutes les autres variétés, des courges aux choux, en passant par de multiples salades et condiments. Quelques vergers de cerisiers et de coings ont aussi été replantés et des ruches installées.

#### **Des céréales anciennes**

Le reste du domaine ? On est revenus à des variétés anciennes de céréales, tels l'engrain, l'amidonner, l'épeautre, mais aussi du colza, du tournesol, voire du chanvre pour les huiles. Un moulin a été installé sur le domaine : le boulanger du Vieux Fournil en tire de formidables pains au levain et on confec-

tionne aussi une jolie gamme de pâtes et une polenta originale à base de maïs dur et d'amidonner...

L'agriculture biologique implique bien sûr le refus des pesticides et engrais de synthèse au profit de compost, d'engrais verts et de préparations naturelles, un désherbage manuel, un suivi de la qualité, etc. Mais implique aussi des connaissances importantes en biologie, des besoins accrus en main-d'œuvre et en équipement. Pierre-Alain Schweizer évoque un « pacte de non agression avec la nature et de solidarité avec les espèces cultivées, une histoire d'harmonie et d'amitié. »

Dans le droit fil de cette philosophie, des panneaux solaires assurent désormais l'approvisionnement énergétique du domaine. Autre beau projet, une haie a été replantée en 2012 avec l'aide de bénévoles, où l'on observe déjà le retour d'espèces menacées...

# Biofruits

## Le goût du Sud



### HUIT PRODUCTEURS VALAISANS SE SONT REGROUPÉS EN COOPÉRATIVE POUR VALORISER ET ASSURER DES DÉBOUCHÉS À LEURS RÉCOLTES.

C'est assurément un des plus grands vergers en culture biologique de Suisse, puisqu'il recouvre quelque 170 hectares. Un des emplacements les plus privilégiés qui soient aussi, avec son microclimat au cœur de la Vallée du Rhône. Des pommes, des poires, des abricots, des fraises, des prunes entre autres, des variétés précoces aux tardives, mais aussi quelques cultures maraîchères, des asperges vertes et blanches aux courgettes, en passant par les herbes aromatiques. Ce jardin extraordinaire aux allures méditerranéennes n'est pas le fait d'un seul propriétaire ni d'un seul tenant, puisque Biofruits a un statut de société anonyme, pour un fonctionnement de coopérative. Ses membres sont au nombre

de huit, avec des domaines qui s'étirent de Fully à Sierre, l'essentiel étant concentré dans la région sédunoise.

#### **De nouvelles synergies**

« Nous avons grandi grâce au bio », relève Olivier Cordey, qui cultive pour sa part une grande partie des fraises et des asperges de Biofruits. Créée en 2005, la coopérative emploie désormais 42 personnes en tout. « C'est grâce à la coopérative que nous avons pu obtenir les crédits nécessaires à notre développement : six agrandissements successifs en douze ans, la construction et la transformation de locaux pour nous-mêmes et pour les louer à des tiers. On crée ainsi de nouvelles synergies : un nouveau resto, une halle de stockage pour nos jus, l'installation d'un producteur de cosmétiques et huiles essentielles bio dont les produits se retrouvent désormais dans notre magasin, etc... »

La tendance du moment ? La proximité. « Le consommateur recherche plus que jamais le local, raison pour laquelle nos jus de fruits, transformés dans notre propre pressoir, ont un tel succès. Il ne faut pas se contenter de croire que le climat et le terroir nous favorisent mais anticiper, toujours penser à demain, souligne Olivier Cordey. S'adapter aux changements du marché est vital ».

# ConProBio

## La coopérative tessinoise du bio



### NÉE VOICI UN QUART DE SIÈCLE, LA CONPROBIO REGROUPE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS AUTOUR D'UNE MÊME EXIGENCE DE NATUREL ET DE QUALITÉ.

Elle est née comme une jolie utopie sur un coin de table, esquissée par une poignée de citadins et de producteurs désireux de consommer des produits biologiques à l'époque où la grande distribution n'avait pas encore investi ce créneau.

On y trouve de tout désormais, au gré des saisons: des fruits et légumes variés, des fromages protéiformes, des formaggini aux tommes de brebis et à la ricotta, de la viande fraîche ou des salaisons, des luganighe et autres cicitt typiques, des poissons des lacs aux truites élevées dans la région, mais encore des céréales locales, riz ou polenta, des épices, du miel, du pain, des conserves, sans

oublier la grappa... Soit à ce jour plus de 500 références. La priorité va logiquement au terroir, mais l'offre est complétée par des produits labellisés Bourgeon venus d'ailleurs.

De sa centrale de Cadenazzo, elle rayonne sur l'ensemble du canton du Tessin: la coopérative du bio ConProBio vient de fêter ses 25 ans.

#### **80 producteurs et 1600 familles**

Sa croissance ne s'est pas arrêtée avec l'arrivée de labels bios dans les grandes surfaces, témoin d'un intérêt et de préoccupations bien réels.

À l'origine, elle comptait 200 familles pour une vingtaine de producteurs. Aujourd'hui, ce sont plus de 80 producteurs pour quelque 1600 familles, regroupées sur 200 sites et 16

collaborateurs à temps partiel. Comment ça marche? En gros, selon les modalités de l'agriculture contractuelle de proximité telle qu'elle se pratique ailleurs en Suisse: les consommateurs choisissent selon l'offre de la semaine et chacun des sites passe une commande groupée. Les commandes seront alors livrées sur les différentes sites.

Sa croissance soutenue a permis à ConProBio d'ouvrir un premier magasin en 1996, de se doter de véhicules pour les livraisons, puis de déménager dans ses locaux actuels, plus grands, dotés d'une chambre froide et de congélateurs. Si près de la moitié des produits sont tessinois, ConProBio collabore également avec Pro Specie Rara, les Magasins du Monde et Slow Food pour s'approvisionner en denrées éthiques et éco-responsables, et contribuer à préserver la biodiversité.

## Raselli

### Une passion pour la flore sauvage



**C'EST DANS UNE DES PLUS BELLES VALLÉES ALPINES QUE POUSSENT LES SPÉCIALITÉS DE L'HERBORISTERIE RASELLI: ÉPICES, TISANES, MÉLANGES D'ÉPICES ET BIEN PLUS...**

L'achillée, le bleuet et le souci n'ont plus de secrets pour lui. Pas plus que l'edelweiss, la mélisse ou le sureau... Reto Raselli est un pionnier des herbes aromatiques, des fleurs et autres plantes médicinales, qu'il cultive aux portes du village de Le Prese, dans le Val Poschiavo, cette éblouissante vallée italo-phonie des Grisons qui a fait de l'agriculture biologique son étendard et sa philosophie.

Reto entame la reconversion du domaine familial en 1991, pour être labellisé Bio-Bourgeon deux ans plus tard. Un marché de niche, qu'il explore avec une grande créativité, devenu entre autres un des fournisseurs attirés des bonbons Ricola.

#### La grise rhétique

En plus de ses cultures, la famille Raselli élève en plein air et en quasi liberté une ancienne race indigène, la vache grise rhétique, réintroduite dans les Grisons sous l'égide de Pro Specie Rara. S'y ajoutent des cochons, de quoi confectionner le fameux Furmagin da cion (une terrine rustique traditionnelle protégée par Slow Food), ainsi que des poules pondeuses, des ânes et des chevaux.... Autre produit typique de la vallée, le sarrasin est aussi cultivé sur le domaine de Le Prese.

L'herboristerie créée en 2000 se lance dès 2012 dans une nouvelle aventure. Reto Raselli s'est associé au chef Oskar Marti - plus connu sous son surnom de Chrüteroski, autrement dit Oski le pro des herbes - pour lancer une nouvelle ligne de produits. Destinés à rehausser l'assaisonnement de

différents plats, les mélanges d'épices signés Reto&Oskar viennent compléter une gamme déjà impressionnante, des herbes séchées aux fleurs comestibles et aux légumes, en passant par des tisanes antistress et autres bouquets garnis.



# Le lait des prés, un trésor de la nature

Texte, Manuella Magnin — Photo, Corinne Sporrer

**Nos herbages se transforment en «or blanc»!**

**Les ruminants se nourrissent essentiellement d'herbes en été  
et de fourrage de l'exploitation en hiver. Ce qui donne des produits  
transformés de premier choix.**



C'est un véritable retour à la nature, à des méthodes de production laitière ancestrales ! Pour Jacques Demierre d'IP-Suisse, le lait des prés, produit en Suisse depuis 2011, répond à une philosophie durable et responsable. Un peu partout dans le monde en effet, les ruminants consomment de moins en moins d'herbe et de plus en plus de concentrés et de maïs. La raison ? Une productivité laitière optimisée et stable sur l'année.

### Herbe versus concentré

À contrario, le lait des prés provient de vaches qui, lors de la saison verte, se nourrissent essentiellement d'herbe au pâturage. En hiver, elles consomment également du fourrage grossier de l'exploitation (foin et/ou ensilage d'herbe). L'utilisation de soja est interdite. La valeur ajoutée du lait des prés ? Il est produit grâce à une alimentation indigène et fait grand cas du bien-être des animaux qui doivent bénéficier de sorties quotidiennes à la belle saison et tous les deux jours en période hivernale. De plus, pour bénéficier de ce label, les paysans doivent entreprendre des mesures pour favoriser la biodiversité (voir encadré). C'est donc un lait durable et responsable.

Si le consommateur paie son lait plus cher, entre 1 fr. 40 et 1 fr. 70 le litre en fonction du distributeur, le producteur touche, lui, un surplus de plusieurs centimes au litre de lait. Ce qui doit compenser les engagements du paysan pour le respect du cahier des charges.

### Production en hausse

Cent cinquante exploitations produisent aujourd'hui chaque année quelque 45 millions de kg de lait des prés en Suisse selon le cahier des charges d'IP-Suisse. Ce chiffre est en constante progression principalement en raison du fait que de nouvelles filières de transformation ont vu le jour. Depuis l'au-

tomne dernier, Denner commercialise non seulement ce lait, mais aussi des yaourts, du beurre, des fromages à pâte dure et mi-dure ainsi qu'une tomme confectionnés à base de lait des prés. Manor s'y met également, et pas mal de petites laiteries et fromageries sont devenues clientes.

Une aubaine, car l'or blanc de nos prairies a vécu des débuts difficiles sur les étals. Commercialisé dès 2011 par la Migros sous le label Terra Suisse, il a rapidement disparu de l'assortiment du géant orange dans pratiquement toutes les régions de Suisse à l'ex-

ception de ceux de la coopérative Migros Aare dans le canton de Berne et de Lucerne.

Depuis fin 2013, l'entreprise de restauration collective SV Group travaille aussi avec le lait des prés.

« Les perspectives sont assez bonnes, commente Jacques Demierre. De nouvelles gammes vont arriver prochainement sur le marché. » Le signe sans doute que le consommateur est en train de comprendre l'intérêt de ce produit qui contribue à préserver la biodiversité.

## DES POINTS POUR LA BIODIVERSITÉ



La fameuse coccinelle est depuis 1989 le signe d'aliments de qualité produits dans le respect de l'environnement. En Suisse, ce ne sont pas moins de 18'000 agriculteurs qui renforcent aujourd'hui activement la biodiversité avec leurs exploitations certifiées.

Depuis 2008, celle-ci figure en bonne place dans les directives d'IP-Suisse. Tous les producteurs labellisés se soumettent à un système de points. Ils doivent remplir impérativement des conditions très strictes, validées par un suivi. Les exploitations ont le choix entre une trentaine de mesures susceptibles de leur permettre d'atteindre un minimum de 17 points.

Les exploitations IP-Suisse s'engagent à favoriser la diversité de l'écosystème, des espèces et des gènes. Il peut s'agir de proposer un habitat naturel pour l'alouette des champs, de procéder à des jachères afin que le sol puisse se reposer, d'offrir un lieu de vie pour les insectes et les animaux sauvages, ou encore de perpétuer la tradition des vergers à hautes-tiges dans lesquels diverses espèces d'oiseaux aiment nicher. Parmi l'arsenal des mesures en faveur de la biodiversité, des prairies peu intensives ou extensives, permettant aux fleurs sauvages et à la petite faune de s'épanouir, viennent compléter ces actions en faveur de la flore et de la faune.

# PurEpeautre

## Le grand retour d'une céréale ancestrale

**L'épeautre a failli disparaître.  
Il revient en force en Suisse grâce  
à quelque 1100 producteurs.  
Rencontre avec un cultivateur  
de Vully-les-Lacs.**



**« Une culture indigène,  
ancrée dans nos traditions »  
Jérémie Christinat produit du  
PurEpeautre à Vully-les-Lacs.**

**Interview.**

Les présences connues d'épeautre les plus anciennes en Europe datent de la fin de l'âge de pierre. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la mécanisation et les céréales plus prospères ont fait reculer l'épeautre qui a survécu grâce aux paysans ne bénéficiant pas de conditions climatiques pour cultiver d'autres variétés. Le logo et la marque PurEpeautre (UrDinkel) ont été créés en 1996 par la Communauté d'intérêt Suisse pour la promotion de l'épeautre et déposés comme marque.

Pour la marque PurEpeautre, sont admises uniquement les anciennes variétés d'épeautre, non croisées avec le froment qui se distinguent par leurs longues tiges. Les producteurs PurEpeautre ne peuvent employer que très peu d'engrais. Le rendement est bas, mais la valeur écologique et la qualité sont plus importantes. La marque PurEpeautre maintient son principe éthique de non-croisement, notamment en raison de la grande différence génétique avec le froment.

### **Depuis quand cultivez-vous du PurEpeautre et combien en produisez-vous ?**

**JÉRÉMIE CHRISTINAT** « C'est la 2<sup>e</sup> saison que nous cultivons cette céréale. Cette année j'en produis 3,5 ha. Il s'agit d'une des deux variétés anciennes de PurEpeautre suisse non croisée avec du blé. L'épeautre représente environ 40% de mes cultures de céréales. C'est une céréale rustique qui supporte les climats rudes. Cela nous permet de le cultiver sans insecticide, fongicide et régulateurs de croissance comme le prévoit IP-Suisse. »

### **Pourquoi ce choix ?**

**J.C.** « Nous avons choisi de cultiver de l'épeautre afin, d'une part, de diversifier notre production, et d'autre part, cela va bien dans notre rotation. C'est une culture indigène, qui est adaptée à notre climat et qui est ancrée dans nos traditions. Il y a une centaine d'années, l'épeautre était la principale céréale panifiable suisse. En cultivant sous le label IP-Suisse, nous créons une valeur ajoutée. »

### **Y-a-t'il une demande croissante pour cette céréale ?**

**J.C.** « Oui, car l'épeautre apporte des valeurs nutritives intéressantes pour l'alimentation humaine. Elle contient des substances minérales, beaucoup d'acides gras non saturés et des fibres alimentaires. Grâce aux panneaux « PurEpeautre » placés au bout des champs, identiques aux logos sur les pains et différents produits à base de PurEpeautre, le consommateur peut repérer nos produits. »





Photo, Corinne Sporrer

*plat principal*

# *Couscous de poulet au Pur- Epeautre*

*une recette*

*de Manuella Magnin*

 4 pers.	 20 min.
 ± 4 fr./pers.	 1 heure

## *ingrédients*

200 g de PurEpeautre  
4 pilons de poulet  
4 ailes de poulet  
2 carottes  
1 botte de raves nouvelles  
2 petites courgettes  
200 g de petits pois frais non écosés  
1 branche de céleri  
100 g de pois chiches secs  
1 boîte de tomates concassées  
2 c.s. de ras el-hanout  
1 l de bouillon de poulet  
huile d'olive  
sel, poivre  
cerfeuil

- ① La veille, faire tremper les pois chiches et le PurEpeautre séparément.
- ② Le lendemain, faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Y saisir les morceaux de poulet. Ajouter les pois chiches égouttés et le ras el-hanout. Saler, poivrer. Mouiller avec les tomates concassées et le bouillon de poulet. Intégrer le PurEpeautre égoutté. Cuire à couvert 35 minutes.
- ③ Écosser les petits pois. Laver les courgettes, les carottes et le céleri. Couper en tronçons. Laver et parer les raves nouvelles. Ajouter tous les légumes dans la cocotte et poursuivre la cuisson 20 minutes. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
- ④ Servir avec du cerfeuil en décoration et éventuellement des merguez.

**Nous donnons tout pour  
nos produits régionaux.**



**MIGROS**

**M** comme **Ma région.**

Grâce à un engagement de plus d'une décennie, quelque 9000 articles de producteurs régionaux sont en vente aujourd'hui à votre Migros. [delaregion.ch](http://delaregion.ch)

# Dolce Vita en terre vaudoise

Texte, Sophie Dorsaz — Photos, DR

**Pour fêter les 10 ans de l'entrée de Lavaux au Patrimoine mondial de l'UNESCO, le canton de Vaud invite les visiteurs à goûter à son art de vivre. Aux quatre coins de la région, les plaisirs de la table et du vin se mêlent à des expériences inédites au contact de producteurs.**

**A**vec ses 6 régions viticoles réparties sur tout son territoire, ses huit AOC (appellation d'origine contrôlée) et son fameux vignoble de Lavaux inscrit depuis dix ans au Patrimoine mondial de l'UNESCO, le canton de Vaud est une terre de bons crus par excellence. Mais des rives du Lac Léman aux collines du nord vaudois, l'oénotourisme ne se limite pas au plaisir du vin. Dans cette région au charme méditerranéen, la dolce vita se cultive aussi autour de l'assiette à la découverte des produits du terroir, en balade dans des paysages à couper le souffle ainsi qu'au contact de producteurs avides de transmettre leur savoir. « Le Château d'Aigle et son musée ainsi que Le Lavaux est l'emblème de la culture viticole du canton, mais il y a beaucoup plus à découvrir. Nous avons recensé quelques 60 expériences à tester dans la région », avance Christel Porchet, cheffe de projet à l'Office du tourisme du Canton de Vaud. Cette année, une campagne digitale retrace d'ailleurs les moments forts à vivre autour de la gastronomie et de la culture du vin.

à voir sur [www.myvaud.ch](http://www.myvaud.ch)

## Les mains dans la terre

Tout le monde s'accorde à dire qu'un grand vin, c'est d'abord beaucoup d'effort. Sur le canton, plusieurs vigneron-encaveurs invitent ainsi les curieux au travail de la vigne le temps de quelques heures ou d'une journée. « Il s'agit de prendre part à une tradition authentique et de rencontrer les vrais acteurs de ces bons crus », détaille Christel Porchet. « Plusieurs centaines de personnes ont tenté l'expérience l'an dernier. Les gens sont très intéressés à s'impliquer personnellement dans le travail de la vigne. » Le dur labeur, sur le terrain ou à la cave en fonction des saisons, est de plus récompensé par une bouteille de vin à l'heure ou une dégustation et un apéritif en fin de journée.

Plus haut dans le canton, sur les rives du Lac de Neuchâtel à Bonvillars, Frank Siffert propose une récolte toute autre. Celle plus discrète et ardue du diamant noir local : la truffe de Bourgogne. Grâce à des conditions climatiques très favorables, Bonvillars entend d'ailleurs devenir la première région truffière du pays. Après la récolte, l'expert caveur passe en cuisine et fait parler ses ustensiles pour apprêter le champignon au

mieux et régaler ses hôtes. Et les découvertes ne s'arrêtent pas là. Sur le canton d'autres expériences insolites attendent les visiteurs auprès de fromagers sur l'alpage de Château-d'Ex ou pour un brunch sur le Glacier 3000 des Diablerets.

## Le « Forfait dégustation » étendu

Dans tout le vignoble vaudois, bordant des rivages ou traversant des villages bucoliques, de multiples sentiers didactiques renseignent les promeneurs sur différents aspects de la viticulture. Des centaines d'hectares de vignes à découvrir à pied ou en train d'époque avant une dégustation chez le vigneron. Cette année, fort de son succès, le Forfait dégustation s'est d'ailleurs étendu à la région de Nyon, couvrant ainsi tout le territoire de la Côte de Perroy à Commugny. Avec ce pass, cinquante-cinq encaveurs ouvrent leurs portes et offrent six vins à la dégustation au tarif forfaitaire de 15 francs. L'occasion idéale pour goûter au cépage roi qu'est le Chasselas et pour se familiariser aux spécialités telles que le Garanoir ou le Gamaret tout en picorant des Malakoffs et des taillés aux greubons.

**LE TOP 10  
DES ÉVÉNEMENTS  
DE L'AUTOMNE**



**26 août**

La VullyRun, un semi-marathon  
à travers le vignoble

**9 septembre**

Le semi-marathon des Côtes de l'Orbe

**Du 9 au 10 septembre**

Lavaux Passion à Cully fête  
les 10 ans du vignoble à l'Unesco

**23 septembre**

La Fête du Vacherin Mont-d'Or  
à la Vallée de Joux

**Le 23 septembre**

La Fête du raisin à Féchy

**Du 22 au 24 septembre**

La Fête des vendanges  
à Lutry

**Le 30 septembre**

La Désalpe de l'Étivaz

**Le 30 septembre**

La Désalpe de Saint-Cergue

**Le 7 octobre**

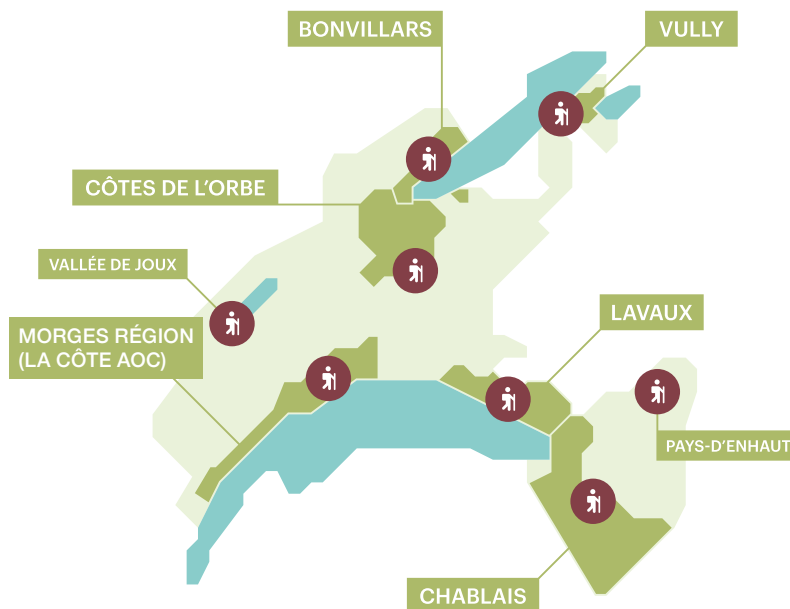
La route du Moût à Payerne

**Le 28 octobre**

Le Marché aux truffes  
de Bonvillars



# Découvrez les vignobles vaudois en balade !



À l'aide de votre smartphone, suivez des itinéraires jalonnés de questions, de quiz et d'anecdotes à travers les vignobles du canton. Des parcours variés qui vous permettront de découvrir la région de manière ludique et interactive, seul ou en groupe. Les informations détaillées pour chaque itinéraire sur l'application Vaud : Guide et sur [www.myvaud.ch/balades-oen](http://www.myvaud.ch/balades-oen)

## MORGES RÉGION

Env. 4,8 km pour la balade au cœur du vignoble de La Côte AOC au départ de Morges et 1,5 km pour le parcours en ville.

à découvrir le Château de Vufflens-le-Château, les fontaines d'époque, le Domaine de la Balle, etc.

## VULLY

Env. 11 km en boucle dans le vignoble de Vully au départ du parking gratuit de Salavaux.

à découvrir l'Église de Cotterd, la réserve naturelle de Chenevières-de-Guénaux, le four à gâteau de Vully, etc.

## LAVAUX

Env. 10 km en boucle dans le vignoble de Lavaux. Différents départs sont possibles permettant au besoin de raccourcir l'itinéraire : Chexbres Gare, Église de Saint-Saphorin, Domaine de Christophe Chappuis, Épesses village.

à découvrir le Vinorama, le Conservatoire du Chasselas, la pente du Dézaley

## LE CHABLAIS

Env. 10 km à travers les vignes et les villages du Chablais. Départ de la gare d'Ollon. Arrivée à la gare d'Aigle, via Yverne.

à découvrir le Caveau des vigneron, le Château d'Aigle, etc.

## CÔTES-DE-L'ORBE

Env. 24 km séparables en deux boucles de 12 km pouvant être raccourcies de 6 km en prenant le bus postal. Pour la boucle du Pied du Jura, départ de Orbe ou Rances pour le demi-parcours. Pour la boucle Vignoble panoramique, départ de Orbe, de Agiez ou de Arnex-sur-Orbe.

à découvrir les berges de l'Orbe et le vignoble du Coin, la Tour Ronde, etc.

## PAYS-D'ENHAUT

Env. 17 km séparables en deux tronçons de longueur égale.

Départ de la gare de Rougement ou de Château-d'Œx pour le demi-parcours. Arrivée à Rossinière.

à découvrir Les vieux chalets Les Arolles et Les Clémentines à Rougement, les musées du pays d'Enhaut et du Ballon, le Grand Chalet de Rossinière, etc.

Cette balade peut également se parcourir en VTT.

## LA VALLÉE DE JOUX

Env. 25,6 km séparables en deux tronçons de 12 km.

Départ du village Le Sentier pour parcourir la rive occidentale jusqu'à Le Pont. Le train circulant à intervalle régulier entre Le Sentier et Le Pont permet soit de raccourcir le parcours soit de revenir à son point de départ. On peut prolonger le retour sur la rive orientale via l'Abbaye pour rejoindre Le Sentier.

à découvrir les trois lacs de la Vallée de Joux, l'histoire de l'horlogerie, etc.

## BONVILLARS

Cette balade sera disponible dès 2018.

# 7<sup>e</sup>

# CONCOURS SUISSE

des  
PRODUITS DU TERROIR



SCHWEIZER WETTBEWERB  
DER REGIONALPRODUKTE

CONCOURS SUISSE  
DES PRODUITS DU TERROIR

CONCORSO SVIZZERO  
DEI PRODOTTI REGIONALI

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne

30 SEPT. - 1<sup>er</sup> OCT. 2017  
DELÉMONT/JURA

*Tourisme  
& Terroir*

[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

 Concours Suisse Terroir

HÔTES D'HONNEUR:



regio-  
garantie  
paysgourmand.ch

PROCHES DE VOUS,  
LES PAYSANS SUISSES.



AA  
RÉGION  
coop



TÊTE DE MOINE  
FROMAGE DE GRUYÈRE

JURA CH  
RÉPUBLIQUE ET CANTON DE JURA

Kanton Bern  
Canton de Berne

Avec le soutien de la  
Loterie Romande

SWICA

CarPostal  
SBB CFF FFS

## LE CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR

# Au bonheur des papilles

Texte, Manuella Magnin — Photos, DR

**T**ous les deux ans, Courtemelon (JU) vit au rythme du fameux Concours et du Marché des terroirs suisses. La 7<sup>e</sup> édition, placée sous le signe du tourisme durable, vous attend du 29 septembre au 1<sup>er</sup> octobre avec son florilège de médailles à la clé.

Les Nations Unies ont proclamé 2017 « Année internationale du tourisme durable pour le développement ». Une thématique qui tombe décidément à pic pour le Concours Suisse des produits du terroir, tant il est vrai que les bons produits font partie des identités régionales et que de plus en plus de touristes helvètes ou étrangers sont en quête d'authenticité et de typicité. Le thème de la conférence internationale qui se tiendra à Courtemelon le 29 septembre à la veille du Concours est d'ailleurs en parfaite adéquation avec ce mouvement de fond. Plusieurs intervenants de haut vol se pencheront sur le tourisme et le terroir, ou comment transformer sa région en une destination gourmande.

### Le régional rattrape le bio

Responsable communication du Concours de Courtemelon, Olivier Boillat est convaincu qu'il y a une carte à jouer pour mettre en avant le terroir dans un projet de développement

touristique : « Une récente étude de l'Université de Saint-Gall a mis en évidence l'attrait croissant des consommateurs suisses pour les produits régionaux ». Le produit régional suit ainsi la même tendance que le bio. Au total, le chiffre d'affaires de l'alimentation régionale s'élève à 1,3 milliard de francs, soit 4% du total de l'alimentation en Suisse. Le potentiel de croissance est immense, selon l'étude. Dans cinq ans, le chiffre d'affaires des produits régionaux pourrait atteindre 2 milliards de francs. Aujourd'hui, l'alimentation bio enregistre un chiffre d'affaires de 2,5 milliards de francs, mais le rattrapage est en cours et devrait se poursuivre. À Courtemelon, on rencontre et déguste plus de 1000 produits régionaux. Cette complémentarité donne au public une bonne information sur la production alimentaire suisse et des possibilités d'achat direct.

Des chiffres qui rajoutent encore au sens de la manifestation de Courtemelon. « Depuis 1993, la politique agricole a changé. Le Concours Suisse est un des outils qui permet au producteur de venir au marché et d'avoir un contact direct avec le consommateur et un large public. Nous sommes en pleine mutation de la paysannerie vers l'entrepreneuriat. Des filières alimentaires se constituent avec les artisans dans tous les cantons », ajoute Olivier Boillat.

### 1000 produits

Pas moins de 6000 produits ont participé aux six premières éditions. Quelque 1000 produits (laitiers, boulangers et pâtisseries, carnés, boissons alcoolisées, produits à base de fruits et légumes) seront soumis en septembre à plus de 160 jurés de toute la Suisse qui décerneront des médailles d'or, d'argent, de bronze ainsi que des Prix d'excellence. Outil d'émulation autour de la qualité et vitrine nationale pour les producteurs distingués, l'événement de Courtemelon l'est aussi pour les 150 exposants qui animeront le marché le week-end. Un marché fréquenté par quelque 15'000 visiteurs de la Suisse entière. À découvrir, les spécialités gourmandes de toutes les régions de Suisse, et notamment celles d'Argovie, hôte d'honneur de la manifestation aux côtés de l'Alsace, réputée pour sa fameuse choucroute, son Baeckeoffe, ses Bibeleskaes, son délicat Riesling et son Pinot noir.



## L'EXPERTISE JURASSIENNE RECONNUE À L'INTERNATIONAL

L'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI) vient de publier un guide pour l'organisation d'un concours national des produits du terroir comme levier pour mettre en valeur les produits du terroir de différents pays du monde.

Cette publication fait suite à la mise sur pied par la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) de 6 éditions du « Concours Suisse des produits du terroir » ainsi qu'à la coopération entre l'ONUDI et la FRI pour encadrer et appuyer la mise sur pied du « Concours marocain des produits du terroir » dans le cadre du projet PAMPAT (Projet d'accès aux marchés pour les produits agroalimentaires et du terroir), projet financé et soutenu par le SECO (Secrétariat d'état à l'Economie Suisse). En français et en anglais, cet ouvrage décrit les procédures et outils pour organiser des concours organoleptiques dans le monde, avec des illustrations de médailles, procédés, produits et producteurs honorés.

Selon l'ONUDI, l'expérience suisse a montré que le Concours national est le moyen le plus efficace et intéressant pour faire la promotion des producteurs du terroir d'un pays. Il permet de valoriser à travers les produits médaillés le travail et le savoir-faire, la conservation et le développement d'un patrimoine culinaire bien vivant et générateur de satisfactions, et surtout de resserrer les liens entre les producteurs et les consommateurs. Le Concours national des produits du terroir est aussi un formidable moteur pouvant contribuer à développer la filière des produits régionaux dans un pays donné.

## LE PROGRAMME



**Vendredi 29 septembre — 9h30-17h**

Conférence internationale

« Tourisme et terroir : à la découverte des régions. »

Inscriptions : [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

**Samedi 30 septembre — 11h-18h**

Marché des terroirs suisses

Ateliers du goût

Animations et restauration

**19h**

Proclamation des résultats du Concours Suisse

Fête du goût, restauration

**Dimanche 1<sup>er</sup> octobre — 9h-17h**

Marché des terroirs suisses

Ateliers du goût

Animations et restauration

### Nouveautés

Avenue des saveurs — Terroirs du monde — Chars attelés gourmands avec chevaux des Franches-Montagnes — Animations à la ferme  
Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers

### Infos pratiques

Entrée gourmande valable 2 jours : 12 frs.

Etudiants, AVS : 8 frs. — Enfants, gratuit jusqu'à 16 ans

Bus navette gratuit aux départs de Delémont-gare et des parkings de la ville

Itinéraires pédestre et cycliste depuis la gare de Delémont

Sortie autoroute > Delémont-Ouest

Hébergement hôtels et à la ferme :

[www.juratourisme.ch](http://www.juratourisme.ch) — [www.terroir-juraregion.ch](http://www.terroir-juraregion.ch)

**Pour de plus amples informations**

[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)



Saviez-vous que la Suisse est le pays qui a le plus d'apiculteurs au kilomètre carré? Et que pourtant, elle importe chaque année les deux tiers du miel qu'elle consomme... Pourquoi? Parce-que les apiculteurs suisses exercent essentiellement par passion, possèdent peu de ruches et ne cherchent pas à vivre de leur production, dont le rendement (18kg par ruche) est le plus faible du monde. Ces informations, ce sont les Magasins du Monde de Suisse romande qui les diffusent au travers leur campagne titrée «Le miel, on en connaît un rayon». Souvent, ces spécialistes du commerce équitable doivent répondre à une clientèle qui veut savoir pourquoi ils importent un produit comme le miel qui, contrairement au café par exemple, existe sur le marché local suisse.

# Le miel, ils en connaissent un rayon!

Texte, Nadia Laden — Photos, DR



---

**« POURQUOI IMPORTER UN PRODUIT  
COMME LE MIEL QUI EXISTE DÉJÀ SUR LE  
MARCHÉ LOCAL ? »**

---

Au mois de mai, les Magasins du Monde ont mis à l'honneur autant les apiculteurs suisses que ceux d'Amérique latine, qui fournissent leurs miels équitables, en organisant des rencontres très enrichissantes en collaboration avec l'Éspace Abeilles à Cernier et le Jardin botanique de Lausanne. Les discussions avec les apiculteurs du Guatemala, venus spécialement pour l'occasion, ne pouvaient être que passionnantes autour d'un produit qui cristallise tellement d'enjeux environnementaux : aujourd'hui, plus une discussion autour des abeilles sans que l'on ne demande de leurs nouvelles. Comment vont-elles? Vont-elles disparaître? Qu'advientra-t-il de nous? L'apiculture est une excellente ambassadrice de la préservation de l'environnement et une alliée de la reforestation dans les pays du Sud. Toutes les informations sur ces enjeux, ainsi que les images de ces rencontres très enrichissantes, sont à voir sur le site internet et sur la page facebook de l'association : [www.mdm.ch](http://www.mdm.ch), [www.facebook.com/magasinsdumonde](http://www.facebook.com/magasinsdumonde).



## LE CHOIX OPTIMAL POUR UNE PUBLICATION À SUCCÈS.

Chez nous, réaliser un support commence bien avant le stade de l'impression. Et va bien au-delà. En effet, en tant qu'entreprise innovante, nous ne nous contentons pas d'optimiser les processus: nous étendons constamment notre gamme de prestations. Notamment pour relier plus rapidement et plus étroitement le monde électronique au monde de l'impression. Vous aussi, perfectionnez vos processus – nous sommes là pour vous apporter notre aide.

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

**SWISSprinters**  
Prémédia – Impression – Service



**BEST  
TAX  
FOR  
YOU** *personal planification  
and relocation*



Best Tax For You est une société suisse spécialisée dans la délocalisation des personnes fortunées quel que soit le pays ainsi que dans la planification fiscale, patrimoniale et successorale.

[www.besttaxforyou.com](http://www.besttaxforyou.com)



# L'emploi passe par l'agriculture paysanne

—  
LA RATIONALISATION ET LE PROGRÈS TECHNIQUE EN AGRICULTURE ONT POUR CONSÉQUENCES LA PERTE D'EMPLOIS, DE SAVOIR-FAIRE ET LE VIEILLISSEMENT DU MONDE PAYSAN.  
—

**M**ais comme après chaque tempête, les repousses sont là. En Suisse, comme en Europe et dans le monde, de nombreuses organisations paysannes, appuyées par un vaste mouvement social souhaitent encourager une « Agriculture Paysanne », seule à même de garantir un avenir prometteur à la paysannerie. L'objectif est de permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur des fermes à taille humaine et diversifiée une alimentation saine et de qualité, rémunérée équitablement, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Elle inclut l'ensemble de la société dans le débat sur nos choix alimentaires.

## Exploitations en péril

En Suisse, 1000 exploitations disparaissent chaque année et avec elles de nombreux emplois. Pour que notre agriculture locale puisse se redynamiser, nous devons repenser certaines orientations de nos politiques agricoles et alimentaires. Il s'agit notamment de mener une politique proactive

d'installation des jeunes formés, issus ou non du monde paysan. La nouvelle génération est porteuse d'innovations en tous genres, elle est proche des consommateurs et prête à se lancer de nouveaux défis notamment sur les modes de production résilient et les formes originales de commercialisation. Il est également indispensable de favoriser une économie circulaire régionale qui permette de revaloriser les métiers de la terre et l'artisanat si indispensable à la transformation de

qualité des produits agricoles locaux. Il faut enfin viser à rendre le droit foncier rural plus souple pour permettre à des coopératives de paysans et à des formes de gestion collectives de se développer sans discrimination. Au-delà du plaidoyer politique, nos mouvements pour l'agriculture paysanne et la souveraineté alimentaire encouragent et soutiennent les diverses initiatives qui, par le fait d'exister, démontrent que ce type de modèle paysan a de l'avenir.



La Ferme de la Touvière à Genève ; une transmission d'une ferme familiale à un collectif de jeunes.

# Ne prenons pas toutes les cucurbitacées pour des courges!

Qui a dit que les cucurbitacées sont toutes des courges? La citrouille et ses cousines orangées ont beau triompher en automne, leur famille botanique est vaste: de la courgette au concombre, en passant par le melon ou la pastèque. Avec une telle diversité, on peut déguster des «cucu» durant l'année entière – tout en consommant local et de saison.

D'avril à octobre, les maraîchers suisses récoltent le concombre, suivi en mai par la courgette. Le melon, lui, arrive dès les beaux jours

(poire), sans oublier le cornichon. Ce grand ami de la raclette est en fait un concombre, cueilli tout petit (3 à 6 cm). D'habitude, les cornichons mis en bocaux en Suisse proviennent d'Europe de l'Est et d'Inde. Mais depuis deux ans, l'unique conserverie helvétique a lancé une production indigène. Avec succès: en 2016, il s'en est vendu 250 tonnes.

Cucurbitacée toujours, la suave papaye se plaît quant à elle... dans l'Oberland bernois. Depuis 2009, la Maison tropicale de Frutigen recycle l'eau chaude du tunnel du Lötschberg pour produire des fruits exotiques et du caïar. Dans ses serres (27°C en journée, 80%

---

**À FRUTIGEN DANS L'OBERLAND BERNOIS, ON RÉCOLTE CHAQUE ANNÉE UNE TONNE DE PAPAYES « 100 % SUISSES ».**

---

de juillet: jusqu'à un tiers de la consommation suisse est produite ici, contrairement à la pastèque, qui est importée. Et en août, revoici les courges, qui prospèrent jusqu'en février. Il suffit alors de conserver les derniers spécimens dodus pour les déguster en mars, et hop, l'année est bouclée!

Outre ces « stars », la famille des cucurbitacées compte le délicat pâtisson, l'exotique chayotte (un légume vert pâle en forme de

d'humidité), on récolte une tonne de papayes par an. La cueillette se fait toute l'année, avec des pics en automne et hiver.

« Les cucurbitacées sont généralement riches en eau, donc peu caloriques », indique Gabrielle Emery, diététicienne à Fourchette verte Valais. « Leur diversité permet d'équilibrer nos repas tout en variant les formes, les couleurs et les saveurs », souligne Daniela Sunier, diététicienne et coordinatrice de



Fourchette verte Neuchâtel. Un atout pour arriver aux cinq portions de fruits et légumes par jour.

Les cucurbitacées de couleur rouge, orange et jaune sont riches en antioxydants: ainsi, la courgette jaune contient du bêta-carotène, et la pastèque du lycopène. Quant à la papaye, elle est une précieuse source de vitamine C, ajoute Daniela Sunier: « une portion (environ 120 grammes) couvre la moitié de nos besoins quotidiens. »

Et les succulentes fleurs de courgette? « Leur apport nutritionnel est faible », constate Gabrielle Emery. « Mais elles apportent un « plus » dans l'assiette en misant sur la décoration et le goût. » Et quand on en aura assez de cuisiner des cucurbitacées, on pourra toujours se rabattre sur la courge luffa: en plus d'être comestible, elle s'utilise, séchée, comme éponge pour le corps. Effet exfoliant garanti!





**À TÉLÉCHARGER le kit gratuit Fourchette verte avec des idées de recettes et activités pour enfants autour des cucurbitacées, [www.fourchetteverte.ch/kit](http://www.fourchetteverte.ch/kit)**

plat principal

# Courge et poivrons au fromage de chèvre, pommes de terre au four



Photo, Jean-Bernard Sieber

 4 pers.	 20 min.
 ± 4 fr./pers.	 30 min.

## Ingrédients

1kg de pommes de terre  
700g de courge (p.ex. musquée de Provence)  
2 poivrons rouges  
4 fromages de chèvre frais, 60-80 g chacun  
1 c.s. de miel  
4 c.s. de vinaigre balsamique  
1 chili  
10 étoiles d'anis étoilé  
4 branches de thym frais max. 1½ c.c. de sel  
2 c.s. d'huile de colza HOLL

① Préchauffer le four à 200°C (180°C pour la chaleur tournante).

② Couper les pommes de terre en moitiés dans le sens de la longueur. Si elles sont grandes, les couper en quatre. Les placer – avec la partie coupée vers le haut – sur une plaque au four avec du papier sulfurisé. Parsemer de thym et d'un peu de sel. Mettre la plaque avec les pommes de terre de côté. Éplucher la courge, enlever les graines et la couper en dés de 2 cm. Couper les poivrons en lamelles et le chili en fins anneaux. Dissoudre le miel dans le vinaigre balsamique.

③ Enfourner les pommes de terre au milieu du four et les cuire pendant environ 30 min.

④ Chauffer 2 c.s. d'huile de colza HOLL dans une poêle, ajouter la courge, le chili et

l'anis étoilé. Faire revenir pendant 10 min à basse température. Ajouter les poivrons coupés et faire revenir le tout encore 10 min.

⑥ Placer les légumes sur une plaque au four avec du papier sulfurisé. Poser les fromages de chèvre par-dessus en gardant une distance régulière entre les fromages et répartir la solution de miel-vinaigre balsamique sur les légumes et les fromages. Lorsqu'il ne reste que 10 min pour les pommes de terre, enfourner la plaque avec les légumes dans la partie supérieure du four. Assaisonner avec peu de sel.

⑦ Dresser 4 plats en plaçant les légumes dans une moitié du plat, les couronner avec un fromage par plat et servir les pommes de terre dans l'autre moitié.

Bon appétit

# Restauration collective vaudoise De plus en plus durable

**18 millions de repas sont servis chaque année au sein des restaurants collectifs gérés par les collectivités publiques et parapubliques vaudoises. Le plan d'action pour en réduire l'empreinte écologique porte ses premiers fruits.**

**O**n le sait : en Suisse, l'alimentation représente 30% de notre empreinte écologique et 17% de nos émissions de gaz à effet de serre. Plutôt que de s'arrêter à ce simple constat, l'État de Vaud, par le biais de son Unité de développement durable, a mis sur pied un plan d'action afin d'inverser la vapeur.

Au cours de l'année écoulée, un accent tout particulier a été mis sur l'analyse des pratiques et des achats dans divers établissements et sur un plan de formation gratuit pour les cuisiniers qui souhaitent bénéficier d'un éclairage afin d'intégrer plus de durabilité dans la réalisation de leurs repas.

Force est de constater que les résultats sont plus qu'encourageants. Environ quatre-vingt entités (étatiques, EMS, crèches, hôpitaux privés d'intérêt public), ont accepté de se soumettre au diagnostic de Beelong. D'autres se sont déjà engagées à le faire. Pour mémoire, Beelong est un outil d'évaluation de l'impact environnemental des achats de nourriture et de boissons par le biais de l'analyse des bulletins de livraison émis par les fournisseurs

des restaurants. Pour chaque établissement, les bulletins sont passés au crible sur deux périodes de six semaines durant une année.

## Formation gratuite

Les cuisiniers des établissements qui s'engagent dans cette démarche bénéficient d'une formation théorique et pratique gratuite de deux matinées. Les objectifs sont de comprendre les enjeux d'une plus grande consommation de produits de proximité et de saison ; d'identifier les impacts économiques, environnementaux et sociaux des denrées alimentaires acquises ; de connaître les outils qui permettent d'améliorer les pratiques et de dessiner des pistes de progression. « Cette formation est une occasion d'échanger pour les cuisiniers et aussi de tordre le cou à des idées reçues, commente Viviane Keller, responsable de l'Unité de développement durable. L'exemple de l'omelette campagnarde en a marqué plus d'un. Réalisée avec des ingrédients principalement locaux, elle s'avère non seulement plus durable, mais aussi moins chère que si elle avait été confectionnée avec des produits importés! »

## De bonnes pratiques

L'analyse Beelong a permis de démontrer l'existence de bonnes pratiques au sein des établissements passés au crible ainsi que les marges de progression possibles par types de produits. Globalement, les crèches obtiennent les meilleurs résultats en termes d'impact environnemental, suivies par les EMS et les hôpitaux.

63% des aliments apprêtés dans les crèches proviennent de Suisse, 59% pour les EMS et les hôpitaux.

En ce qui concerne la saisonnalité des fruits et légumes, le score est encore plus marquant : 96% pour les EMS, 94% pour les crèches, 93% pour les hôpitaux.

Enfin, ce sont les crèches qui utilisent le plus de produits labellisés (57%) devant les hôpitaux (45%), et les EMS (41%).

Cette démarche a permis également de démontrer que les fournisseurs sont ouverts à la discussion et à changer leurs assortiments pour répondre aux attentes des établissements.

## Témoignages de cuisiniers



### CHRISTIAN PAHUD

**Chef de cuisine à l'EMS  
Cottier-Boys à Orny**

« Avant Beelong, nous avons déjà mis en place certaines choses, mais la démarche m'a rendu plus conscient des aspects de durabilité dans l'alimentation et m'a aidé à détecter de nouvelles pistes d'amélioration. Avant de commencer ces réflexions, il m'arrivait par exemple de préparer des courgettes ou des tomates en hiver, ce que j'essaie de ne plus faire aujourd'hui. Je regarde aussi de beaucoup plus près la provenance des produits. L'amélioration dans ce domaine est devenue pour moi une sorte de challenge. Malgré quelques contraintes, nous restons très libres dans l'élaboration de nos menus. »

—

**« JE REGARDE  
DE BEUCOUP  
PLUS PRÈS  
LA PROVENANCE  
DES PRODUITS. »**

—



### JOSÉ REDONDO

**Chef de cuisine à l'EMS  
La Colline à Chexbres**

—

**« LA PROXIMITÉ  
DES PRODUCTEURS  
EST DEVENUE  
AUJOURD'HUI  
UN CRITÈRE  
ESSENTIEL. »**

—

« En plus de la qualité, la proximité des producteurs est devenue aujourd'hui un critère essentiel, avant même celui du prix. J'ai pris conscience des impacts des transports sur l'environnement. Auparavant, pour réaliser de petites économies, nous achetions parfois des produits qui venaient de très loin. Beelong m'a poussé à lire plus attentivement les étiquettes et les fiches de mes produits. Par ailleurs, la démarche m'a confirmé que la direction prise initialement était la bonne. Elle m'a aussi apporté des outils supplémentaires qui sont arrivés au bon moment pour notre cuisine, étant donné que la base était déjà en place. »



### MATHIEU NEUKOMM

**Responsable de la restauration,  
FYAE-Garderie Tom Pouce à  
Yverdon-les-Bains**

« J'ai surtout appris à me focaliser un peu plus sur le produit lui-même, la façon dont il est produit, d'où il vient, son histoire. Beelong m'a donc poussé à aller voir ce qui se cache derrière les produits que je reçois. Cela va jusqu'à leurs composants, par exemple l'huile de palme que j'évite autant que possible. »

—

**« CELA M'A AVANT TOUT  
PERMIS DE FAIRE  
UN TRI PARI  
MES FOURNISSEURS. »**

—

Cela m'a avant tout permis de faire du tri ! Auparavant, de nombreux fournisseurs s'approchaient de moi. Dès que j'ai commencé à donner mes conditions, la sélection s'est opérée naturellement et ceux qui adhèrent à ma façon de travailler sont restés. Ceux-là me proposent même spontanément des produits qui correspondent à ce que je recherche. »

# A chaque région ses saveurs.



**Aargauer Traum, Künten**  
Les Argoviens sont des hôtes de choix à toutes les fêtes et leur fromage est également le bienvenu.



**Fromage du Gantrisch, Oberbütschel**  
La recette de ce fromage est vieille de presque 200 ans. Pourtant, c'est à chaque fois une redécouverte.



**Le Maréchal, Granges-Marnand**  
Ce produit de qualité doit son nom à l'arrière-grand-père du fromager, maréchal de profession.



**Tomme artisanale de la Venoge, Dizy**  
Si le fromager Michel Bory n'est pas connu dans le monde entier, il l'est au moins dans sa région: ici, sa tomme passe pour être la meilleure du monde.



**Fromage des Alpes glaronais, Glaris**  
Seuls des armaillis expérimentés sont habilités à fabriquer ce fromage. Mais rien n'interdit aux profanes de le déguster.



**Reblochon de Moudon**  
A l'image des Vaudois, le reblochon a lui aussi un caractère bien trempé. Côté arômes et fruité, le fromage a toutefois une longueur d'avance.



**Goldwäscherkäse d'Entlebuch**  
Autrefois, ce morceau de tradition aidait les chercheurs d'or à affronter les rigueurs de l'hiver, aujourd'hui il nous régale tout au long de l'année.



**Tomme Tourbillon aux herbes, Sierre**  
Si les bienfaits pour la santé des nombreuses herbes de ce fromage ne sont pas forcément connus, leurs vertus culinaires sont, elles, incontestées.



POUR LE MEILLEUR DE NOS TERROIRS.

**coop**

Pour moi et pour toi.



# Le pain au levain

## Toute une philosophie

**P**our maîtriser la fabrication du fameux pain au levain, rien de mieux qu'un cours. Nous nous sommes rendus à la cure du petit village de Pomy proche d'Yverdon afin de suivre l'enseignement de Marc Haller. Boulanger-pâtissier de formation, il a d'abord expérimenté les techniques de fabrication classique à la levure boulangère industrielle.

Son chemin de vie l'a conduit à renouer avec la méthode traditionnelle au levain naturel. Marc Haller transmet régulièrement son savoir et sa philosophie du pain à des cohortes d'élèves qui se passionnent pour cette méthode ancestrale qui demande une bonne dose de patience. 7547 heures, c'est temps qu'il faut du

semis des céréales dans les champs à la miche qui sort du four et qui embaume la cuisine!

Pour vous régaler de ce merveilleux pain, il vous faudra vous y prendre plusieurs jours à l'avance, le temps d'élever et de choyer votre levain qui n'est rien d'autre qu'un simple mélange de farine de qualité biologique et d'eau de source qu'on laisse fermenter.

### PRENDRE SOIN DE SON LEVAIN

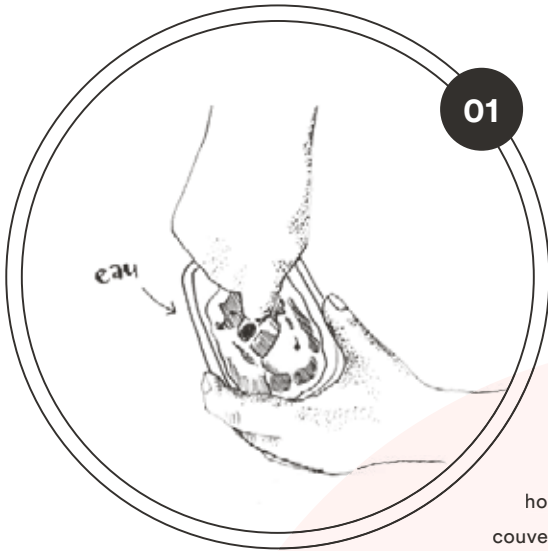
Pour continuer à faire du bon pain, Marc Haller recommande de prendre soin de son levain régulièrement. Pour ce faire, il faut le ranger dans le bas du frigo et le laisser « dormir » à une température de 4°C. Le nourrir une fois par semaine en doublant son volume initial par l'ajout de farine et d'eau. Avant de remettre le levain au frigo, le durcir avec de la farine pour une meilleure conservation.

Vous serez alors récompensés par de belles tranches croustillantes au goût incomparable. Leçon en huit étapes.

Pour suivre les cours très prisés de Marc Haller, rendez-vous sur son site :

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

# La recette



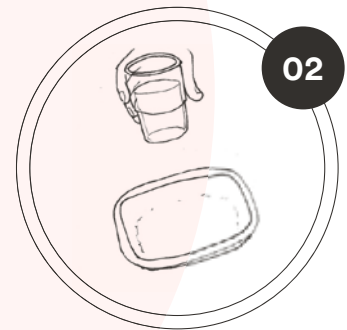
01

## Fabrication du levain

96 heures avant d'entamer la fabrication de votre pain, il convient de s'atteler à celle du levain. Dans un petit plat en verre, verser 60 g de farine bio et ajouter 40 g d'eau de source. Mélanger du bout des doigts pour en faire une pâte homogène de la consistance d'un bircher muesli. Couvrir d'un couvercle ou d'un film alimentaire en laissant passer un peu d'air pour permettre à votre levain de respirer. Laisser reposer 48 heures à une température oscillant entre 22° et 24°C.

## Fabrication du levain

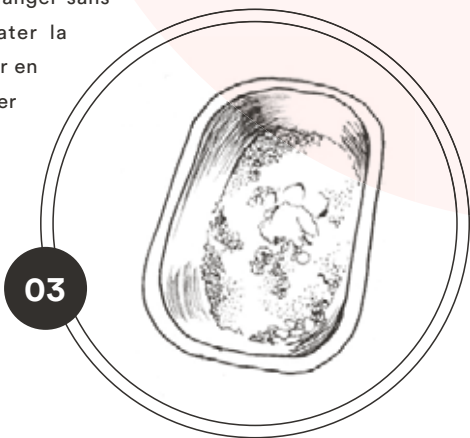
Après 48 heures, rajouter 60 g de farine et 40 g d'eau. Mélanger et protéger avec un couvercle ou un film alimentaire en laissant passer un peu d'air. Laisser reposer 48 heures à une température oscillant entre 22° et 24°C. Goûter le levain dès le 3<sup>e</sup> jour. Il doit être très doux et légèrement acidulé en fin de dégustation.



02

## Fabrication de la pâte

Préparer la pâte depuis le 4<sup>e</sup> jour. Verser 4,5 dl d'eau dans un grand récipient en verre. Ajouter 15 g de sel marin moulu fin. Ajouter la farine et mélanger sans pétrir (hydrater la farine). Filmer en laissant reposer 6 heures.



03

## Fabrication de la pâte

Étaler la pâte à la main sur 2 cm d'épaisseur. Peser 10 g de levain et le placer au centre de la pâte. Ajouter un peu d'eau et répartir le levain sur toute la surface de la pâte. Replier des pans de pâte vers l'intérieur et pétrir doucement du bout des doigts pour intégrer le levain et reformer une boule.



04

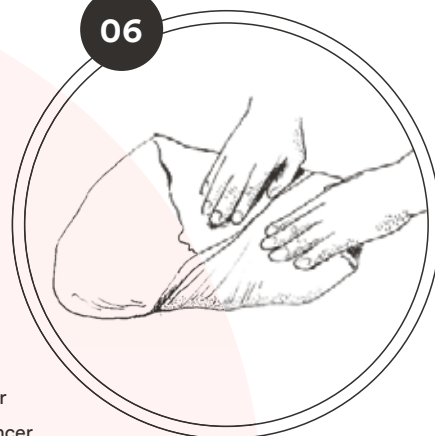
## Moment de la pause

05



Mettre la pâte dans un récipient assez grand pour qu'elle puisse doubler de volume. Filmer en prenant soin de laisser passer un peu d'air.

06



## Le soufflage

Reprendre la pâte et répéter l'opération de soufflage. Mettre en forme le pain et le disposer dans une panier farine tapissée de lin. Saupoudrer de farine. Couvrir avec le lin. Laisser lever 2 heures à 24°C.



07

## Le soufflage

4 heures plus tard, étaler la pâte à la main sur 2 cm d'épaisseur. La balancer du bout des doigts pour l'affiner. La replier pour former des poches d'air (soufflage). Filmer et laisser reposer 8-10 heures.

## La cuisson

Préchauffer le four à 230°C. Y disposer un petit récipient d'eau. Mettre le pain sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Entailler le pain. Le fariner et l'enfourner. Après 20 minutes, baisser la température du four à 200°C et ôter l'eau. Après 35 minutes, contrôler le pain. Laisser 5-10 minutes votre pain dans le four porte entrouverte. Sortir le pain et le laisser refroidir sur une grille.



08

PUBLIC EYE

# Plus de mauvaises surprises

Texte, Timo Kollbrunner — Photo, fotolia: S\_E



**Enfants exploités dans les plantations de cacao, carburants toxiques expédiés en Afrique, asthme mortel près des mines de cuivre – les multinationales ne cessent de violer les droits humains et de polluer l’environnement. L’initiative pour des multinationales responsables veut imposer aux entreprises suisses des règles contraignantes.**

**S**i je vous dis « Kinder Surprise », vous pensez à un œuf en chocolat que les enfants sont impatients d'ouvrir pour découvrir quelle surprise il renferme, monter le petit jouet, puis aussitôt l'oublier pour se délecter de la coquille en chocolat. Mais la véritable surprise, nettement moins réjouissante, est tout autre : il est fort probable que le chocolat des Kinder Surprise ne soit pas seulement destiné aux enfants, qu'il soit également produit par des enfants, employés sur les plantations de cacao. Tout porte à croire que ce soit bien le cas, mais rien n'est certain. Et c'est bien là un des problèmes.

### **Deux millions d'enfants exploités**

Le marché du cacao et du chocolat est contrôlé par une poignée de multinationales qui profitent du travail de millions de familles de cacaoculteurs vivant pour la plupart dans la plus grande pauvreté. Pour déterminer le prix de vente du cacao, le rapport de force est des plus déséquilibrés. Les familles de cacaoculteurs en Côte d'Ivoire ou au Ghana – qui produisent plus des deux tiers du cacao mondial –, gagnent en moyenne 0,50 à 0,90 dollar (US) par jour. De nombreux parents se trouvent ainsi contraints de faire travailler leurs enfants sur les plantations – et même d'autres enfants « vendus » ou kidnappés. Une étude de l'université Tulane estimait en 2015 que plus de deux millions d'enfants travaillaient dans des conditions abusives dans les plantations de cacao de ces deux pays.

### **Une filière opaque**

Ferrero, qui produit le chocolat Kinder, est une entreprise italienne. Mais quand on s'intéresse à l'industrie du chocolat, tous les chemins mènent en Suisse, puisque la Confédération abrite non seulement le siège du premier transformateur de cacao au monde, Barry Callebaut, mais aussi celui de Nestlé et de Lindt & Sprüngli. Pour ces sociétés comme pour tous leurs concurrents, il est impossible de savoir d'où provient le cacao qu'elles achètent. Après la récolte, les fèves

de cacao sont mélangées et torréfiées dans de grosses usines, et il est alors impossible de retracer de quels cacaoculteurs elles proviennent. Et si monter un jouet de Kinder Surprise peut parfois être un vrai casse-tête, remonter la filière du chocolat est tout bonnement impossible aujourd'hui.

### **Les mesures volontaires sont insuffisantes**

L'industrie du cacao et du chocolat est emblématique des dérives de la mondialisation : des multinationales toujours plus puissantes maximisent leurs profits aux dépens de personnes sans défense. Et la Suisse joue un rôle central dans cette injustice : grâce à sa prospérité et sa politique économique, elle est prise en compte par de nombreuses multinationales – notamment la plupart des principaux négociants en matières premières, des géants de la pharmaceutiques ou encore des banques – dont les activités occasionnent régulièrement des violations de droits humains.

Si la plupart de ces entreprises font timidement croître leur département Responsabilité sociale, publient de flamboyantes déclarations d'intention et font de tout petits premiers pas, le fond du problème reste le même : la protection des droits humains et de l'environnement

est encore bien trop souvent sacrifiée sur l'autel du profit. Et au vu des dernières évolutions, il ressort sans l'ombre d'un doute que les mesures volontaires de la part des entreprises ne sont clairement pas suffisantes pour empêcher les violations des droits humains et protéger l'environnement.

### **Besoin de règles contraignantes**

C'est pourquoi une coalition de plus de 80 organisations – dont Public Eye et Slow Food – a lancé l'initiative pour des multinationales responsables, qui demande que les entreprises domiciliées en Suisse soient tenues de respecter certaines normes en matière de droits humains et d'environnement, et ce également dans leurs activités à l'étranger. Et la population a vite pris toute la mesure de la situation et reconnu la nécessité d'agir : un an après le lancement de l'initiative, les signatures nécessaires à son dépôt avaient déjà été réunies. Du côté des milieux économiques, nos revendications semblent toucher une corde sensible, puisque les lobbies Economiesuisse et Swissholdings travaillent main dans la main à l'élaboration d'une contre-initiative. Si la votation n'aura lieu que fin 2018 au plus tôt, la campagne est déjà lancée.

**POUR EN SAVOIR PLUS SUR L'INITIATIVE,**  
**CONSULTEZ LE SITE**  
**[WWW.PUBLICIEYE.CH/INITIATIVE](http://WWW.PUBLICIEYE.CH/INITIATIVE)**



Public Eye porte un regard critique sur l'impact de la Suisse et de ses entreprises sur les pays pauvres.

Par son travail d'enquête et de campagne, elle lutte contre les injustices trouvant leur origine en Suisse et demande le respect des droits humains partout dans le monde. Association indépendante,

Public Eye agit ici pour un monde plus juste.

# CHARTRE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT

Le goût des produits, qui ont une histoire à raconter, est souvent méconnu. La cuisine s'industrialise toujours davantage. On prend de moins en moins de temps pour se nourrir et on mange trop souvent seul.

## POURQUOI UNE SEMAINE SUISSE DU GOÛT ?

### **Promouvoir le goût et le plaisir de manger**

Cette Semaine doit donner envie à chacun de faire des découvertes culinaires, de s'arrêter pour déguster, de s'interroger sur notre rapport à l'alimentation et nous rendre curieux quant à l'origine de notre nourriture. Elle doit nous rendre attentifs au fait que manger est un temps pour nous ressourcer et nous faire plaisir.

### **Réunir les acteurs du goût, créer des échanges**

La Semaine permet de réunir ceux qui aiment manger, favorise les échanges entre les métiers de la bouche et doit donner envie de créer des liens avec toute la communauté de la nourriture.

### **Susciter l'organisation d'événements**

Cette Semaine veut encourager l'organisation d'événements qui mettent le plaisir du goût au cœur de nos assiettes et de nos verres. Elle valorise la convivialité autour de la table tout en mettant en avant des produits authentiques.

## OBJECTIFS DE LA SEMAINE DU GOÛT

Avec ses événements disséminés sur le territoire et son Magazine, la Semaine du Goût est une fête nationale joyeuse qui participe pleinement à :

- Valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires présentes dans notre pays
- Préserver la tradition et encourager l'innovation culinaire
- Mettre en valeur le savoir-faire artisanal
- Encourager les productions locales et durables
- Sensibiliser les jeunes au goût, au respect de la nourriture, au plaisir de cuisiner et de bien manger
- Rendre les consommateurs attentifs à la saisonnalité des produits et à la souveraineté alimentaire
- Promouvoir la santé par une nourriture variée et équilibrée

### **Chaque organisateur s'engage à :**

- proposer un événement qui valorise le goût, la cuisine et le plaisir de manger
- travailler avec des produits authentiques où l'homme et le terroir ont encore toute leur importance
- s'impliquer pour donner un aspect pédagogique à son événement conformément à un ou plusieurs objectifs de cette charte
- favoriser les échanges et la convivialité

## PARRAIN & MARRAINE



2016, Theres & Markus Dettwiler — 2015, Paolo Basso —  
2014, Carlo Crisci — 2013, Vréni Giger —  
2012, Gérard Rabaey — 2011, Martin Dalsass —  
2010, †Philippe Rochat — 2009, Marie-Thérèse Chappaz —  
2008, André Jaeger — 2007, Georges Wenger — 2006, Irma  
Dütsch — 2005, Fredy Girardet



## COMITÉS QUALITÉ

Albrici Lorenzo	Chef
Alcala Tomas & Eleuterio	Affineurs de jambon
Allenspach Andreas	Geschäftsführer Agrotourismus
Amrein Olivier	Epicurien
Augsburger Michael	Sachbearbeiter Sicherheit Stadt Liestal
Ayer Pierre-André	Cuisinier Chef
Bachmann Christophe	Au gré des saveurs SA
Baeriswil Bertrand	Slow Food
Bapst Pierre-Alain	Directeur Terroir Fribourg
Barthassat Luc	Conseiller d'État
Basso Paolo	Sommelier
Baume-Schneider	Directrice Haute École de travail social et de la santé
Elisabeth	
Beausoleil Denis	Directeur OPAGE
Benedetti Marc	Redaktor
Bertarini Andrea	Chef
Bessire Jean-Marc	Cuisinier Chef
Bezençon Nicolas	Agridea
Bieder Daniela	Slow Food
Bissegger Meret	La cucina naturale
Blanc Daniel	Restaurateur
Blaser Max	Maître boucher
Boillot Olivier	Fondation Rurale Interjurassienne
Boisseaux Stéphane	Chercheur et Restaurateur
Bolay Charles-Bernard	Président Uniterre
Böniger Herz Daniel	Journaliste
Borel Jocelyne	Hôtelière
Borgeat-Lafarge Anaïs	Epicurienne
Bosia Luigi	Epicurien
Boverat Jean-Louis	Formateur École Professionnelle de Montreux
Bovier Edgard	Cuisinier Chef
Bratschi Isabelle	Journaliste
Briguet Conrad	Directeur École d'Ingénieurs de Changins
Brunier Alain	Directeur École Hôtelière de Genève
Buchwalder Florian	Gründer der Sektion Uniterre Basel
Buss Pierre-Emmanuel	Journaliste
Caminada Andreas	Starkoch
Cassis Ignazio	Cassigliere nazionale
Castella Romain	Directeur Interprofession du Vacherin Fribourgeois
Cerf Cédric	Directeur JuraEvent
Chappaz Marie-Thérèse	Vigneronne
Chenaux-Auderset Serge	Cuisinier Chef
Chevrier Philippe	Cuisinier Chef
Comte Claude Victor	Conseils et expertises
Conconi Andrea	Wine Consultant
Conradin Flurin	Slow Food
Cornud Didier	Vigneron Encaveur
Couplan François	Ethnobotaniste
Cramer Robert	Conseiller aux États
Crettenand Gilles	Directeur Addiction Valais
Crettol Camille	Vigneron Encaveur
Crisci Carlo	Cuisinier Chef
Cruchon Raoul	Vigneron Encaveur
De Courten Didier	Cuisinier Chef
Décotterd Stéphane	Cuisinier Chef
Degen Nadine	Geschäftsführung Das Beste der Region
Destaing Samuel	Cuisinier Chef
Dettwiler Markus & Theres	Parrains Semaine du Goût 2016
Doerig-Eschler Gaby	Ing. Agr. ETH
Droz Louis	Epicurien
Dufaux Daniel	Œnologue
Dumoulin Frédéric	Encaveur
Dütsch Irma	Cuisinière cheffe
Duttweiler Jacques	Affineur de fromages
Eggenberg Annegreth	Gastgeberin
Eggmann Tobias	Chef BL Tourismus
Emery Jean-Marc	Notaire
Ewald Jürg	Slow Food
Favre Laurent	Conseiller d'État
Fazan Daniel	Journaliste
Felley Pierre-Yves	Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture
Ferrari Mario	Slow Food
Fetz Gion Martin	Geschäftsleitung SSTH
Fleury Mathieu	Directeur HEMU
Fleury Louis	Consultant agro-alimentaire
Flückiger Stefan	Dozent ZHAW
Forel Olivier	Musicien
Frehner Rita	Projektleiterin
Fricker Alexandre	Directeur Slow Food

Fromm Georg	Weingut
Frôté Claude	Cuisinier Chef
Fuchs Fabian	Gasthof Krone
Gabriel Suzanne	Directrice Terre Vaudoise
Gallais Véronique	Marchande de thés
Germanier Damien	Cuisinier Chef
Gex Philippe	Vigneron Encaveur
Geyer Jean-Luc	Restaurateur
Gianettoni Claudio	GLATI
Giger Vreni	Köchin
Giovannini Franck	Cuisinier Chef
Gottraux Martial	Slow Food
Graff Noémie	Vigneronne
Grandi Paolo	Sociogastronomo
Guarino Estelle	Gérante GRITA
Guidoux Serge	Pêcheur
Guignard Philippe	Cuisinier Chef
Haida Astrid	Marketing & Kommunikation GastroSuisse
Hauser Muriel	Présidente GastroFribourg
Heyraud Marc	Gastronomie moléculaire
Higi Michael	Slow Food
Hüsser Bernhard	Gastwirt
Imhof Paul	Journalisten
Jaeger André	Manager Rheinhotel Fischerzunft
Jaques Martine	Fondation pour la Promotion du Goût
Jost Honegger Esther	Koordination Deutschschweiz Fourchette verte
Juillerat Edy	Restaurateur
Kalandranis Giannis	Cuisinier Chef
Kilcher Lukas	Leiter des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain
Kondratowicz Frederik	Cuisinier Chef
Künzi Yann	Directeur Neuchâtel Vins et Terroir
Labrosse Serge	Cuisinier Chef
Lafarge Patricia	Restauratrice
Lampart Reto	Lampart's
Lanz Lucienne	Productrice Cinématographique
Lehmann Reto	Fleisch-Traiteur
Lehmann Tania	Experte en nutrition et diététique
Lenzi Repetto Marta	Storica della gastronomia
Leuenberger Ueli	Enseignant
Lischetti Isabella	Consulente per la refezione nelle scuole dell'infanzia
Lonati Chantal et Bernard	Restaurateurs
Longet René	Expert en développement durable
Luminati Cassiano	Direttore Polo Poschiavo
Magnin Manuella	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût
Margot Laurence	Coordinatrice Fourchette Verte Vaud
Marmy Françoise	Marmy Plantes
Martin Benoît	Atelier culinaire - gastronomie à domicile
Martins Antonio	Cuisinier Chef
Massa Marianna	Slow Food
Massy France	Journaliste
Mégroz Michèle	Slow Food Youth
Meier-Schmid Brigitte	Marketing & Kommunikation Gastro Suisse
Meldem Martine	Marché à la ferme
Meo Nathalie	Produkt Managerin Thurgau Tourismus
Merlo Luca	Chef
Meyste Gilles	Directeur Gastro Vaud
Miller Christina	Redaktion & Übersetzungen
Montangero Stéphane	Secrétaire général Fourchette verte Suisse
Morard Pierre-Alain	Directeur Union fribourgeoise du tourisme
Morel Gaëtan	chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21
Moresi Gianni	Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese
Morgenthaler Laurent	Cuisinier Chef
Morier-Genoud Patrick	Journaliste
Mottini Donato	Directeur
Moulin Roh Catherine	Resp. Projet Promotion Santé Valais
Mouttet Simon	Co-Festivalleiter Food Zurich
Müller Irene	Imsee Coaching & Consulting
Munoz Tania	Resp. Domaines de la Ville de Lausanne
Nakhostin Astrid	Tourismusexpertin
Newlin Giacomo	Giornalista
Nyffeler Birkenmeier Regula	Geschäftsführerin Restaurant

Oeggerli Monika	Marketing & Kommunikation Das Beste der Region
Orrù Tiziano	SSAT
Orsat Evelyne et August	Spécialiste éducation au goût
Ott Lukas	Stadtpräsident Liestal
Paccot Raymond	Vigneron Encaveur
Paganel David	Pâtissier
Pasotti Marco	Docente professionale, settore pasticceria
Pasqulet Virginie	Chocolatière
Pedrioli Elena	Capo Ufficio URTS
Pesce Alessandro	Stampa e PR GastroTicino
Pfister Thomas	Kulturvermittler
Pfister Richard	Œnoparfumeur
Philipona Jean-Nicolas	Président Produits du Terroir du Pays de Fribourg
Piazzoli Brigitte	EOC
Piffaretti Giuseppe	Consulente SMPPC
Pignat Bernard	Boulangier
Pittet Jean-Luc	Cuisinier Chef
Porchet Jean-Louis	Producteur cinématographique
Rabaey Gérard	Cuisinier chef
Raboud Isabelle	Ethnologue Directrice Musée grérien
Raboud Marie-Josèphe	Cuisinière cheffe
Ranza Dario	Chef
Ravet Bernard	Cuisinier Chef
Reynaud-Bestenheider Franck	Cuisinier Chef
Rochat Michel	Directeur École hôtelière de Lausanne EHL
Rod Nadine & Christophe	Auberge de Lavaux
Rodin Niels	Agrumiculteur
Rosset Patrick	Épicier
Ruedi Naef	Erlesenes
Rueggsegger Elisabeth	Directrice Association régionale du Lac
Rumo Laurent	Membre direction Léguriviera Groupe
Rupprecht Knut G.	Consultant
Ryser Dominique	Fromagerie Bruand
Said Bucher Jasmine	Geschäftsführerin Alpinavera
Savary Géraldine	Conseillère aux États
Schlager Alois	Bischi Fleischstocknerei
Schlap Michel	Historien de la gastronomie
Schmid Heinz	Giornalista
Schneider Yvan	Slow Food
Schnyder Eliane	Association Vivre la ferme
Schön Waldemar	Schön Kommunizieren
Schorderet Mary-Laure	Association Village du Goût Concise Corcelles
Schorderet Nicolas	NS-Office Sàrl
Schröter Melina	Journaliste
Schwarzenbach Hermann	Schwarzenbach Weinbau
Semmler Karin	SSAT
Simon Jean-Charles	Journaliste
Soldati Jean-Marc	Cuisinier Chef
Stäheli Corina	Natürlü Zürioberland
Stangl Michel	Cuisinier chef
Stauffacher Dany	CEO Saporì Ticino
Suter Massimo	Presidente GastroTicino
Suter Pirerrick	Cuisinier Chef
Tenca Piero	Presidente nazionale dei sommelier
Thomas Pierre	Journaliste
Thüring Georges	Landrat Kanton Baselland
Tièche Maryline	Diététicienne dipl. ES
Truffer Alexandre	Journaliste
Turin Brigitte	Consultante
Turola Flavio	Slow Food
Valpiani Marco	Sommelier
Vouillamoz José	Collaborateur scientifique Agroscopie
Vuillaume Blaise	Epicurien
Wagner Véréna	Brasserie Bärengraben
Waldmeier Jörg	Slow Food
Wannaz Gilles	Vigneron
Wilhelm Peter	Hellwach
Wunderlin Dominik	Slow Food
Zahno Bertrand	Cuisiniste et Loitche-Potches
Zbinden Véronique	Journaliste
Wagner Véréna	Brasserie Bärengraben
Waldmeier Jörg	Slow Food BL/BS
Wannaz Gilles	Domaine Wannaz
Wilhelm Peter	Hellwach
Wunderlin Dominik	Liestal Tourismus
Zahno Bertrand	Loitche-Potches
Zbinden Véronique	Journaliste



**10. – 12. November 2017**  
**Messe Zürich | Halle 1+2**  
**Fr 12 – 21 Uhr, Sa | So 10 – 19 Uhr**

Ideeller Träger und Partner:



**www.slowfoodmarket.ch**

ESPACE GRUYÈRE

**Goûts et Terroirs**  
 LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

29 NOVEMBRE  
 3 DÉCEMBRE 2017

BULLE

GOUTS-ET-TERROIRS.CH

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)  
 Sière-Anniviers – Slow Food Suisse

unibat

«Savoureux petits fruits suisses»

«Naturellement frais et sains»

www.swissfruit.ch

www.dejeuner.chateaudprangins.ch

**DÉJEUNER**  
*sur* **L'HERBE**

DIMANCHE  
 24 SEPTEMBRE 2017  
 10.00 – 17.00  
*entrée libre*

**Château de Prangins.**  
**MUSÉE NATIONAL SUISSE.**

Le Satyre  
 Noémie Graff et son père  
 1268 Begnins  
 www.lesatyre.ch



borowski.ch



**2. - 4. März 2018**  
**Bernexpo | Halle 4**  
**Fr 12 - 21 Uhr, Sa | So 10 - 19 Uhr**

Ideeller Träger und Partner:



**[www.slowfoodmarketbern.ch](http://www.slowfoodmarketbern.ch)**

**Plaisirs**  
 gastronomie & voyages

**Le magazine qui fait saliver... de bonheur!**  
 Fondé en 1983

**Abonnez-vous ou offrez un abonnement de 1 an plus le Guide Bleu — La Suisse Gourmande au prix de Fr. 80.-**  
 Tél. 022 753 82 75 — [www.plaisirmagazine.ch](http://www.plaisirmagazine.ch)

**Tomates: plaidoyer pour les variétés anciennes**

Dans les secrets du fromage Le Marchal  
 Pérégrinations marquées vers une explosion des saveurs

**Fourchette verte**

Le label de l'alimentation équilibrée  
 soutenu par Promotion Santé Suisse  
 et les cantons

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

le monde des épices

**www.poivre.ch**  
 le site des épices du monde

**JACQUES DUTTWEILER**  
 FROMAGES DE QUALITÉ  
 Présent aux marchés de Lausanne et Vevey

**SIÈGE** 1410 Thierrens  
 T. 021 905 68 78  
 F. 021 905 68 79

## Partenaires OR



## Partenaires Argent



## Partenaires Bronze



## Médias



## Cantons et Villes



## IMPRESSUM

### Journalistes

Réane Ahmad, Pierre-Emmanuel Buss,  
Sophie Dorsaz, Valentina Hemmeler Maiga,  
Timo Kollbrunner, Nadia Laden,  
Annick Monod, Manuella Magnin,  
Knut Schwander, Véronique Zbinden.  
Graphisme magazine  
Formaz — Andenmatten  
Traductions  
Monica Fiorini, Christina Miller,  
Knut Schwander, Régine Buxtorf.

### Editeur

Fondation pour la Promotion du Goût  
Avenue Dapples 21 — CP 99  
1001 Lausanne  
Tél. 021 601 58 03  
www.gout.ch  
secretariat@gout.ch — presse@gout.ch  
Responsable d'édition  
Josef Zisyadis  
Rédactrice en chef  
Manuella Magnin

### Secrétariat

Giulia Onori, Barbara Schneider  
Editeur  
Fédération romande des  
consommateurs  
CP 6151, Rue de Genève 17  
1002 Lausanne  
Tél. 021 331 00 90  
frc.ch — info@frc.ch  
Responsable d'édition  
Laurence Julliard

### Tirage

120'000 ex.  
Impression  
PCL Presses Centrales SA  
Av. de Longemalle 9 — 1020 Renens



▶ ACTION SOCIALE

CULTURE ◀

# 3000 PROJETS

BÉNÉFICIENT CHAQUE ANNÉE DU SOUTIEN DE LA LOTERIE ROMANDE



SOUTIEN NUMÉRO 1 DE L'UTILITÉ PUBLIQUE EN SUISSE ROMANDE.

**#AVECLORO**

▶ PATRIMOINE

SPORT ◀

# \* des terroirs

\* des hommes  
et leur savoir-faire



\* des signes d'excellence

