

Promotion

Profitez de la promotion Margo Post.
Commandez 4 unités d'un produit pour le prix de 3!

La promotion est valable pour les produits indiqués. Passez commande à temps auprès de votre conseiller de vente ou de notre vente par téléphone (041 768 22 77). L'offre est valable jusqu'au 31.12.2010.



4 pour 3

Rendez attentif à votre offre

Vendre avec succès commence par une bonne communication. Avec du matériel publicitaire comme des petites notes, des affiches ou des annonces dans votre journal local, vous pouvez rendre vos clients attentifs à des spécialités avec plus-value. Vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour la réalisation du matériel publicitaire et bien plus encore sur notre CD accompagnant l'édition 167 de Margo Post:



- Photos
- Recettes
- Calculations
- Déclarations

Commandez sans attendre votre CD Margo Post. Adressez-vous simplement à votre conseiller de vente Margo ou à la vente par téléphone Margo (041 768 22 77).

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtisseries

Spécialités des régions

- Les origines de l'art boulanger
- Recettes traditionnelle
- La réfrigération, hier et aujourd'hui



Aperçu des produits

Plus d'informations sur ces produits aux pages suivantes



Flex au beurre
Pré-mélange pour la confection rationnelle d'articles de boulangerie au beurre.

12 kg
Pistor art n° 4862

Page 7 & 15



Flex
Pré-mélange pour la confection rationnelle d'articles de boulangerie salés.

14 kg
Pistor art n° 4863

Page 13



Margo Ferme
Graisse à frire avec durée de vie extrêmement longue.

20 kg
Pistor art n° 4768

Seite 7 & 15



Bamanda Instant
Masse à cuire et à fourrer instantanée avec 23% d'amandes.

10 kg
Pistor art n° 4928

Page 13



Brunella Instant
Masse à cuire et à fourrer instantanée avec 23% de noisettes.

10 kg
Pistor art n° 4929

Page 11 & 17



Patissa fin
Crème fouettée ferme et pouvant être coupée, au délicieux goût de crème.

12 l
Pistor art n° 4784

Page 13 & 17



PLT Grand' Or graisse pour la boulangerie
Graisse végétale, non hydrogénée.

10 kg
Pistor art n° 3488

Page 13



Florana
Margarine végétale pour le feuillage, avec structure plastique.

10 kg
Pistor art n° 12745

Page 17



Cremona Extra 10%
Margarine végétale pour la pâtisserie avec 10% de beurre.

10 kg
Pistor art n° 12743

Page 7 & 11

Editorial

Chère cliente, Cher client

J'ai le grand plaisir de vous présenter aujourd'hui notre dernière édition de Margo Post. Vous allez découvrir, sur les pages suivantes, des histoires intéressantes et passionnantes sur les spécialités boulangères régionales de Suisse. Avec des recettes originales de temps anciens, souvent liées à des fêtes traditionnelles de diverses régions de notre patrie.

Les hommes confectionnent du pain et des pâtisseries depuis plusieurs milliers d'années. Les Egyptiens savaient déjà comment produire de la farine à partir de céréales pour en faire du pain et des galettes qu'ils cuisaient sur des pierres chaudes ou dans de la cendre ardente. Les pâtisseries en forme de figures symboliques étaient utilisées par les prêtres pour des rites de culte et comme offrandes. Elles étaient aussi déposées dans les tombeaux pour accompagner les morts dans leur long voyage dans l'au-delà.

La boulangerie artisanale relève également d'une longue tradition en Suisse. On sait que la boulangerie du couvent de St-Gall fabriquait déjà plusieurs sortes de pâtisseries en l'an 1000: du pain avec et sans levain, des petits pains aux œufs, du pain grillé et des hosties. De nombreux produits fabriqués encore aujourd'hui sont liés à des coutumes et rituels chrétiens. Certains jours, comme par exemple à la Toussaint et le Jour des morts, on propose des pâtisseries spéciales dans différentes régions. Les

foires sont également réputées pour autant de spécialités cuites et frites.

Nous vous exposons plus en détails dans ce numéro quelques propositions pour ces recettes, que nous avons complétées avec des histoires courtes liées aux produits en question.

Cette édition de Margo Post a vu le jour en étroite collaboration avec l'Association «Patrimoine culinaire suisse», qui se consacre au maintien des produits alimentaires traditionnels de notre pays. Saisissez cette occasion pour essayer ces pâtisseries tombées dans l'oubli et surprendre vos clients avec ces délices régionaux dans le cadre d'une semaine traditionnelle.

Je vous souhaite bien du plaisir à la lecture. Redécouvrez avec nous l'univers des spécialités traditionnelles et régionales de Suisse.

Cordialement Thomas Bürge



Thomas Bürge
Chef Boulanger-confiseur
Margo CSM-Schweiz AG



Sommaire

Les origines de l'art boulanger	4
Région nord	6
Région sud	8
Région est	12
Région ouest	14
Région Suisse centrale	16
La réfrigération, hier et aujourd'hui	18

Impressum

Editeur: Margo - CSM Schweiz AG
Conception: www.concept-artwork.ch
Photographie: S&K Werbefotografie AG
www.margo.ch

Les origines de l'art boulanger

Caractère régional

La Suisse produit une multitude d'articles de boulangerie exceptionnels et typiquement régionaux, ce qui se reflète dans les innombrables sortes de pain. Rares sont les pays qui en produisent autant: 200 à 300 types de pain différents sont cuits en Suisse.

Les pâtisseries et articles de boulangerie sont profondément ancrés dans les traditions régionales de Suisse. Leur forme et leur saveur sont déterminées par les préférences et les traditions régionales, sans oublier les conditions topographiques et climatiques propices à la culture de céréales (swissworld). Nombre de ces spécialités sont nées de traditions anciennes. Elles emboîtent le pas à l'histoire et remontent aux origines de l'art boulanger.

Les plus anciens vestiges de la panification nous proviennent d'Égypte, où le pain et les pâtisseries fines occupaient une place importante. Il existait 50 à 60 sortes différentes, utilisées en tant qu'objets de culte et déposées dans les tombes comme dons aux défunts.

Les Égyptiens faisaient cuire les pains et les pâtisseries sur des pierres chaudes ou sur des braises, tandis qu'à Babylone, les fours existaient déjà en 5800 av. J.-C.

En Grèce aussi, le pain et les pâtisseries étaient considérés comme don divin. Les Grecs avaient appris l'art boulanger des peuples d'outre-Méditerranée.

Ils ont perfectionné les spécialités connues jusqu'alors pour créer – vers 200 ans av. J.-C. – plus de soixante-dix sortes de pâtisseries fines à base de farine de blé, de miel, de lait, de beurre, d'amandes et de figues.

L'art boulanger est arrivé à Rome depuis la Grèce. Même bien après le tournant de notre ère, les confiseurs et boulangers grecs étaient réputés les meilleurs. Au premier siècle après J.-C., il existait plus de 300 boulangeries à Rome, dont certaines – de véritables entreprises – moulaient et panifiaient quotidiennement 30 tonnes de céréales. Les confiseurs et boulangers étaient des artisans très recherchés et bien rémunérés.

Les Romains et leurs campagnes de guerre ont alors introduit l'art pâtissier au nord des Alpes. Plus tard, des monastères sont venus s'établir en Europe pour christianiser les différentes tribus: la tradition romaine a été reprise par les moines et a évolué. De nombreuses pâtisseries étaient associées à certaines fêtes. Les tresses, les bretzel, les croissants et les kipferl, par exemple, étaient confectionnés pour la Toussaint. Ce sont des moines qui sont à l'origine des premiers pains d'épices. Avec le temps, de nombreuses boulangeries se sont établies en dehors des monastères. Les biscuits, quant à eux, n'ont vu le jour qu'après l'invention de la machine à vapeur, en 1765.

(Biscoswiss.ch)

Proverbes concernant le pain



Le plus vieux pain du monde

Il y a une trentaine d'années, des débris apparemment sans importance avaient été déterrés au bord de la Thielle, à Neuchâtel. En 1998, le célèbre scientifique alimentaire et spécialiste du pain, Max Währen, a analysé ces fragments et a fait une trouvaille importante: il venait de découvrir le plus ancien pain du monde, qui remonte à 3719 ou 3699 avant J.-C. Carbonisé depuis environ 4700 ans, ce pain surprend par sa parfaite conservation.

À l'état frais, cette plus ancienne miche du monde présentait un diamètre de quelque 17 cm et une hauteur de 4,5 cm. Elle avait été produite à base de blé, moulu plus fin que notre farine bise actuelle.



Les us et coutumes régionales de Suisse

Les nombreuses spécialités régionales varient autant que les us et coutumes qui leur sont associées. En Emmental, on croyait que le pain et le vin facilitaient l'accouchement et promettaient à l'enfant une vie plus sûre. Dans le canton d'Argovie, les valets et les servantes se jetaient du pain en disant: «Je te le donne en mariage» (I gib dr's uf d'Eh) et exprimaient ainsi leur affection.

Jadis, il était normal, en Suisse, d'enrichir une maigre récolte d'ingrédients supplémentaires. Les boulangers d'antan mélaient à la farine des châtaignes, des glands, des racines et même de la sciure!

Autrefois, le pain se mangeait différemment. Au 16^e siècle, une servante de monastère mangeait 700 à 950 g

de pain par jour; aujourd'hui, il ne s'agit plus que de 143 g en moyenne.

L'expansion des villes, alliée à une demande croissante, a amené les boulangers professionnels à se charger de la production du pain. Ils ont créé des corporations aux prescriptions très strictes quant à la qualité des pains et à la sécurité des fours. Malgré tout, certains boulangers ou meuniers ne respectaient pas les lois. S'ils se faisaient prendre, ils risquaient d'être placés dans une corbeille et suspendus au-dessus de la fosse à purin. Les malfaiteurs ne pouvaient se libérer qu'en sautant dans la fosse... sous les yeux de nombreux badauds (schweizerinfo.ch).



Gâteau de carnaval (Faschtewäije)

Le gâteau de carnaval bâlois est une confection semblable au bretzel: à base de pâte levée, enduite de jaune d'œuf et parsemée de cumin.

Ce gâteau est mentionné pour la première fois dans les archives de la mairie de Rheinfelden en 1554: les boulangers devaient alors employer une certaine monnaie pour la vente de leur marchandise.

Les procès-verbaux de la Corporation des boulangers révèlent qu'au 18e siècle, à l'approche de Noël, les boulangers devaient choisir, en vue de la nouvelle année, entre la confection de gâteaux de carnaval ou de brioches; il ne leur était pas permis de confectionner les deux à la fois. Pour le gâteau de carnaval, les chefs de corporation déterminaient le poids de la pâte (8 «loth» environ, soit 125 grammes au minimum) ainsi que le prix

de l'unité (6 à 8 pfennig) à date fixe et selon les prix des céréales et du beurre. Ils limitaient la durée de l'offre à la période commençant après la fête des Trois Rois et allant jusqu'au dimanche de Pâques. Ces dates sont restées valables jusqu'à aujourd'hui. En période difficile, les chefs de corporation interdisaient la fabrication de gâteaux de carnaval ainsi que toute «confection au beurre». Bien au désespoir des restaurants de corporation: leurs clients devaient temporairement renoncer aux plaisirs du petit-déjeuner.

(Patrimoine culinaire de la Suisse)

Avis de VIP



Ce n'est pas un hasard si la remise annuelle des plaquettes de carnaval, le premier samedi ouvrable de la nouvelle année, concorde avec le début de la „Faschtewäijezeit“. La joie anticipée de porter ces nouvelles plaquettes attendues avec tant d'impatience peut presque être comparée à celle de la dégustation du premier Faschtewäije (gâteau de carnaval) qui marque le début des festivités du carnaval. Rien que pour cette raison, cette pâtisserie unique ne devrait pas être proposée trop tôt sur le marché. Et il y a Faschtewäije et Faschtewäije. Chaque boulangerie a sa propre recette pour que ses Faschtewäije se distinguent des autres. Moins ou plus de cumin, plus ou moins de beurre, clair ou bien doré, de forme parfaite ou décoré avec imagination, épais ou mince, avantageux ou un peu plus cher, etc. Lorsque j'achète un, deux ou même trois Faschtewäije quand je me promène avec ma plaquette sur le revers, je sais que les trois plus beaux jours de l'année approchent à grands pas ou viennent de s'écouler. Pour moi, cette pâtisserie traditionnelle datant de plusieurs siècles fait tout simplement partie de mon menu – mais bien entendu seulement dès le mois de janvier.

Christoph Bürgin, Président du comité du carnaval, Bâle

Recettes de la région Nord



Fastenwähe (petits gâteaux au cumin)

Env. 64 p.

Eau	1'000 g
Levure	100 g
Butterflex	300 g
Farine fleur	1'800 g

Poids total	3'200 g
-------------	---------

Pétrissage

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique, à la pétrisseuse à spirale env. 6 min. en 1ère vitesse et env. 5 min. en 2e vitesse.

Peser des pâtons de 1'500 g.

Temp/Fermentation intermédiaire

Température de la pâte: env. 24-26°C
Fermentation intermédiaire: env. 15 min.

Confection

Presser les pâtons, d'abord en rond puis en longueur et les façonner en pointe. Abaisser les morceaux de pâte à la machine à 3 mm. Déposer sur des plaques et faire quatre incisions avec un emporte-pièce de 5 cm. Ou avec l'ustensile spécial pour Fastenwähen (en vente chez www.kuechenfenster.info). Ecarter les pâtons les uns des autres et laisser fermenter. Badigeonner à l'œuf et garnir de cumin.

Cuisson

Température du four: env. 230°C
Cuire sans vapeur à tirage ouvert.
Durée de cuisson: env. 13 min.

Conseil de la pratique

Pour un assortiment varié, les Fastenwähen peuvent aussi être garnis de sésame, de graines de pavot, de sel à bretzel, de graines de lin ou autre.



Rouleaux de tabac

Cremona Extra 10% (beurre)	500 g
Sucre	125 g
Œufs	200 g
Farine fleur	1'200 g
Patissa fin (crème)	250 g
Poudre à lever	3 g
Kirsch	20 g
Noisettes moulues	120 g

Poids total	2'418 g
-------------	---------

Pétrissage

Battre Cremona Extra 10% et le sucre en mousse et ajouter progressivement les œufs avec le Kirsch. Ajouter Patissa fin, passer la farine au tamis avec la poudre à lever, incorporer et pétrir le tout en pâte bien ferme. Laisser au frais pendant la nuit.

Confection

Abaisser la pâte à une épaisseur d'env. 1.5 mm et découper à la taille correspondante des rouleaux. Pour la cuisson, il faut un «fer à rouleaux». C'est-à-dire un rouleau qui a à peu près la taille d'un rouleau de papier de toilette, et fixé à un bâton de bois. Devant, il y a une ficelle en coton qui résiste à des températures très élevées. Placer les morceaux de pâte découpés autour du fer, ficeler avec le cordon et frire dans Margo Ferme à 170°C jusqu'à ce qu'ils soient marrons. (Ou prendre des moules pour rouleaux à la crème, d'env. 2.5 cm Ø et 10 cm de long, bien les graisser, les envelopper de morceaux de pâte et les plonger dans la graisse à frire.)

Friture

Température de friture: env. 170°C
Durée de cuisson: env. 6 min.
Détacher la ficelle, retirer les rouleaux de tabac du fer et les rouler dans du sucre-cannelle ou les saupoudrer de sucre glace. Fourrer à volonté de marmelade, de crème fouettée ou de crème aromatisée.

Les «rouleaux de tabac» et leur histoire

En Suisse, les «rouleaux de tabac» sont connus grâce aux factures des restaurants de corporation bâlois où ils figurent entre 1747 et 1760. En Allemagne, on connaissait ces confections sous le nom de «Blöcher». Le nom de «Blöcher» désigne également les troncs d'arbres les plus épais et les plus précieux, transportés par flottage jusqu'en Hollande, en passant par le Main et le Rhin.



Schlaatemer Rickli

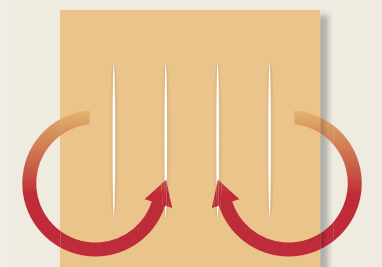
env. 70 Rickli

Œufs	500 g
Sucre	500 g
Farine fleur	1'300 g
Cremona Extra 10% (beurre)	400 g
Kirsch	50 g
Poudre à lever	4 g
Zestes de citron	5 g

Poids total	2'959 g
-------------	---------

Pétrissage

Bien mélanger Cremona Extra 10% avec le sucre et les zestes de citron, ajouter progressivement les œufs et incorporer à la fin la farine avec la poudre à lever et le Kirsch. Bien mélanger le tout. La pâte ne doit pas être trop collante. Laisser au frais pendant la nuit. Abaisser la pâte à une épaisseur de 7 mm env. et découper en carrés de 7 x 7 cm. Faire 4 incisions sur le carré et passer chaque fois la partie extérieure sous la 2e incision en étirant un peu vers l'extérieur.



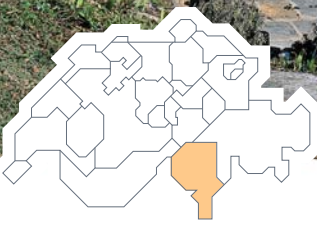
Friture

Température de la friture: env. 170 °C
Durée de cuisson: env. 2 + 2 min.

Après la friture, saupoudrer de sucre glace.

Les «Schlaatemer Rickli» et leur histoire

Autrefois, les «Schlaatemer Rickli» étaient de rigueur lors d'un mariage ou autres fêtes de famille. Selon la coutume actuelle, les jeunes qui reçoivent un cadeau pour la confirmation offrent en retour un petit sac rempli de deux ou trois «Schlaatemer Rickli».



Le «pan di mort»

La tradition de faire cuire du pain pour commémorer la mort d'un proche existe depuis l'Antiquité. Différentes civilisations ont créé des rites divers, et ces pratiques étaient également connues au Tessin. Dans le Val Verzasca, le pain était distribué aux membres d'une veillée. Ces coutumes sont très anciennes, comme le prouve un témoignage du début du 18e siècle.

Un texte publié entre 1937 et 1938, «Feste e tradizioni della Pieve Capriasca (Ticino)» décrit une tradition jadis pratiquée au village de Campestro, près de Lugano: les «mendiants de pain pour les morts». Les garçons du village frappaient aux portes des maisons et demandaient ce pain. Là-dessus, on leur en donnait avec, de surcroît, des fruits de saison: noix, noisettes, poires, pommes et figes séchées. Tous les villageois, même les plus pauvres, se montraient généreux.

Les récits de certains boulangers nous apprennent qu'au Tessin, le «Pane dei morti» était apprécié comme produit mélangé, car on pouvait y incorporer des douceurs qui n'étaient plus vendables (par manque de fraîcheur). Les ménagères, qui préparaient le «Pan di mort» chez elles, faisaient de même.

Peu à peu, ces rites sont tombés dans l'oubli. La tradition d'offrir du pain en souvenir d'un mort s'est probablement perdue au début du 20e siècle. Or, même si ce rituel n'est plus pratiqué aujourd'hui, le «Pan di mort» est encore confectionné par de nombreux boulangers tessinois, notamment à la Toussaint et le Jour des morts, donc de fin octobre à début novembre.

(Source de l'image: Ticino turismo)



Avis de VIP

Je suis très heureux d'être l'ambassadeur de cette pâtisserie traditionnelle appelée «Pan di mort», originaire du Tessin.

La spécialité sucrée «Pan di mort» était traditionnellement cuite le Jour des morts, soit le 1er novembre. De nos jours, on confectionne cette pâtisserie dès la fin du mois de septembre pour annoncer l'arrivée des jours plus froids. Le «Pan di mort» est souvent trempé dans du café chaud ou du thé.

Comme je suis un partisan et un amoureux des traditions, j'espère que cette ancienne coutume sera remise au goût du jour au Tessin (et ailleurs).

Turkyilmaz Kubilay

Recettes de la région Sud



Pan di mort

Granulés de biscuits	300 g
Amaretti	200 g
Sucre cristal	300 g
Farine fleur	250 g
Poudre à lever	30 g
Raisins secs	100 g
Amandes en copeaux	200 g
Amandes crues, moulues	200 g
Vin blanc	350 g
Cannelle	5 g

Poids total 1'935 g

Pétrissage

Râper finement les granulés de biscuits et l'Amaretti et mélanger avec le reste des ingrédients pour obtenir une pâte plutôt ferme. Laisser reposer la pâte env. 2 h à couvert.

Confection

Confectionner des pâtons d'env. 50 g, les rouler légèrement en ovale, les déposer sur des plaques recouvertes de papier silicone et presser légèrement à plat. Inciser au milieu dans le sens de la longueur et saupoudrer de sucre glace.

Cuisson

Température du four: env. 190°C
Durée de cuisson: env. 20 min.



Torta di pane

1 x 26 cm Ø

Lait	800 g
Cremona Extra 10% (beurre)	50 g
1 gousse de vanille	10 g
Vieux pain blanc	300 g
Cacao en poudre	20 g
Fruits candis, hachés	100 g
Raisins secs	100 g
Amandes effilées	150 g
Œufs	200 g
Sucre cristal	120 g
Cannelle	2 g
Pignons	50 g

Poids total 1'902 g

Confection

Cuire ensemble le lait et Cremona Extra 10% avec la gousse de vanille coupée et grattée. Couper le vieux pain blanc en dés et verser le lait par-dessus à travers une passoire. Laisser reposer env. 30 min.

Ajouter le cacao en poudre, les fruits candis, les raisins secs et les amandes et bien mélanger dans la mélangeuse avec un fouet grossier. Battre les œufs avec le sucre et la cannelle en mousse et ajouter à la masse au pain. Bien mélanger.

Placer un moule à tarte rond légèrement graissé (26 cm Ø) sur une plaque recouverte de papier silicone et remplir avec la masse. Répartir les pignons par-dessus, puis cuire.

Cuisson

Température du four: env. 190°C
Durée de cuisson: env. 60 min.

Conseil de la pratique

Les Torta di pane peuvent aussi être confectionnées comme petites tartes de 16 cm Ø ou en barres.

La «torta di pane» et son histoire

Au 18e siècle, l'ancien Conseiller fédéral Stefano Franscini (1796 –1857) avait effectué des recherches sur les spécialités tessinoises. Il était alors tombé sur la «torta di pane». Ce gâteau de pain était confectionné à l'occasion de fêtes populaires dans les hameaux de montagne. A cette époque, il contenait non seulement des ingrédients de base – lait, œufs et pain blanc – mais encore des stupéfiants.



Spampezi

Pâte

Farine fleur	2'000 g
Sucre cristal	900 g
Sel	5 g
Cremona Extra 10% (beurre), ramolli	800 g
Lait	500 g
Grappa	150 g

Farce

Brunella	500 g
Eau	125 g
Grappa	50 g

Poids total 5'030 g

Pétrissage

Confectionner une pâte compacte avec tous les ingrédients.

Pour la farce, bien mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 30 min. La farce aux noisettes peut aussi être complétée avec des noix.

Confection

Abaisser la pâte à une épaisseur d'env. 3 mm et découper en carrés de la taille désirée. Dresser la farce au milieu et recouvrir avec un morceau de pâte.

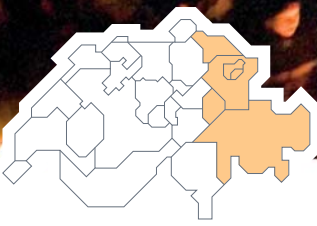
Pour les décorations, abaisser la pâte à env. 1.5 mm, découper des motifs et les placer dessus. Badigeonner les Spampezi à l'œuf avant la cuisson.

Cuisson

Température du four: chaleur supérieure env. 230°C; chaleur inférieure env. 210°C.
Durée de cuisson: env. 20 min.

Les «spampezi» (panspezie) et leur histoire

D'après les moules en bois conservés au musée de Giornico, l'histoire des «panspezie» remonte au 18e siècle. Aux 19e et 20e siècles, de nombreux habitants de la vallée ont émigrés dans les pays d'outre-atlantique: les «panspezie» leur étaient envoyés en souvenir de leur ancienne patrie. Avec le temps, cette coutume s'est perdue; mais au milieu du 20e siècle, grâce à des ménagères soucieuses de tradition et à l'initiative de certains maîtres confiseurs et boulangers, elle a pu être ressuscitée. (Patrimoine culinaire de la Suisse)



«Böllewegge»

En Suisse orientale, l'oignon est généralement appelé «Bölle». Le «Böllewegge» thurgovien est un chausson en pâte levée, garni d'un roux d'oignons et de lard coupé en dés.

Le «Böllewegge» est originaire de la région de Weinfelden TG et se mange la nuit de «Bochsel». La nuit de «Bochsel» est étroitement liée au «Böllewegge»: le jeudi de la dernière semaine complète avant Noël, à la tombée du jour, les rues de Weinfelden s'animent. Des centaines d'écoliers munis de lanternes joliment décorées forment un cortège de lumières et défilent dans les rues du centre-ville. Ensuite, la chanson «Freut Euch des Lebens» est chantée sur la place de la mairie. La nuit de «Bochsel» est très spéciale: avant et après le cortège, les enfants fument quantité de cigarettes et de cigares, sous l'oeil

approbateur des parents! (Cette partie de la tradition n'est plus officiellement autorisée.) Les origines de la nuit de «Bochsel» à Weinfelden ne sont pas évidentes. Le «Böllewegge» est mentionné pour la première fois par écrit en 1929, dans un livre de recettes de Helen Guggenbühl.

(Patrimoine culinaire de la Suisse)



Avis de VIP

En tant qu'habitant de Weinfelden, on participe tout naturellement à la «Bochselnacht», c'est une obligation. Enfant, je faisais partie du cortège avec ma classe, et aujourd'hui, c'est moi qui suis au bord de la route à regarder mes propres enfants défilé. Dans notre classe, les plus belles betteraves creusées en lanternes étaient récompensées avec une barre de chocolat. Et après le cortège, il y avait toujours une saucisse chaude, que je n'aimais pas particulièrement.

Et puis il y avait l'affaire du «bois à fumer». J'ai bien sûr grillé ma première cigarette au cours de la Bochselnacht...

Aujourd'hui encore, je me réjouis toujours de l'arrivée des délicieux «Böllewegge» (petits pains aux oignons). J'en mange jusqu'à 3 au cours de cette soirée.

Daniel Markwalder, roi des parieurs sur son vélo militaire à l'émission «Wetten dass...»

(Source de l'image: Weinfelden)

Recettes de la région Est



Böllewegge (Chaussons aux oignons)

Env. 26 p.

Pâte à petit pain	
Eau	1000 g
Levure	80 g
Flex	300 g
Farine fleur	1'850 g

Farce	
Oignons	2'500 g
Dés de lard	300 g
Delissio Gold 10%	60 g
Bouillon de légumes	env. 2.5 dl
Epices (curry, sel, poivre)	20 g

Poids total	6'360 g
-------------	---------

Pétrissage
Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique, à la pétrisseuse à spirale env. 10 min. en 1ère vitesse et env. 3 min. en 2e vitesse.

Couper les oignons en fines tranches et les faire revenir avec les dés de lard dans Delissio Gold 10%, puis mouiller avec le bouillon et bien assaisonner. Laisser mijoter env. 15 min. Laisser refroidir ou conserver au réfrigérateur pendant la nuit.

Temp/Fermentation intermédiaire
Température de la pâte: env. 24-26 °C
Fermentation intermédiaire: env. 10 min.

Confection
Abaisser la pâte à petit pain à une épaisseur d'env. 2.5 mm et découper en carrés d'env. 15 x 15 cm. Déposer env. 120 g de farce au milieu et bien emballer dans la pâte. Déposer sur des plaques avec le bout vers le bas et badigeonner à l'oeuf à bonne fermentation, piquer avec une fourchette et cuire.

Cuisson
Température du four: env. 220°C
Cuire sans vapeur à tirage ouvert.
Durée de cuisson: env. 18 min.



Schlorzifladen (Tarte de Toggenburg)

1 plaque de 37 cm Ø

Pâte à gâteau	
Farine fleur	2'000 g
PLT Grand'Or graisse de boulangerie	800 g
Eau	850 g
Sel de cuisine	40 g

Pâte à gâteau	500 g
Pâte de poires	450 g

Couverture	
Patissa-fin	600 g
Œufs	200 g
Sucre	100 g
Sucre vanillé	5 g

Poids total	1'830 g
-------------	---------

Confection
Garnir une plaque d'env. 37 cm Ø avec 500 g de pâte à gâteau, abaisser à env. 2.25 mm et disposer 450 g de pâte de poires.

Bien mélanger tous les ingrédients pour la couverture, verser sur la farce et cuire.

Cuisson
Température du four: env. 230°C
Durée de cuisson: env. 40 min.

Le «Schlorzifladen» et son histoire
Le «Schlorzifladen» est répandu dans les deux demi-cantons d'Appenzel et dans le canton de St-Gall, notamment dans le Toggenbourg. «Schlorzi» ou «Geschlörz» désigne différents mets amalgamés et cuisinés en même temps pour former un mélange visqueux.



Poisson aux amandes

Pâte brisée	
PLT Grand'Or graisse de boulangerie	600 g
Sucre cristal	400 g
Œufs	150 g
Farine fleur.	1'000 g
Sel	5 g

Farce	
Bamanda	1'200 g
Eau	850 g
Amandes crues, moulues	400 g
Cannelle	7 g
Zestes de citron	15 g

Poids total	4'627 g
-------------	---------

Pétrissage
Mélanger ensemble PLT Grand'Or graisse de boulangerie et le sucre, ajouter progressivement les œufs et le sel et incorporer à la fin la farine pour obtenir une pâte.

Confection
Pour la farce, mélanger tous les ingrédients et laisser reposer env. 30 min.

Abaisser la pâte brisée à une épaisseur de 4 mm et disposer dans les moules en forme de poisson graissés (env. 28 cm). Puis remplir les moules avec env. 300 g de farce et recouvrir de pâte brisée, 4 mm.

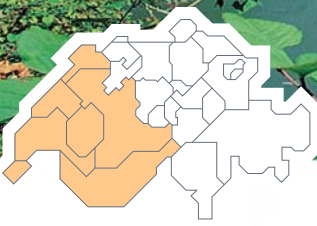
Cuisson
Température du four: chaleur inférieure env. 190°C; chaleur supérieure env. 160°C

Cuire sans vapeur.

Durée de cuisson: env. 45 min.

Le poisson aux amandes et son histoire
Un poisson aux amandes de Suisse orientale est mentionné dans l'«Idiotikon» (le dictionnaire du dialecte suisse-allemand) de l'année 1881. Dans le Toggenbourg, le poisson aux amandes est considéré comme un met typiquement alpestre.

Recettes de la région Ouest



La «cuchaule» et la «moutarde de Bénichon»

La Bénichon, fête populaire fribourgeoise, est célébrée depuis le 15e siècle entre les mois de septembre et de novembre. Les festivités duraient trois à quatre jours et remplissaient le rôle de fête patronale. Plus tard, la Bénichon s'est fondue dans d'autres réjouissances telles que, p.ex., la fête de la moisson (pour bénir la récolte) et la transhumance.

Son nom est dérivé du latin «benir» (bénir). Depuis, la Bénichon a perdu son caractère religieux et consiste en une fête foraine et populaire aux nombreux points d'orgue culinaires. Sa date exacte varie selon les régions.

La copieux repas de fête, le «menu de Bénichon», commence par la «cuchaule» et la «moutarde de Bénichon».

La «cuchaule» est un pain au levain, doré par le safran, dont le goût ressemble à celui de la tresse. De nombreux boulangers de la région la produisent encore, et elle peut figurer au petit-déjeuner tout au long de l'année. On y étale d'abord du beurre, puis de la «moutarde de Bénichon», une pâte à tartiner aigre-douce très raffinée. Or, ce condiment ne ressemble pas à une moutarde ordinaire car, outre les graines de moutarde pulvérisées, elle contient aussi diverses épices, du vin blanc, du sucre et de suc de poire. Le dernier week-end d'août, à Estavayer-le-Lac, un concours annuel permet aux amateurs et aux professionnels de mesurer leurs talents pendant la préparation de la moutarde.

(Source de l'image: Fribourg Région)



Cuchaule et Moutarde de Bénichon

Cuchaule	
Eau	1000 g
Levure	100 g
Butterflex	400 g
Farine fleur	2'200 g
Sucre	200 g
Œufs	100 g
Safran	0.25 g

Moutarde	
Moutarde brune grossièrement moulue	20 g
Vin blanc	200 g
Eau	1'000 g
Sucre candis	120 g
2 bâtons de cannelle	10 g
Girofle en poudre	3 g
Anis étoilé	3 g
Vin cuit (jus concentré de poires)	100 g
Eau	30 g
Farine fleur	50 g
Poids total	5'536 g

Pétrissage
Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique, à la pétrisseuse à spirale env. 10 min. en 1ère vitesse et env. 3 min. en 2e vitesse.

Pour la moutarde, mélanger la moutarde en poudre avec le vin et réserver. Cuire l'eau avec les épices et le sucre candis et réduire pendant env. 30 min. (à env. 750 g). Mélanger la farine avec l'eau et ajouter lentement et en remuant constamment avec le vin cuit à la masse en cuisson et laisser mijoter 5-10 min. jusqu'à ce que la masse devienne gélatineuse. A la fin, ajouter encore la moutarde en poudre diluée avec le vin et porter à ébullition. Remplir chaud dans des verres à marmelade.

Temp/Fermentation intermédiaire
Température de la pâte: env. 24-26°C
Fermentation intermédiaire: env. 20 min.

Confection
Peser des pâtons dans la taille souhaitée, les façonner en rond, badigeonner à l'œuf et laisser fermenter. Badigeonner encore à l'œuf avant la cuisson et inciser en croix.

Cuisson
Température du four: env. 210°C
Cuire sans vapeur à tirage ouvert.
Durée de cuisson : env. 25 min.



Gâteau du Vully

Pâte à tresse	
Eau	1000 g
Levure	80 g
Butterflex	400 g
Farine fleur	2'200 g
Œufs	100 g
Pâte à tresse pour 1 gâteau	500 g

Garniture pour 1 gâteau	
Crème double	400 g
Sucre	100 g
Poids total	1'000 g

Pétrissage
Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique, à la pétrisseuse à spirale env. 10 min. en 1ère vitesse et env. 3 min. en 2e vitesse.

Peser sans attendre des pâtons de 500 g et les façonner en rond.

Temp/Fermentation intermédiaire
Température de la pâte: env. 24-26°C
Fermentation intermédiaire: env. 15 min.

Confection
Abaisser les pâtons à une épaisseur d'env. 4-5 mm et disposer sur des plaques de tarte graissées (37 cm Ø) et laisser fermenter. Relever le bord du bout des doigts, verser 300 g de crème double et 60 g de sucre, puis cuire au four. Après 15 min. de cuisson, remuer la couverture avec une cuillère et ajouter encore une fois 100 g de crème double et 40 g de sucre et remuer une nouvelle fois. Cuire encore 15 min., remuer encore et terminer la cuisson. La couverture doit être légèrement caramélisée.

Cuisson
Température du four: env. 210°C
Cuire sans vapeur à tirage ouvert.
Durée de cuisson: env. 40 min.

Le gâteau du Vully et son histoire
La préparation du gâteau du Vully varie de village en village, tout autour du Mont Vully. Ce gâteau sucré se marie parfaitement avec un verre de vin – du Mont Vully, bien entendu.



Striflates

Œufs	150 g
Lait	450 g
Eau	375 g
Farine fleur	800 g
Sel	5 g
Sucre	20 g
Sucre vanille	5 g
Poudre à lever	5 g
Kirsch	40 g
Poids total	1'850 g

Pétrissage
Mélanger les œufs avec le lait et l'eau et confectionner une masse semi-fluide avec le reste des ingrédients. Laisser reposer env. 2 h.

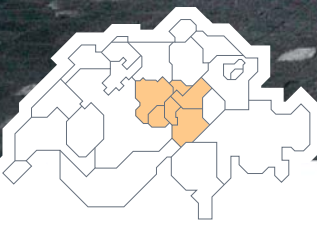
Faire couler la masse à l'aide d'un entonnoir à liqueur ou d'un sac à dresser avec un petit trou en forme de spirale dans la graisse à frire chaude (env. 30 g), jusqu'à formation de Striflates. Tourner les pâtisseries avec une spatule et frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Friture
Température de friture: env. 170°C
Durée de cuisson: env. 2 x 45 sec.

Saupoudrer de sucre glace après la friture.

Conseil de la pratique
Proposition pour servir: normalement, les Striflates sont servis comme dessert avec une sauce vanille.

Les «striflates» et leur histoire
Dans le Jura, les «striflates», servis avec une délicieuse sauce vanille, constituent le dessert typique d'un menu de la St-Martin (au mois de novembre).



Chröpfli

La tradition du «Chrööpfelimee»
 Les origines: les chants du «Chrööpfelimee» rappellent une ancienne coutume pratiquée au 16e siècle en l'honneur des jeunes amoureux. Si une fille plaisait à un garçon et vice-versa, le jeune homme était invité, le dimanche de carnaval, à la maison des futurs beaux-parents qui lui servaient du vin et des beignets. Des amis du couple s'attroupaient devant la maison pour chanter toutes sortes de chansons tendres et grivoises. Pour remercier les chanteurs de leur sérénade, les amoureux leur remettaient une corbeille pleine de beignets et de vin qu'ils faisaient descendre au moyen d'une corde. Mais pas avant que le groupe de chanteurs crie: «No mee Chrööpfelli!»

La tradition actuelle: une fois par an, des groupes de chanteurs et de musiciens défilent par douzaines dans

les rues du centre-ville. Ils exécutent leur sérénade partout où brille une lumière rouge: c'est là, en effet, que logent les jeunes mariés à qui revient l'honneur d'une sérénade. Pour les habitants de Zoug, cette soirée de chansons romantiques fait partie des plus belles expériences musicales à ciel ouvert. Même la fraîcheur des températures n'empêche pas les nombreux couples – jeunes et moins jeunes – d'écouter spontanément ces chants d'amour hivernaux et de suivre le défilé. Pendant 27 ans, cette coutume était organisée par l'association du costume folklorique de Zoug. Aujourd'hui, l'organisation du «Chrööpfelimee» incombe à la Corporation des tailleurs, des coupeurs de toile et des commerçants de la ville de Zoug.

(Source de l'image: Werner Schelbert / Neue Luzerner Zeitung)



Avis de VIP

Noooo meee Chröööpfungpfungfeliiii!
 De 1991 à 1996, je faisais les tournées, avec notre classe du séminaire d'enseignants de St. Michael Zoug, avec les chansons „Chrööpfelimee“. En tant que Valaisan qui avait choisi Zoug comme patrie d'adoption, j'ai rapidement appris que les petites lumières rouges derrière les rideaux (comme on peut le lire dans le petit résumé historique ci-dessus), ont en Suisse centrale une toute autre signification que dans le reste du vaste monde! Et c'est très bien ainsi! Avec mes collègues de classe, j'allais jadis comme un troubadour au Moyen-âge, de foyer en foyer. Notre chanson était en général toujours plus réussie en début de soirée qu'aux heures plus tardives. En effet, mis à part les „Krapfen“ (beignets), le vin était une partie substantielle des dons que nous recevions en échange de notre art lyrique. C'est pourquoi je présente toutes mes excuses aux personnes chez lesquelles nous ne chantions que la deuxième partie de la soirée. Dans cet esprit – nooooo meee Chröööpfungpfungfeliiii!

Sven Furrer, Comédien «Edelmais»

Recettes de la Suisse centrale



Beignets au four

Pâte feuilletée	
Farine fleur	1'600 g
Eau	750 g
Sel de cuisine	35 g
Florana	185 g
Pour tourer	
Florana	1'000 g
Possibilités de farces	
Pâte de poires	2'000 g
Marmelade de framboises	2'000 g
Marmelade d'abricots	2'000 g
Mousse de coings	2'000 g
Poids total	5'570 g

Confection
 Abaisser la pâte à une épaisseur d'env. 1.25 mm. Badigeonner la moitié de la pâte avec la farce et recouvrir avec l'autre moitié. Couper des carrés de 4 x 4 cm env. et déposer sur une plaque, badigeonner à l'œuf et laisser reposer un instant.

Cuisson
 Température de cuisson: env. 220°C
 Enfourner avec un peu de vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert.
 Durée de cuisson: env. 18 min.



Biber à l'anis

Pâte à biber	
Oeufs	250 g
Kirsch	50 g
Sucre glace	500 g
Farine fleur	700 g
Fécule	100 g
Poudre à lever	3 g
Graines d'anis	20 g
Farce	
Brunella	550 g
Eau	100 g
Miel	50 g
Poids total	2'323 g

Pétrissage
 Chauffer les œufs, le Kirsch et le sucre glace à env. 40°C et battre en mousse. Passer la farine, la fécule et la poudre à lever au tamis et intégrer délicatement à la masse à l'anis.

Bien mélanger tous les ingrédients pour la farce et laisser gonfler env. 20 min.

Confection
 Abaisser la pâte à une épaisseur d'env. 4 mm, découper avec un emporte-pièce au choix et presser sur un modèle en bois. Dresser env. 30 g de farce et recouvrir avec un deuxième morceau de pâte. Tourner les Biberli et déposer sur une plaque légèrement graissée et farinée et laisser env. 18-20 h reposer et sécher.

Cuisson
 Température du four: env. 170°C
 Durée de cuisson: env. 18 min.

Les pâtisseries à l'anis et leur histoire
 Les pâtisseries à l'anis sont répandues dans toute la Suisse. En Suisse centrale, il s'agit p. ex. des «Nidwaldner Anisstangen» (bâtons d'anis), connus depuis plus de 100 ans. Dans le canton d'Uri, il s'agit des traditionnels «Tittiringe» et «Uristier».



Pain d'épices paysan de Lucerne
 Env. 13 pièces de 400 g

Jus concentré de poires	800 g
Lait	1'000 g
Patissa fin (crème)	500 g
Huile de tournesol	450 g
Sucre cristal	375 g
Farine fleur	2'100 g
Bicarbonate de sodium	75 g
Epices pour pain d'épices	40 g
Poids total	5'340 g

Pétrissage
 Faire chauffer le jus concentré de poires, le lait, Patissa fin et l'huile de tournesol avec le sucre à env. 40°C. Passer la farine et le bicarbonate de sodium au tamis, incorporer les épices et mélanger le tout pour obtenir une pâte souple.

Confection
 Peser des pâtons d'env. 400 g, les façonner en rond avec beaucoup de farine et déposer sur des plaques légèrement recouvertes de farine.

Cuisson
 Température du four: env. 200°C
 Durée de cuisson: env. 20 min.
 Badigeonner ensuite les pains d'épices encore chauds avec du jus concentré de poires chaud.

Conseil de la pratique
 Les épices pour pain d'épices « Mode lucernoise » sont en vente chez: Mimoso Food AG, 6215 Beromünster

Le pain d'épices de Lucerne et son histoire
 En Suisse, le métier de «maître-faiseur de pain d'épices» est né au 15e siècle. La plus ancienne recette, transmise de génération en génération jusqu'à nos jours, nous vient de Lucerne. Elle remonte à 1583 et illustre que les pains d'épices sont nés d'une très ancienne tradition.



Source de l'image: Archive de moorevent.ch

La réfrigération, hier et aujourd'hui

Le problème de la conservation et de la réfrigération alimentaire remonte à la nuit des temps. Au fil des millénaires, les humains se sont servis de lieux naturellement frais tels que les cavernes et, plus tard, les voûtes et les caves. Le paléolithique connaissait déjà les chambres froides. En zone méditerranéenne, la neige et la glace faisaient l'objet d'un commerce intense. Le caractère éphémère de ces agents frigorifiques naturels en faisait des denrées de luxe. Selon les récits de l'écrivain latin Martial, l'eau glacée se vendait parfois plus cher que le vin qu'elle réfrigérait.

Outre l'exploitation et la conservation des ressources naturelles, les premières tentatives humaines de produire de la glace remontent à loin. Au Moyen-Âge avancé, on exploitait de plus en plus certains effets chimiques: par exemple, la réaction du salpêtre et de l'eau, qui fait baisser la température de 15°C. Jusqu'à l'ère moderne, la glace naturelle était littéralement «récoltée», puis stockée dans de profondes fosses froides et utilisée durant l'été.

La récolte de la glace était aussi appelée «iischä». Cet ancien métier a été exercé jusqu'à la fin des années 1950. Dans de nombreux endroits, des étangs étaient aménagés exprès pour en extraire la glace, d'où le nom «Eisweiher» (étang à glace). Les meilleures années, on extrayait jusqu'à 1000 wagons remplis de glace naturelle de Rothenthurm SZ. Les brasseries, qui avaient besoin de

glace pour la fabrication de la bière et fournissaient de la glace aux restaurants pour rafraîchir leur «jus d'orge», ont joué le plus grand rôle dans l'extraction de la glace.



Extraction de la glace à Rothenthurm SZ

Les premiers procédés frigorifiques sont apparus lors de l'industrialisation, au milieu du 19e siècle. Ces machines fonctionnaient en général à l'éther éthylique, une matière réfrigérante, et étaient utilisées entre autres sur des cargos entre l'Australie et l'Angleterre. Le but n'était plus la réfrigération de boissons ou la fabrication de mets délicieusement givrés mais, avant tout, le succès économique: les entreprises visaient à réaliser un bénéfice avec de la viande importée. Or, l'éther éthylique causait un problème immense: ce mélange de gaz explosif

s'échappait régulièrement et provoquait de véritables catastrophes.

Aux Etats-Unis, vers le milieu du 19e siècle, les caisses de glace ont fait leur entrée dans les foyers; elles étaient alors remplies de glace produite à la machine. Vers 1900, certaines entreprises ont commencé à développer, pour des clients privés, des appareils frigorifiques basés sur la technique de compression. L'ammoniac servait d'agent réfrigérant. Les premiers réfrigérateurs domestiques – 67, pour être précis – se sont vendus à Detroit en 1918. Quelques années plus tard, Frigidaire a saisi l'occasion de transformer un nom de marque en nom de catégorie: aujourd'hui encore, les pays anglophones appellent le réfrigérateur «fridge», l'abréviation de Frigidaire. Ces appareils gardaient toutefois leur caractère de luxe et d'exclusivité. En 1912, les ventes réalisées par l'ensemble des fabricants aux Etats-Unis se chiffraient à quelque 5000 appareils.

Il faudra attendre la 2e guerre mondiale et, aux Etats-Unis, les années 40 (les années 50 chez nous) pour que le réfrigérateur symbolise la nouvelle époque et l'entrée dans la modernité. Si, en 1950, un réfrigérateur avait encore trois salaires mensuels, 10 ans plus tard, son prix n'équivalait plus qu'à deux tiers d'un salaire. L'article de luxe s'était transformé en objet quotidien: il devait répondre aux exigences accrues en matière d'hygiène et de confort. Aujourd'hui, la densité des réfrigérateurs en

Suisse atteint pratiquement 100 pour cent. Selon les estimations, 4 sur 5 ménages posséderaient un congélateur.

Par son entrée dans les cuisines, le réfrigérateur a modifié les habitudes alimentaires et domestiques. Pour réaliser l'impact de cette caisse magique sur les tâches ménagères et la cuisine, il suffit d'écouter nos grands-mères raconter avec enthousiasme à quel point le réfrigérateur leur a simplifié la vie. A l'école ménagère, elles avaient encore appris à faire des conserves pour les années difficiles et à préserver des denrées dans le vinaigre ou la saumure, fruit d'un pénible labeur. Soudain, la quantité de produits alimentaires proposés par cette jeune industrie avait véritablement explosé.

La technique a gagné les ménages et emboîté le pas aux transformations sur le marché du travail. De plus en plus de femmes ont commencé à exercer un travail rémunéré. Le temps consacré aux achats quotidiens se faisait de plus en plus rare, et cela s'est répercuté sur l'alimentation. L'industrie de la congélation nous apporte sans cesse de nouveaux produits. En 1993, 86'000 tonnes d'aliments ont été consommés; en 1995, ce nombre atteignait déjà 95'000 tonnes. Depuis les années 60, les épinards existent sous forme de bloc de glace. Des procédés jadis très laborieux – la préparation d'un repas complet – produisent aujourd'hui, grâce au congélateur et au micro-ondes, des plats qui arrivent sur la table en un tournemain.