

# gout.ch

pour les humains, les animaux et la planète

Le Magazine de  
la Semaine suisse du Goût  
N° 12 – 2022

Tanja Grandits  
Marraine de la Semaine du Goût 2022

Bâle  
Ville du Goût 2022

AOP-IGP  
Une protection officielle efficace



  
LA SEMAINE DU GOÛT

un événement de:

  
FONDATION  
POUR LA PROMOTION DU  
GOÛT



**Vous gérez une entreprise ?**

Découvrez comment automatiser votre administration avec Cresus.



[www.cresus.ch](http://www.cresus.ch) – 0848 27 37 87

# Sommaire



ÉDITORIAL	5
BÂLE Ville du Goût 2022	6
TANJA GRANDITS Marraine de la Semaine du Goût 2022	10
ÉPICES, AROMATES ET TERROIR le mariage parfait	14
RÉGIONALISME ET ARTISANAT dans les deux Bâle	18
BIO SUISSE les grands pouvoirs des petites herbes bio	22
UNITERRE le goût des choses & le goût des autres	27
AOP-IGP une identité claire contre l'arbitraire	28
PURÉPEAUTRE à la découverte d'un vieux moulin	32
GENÈVE les délices de la rive gauche	34
NIELS RODIN une passion pour les agrumes	36
MAEVA ROSSET l'art et le parfum des épices	37
LE MONDE FABULEUX DES ÉPICES	39
PAS À PAS une pâte de curry à l'huile de coude	42
MAGASINS DU MONDE protéger le climat sans repli sur soi	45
GRANDS SITES DU GOÛT une Suisse bien gourmande	46
LA ROUTE VERTE au cœur des parcs suisses	48
AGRITOURISME un troupeau d'oies fermières	53
PAYS ROMAND le terroir dans toute sa diversité	54
GRAND ENTREMONT une région à découvrir	58
LA SUISSE pays aux 1000 fromages	59
SLOW FOOD une gastronomie engagée	62
VINEA à la découverte des talents	65
SWISS WINE TOUR une offre œnotouristique	67
CÉPAGES SUISSES et épices	70
VAUD œnotourisme à la carte	74
EHL le laboratoire de la nutrition	79
ELVETINO la restauration sur les rails	84
CARTON PLEIN POUR LA FLEUR DES ALPES	87
FOURCHETTE VERTE ET BIO SUISSE l'alliance	91
LA CHARTE de la Semaine du Goût	94
COMITÉS QUALITÉ	95

# NOTRE PLAT SIGNATURE PENDANT LA SEMAINE DU GOÛT 2022

## Le curry du Label Fait Maison



**Du 15 au 25 septembre**

Dégustez le curry 100% maison  
des restaurateurs labellisés FAIT MAISON  
dans le programme et sur [labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch)

GASTRO SUISSE

frc FÉDÉRATION ROMANDE  
DES CONSOMMATEURS  
LE POUVOIR D'AGIR

Slow Food® CH

SEMMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCH  
SETTIMANA DEL GUSTO

Léguriviera  
GROUPE  
Fruits et légumes d'exception

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND



Ville de Lausanne

AVEC LE SOUTIEN  
DE LA  
VILLE DE GENÈVE

# Édito

## POUR LES HUMAINS, LES ANIMAUX ET LA PLANÈTE

**N**ous en sommes à la 4<sup>e</sup> génération nourrie à la malbouffe industrielle avec son cortège d'obésité, de diabète, de stérilité, de cancers. Dans le même temps et c'est plus récent, on voit une baisse de l'espérance de vie en bonne santé. On vit plus longtemps, mais avec des maladies dégénératives, qui font le bonheur de l'industrie pharmaceutique.

Si vous rajoutez à ce constat, la différence de l'espérance de vie entre les plus riches et les plus modestes, qui est de 10 ans au moins... Vous avez la quadrature de cercle des enjeux de la première médecine qu'est notre nourriture.

Or, dans le même temps l'alimentation et l'agriculture ont été relégués dans le budget des ménages à moins de 6%. Ils ne font pas le poids face aux achats de portables ou d'écrans. On veut manger vite, le moins cher possible, en achetant tout dans les supermarchés en périphérie.

Nous avons un système alimentaire à deux vitesses. D'un côté une alimentation locale de qualité, issue de mode de production biologique, pour ceux qui en ont les moyens. De l'autre des produits de mauvaise qualité, avec leur conséquence sur la santé et l'environnement, consommés par la population la plus modeste.

Nous n'irons pas très loin avec cette tristesse dans nos assiettes. Il y a urgence climatique, parce qu'il y a aussi urgence alimentaire. La malbouffe industrielle est étroitement liée à la perte de la biodiversité,



à la pollution de l'eau et à la destruction des sols. Elle pèse lourdement sur le réchauffement climatique.

22 ans que nous organisons la Semaine suisse du Goût! Nous avons vu poindre des prises de conscience heureuses, mais nous craignons que la mondialisation des pandémies et le retour de la guerre sur notre continent ne conforte le programme de l'agro-industrie. Nous ne voulons pas de la disparition des traditions culinaires, de la mondialisation des plats. Bref, le développement d'une cuisine de prêt-à-manger et à terme la suppression des cuisines dans les lieux d'habitation, comme arriération culturelle. Nous ne voulons pas d'une nourriture hors-sol.

Chaque année, une Ville suisse du Goût est désignée. Les villes accueillent la

moitié de l'humanité. Elles ont un rôle clé à jouer pour la transformation des systèmes alimentaires et dans la promotion du bien manger. C'est vraiment dans cette perspective que Bâle s'est inscrite. Elle entend donner vie à une politique publique municipale en matière de nourriture sur le long terme face aux défis du réchauffement climatique. Nous sommes invités à faire la fête de la nourriture à Bâle pour préparer notre assiette de 2030 avec la cuisinière-cheffe Tanja Grandits comme Marraine du Goût!

La Fondation pour le Goût avec ses 4 projets nationaux (Semaine suisse du Goût, Grands Sites du Goût, Swiss Wine Tour, Mérite culinaire suisse) a conscience de travailler pour le futur de la nourriture dans notre pays. Un futur décarboné, mais un futur du plaisir du goût, avec une agriculture paysanne, un patrimoine culinaire et des territoires de l'hospitalité humaine authentique. Rejoignez-nous dans cet enjeu de civilisation pour les humains, les animaux et la planète!

---

**Josef Zisyadis**

Directeur de la Fondation  
pour la promotion du Goût

---

membre du Comité national  
suisse FAO (CNS-FAO)

---



L'association « Genuss aus Stadt und Land » (Saveurs de la ville et de la campagne) a été fondée en avril 2021 par 15 membres. Cette association et son idée maîtresse sont nées du projet de développement régional (PDR) du même nom (« Genuss aus Stadt und Land »), projet qui soutient des fermes, des entreprises de transformation et des plateformes dans leurs investissements et leur stratégie commerciale.

# Bâle, Ville du Goût 2022

Texte, Salome Ruf – Photos, Kostas Maros

**L'**association « Genuss aus Stadt und Land » regroupe tous les participants au PDR et souhaite augmenter la visibilité des producteurs et productrices régionaux grâce à une communication commune. De plus, des canaux de vente doivent être développés afin de permettre aux entreprises de créer une plus grande valeur ajoutée. Il s'agit d'exploiter les synergies et de renforcer le réseau entre les membres et les partenaires. « Souvent, différents producteurs recherchent quelque chose de similaire et s'efforcent, chacun de leur côté, de mettre en place leur propre logistique. Mais ensemble, on peut économiser de nombreuses ressources », explique Johanna Gysin, directrice de l'association.

Cette dernière ne se fait pas seulement connaître en ligne sur son site web, mais aussi sur le terrain. Il est prévu qu'elle soit présente sur divers marchés de la région, qu'elle participe à la Fête fédérale de lutte et des jeux alpestres de cette année (du 26 au 28 août à Pratteln, BL) ainsi qu'à la Semaine du Goût 2022 à Bâle, du 15 au 25 septembre. Elle souhaite ainsi montrer

**« En achetant des produits régionaux "de la ville et de la campagne", on ne soutient pas seulement ces produits, mais aussi des fermes, des entreprises de transformation régionales et on encourage de surcroît un précieux savoir et savoir-faire dans la région. »**

Johanna Gysin

aux consommateurs les multiples visages et histoires qui se cachent derrière les produits. « En achetant des produits régionaux "de la ville et de la campagne", on ne soutient pas seulement ces produits, mais aussi des fermes, des entreprises de transformation régionales et on encourage de cette manière un précieux savoir et savoir-faire - dans la région », ajoute Johanna Gysin. D'autres canaux de vente sont également prévus. L'un d'entre eux est la plateforme numérique « Feld zu Tisch » (du champ à votre table) dans le domaine du B2B (business to business). Cette plateforme livrera directement du producteur aux restaurateurs, au commerce de détail et aux cantines d'entreprises. Mais pour l'instant, l'accent est mis sur la présence analogique, que Johanna Gysin imagine sous la forme de distributeurs automatiques ou d'un magasin. Pour l'Association « Genuss aus Stadt und Land », il s'agit de « développer des canaux efficaces pour les producteurs et de faire en sorte que la population puisse aisément se procurer des produits régionaux », souligne sa directrice.

# De la ville et de la campagne

Bâle est la « Ville suisse du Goût 2022 ». La cité rhénane invite à découvrir sa diversité en mettant l'accent sur le régionalisme, la saisonnalité et l'artisanat. L'urbaniste Lukas Ott évoque le positionnement de la ville de Bâle dans le domaine de l'alimentation et les points forts de l'Année du Goût 2022. Lukas Kilcher, directeur du Centre Ebenrain pour l'agriculture, la nature et l'alimentation, parle quant à lui de l'importance et des atouts de l'agriculture régionale.



INTERVIEW DE LUKAS OTT

**SDG** En quoi Bâle mérite-t-elle le titre de Ville du Goût ?

**LO** Nous faisons partie d'un mouvement national axé sur le goût, le respect des aliments et le plaisir de bien manger, qui offre une vaste tribune à l'artisanat local. C'est la mise en œuvre continue d'activités visant à promouvoir le goût grâce à des aliments locaux et durables qui fait de Bâle une véritable capitale dans ce domaine.

**SDG** Bâle a-t-elle des choses à apprendre des autres villes en tant que Ville du Goût et où a-t-elle une longueur d'avance ?

Dans d'autres régions, les producteurs et les transformateurs participent plus directement à l'organisation d'une Année du Goût. Le rôle central d'Ebenrain, qui assure cette mise en réseau chez nous, est d'autant plus indispensable. Ce que nous avons de plus par rapport aux autres régions, c'est notre vaste réseau. L'organisation du commerce de détail, l'association des restaurateurs, l'association des artisans ou l'administration cantonale font partie de l'association de Bâle, Ville du Goût. Il en résulte un large consensus entre toutes les parties concernées, qui travaillent à des objectifs communs.

**SDG** Que signifie la distinction de Ville du Goût pour le positionnement de Bâle dans le domaine de l'alimentation ?

**LO** Si nous ne voulons pas abandonner l'idée de centres-villes animés, nous devons créer des conditions-cadres qui, en plus du caractère événementiel, donnent au centre-ville un caractère unique. À cet égard, les produits régionaux apportent une contribution significative, car ils

permettent de créer un lien beaucoup plus fort, tant avec le produit lui-même qu'avec le lieu de vente au détail. En fin de compte, nous voulons conserver le plus de valeur ajoutée possible dans notre région, grâce à un système alimentaire durable.

**SDG** Pourquoi avoir choisi « Herbes & Épices » comme thème principal pour la ville de Bâle en 2022 ?

**LO** Le thème des épices est incontournable, ici, et a toujours été très présent dans l'ancienne cité commerciale de Bâle. On le voit par exemple encore aujourd'hui avec le Läcklerli, pour lequel les clous de girofle, la cannelle et la noix de muscade jouent un rôle essentiel. Nous sommes heureux que la Cheffe étoilée

« Nous voulons conserver le plus de valeur ajoutée possible dans notre région, grâce à un système alimentaire durable. »

Tanja Grandits, qui pratique une cuisine accordant une grande importance aux herbes, soit la Marraine de Bâle, Ville du Goût, cette année.

**SDG** Quels sont les temps forts qui nous attendent durant l'année du Goût ?

**LO** Au fil des mois, nous occuperons régulièrement des plateformes ou des formats de marchés en fonction de l'offre saisonnière, afin de présenter les produits régionaux de manière diversifiée dans la ville. De plus, la Semaine du Goût sera agrémentée d'un festival urbain dans tout le périmètre du centre-ville.



INTERVIEW DE LUKAS KILCHER

## La production régionale : une nécessité et une chance pour les paysans

**SDG** En tant que directeur du Centre Ebenrain pour l'agriculture, la nature et l'alimentation, comment évaluez-vous l'intérêt des paysans de notre région à produire pour répondre aux besoins des consommateurs régionaux ?

**LK** La majeure partie des produits agricoles tels que le lait, la viande, les œufs, les légumes et les grandes cultures sont écoulés par le biais du commerce de gros. L'agriculteur n'apparaît guère auprès du consommateur final. Cependant, de plus en plus de paysans souhaitent être actifs et visibles sur le marché, que ce soit par la vente directe ou par l'approvisionnement de transformateurs régionaux dans le secteur manufacturier. Les paysans obtiennent ainsi de meilleurs prix et apprécient le contact direct avec le grand public.

**SDG** Quelle est la contribution de Bâle, Ville du Goût 2022, à l'agriculture régionale ?

**LK** Les paysans bénéficient d'une vitrine dans la ville pour présenter leurs produits. La Semaine du Goût permet également de lancer des débats sur des thèmes tels que la durabilité. Lors d'un « Food Talk » au Musée d'histoire naturelle, les aliments d'origine animale seront par exemple abordés dans le contexte de la durabilité. C'est une occasion formidable que la Semaine du Goût offre de telles plateformes de dialogue sur des sujets sociétaux aussi importants.

**SDG** Quels sont les avantages des produits régionaux dans une agriculture durable ?

**LK** Les produits régionaux font partie

d'un système économique durable, car les longs trajets de transport des denrées alimentaires consomment beaucoup de ressources et ont un impact sur le climat. Mais pour qu'il y ait durabilité, il faut aussi que le mode de production soit cohérent sur toute la chaîne. On ne peut pas exiger des agriculteurs qu'ils produisent régionalement et de manière écologique pour ensuite aller chercher des aliments bon marché au supermarché. La règle est plutôt la suivante : en faisant ses courses, chaque consommateur, chaque consommatrice peut agir au quotidien en faveur d'une agriculture durable et régionale.

**SDG** Comment la promotion des produits régionaux a-t-elle vu le jour dans les cantons de Bâle-Ville et de Bâle-Campagne ?

**LK** Dans notre région, contrairement à la Suisse romande ou aux régions touristiques de montagne par exemple, nous avons quelques longueurs de retard en ce qui concerne le développement des produits régionaux. En 2016-2017, nous avons

« En faisant ses courses, chaque consommateur, chaque consommatrice peut agir au quotidien en faveur d'une agriculture régionale durable. »

lancé la marque « Genuss aus Stadt und Land » (Saveurs de la ville et de la campagne) afin de mieux faire connaître la diversité et les atouts des produits régionaux. Il était clair pour nous que la marque seule ne suffisait pas. C'est pourquoi nous avons lancé en 2018 le projet de développement régional « Genuss aus Stadt und Land ». L'un des principaux objectifs de ce projet est la disponibilité des produits. Nous souhaitons également promouvoir

la qualité et la diversité dans la région et mettre en place un marketing communautaire avec la marque « Aus Stadt und Land ». Au bout du compte, ce projet de développement doit permettre aux agriculteurs de créer de la valeur ajoutée.

## Marque « Aus Stadt und Land »

« Aus Stadt und Land » communique sur le marché la diversité et les atouts de l'agriculture dans la région de Bâle. La marque transmet les valeurs qualitatives des denrées alimentaires produites par les agriculteurs locaux. De cette manière, les transformateurs, cuisiniers et commerçants mettent l'accent sur leurs produits régionaux et communiquent à leur tour sur leur précieux travail.

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

## Label de qualité regio.garantie

Le label national de qualité regio.garantie distingue les produits régionaux fabriqués avec savoir-faire, passion et enthousiasme. Cette certification garantit aux consommateurs que les produits et leur transformation proviennent de la région concernée.

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

**AUS STADT  
UND LAND**

**regio.garantie** Suisse. Naturelement.

Spontanée, curieuse, ouverte, la cheffe hyper-créative du Stucki est attachée comme personne au plaisir partagé. Voilà qui tombe à pic puisqu'elle sera Marraine de la Semaine du Goût 2022. Un événement qui fera vivre Bâle au rythme des rendez-vous gastronomiques et des rencontres gourmandes. Interview.

# Tanja Grandits

## FÉE DES SAVEURS ET DES COULEURS

Texte, Knut Schwander – Photos, DR

**SDG** Tanja Grandits, vous voici Marraine de la Semaine du Goût. Qu'en pensez-vous ?

**TG** Je trouve remarquable que la culture gastronomique soit célébrée au travers d'une multitude d'événements comme ceux que met en place la Semaine du Goût. Je me réjouis particulièrement que ce soit Bâle qui soit à l'honneur cette année. Car il y a dans cette ville une scène gastronomique très vivante, avec de nombreuses adresses et démarches de qualité. Je suis donc vraiment heureuse d'être ambassadrice de cet événement.

**SDG** Avez-vous des projets particuliers liés à la Semaine du Goût ?

**TG** J'avoue que je n'ai pas encore eu l'occasion de mettre sur pied un programme précis. De mon côté, beaucoup de choses restent encore ouvertes. Parmi les événements qui me tiennent particulièrement à cœur, il y a – comme chaque année – les repas proposés à prix avantageux pour les jeunes.

**SDG** Jeune, que mangiez-vous à la maison ?

**TG** Dans ma famille, personne n'était lié au monde de la restauration. À la maison, on mangeait une bonne cuisine familiale et de terroir. Rien d'aventurier, mais une vraie cuisine du cœur, avec des spätzli et ce type de spécialités de ma région, la Souabe.

**SDG** À partir de quand vous êtes-vous intéressée à la cuisine et la gastronomie ?

**TG** J'ai toujours adoré la cuisine, les produits, et les liens de ces derniers avec la santé. Très tôt, j'ai su que je voulais faire un apprentissage de cuisinière. Mais tout le monde me l'a déconseillé. Alors j'ai entrepris des études supérieures. Pour réaliser que ce que je voulais... c'était quand même travailler avec mes mains. Alors, à 23 ans, j'ai laissé tomber mes études.

**SDG** Et vous avez réalisé votre rêve d'apprentissage. Chez Wohlfahrt à la Traube Tonbach,

une légende de la gastronomie en Allemagne ?

**TG** Je dois avouer que j'aurais pu me passer de cet épisode qui ne m'a pas apporté grand-chose. Pendant ces trois ans, on m'a surtout fait éplucher les carottes... Mais ensuite, j'ai beaucoup plus appris sur le tas, puis au Claridge's à Londres et au Château de Montcaud à Bagnols-sur-Cèze. C'est là que j'ai appris à me faire confiance pour transmettre ce que j'aime.

**SDG** Avec votre ex-mari, vous avez repris un premier restaurant en Thurgovie. C'est là que vous avez été nommée Cuisinière de l'année par le GaultMillau, une première consécration d'une liste d'étoiles et de titres.

**TG** Oui, les choses se sont enchaînées : l'ouverture du restaurant en 2001, la naissance de ma fille en 2005, puis cette reconnaissance en 2006. Mais plus que les titres, ce qui m'importe, c'est de faire les choses bien : à Thurthal, on n'était





La perfection  
incarnée.

L'Excellence Line de V-ZUG.

Romain Grosjean, Pilote de course



que trois et on faisait tout, mais avec un plaisir communicatif.

**SDG** Vous citez souvent le plaisir lorsque vous parlez de votre profession...

**TG** Oui, je suis persuadée que c'est une notion centrale. Que ce soit en cuisine, à table, ou pour la gestion d'une équipe : le plaisir partagé, c'est de l'énergie positive. En plus cela correspond à mon caractère. Je suis joyeuse, ouverte et confiante dans mes compétences comme dans celles des autres.

**SDG** C'est cette assurance qui vous a permis de reprendre l'emblématique Stucki : il fallait aussi une belle dose de courage, non ?

**TG** En fait, je ne me suis pas posé trop de questions. Plus que le courage, c'est la confiance en la vie qui m'accompagne toujours : je ne crois pas au hasard ! Tout est allé très vite : sur cent candidats, c'est nous qui avons été retenus. C'était il y a 14 ans.

**SDG** En 14 ans, les modes ont évolué. Et votre cuisine ?

**TG** Il ne faut pas s'adapter aux attentes. Il faut au contraire faire ce que l'on aime et ce à quoi l'on croit. Mon style de cuisine reste donc le même. Ce sont les techniques et les produits qui ont évolué. Nous les explorons dans le but de toujours améliorer nos prestations. Si nous gardons notre formule de plats

monochromes, cela reste secondaire. L'essentiel demeure le goût et la lisibilité : je ne veux pas d'une cuisine qui nécessite un mode d'emploi pour être dégustée. Je tiens au plaisir spontané.

**SDG** Et où trouvez-vous votre inspiration ?

**TG** Je suis persuadée qu'il faut savoir

« Il faut faire  
ce que l'on aime  
et ce à quoi  
l'on croit. »

rester curieux de tout, un peu comme le sont les enfants. Les voyages et l'ouverture sur le monde se retrouvent donc au centre de ma démarche. J'ai passé une semaine à Tokyo et j'en suis revenue très impressionnée. De manière générale, l'Asie et ses cuisines me fascinent et m'inspirent. Plus récemment, je suis aussi allée à Copenhague. Au Noma, par exemple, tout m'a paru axé sur le concept : le visuel l'emporte sur le goût. Ce n'est pas ma manière de voir les choses. Toujours à Copenhague, à l'Alchemist, j'ai en revanche découvert une cuisine fantastique. Au chapitre des projets, j'aimerais aussi

aller en Amérique du Sud, au Pérou et au Chili, notamment. Et retourner au Japon plus longtemps...

**SDG** Vous avez récemment publié un livre de cuisine végétarienne. Celle-ci fait-elle partie de votre vie ?

**TG** Oui, la cuisine végétarienne est une évidence pour moi. À la maison j'ai toujours privilégié les plats végétariens. D'ailleurs ma fille est végétarienne. Tout naturellement, cette approche est donc centrale aussi au restaurant, où l'intérêt du public a d'ailleurs fait un vrai bond en avant. Nous vendons de plus en plus de menus végétariens : en deux ans la demande de ces menus s'est multipliée par dix ! Quant au livre, c'est un énorme succès.

**SDG** Vous planifiez un nouveau livre l'année prochaine. Sera-t-il dédié à la cuisine végane ?

**TG** Pourquoi pas ? Mais il est encore trop tôt pour le dire, car rien n'est encore arrêté. Je me laisse encore un peu de temps pour faire mûrir mon projet.

**SDG** En tant que cheffe, votre place est-elle plutôt aux fourneaux ou plutôt en salle ?

**TG** Je suis au pass. Mon rôle est avant tout de coordonner. Mais je veux aussi partager le plaisir de mes clients : c'est donc moi qui apporte les amuse-bouches à chaque convive personnellement.

Les condiments viennent souvent d'ailleurs. Et pourtant, ils savent sublimer les mets typiques de nos régions et de notre Patrimoine culinaire helvétique. Cinq personnalités suisses nous livrent leurs coups de cœur, leur madeleine de Proust ou leurs recettes fétiches.

# Épices, aromates et terroir

## LE MARIAGE PARFAIT

Textes, Manuella Magnin – Photos, DR / Illustrations, Dora Formica



**OLIVIER GIRARDIN**  
directeur [www.frij.ch](http://www.frij.ch)  
président  
[www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)

### Toétché au safran

J'ai eu la chance de me rendre au Maroc, à Taliouine, réputé pour son fameux « or rouge ». Lors de ce voyage, je me suis retrouvé dans des champs de Crocus. Cela m'a procuré une sensation tout simplement grandiose. J'en ai cueilli quelques étamines avec la famille de Samih Driss, un

producteur local, qui m'en a même offert quelques bulbes.

À mon retour, je les ai plantés dans mon jardin jurassien. Le safran est le lien déclencheur de l'invitation du Royaume du Maroc comme Hôte d'honneur à Courtemelon (Concours Suisse des produits du terroir). Lors de ce voyage, nous nous

sommes rendus à Rabat pour apporter un appui technique à l'organisation du Concours Marocain des produits du terroir. J'y pense chaque fois avec émotion lorsque je déguste le Toétché jurassien agrémenté de safran.

Je peux maintenant acheter cette épice à Lugnez chez

Mélanie & Gilles Pape qui en produisent à la ferme. Cela permet de faire des ponts entre les continents, entre l'Europe et l'Afrique, entre la Suisse et le Royaume du Maroc. Une épice qui donne du goût et de la couleur à la vie et qui crée des liens entre des producteurs suisses et marocains.





**MARTINE JAQUES-DUFOUR**  
coordinatrice du PDR  
[www.grand-entremont.ch](http://www.grand-entremont.ch)

## Gingembre et sérac d'alpage

Le gingembre est le complice de presque toutes mes journées puisqu'au réveil je bois très souvent plusieurs tasses de thé, dans lequel je coupe quelques lamelles de

ce rhizome puissant et envoûtant. En cuisine, le gingembre est l'allié incontournable de nos currys de ragoût d'agneau pris dans la ferme du village, aux côtés de la cardamome, du curcuma, de la cannelle et du cumin.

Mais parce que j'aime avant tout les côtés piquants, aromatiques et citronnés du gingembre, je vous partage une recette pleine de fraîcheur pour l'été. Une salade de lentilles du Domaine du Château à Cottens au sérac et au gingembre bien évidemment!

Les séracs des alpages de la Chaux, du Cœur ou du Tronc dans le Grand Entremont sont mes préférés, même si je dois reconnaître que le sérac de nos

laiteries de montagne n'a pas grand-chose à leur envier. J'y ajoute un généreux morceau de gingembre râpé, une tomate charnue, un jus de citron, une grosse gousse d'ail pressée, un filet d'huile d'olive ou de noix vaudoise AOP, du sel des

Mines de Bex, du poivre (si possible du Sichuan parce qu'il évoque les agrumes) et du piment d'Espelette à volonté. Pour finir, quelques feuilles de coriandre ou d'une autre herbe aromatique selon vos goûts et leur disponibilité!



**YANN KLAUSER**  
directeur  
[www.maison-absinthe.ch](http://www.maison-absinthe.ch)  
à Môtiers

## Aspérule odorante et absinthe

La plante n'a pas d'odeur particulière lorsqu'elle est fraîche, mais une fois séchée, les coumarines qu'elle contient dégagent une senteur très parfumée, légèrement vanillée. L'odeur rappelle la fève

de tonka, le mélilot et le foin d'alpage. Cette plante vivace peut mesurer entre 10 et 30 cm de hauteur. Elle possède des feuilles vert foncé, qui se développent en étoile, autour de la tige. Ses fleurs, en forme de clochettes, sont blanches.

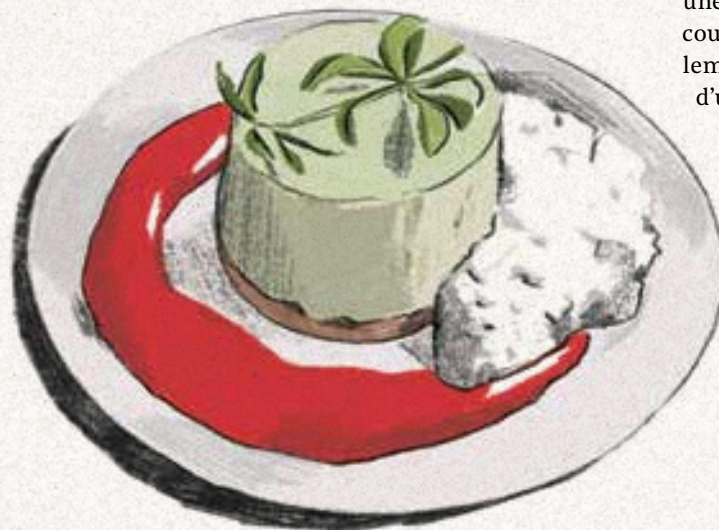
C'est mon amie Carole qui m'a fait découvrir l'aspérule à l'orée de la forêt à Môtiers en me vantant son côté anisé!

Je réalise qu'il est possible de parfumer du lait avec une poignée d'aspérule séchée et je

décide d'en faire un bavarois. Dessert que j'apprécie particulièrement l'ayant pratiqué au Restaurant du Poisson à Auvernier où j'ai effectué mon apprentissage.

Je dresse mon bavarois sur un fond croquant confectionné avec un sablé breton. J'ajoute une touche d'acidité avec un coulis de framboise et, finalement, je surmonte le tout d'une émulsion à l'absinthe.

Un dessert tout en subtilité avec une touche herbacée et anisée qui ne manquera pas de vous séduire.



Migusto

LA CUISINE CRÉATIVE  
À LA PORTÉE DE TOUS.

RETROUVEZ  
D'AUTRES  
RECETTES SUR  
[migusto.ch](http://migusto.ch)



**MIGROS**

Simplement bien vivre

Avec plus de 6000 recettes, migusto.ch est une formidable source d'inspiration pour tous les jours et toutes les occasions avec des astuces, des tutos vidéo et de passionnants reportages. En outre, chaque semaine, une newsletter vous suggère de délicieuses recettes de saison! **À bientôt sur migusto.ch**



**GABRIELA DÖRIG-ESCHLER**  
ingénieure agronome  
EPFZ, [www.casalp.ch](http://www.casalp.ch)

## Fromage, poivre et cumin

Je vous invite à penser à l'odeur et au goût des pommes de terre dorées au four. Vous sentez cette merveilleuse symbiose entre le tubercule, une huile

d'olive d'excellente facture et du romarin, cet arbrisseau de la famille des Lamiacées qui donne tant de caractère aux patates ?

Que serait une sauce tomate sans ail ni basilic ? Un accompagnement sans relief. Et que serait un fromage extra-dur comme le fromage à rebibes bernois AOP ou le Sbrinz AOP, lui aussi sans poivre ou sans cumin ? Un délice qui manquerait de perfection.

Selon moi, les Liliacées comme le safran, l'oignon, l'ail ou l'ail des ours ne doivent pas être mélangées. Cela équivaldrait à sortir trop maquillée ou trop parfumée. Une exaspération des sens. Ou comme le dirait Gioacchino Rossini : « Les mauvaises épices font aussi mal que

les fausses notes ». Assortis à l'épice adéquate, les mets simples, authentiques, clairs et linéaires sont prodigieux. C'est ainsi que le goût terreux des betteraves ou des carottes ravit nos palais. En cuisine aussi, less is more, c'est bien connu.

Composées avec harmonie, les épices subliment tous les plats, tous les produits. Elles donnent un fumet agréable, de la saveur, de la couleur et émoustillent les sens.



**VINCENT BAILLY**  
directeur & gestionnaire du site  
Lavaux, vignoble en terrasses

## Estragon et chasselas

L'estragon est une herbe qui me fait voyager, qui m'inspire. C'est l'ingrédient indispensable de l'une de mes sauces préférées : la béarnaise. Toutefois, je vous propose une recette différente pleinement ancrée dans ma région de cœur : Lavaux. Bien qu'au centre de la recette,

l'estragon est cette fois-ci associé à un cépage que j'affectionne tout particulièrement : le chasselas. Ce dernier est le roi incontesté du vignoble vaudois et de Lavaux. Pour réaliser cette recette gourmande, prendre 4 escalopes de poulet,

4 dl de chasselas de Lavaux, 5 tiges d'estragon, 4 dl de crème, 2 c. à s. de farine, un peu de sel, de poivre et de paprika.

Assaisonner les escalopes. Les saisir pendant 3 à 4 minutes en les retournant de temps en

temps jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réduire la température sur feu moyen et faire cuire 5 à 6 minutes de plus. Ciseler les feuilles d'estragon.

Dans une petite casserole, porter 3 dl de vin blanc à ébullition avec l'estragon, le sel, le poivre et le paprika. Réduire le liquide de moitié sur feu moyen.

Ajouter la crème et la farine dans la sauce. Mélanger le tout avec le solde du vin blanc. Remuer.

Rectifier l'assaisonnement et laisser cuire la sauce jusqu'à l'épaissement souhaité. Pour le dressage, napper l'assiette avec la sauce et poser l'escalope de poulet dessus.



# Régionalisme

## et artisanat

Texte, Salome Ruf - Photos, Kostas Maros

La saucisse, le pain et la bière forment un trio aussi savoureux qu'inséparable, particulièrement lorsque les ingrédients de ces produits proviennent de la région. Heureusement, le régionalisme et la promotion de l'artisanat local figurent en première place. IG Juramalz, la Communauté d'intérêts des producteurs de malt du Jura, souhaite relancer la culture régionale de l'orge



dans les

deux Bâle

de brasserie pour la production de malt. La boulangerie KULT prévoit la construction d'un nouveau site avec une infrastructure plus moderne pour la transformation du pain et le fabricant de saucisses Salsitsch a pour but d'agrandir sa cuisine de production. Ces projets seront rendus possibles grâce au grand projet de développement régional « Genuss aus Stadt und Land ».



## Transformation de viande à l'Aktienmühle de Bâle

Un hachoir à viande comme cadeau d'anniversaire ? Rien d'inhabituel à cela aux yeux de Timon Bürgin. La fabrication de saucisses, qui a commencé comme un hobby, est rapidement devenue un métier pour celui qui était alors économiste d'entreprise. C'est avec le cuisinier Dennis Banelli qu'il a fondé l'entreprise Salsitsch en 2020.

Ils ont commencé de manière tout à fait classique par la production de saucisses à rôtir de porc comme la salsiccia al finocchio, une saucisse sicilienne au fenouil. Avec la mise en service de leur cuisine de production, qui offrait davantage de place pour travailler, l'assortiment s'est élargi fin 2020 à divers produits de salaison crus comme le salami, le jambon et le lard. Pour rester innovants, ils ont rapidement créé des saucisses aux saveurs

largement inconnues des palais suisses. Inspirés par le brasato, le bœuf braisé italien, ils ont ainsi mis au point leur saucisse au vin rouge : la viande est marinée dans du vin rouge avec des oignons et de l'ail. Afin de perfectionner la transformation de la viande, il est prévu d'agrandir le site de production de l'Aktienmühle, l'ancien moulin à céréales de Bâle.

### De la campagne à la ville

Lors de la fabrication de leurs produits, Bürgin et Banelli sont très attentifs à la durabilité et à la valorisation intégrale des aliments. Ils produisent leurs saucisses exclusivement avec de la viande suisse. Celles de bœuf et de porc proviennent même à 99% de fermes régionales, comme le Paradieshof à Muttenz et le Hof Seilern à Reigoldswil.

Salsitsch souhaite également sensibiliser ses clients à une consommation de viande durable, raison pour laquelle des ateliers sur le thème de la charcuterie sont en cours de planification. Actuellement, l'échange avec la clientèle se fait principalement lors des marchés hebdomadaires. Grâce aux produits de niche de Salsitsch, il est désormais possible de

couvrir les besoins en viande des clients du marché, en plus de ceux en pain, en fromage ou en lait.

### L'exploitation des synergies

L'objectif à long terme est de créer un magasin propre avec une boucherie de spécialités et un service de restauration. Ce projet, tout comme l'extension de la cuisine de production, doit être réalisé dans le cadre du projet de développement régional « Genuss aus Stadt und Land ». Pour Bürgin, l'une des principales raisons de sa participation audit

« Une des principales raisons de ma participation au projet de développement régional est l'exploitation des synergies. On pourra ainsi créer de la valeur dans l'ensemble de la région. »

projet est l'exploitation des synergies. On pourra ainsi créer de la valeur dans l'ensemble de la région. Les participants à ce projet se connaissent déjà : « Si nous voulons organiser un service de restauration ou un barbecue et que nous avons besoin de pain, je sais où nous irons le chercher. Nous passerons simplement chez Leon Heinz, à la boulangerie KULT », explique Bürgin.

## Charme historique et infrastructure moderne

La boulangerie KULT, fondée en janvier 2016 par Leon Heinz, Lea Gessler et Felicia Schäfer, est désormais présente sur deux sites à Bâle. En raison de la demande croissante, le site initial de la Riehentorstrasse s'est vite révélé trop modeste pour la production et un nouveau site a été créé à la Elsässerstrasse, où se fait aujourd'hui la transformation des oignons, des légumes et de la viande. Entre-temps, la boulangerie et ses quelque 40 collaborateurs en sont arrivés à un point où un troisième site s'avère déjà nécessaire.

Ce nouveau site de production devrait bientôt permettre de créer des conditions de travail plus agréables. À la Riehentorstrasse, où se trouve actuellement l'unique four pour la fabrication du pain, les boulangères doivent

commencer leur travail à 11 heures du soir. Si le vieux bâtiment ne manque pas de charme, il n'offre hélas pas assez de place pour une infrastructure moderne. Il est prévu d'aménager un fournil moderne sur un autre site, avec un nouveau four et des machines innovantes. La production restera toutefois artisanale. À l'avenir, seules des spécialités telles que le Basler Gold (l'« or bâlois »), un financier aux amandes bien moelleux, seront produites à la Riehentorstrasse. Dans la mise en œuvre de son projet, la boulangerie KULT est soutenue par « Genuss aus Stadt und Land », qui met à sa disposition des subventions pour le nouveau site de production.

### Intensification du développement régional

La boulangerie KULT fabrique tout elle-même, du pain aux conserves. Les produits de base pour les préparations sont tous achetés auprès de fournisseurs régionaux. Ainsi, Samuel Graf de la Mahlstube Maisprach fournit la farine



et Lukas Gschwind de l'exploitation agricole Grossmatthof à Therwil les œufs pour le fournil. La transformation de tels produits doit permettre d'intensifier le développement régional. Heinz considère cette intensification comme une responsabilité sociale qu'il faut assumer : « Nous pourrions sans doute aussi fabriquer de bons croissants avec de la farine polonaise. Mais la régionalité est moins importante pour le client final que pour la société. Il s'agit ici de thèmes plus vastes comme les longues distances de transport des marchandises et la crise climatique. »

## Bière locale

L'origine des matières premières devient un sujet de plus en plus central, non seulement dans la production alimentaire, mais aussi dans la production de boissons. Il y a une dizaine d'années, la Communauté d'intérêts Mittellandmalz (« malt du Plateau suisse »), composée d'agriculteurs, de brasseurs et de personnes s'intéressant à l'orge de brasserie, a été créée dans le but de relancer la culture régionale de cette céréale, ce qui a été possible grâce à la collaboration avec la HAFL, la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Zollikofen. Afin d'obtenir la qualité d'orge brassicole souhaitée, la CI Mittellandmalz conseille les agriculteurs en matière de technique de culture et procède à des essais variétaux. Depuis le 1er janvier 2022, le maltage de la CI a lieu à 100% dans la malterie suisse de Möriken-Wildegg (AG), qui produit environ 1500 tonnes de malt par an. La CI Mittellandmalz est ainsi parvenue à brasser une bière locale exclusivement avec du malt suisse.

### Culture régionale d'orge de brasserie

Le souhait de cultiver de l'orge de brasserie également dans le nord-ouest de la Suisse a donné naissance en décembre 2020 à la Communauté d'intérêts Juramalz. Cette CI couvre les régions de Bâle, Bâle-Campagne, du Fricktal et du Schwarzbubenland et compte déjà environ 60 membres, dont des exploitations agricoles, des brasseries et des distilleries. La CI Juramalz peut désormais bénéficier de l'excellent travail de pionnier de Mittellandmalz et, en collaboration avec la HAFL, conseiller les agriculteurs désirant cultiver de l'orge de brasserie et élargir ainsi la zone de culture. Dans les régions couvertes par la CI Juramalz, l'orge brassicole est déjà cultivée sur 32 hectares, dont neuf en qualité bio.

Les projets de Juramalz, qui mettent l'accent sur la régionalité, la souveraineté alimentaire et la durabilité, vont tout à fait dans le sens du projet de développement régional, raison pour laquelle cette CI est soutenue. « La CI Juramalz encourage la création de valeur régionale. Les agriculteurs obtiennent un meilleur rendement avec une orge brassicole de bonne qualité



et les brasseries lancent un produit régional sur le marché », assure Istvan Akos, président de Juramalz. La CI Juramalz, la boulangerie KULT et le fabricant de saucisses Salsitsch ne sont que trois des 14 projets partiels réalisés dans le cadre du grand projet « Genuss aus Stadt und Land » et qui encouragent la chaîne de création de valeur régionale. Dix projets, comme par exemple l'exploitation agricole Amriza (commercialisation à la ferme et culture de plantes aromatiques), l'entreprise de transformation Posamenter (transformation à façon de fruits et légumes) et le Lebensmittel Netzwerk Basel (« réseau alimentaire bâlois »), ont déjà commencé à être mis en œuvre cette année.

BIOSUISSE

# Les grands pouvoirs des petites herbes bio

La consommation de plantes aromatiques certifiées Bourgeon n'a eu de cesse d'augmenter depuis une dizaine d'années, confirmant l'importance de ce secteur pour le label de Bio Suisse. Utilisées fraîches ou séchées, entières, transformées voire assemblées, la centaine de variétés de plantes aromatiques bio cultivées en Suisse est dévolue à la confection de tisanes, de condiments, de bonbons, de cosmétiques, ou de médicaments. Les herbes aromatiques, certifiées Bourgeon, ont poussé sans aucun recours à des produits phytosanitaires de synthèse. Intensive en travail, gourmande en main-d'œuvre, la culture de plantes aromatiques est une affaire de spécialistes et de passionnés, comme la famille Grünenfelder de Vaulion (VD).

Texte, Claire Muller – Photos, DR

## Chez Grünenfelder, au royaume des simples et des aromatiques

Le domaine du Plâne, au-dessus de Vaulion, dans le Jura vaudois, est devenu en 20 ans un haut lieu de la culture des plantes médicinales en Suisse romande. Interview de Jasmine Grünenfelder.

### SDG Comment l'aventure des herbes aromatiques et médicinales a-t-elle commencé pour la famille Grünenfelder ?

JG Mon père Erwin s'est lancé dans cette culture dans les années huitante, suite à un problème de santé. Après avoir exploité un domaine dans les Franches-Montagnes, notre famille a enfin pu s'installer ici, au Plâne, à 1100 mètres d'altitude, en 1996. C'est un lieu idéal pour cultiver des aromatiques. C'est le deuxième endroit le plus ensoleillé du canton de Vaud, juste derrière Leysin ! Nous n'avons certes pas beaucoup de réserves hydriques – nos sols calcaires

ne retenant pas l'eau – mais nos cultures sont ainsi toujours très saines. En outre, leurs racines doivent descendre en profondeur, les rendant ainsi plus fortes et résistantes.

### SDG Vous êtes devenu un des leaders en Suisse dans le secteur des herbes. Comment expliquez-vous ce succès ?

JG Notre force principale, c'est la diversité de notre gamme, et le fait que nous soyons présents dans le secteur des aromatiques et des médicinales : de la verveine à la ciboulette, des fleurs comestibles au romarin. Nous cultivons – ou ramassons en cueillette sauvage – désormais une centaine de plantes. Chaque année, nous testons de nouvelles cultures, suivant les tendances et répondant à l'évolution de la demande. Nous proposons également des plantes spéciales et recherchées, comme l'armoise annuelle ou le millepertuis.

### SDG Comment ont évolué les habitudes de consommation en la matière ?

JG La consommation d'herbes dans la cuisine et en infusion est une branche qui a connu un véritable boom : après avoir longtemps été perçue comme un médicament, sans aucun intérêt gustatif, la tisane est désormais associée au plaisir et à la détente. C'est un véritable changement dans les habitudes alimentaires que nous avons accompagné ces vingt dernières années ! Avec la crise du Covid, il nous semble que les consommateurs ont de nouveau envie de se soigner par les plantes. Ils sont friands de conseils et orientent leurs choix à des fins thérapeutiques.

### SDG Quelle est votre stratégie commerciale ?

JG La moitié de nos volumes (10 à 12 tonnes par année) est commercialisée en vrac, à des grossistes. L'autre moitié est mise en sachets, et commercialisée via nos 400 revendeurs en Suisse, essentiellement des épiceries en Romandie. En parallèle, nous vendons toujours plus de sachets via notre site internet mis sur pied en 2018, qui a fait doubler notre chiffre d'affaires.



**SDG** Quelle place occupent les condiments dans votre exploitation ?

**JG** Les aromatiques – romarin, persil, ciboulette, etc. – constituent un tiers de notre activité commerciale. Elles sont

valorisées « pures » en sachets, ou en association et destinées à accompagner pizzas, sauces, viandes, soupes, etc. Ces mélanges connaissent un franc succès. Le secteur des condiments est plus difficile à occuper que les autres plantes, car nous sommes en concurrence avec les maraîchers.

**SDG** Il n'existe aucune formation pour votre métier... Quelles en sont les spécificités ?

**JG** Outre le côté manuel, qui fait partie de notre identité, le séchage est clairement le cœur de l'exploitation, et demande des compétences bien particulières : seul un séchage qualitatif permettra de sublimer des plantes ! C'est une étape exigeante qui demande rigueur et minutie.

**SDG** Quelle orientation souhaitez-vous donner à cette entreprise familiale que vous avez reprise il y a bientôt deux ans ?

**JG** Le développement du volet « santé-bien-être » de notre entreprise me tient à cœur, de par mes compétences en herboristerie et pharmacologie. Trouver de nouvelles recettes et mélanges pour la mémoire, la digestion, etc. est absolument passionnant ! Les paniers cadeaux – pour les fêtes, les naissances, etc. – fonctionnent également très bien. En somme, je souhaite contribuer à ce que les simples et aromatiques soient considérées comme des plantes nobles !

« Je souhaite contribuer à ce que les simples et aromatiques soient considérées comme des plantes nobles ! »

## Les incontournables de Jasmine Grünenfelder

### Armoise annuelle

« Voici une plante indispensable en médecine traditionnelle chinoise. Elle est très demandée ces dernières années pour ses propriétés anti-inflammatoires mais aussi parce qu'elle stimule le système immunitaire, draine les organes, règle les problèmes de sommeil, etc. C'est une plante miracle qu'on cultive chaque année un peu plus ! »



### Basilic

« Son succès ne se dément pas – c'est l'ingrédient incontournable pour tous ceux qui affectionnent la cuisine italienne mais aussi thaïlandaise ! Nous l'intégrons également dans les préparations cosmétiques, notamment dans un stick contre les piqûres d'insectes. Le basilic soulage en effet rapidement les démangeaisons. »



### Ail des ours

« Elle occupe une place particulière dans notre activité, car c'est elle qui ouvre la saison. La cueillette sauvage démarre effectivement en avril avec l'ail des ours ! On l'utilise notamment en poudre fine, destinée à préparer un Beurre café de Paris maison ou pour assaisonner sauces et légumes. »



### Coriandre

« Elle a connu un véritable boom avec l'avènement et la démocratisation de la cuisine asiatique et mexicaine. Toutes les parties de cette plante sont comestibles mais ses feuilles sont en effet réputées pour fixer et éliminer les métaux lourds dans l'organisme. »

### Romarin

« Indispensable pour une bonne cuisine, c'est une des seules plantes que nous cultivons sur le domaine de mon frère à Bramois (VS), car elle a besoin de plus de chaleur. C'est un des piliers aromatiques du mélange « Herbe de Provence », mais le romarin est également intégré dans les tisanes dépuratives et digestives. »

# Du paprika... oui mais lucernois !



C'est dans l'arrière-pays lucernois, sur une des collines qui surplombe la vallée de la Rot, que Fabienne Emonin et Toni Büchler fabriquent depuis cinq ans leur propre paprika. Outre des herbes aromatiques et médicinales destinées à Ricola,

« L'élaboration de nos recettes a nécessité de nombreuses tentatives afin de déterminer des assemblages variétaux aboutis. »

des légumes commercialisés via la vente directe et un demi hectare de baies de goji et de sureau, le dynamique couple d'agriculteurs à la tête du domaine Isehuet – Certifié Bourgeon et Demeter – s'est fait un nom en cultivant des poivrons en plein

champ depuis plusieurs années. C'est que les pentes exposées plein sud et les sols très riches en humus, se prêtent à merveille à cette culture.

Parmi la vingtaine de variétés qu'ils soignent, les Lucernois en ont sélectionné une poignée, spécifiquement destinées à la fabrication du paprika. « L'élaboration de nos recettes a nécessité de nombreuses tentatives afin de déterminer des assemblages variétaux aboutis, offrant des poudres au goût plus ou moins prononcé, mais sans jamais être trop forts », explique Fabienne Emonin. Sélection des fruits, séchage, broyage et assemblage : les agriculteurs lucernois ont mis en place un protocole extrêmement précis, grâce à leur savoir-faire acquis avec les plantes aromatiques. De quoi leur permettre aujourd'hui de valoriser leur production loin à la ronde. Le paprika Isehuet, commercialisé via le site internet jusqu'en Allemagne, est devenu l'un des piliers de l'exploitation – et les exploitants se sont également lancés dans la fabrication de bouillon déshydraté, de piment, et d'herbes en tous genres !



---

Plus d'informations sur [www.isehuet.ch](http://www.isehuet.ch)

---

Büchler Toni & Emonin Fabienne

---

Grünbach 7 – 6147 Altbüron

---

062 927 30 60

---

# Quand la tradition devient tendance



## Un choix riche et varié

Il existe plus de 700 spécialités fromagères en Suisse. La palette gustative s'étend de doux à corsé, et la texture de molle à dure. Le choix de fromages suisses ne laisse personne indifférent. Chacun y trouvera son bonheur.

Le fromage suisse est diversité. Car il marie tous les sels de nos vies.

## Sans additifs ni OGM

Il va de soi qu'un produit naturel tel que le fromage suisse ne contient aucun additif superflu. Ainsi, seule une présure sans OGM et des cultures bactériennes suisses sont ajoutées au lait frais. Le branche fromagère suisse renonce même volontairement aux colorants et aux conservateurs légalement autorisés.

Le fromage suisse est une question d'honneur. Car il ne contient que ce qu'il doit contenir.

## Fabrication traditionnelle

La recette des grandes sortes de fromage suisses est restée inchangée depuis des centaines d'années. Et le fromage est toujours préparé comme au temps de nos aïeux, avec un vrai savoir-faire artisanal. Ainsi, les fromages suisses ont, aujourd'hui encore, le goût de l'authenticité et sont reconnaissables entre mille.

Le fromage suisse est artisanal. Car nous restons fidèles à nos traditions.

## En provenance de la fromagerie du village

Les grandes sortes de fromage suisses ont toujours été produites dans des fromageries villageoises. Il en va toujours ainsi aujourd'hui... Qu'il soit acheté en magasin spécialisé ou en libre-service auprès d'un détaillant, chaque morceau de fromage, même des sortes les plus connues, provient d'une fromagerie villageoise.

Le fromage suisse est passion. Car nous lui insufflons tout ce que nous vivons.

## 100% suisse

Le fromage suisse contient exclusivement des matières premières suisses. Le lait est produit dans le respect de la nature et de manière durable. Pour la fabrication des grandes sortes de fromage suisses, il est livré deux fois par jour aux fromageries. Les exploitations agricoles se trouvent si près des fromageries que les distances parcourues sont minimales.

Le fromage suisse incarne la confiance. Car il vient de là où nous sommes chez nous.



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.

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



# Le goût UNITERRE des choses

# &

# le goût des autres



Texte, Michelle Zufferey  
Photo, D.Deriaz / ArchiveSud

**L**es épices, herbes aromatiques et condiments naturels permettent de révéler les saveurs d'un produit, de les mettre en valeur, d'y apporter des nuances, des goûts nouveaux. Ils ouvrent la porte à des associations gustatives qui, loin de se concurrencer, se subliment et invitent notre palais au voyage.

Tout est affaire de dosage, de créativité, d'amour et de respect. L'amour et le respect des produits nous invitent, quand nous les cuisinons, à les célébrer... à leur rendre hommage. C'est ainsi que cuisiner et manger, que ce soit un repas simple ou élaboré, à partir de produits de qualité, devient un moment de plaisir, un bienfait

pour le corps et l'esprit, une occasion de convivialité.

Et lorsque nous mangeons consciemment, nous ressentons même un élan de gratitude envers celles et ceux qui cultivent la terre, élèvent les animaux, vont pêcher, produisent nos vins, nos fromages, notre pain, nos épices! Car derrière chaque bouchée, se cache un travail immense réalisé de la fourche à la fourchette, de la terre à la table, du lac à l'assiette, par des hommes et des femmes d'ici et d'ailleurs.

Il y a donc une épice, qui sublime les saveurs de tous les produits, elle s'appelle Respect! Qu'il est bon de manger

des produits dont on sait qu'ils ont été produits de manière durable, à savoir respectueuse de la terre, des animaux et des personnes! Nous avons accès à toutes les informations nécessaires pour faire nos choix et de nombreuses offres sont à notre disposition. Optons pour la traçabilité et pour que l'alimentation soit une affaire de cœur!

---

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

---



LE GRUYÈRE AOP  
N'EST PAS UN FROMAGE  
MONDIALISABLE

# Une identité claire protège contre l'arbitraire

Texte, Paul Imhof – Photos, DR

**Q**uiconque crée un produit appelé à conquérir des parts de marché devra tôt ou tard faire face à des imitateurs: des contrefaçons de grandes enseignes en Italie, des bordeaux blends dans l'Hexagone, de fausses montres suisses en Suisse... et des appellations de fromages usurpées.

En janvier de cette année, un tribunal américain a statué que le Gruyère pouvait être fabriqué partout (« can be made everywhere »). Le terme Gruyère serait ainsi devenu générique au fil du temps, un bien commun à tous et partout, un produit de consommation courant, globalisé.

Au-delà de l'Appellation d'origine protégée, qui n'est pas reconnue aux États-Unis, il faudrait tout de même respecter l'objection selon laquelle un authentique Gruyère AOP se caractérise par son univers gustatif spécifique. Sa typicité s'enracine dans son terroir originel, et celui-ci ne saurait être dupliqué ailleurs. Sans

protection, son identité et son caractère unique risquent d'être noyés dans le marais de l'arbitraire.

Fromage le plus exporté de Suisse, le Gruyère a besoin d'une Appellation d'origine protégée, surtout à l'étranger. En Europe et dans certains États comme la Russie, cette protection fonctionne à peu près, mais dans d'autres pays, elle n'existe tout simplement pas, si bien qu'un représentant de la fédération américaine des producteurs de lait a déclaré qu'il faut combattre l'Europe, laquelle s'emploie à confisquer toutes ces appellations!

Une attitude pour le moins curieuse. De 2010 à 2020, selon un rapport du New York Times, les États-Unis ont importé « plus de fromage portant le nom Gruyère des Pays-Bas et d'Allemagne que de Suisse et de France ». En fait, ces fromages ont été exportés sans nom et simplement étiquetés outre-Atlantique avec l'appellation « Gruyère »...

## AOP et IGP: quelle différence ?

- **AOP: Appellation d'origine protégée**  
L'AOP désigne des produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon une méthode et un savoir-faire reconnus dans une aire géographique délimitée. Ils doivent leur typicité aux facteurs humains et naturels de la région d'origine.
- **IGP: Indication géographique protégée**  
L'IGP distingue les produits dont au moins une étape du processus de production, généralement la transformation, a lieu dans l'aire géographique délimitée.

---

On trouvera des informations complémentaires et des listes de produits sur le site [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

---

## Le produit central d'un trio appenzellois

Du morceau entier à la chair à saucisse la plus finement « blitzée » (broyée), les produits carnés appenzellois se présentent sous trois formes bien distinctes : le Mostbröckli, le Pantli et la Siedwurst (saucisse à bouillir). Pour simplifier, on peut dire que le Pantli et la Siedwurst sont de petits chefs-d'œuvre d'utilisation des restes. Ce qui demeure au terme de la découpe du Mostbröckli est transformé en saucisse.

Bien sûr, tout cela est pensé de bout en bout, car une vraie saucisse est un bien culturel – surtout dans une région qui brille par des particularités n'existant nulle part ailleurs. Ainsi, le plus proche parent du Pantli, le Landjäger, à savoir le gendarme, apparaît sous la forme d'un

couple élancé, tandis que l'Appenzeller Pantli IGP se tient juste à côté, seul et fier. Tous deux sont rectangulaires, mais la spécialité appenzelloise est plus volumineuse.

Son nom n'a d'ailleurs pas été emprunté au langage policier, comme le gendarme, mais remonte aux profondeurs dialectales. Des entrées dans le Schweizerisches Idiotikon – le dictionnaire suisse allemand – telles que « dickes, plumpe Ding » (chose épaisse et dodue) indiquent que sa forme en serait l'origine. Mais le mot Pantli se réfère aussi à des prénoms masculins tels que Pantaléon, un nom de chien, un épouvantail, une grosse poupée de paille, une « femme d'apparence négligée et malpropre » ou un « simple d'esprit », sans oublier « un gros saucisson assez long d'environ une livre ».



Appenzeller Pantli IGP

La viande suisse de vache ou de bœuf ainsi que de porc, lard compris, est hachée à une granulométrie de deux à six millimètres, mélangée, embossée dans des boyaux, séchée, fumée et assaisonnée de telle sorte qu'un goût d'ail en caractérise le bouquet. Idéale pour une assiette froide ou comme provision de randonnée à emmener dans son sac à dos.



Vacherin Fribourgeois AOP

## Le petit au grand goût

Une saison sur l'alpage se déroule selon des règles déterminées par la météo. Au début et à la fin de l'estivage, les vaches donnent moins de lait qu'au milieu de l'été. Les armaillis fribourgeois ont dû s'en tenir à ces faits pendant des siècles. Après la montée à l'alpage et avant la désalpe, il n'y avait pas assez de lait pour fabriquer une grande meule de Gruyère ; il était donc transformé en un fromage de plus petite taille et plus tendre, une tomme (Mutschli en suisse allemand), un fromage à usage domestique – comme le Vacherin Fribourgeois AOP.

Les subtilités saisonnières ont perdu de leur importance depuis que les fromageries villageoises travaillent toute l'année. Le Vacherin Fribourgeois AOP a résisté au changement et est devenu lui-même un classique. Le « petit » n'a pas disparu pour autant, il s'est maintenu dans le

terme vacherin, qui vient de vaccarinus, petit vacher. En effet, les adultes laissaient autrefois le petit fromage aux tout jeunes garçons fromagers et s'occupaient plutôt du grand Gruyère.

Ce Vacherin est un chef-d'œuvre ; sa texture est fine et fondante au toucher, contrairement au Gruyère, beaucoup plus dur. Les deux meules fribourgeoises se distinguent aussi nettement sur le plan gustatif, l'une comme l'autre déployant des arômes puissants et charismatiques. Lorsqu'on les combine, le Vacherin Fribourgeois AOP et le Gruyère AOP atteignent des sommets spectaculaires – surtout dans la fondue moitié-moitié. La fondue au Vacherin pur, dans laquelle on verse de l'eau, est une spécialité très appréciée.

Pendant longtemps, seuls quelques connaisseurs se régalaient de Vacherin Fribourgeois AOP hors de sa région d'origine. Aujourd'hui, il rehausse chaque plateau de fromages avec les variétés Classic, Extra, Rustic, Bio, Alpage ou Montagne.



## Une céréale coriace pour un pain savoureux

Les sols sont minces et pauvres, ils peinent à retenir l'eau. Les pentes sont soumises à de rudes changements de température, des hivers rigoureux et des étés torrides. Le seigle résiste à tout cela. Ses racines s'enfoncent profondément dans le sol, son grain mûrit tôt. Il n'y a donc pas de quoi s'étonner que cette céréale si tenace ait autrefois occupé une place prépondérante sur les tables valaisannes.

On cultivait déjà du seigle dans l'arc alpin à l'âge du Bronze. Les Romains méprisaient le seigle, le considérant comme « le plus médiocre type de céréale », tout juste bon à « apaiser la faim », comme l'a écrit Pline l'Ancien au premier siècle de notre ère dans son Histoire naturelle. D'autres variétés sont peut-être plus nobles, mais aucune céréale ne survit mieux que le seigle aux hivers rigoureux et aux épaisses couches de neige. C'est exactement ce qu'il faut pour un canton montagneux comme le Valais.



Pain de seigle valaisan AOP

À la farine de seigle, qui n'est cultivée et transformée qu'en Valais, il est permis d'ajouter au maximum dix pour cent de farine de blé, ainsi que de l'eau, du sel et de la levure. Le seigle contient des fibres alimentaires excellentes pour la santé, mais très peu de gluten. Pour que la pâte lève un peu, l'ajout de blé est indispensable.

Le Pain de seigle valaisan AOP se découpe en fines tranches à tartiner de beurre. On ne saurait imaginer une assiette valaisanne sans lui. Autrefois, on cuisait du pain de seigle deux ou trois fois par an. Une fois qu'il était dur comme pierre, on

le transformait en Sii, une crème à base de dés de pain de seigle et de raisins secs trempés dans du vin rouge.

Outre le Pain de seigle valaisan AOP, il existe en Suisse d'autres pains traditionnels au seigle, comme le pain « Rûa » de la Singine fribourgeoise, le Paunsel du Val Müstair, la Brasciadèla du Val Poschiavo ou encore le pain paysan créé par l'École professionnelle Richemont. Mais seul le Pain de seigle valaisan AOP a su se tailler une réputation aussi emblématique dans tout le pays.

Dans la commune de Maisprach, à la « Mahlstube » des frères Graf, le moulin tourne depuis plus de 380 ans pour la région de Bâle.

PURÉPEAUTRE

# Sur un vieux moulin souffle un vent nouveau

Texte, Paul Imhof - Photos, DR

**L**es chiffres de l'interprofession Swiss granum étouffent tout germe de malentendu éventuel : en 2021, on a cultivé du blé panifiable sur 71'897 hectares en Suisse, alors que cette même année, la surface consacrée à l'épeautre a été onze fois moindre (6652 hectares). Les statistiques ne distinguent pas entre les variétés modernes (croisées avec du blé) et les anciennes, à savoir le PurÉpeautre.

La suprématie du blé dans le domaine céréalier est écrasante. On pourrait croire qu'il en a toujours été ainsi, mais ce n'est pas le cas. Jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, l'épeautre était la culture la plus répandue en Suisse. Ce grain était si commun en Suisse alémanique qu'on l'appelait simplement « Chorn » (Korn signifiant grain, en allemand). Ce n'est qu'au XX<sup>e</sup> siècle, avec les possibilités offertes par les nouvelles recherches et technologies, que le vent a commencé à tourner. Les rendements du blé augmentèrent spectaculairement.

Né en Europe contrairement au blé, l'épeautre a perdu peu à peu de son importance. Avec son enveloppe protectrice supplémentaire, la balle, il ne convient pas comme céréale poussant à l'aide d'engrais comme le blé nu. Avant de pouvoir moulinier les grains d'épeautre (qui est donc un blé vêtu), il faut les émonder dans une meule à galet en exerçant une légère pression qui sépare les balles des grains. Cela représente une étape de travail supplémentaire pour le meunier. On ne pouvait pas vraiment cultiver de l'épeautre, qui est resté « un blé ensauvagé », comme l'écrit le biologiste Peer Schilperoord dans son ouvrage intitulé Sieben Getreide (Sept Céréales).

À mesure que l'agriculture moderne, avec ses rendements forcés et ses processus de travail rationalisés, envahissait le quotidien, des questions critiques se posèrent avec une acuité grandissante. Combien de temps les sols peuvent-ils supporter une utilisation aussi intensive ? La

production de masse est-elle compatible avec une alimentation saine ? Comment exploiter certaines régions si les variétés de blé modernes se refusent à y pousser ? Encouragées par l'intérêt porté à la cuisine du terroir, aux plats régionaux et aux produits correspondants dès la fin du XX<sup>e</sup> siècle, des plantes dont les graines avaient pris la poussière dans les tiroirs de l'oubli pendant de nombreuses décennies gagnèrent en importance.

## Un retard rattrapé

L'épeautre rattrape son retard, et pas seulement parce qu'il présente « plus d'acides aminés essentiels, plus de minéraux et un schéma d'acides gras plus équilibré » que le blé, comme l'écrit la Communauté d'intérêt (CI) pour la promotion de l'épeautre. Avec sa fine note de noisette, cette ancienne céréale rustique a également un goût plus aromatique et est plus facile à digérer. Pour redonner au PurÉpeautre une plus grande visibilité, on a toujours fait appel à l'appréciation



de Sainte Hildegarde de Bingen. Au XII<sup>e</sup> siècle, la très savante nonne affirmait que « l'épeautre est le meilleur grain de céréale [...]. Celui qui mange de l'épeautre forme une bonne chair. L'épeautre tonifie le sang, donne de l'entrain et met la joie au cœur ».

Une céréale qui favorise la bonne humeur devrait tout de même compenser l'inconvénient que ses rendements ne peuvent pas être augmentés comme ceux du blé. De plus, la Suisse, avec ses régions, climats et sols si différents les uns des autres, se prête de toute façon à une culture diversifiée. Le blé ne peut pas pousser partout, pas plus que l'épeautre – les cultivateurs doivent donc examiner si tel ou tel paysage s'y prête ou non.

Par exemple dans le Jura, au sud de Rheinfelden, où l'est du canton de Bâle-Campagne jouxte l'ouest du Fricktal. « Ce que nous ne cultivons pas nous-mêmes, nous l'achetons dans la région des deux côtés de la frontière cantonale », souligne Sämi Graf, meunier de formation, qui gère avec son frère Stephan, paysan, le moulin de Maisprach, à moins de deux kilomètres à l'ouest de la frontière avec le canton d'Argovie.

La première mention de ce moulin date de 1637 : l'année se trouve sur une colonne de fenêtre et désigne probablement celle où le bâtiment fut achevé. Les agrandissements du moulin et d'autres constructions ont donné naissance à une ruelle

à côté du Buuserbach, qui a des airs de petite bourgade. Après avoir changé une fois ou l'autre de propriétaire en plus de 380 ans, le moulin appartient aujourd'hui à la sixième génération de la famille Graf. Stephan et Sämi sont aux commandes depuis 2013.

Ici, l'accent est mis sur le blé et le PurÉpeautre : « Nous en cultivons un tiers nous-mêmes, dit Sämi, environ douze hectares chacun. » Ils achètent du seigle et de l'amidonnié à des paysans de la région. On trouve encore d'autres céréales dans la boutique du moulin, en grains, en semoule ou en farine : par exemple du maïs de la Linth (de Tuggen) ou du kamut du Canada, de l'avoine, du millet, des graines de lin et des lentilles.

Cet assortiment permet de composer des spécialités, comme par exemple la « farine des yodleurs » (Jodlermehl) à base de blé, de graines de tournesol et de flocons d'avoine. « Un club de yodleurs nous a demandé si nous pouvions lui fournir un mélange de farine pour une tombola », raconte Sämi Graf. Le mélange a été si bien accueilli qu'il est désormais intégré à l'assortiment. Tout comme la « farine du téléphérique » (Bähnlimehl) composée de farine de blé et de seigle, d'amarante, de gruau de blé, de seigle et de PurÉpeautre, qui a été créée pour l'inauguration du Wasserfallenbahn, le nouveau téléphérique.

Les frères Graf ont également développé leur réseau de clients dans la région, principalement à Bâle, car les aliments régionaux constituent sans doute davantage une découverte pour des citadins que pour des gens de la campagne. Des magasins bio et autres (Milchhüsli, Volg, Landi, Denner, Spar et Manor), ainsi que des boulangeries, des restaurants et des établissements médico-sociaux se procurent leur farine à Maisprach.

Et ce qui reste après toutes les étapes de transformation est utilisé dans la maison et dans l'étable : les balles et le son pour les litières ou comme fourrage pour le bétail dont s'occupe Stephan Graf. Et ce dont les bovins des races à viande Angus, limousine et blanc bleue belge se sont nourris est ensuite restitué aux champs de céréales sous forme de fumier et de lisier comme engrais. « C'est notre cycle de création de valeur », explique Sämi Graf.

[www.graf-muehle.ch](http://www.graf-muehle.ch)

## PurÉpeautre et épeautre

Le PurÉpeautre (en allemand UrDinkel) est apparu il y a des temps immémoriaux à partir d'amidonnié et de blé nain. Actuellement, le cahier des charges de la marque de garantie PurÉpeautre autorise deux anciennes variétés suisses, l'Ostro et l'Oberkulmer Rotkorn (« grain rouge d'Oberkulm »); le PurÉpeautre est « non sélectionné », il a toujours été une céréale très peu exigeante, avec un rendement moindre que le blé, mais qui demande aussi moins de travail. Si on le fertilise, il se couche sur le sol : ses longues tiges poussent mieux « sans Turbo » ou engrais. Le PurÉpeautre est cultivé sur son territoire d'origine selon les directives d'IP-Suisse ou de Bio Suisse.

L'épeautre et le PurÉpeautre contenant du gluten, les personnes souffrant de la maladie cœliaque ne les tolèrent pas.

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

Maraîchage, arboriculture, viticulture, élevage, production laitière et fromagère... Loin du glamour de la cité de Calvin, le canton de Genève se distingue par la diversité et la typicité de sa production locale. Zoom sur trois exploitations de la rive gauche, sises à Meinier et à Gy, dont les produits sont certifiés Genève Région – Terre Avenir.

## CAMPAGNE GENEVOISE

# Les délices de la rive gauche

Texte, Manuella Magnin – Photos, DR

### Du bio à la Touvière

Située à Meinier, à 8 km du centre de Genève, la ferme de la Touvière pratique l'agriculture biologique. Gérée par un collectif d'amis, elle propose des cultures et productions diversifiées sur près de 40 hectares. On y produit notamment des légumes, des pommes, du raisin, des petits fruits, des kiwis, et de la lavande médicinale. 350 poules pondeuses y coulent des jours heureux, sans oublier les quelque 60 biquettes de la race Toggenbourg. Leur lait est transformé en divins fromages.

La fromagerie est sise au rez-de-chaussée de la grande grange, dans le prolongement de la boutique de la ferme. Les chèvres sont soumises à la traite deux fois par jour. Elles fournissent entre 60 et 120 l de lait au quotidien, en fonction de la saison, de mi-mars à mi-novembre. Pour fabriquer un fromage de 100 g, il faut compter pas moins de 0,67 l de lait.



#### Lactoduc

Le lait arrive à la laiterie par lactoduc. Il y est stocké et mûri avant d'y être transformé en fromages à pâte mi-dure. Moulé, puis retourné, il rejoindra ensuite la salle de fabrication où d'autres délices sont confectionnés, à l'instar des crottins, des bûches et des Petiots. La salle d'emballage contient un séchoir, un frigo d'affinage et un frigo de conservation.

De mars à octobre, l'alimentation des chèvres est essentiellement basée sur la pâture. Pour compléter, les chevrières récoltent le fourrage séché (graminées et luzerne) et la paille chez leurs partenaires les « P'tit Choux » et dans les

fermes biologiques voisines. Elles achètent aussi du maïs et de l'orge bio et des tourteaux de maïs et de luzerne.

La coopérative Les Chèvres de la Touvière a été soutenue par les fondations Gelbert et Wilsdorf. Elle a également eu recours au crowdfunding qui lui a permis de lever 100'000 francs. Chacune des chèvres est parrainée. Les marraines et parrains ont déboursé 1500 francs pour donner un nom à une chèvre. Les prêteurs et les parrains sont rémunérés en fromage. Une centaine de paniers contractuels de fromage complètent les besoins financiers de la coopérative qui fabrique aussi des yaourts au lait de brebis de la ferme des Verpillères, aromatisés au chocolat et café éthique, ainsi que de la féta. On trouve les fromages de la coopérative à Meinier directement à la Touvière, mais aussi en vente en circuit court dans plusieurs épiceries et magasins à la ferme du canton.

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



Et comme rien ne se perd, les résidus de pressage de Meinier sont transformés en biogaz pour chauffer les serres. Quant au digestat, il sert de compost. La cidrerie propose aussi du jus de poire et du cidre doux.

---

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

---

« Comme rien ne se perd, les résidus de pressage de Meinier sont transformés en biogaz pour chauffer les serres. »

## Cidrerie de Meinier

Créée en 2005, la Cidrerie de Meinier caressait l'ambition de relocaliser la production du jus de pomme sur Genève. Pari réussi pour Claude Ménétrety qui abreuve aujourd'hui le canton de quelque 250'000 litres de jus par année. « Ce qui partait avant en Suisse alémanique, et était payé à la fronde, est aujourd'hui pressé chez nous », se réjouit le producteur qui rachète également des pommes à ses collègues arboriculteurs genevois.

De septembre à décembre, les fruits de 3<sup>e</sup> choix sont pressés chaque jour. Après le décantage, le jus est pasteurisé à 75°C. Il est proposé en bag in box de 3,5 et 10l, mais également en bouteilles en PET de 25 cl. Les plus gros contenants sont privilégiés par la restauration. Les plus petits aboutissent sur les étagères, notamment du Cercle des agriculteurs, de plusieurs magasins à la ferme, de l'Union maraîchère de Genève et de Manor Genève. Les Laiteries Réunies Genève sont également un gros client de la cidrerie. Les jus de Meinier sont vendus dans le tout nouvel automate du terroir des LRG, accessible nuit et jour.



## Labelpomme à Gy

À quelques encablures de Meinier, c'est au domaine du Chambet que l'on trouve une toute nouvelle offre de jus de pomme bio.

La famille Fonjallaz exploite 40 ha de grandes cultures et 11 ha de vigne. Depuis 5 ans, le domaine est en bio. « Un choix éthique », comme aime à le relever Benoît Fonjallaz. Diplômé de l'école d'horticulture de Lullier, le cadet de la famille a repris la responsabilité des 2 ha de vergers l'an dernier. À l'automne prochain, il replantera un hectare avec deux variétés résistantes et aromatiques : l'Opale et la Bonita ainsi que d'autres variétés en surgreffage.

En attendant la venue de ces nouveaux fruits, Benoît déborde d'idées pour valoriser les pommes de l'exploitation familiale. Fin 2021, il a créé Labelpomme et lancé sur le marché 3 produits au pac-

kaging flatteur. Havre de pomme est un cidre artisanal élaboré à partir de plusieurs variétés. La Pépillante ressemble à s'y méprendre à un schorle avec ses fines bulles désaltérantes. Le troisième de la gamme se nomme L'Originale. C'est un pur jus issu de plusieurs variétés aromatiques.

Dernier venu : le Cidracanon, un pétinat qui marie jus de raisin et de pomme dans un même flacon. Une boisson à partager entre amis amateurs de pétillant naturel.

Toutes ces boissons originales sont proposées à des restaurants du canton, des buvettes et épiceries bio.

---

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

---

### Un label plébiscité

Créée en 2004, la marque de garantie Genève Région – Terre Avenir est synonyme de proximité, de qualité, de traçabilité et d'équité. Signe du besoin croissant des consommateurs de mieux connaître qui les nourrit, la

marque de garantie GRTA est de plus en plus appréciée du public, comme le prouvent les enquêtes régulières réalisées par DemoSCOPE. Sur un échantillon représentatif de 400 Genevois, 82% ont

affirmé connaître cette marque en 2020, contre 79% en 2015, 66% en 2011 et 38% en 2008.

---

[www.geneveterroir-plateforme-grta.ch](http://www.geneveterroir-plateforme-grta.ch)

---

Fou d'agrumes ou fou tout court ? Quand Niels Rodin s'est lancé dans la production d'agrumes en Suisse romande, nombreux durent se poser la question. Aujourd'hui les variétés rares et bios de l'agrumiculteur de Borex (VD) font l'unanimité.

# Niels Rodin, les agrumes ont chamboulé sa vie

Texte, France Massy – Photo, Nicolas Righetti

**Y**uzu, faustrime, combawa, mandarine satsuma ou encore konatsu... Autant de noms qui titillent nos papilles et notre curiosité. Comment Niels Rodin est-il parvenu à faire pousser ces merveilles inédites sous nos latitudes ? L'histoire commence en 2004 avec un premier yuzu dont la culture ne fut pas une réussite. « J'ai voulu comprendre pourquoi ça n'avait pas marché et j'ai dé-

textile avant d'obtenir un brevet fédéral en économie puis de rejoindre le monde de la finance, franchit le pas et devient agrumiculteur professionnel.

## 200 variétés de toute la planète

Établi depuis six ans à Borex (VD), Niels Rodin cultive aujourd'hui en biodynamie, sous 3600 m<sup>2</sup> de serres, 200 variétés d'agrumes du monde entier. « Je

sélectionne uniquement des fruits avec un goût typé, unique, différent de ceux qu'on peut acheter en grande surface. » Il tient également compte des terroirs car le goût d'un fruit dépend aussi de la terre sur laquelle on le cultive. « Le climat de Kōshi au Japon ressemble à celui de l'arc lémanique. Les yuzus de nos régions développent des notes

les grandes tables de Suisse travaillent régulièrement avec Niels Rodin. « J'ai aussi une collection historique d'agrumes développés sous les Médicis, entre le 15<sup>e</sup> et le 17<sup>e</sup> siècle », confie encore ce passionné d'histoire.

## Diversifier la production

Pour rentabiliser l'entreprise, Niels Rodin a développé sa production. Alcools et liqueurs (liqueurs de yuzu, de mandarine, gin Fleur Bleue, Vermouth rose), mais aussi arbustes et arbres fruitiers peu courants (poivriers, aronias, cacahuètes, grenadiers, pommiers en vue de fabriquer du cidre, cornouillers, néfliers, etc.) sans oublier un miel aux milles fleurs et agrumes. Visites commentées et ateliers sont aussi au programme.

---

Toutes les informations et points de vente sur [www.nielsrodin.com](http://www.nielsrodin.com)

---



couvert un monde inconnu, complexe et fabuleux. Mais j'ai surtout appris que certains agrumes pouvaient se plaire sous nos climats. » De simple hobby, cette culture s'est alors muée en passion. Dix ans plus tard, celui qui avait suivi une formation de technicien dans l'industrie

de mandarine, alors que ceux cultivés dans le Sud de l'Europe, vont plutôt ressembler à un citron jaune. » Chez lui, la saisonnalité est de rigueur, « car comme pour la fraise, chaque agrume a sa saison ». Des critères qui font la différence. De Franck Giovannini à Anne-Sophie Pic,

Rencontre avec Maeva Rosset, fille des fondateurs du Monde des Épices, dénicheurs d'épices d'exception prisées par la haute gastronomie et les aficionados de saveurs envoûtantes.

# Maeva Rosset, l'art et le parfum des épices

Texte, France Massy – Photo, Giovanni Sammarco

**S**on enfance est ponctuée de voyages et d'odeurs. Dès l'âge de 4 ans, Maeva triait les anis étoilés avec sa maman. « Je suis née dans les épices », dit-elle en riant. « Durant nos vacances, on parcourait le monde pour découvrir de nouvelles épices, saveurs et cultures avec nos parents. » On ne s'étonne pas vraiment de la retrouver, à 33 ans, jonglant entre l'art et les senteurs.



Artiste plasticienne (elle a obtenu un Bachelor en arts à l'ECAL, à Lausanne, et un Master en arts à la HGK, à Bâle), Maeva Rosset a toujours lié les odeurs à son travail artistique. Sans délaisser les arts plastiques, elle se prépare aujourd'hui à reprendre les rênes de l'entreprise

familiale. « Depuis 2016, je collabore avec mes parents et j'adore ça. Cependant, garder une pratique artistique me fait du bien. » On peut admirer sa dernière installation olfactive « Réminiscence » au NMB (Nouveau Musée Bienne) jusqu'en février 2023.

« Également maman d'un petit garçon depuis 2021, je me forme à reprendre l'entreprise en m'intéressant à tous ses aspects, de la production en passant par la comptabilité, les achats, la vente, la gestion du personnel et surtout ce que je préfère : la création de mélanges. » Elle a notamment créé le curry Damona et le curry Lacustre. « Deux currys doux pour poisson avec deux directions très différentes. (Damona: verveine,

très frais et herbeux. Lacustre: souvenir du poisson à la vanille de Tahiti, douceur réconfortante de l'aspérule odorante et la fève tonka). Des créations présentées avec succès en 2021 au marché d'Anne-Sophie Pic.

Les grandes tables font d'ailleurs partie des clients du Monde des Épices. La Mairaine de la Semaine du Goût 2021, Tanja Grandits de Bâle, mais aussi l'Hôtel de Ville de Crissier, Le Baur au lac de Zurich, la Brasserie de Montbenon à Lausanne, le Terminus à Sierre, Franck Pelux au Lausanne Palace, etc. La clientèle privée trouve aussi son bonheur. « La cuisine rassemble, les épices réchauffent. La table reste un lien évident pour réunir les gens, les faire goûter à d'autres cultures », conclut Maeva.

## Ses épices préférées

**Le cardamome verte** que j'aime croquer à tous moments de la journée.

**Le citron myrte de Tasmanie.** Une herbe très étonnante aux saveurs puissantes citronnées et très particulière.

**Le poivre noir Java Lampong** et son piquant franc.

**Le matcha** suprême à boire sans modération, soyeux et avec son amertume et sa saveur umami!

Enfin, **la fleur de jasmin** qui se déploie dans la théière. Une saveur qui me rappelle le marché aux fleurs de Mysore en Inde. Pour des vrais moments de détente et de création.

Plus d'infos sur [www.poivre.ch](http://www.poivre.ch)



# 120 ans de savoir-faire chocolatier suisse au service des gourmets du monde entier



120 Jahre Schweizer Schokoladen-Know-how  
für Feinschmecker auf der ganzen Welt

120 anni di esperienza nella cioccolateria svizzera al servizio  
dei buongustai del mondo intero



**FABRIQUÉ À FRIBOURG**  
Hergestellt in Freiburg  
Prodotto a Friburgo



**LAIT SUISSE**  
Schweizer Milch  
Latte svizzero



**SUCRE SUISSE**  
Schweizer Zucker  
Zucchero svizzero



**FÈVES TORRÉFIÉES À FRIBOURG**  
In Freiburg geröstete Kakaobohnen  
Semi di cacao arrostiti a Friburgo



[www.villars.com](http://www.villars.com) - / [chocolatvillars](https://www.instagram.com/chocolatvillars)



## Les biscuits apéro d'Agathe.



[WWW.BISCUITS-AGATHE.CH](http://WWW.BISCUITS-AGATHE.CH)  
[@biscuits\\_agathe](https://www.instagram.com/biscuits_agathe)



**AUX HERBES  
GRAND-SAINT-BERNARD.**



**AU GRUYÈRE AOP**



Les premiers biscuits  
certifiés Bio suisse



Produit en  
circuit court



Avec du bon  
beurre suisse



Elles apportent saveurs et caractère à nos mets, les drapant d'exotisme. Leur commerce a nourri l'histoire du monde depuis la nuit des temps.

# Le monde fabuleux des épices

Texte, Manuella Magnin – Illustrations, Dora Formica

**V**oatsiperifery, macis, casse de Chine, sumac, ajowan... Si ces vocables n'évoquent rien en vous, sans doute avez-vous déjà goûté à leurs effluves en savourant un plat exotique. Le premier désigne un sublime poivre sauvage de Madagascar aux notes d'humus et de sous-bois ; le second évoque la fine membrane comestible qui entoure la noix de muscade. La casse, quant elle, est une cannelle grossière au goût sucré et envoûtant. La saveur astringente et acidulée du sumac nous emmène à la découverte des cuisines du Moyen-Orient. L'ajowan, d'origine indienne, rappelle le carvi, le cumin et l'aneth. Ses graines sont surtout utilisées dans la confection de pains et de pâtisseries.

## Grandes explorations

On pourrait disserter longuement encore sur ces merveilles qui apportent un supplément d'âme à notre nourriture quotidienne tout en humant le parfum de la vanille ou de la fève tonka.

L'histoire des épices remonte à la nuit des temps. Les Égyptiens les utilisaient pour embaumer les morts. Des siècles durant, ce sont les Arabes qui jouèrent le rôle d'intermédiaire dans le commerce de ces denrées. Les Phéniciens prirent le relais, suivis par les Grecs qui découvrirent de nouveaux itinéraires pour ramener les épices d'Orient. En raison de leur valeur élevée, les épices furent parmi les premiers produits à être échangés et marchandés

sur de très longues distances. Elles ont motivé les grandes explorations, ont suscité des guerres entre empires, et contribué à la prospérité de nombreuses cités. La quête des épices constitue l'une des racines de l'expansion européenne et a ouvert la voie au colonialisme.

Si elles ont voyagé au cours des siècles par différentes routes connaissant des péripéties racontées par les manuels d'histoire, c'est nous aujourd'hui qui voyageons et découvrons les utilisations locales de ces merveilles.

On vous dit tout sur l'origine et l'utilisation de quelques-unes des épices les plus courantes.

# Épices d'ici ...

## SAFRAN

Origine: incertaine, du côté de la Mésopotamie

Goût: parfum suave, rappelle le miel, la réglisse, le santal...

Utilisation: tous les mets (sucrés ou salés) en petite quantité.

## CARVI (cumin des prés)

Origine: Europe, Asie, Iran, Himalaya

Goût: saveur douce et chaude rappelant le fenouil et l'anis, voire la menthe et les agrumes.

Utilisation: dans les fromages, gâteaux anglais, soupes et ragoûts de certains pays de l'Est.

## FENOUIL

Origine: région méditerranéenne et Europe méridionale

Goût: rappelle l'anis en moins sucré.

Utilisation: dans les salamis italiens, les plats de légumes indiens, les pâtisseries irakiennes.

## GENIÈVRE

Origine: région sèche de l'hémisphère Nord

Goût: rappelle les saveurs des sous-bois à l'automne. Saveur douce, balsamique et résineuse.

Utilisation: souvent associé à l'alcool, à la choucroute et au gibier.

## POIVRE DU SICHUAN

Origine: Chine centrale, très cultivé au Japon et depuis peu en Europe

Goût: citronné, mentholé et anisé.

Utilisation: dans le mélange cinq-épices chinois, avec du poisson, dans les ragoûts et les plats à base de canard.

## SÉNEVÉ (graine de moutarde)

Origine: bassin méditerranéen et Europe méridionale

Goût: saveur de pomme ou de noisette selon la graine.

Utilisation: pour réveiller l'arôme de certains aliments.

## ANETH

Origine: Asie centrale et Europe méridionale

Goût: frais et doux, légèrement anisé.

Utilisation: fraîche dans les cuisines grecques et scandinaves. Les graines sont appréciées en Inde, dans les pays slaves et en Europe du Nord.

## ANIS VERT

Origine: pays méditerranéens

Goût: saveur douce et sucrée, à la fois chaude et fraîche.

Utilisation: en confiserie notamment dans les gâteaux et pains d'épice.

## PAPRIKA

Origine: Amérique, arrivé en Espagne avec Christophe Colomb et en Hongrie grâce aux Turcs.

Goût: note délicate de poivron rouge.

Utilisation: élément indispensable de la cuisine hongroise, on le retrouve dans les ragoûts, les farces et les fromages frais.



# ... et d'ailleurs



## **CANNELLE**

Origine: Sri Lanka

Goût: saveur très odorante et pénétrante.

Utilisation: les pays orientaux l'utilisent dans les plats salés. Les Mexicains la mettent dans le thé.

L'Occident la réserve plutôt aux plats sucrés.

## **MUSCADE**

Origine: île de Banda dans les Moluques

Goût: goût tannique, odeur boisée.

Utilisation: s'accorde bien avec les légumes vapeur. Rehausse la saveur d'une béchamel.

## **POIVRE ROSE** (schinus molle)

Origine: Amérique du Sud, cultivé également à la Réunion, à Madagascar et au Pérou

Goût: doux, presque sucré, floral, piquant et chaud.

Utilisation: avec du poisson fumé, du fromage frais.

## **POIVRE LONG** (piper longum)

Origine: nord-est de l'Inde

Goût: chaud et piquant, moins fort que celui du poivre noir, légèrement sucré.

Utilisation: plats mijotés à la tomate.

## **PAVOT**

Origine: Moyen-Orient

Goût: saveurs de pin et de noisette.

Utilisation: varie selon les régions. En Inde, on l'utilise dans les viandes. Au Moyen-Orient, dans les pains et les desserts. En Europe, dans les pains et les gâteaux.

## **GIROFLE**

Origine: Moluques en Indonésie

Goût: saveur chaude, âcre et astringente.

Odeur proche de celle de l'œillet.

Utilisation: dans les bouillons, les sauces et les ragoûts, dans les cocktails, le vin chaud, pour confectionner les fameuses cigarettes indonésiennes appelées kretek.

## **CORIANDRE**

Origine: Orient

Goût: toutes les parties de la plante dégagent une odeur légèrement poivrée. Les feuilles ont un arôme très puissant, une saveur verte et fruitée. Les graines rappellent l'orange.

Utilisation: toutes sortes de préparations. Les feuilles sont très utilisées en Asie, les graines dans la cuisine méditerranéenne. Présente aussi dans le curry indien.

## **GINGEMBRE**

Origine: Inde orientale et Malaisie

Goût: frais, il dégage des notes citronnées et camphrées. Séché, il développe son piquant.

Utilisation: très utilisé sous diverses formes dans la cuisine exotique.

## **CARDAMOME VERTE ET BRUNE**

Origine: Inde

Goût: chaud, intense, citronné, camphré et poivré. La cardamome verte est la plus parfumée.

La brune est beaucoup plus camphrée.

Utilisation: pâtisserie, curry, boissons...

## EXOTISME

# Une pâte de curry à l'huile de coude

Texte, Manuella Magnin – Illustrations, Dora Formica

**A**h! La Thaïlande et sa cuisine tout en fraîcheur et en légèreté, vous en rêvez? Pas besoin de vous précipiter sur une plateforme de réservation de billets d'avion. Nous vous livrons ici toutes les ficelles qui vous permettront de réaliser votre propre pâte de curry vert maison avec un peu d'huile de coude. Il est primordial en effet de débiter la recette avec un pilon qui favorisera l'extraction des arômes des ingrédients principaux tout en douceur, et de renforcer ainsi le goût de votre pâte.

Pour le reste, il faudra vous rendre chez votre épicier favori qui vous fournira les ingrédients de base dont vous avez besoin. Les produits frais, à l'instar du galanga, des feuilles de combava ou des racines de coriandre, se trouvent au rayon exotique de votre supermarché ou dans les épicerie asiatiques.

À vous de jouer! En bonus, on vous donne deux options pour diversifier votre recette et réaliser des pâtes de curry rouge et de curry panang. Les excédents de pâte peuvent être congelés pour un usage ultérieur.

## Bonus

### Pâte de curry rouge

Remplacer les piments verts par des piments rouges séchés réhydratés. Ajouter de la pâte de crevettes. Ne pas mettre les feuilles de coriandre.

### Curry panang

La pâte de curry panang est confectionnée avec des piments secs, du galanga, de la citronnelle, du zeste de combava, des racines et des graines de coriandre,

des graines de cumin, de l'ail, des échalotes, de la pâte de crevettes, du sel et des arachides.

## Recette curry vert

### Ingrédients

- 2 c.c. de graines de coriandre
- 2 c.c. de graines de cumin indien
- 1 c.c. de grains de poivre blanc
- 2 petits piments verts épépinés hachés
- 2 petits poivrons verts (type espagnol) épépinés et hachés
- 3 cm de galanga haché
- 3 bulbes de citronnelle hachés
- 5 feuilles de combava ou zestes de combava
- 3 racines de coriandre
- 8 gousses d'ail hachées
- 2 petites échalotes hachées
- 1 petit bouquet de coriandre ciselée
- 1 trait de sauce poisson (nuoc-mam)
- 1 c.c. de sel

- 1** Torrifier les graines de coriandre et de cumin à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient odorantes. Les passer au pilon avec le poivre blanc.



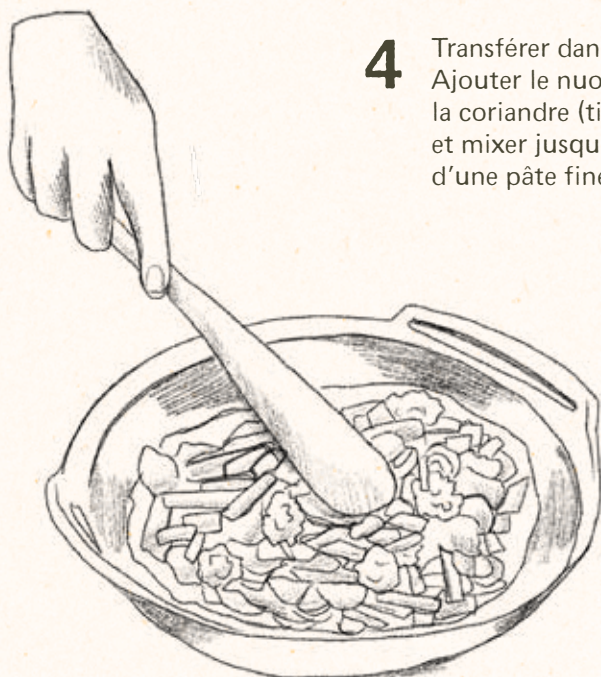
- 2** Pilonner les piments verts et les petits poivrons avec du sel.



- 3** Ajouter galanga, citronnelle, combava, racines de coriandre, ail, échalote et continuer à pilonner afin que toutes les saveurs s'expriment.



- 4** Transférer dans un mixer. Ajouter le nuoc-mam, la coriandre (tiges et feuilles) et mixer jusqu'à obtention d'une pâte fine.



- 5** Pour un curry vert de légumes au lait de coco, faire sauter les légumes de votre choix 3 minutes dans un wok avec un peu d'huile. Ajouter 3 c.s. de pâte de curry vert. Mouiller avec 2 dl de bouillon de légumes et 2 dl de coco. Laisser mijoter une bonne dizaine de minutes et servir avec du riz blanc.





## Gâteau PurÉpeautre à la lavande et aux myrtilles

**Préparation :** env. 50 minutes

**Cuisson :** env. 55 minutes

**Moule à charnière** de 16 cm de diamètre

**Papier sulfurisé** pour le moule

**Poche à douille** équipée d'une douille selon choix

Petit ruban fin

Plus de recettes, shop en ligne et informations sur [www.purepeautre.ch](http://www.purepeautre.ch)



### INGRÉDIENTS

#### Pâte

100 g de beurre, en morceaux, mou  
75 g de sucre  
1 c.c. de sucre vanillé  
2 jaunes d'œufs  
2 c.s. de fleurs de lavande fraîches  
ou alimentaires séchées  
150 g de myrtilles  
100 g de farine mi-blanche ou blanche  
PurÉpeautre  
1¼ c.c. de poudre à lever  
2 blancs d'œufs, battus en neige avec  
une p.c. de sel

#### Crème au beurre

1 jaune d'œuf  
1 gousse de vanille, pulpe grattée  
125 g de sucre en poudre  
2-3 c.s. de sirop de lavande, chaud  
200 g de beurre, en morceaux, mou

**Lavande** blanche pour la décoration

### PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 160°C / chaleur tournante (180 °C / chaleur de voûte et de sole).
- 2 Pâte : battre le beurre jusqu'à ce qu'il forme des pointes. Incorporer le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le jaune d'œuf, continuer à remuer jusqu'à ce que la masse soit très légère et aérée. Ajouter la lavande et les myrtilles. Tamiser la farine et la poudre à lever et incorporer délicatement avec les blancs d'œufs battus en neige à la masse. Verser la pâte dans le moule préparé, lisser et cuire dans la partie inférieure du four préchauffé pendant 50 à 55 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.
- 3 Crème au beurre : battre les jaunes d'œufs, la pulpe de vanille, le sucre en poudre et le sirop de lavande jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux. Ajouter le beurre par portion et continuer à battre jusqu'à ce que la crème au beurre soit légère et claire.
- 4 Couper le biscuit en deux horizontalement. Déposer le fond du biscuit sur une assiette à gâteau. Étaler env. ⅓ de crème au beurre sur le fond. Déposer le couvercle de biscuit. Étaler une couche de crème au beurre autour. Verser le reste de la crème au beurre dans la poche à douille, décorer, mettre au frais jusqu'au moment de servir et laisser durcir.
- 5 Avant de servir, garnir avec des petits bouquets de lavande.

Les Magasins du Monde se mobilisent depuis presque 50 ans pour changer les règles du commerce international. Aujourd'hui, le mouvement du commerce équitable est plus que jamais d'actualité pour que la transition écologique et sociale se fasse.

# Protéger le climat, sans repli sur soi !

Texte, Lara Baranzini – Photo, DR

**F**ace à l'urgence liée au réchauffement climatique, la pertinence du commerce équitable est parfois remise en question en raison des émissions de CO<sub>2</sub> dues au transport intercontinental. Pourtant, l'analyse de la démarche et de son impact sur l'environnement ne doit pas se limiter à la question du transport. Car le commerce équitable a des retombées humaines et environnementales qui peuvent être plus importantes : il joue un rôle conséquent pour accompagner la transition écologique dans les pays à faible revenu et pour soutenir les productrices et producteurs face aux effets du dérèglement climatique. Et les modes de production des produits du commerce équitable, agriculture biologique, agroforesterie, sont bien plus écologiques que ceux du commerce conventionnel (intrants chimiques, agriculture intensive, déforestation).

## Modèles agricoles

De plus, on oppose souvent « équitable » et « local », mais les problématiques dénoncées par le mouvement du commerce équitable depuis des décennies ne se limitent plus aux pays à faible revenu. La situation des paysannes et des



paysans sous nos latitudes est loin d'être idéale. Différentes initiatives voient d'ailleurs le jour pour proposer un autre modèle agricole, et ce même en Suisse. Au Nord comme au Sud, ces initiatives proposent une vision alternative des relations

commerciales, propre à accompagner la transition écologique et sociale.

Il est aujourd'hui plus que jamais important de veiller à ce que la transition écologique se fasse, et qu'elle se fasse de façon équitable, sans oublier la solidarité qui nous relie aux productrices et producteurs impactés de plein fouet par les effets du réchauffement climatique. Bien sûr, le volume de marchandises qui voyagent dans le monde a atteint des limites indécentes ; il faut relocaliser et revoir ce modèle de production et de consommation effrénée. Mais il ne faut pas perdre de vue la richesse culturelle et sociétale des échanges intercontinentaux basés sur l'équité et la solidarité, qui font aussi partie d'un monde plus juste. Et le commerce des épices est un exemple emblématique du fait que les échanges culturels et commerciaux, basés sur le respect et l'équité, font aussi partie d'un monde meilleur !

---

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

---

Les émotions gustatives donnent aux souvenirs de vacances le goût du reviens-y.

GRANDS SITES DU GOÛT

# Placer la Suisse au centre de l'Europe gourmande

Texte, France Massy – Photos, DR

La diversité culinaire d'une région, au même titre que le paysage ou le patrimoine, fait partie des critères de choix d'une destination. Il serait temps que la Suisse, qui compte une tradition agricole séculaire, fasse mieux connaître sa richesse gastronomique. Car au-delà des clichés sur le chocolat et le fromage se cache une grande variété de délicatesses gustatives.

De cette constatation sont nés les Grands Sites du Goût. « La Suisse est une destination gourmande incontournable. Il faut que cela devienne une évidence tant à l'échelle nationale qu'internationale! », scande haut et fort Jean-Marc Imhof, coordinateur romand des Grands Sites du Goût.

## Expériences gustatives authentiques

Véritable cartographie de la tradition culinaire de notre pays, les Grands Sites du Goût placent la Suisse au centre de

l'Europe gourmande. « Via leurs produits emblématiques, les régions intéressées à valoriser leur production agricole et leur terroir dans la chaîne de valeurs touristiques peuvent, à travers un produit phare, mettre en exergue l'ensemble de leur sa-



voir-faire et de leurs traditions », explique Jean-Marc Imhof. Car nos sens sont porteurs d'émotions et c'est justement ce que recherche le visiteur aujourd'hui: vivre

une expérience sensorielle. « Les instances touristiques oublient trop souvent que les plaisirs de la table font partie des moments forts de l'existence. Si l'on apprécie les bons produits, comprendre leur processus de fabrication et mettre un

visage sur leurs artisans contribue à les sublimer. Et Jean-Marc Imhof de citer l'exemple flagrant du vin. « On appréciera différemment un cru après avoir rencontré son producteur. C'est aussi vrai pour l'ensemble de ce que nous consommons. La connaissance de l'origine d'un produit induit en général sa valorisation. »

La vocation des Grands Sites du Goût est d'incarner le terroir suisse. En mettant en lumière les personnes qui travaillent la terre et élaborent les produits régionaux de qualité, ainsi que le savoir-faire et les traditions helvétiques, la Suisse a une carte à jouer en terme touristique. « Avec cette plateforme de référence, nous voulons créer un réel lobby



des destinations suisses pour qui le terroir s'inscrit en première ligne dans la stratégie touristique. Les Grands Sites du Goût ont aussi vocation de contribuer à inscrire la gastronomie alpine au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO grâce à la structuration des acteurs qu'ils impliquent.»

### Des régions à croquer

La diversité culinaire suisse se découvre dans chaque coin du pays. Les Grands Sites du Goût mettent en réseau les destinations qui placent les spécialités de leur terroir au centre de leur stratégie touristique.

Des paysages grandioses, une réputation de sérieux et qualité, des infrastructures au top... Trop souvent, l'image de la Suisse s'arrête là. Pourtant, dans ce petit pays, chaque région a une spécialité gustative à découvrir.

Une diversité qu'on retrouve dans une grande ville comme au fond d'une vallée ou au cœur d'un vignoble. Via des

produits emblématiques de régions gourmandes, les Grands Sites du Goût mettent en lumière des spécialités culinaires trop souvent méconnues du grand public.

Aujourd'hui, treize régions sont déjà représentées, huit en Suisse romande, une au Tessin, une aux Grisons et trois en Suisse alémanique. « Bientôt, les Grands Sites du Goût seront une vingtaine », assure Philipp Steiner, coordinateur alémanique du projet. « Plusieurs régions sont très intéressées par notre démarche. Stans et son Sbrinz AOP sont en bonne voie. Schaffhouse, St-Gall ville, le Val Müstair, le Rheintal, le Toggenbourg, Glaris... Des régions moins connues qui ont une belle carte à jouer avec leur identité culinaire. Un partenariat est aussi en discussion avec les Parcs naturels suisses, car nous partageons des valeurs communes, avec une entrée différente. La gastronomie pour nous, et plutôt la nature pour les Parcs naturels suisses. »

### Les Grands Sites du Goût aujourd'hui

1. Le Val-de-Travers et son Absinthe
2. La région de Grandson et ses truffes
3. Lavaux et son Chasselas
4. Le Chablais et son Sel des Alpes
5. Le Grand Entremont et son Raclette du Valais AOP
6. L'Ajoie et sa Damassine AOP
7. Bellelay & les Franches Montagnes et leur Tête de Moine AOP
8. Le Tessin et son Merlot
9. Le Valposchiavo et son agriculture 100% nature
10. Morges et son Huile de Noix AOP
11. La région de Gstaad et son Berner Hobelkäse AOP
12. Bâle-Campagne et ses pruneaux et ses cerises
13. Bâle-Ville et ses Läckerli

Depuis sa création en 2018, La Route Verte séduit de plus en plus de cyclistes à la recherche d'expériences et de rencontres au cœur des « paysages vivants » des parcs suisses. Ce parcours à vélo électrique relie Schaffhouse à Genève, en passant à travers les six parcs naturels régionaux de l'Arc jurassien. Histoires autour des producteurs, carte interactive, points d'intérêt gourmands et culturels guident le séjour des visiteurs.

## LA ROUTE VERTE

# Au cœur des paysages vivants des parcs suisses

Textes, Réane Ahmad – Photos, André Meier – Suisse Tourisme



**O**ffre touristique originale et dans l'air du temps, La Route Verte relie à vélo électrique Schaffhouse à Genève en sept étapes. Entre les deux villes, pas moins de six parcs naturels régionaux à traverser : le Parc naturel régional Schaffhouse, le Parc du Jura argovien, le Parc naturel Thal, le Parc du Doubs, le Parc régional Chasseral et le Parc naturel régional Jura vaudois. Plus qu'un circuit traditionnel au cœur d'une nature préservée, La Route Verte comporte une dimension de sensibilisation chère aux parcs suisses. « Nous offrons une possibilité de partir en vacances de manière durable : sans prendre l'avion mais à la force de ses mollets, en dégustant les produits régionaux et en soutenant ainsi



**« Nous offrons une possibilité de partir en vacances de manière durable. »**

À chaque étape de La Route Verte, l'accent se fait sur une thématique au travers d'une rencontre, d'une histoire à télécharger sur le site internet. Une carte interactive, comportant tous les points d'intérêt sur le parcours, ainsi que de nombreuses informations guident pas à pas les cyclistes. L'itinéraire suit en outre principalement des itinéraires SuisseMobile et les données GPS sont disponibles sur le site. Finalement, il est aussi possible

de réserver un forfait avec nuitées et transport quotidien des bagages. Gout.ch a sélectionné trois étapes et un parcours plaisirs de La Route Verte particulièrement adaptés aux gourmands.

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

[www.eurotrek.ch/larouteverte](http://www.eurotrek.ch/larouteverte)

l'économie locale», illustre Rianne Roshier, co-responsable tourisme au Réseau des parcs suisses.

C'est ainsi que chaque parc dévoile un « paysage vivant », mettant en lumière le lien étroit entre préservation du paysage et production alimentaire ou culturelle. « L'entretien des paysages ne tombe pas du ciel, les gens travaillent avec la nature, produisent quelque chose. Notre message est que les cyclistes de La Route Verte qui consomment ces produits soutiennent les producteurs tout comme la continuation de l'entretien des paysages ». Le travail conjoint des acteurs locaux et des parcs participe par exemple à la sauvegarde d'espèces d'oiseaux grâce aux vergers hautes-tiges, à l'entretien de murs en pierres sèches favorables à de petits mammifères ou encore au maintien de pâturages boisés évitant le recouvrement par la forêt.



© Réseau des parcs suisses 04/2022  
Données : Réseau des parcs suisses/Office fédéral de l'environnement OFEV, swisstopo

## Parc naturel régional Schaffhouse (SH)



et viticulteurs qui transforment les raisins en vins d'exception. C'est le cas de Markus Hallauer et de sa femme Nadja, qui dirigent le domaine viticole de Stefan Gysel ([www.aagne.ch](http://www.aagne.ch)). En plus du Blauburgunder (pinot noir) et du Riesling-Silvaner, emblématiques du coin, ils cultivent avec passion et savoir-faire huit autres cépages.

Grâce aux sols profonds et argilo-calcaires, les conditions s'avèrent idéales. Le rouge de Hallau, à base de pinot noir, reste l'un des cépages les plus connus de Suisse. Le Parc naturel régional Schaffhouse collabore étroitement avec l'organisation «Blauburgunderland», qui s'engage pour le développement économique durable. Ainsi, plusieurs vins sont labellisés «Produit des parcs suisses». Des bijoux à déguster dans les cabanes des vigneronnes et les caves, sans oublier les nombreuses fêtes autour du vin et du pressoir.

### Les vignobles du Blauburgunderland

La première étape, qui relie Schaffhouse à Herznach, traverse les magnifiques vignobles de la région du Klettgau. L'occasion de prendre la mesure du travail remarquable des quelque 200 viticultrices



### Les vergers hautes-tiges

Entre la fin de la première étape à Linn et le début de la deuxième à Wittnau, ce sont de superbes vergers hautes-tiges qui se dévoilent. Depuis des siècles, ils entourent traditionnellement les villages du Jura argovien. Ces grands arbres, plus

## Parc du Jura argovien (AG)

particulièrement les pommiers et les cerisiers, abritent un écosystème riche rempli d'espèces : oiseaux, chauves-souris, insectes, araignées ou encore lichens et mousses y prospèrent. Or, ces habitats se sont drastiquement réduits ces dernières décennies.

Plusieurs agriculteurs, dont les familles Müller et Schmid à Wittnau, s'engagent heureusement à préserver les vergers hautes-tiges ([www.bruendler-obstbau.ch](http://www.bruendler-obstbau.ch)). Leurs fruits secs et jus bio certifiés «Produit des parcs suisses» sont en vente dans la région, tout comme d'autres spécialités telles des cerises confites, des confitures, des sirops, des moutardes ou des vinaigres. Derrière le choix de ces délicieux produits régionaux, c'est le maintien de paysages naturels uniques et la survie de nombreuses espèces animales et végétales qui sont en jeu.

### Les terres de la Fée verte

Sur cette sixième étape, place à un voyage dans le temps autour de la production de l'absinthe dans le Val-de-Travers. Après une période prospère entre sa création au milieu du XVIII<sup>e</sup> et la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'élixir d'absinthe s'attire les foudres des autorités qui l'interdisent en 1910. En cause, une molécule présente dans les plantes médicinales utilisées, la thuyone, accusée de rendre fou. Ceci alors que l'activité autour de l'absinthe représente une

manne importante pour la région, des agriculteurs qui plantent et récoltent les essences à distiller aux producteurs d'alcool. Les défenseurs de cette boisson poursuivent donc sa fabrication en toute clandestinité pendant près d'un siècle, participant à l'accroissement de la légende autour de celle que l'on surnomme alors la «Bleue» ou la «Fée verte». Depuis sa réhabilitation en 2005, cette aventure économique, sociale et culturelle ne cesse de fasciner. À découvrir à la Maison de l'Absinthe à Môtiers ([www.maison-absinthe.ch](http://www.maison-absinthe.ch)) et dans de nombreuses distilleries artisanales.

## Val-de-Travers (NE)





## Parcours plaisirs « Lacs & Forêts »

Chacun est libre de parcourir tout ou partie de La Route Verte à sa guise. Entre Schaffhouse et Genève, les parcs suisses suggèrent ainsi trois « Parcours plaisirs » plus courts, sur quatre ou cinq jours. Des formules idéales pour les personnes disposant de moins de temps ou d'entraînement. Elles emmènent de Schaffhouse à Delémont, entre « Vignes & Vergers » (5 jours/4 nuits), de Balsthal à Couvet entre « Crêtes & Horizons » (4 jours/3 nuits) ainsi que de Couvet à Genève entre « Lacs & Forêts » (4 jours/3 nuits). Le meilleur moyen de combiner une sortie à vélo électrique avec des moments de relaxation, d'amusement ou de gourmandise auprès des restaurateurs et producteurs locaux.

Exemple avec le parcours plaisirs « Lacs & Forêts », qui arpente les cantons de Neuchâtel, Vaud et Genève, à proximité de la rivière l'Areuse, du lac Léman et du lac de Joux. Trois oasis de fraîcheur aux atmosphères bien distinctes, rapidement dépaysantes. De Couvet à Genève, les vals et vallées traversés évoluent eux aussi significativement en fonction de l'altitude

et de la végétation. Au Val-de-Travers, l'ambiance mystique verdoyante abrite le berceau de la fameuse absinthe, tandis que la forêt de conifères du Risoud et les pâturages boisés du Parc naturel régional Jura vaudois recèlent les secrets des fromages d'alpage. À accompagner d'un verre de vin de la région viticole La Côte ! Sans oublier en chemin les incroyables savoir-faire autour des boîtes à musique et automates à Sainte-Croix ainsi que dans les prestigieux ateliers horlogers à la Vallée de Joux.



### Fromage d'alpage

La préservation des paysages typiques du Parc Jura vaudois demeure fortement liée à la fabrication du fromage d'alpage. Durant l'été, les troupeaux de vaches montent en altitude sur les pâturages

« Tôt le matin, les cyclistes et visiteurs de passage peuvent assister à la fabrication du Gruyère d'alpage AOP. »

boisés, délimités par les murs en pierres sèches, tandis que les familles d'éleveurs rejoignent d'authentiques chalets. C'est le cas d'Elisabeth et Philippe Germain, qui tiennent le Pré-de-Bière proche du col du Marchairuz ([www.alpage-pre-de-biere.ch](http://www.alpage-pre-de-biere.ch)). Tôt le matin, les cyclistes et visiteurs de passage peuvent assister à la fabrication du Gruyère d'alpage AOP dans la fromagerie de démonstration. Comme de nombreux chalets dans la région, le Pré-de-Bière comporte un espace de vente et de petite restauration, offrant de la fondue au fromage, des planchettes de charcuterie ou encore toute une palette de spécialités locales. Le début et la fin de la saison d'alpage donnent lieu à des festivités joyeuses et colorées, les inalpes à la mi-mai et les désalpes à la fin septembre, auxquelles il vaut aussi la peine d'assister.



# La perfection incarnée.

L'Excellence Line de V-ZUG.

On consomme beaucoup moins de viande d'oie que de poulet, en Suisse. Entre Waldenburg et Langenbruck, sur le col du Haut-Hauenstein, la famille Portmann élève un troupeau d'oies fermières tout en accueillant des hôtes.

## AGRITOURISME

# Un troupeau d'oies près de l'ancienne voie romaine

Texte, Paul Imhof – Photo, DR

**C**hez les Suisses, la peur d'être éviscéré comme une oie de Noël l'emporte sur la joie de déguster une oie rôtie : il est plutôt rare qu'ils aient vraiment chaud au cœur en pensant à de la viande d'oie. Les poulets ou pintades, canards, pigeons et cailles sont plus appréciés. Quand on parle d'oies à des gourmands, ils songent aussitôt à leur foie gras.

Pour cela, il n'y a pas besoin d'aller très loin depuis la région de Bâle, puisque dans le paysage culinaire des voisins alsaciens, l'oie occupe traditionnellement une place de choix. Cet attachement se traduit par des recettes, de la soupe aux abattis au confit d'oie à la choucroute, du cou d'oie farci à l'oie de la Saint-Martin. Au vu de ce vaste choix, le grand volatile cacardant mérite qu'on s'y intéresse de plus près. En Suisse, les oies ne sont pas des volailles industrielles, on n'y pratique nulle part leur élevage en masse.

Au sud du canton de Bâle-Campagne, sur l'ancienne voie romaine qui reliait Augusta Raurica à Salodurum (Soleure), un troupeau d'oies rend hommage à leurs ancêtres du Capitole, qui sauvèrent jadis Rome des Gaulois. Entre Waldenburg et Langenbruck,



la famille Portmann élève chaque année une cinquantaine d'oies fermières sur le domaine de Spittel. «Elles arrivent chez nous en tant qu'oisons de six semaines et profitent du pâturage quotidien ainsi que de la liberté de faire des baignades», peut-on lire sur le site [gast-hof-spittel.ch](http://gast-hof-spittel.ch).

Les oies sont abattues en automne et vendues aux clients, qui passent généralement commande à l'avance. Mais le Gast und Hof Spittel offre bien davantage : de l'hébergement - dans un lit traditionnel ou sur de la paille avec des couvertures en laine - à des leçons d'équitation, de la viande de dinde au bois de cheminée, d'un charmant bistrot aux paniers de grillades.

Grâce à sa situation au cœur d'une région de randonnées variées dans le Jura plissé, on peut entreprendre des tours à partir de la ferme-auberge Spittel sans avoir à changer de lieu d'hébergement : circuits de Waldenburg au Bölchen (autrement dit le Ballon suisse) via le Rehhag et retour à

Langenbruck via Schöntal et son abbaye ou vers l'ouest en direction de Mümliswil.

On ne verra pas d'oies près du Hof unterer Dürrenberg, mais le séquoia s'élevant à la plus haute altitude en Europe. Également située

entre Waldenburg et Langenbruck, cette ferme se trouve légèrement au-dessus de la route du col ; elle offre un appartement de vacances de trois pièces idéal pour des hôtes en quête de tranquillité. Et tout comme le Gast und Hof Spittel, c'est un excellent point de départ pour explorer les circuits de randonnées précités.

Si les fermes-auberges sont assez rares dans la région de Bâle, on y trouve de nombreux magasins à la ferme, des tables d'hôtes et autres bistrotts de campagne. Parmi les spécialités régionales, on distinguera des spiritueux inscrits au Patrimoine culinaire suisse, comme le Mirabellenschnaps et le Quittenschnaps (respectivement l'eau-de-vie de mirabelle et celle de coing), le kirsch et le Burgermeisterli, une eau-de-vie aux herbes doublement distillées à la saveur anisée.

---

Plus d'informations sur [www.myfarm.ch](http://www.myfarm.ch)

Réunies depuis 2005 sous la bannière de Pays romand – Pays gourmand, les marques romandes des produits de terroir et celle du Jura bernois coordonnent les actions de leurs membres et promeuvent leurs produits. Petite sélection cantonale.

# Un pays aussi romand que gourmand

Textes, David Moginier – Photos, DR

Ce coin de pays sait mettre en valeur ses produits du terroir. La preuve ? Les marques des six cantons romands et celle du Jura bernois coordonnent leur promotion et leur marketing pour mettre en avant une multitude de délices. Avec le label regio.garantie, les consommateurs peuvent ainsi faire confiance à des

préparations qui sont constituées d'un minimum de 80% de produits régionaux, et même 100% pour les produits non composés, et dont au moins deux tiers de la valeur ajoutée a été faite dans la région.

Sous l'égide de sa secrétaire générale Francesca Martini, l'association pro-

pose aussi des produits aux privés et aux entreprises, des recettes et des podcasts. A l'occasion de la Semaine du Goût, nous présentons ci-dessous un petit quizz pour tester vos connaissances, et le portrait de six produits épicés, un par canton.

## Le quiz du terroir

### 1. QU'EST-CE QUE LE SHISO ?

- A. Une épice protégée au Japon
- B. Un ingrédient pour l'élaboration du miso
- C. Une plante aromatique venue d'Asie

### 2. POUR RÉALISER DE L'AIL NOIR CELUI-CI EST :

- A. Confit grâce à un processus de maturation
- B. Fumé pendant plusieurs heures
- C. Plongé dans un bain de sel

### 3. COMBIENS DE GRAMMES DONNENT 200 FLEURS DE SAFRAN ?

- A. 10 g
- B. 1 g
- C. 4 g

### 4. QUELLE ÉPICE REND LA SAUCISSE D'AJOIE SI PARTICULIÈRE ?

- A. Noix de muscade
- B. Cumin
- C. Poivre

### 5. SAVEZ-VOUS CE QU'EST LE PIMENT D'OISEAU ?

- A. Un piment doux de couleur verte
- B. Un piment fort originaire du Mexique
- C. Un piment avec peu de saveurs

---

Réponses en page 57

---

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

---

**regio**  
garantie Bio, Naturellement.

**paysgourmand.ch**



## Des herbes valaisannes pour le fromage

« Ce sont des produits bios de nos montagnes et conditionnés avec amour », explique Fabrice Haenni, directeur des Herbes Grand-Saint-Bernard. Ses parents avaient repris les fameux assaisonnements de Roger Stalder en 1995, avant de vendre l'entreprise à la maison Morand en 2015. Mais les recettes sont toujours celles du fondateur, qui n'ont pas bougé d'un iota depuis les années 1970. « Elles ont fait leurs preuves », poursuit le directeur.

Ses parents ont très vite pris le virage du bio en développant l'entreprise valaisanne. Pour leurs douze préparations d'herbes et d'épices, leurs tisanes et leur génépi, ils travaillent principalement avec la coopérative Valplantes qui regroupe

une quarantaine de producteurs entre Entremont et Arbaz. Les épices, elles, viennent forcément d'ailleurs, mais sont toujours bio. Le tout est conditionné dans un atelier intégré au sein de Morand, qui compte seize personnes en situation de handicap. « Leur énergie et leur engagement profitent à toute l'entreprise. »

Parmi la gamme, trois mélanges se destinent au fromage. Celui pour fondue est 100% valaisan avec ses herbes aromatiques, celui pour plats au fromage contient herbes et épices, alors que le troisième assaisonne les raclettes de muscade, de poivre et d'épices.

---

Rostal Herbes Grand-Saint-Bernard

---

1920 Martigny

---

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

---



## Quand Genève cultive japonais

Mais qu'est-ce qui a bien pu pousser un producteur genevois d'herbes aromatiques à planter du shiso qu'apprécient les Japonais ? « C'est une belle plante aromatique que je voulais faire connaître », explique Camille Boschung, qui a fondé il y a neuf ans 1001 Herbes, sa petite entreprise spécialisée en herbes aromatiques et en fleurs comestibles, à Soral. Avec une grand-mère guérisseuse et une passion pour les huiles essentielles, le jeune homme pensait s'orienter dans cette dernière production.

Mais il a vite dirigé ses activités vers les herbes et les fleurs fraîches qu'il vend au marché et à quelques restaurateurs. Le solde est séché, disponible sur son site et dans une vingtaine de points de vente. Les



sept parcelles qu'il cultive représentent 1 ha et le tout est labellisé Bio Bourgeon.

Parmi ses 27 herbes et 12 fleurs, la plante de shiso qu'il sème en mars est plutôt résistante aux maladies et aux rongeurs. « Nous avons fait un travail avec un spécialiste pour sélectionner parmi une quinzaine d'accessions. » Malgré son amour pour la plante japonaise, il n'a pas encore réussi à convaincre beaucoup d'acheteurs, hormis des restaurants spécialisés. Cela ne l'empêche pas de continuer à en produire chaque année.

---

1001 Herbes

---

1286 Soral

---

[www.1001herbes.ch](http://www.1001herbes.ch)

---





## Le safran fribourgeois d'un passionné

Le *Crocus sativus* a trouvé sa place dans le terroir fribourgeois. Si le nom de cette fleur ne vous dit rien, son pistil séché vous est davantage connu, puisqu'il s'agit du

safran. Sa version valaisanne est protégée par une AOP. La fribourgeoise, elle, est beaucoup plus récente puisqu'elle est née de l'envie de Fabien Fragnière. L'ancien cuisinier devenu viticulteur en avait planté d'abord sous serre: « Un échec total, sourit-il, tout avait pourri à cause de l'humidité. »

Il a retenté le coup en plein air et ça a tout de suite marché. Au point de s'agrandir,

puis de reprendre la ferme familiale de Grolley dont il a reconverti les pâturages en vergers, agrémentés de canards et de poules, et d'un peu de maraîchage. Les premiers 1000 bulbes de crocus se sont multipliés pour aboutir à 5000. Mais là, le producteur en a planté 100'000 sur 5000 m<sup>2</sup>. « Tout est fait à la main, sauf le désherbage mécanique. Les canards aident contre les limaces et les mauvaises herbes. »

À la main aussi le travail précis pour récupérer les pistils des fleurs séchées quand on sait qu'il faut 200 fleurs pour faire 1 g de safran. « Surtout, la récolte est courte, entre quatre et six semaines. C'est le stress. » Il vise une production de 3 kg à terme...

---

Le safran fribourgeois

---

1772 Grolley

---

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

---



## La charcuterie épicée de Neuchâtel

En amoureux des bêtes, le jeune Claude-Alain Christen a choisi la vie de boucher pour magnifier leur chair. De La Chaux-de-Fonds où il a fait son apprentissage, il a monté une belle PME qui emploie

vingt-cinq personnes, entre sa boucherie-épicerie fine de la capitale du Haut et celle de Cortaillod.

L'homme a le goût des bonnes choses et il a développé de jolies gammes. Celle de la quinzaine de saucisses sèches se parfume d'ingrédients divers. Pour les amateurs d'épices et de sensations fortes, celle au piment est étuvée dans un séchoir à l'ancienne après

que la masse au porc eut accueilli du piment oiseau haché et quelques épices qui lui donnent une saveur de chorizo.

Le lard sec, lui, est fabriqué à base de poitrine de porc salée et aromatisée. Là aussi, le boucher neuchâtelois décline les goûts, avec un lard sec nature, un fumé, un agrémenté d'herbes et un dernier relevé de plusieurs poivres. Les arômes se développent également pendant le séchage à

l'ancienne, la charcuterie offrant au final de belles couleurs, rose foncé pour la chair et ivoire pour la graisse. Vous êtes parés pour l'apéro!

---

Christen Delicatessen

---

La Chaux-de-Fonds et Cortaillod

---

[www.christen-delicatessen.ch](http://www.christen-delicatessen.ch)

---



## Les courgettes se relèvent au Jura bernois

Il faut aller tout au fond de la vallée de Tavannes pour trouver Court, son dernier village, entre la chaîne du Moron au nord et celle du Montoz au sud. C'est ici, dans cette vallée où coule la Birse, que Michel et Danielle Rossé élèvent une cinquantaine de vaches allaitantes et leurs veaux. Bon, aujourd'hui, ils aident surtout leur fils qui a repris l'exploitation.

Mais ils continuent à fabriquer toute une série de produits du terroir. « On ne devient pas millionnaire mais c'est un petit plaisir », explique Danielle. Même à l'AVS, elle cuit donc beaucoup de confitures issues des fruits de leurs arbres, dont, évidemment, des damassons. Avec l'aide d'un boucher de campagne, le couple propose aussi des saucisses sèches de leurs bêtes.

Et l'agricultrice connaît un gros succès avec ses bricelets roulés au sucre qu'elle fabrique chaque semaine.

L'été venu, elle récolte les courgettes de son grand jardin, qu'elle taille en cubes avant de les faire macérer dans un curry doux et des épices. Ses pots accompagnent « très bien tous les mets au fromage, dont la raclette, évidemment ». « J'avais commencé quand on a débuté les paniers du terroir. Je n'ai pas arrêté depuis. » Même si la production 2021, météo oblige, a été petite !

---

Michel et Danielle Rossé

---

2738 Court

---



## Du cumin pour les saucisses d'Ajoie IGP

Ils sont une petite dizaine de producteurs dans le district de Porrentruy, sous la houlette de Philippe Domon, boucher à Alle. La saucisse d'Ajoie est une tradition de la Saint-Martin, qui bénéficie de l'IGP, comme depuis deux ans sa variante séchée. Car l'originale, d'un calibre de 32 à 36 millimètres, est fumée vingt-quatre heures au bois de résineux, mais elle doit encore être cuite avant d'être consommée. Si on trouve ailleurs dans le Jura et le Jura bernois des « saucisses de ménage » très proches, il n'y a que celles d'Ajoie qui soient protégées. Sa fabrication remonterait au XV<sup>e</sup> siècle, où les paysans assaisonnaient déjà leur saucisse d'ail et de cumin, mais on manque de preuve avant le XIX<sup>e</sup>.

mais nous en vendons toute l'année, une soixantaine de tonnes entre nous tous. » Dans le boyau, le cahier des charges est strict : de la viande et du gras de porc, au maximum 10% de viande de bœuf, du sel, du cumin, de l'ail et du poivre sont imposés. La noix de muscade est optionnelle. Et les bouchers ont lancé une variante plus petite, la croquante d'Ajoie, destinée aux grillades.

---

Boucherie Domon

---

2942 Alle

---



### RÉPONSES

1 C. 2 A. 3 B. 4 B. 5 B.

« Bien sûr, il y a un pic autour de la Saint-Martin, dont c'est un des éléments phares, explique le président de l'Interprofession,



« NOUS SOMMES  
FIERS  
D'ACCUEILLIR  
LES SWISS CHEESE  
AWARDS »



# Grand Entremont

**M** agali Jacquemettaz (photo gauche), paysanne et Présidente de l'Association pour la promotion de l'agriculture du Grand Entremont (APAGE), et Martine Jaques-Dufour (photo droite) du projet de développement régional (PDR), qui prend place dans la région, se réjouissent que les Swiss Cheese Awards soient organisés dans le pays du Bagnes.

## **SDG** Dites-nous, le Grand Entremont, c'est quoi?

**MJ** Le Grand Entremont est une région agricole alpine en Valais comprenant les destinations de Verbier et du Pays du St-Bernard. Elle s'étend sur les vallées de Bagnes, d'Entremont, de Ferret jusqu'à Bovernier au-dessus de Martigny.

**MJD** Son agriculture repose avant tout sur l'économie pastorale avec une importante production laitière qui permet la fabrication du Raclette du Valais AOP sous ses fameuses dénominations Bagnes et Orsières, ainsi que sur huit alpages (Bavon, le Cœur, la Peule, la Chaux, Mille, le Lein, le Tronc et Larzay).

## **SDG** Votre région ne produit-elle que du Raclette du Valais AOP?

**MJ** Loin de là! Nous avons beaucoup d'autres spécialités laitières (beurre, tommes, sérac, etc.) car nos fromagers sont créatifs et passionnés.

**MJD** Nous avons aussi de la viande, des plantes médicinales et aromatiques, du miel, des céréales, du vin, des œufs, des abricots et même une délicieuse eau de source sur le Catogne. Nous pouvons compter sur des artisans qui savent sublimer le bon goût des cimes, à l'image du Pain du Grand Entremont 100% local développé par nos boulangers pour valoriser notre seigle et notre blé. Notre région n'est pas uniquement touristique, elle est aussi gustative! Nous sommes d'ailleurs un Grand Site du Goût.

## **SDG** Comment peut-on reconnaître les produits locaux?

**MJ** Nous avons mis en place un label local: Grand Entremont – Le goût des cimes. Il est exclusivement réservé aux produits fabriqués avec de la matière première issue de nos terroirs. Nous voulons encourager nos habitants et visiteurs à savourer la montagne et à consommer local!

**Des alpages fleuris aux vallées verdoyantes, le Grand Entremont a toujours le goût des cimes!**



## Infos pratiques

### **OÙ ACHETER DU FROMAGE DIRECTEMENT CHEZ LE PRODUCTEUR?**

- Dans les laïteries de Liddes, Orsières, Étiez, Verbier, Champsec et Lourtier
- À Orsières, bar à raclettes et galerie visiteurs
- Sur les alpages: au Col du Lein, au Col du Tronc, à Mille, à la Lettaz, au Cœur et à la Chaux

### **BUVETTES D'ALPAGE**

- Col du Lein et Col du Tronc
- La Peule (val Ferret)
- La Tsissette (Combe de l'A)

### **OÙ DORMIR À L'ALPAGE?**

- Dortoirs à la Peule
- Gîte de la Tsissette

### **LES COUPS DE CŒUR AGRITOURISTIQUES DE MAGALI ET MARTINE**

- Buvette Pindin (alpage de Sery-Laly au pied du Petit Combin)
- Ferme du Soleil (Médières sous Verbier)
- Char à Fondue (Ferme des Moulins à Sembrancher)

Le Grand Entremont a plus d'une quinzaine d'événements inscrits à la Semaine du Goût 2022.

Au-delà des fameux Gruyère, Vacherin, Appenzeller, Sbrinz ou Raclette, la Suisse recèle un incroyable panel de spécialités fromagères. On vous dit tout sur la richesse de ce patrimoine helvétique à la veille des Swiss Cheese Awards qui se dérouleront cette année dans le cadre de la manifestation Bagnes Capitale de la Raclette.

# La Suisse, pays aux 1000 fromages

Texte, France Massy – Photos, DR

**L**a Basler Tommli, vous connaissez? Et le Bleuchâtel des Ponts-de-Martel? Le K-Ré de Rougemont? Le Zincarlin dala Vall da Mücc? Le sérac de Brebis bio de Martigny? On pourrait continuer longtemps à vous surprendre en citant des fromages suisses.

De la douceur et l'onctuosité d'une tomme vaudoise ou neuchâteloise à l'acidité d'un chèvre frais, en passant par l'intensité des arômes d'un Jersey Bleu de Lichtensteig dans le canton de Saint-Gall, les fromages suisses fabriqués à base de lait local de vache, de chèvre ou de brebis, affichent tous un sacré caractère.

## Le goût du terroir

Certains fromages jonglent sans complexe entre la douceur et la puissance, le velouté et le crayeux. D'autres se marient aux herbes de montagne, au safran, au poivre et divers condiments. Le savoir-faire et la créativité des fromagers suisses ne semblent avoir, pour limites, que la diversité des pâturages et des traditions indigènes. La variété de

nos fromages fait partie des marqueurs de notre identité culturelle.

Ce sont ces particularités que les Swiss Cheese Awards s'attachent à mettre en lumière. Ce grand concours national récompense tous les deux ans les meilleures spécialités fromagères suisses. Cette année, ce championnat a lieu à Bagnes, du 22 au 25 septembre 2022.

Plus de 150 professionnels du monde issus de l'économie fromagère, de la gastronomie, de la presse et des consommateurs sont chargés de distinguer les meilleurs fromages de chaque catégorie. Le lendemain, le Swiss Champion est élu par les professionnels.

Chaque année, les fromages suisses gagnent en réputation. La presse internationale se fait régulièrement écho des parfums et des saveurs de nos spécialités fromagères. La Semaine du Goût, et plus particulièrement les Swiss Cheese Awards, sont l'occasion de les découvrir.

## Le saviez-vous?

- **203'896 tonnes** de fromage ont été consommées en Suisse en 2021, soit **23,2 kg par habitant**.
- Le fromage suisse est mentionné, pour la première fois, au premier siècle après J.-C. par l'historien romain Pline l'Ancien, sous le nom de «**Caseus Helveticus**», le fromage des Helvètes.
- La plupart des fromageries organisent des visites commentées. **Il existe aussi un passeport** des fromageries de démonstration suisses qui permet de découvrir les coulisses de fromageries. Les cinq fromageries de démonstration se nichent au cœur de paysages typiques. Indispensable pour comprendre pourquoi des fromages produits dans diverses régions à partir de la même matière première s'illustrent par des goûts si différents.

---

[www.grand-entremont.ch](http://www.grand-entremont.ch)

---

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

---

## Du 22 au 25 septembre, la Raclette joue les stars à Bagnes

Depuis 2004, l'association Bagnes Agritourisme célèbre les produits du terroir et plus particulièrement le fromage lors d'un long week-end festif dédié à la Raclette.

Quatre jours de fête sinon rien! Après deux éditions contrariées par le Covid-19, le comité d'organisation de Bagnes Capitale de la Raclette met les bouchées doubles. Du 22 au 25 septembre 2022, l'espace St-Marc au Châble se transforme en temple du fameux fromage fondu.

### **Tout savoir sur le fromage**

Dégustations de raclette, mais aussi marché aux fromages (avec les lauréats des Swiss Cheese Awards), grand cortège (vaches de la race d'Hérens, groupes de musique et de danse traditionnelle, animaux de la ferme etc.), majestueux combat de reines dans l'arène du Probé, cours de racleurs avec le pape de la raclette Eddy Baillifard, ou encore diverses animations pour les enfants... la fête s'annonce grandiose.

Et pour assouvir notre soif de connaissance, Fromarte nous balade de la ferme à la fromagerie. Tout au long du chemin, un professionnel de la branche nous dit tout sur les spécialités fromagères. Enfin, à travers différents ateliers, Typicalp (comme Typicité, Innovation, Compétitivité pour les produits laitiers alpins) nous fait découvrir le procédé de fabrication d'un fromage à raclette.



### **Le concours national à Bagnes**

Autre grand événement : les Swiss Cheese Awards 2022 ont choisi Bagnes, Capitale de la Raclette pour leur fameux concours. Une compétition qui réunit 1000 fromages de toute la Suisse, divisés en 32 catégories.

Organisée pendant la période de la Semaine du Goût, Bagnes Capitale de la Raclette permet aux producteurs de Raclette locaux et à deux régions invitées de mettre en avant leurs spécialités fromagères et leur savoir-faire. Cette année, la Vallée d'Aoste et la Haute-Savoie sont à l'honneur avec leur stand des terroirs et leurs traditions. Les vigneron valaisans sont aussi de la partie. De quoi nous en mettre plein les papilles!

### **Bagnes Capitale de la Raclette, c'est :**

- 60'000** raclettes servies
- 15'000** visiteurs
- 250** participants au cortège
- 40** stands au marché des fromages
- 20** stands de raclette

### **Demandez le programme!**

→ JEUDI 22

**10h** – Concours Swiss Cheese Awards.

→ VENDREDI 23

**9h30-12h** – le public peut assister à l'élection SWISS CHAMPION à l'espace St-Marc au Châble.

**16h** – Ouverture de Bagnes Capitale de la Raclette et du marché des fromages.

**17h** – Exposition des fromages lauréats d'un AWARD.

**17h30** – Remise des Awards et du SWISS CHAMPION.

**19h-minuit** – Nuit des fromages (sur inscription).

→ SAMEDI 24

**10h** – Ouverture des stands.

**10h-20h** – Exposition des fromages lauréats d'un AWARD et du SWISS CHAMPION.

**14h** – Combat de reines (entrée gratuite).

**20h-minuit** – Soirée musicale avec MC ROGER et PAUL MAC BONVIN.

→ DIMANCHE 25

**11h** – Défilé folklorique et ouverture des stands.

**11h-18h** – Exposition des fromages lauréats d'un AWARD et du SWISS CHAMPION.

**12h-16h30** – Animations pour petits & grands.

**14h-17h30** – Ambiance musicale.

**18h** – Fermeture des stands.

## Eddy Baillifard, Prince des alpages

Rencontre avec l'ambassadeur  
du Raclette du Valais AOP

On le surnomme le Pape de la raclette. Nous, on préfère dire le Prince. Les Papes sont souvent secs et rigides, Eddy Baillifard est tout en sourire et rondeurs. Et c'est en Grand Prince qu'il nous reçoit à Bruson, dans son Raclett'House, où les odeurs de fromages distillent plaisir et bonne humeur. En guise d'apéritif, autour d'un verre de Heida, Il nous explique comment il est devenu « Monsieur Raclette du Valais ».

### La passion en fil rouge

« Je suis né en 1963, le jour de la désalpe, c'est un signe », lâche Eddy Baillifard dans un large sourire. « Et, avec un grand-père éleveur et fromager chez qui je passais toutes mes vacances, je suis tombé naturellement dans le chaudron. »

Être fromager, c'est son rêve d'enfant. Une vocation contrariée par un papa électricien qui verrait bien son fils reprendre un jour l'entreprise familiale et qui le convainc de suivre ses traces. Mais on revient toujours à ses premières amours. « À l'école de recrue, j'ai rencontré deux soldats fromagers en Gruyère. En les écoutant, je n'ai eu qu'une envie, devenir fromager. »

Encouragé par sa femme Cathy, il reprend en 1987, au pied levé, la fromagerie villaigeoise menacée de fermeture et décroche dès la première production des notes de 19,5/20 pour la qualité de ses meules. Dès 1994, il gère un alpage de 300 bêtes. La passion du travail bien fait lui sert de fil



Photo, Sedrik Nemeth

rouge, les reconnaissances affluent et dans la foulée, le respect des plus grands, le chef étoilé, Roland Pierroz, en tête.

« La star, c'est le fromage ! Je suis juste l'ambassadeur du savoir-faire de mes amis fromagers. »

### De fromager à ambassadeur

En 2012, un terrible accident change son destin. La fromagerie, c'est fini pour lui. On lui propose des reconversions dans l'administratif. Mais on n'enferme pas un Prince des alpages dans un bureau. C'est alors qu'en digne fils de Bagnes

Capitale de la Raclette, et avec l'indéfectible soutien de son épouse, il ouvre son Raclett'House.

Avec une enfance passée dans les alpages, de l'herbe à l'assiette, il connaît tout du fromage. De quoi nous en mettre plein les yeux et les papilles. De l'Expo universelle de Milan aux JO de Pyeongchang en Corée du Sud, en passant par le salon de la gastronomie à Lyon ou l'Euro foot de Paris, Eddy Baillifard racle et raconte. « Les raclettes ont meilleur goût quand on connaît l'histoire du fromage. » Du roi Philippe de Belgique à Paul Belmondo en passant par Mike Horn, Antoine de Caunes et bien d'autres. De Canal+ à TF1, celui que l'Interprofession Raclette du Valais AOP a nommé « Ambassadeur officiel » est une star. « Non, la star, c'est le fromage. Moi, je suis juste l'ambassadeur du savoir-faire de mes amis fromagers. »

On se quitte en évoquant ses fiertés, son fils Jonathan qui l'a secondé à la fabrication et Romuald qui l'accompagne dans ses événements raclette, « comme je ne parle que le français et le patois bagnard, il me sert aussi de traducteur. »

Les restaurateurs et restauratrices sont aujourd'hui conscients du rôle qu'ils peuvent jouer en faveur d'un système alimentaire durable. Au sein de l'Alliance des chefs de Slow Food, ils s'engagent à mettre en valeur les circuits courts et les petites productions locales de qualité – à l'image de Gabriele Batlogg, à Schwytz, et de Jean-Marc Dedeyne, à Bulle.

## SLOW FOOD

# Une gastronomie engagée

Textes, Tania Brasseur – Photos, DR



Photo, Laura Vercellone

## Gabriele Batlogg, Privakochschule, Schwytz (SZ)

C'est grâce au délicieux parfum de biscuits juste sortis du four chez un confiseur tessinois que Gabriele Batlogg a découvert Slow Food, il y a des années. Il s'agissait de « Pastefrolle della Valle Bedretto », un produit de l'Arche du Goût. Depuis, elle

n'a cessé de s'intéresser à la philosophie de ce mouvement, né en Italie dans les années 1980. À la tête de son école de cuisine à Schwytz, elle perpétue les traditions culinaires, collabore avec des petits artisans et sensibilise ses élèves à la qualité et à l'histoire des produits. Le réseau de l'Alliance des chefs constitue pour elle un espace d'échange inestimable.

Son goût pour les productions locales la pousse à travailler aussi avec les épices d'origine suisse, comme le safran. Le safran jouit d'une très longue tradition à Mund en Valais, mais d'autres régions en cultivent aussi. « À la différence du safran d'Iran, aux saveurs plus fumées, le safran suisse possède un goût floral, lié à son mode de séchage au soleil », explique Gaby. « Il est idéal dans les desserts, où il se marie bien avec les agrumes ou la lavande. » Dans la recette de panna cotta présentée ici, elle l'associe au miel d'abeilles noires, un produit Presidio Slow Food. Son conseil : mélanger auparavant le safran avec une pincée de sucre afin de bien faire ressortir les huiles essentielles.



## Panna cotta au safran

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

**5 dl** de crème entière  
**70 g** de miel d'abeilles noires  
Presidio Slow Food  
**10 g** de sucre  
**2** pincées de pistils de safran  
(env. ¼ de gramme)  
**¼ c.c.** d'agar-agar (Morga)

### PRÉPARATION

Écraser le safran au pilon avec le sucre.

Réchauffer ensemble la crème, le safran, le miel et l'agar-agar et laisser frémir environ 4 minutes.

Verser le mélange dans 8 petites verrines. Réfrigérer au moins 4 heures ou toute la nuit. Servir avec des baies fraîches.



## Jean-Marc Dedeyne, restaurant Com'ça, Bulle (FR)

«J'estime important, à ma modeste échelle de cuisinier, de défendre les artisans qui travaillent jour après jour pour nous offrir des produits de qualité, qu'il s'agisse de légumes, de céréales, de viandes ou de fromages.» Dans son petit restaurant de 15 places, Jean-Marc Dedeyne fait de la résistance. Il effectue ses achats lui-même chez les producteurs et privilégie toujours la proximité. Esprit indépendant, il se retrouve dans la philosophie de Slow Food : «Face à l'industrialisation de plus en plus dominante de notre alimentation, il faut redonner de la valeur au goût et au savoir-faire.»

Son style culinaire est sobre, épuré, entièrement dédié au produit. Il n'utilise pas d'épices au quotidien, mais les apprécie en qualité de condiments : «Elles servent à apporter une dimension supplémentaire au plat, à condition, bien sûr, d'être de grande qualité.» Dans la recette qu'il propose ici, il marie le Vacherin fribourgeois AOP au lait cru, un produit Presidio Slow Food, au poivre de Kampot, un poivre d'une grande finesse cultivé au Cambodge à proximité de la mer.

Mais il aime aussi puiser ces notes épiciées dans la nature. Ses jours de congé, il arpente la montagne en compagnie d'une cueilleuse pour y glaner parfums et saveurs qui viendront relever sa cuisine.

« Il est important, à ma modeste échelle de cuisinier, de défendre les artisans qui travaillent jour après jour pour nous offrir des produits de qualité. »



### Ravioles au vacherin fribourgeois au lait cru, poivre de Kampot

#### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

**Pâte à ravioles**  
300 g de farine blanche  
3 œufs entiers

**Farce**  
200 g de vacherin fribourgeois  
au lait cru Presidio Slow Food  
4 jaunes d'œuf  
1 dl de lait  
8 g de farine  
20 g de beurre

**Sauce**  
2 dl de bouillon de volaille  
ou de légumes  
20 g de beurre  
3 g de poivre de Kampot

#### PRÉPARATION

**Pâte à ravioles**  
Mélanger la farine tamisée et les œufs. Travailler la pâte à la main pendant 10 minutes. Former une boule et filmer. Conserver au frigo pendant quelques heures.

#### Farce

Chauffer le lait et le beurre à feu doux. Ajouter le vacherin râpé et bien mélanger pour le faire fondre. Retirer la casserole du feu. Ajouter en remuant les 4 jaunes d'œufs, puis la farine. Réserver au frais quelques heures.

#### Sauce

Chauffer le bouillon à feu doux. Ajouter, en fouettant, le beurre coupé en dés. Au dernier moment, ajouter le poivre de Kampot sans laisser bouillir.

#### Ravioles

Fariner le plan de travail. À l'aide d'une machine à pâte (ou d'un rouleau à pâtisserie), réaliser de fines bandes d'une largeur de 15-18 cm et d'une longueur de 40 cm.

Déposer sur les bandes une bonne cuillère à café de farce tous les 5 cm. Replier ensuite doucement la bande du bas vers le haut. Bien enfermer la farce avec les doigts pour enlever tout l'air. Découper les ravioles avec un emporte-pièce de 7 cm.

Cuire les ravioles 2-3 minutes dans l'eau bouillante. Les retirer avec une écumoire et les mettre dans la sauce 2 minutes sur feu doux. Ajouter un peu de poivre avant de servir.



**Le  
meilleur  
reste à  
venir!**



**ENSUITE, IL Y  
AURA DES POMMES  
SUISSES**

Suisse. Naturellement.



SUISSE  
GARANTIE



**Les fruits  
Suisses**

L'œnologue Emeline Zufferey est directrice technique de VINEA et Bertrand Savioz, directeur administratif. Ils nous en disent plus sur le rôle de cette association et sur son rapport avec le grand public.

VINEA

# « Nous sommes des découvreurs de talents »

Textes, France Massy – Photos, archives VINEA, Olivier Maire



**SDG** L'association VINEA s'est fait un nom en créant le premier salon des vins à ciel ouvert en 1994 à Sierre. Comment a-t-elle évolué depuis ?

**v** De Valaisanne, VINEA a élargi son horizon en devenant une plateforme pour les vins suisses. Nous comptons actuellement 160 membres producteurs des 6 régions viticoles du pays et notre comité s'est aussi nationalisé. En plus des Valaisans, on trouve un Genevois, une Vaudoise, un Tessinois, un Turgovien et un Zurichois.

Représenter l'ensemble de la production de notre pays a donné un rayonnement certain à nos actions, tout comme les concours internationaux affiliés à Vinofed (la Fédération mondiale des Grands concours internationaux de vins et spiritueux NDLR) que nous avons mis sur pied pour le premier il y a 25 ans déjà, et ceux que nous organisons sur mandat.

**SDG** Quels sont vos objectifs pour ces prochaines années ?

**v** Nous voulons tout d'abord rester proches du public en développant notre présence en Suisse via les VINEA On'Tour

et en dynamisant notre salon de Sierre (une manifestation à ciel ouvert qui permet au public de découvrir les vins suisses NDLR).

Nous désirons aussi trouver de nouvelles synergies pour faire rayonner les vins suisses via notre très important réseau international de producteurs et de professionnels en valorisant mieux encore les résultats obtenus par les crus indigènes dans nos concours.

**SDG** Qu'apporte VINEA à la promotion des vins suisses auprès du public ?

**v** Pour le public, VINEA est une sorte d'intermédiaire efficace entre les producteurs et les consommateurs. Dans nos VINEA On'Tour, nous partons à la rencontre des amateurs de vins à travers toute la Suisse en leur offrant la possibilité de rencontrer une trentaine de producteurs

et de déguster gratuitement leurs vins. Nous sommes aussi promoteurs de vins primés dans les concours que nous organisons. Donc, nous sommes aussi en quelque sorte des découvreurs de talents...

« Nous désirons aussi trouver de nouvelles synergies pour faire rayonner les vins suisses via notre très important réseau international de producteurs et de professionnels. »



**SDG** Pouvez-vous nous en dire plus sur la VINEA Academy ?

✓ Nous avons développé ce concept pour les amateurs de vins déjà au bénéfice d'une formation de base à la dégustation. Les académiciens y suivent un cursus spécifique en quatre modules et intègrent, à terme, les panels de jurés professionnels du Grand Prix du Vin Suisse. Après deux cours de découverte des principaux cépages de notre pays et de leurs caractéristiques, les élèves apprennent le vocabulaire spécifique pour noter des vins selon la fiche officielle de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin, puis participent à une matinée de dégustation du Grand Prix du Vin Suisse sans que leurs notes ne soient prises en compte.

**SDG** Essentiellement romande, VINEA compte-t-elle partir à la conquête de la Suisse alémanique ?

✓ C'est primordial, mais c'est déjà le cas ! Nous avons choisi Zurich et Berne pour la remise des prix de nos concours depuis leur création. Deux VINEA On'Tour ont lieu en Suisse alémanique, à Zurich et à Lucerne et nous allons sans doute encore accentuer cette « conquête » dans un futur proche avec la remise des Prix du Mondial des Pinots et son festival à Bâle. Ajoutez à cela que toutes les régions viticoles du pays sont représentées parmi

nos membres et qu'au sein de notre comité, deux personnes sur huit viennent de Suisse alémanique, dont le Zurichois Jonas Ettl, nouvellement élu président. Il va apporter beaucoup à notre association. À sa formation d'ingénieur œnologue, ses expériences dans diverses caves suisses puis aujourd'hui son rôle de patron d'une cave à Birchwil dans le canton de Zurich, il faut ajouter encore des compétences dans le marketing du vin. De plus, il connaît très bien le monde du tourisme car il a notamment dirigé l'antenne de Suisse Tourisme à Moscou.

**SDG** Et où se situe VINEA sur la scène internationale ?

✓ Nos concours ont fait de VINEA un acteur incontournable dans le monde des concours. 1200 vins en moyenne sont envoyés du monde entier au Mondial des Pinots, 400 au Mondial des Merlots, sans oublier les concours auxquels nous louons le logiciel que nous avons développé et nos compétences : Expovina à Zurich, Les Étoiles du Valais et l'AOC Valais, le Mondial des vins blancs de Strasbourg, le Mondial des vins extrêmes d'Aoste, la Sélection Mondiale des vins Canada... Au total, en comptant les 2800 échantillons du Grand Prix du Vin Suisse on peut dire que près de 12'000 vins sont envoyés aux concours pour lesquels nous travaillons par des producteurs du monde entier.

**SDG** Quelle place comptez-vous donner aux nouvelles tendances, vins naturels, désalcoolisés, etc.

✓ Nous attribuons toujours un prix spécial Vins Bio dans nos concours sans pour autant qu'une catégorie leur soit dédiée. Nous pourrions envisager de faire pareil pour les producteurs de vins naturels ou désalcoolisés, une frange encore très marginale. Ils sont les bienvenus pour participer à nos salons et à nos concours.

**À ne pas manquer**

- le 26 août à Zermatt, Kitchen-party du Taste of Zermatt
- le 22 septembre à Bâle à la Markthalle, Festival des Pinots Primés
- le 22 octobre à Berne au Kursaal-Casino, Gala des Vins Suisses, organisé avec la revue Vinum
- le 23 novembre à Zurich au Zunfthaus zur Meisen, VINEA « on tour »

Pour plus d'informations sur toutes ces manifestations, [www.vinea.ch](http://www.vinea.ch)

Envie d'un petit week-end d'évasion ou de vacances œnotouristiques ? Swiss Wine Tour est la plateforme qu'il vous faut.

# Swiss Wine Tour nous emmène à la découverte de l'œnotourisme suisse

Textes, France Massy – Photos, SWT

**B**alade en tuk-tuk dans le vignoble lémanique, Bike'n'Wine dans la vallée la plus méridionale de Suisse (Vall da Mücc au Tessin), dégustations de vins avec étapes culturelles, balades, camping ou barbecue dans le vignoble, découverte de savoureux produits du terroir, suggestions de lieux de restauration et d'hébergement, initiation à l'histoire d'une cité et aux délicieux crus du coin au fil d'un jeu de piste, croisière gourmande... En un clic, le site Swiss Wine Tour propose une variété impressionnante d'événements liant le vin, les activités artistiques, didactiques et/ou ludiques, des mets typiques et gourmands... Bref, on en perd la tête tant l'offre est pléthorique et originale.

## **Placer la Suisse parmi les grands terroirs du monde**

« Le catalogue de nos activités s'étoffe chaque jour. Nous sommes en plein

développement, notamment du côté de la Suisse alémanique qui nous réserve de belles surprises », se réjouit Yann Stucki, chef du projet Swiss Wine tour, projet initié par la Fondation pour la Promotion du Goût, après les Grands Sites du Goût, le Mérite Culinaire Suisse ou encore la Semaine Suisse du Goût.

Validé par le Secrétariat d'État à l'économie de la Confédération (SECO), Swiss Wine Tour a créé un réseau œnotouristique national autour de trois axes : la qualité, la commercialisation et la communication de l'offre. Car si l'excellence des crus helvétiques n'est plus à démontrer, placer la Suisse sur l'échiquier des grands vignobles du monde reste un défi. « Bordeaux, l'Alsace, le Piémont, la Toscane, Napa Valley ou encore l'Afrique du Sud s'identifient comme des régions viticoles renommées et sont devenues des destinations œnotouristiques prisées. Le rôle de

Swiss Wine Tour est de placer la Suisse parmi les destinations vineuses réputées. Et c'est possible », explique Yann Stucki qui mise sur la diversité de nos terroirs, le nombre de types de vins différents, nos cépages autochtones exceptionnels, sans oublier nos fabuleux paysages. « C'est rare de retrouver tout ça sur un si petit territoire, il faut le faire savoir ! », s'enthousiasme encore le chef de projet de Swiss Wine Tour.

Le faire savoir hors frontières bien sûr, mais également dans toute la Suisse. Car l'exotisme se niche aussi dans le verre du canton d'à côté !

---

Plus d'infos : [www.swisswinetour.com](http://www.swisswinetour.com)

---

# ET SI ON FÊTAIT LA DIVERSITÉ DES GOÛTS?



TELLEMENT BON QU'ON INVENTE DES FÊTES.



Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran | Bern | Pratteln | Emmen  
Spreitenbach | Schlieren | Brüttsellen | Frauenfeld | Gossau SG | Rapperswil-Jona | Sargans

# Et si on essayait l'œnotourisme ?

Nous avons sélectionné - de façon subjective - quelques propositions de Swiss Wine Tour, histoire de vous mettre l'eau à la bouche.



## Genève

### Découverte du vignoble et des vins du Domaine de la Mermière

Balade en barreau à vendangeur dans les vignes en culture biologique de la Mermière situées aux abords de la réserve naturelle du vallon de la Laire. Dégustation de 6 vins. Explication des liens à la nature et de la démarche sociale et environnementale du domaine.



## Valais

### Escapade gourmande à Sierre

Un pique-nique du terroir dans un sac à dos. 3 lieux insolites et 5 vins d'encaveurs de la région à découvrir. L'Office du Tourisme de Sierre met les petits plats dans les grands pour vous faire vivre une escapade gourmande et didactique. Cerise sur le gâteau, la balade se termine autour d'un repas emblématique valaisan. Une expérience accessible à pied ou en e-bike.



## Trois-Lacs

### Randonnée œnologique à travers les vignobles du Bielersee

L'occasion de découvrir, lors d'une balade d'une petite heure, la variété des vins du Bielersee (plus de 40 cépages!) et focus sur l'artisanat régional et traditionnel. Visite accompagnée de 3 domaines viticoles, dégustation de 13 vins et assiette du vigneron.



## Tessin

### Camping dans le vignoble

À Castelrotto, le vigneron Joe Pfister nous invite à vivre dans le vignoble. On se balade, on déguste les vins du domaine, on dîne et on dort, sous une tente ou dans une caravane.



## Vaud

### Le vignoble du Château Rocheford en tuk-tuk

On part en tuk-tuk à travers le vignoble de la Côte et on s'en met plein les mirettes avec la belle vue sur le lac! Une balade réservée à deux personnes, avec guide et chauffeur, entre Allaman et Mont-sur-Rolle où on déguste 3 vins du domaine avec une petite agape locale.



# Les cépages suisses savent piquer la curiosité

Textes, David Moginier – Photos, Swiss Wine Promotion, Wikimedia

Sur un peu moins de 15'000 hectares de vignes, la Suisse ne cultive pas moins de 252 cépages différents, sans doute un record mondial. Derrière les vedettes traditionnelles, chasselas, pinot noir, gamay et merlot, des pépites aux notes épicées répondent à une clientèle toujours avide de nouveautés. Le point avec un parfumeur du vin.

**L**a petite Suisse est riche d'un nombre incroyable de cépages, deux cent cinquante-deux répertoriés par les statistiques fédérales, dont seuls 89 sont répertoriés dans le rapport viticole 2021. Évidemment, le pinot noir et le chasselas y tiennent la vedette, plus d'un quart des surfaces chacun, devant le gamay et le merlot. Et les cépages indigènes représentent plus du tiers du vignoble.

Cette incroyable diversité est parfois compliquée à expliquer à un amateur qui s'intéresse au crus helvétiques, car il y a de nombreuses appellations et de nombreux cépages. Elle permet aussi de découvrir

**« Un homme connaît parfaitement ces parfums, Richard Pfister, probablement seul œnoparfumeur du monde. »**

nombre de spécialités, d'arômes différents, de styles qui peuvent répondre au plus grand nombre de consommateurs.

Un homme connaît parfaitement ces parfums, Richard Pfister, probablement seul œnoparfumeur du monde. L'œnologue de formation déguste et conseille, associe odeurs et molécules, connaît les processus de culture de la vigne et de vinification qui permettent d'apporter un arôme en particulier. S'il voyage pas mal, la Suisse reste un de ses terrains de prédilection. Il nous présente six cépages épicés.

## La syrah poivrée



naturel de dureza et de mondeuse blanche. Il est arrivé en Valais en 1921, à la Cave de l'État du Valais à Leytron, où il a trouvé un terroir qui le magnifie. Planté sur 205 hectares, majoritairement en Valais, on en retrouve quelques vignes ailleurs.

Il présente souvent des tanins assez fermes. Pour le marier, Richard Pfister conseille quelque chose qui enveloppe un peu la bouche, par exemple un plat en sauce, épicé, avec un peu de gras. Ou une viande, une chasse en saison.

L'ancien Rouge du Pays valaisan, rebaptisé du nom d'un cépage valdôtain, est en fait le croisement naturel de deux raisins du val d'Aoste, le petit rouge et le mayolet, avant de passer le Grand-Saint-Bernard. Sauvé de l'extinction dans les années 1970, il est devenu un porte-étendard du canton alpin. Malgré sa difficulté à la vigne (sensible aux maladies, trop productif), il couvre 151 hectares dans le Vieux-Pays.

À table, l'œnoparfumeur va dans la tradition, en le proposant pour accompagner une chasse, ou une viande rassie sur l'os où ses tannins soyeux et son côté juteux feront merveille.

C'est évidemment le premier auquel on pense en termes d'épices. Son côté poivré est présent dans pas mal de cépages, par la présence des molécules rotundone et linalol principalement, et c'est l'un des cépages qui dégagent le plus de cette note, souvent secondée par de la violette. Mais on peut également y trouver à la dégustation des touches de genièvre, de cardamome. Et suivant son élevage, de la cannelle, du clou de girofle derrière les arômes de fruits noirs.

Le cépage est cher à la vallée du Rhône mais il est né en Isère d'un croisement

## Le cornalin frais

« C'est un cépage assez épicé, dit Richard Pfister, mais avec des épices moins intenses que la syrah et une facette végétale plus marquée, au sens positif du terme. » Il y sent du genièvre, un côté pin à cause des molécules de terpinéol et d'alpha pinène qu'on retrouve aussi dans le garanoir ou le mourvèdre, entre autres. Tout cela accompagnant les notes de baies des bois, de cerise et de violette du cépage.



# La magie se cache dans les détails

A nos yeux, l'excellence se reflète dans la concentration sur l'essentiel, la longévité d'un design intemporel et l'utilisation parcimonieuse des ressources naturelles. Pour y parvenir, nous perfectionnons chaque détail. Découvrez l'Excellence Line sur [vzug.com](http://vzug.com)



La perfection suisse à la maison



## La mondeuse aromatique

« C'est un cépage magnifique, s'enthousiasme Pfister, qu'on peut souvent confondre avec la syrah à l'aveugle, ce qui m'est arrivé plusieurs fois. Il est un peu plus marqué sur l'acidité. » On y retrouve donc le poivre grâce à ces mêmes molécules rotundone et linalol, telles que des plantes aromatiques, un nez de menthe poivrée, de muscade, et floral, comme la violette.

Ce n'est pas étonnant que la mondeuse noire se prenne pour de la syrah puisqu'elle est, par filiation avec la mondeuse blanche, sa demi-sœur ou sa grand-mère, et parfois appelée grosse syrah. Auparavant très présente sur le bassin lémanique et en Valais sous le nom de gros rouge, elle a ensuite presque disparu avant que des passionnés la replantent sur 5 hectares, créant des liens avec la Savoie.

Pour l'accorder, on peut aussi songer à un plat en sauce épicé, avec une texture grasse pour contrer son acidité naturelle et ses tanins souvent fermes. Ou la marier, en opposition, avec une viande blanche.



## Le gamaret giroflé

Le cépage élaboré à Agroscope en croisant du gamay et du reichensteiner (comme ses demi-frères garanoir ou mara) est également le père du divico et du divona, obtenu en le croisant avec du bronner. « Comme il est assez résistant aux maladies,

certains vigneron cherchent la surmaturité en vendangeant tard. Il aura alors des arômes fruités dominés par la fraise. Mais si on le récolte avant, il va exprimer ses côtés épicés et fruités plus frais. Pour les premiers, de la muscade, du poivre, voire du gingembre. Pour les seconds, des baies des bois, de la cerise comme dans le pinot noir. »

Ce cépage précoce, commercialisé depuis 1990, couvre aujourd'hui 435 hectares, ce qui en fait le sixième cultivé dans notre pays. On l'a souvent trouvé au début dans des assemblages, avec gamay, garanoir ou pinot noir. Mais il est de plus en plus vinifié seul, pour exprimer son fruit et sa jolie couleur.

On peut lui proposer comme partenaire idéal à table une belle viande rouge et son beurre aux herbes, un civet ou un fromage corsé.



## Le riesling exotique

« Les épices ne sautent pas au nez en premier dans ce cépage. Il y a toutefois des molécules de terpinéol et de linalol, qui donnent notamment des arômes de coriandre ou de gingembre. On y retrouve aussi des plantes aromatiques, un peu de romarin, un peu de verveine. Mais tout cela passe derrière le côté dominant des agrumes, avec souvent une note de pétrole. »

On a cru longtemps que le riesling X sylvaner était enfant de ... riesling et de sylvaner. Mais l'étude ADN réalisée en 2000 a démontré que le riesling était croisé avec de la madeleine royale. Le nom lui est pourtant resté, même si on le trouve davantage chez nous sous l'appellation de müller-thurgau qui est le cinquième en termes de surfaces cultivées (437 hectares), le riesling pur étant anecdotique chez nous.

Richard Pfister l'accorderait bien avec un poisson, voire un foie gras un peu poivré, si on aime les oppositions en bouche. « Sa vivacité ne facilite pas les accords avec des légumes, qui méritent souvent d'être agrémentés à l'image des asperges en mayonnaise. »

## Le gewürztraminer caméléon

« C'est un cépage intéressant. Même si son nom (ndlr : traminer épicé) l'indique, on ne trouve pas toujours ces épices mentionnées. Mais, fréquemment, j'y sens des épices douces comme la cannelle, mais aussi du gingembre ou des plantes aromatiques comme la citronnelle. Et bien sûr, des notes dominantes de rose, de litchi. » Cela dépend aussi de la vinification, certains en faisant un vin sec, joliment acide, d'autres un vin doux. « Entre les deux, les palettes aromatiques peuvent être un peu différentes. »

Ce cépage allemand est une mutation aromatique du savagnin rose, lui-même mutation de couleur du savagnin blanc que les Valaisans appellent païen ou heida. Précoce et adapté aux climats frais, on le retrouve dans le monde entier. Il n'est planté que sur 46 hectares en Suisse.



En vin sec, on lui proposera de collaborer avec un plat épicé thaï pour supporter sa puissance aromatique. En vin doux, on choisira plutôt une tarte aux fruits mêlant moelleux et acidité des fruits.

Source: Rapport « L'année viticole 2021 »

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

Le canton de Vaud s'affirme toujours plus comme une destination œnotouristique qui rassemble les vignerons, les producteurs, les restaurateurs ou les hôteliers pour proposer des expériences gourmandes. Des produits certifiés VAUD+, un vignoble membre des Great Wine Capitals, un record de restaurants étoilés sont autant d'atouts pour le canton pionnier en ce domaine.

# Le terroir vaudois multiplie les initiatives

Textes, David Moginier – Photos, DR

**O**n ne dira jamais assez combien le canton de Vaud a fait pour le développement de l'œnotourisme dans le pays. C'est le premier à avoir créé une certification qui regroupe aujourd'hui plus de 70 membres du réseau des certifiés Vaud Oenotourisme, du restaurant au domaine viticole, de l'hôtel au magasin du terroir.

Dans ce secteur du tourisme qui ne cesse de progresser, la Ville de Lausanne a également joué son rôle en rejoignant la prestigieuse association des Great Wine Capitals, qu'elle a ensuite partagé avec toute la Suisse. Ce réseau mondial regroupe des destinations œnotouristiques prestigieuses, de Bordeaux à Napa Valley, qui s'inspirent des expériences de leurs partenaires.

Lancé au printemps 2022, le Swiss Wine Tour veut fédérer les régions viticoles suisses autour d'un projet œnotouristique commun, pour vendre les expériences et offres œnotouristiques suisses sur le marché national et international.

Il faut dire que le canton a des arguments à faire valoir. Que ce soit à la vigne ou dans les champs, il regorge d'artisans de qualité qui profitent d'un territoire varié, qui va du lac à la montagne. Vaud compte également de nombreuses tables de choix, comme le prouve son record d'étoiles Michelin par habitant.

Et la tradition se conjugue avec l'innovation, comme ces automates proposant des boissons et des mets du terroir dans

des endroits de passage, comme le métro lausannois ou l'EPFL, pour remplacer un snacking peu diététique et souvent industriel. À l'Avenue d'Ouchy, à Lausanne, Terre Vaudoise a également installé un magasin pop-up ouvert 7/7, entièrement automatisé, où chacun trouve des beaux produits.

---

Les certifiés:  
[www.myvaud.ch/certifies](http://www.myvaud.ch/certifies)

---

Les offres œnotouristiques:  
[www.myvaud.ch/offres-oeno](http://www.myvaud.ch/offres-oeno)

---

Le Swiss Wine Tour:  
[www.swisswinetour.com](http://www.swisswinetour.com)

---





## Quelques propositions œnotouristiques

Pour découvrir les produits du terroir, rencontrer ses producteurs et vivre l'œnotourisme vaudois, voici quelques offres qui raviront les épcuriens.



## Un terroir labellisé et moderne

De l'huile de lin, des noisettes, du jambon cru, du fromage bleu, des lentilles, des flûtes, des yoghourts, des fraises, du basilic et tant d'autres choses. Désormais, le consommateur peut se fier au label VAUD+ CERTIFIÉ D'ICI, qui garantit un produit de proximité, authentique et de qualité. Une traçabilité qui permet de consommer en toute conscience.

C'est aussi l'occasion de découvrir l'incroyable diversité qu'offrent le terroir et les artisans vaudois. En bon partenaire, la restauration joue le jeu. Cela permet d'ailleurs des campagnes de promotion communes où un chef propose une recette d'un artisan, accompagnée d'un vin d'un vigneron de la région.

Des producteurs, leurs produits certifiés ainsi que des recettes 100% vaudoises à découvrir sur [www.vaudplus-produits.ch](http://www.vaudplus-produits.ch)



→ **À Commugny**, les frères Hermanjat ont imaginé un WINEScape Game dans leur Cave de la Charrue. Les joueurs remontent le temps jusqu'en 1906 pour une réunion secrète. Ils ont alors 60 minutes pour découvrir quelle bouteille de l'apéritif a été empoisonnée par les producteurs d'absinthe. Une mise en scène très réussie, un décor d'époque et une heure de réflexions avant de déguster, pour de vrai, l'apéro.

[www.cavedelacharrue.ch/pages/wine-escape](http://www.cavedelacharrue.ch/pages/wine-escape)



→ **À Chexbres**, le chef toulousain Lionel Rodriguez, qu'on a connu aux Trois Couronnes de Vevey, enchante Le Deck, un des plus beaux panoramas du Léman. Le restaurant a été entièrement rénové pour offrir cette vue à travers ses baies vitrées, la terrasse est enchantée, et la cuisine du chef fait voyager avec gourmandise à travers les Alpes, déjà récompensée de 14/20 par Gault&Millau.

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

→ **À Chexbres**, le Domaine Bovy multiplie les propositions œnotouristiques. La dernière en date accueille le concept qui a gagné le Prix d'innovation Vaud Œnotourisme: un pop-up spa La Vigne qui offre d'abord un bain chaud en plein air, face au vignoble et au lac, avant des soins qui utilisent des produits de la vigne. Enveloppement à la lie, massage à l'huile de pépins de raisin... Le spa peut être amené à voyager dans d'autres régions dans le futur.

[www.la-vigne.ch](http://www.la-vigne.ch)

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



→ **À Villeneuve**, Christine et Christophe Bertholet multiplient les propositions dans leur domaine viticole. S'il ne fallait en choisir qu'une, pourquoi ne pas visiter la cave et déguster avant de partir en balade dans les vignes, pour une bonne heure de marche, nanti d'un kit à fondue qu'on dégustera dans la capite familiale?

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

# LEÇON DE DÉGUSTATION 3:

À déguster avec modération



UNE BELLE  
ROBE



UNE BELLE  
ROBE

CHEZ NOUS,  
ON CAUSE QUE DE VIN.

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | SANS HÉSITER  
**VAUD**

ESCARGOTROUGE.CH





→ **À Aigle**, Alain Emery, dans la cave éponyme, propose plusieurs offres. Par exemple, cette Clé des vignes, où le promeneur emporte trois bouteilles (et des flûtes) à déguster dans trois endroits stratégiques, avant de revenir à la cave conclure par un quatrième vin. Ou le Wine & Sleep, nuit, petit déjeuner, dégustation et entrée au Château d'Aigle.

---

[www.cave-emery.ch/oenotourisme](http://www.cave-emery.ch/oenotourisme)

---



→ **À Bonvillars**, la Cave des Viticulteurs est un lieu de vente permettant d'avoir un aperçu complet des crus et des vigneron de l'appellation. Elle organise, toujours au mois de juin, un week-end Tournée des capites, qui permet de survoler le lac de Neuchâtel en se baladant dans le vignoble, tout en dégustant vins et spécialités en plusieurs étapes.

---

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

---

→ **À Sainte-Croix / Les Rasses**, le Grand Hôtel des Rasses a rejoint le mouvement. Ce charmant établissement Belle Epoque propose un espace wellness pour se détendre après balades ou ski, mais aussi un large choix de vins vaudois dans ses restaurants, qui portent également le label Fait Maison.

---

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

---

## Des expériences, des découvertes, des balades



→ **Anne Tardent**, guide certifiée, propose une palette d'activités sous le nom de Croc'Nature. Tous les samedis, une boucle partant de Cully permet de découvrir le vignoble inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Et, sur rendez-vous, on peut également faire une rando-fondue depuis Aran ou une balade gourmande autour d'Epesses.

---

[www.crocnature.net](http://www.crocnature.net)

---



→ **Walk and Wine** permet de faire de belles découvertes en compagnie de guides du patrimoine, en privé ou en groupe. Lavaux, La Côte, la cathédrale de Lausanne, plusieurs formules sont possibles, jusqu'au Pic-Nic Chic qui se termine par une dégustation gastronomique.

---

[www.walkwine.net](http://www.walkwine.net)

---

→ **Romandie Découvertes** a créé plusieurs offres haut de gamme pour découvrir les vins. À Lavaux, à La Côte ou dans la région lausannoise, on peut combiner gastronomie, balades à pied ou en voiture de collection, découverte d'un horloger ou pratique du golf avec des dégustations chez des vigneron.

---

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

---



→ **La Voie des Sens** suit le Bière-Apples-Morges pour réunir des acteurs culturels, des restaurants et des producteurs. Outre les balades qui commencent au fil des gares, un train rétro aux bancs boisés accueille des brunchs et des repas à thème autour du fromage, des accords mets-vins, des burgers ou de la gastronomie.

---

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

---



→ **L'Association Lavaux Patrimoine mondial** a désormais posé ses papiers dans la maison Buttin-de-Loës, au cœur de Grandvaux. Elle a monté une exposition dans trois salles de cette Maison Lavaux pour se faire surprendre et inspirer par les multiples facettes de ce paysage culturel. Une découverte à combiner avec une visite guidée et une dégustation.

---

[www.lavaux-unesco.ch/maisonlavaux](http://www.lavaux-unesco.ch/maisonlavaux)

---



## L'Office des Vins Vaudois innove

L'office de promotion des vins du canton fête cette année le dixième anniversaire de la création des Premiers Grands Crus, le sommet des appellations vaudoises, qui doivent répondre à de sérieuses exigences culturelles et œnologiques avant d'être approuvés en dégustations.

**« L'Escargot rouge, étiquette unique pour une soixantaine de producteurs qui font leur propre cuvée. »**

Dans le même temps, l'OVV a lancé l'automne dernier une nouvelle marque pour les vins rouges vaudois, l'Escargot rouge, étiquette unique pour une soixantaine de producteurs qui font leur propre cuvée,

dans la gamme Original, plus ronde et fruitée, ou Sélection, élevée en fûts de chêne, plus structurée.

La production du vin est soumise à une charte stricte de qualité. Selon cette dernière, les deux gammes prennent en compte un équilibre harmonieux des cépages typiques de l'AOC Vaud (Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir) avec des proportions pouvant varier.

Le consommateur peut ainsi déguster différentes variations des assemblages qui conservent la même typicité. Gage de qualité, le vin doit être dégusté et approuvé par des experts de la marque Terravin quand il est encore en cave, puis une seconde fois quand il est en bouteille, avant de pouvoir être commercialisé.

Le symbole de la marque, l'escargot, représente à la fois le temps nécessaire à la production d'un vin rouge de qualité, ainsi que le sol riche en nutriments du canton.

---

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

---



## L'apéro à vélo

Dernière innovation en date, un service de livraison de crus vaudois. Après un premier essai à Zurich, c'est à Lausanne qu'on peut désormais recourir, depuis cet été, aux services de Vpero.

Le principe est simple: se faire livrer l'apéro facilement quand on a oublié de l'acheter. Trois kits sont proposés, en blanc, rosé et rouge, accompagnés de spécialités vaudoises à grignoter, cubes de fromages, flûtes ou pop-corn labellisés Vaud+.

Il suffit de commander en ligne, en ajoutant un signe distinctif pour la livraison («on est sous le platane de droite de la plage...»), par exemple, et un livreur à vélo délivrera la commande dans l'heure qui suit.

---

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

---

Que mangerons-nous demain ? Et quels sont les défis de l'alimentation du futur ? Pour répondre à ces questions, l'EHL Hospitality Business School, fondée en 1893 en tant qu'École hôtelière de Lausanne (EHL), a créé un Institut de Nutrition R&D et dispense des cours de cuisine végétane au grand public. Rencontres avec deux professeurs passionnés, Patrick Ogheard et Thomas Bissegger.

# EHL Le laboratoire de la nutrition

Textes, Knut Schwander - Photos, DR

# Etudiez l'art et les sciences du management hôtelier.

## Avec un bachelor de l'EHL, le monde s'ouvre à vous.

À l'EHL Hospitality Business School, fondée en 1893 sous le nom d'École hôtelière de Lausanne, première université mondiale dans le domaine de l'hôtellerie, nous valorisons vos expériences et ce qu'elles apportent au monde.

Avec plus de 120 nationalités et des personnalités venant de tous les milieux, vous rejoindrez l'un des plus grands groupes d'innovateurs et d'entrepreneurs en hôtellerie dans le monde.



Découvrez l'avenir de l'excellence dans le domaine de l'accueil.

→ [ehl.edu](https://ehl.edu)



«QS World University rankings»  
2019-2022

## « La dimension humaine au centre »

**Patrick Ogheard, 54 ans, est doyen des Arts Pratiques et Co-directeur de l'Institut de Nutrition R&D de l'EHL. Ce chef originaire de Clermont-Ferrand peut s'enorgueillir d'un parcours dans des restaurants étoilés à Paris, Monaco et Genève, notamment. Il a aussi élaboré les plats du Concorde avant de rejoindre le centre de formation d'Alain Ducasse, puis le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse. Depuis 2012, il enseigne et développe des projets à l'EHL.**



**SDG** Quel est le but de l'Institut de Nutrition R&D ?

**PO** L'institut de recherche appliquée a été créé en janvier 2021 afin de développer des solutions de pointe dans la gestion de la nutrition et de la cuisine pour une alimentation plus saine, ayant un impact social et écologique positif. En joignant notre expertise culinaire EHL à celle scientifique et technologique de Nestlé, partenaire de l'institut, nous aspirons à accélérer l'innovation dans la nutrition. Pour cela, l'institut fonctionne comme une double start-up. Aux étudiants, il permet de se confronter à l'étude et à l'élaboration de nouveaux produits, à des dégustations aussi. Pour notre partenaire, il se profile en laboratoire de création.

**SDG** Concrètement, comment cela se passe-t-il ?

**PO** Tous les jeudis les étudiants d'année préparatoire de bachelor se concentrent sur l'élaboration de recettes ou de produits

pour des commanditaires extérieurs. D'un côté, il y a le travail des étudiants, notamment encadrés par des professeurs. De l'autre, des étapes qui nécessitent une confidentialité totale et qui sont donc confiées aux professeurs qui travaillent comme ils le feraient dans un laboratoire scientifique. Ces deux démarches fonctionnent comme des start-up indépendantes. Pour nos étudiants, c'est une chance unique de découvrir en tant qu'acteur les perspectives du futur.

**SDG** À vos yeux, quel est l'avenir de la gastronomie ?

**PO** Il y a plusieurs tendances. Le local, le saisonnier et le durable, notamment. Ces thématiques ont l'air simples, a priori, mais elles impliquent des contraintes. En réponse à ces limites, se développent donc d'autres champs d'investigation. Par exemple les plantations hors-sol, ou encore les élevages de poissons de mer dans les Alpes, de crevettes en Suisse,

en limitant l'empreinte carbone. Très concrètement, le fait de proposer cinq morceaux de viande d'une même bête au lieu de n'en servir que le filet fait évoluer tout le marché et reflète le bon sens. Mais les concepts de durabilité et de terroir local n'ont pas le même écho dans tous les pays. L'EHL a aussi pour devoir de sensibiliser ses étudiants venant des quatre coins de la planète à cette diversité de perception. Nous avons également Kitro, une start-up anti-gaspillage développée par deux alumni de l'EHL qui est utilisée sur nos campus et en cuisine. Elle mesure le gaspillage alimentaire en indiquant le montant des déchets alimentaires.

**SDG** Vos thématiques dépassent l'aspect strictement nutritionnel ?

**PO** Comme son nom l'indique, l'Institut de Nutrition R&D explore ce domaine en particulier. En revanche, notre enseignement est plus large : nous nous préoc-

« Les concepts de durabilité et de terroir local n'ont pas le même écho dans tous les pays. L'EHL a pour devoir de sensibiliser ses étudiants à cette diversité de perception. »

ou d'autres animaux d'élevage, qui permettent de limiter les transports. Le rôle de l'EHL est de sensibiliser ses étudiants à ces enjeux et à prendre une part active au développement de solutions viables à ces nouvelles données.

**SDG** Pouvez-vous nous donner des exemples ?

**PO** L'évolution du goût, notamment, mérite d'être approfondie. La gestion des déchets aussi invite à la créativité. Une créativité qui permettra de faire évoluer l'économie actuelle de production,

cupons par exemple du futur des notions d'accueil et de l'« expérience client » qui sont des notions centrales, aussi bien dans le secteur hôtelier que dans les banques ou l'horlogerie, pour ne citer que ces domaines. Plus que jamais, malgré la progression du digital, le rôle de l'humain reste central.

**SDG** La progression du digital vous offre-t-elle néanmoins des outils d'enseignement nouveaux ?

**PO** Oui, le digital permet d'élaborer des outils pédagogiques. Nous avons par exemple lancé des capsules vidéo de juste cinq minutes pour ancrer la théorie dans des domaines spécifiques. Mais comme la dimension humaine est au cœur de notre pédagogie à l'EHL c'est ensuite aux étudiants de présenter chaque thématique au reste de la classe. C'est complémentaire, efficace, et ça rend les cours vivants. Plus spectaculaire, dans le domaine du housekeeping la réalité virtuelle permet par exemple de jouer au jeu des sept erreurs dans une chambre d'hôtel. Sans quitter le campus, grâce à des lunettes de réalité virtuelle, les étudiants peuvent ainsi visiter une chambre du Beau-Rivage Palace afin d'y observer et corriger chaque détail.

**SDG** Pour terminer, revenons à la nutrition. Les cuisines végétarienne et végane font-elles aussi partie de votre enseignement ?

**PO** Bien entendu. La cuisine végétarienne et la végane se profilent en mouvances de fond qui impliquent des connaissances, puis une gestion nouvelle. Là aussi l'EHL a un rôle déterminant à jouer, car seule une éducation des consommateurs et des chefs permettra de tirer le meilleur parti de ces tendances. C'est notamment dans ce but que nous avons lancé des cours de cuisine végane destinés aux professionnels et au grand public dans notre campus de Passugg dans les Grisons.

---

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

---



# La cuisine végétane d'un chef étoilé

À 36 ans, Thomas Bissegger est enseignant à l'EHL sur le campus de Passugg. Dans cet ancien grand hôtel spa serti dans les montagnes grisonnes, à quelques minutes de Coire, il enseigne une nouvelle formation courte destinée aux amateurs et professionnels de cuisine. Thème: la cuisine végétane. Un succès immédiat sous la houlette d'un chef qui a remporté concours et trophées, travaillé avec Daniel Humm à New-York et a valu son étoile au restaurant 1904 by Lagonda à Zurich. Ici, il s'engage à transmettre son savoir.



**SDG** Pourquoi un cours de cuisine végétane ?

**TB** Le fait que Daniel Humm, à New-York, passe au végan m'a interpellé, impressionné même. Je ne suis pas végan moi-même, mais il s'agit d'une thématique très actuelle qui suscite l'intérêt d'un nombre croissant de consommateurs et d'étudiants. Nous avons donc lancé une formation courte qui s'adresse aux professionnels de la cuisine ainsi qu'aux amateurs.

**SDG** Les cuisines végétarienne et végétane sont dans l'air du temps en Europe. Allons-nous tous renoncer à la viande ?

**TB** La cuisine végétarienne est en augmentation partout, le véganisme nécessite encore un peu de temps pour s'imposer.

Les mets carnés ne vont pas pour autant disparaître de nos assiettes, mais nous assistons à une prise de conscience qui se mue en tendance de fond. Il ne s'agit en aucun cas d'une simple mode passagère, mais d'une question de santé et d'écologie. Notre cours vise surtout à susciter la réflexion.

**SDG** La cuisine végétane implique-t-elle automatiquement le recours à des produits du type bœuf de substitution ou poulet végétal, « faux-gras »... ?

**TB** L'alimentation végétale ne doit pas nécessairement singer la viande. Mais la demande existe et il y a sur le marché des produits bien faits. Il y a beaucoup à créer dans ce domaine. Il faut donc rester ouvert.

**SDG** Comment se déroulent vos cours ?

**TB** D'abord on étudie les produits, puis on passe à la pratique, avec la réalisation de recettes. Trois heures sont prévues à cet effet. Le but de ces cours est d'approfondir les connaissances des participants, de les aider à sonder un domaine qu'ils ne connaissent peut-être pas. Parmi les participants, nous avons eu des chefs de grands restaurants, mais aussi des particuliers intéressés par ce domaine.

« L'alimentation végétale ne doit pas nécessairement singer la viande. Mais la demande existe, il faut donc rester ouvert. »

Chaque cours se termine par une dégustation des plats – véganes, bien sûr – réalisés durant la formation. En tous les cas, la formule plaît et nous venons de lancer d'autres cours dans des domaines en pleine évolution, comme la fermentation, par exemple.

La restauration ferroviaire a toujours dû s'adapter à la vitesse des voyages. Autrefois, on préparait des menus à plusieurs plats ; aujourd'hui, au contraire, tout doit aller plus vite. Christian Flubacher, 59 ans, ancien cuisinier dans des voitures-restaurants, et Pirajeevan Rajendram, 34 ans, steward chez Elvetino, nous parlent de cette évolution.

# Des menus fastueux à la restauration rapide

Texte, Paul Imhof – Photos, DR

**E**n ce samedi ensoleillé d'avril, tous deux ont congé. Christian Flubacher a œuvré de 1985 à 1987 dans les cuisines exigües des wagons-restaurants des CFF et des Chemins de fer rhétiques. Aujourd'hui, il travaille dans une école à horaire continu bâloise et est sur le point de prendre sa retraite. Quant à Pirajeevan « Jeeva » Rajendram, il prépare depuis trois ans des repas tout en servant des clients en tant que steward dans les wagons-restaurants d'Elvetino depuis Bâle. Rajendram est né une année après le départ de Flubacher des chemins de fer.

Bon nombre de choses ont changé pendant ces trois décennies : la gastronomie ferroviaire, toujours liée aux exigences de la vitesse de déplacement, a dû s'adapter. Cela signifie en premier lieu qu'il a fallu fonctionner plus rapidement. La réalisation de Rail 2000 a marqué une rupture importante entre contemplation et détermination, entre voyage et mobilité pendulaire, lorsqu'on a pu traverser le Plateau suisse quasiment en ligne droite, notamment entre Olten et Berne. Ce gain de temps a permis de réduire le trajet de Zurich à Berne à une petite heure. Dans ces conditions, il est illusoire de vouloir

préparer ou proposer un menu à trois plats dans un wagon-restaurant.

**« En ce temps-là, 4 personnes travaillaient dans le wagon-restaurant : le cuistot, le casseroier, le maître d'hôtel et le serveur. »**

Le cuisinier expérimenté et le jeune steward sont assis à la terrasse de l'hôtel Euler à Bâle. « Comment t'y prenais-tu, à l'époque, pour cuisiner dans le wagon-restaurant ? » voudrait savoir Jeeva. « Pour un menu, nous avions le choix entre plusieurs plats », raconte le vétéran. « Avant de quitter le wagon-restaurant, il fallait passer commande pour le prochain voyage, donc choisir un menu que le prochain

cuisinier préparait. Si ce n'était pas fait, tant pis pour toi. On proposait alors ce qu'il y avait. » On cuisinait aussi à la carte : « Entrecôte, filet de bœuf, steak de porc, saucisse à rôtir avec des rösti et assiettes froides. » Il n'y a donc pas lieu de s'étonner qu'en ce temps-là, quatre personnes travaillaient dans le wagon-restaurant : le cuistot, le casseroier, le maître d'hôtel et le serveur.

Dans les wagons-restaurants d'aujourd'hui, un système numérique fait les comptes et communique le résultat à la centrale. « Nous contrôlons ce qui doit être réapprovisionné. Notre plat le plus demandé est le Gehacktes mit Hörnli (hachis aux cornettes) », raconte Jeeva. Elvetino veille à proposer une offre variée, qui répond également à la demande accrue de plats végétariens. Et même des produits véganes se retrouvent sur la carte des menus, régulièrement renouvelée.

Comme aujourd'hui, il y avait déjà des plats incontournables à l'époque de Christian Flubacher, par exemple le rôti et le jarret de veau, dont l'ex-cuisinier se souvient particulièrement bien. Il avait été engagé pour remplacer sans délai des collègues



absents sur divers trajets et devait donc être flexible. Il a eu quelques surprises : ainsi, une fois sur le trajet Bâle-Venise, les jarrets de veau n'étaient qu'à moitié cuits après qu'il les ait sortis du fait-tout. « C'était à cause des tunnels hélicoïdaux du Gothard. Personne ne m'avait dit qu'il fallait retourner les jarrets pour compenser la pression unilatérale dans les virages. »

Jeeva n'a pas à redouter de tels « menus surprises ». Dans les wagons-restaurants actuels, il lui suffit de réchauffer les plats. « Aujourd'hui, nous recevons les mets cuits déjà emballés », explique-t-il. Avant de pouvoir prendre en charge un wagon-restaurant en tant que steward, il a suivi une formation ad hoc à Zurich et a appris le métier en « cale sèche », dans un wagon-restaurant immobile, sur place. Contrairement au passé, le service est assuré en première classe, « mais on donne la priorité au wagon-restaurant ».

Dans les années 1980, personne ne pouvait travailler sur ordinateur dans la voiture-restaurant - il n'y avait tout simplement pas d'ordinateurs portables

comme aujourd'hui.

D'ailleurs, la technologie de la fin du XX<sup>e</sup> siècle n'est pas comparable à celle des années 2010 ou 2020. Aujourd'hui, les membres du personnel de bord sont reliés entre eux par un interphone. De plus, tout le monde a un téléphone portable. « Chez nous, il n'y avait ni l'un ni l'autre, et surtout pas de WLAN ni d'applications », rappelle Christian.

### Un siècle et demi de gastronomie ferroviaire

La gastronomie ferroviaire a débuté dans les années 1860 aux États-Unis, lorsque les premiers wagons-lits Pullman firent leur apparition. Quand on dort, on aimerait prendre son petit déjeuner le lendemain matin. C'est ainsi que des voitures-restaurants ont été mises en service quelques années plus tard. En Europe, la première voiture-lits a été mise en service en 1872 sur la ligne Paris-Strasbourg-Vienne. L'adjonction de voitures-restaurants a permis d'augmenter la vitesse de circulation, car auparavant, le conducteur du train prenait les commandes pour le déjeuner et les transmettait par télégramme à la prochaine gare à une auberge locale.

La Société suisse des wagons-restaurants (SSG) a été fondée en 1903. Des menus à quatre plats étaient servis dans des voitures luxueusement aménagées. En 1988, la cuisson sur place fut remplacée par un nouveau concept de restauration, la cuisson sous vide, la production fut centralisée, la qualité et les portions normalisées. Les serveurs sont devenus des stewards, qui ne puisent plus dans des soupières ou autres récipients, mais qui s'occupent de tout, de la régénération des mets à l'encaissement.

### Un million de plats

Avec Rail 2000, les trajets se sont encore raccourcis. La société Elvetino, propriété des CFF, a été créée. Aujourd'hui, Elvetino exploite 159 voitures-restaurants de diverses catégories avec 540 hôtesses et stewards, qui vendent environ un million de plats chaque année. Les classiques suisses comme l'émincé à la zurichoise et le hachis aux cornettes sont les plus appréciés, suivis du curry thaï.

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

# SWISS

## Saveurs



Menu en ligne

Grâce au service de précommande SWISS Saveurs Pre-Order, choisissez avant votre départ le produit frais de votre choix que vous dégusterez à bord et économisez 10% sur le prix.

Notre concept culinaire SWISS Saveurs, maintes fois primé, propose un large choix de produits frais confectionnés par la célèbre Confiserie Sprüngli, entreprise familiale suisse. Disponible sur la majorité de nos vols européens au départ de Genève et de Zurich. Laissez-vous inspirer par notre menu.

# Carton plein pour la Fleur des Alpes



Texte, Manuella Magnin – Photos, DR

Extrait du cœur de la roche depuis 1554, l'or blanc des Mines de Sel de Bex est produit dans le plus grand respect de l'environnement. D'une pureté sans égale, ce sel séduit de plus en plus de gourmets dans toute la Suisse. Mais quel est le secret de cette réussite ? Marcel Plattner, développeur commercial de la marque, nous dit tout sur ce véritable fleuron du terroir helvétique qu'est la Fleur des Alpes et sur le développement de recettes agrémentées d'herbes ou d'épices. Interview.



La production artisanale de Fleur des Alpes.

## « Tous nos ingrédients doivent être cultivés en Suisse. »



Marcel Plattner,  
développeur commercial de la marque

**SDG** La Fleur des Alpes est un produit gourmet sans cesse renouvelé. Quelles sont les variétés disponibles et comment les recettes voient-elles le jour ?

**MP** Actuellement, nous avons développé 4 références de Fleur des Alpes agrémentée d'herbes, d'épices ou fumée. Depuis 2021, les références « Thym », « Poivre de Cayenne » et « Fumée » sont disponibles sur le marché. Pour la Semaine du Goût 2022, une référence « Origan et Basilic » va voir le jour.

Ces recettes sont développées à l'interne par le marketing et les développeurs commerciaux, nos experts en termes de développement de produits, en étroite collaboration avec la vente et nos clients, nos experts du marché, la production, nos experts en termes de capacité de production, la qualité, nos experts en ce qui concerne les réglementations.

Concernant cette gamme en particulier, le point de départ de toute recette consiste en trois éléments de base : nos ingrédients doivent être cultivés en Suisse, bio et utilisables dans tous les plats. La qualité, la proximité et l'utilisation de nos produits sont très importantes pour nous.

**SDG** D'où viennent les ingrédients à part le sel ?

**MP** Notre thym pousse en Valais et provient d'un producteur régional, Rostal et ses Herbes Aromatiques du Grand-St-Bernard. Notre poivre de Cayenne, quant à lui, vient de la région du Simmental où il pousse en altitude en profitant de chaque rayon de soleil. Notre sel fumé, lui, est délicatement fumé au bois de hêtre en Suisse centrale, dans la région d'Altdorf. Le basilic et l'origan de notre petit dernier sont originaires de Bâle-Campagne.

En effet, il nous tenait à cœur de proposer un produit mettant en avant le savoir-faire régional pour la Semaine du Goût de Bâle-Campagne et Bâle-Ville.

**SDG** Comment ces nouveaux produits aboutissent-ils dans les rayons des magasins?

**MP** Il arrive que nos clients soient impliqués lors du processus de développement de produits pour bénéficier de leur expertise sur le marché. Une fois le produit terminé, notre équipe de vente



prend le relais pour le présenter et l'introduire auprès de nos clients, enchantés d'accueillir un nouveau produit dont ils connaissent le succès sur leurs étalages!

**SDG** Existe-t-il des formats spécifiques pour les professionnels?

**MP** La Fleur des Alpes agrémentée d'épices ou d'herbes n'est pas proposée en format pour les professionnels. Cependant, la Fleur des Alpes nature est, elle, proposée en plus grands conditionnements de 1 et 10 kg.

**SDG** Parlez-nous du conditionnement et de l'étiquetage?

**MP** Le conditionnement et l'étiquetage de nos références de Fleur des Alpes aux herbes et aux épices se déroulent à la Saline de Bex, dans le canton de Vaud. Sur le site de production, nous faisons les mélanges nous-mêmes, remplissons et étiquetons les pots à la main!

**SDG** Les consommateurs sont-ils séduits par ces produits?

**MP** La Fleur des Alpes rencontre un tel succès depuis son lancement que nous avons dû augmenter notre capacité de production. Effectivement, la demande en Fleur des Alpes nature était si importante que nous ne pouvions pas assurer la production de ses variantes plus épicées et colorées. D'ailleurs, nous sommes à nouveau dans un processus de réflexion pour augmenter encore davantage sa capacité de production. En effet, la demande



ne cesse de croître et ne peut pas toujours être satisfaite. Un véritable « problème de luxe » mais la satisfaction de nos clients est au centre de nos préoccupations.

Les références de Fleur des Alpes aux herbes et aux épices ont trouvé leur public; preuve en est, la nouvelle référence « Origan et Basilic » qui s'apprête à rejoindre la fête de la Semaine du Goût 2022!



La Fleur des Alpes à l'origan et au basilic, la nouveauté de la Semaine du Goût.

**SDG** Cette offre est-elle disponible à l'extérieur de la Suisse?

**MP** La Fleur des Alpes, que ce soit ses références nature ou aux herbes et aux épices, n'est pas disponible à l'étranger. En France voisine, il arrive de trouver nos produits dans les supermarchés. Également, quelques épiceries ou petits magasins proposent nos produits mais cela ne fait pas partie de nos objectifs. Avant toute chose, notre mission est d'approvisionner de manière solidaire la Suisse en sel!

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

## Un procédé artisanal

Au cœur des Mines de Sel de Bex, dans l'atelier de production de la Fleur des Alpes, l'eau chargée en sel est acheminée dans des cuves d'évaporation, grâce à un habile procédé conçu par les ingénieurs s'inspirant des pratiques traditionnelles de la vis d'Archimède et du moulin. De fragiles cristaux se forment à la surface de l'eau et se déposent peu à peu au fond des bassins. Ces fleurs sont délicatement récoltées

à la main et disposées sur des égouttoirs en bois de mélèze pour un séchage lent, tout en douceur. La Fleur des Alpes est ensuite tamisée et conditionnée, toujours à la main et avec le plus grand soin.

Les visiteurs des Mines de Sel de Bex peuvent découvrir tout ce travail au cœur de la montagne salée grâce à une explication de la production de Fleur des Alpes lors de leur visite.

## La production en chiffres

- Sel des Alpes: un peu plus de **1'000 tonnes/an**
- Fleur des Alpes: un peu plus de **10 tonnes/an**

# NOTRE OBJECTIF : VOTRE TRANQUILITÉ

Mémoire Vive vous accompagne dans l'achat de votre matériel et dans la gestion de votre parc informatique.

## DÉJÀ 300 ENTREPRISES NOUS FONT CONFIANCE

Nous garantissons la sécurité de vos données. Profitez d'un audit gratuit de votre parc et de conseils sur mesure.



Route du Châtelard 52  
1018 Lausanne



Rue de l'Industrie 10  
1700 Fribourg



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



[lausanne@memoirevive.ch](mailto:lausanne@memoirevive.ch)  
[fribourg@memoirevive.ch](mailto:fribourg@memoirevive.ch)



**MEMOIRE VIVE**  
AGITATEUR DE RESEAUX

Ce partenariat vise à favoriser l'offre de repas équilibrés et durables en restauration collective, en encourageant le recours à des produits locaux, bios et vertueux en termes d'environnement.

# Fourchette verte Suisse s'associe à Bio Suisse pour plus de durabilité

Textes, Gout.ch – Photos, DR

**L**a démarche Fourchette verte est née en 1993. Cette mesure de promotion de la santé par et avec la restauration collective a, dès ses débuts, mis l'accent sur les repas équilibrés, tout en veillant aux boissons sans alcool, à un environnement sans fumée et au tri des déchets.

«L'attention portée à la durabilité, étroitement liée à la santé humaine, s'est renforcée par la suite et de nouveaux critères ont été intégrés au fil des ans», explique Elisa Domeniconi, co-directrice de Fourchette verte Suisse.

En 2016, le label Ama Terra est ainsi créé, reposant sur des exigences accrues en termes de durabilité. En matière d'achats de denrées, l'origine locale, saisonnière et les modes de production respectueux des ressources sont favorisés. Des

recommandations pour limiter le gaspillage, la préservation des espèces menacées, dont certains poissons, ainsi que le fait de privilégier les sources de protéines végétales figurent aussi parmi les critères Ama Terra.

«De nombreux établissements labellisés ont pris les devants et accomplissent déjà un travail remarquable en termes d'approvisionnement en produits locaux et respectueux de l'environnement, de réseaux de fournisseurs et de méthodes de travail. Nous en présentons deux dans les pages qui suivent, afin de mettre en lumière des démarches exemplaires, dont chaque brigade de cuisine pourrait s'inspirer.»

«La collaboration avec Bio Suisse est née d'une volonté d'encourager les modes de production respectueux de l'environnement et les achats locaux». L'idée est de

soutenir un maximum d'établissements de restauration collective: «Nous souhaitons mettre à disposition des établissements Fourchette verte et Ama Terra des outils pour les accompagner dans leurs démarches en vue d'augmenter la part de leur approvisionnement en produits bio». Un kit de jardinage avec des graines bio accompagnées d'une brochure pédagogique a été envoyé à tous les établissements accueillant des enfants, afin de sensibiliser les plus jeunes aux valeurs de l'agriculture biologique. Un guide à l'attention des professionnels est à disposition des établissements Fourchette verte et Ama Terra pour transmettre quelques clés sur la manière de travailler en bio, tout en ménageant son budget.

«Un de nos objectifs est de rapprocher le monde de l'agriculture, bio et locale, et celui de la restauration collective.

Nous estimons possible d'atteindre une moyenne de 15% d'approvisionnement en produits bio sur l'ensemble des établissements Fourchette verte et Ama Terra d'ici à 2024. On sait que 56% des personnes en Suisse consomment des produits biologiques plusieurs fois par semaine : la demande est immense et les parents sont particulièrement soucieux d'offrir le meilleur à leurs enfants, en termes d'alimentation ».

### Fourchette verte Suisse s'engage

Fourchette verte Suisse s'engage en faveur d'une alimentation équilibrée et durable dans la restauration collective, contribuant ainsi à la prévention de certaines maladies, notamment cardio-vasculaires, du surpoids, de l'obésité et de certains cancers. L'association est à l'origine des labels Fourchette verte et Ama Terra. Elle collabore avec plus de 1700 établissements dans 17 cantons suisses :

crèches, écoles, structures parascolaires, foyers, restaurants d'entreprise ou privés, EMS, établissements livrant des repas à domicile pour les seniors, etc.

Fourchette verte Suisse bénéficie du soutien de Promotion Santé Suisse et des cantons.

---

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

---



## Chakchouka végétarienne



### POUR 4 PERSONNES

**300 g** de légumes de saison, par ex. courge, chou  
**2 c.s.** de graines de carvi  
**2 c.s.** de graines de cumin  
**3 c.s.** d'huile de colza HOLL  
**2** gousses d'ail écrasées  
**2** oignons hachés  
**700 g** de pois chiches cuits égouttés  
**6,25 dl** d'eau  
**500 g** de tomates en boîte coupées en dés  
**8** œufs  
**5-6 c.s.** de coriandre fraîche

### PRÉPARATION

- 1 Laver et couper les légumes en petits dés.
- 2 Chauffer à sec les graines de carvi et de cumin une minute à la poêle. Ajouter l'huile de colza et faire revenir l'ail. Ajouter l'oignon et les légumes et cuire quelques minutes en remuant.
- 3 Ajouter les pois chiches égouttés, les tomates et l'eau. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser frémir 10 minutes jusqu'à épaississement.
- 4 À l'aide d'une cuillère, faire des trous pour les œufs dans la préparation. Y casser les œufs et laisser cuire à feu doux, à couvert, 5 minutes encore. Parsemer de coriandre hachée avant de servir.

N.B. Il est aussi possible de cuire les œufs à part.



## Monika Nobel

Cuisinière,  
crèche Klingental, Bâle  
Ama Terra

**SDG** Quelques mots pour présenter votre établissement ?

**MN** La crèche Klingental est l'une des quatre institutions des crèches Bläsistift, qui existent depuis plus de 150 ans. Chaque jour, env. 40 enfants

et 15 collaboratrices mangent sur place. Nous préparons des bouillies bio pour les tout-petits et des repas sans lactose, végétariens et tenant compte des différentes appartenances religieuses de nos enfants.

**SDG** Qui cuisine et comment vous organisez-vous ?

**MN** Nous sommes deux cuisinières à nous partager le poste : nous discutons des menus, en tenant compte de nos fournisseurs, qui nous garantissent des aliments frais et de saison. Comme nous n'avons qu'un stock limité, nous devons planifier chaque semaine.

**SDG** Pourquoi est-il important de servir des repas équilibrés et durables ?

**MN** Nous devrions tous réfléchir à l'utilisation des ressources en optant pour les circuits courts, donc les produits régionaux. Je m'intéresse depuis longtemps à la santé et à la durabilité de l'alimentation. Les agriculteurs doivent pouvoir fournir un travail de qualité pour des revenus corrects.

**SDG** Quelles stratégies mettez-vous en place pour offrir des repas durables ?

**MN** Nous évitons le gaspillage alimentaire, faisons du compost et n'utilisons pas de produits « convenience ». Les emballages sont proscrits au profit de matériaux recyclables. Nous réutilisons les restes et préparons des soupes en entrée. Certaines garnitures sont proposées deux fois. Nous congelons nos fonds de sauces et les collaborateurs peuvent aussi emporter des aliments chez eux.

**SDG** Quel type de produits privilégiez-vous ?

**MN** Tous les produits d'origine animale sont suisses, et bios dans la mesure du possible. Nous nous approvisionnons en direct auprès de nos producteurs, afin de garantir la saisonnalité et privilégions le label Bio Suisse.

**SDG** Quels sont les défis de cette démarche ?

**MN** Il est parfois difficile d'expliquer pourquoi nous ne proposons ni produits de la mer ni fruits exotiques.



## Philippe Besse

Directeur, Fondation Domus,  
Ardon et La Tzoumaz (VS)  
Fourchette verte

**SDG** Quelques mots pour présenter votre établissement ?

**PB** La Fondation Domus accompagne une soixantaine de personnes souffrant

de troubles psychiques chroniques, âgées de 18 à 75 ans, sur ses 2 sites d'Ardon et de La Tzoumaz ; elle abrite des unités de vie, un centre avec des ateliers socio-professionnels et thérapeutiques. À La Tzoumaz, nous avons créé un site d'agritourisme et une buvette. Nos deux sites servent 71'000 repas par an, y compris à la buvette.

**SDG** Dans quelle mesure vos repas sont-ils durables ?

**PB** La cuisine est à 100% bio et locale.

**SDG** Pourquoi est-il important de servir des repas équilibrés et durables ?

**PB** C'est doublement important : offrir un plaisir gourmand est une source de bien-être pour tous mais aussi, souvent, un des rares plaisirs auxquels ont accès certains résidents. Par ailleurs, de nombreuses études évoquent les effets possibles des pesticides et des allergènes sur certains troubles, notamment lorsqu'ils sont associés à la prise de médicaments.

**SDG** Quelles stratégies mettez-vous en place pour offrir des repas durables ?

**PB** Le choix se porte d'abord, sur le bio et le local : de Riddes et Ardon, on élargit ensuite au Valais, puis à la Suisse, voire à l'Europe. Pour des produits comme les bananes, on choisit au minimum des labels du commerce équitable. Notre démarche implique aussi d'acheter des bêtes entières, de prévoir les menus sur 3 semaines, de travailler les légumes locaux et de saison. Lundi est le jour végétarien. Nous visons le zéro gaspillage : on recycle les restes, on fait des conserves, on congèle les fruits de saison. Cela demande d'être créatifs et organisés.

**SDG** Quels sont les défis de cette démarche ?

**PB** Il y a encore des clichés liés au bio, qui nécessitent explications et accompagnement.



# Charte de la Semaine suisse du Goût

LE GOÛT DES PRODUITS, QUI ONT UNE HISTOIRE À RACONTER, EST SOUVENT MÉCONNU. LA CUISINE S'INDUSTRIALISE TOUJOURS D'AVANTAGE. 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.



## Pour les humains, les animaux et la planète

La Semaine suisse du Goût a son «réseau des Villes du Goût» ont pour objectif de travailler au développement de systèmes alimentaires durables, inclusifs, résilients, sûrs et diversifiés.

Ces systèmes alimentaires doivent fournir des aliments sains et abordables à tous dans le respect des droits fondamentaux des humains et des animaux. Ils doivent minimiser le gaspillage alimentaire, préserver la biodiversité et la qualité des sols et de l'eau, contribuer substantiellement à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique. Ils doivent également reconnaître le rôle important joué par l'artisanat traditionnel et innovant du champ à la table.

→ Ces objectifs correspondent au Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan (octobre 2015)



## 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 présents 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.

## Parrains & Mairaines

2021	Philippe Chevrier
2020	Franck Giovannini
2019	Les Artisanes du Vin suisse
2018	Dominik Flammer
2017	Claude Frôté
2016	Theres & Markus Dettwiler
2015	Paolo Basso
2014	Carlo Crisci
2013	Vreni Giger
2012	Gérard Rabae
2011	Martin Dalsass
2010	†Philippe Rochat
2009	Marie-Thérèse Chappaz
2008	André Jaeger
2007	Georges Wenger
2006	Irma Dütsch
2005	Fredy Girardet

## Villes du Goût

2021	Genève	2007	Grandson
2020	Heidiland	2005	Bulle
2019	Montreux	2004	Rapperswil/
2018	Lugano		Jona
2017	Neuchâtel	2003	Sion
2016	Liestal	2002	Morges
2015	Locarno		
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Lausanne		
2011	Bellinzona		
2010	Onex et		
	Lucerne		
2009	Delémont		
2008	St-Gall		

## Comité qualité

Chef	Albrici Lorenzo	Slow Food	Fricker Alexandre	Vigneron	Paccot Raymond
Affineurs de jambon	Alcala Tomas & Eleuterio	Chef cuisinier	Frôté Claude	Pâtissier	Paganel David
Chef cuisinier	Ayer Pierre-André	Terre Vaudoise	Gabriel Suzanne	Scuole dell'infanzia	Pasquato Maria
Au gré des saveurs	Bachmann Christophe	Marchande de thé	Gallais Véronique	Docente professionale del settore pasticceria	Pasotti Marco
Slow Food	Baeriswil Bertrand	Epicurienne	Gauthey Audrey	Chocolatiers	Pasquet Virginie et David
Terroir Fribourg	Bapst Pierre-Alain	Chef cuisinier	Germanier Damien	Uffizio della refezione e dei trasporti scolastici	Pedrioli Elena
Gewerbeverband Basel-Stadt	Barell Gabriel	Vigneron	Gex Philippe	GastroTicino	Pesce Alessandro
Sommelier	Basso Paolo	Restaurateur	Geyer Jean-Luc	pfaffCONSULTING GmbH	Pfaff Rolf-Peter
Conseillère aux Etats	Baume-Schneider Elisabeth	Chefköchin	Giger Vreni	Kulturvermittler / Publizist	Pfister Thomas
Genève Terroir	Beausoleil Denis	Chef cuisinier	Giovannini Franck	Œnoparfumeur	Pfister Richard
Journalist	Benedetti Marc	Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain	Girard Yves	Consulente SMPPC	Piffaretti Giuseppe
Heidiland Tourismus AG	Bergamin Orlando	Vigneronne	Graff Noémie	Boulanger	Pignat Bernard
Hoteldirektor	Berger Manuel	Sociogastronomo	Grandi Paolo	Chef cuisinier	Pittet Jean-Luc
Chef cuisinier	Bessire Jean-Marc	GastroSt.Gallen / OGFS	Osell Max	Centro Competenze Agroalimentari Ticino	Quadri Sibilla
Agridea	Bezençon Nicolas	Genève Terroir	Guarino Estelle	Chef cuisinier	Rabaey Gérard
Culinarium Alpinum	Bill Marie-Isabelle	Pêcheur	Guidoux Serge	Restauratrice	Raboud Marie-Josèphe
Wasserschloss Wyher	Bischof Jürg	Winzerin	Hasler Monica	Chef	Ranza Dario
La cucina naturale	Bissegger Meret	GastroSuisse	Hasler-Olbrich Patrik	Swiss Food Academy	Retamales Maria Ignacia
Restaurateur	Blanc Daniel	Schweizer Bauer	Haudenschild Rudolf	Chef cuisinier	Reynaud Franck
RegionAlps SA	Blasco Lucie	Restauratrice	Hauser Muriel	Gastronome	Riesen Robert
Maître boucher	Blaser Max	O SOLE BIO / BioZug	Hegglin-Zürcher Yvonne	Chef cuisinier	Rod Christophe & Nadine
Sonja Bloch Medien	Bloch Sonia	Fourchette verte	Hercher Sabine	Agrumiculteur	Rodin Niels
StadtKonzeptBasel	Böhm Mathias F.	Gastronomie Moléculaire	Heyraud Marc	Épicier	Rosset Patrick
Fondation Rurale Interjurassienne	Boillat Olivier	Slow Food	Holzappel Max	Vins du Vully	Rouillier Joanna
Chercheur	Boisseaux Stéphane	Gastgeber	Hüsser Bernhard	Projektmanagment	Roux Michel
Trägerverein CULINARIUM	Bolliger Urs	Vigneronne	Hutin Emilienne	Vigneronne	Ruedin Madeleine
Journalist	Böniger Herz Daniel	Journalist	Imhof Paul	Association régionale du lac Léгурiviera Groupe	Rueggsegger Elisabeth
Interprofession des Fruits et Légumes du Valais	Borgeat Olivier	Slow Food	Imhof Jean-Marc	Restaurateur	Rumolo Laurent
Giornalista	Bosia Luigi	Chefkoch	Jaeger André	Fromager	Ruffieux Hervé
Formateur Ecole Professionnelle de Montreux	Boverat Jean-Louis	Vice-Présidente Fondation pour la Promotion du Goût	Jacques Martine	Ente Ospedaliera Cantonale	Sabino Daniela
Chef cuisinier	Bovier Edgard	Berater für nachhaltige Ernährungswirtschaft, Fachjournalist	Jossi Peter	Alpinavera	Said Bucher Jasmine
Bio Suisse	Brändli Urs	Slow Food	Jurot Manuel	Mels Bells	Salis Melanie
Journaliste	Bratschi Isabelle	Madame Tricot	Kähler Schweizer Dominique	Ancienne conseillère aux Etats	Savary Géraldine
Changins - Haute école de viticulture et œnologie	Briguet Conrad	Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt	Kaiser Stefanie	Journalistin BR und Autorin	Schaub Silvia
Restauratrice	Brugnolo Manon	Chef cuisinier	Kalandranis Giannis	Stadt Zürich Umwelt- und Gesundheitsschutz	Scheidegger Rahel
Chef cuisinier	Bruno Mathieu	Amt für Umwelt und Energie	Keller Dominik	Bischi Fleischtrocknerei	Schlager Alois
Biohof Uniterre	Buchwalder Florian	Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung	Kilcher Lukas	Historien de la gastronomie	Schlup Michel
Neuchâtel Vins & Terroir	Bühler Mireille	GastroSuisse	Kimmich Daniela	Musiker	Schmid Stefan
Fourchette Verte	Bur Michelle	La Maison de l'Absinthe	Klauser Yann	Giornalista	Schmid Heinz
Journaliste	Buss Pierre-Emmanuel	Künstlerin, Chnächt und Warenkunde	Knecht Sandra	Ueli Hof Bio-Metzgerei	Schmitz Martin
Gault&Millau	Calame Siméon	Chef cuisinier	Kondratowicz Frederik	Via Storia	Schneider Hanspeter
Club Prosper Montagné	Carassou-Maillan Mickaël	Das Beste der Region	König Franziska	Gastgeber	Schneider Markus
Caviezel AG	Caviezel Heinz	Baselland Tourismus	Kumli Michael	Slow Food	Schneider Yvan
JuraEvent Sàrl	Cerf Cédric	Maison Mauler	Künzi Yann	Paysanne	Schnyder Eliane
Union suisse des paysannes et des femmes rurales	Challandes Anne	Chef cuisinier	Labrosse Serge	Verein Kultur & Gastronomie	Schön Neda
Vigneronne	Chappaz Marie-Thérèse	Présidente Comité qualité Valais	Lafarge Patricia	Das Beste der Region	Schönthal Yvonne
Presidente Comitato Qualità Ticino	Charbon Isabella	Productrice cinématographique	Lanaz Lucienne	Épicurien	Schorderet Nicolas
Chef cuisinier	Chevrier Philippe	Metzger	Lehmann Daniel	Weinbau	Schwarzenbach Hermann
Restaurateur	Clément Vincent	Fourchette verte	Lehmann Tania	Scuola superiore alberghiera e del turismo	Semmler Karin
Ticinowine	Conconi Andrea	Storica della gastronomia	Lenzi Repetto Marta	Journaliste	Simon Jean-Charles
Président Fondation pour la Promotion du Goût	Cramer Robert	Chäs Chäller - Genuss Erleben	Lobsiger Roly	Chef cuisinier	Soldati Jean-Marc
Vigneron	Crettol Camille	Slow Food	Lohri Esther	Stadt Liestal	Spinnler Daniel
Chef cuisinier	Crisci Carlo	Expert en développement durable	Longet René	Chef cuisinier	Stangl Michel
Vigneron	Cruchon Raoul	Polo Poschiamo	Luminati Cassiano	Epicurien	Staub Nicolas
Chef cuisinier	De Courten Didier	Terroir Fribourg	Lutz Jeanne	Sapori Ticino	Stauffacher Dany
Journalist	De Schepper Werner	État de Genève	Madic Flora	Conradi	Steinmair Raimund
Chef cuisinier	Décotterd Stéphane	Rédacteur en Chef Magazine de la Semaine du Goût	Magnin Manuella	Stiefels Hopfenkranz	Stiefel Moritz
Fédération suisse du tourisme	de Buman Dominique	Chef cuisinier	Martin Benoit	Slow Food	Stieger Roger
Région Murtensee Lac de Morat	Defalque Deborah	Restaurateurs	Martins Antonina et Fernando	Greentopf Projects	Stöckli Franziska
Kochbuchautor und Foodblogger	Del Principe Claudio	Journaliste	Massy France	Slow Food	Streiff Brigitte
Sion Fête du Goût	Delalay Thierry	Centre alimentation et mouvement	Matti Thibault	Gastgeber	Stump Roland
Vigneronnes	Delarze Stéphanie et Christine	Vigneronne	Mayor Adeline	GastroTicino	Suter Massimo
Chef cuisinier	Desbreaux Jérémy	Marché à la ferme	Meldem Martine	Chef cuisinier	Suter Pierrick
Chef cuisinier	Destaing Samuel	Vigneronne	Mercier Madeleine	Chef cuisinier	Taffonau Stéphane
Markthalle Basel	Dill Alexandra	Chef	Merlo Luca	Associazione svizzera dei sommeliers professionisti	Tenca Piero
Fourchette Verte	Domeniconi Elisa	Vigneronne	Meylan Sarah	Journaliste	Thomas Pierre
Casalp Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP	Dörig-Eschler Gabi	Gastrovaud	Meystre Gilles	Alt-Landrat, Vertretung Laufenal	Thüring Georges
Épicurien	Droz Louis	Union fribourgeoise du tourisme	Morard Pierre-Alain	Diététicienne ASDD	Tièche Maryline
Slow Food	Dubler Pierre	Agenda 21 - Ville de Genève	Morel Gaétan	St.Gallen-Bodensee Tourismus	Treichler Tobias
Vigneronne	Dugerdil Sophie	Ticinowine	Moresi Gianni	Journaliste	Truffer Alexandre
Vigneronne	Dugerdil Céline	Chef cuisinier	Morgenthaler Laurent	Simple Plus	Turin Brigitte
Vigneron	Dumoulin Frédéric	Food Zurich	Mouttet Simon	Sommelier	Valpiani Marco
Heidiland Tourismus AG	Durrer Karin	Chef	Muggiano Andrea	Valais/Wallis Promotion	Viaccoz Tania
Chefköchin	Dütsch Irma	Gsünder Basel	Näf-Seiler Stefanie	Club Prosper Montagné	Villa Franco
Affineur de fromages	Duttweiler Jacques	Giornalista	Newlin Giacomo	Gastgeber	Von Felten Albi
Wirtverband Basel-Stadt	Ebneter Maurus	Genusswoche Basel	Nussbaumer Daniel	Expert cépages	Vouillamoz José
Conseiller d'État	Favre Laurent	Köchin	Nyffeler Birkenmeier Regula	Baselbieter Genusswochen	Walter Ramona
Chambre Valaisanne d'Agriculture	Felley Pierre-Yves	Scuola superiore alberghiera e del turismo	Orrù Tiziano	Vigneron	Wannaz Gilles
SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality	Fetz Gion Martin	Kanton- und Stadtentwicklung Basel-Stadt	Ott Lukas	Vigneronne	Weber Mélanie
Directeur unité Clients CFF	Fleury Mathieu			Liestal Tourismus	Wunderlin Dominik
Consultant agro-alimentaire	Fleury Louis			Laitche-Potches	Zahno Bertrand
Schweizer Tierschutz	Flückiger Stefan			Service cantonal du développement durable	Zinder Remy
Musicien	Forel Olivier			Uniterre	Zufferey Michelle
Le Cellier des Fées	Franel Aline				

# Randonnées

Idées variées pour les familles



Commander  
maintenant la carte  
de randonnées!

[poste.ch/  
randonner](https://poste.ch/randonner)

**LA POSTE** 

Partenaire principal de





AVEC UNE  
RÉSERVATION  
VOTRE CROISIÈRE  
1<sup>ÈRE</sup> CLASSE EST À

**-30%**

RÉSERVATIONS SUR CGN.CH



## appréciez la différence angenehm anders

Bonne dégustation à l'occasion de la Semaine du Goût.  
Lassen Sie sich an der Genusswoche verwöhnen.

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



# ARB

arbdyn.ch

Association Romande  
**BIODYNAMIE**


## Le magazine des épicuriens

Fondé en 1958

Abonnez-vous ou offrez un  
abonnement de 1 an plus le  
*Guide Bleu – La Suisse Gourmande*  
au prix de CHF 80.-



[info@plaisirmagazine.ch](mailto:info@plaisirmagazine.ch)  
[www.plaisirmagazine.ch/  
abonnement](http://www.plaisirmagazine.ch/abonnement)



## 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

PARTENAIRE OR



PARTENAIRE ARGENT



PARTENAIRE BRONZE



PARTENAIRE MÉDIAS



VILLES ET CANTONS



IMPRESSUM

**Rédaction**  
Réane Ahmad, Tania Brasseur, Lara Baranzini,  
Paul Imhof, Manuella Magnin, France Massy,  
David Moginier, Claire Muller, Salome Ruf,  
Knut Schwander, Michelle Zufferey

**Illustrations**  
Dora Formica

**Graphisme magazine**  
Anouk Andenmatten

**Traductions**  
Sandra Dénéreaz, Monica Fiorini, Patrick Vallon

**Responsable d'édition**  
Josef Zisyadis

**Rédactrice en chef**  
Manuella Magnin

**Secrétariat**  
Sophie Duperrex, Giulia Onori,  
Barbara Schneider

**Éditeur**  
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

**Tirage**  
120'000 ex.

**Impression**  
PCL Presses Centrales SA  
Chemin du Chêne 14  
1020 Renens











































Un voyage savoureux  
au Restaurant CFF.

[cff.ch/restaurant](http://cff.ch/restaurant)

# OUI

## AUX PRODUITS SUISSES AUTHENTIQUES !

 <p>Longe oie</p>	 <p>Appenzeller Mostbröckli</p>	 <p>Appenzeller Pantli</p>	 <p>Appenzeller Siedwurst</p>	 <p>Alphise Haslische</p>
 <p>Cardon épineux genevois</p>	 <p>Damassine</p>	 <p>Yacherin Fribourgeois</p>	 <p>Saucisson neuchâtelais</p>	 <p>GLARNEN KALBERWURST</p>
 <p>Cuchaille</p>		 <p>LE GRUYÈRE SWITZERLAND</p>		 <p>Abricotine</p>
 <p>Rheintaler Ribelmais</p>	 <p>RACLETTE DUVALAIS</p>		 <p>Glarnerland</p>	 <p>Saucisson vaudois IGP</p>
 <p>TÊTE DE MOINE FROMAGE DE BEAULIEUX</p>		 <p>YACHERIN MONT-POL LE MOINE LIÉGEOIS</p>		 <p>Zuger Kirsch und Rigi Kirsch</p>
 <p>Bloder-Sauerkäse</p>			 <p>Poire à Botzi</p>	
 <p>Saucisse aux choux vaudoise IGP</p>	 <p>sbrinz SWITZERLAND</p>	 <p>ST. GALLER BRATWURST</p>		
				

AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.

