

# gout.ch

pour les humains, les animaux et la planète

2025 ANS  
JAHRE  
ANNI

Le Magazine de  
la Semaine suisse du Goût  
N° 15 – 2025

**Aigle**

Ville suisse du Goût 2025

**Edgard Bovier**

Parrain suisse du Goût 2025

**AOP-IGP**

Le signe de qualité



Découvrez le  
programme  
de la Semaine  
du Goût !

2025 ANS  
JAHRE  
ANNI

LA SEMAINE DU GOÛT

un événement de

FONDATION  
POUR LA PROMOTION DU  
GOÛT

# VOTRE GESTION EST INDIGESTE ?

Depuis plus de 30 ans, le logiciel  
Crésus aide les PME suisses dans  
leurs tâches administratives.

*Avec ses modules **Comptabilité**, **Salaires** et  
**Facturation**, Crésus est un outil facile à utiliser,  
complet et abordable.*



**Crésus**  
www.cresus.ch





## Le Goût de la vie

- 5 ÉDITORIAL
- 6 AIGLE Ville du Goût 2025
- 10 EDGARD BOVIER Parrain de la Semaine du Goût 2025
- 14 CUISINONS NOTRE RÉGION Vaud se dote d'une charte
- 17 UN PÂTÉ VAUDOIS BIO
- 18 BIO VINO des vins au service de la nature

## Les incontournables

- 21 BIO VAUD 2025 collection automne-hiver
- 22 VILLES ET VILLAGES DU GOÛT
- 25 COURTEMELON Festival du Terroir Suisse
- 29 MÉRITE CULINAIRE SUISSE deux icônes honorées
- 30 GRANDS SITES DU GOÛT
- 31 FAIT MAISON savoir-faire, goût et transparence



## Le Goût de l'authentique

- 33 AOP un florilège de fromages
- 37 BERNE capitale mondiale du fromage
- 41 SEL DES ALPES nouveaux condiments gourmands
- 45 VACHES ALLAITANTES la qualité avant tout

## À table

- 49 DES TOMATES comme une invitation au voyage
- 55 BONS JEUNES la gastronomie pour les jeunes
- 56 FOURCHETTE VERTE une révolution grisonne



## Sublimes gorgées

- 57 THÉ CHANOYU l'allié de la gastronomie
- 61 CAFÉS DELTA des cafés éthiques et durables
- 63 SWISS MILK le terroir en pause
- 67 JOURNÉE MONDIALE DU CHASSELAS
- 69 SWISS WINE 6 spécialités sous la loupe
- 73 SWISS WINE GOURMET se régaler avec les vins suisses

## En route les papilles

- 77 DES NEWS DE NOS PARTENAIRES
- 79 PARCS SUISSES des liens solides avec les artisans
- 83 QOQA au cœur du QG à Bussigny
- 87 ELDORA sublime le végétal
- 91 LOVELY SMILE alimentation et dentition
- 95 BEAULIEU un palais gourmand à venir
- 99 DES LIVRES ET DES FILMS
- 101 CHARTRE DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT



# Découvrez les événements dans tout le pays !

Depuis 25 ans, la Semaine suisse du Goût fait vibrer toute la Suisse avec **des centaines de manifestations gourmandes et engagées.**

Rencontrez des productrices et producteurs passionnés, partagez un repas

préparé par des cheffes et chef talentueux, explorez les terroirs et les savoir-faire qui font la richesse de notre culture alimentaire.

Préoccupé de l'avenir de la nourriture ? Envie de partager le plaisir du Goût ?



LA SEMAINE DU GOÛT

♥ Scannez le QR code pour découvrir le programme complet et créer votre propre itinéraire du goût à travers le pays.



du 18 au 28 septembre 2025



## Soutenez la Fondation pour la promotion du Goût !

La Fondation\* s'engage dans des projets d'envergure nationale avec pour mission de défendre une culture alimentaire vivante, gourmande, équitable pour les producteurs et accessible à tous !

En faisant un don, **vous soutenez des projets comme les Bons Jeunes** (voir page 55). Chaque

année, des centaines de jeunes de 16 à 25 ans ont la possibilité de manger à une grande table de notre pays, pour aller à la rencontre des cuisiniers-chefs et cuisinières-cheffes. Une porte d'entrée vers un rapport plus sensible, créatif et curieux à l'alimentation.

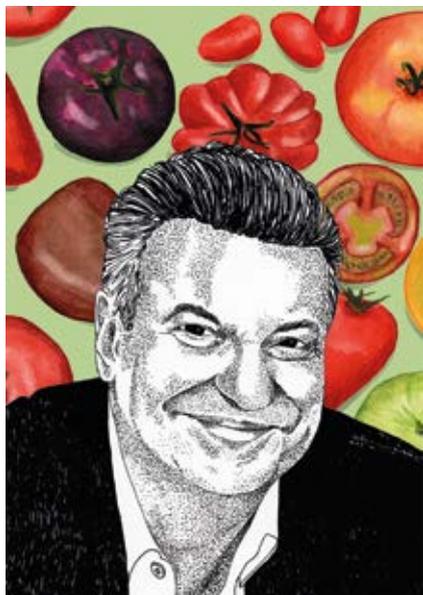
Pour effectuer votre versement, scannez le QR-code dans votre application bancaire ou utilisez le IBAN suivant :

CH14 0076 7000 E564 1207 5



\* La Fondation pour la Promotion du Goût est une institution reconnue d'utilité publique. Tous vos dons sont déductibles de vos impôts.

# Urgence de solidarités alimentaires



**L**e droit à l'alimentation, reconnu dans la Déclaration universelle des droits de l'homme (1948), n'est pas reconnu dans la Constitution fédérale. À l'heure actuelle, seul le Canton de Genève l'a inscrit, suite à un vote populaire.

Ainsi, dans un des pays les plus riches de la planète, 8,5% de la population a de la peine à nouer les 2 bouts de son budget et près de 15% sont concernés par le risque de précarité. Aujourd'hui, cette part de la population dépend de l'aide alimentaire. La nourriture est devenue une variable d'ajustement du budget des ménages. Un ménage

suisse moyen dépense 600 frs par mois pour son alimentation.

Alors que les études concordent pour dire que la malbouffe et l'obésité se concentrent dans les quartiers populaires des villes, la Confédération décide ne plus financer les mesures de prévention de l'obésité qui frappe 43% de la population helvétique !

Depuis 25 ans maintenant, la Semaine suisse du Goût s'est imposée comme un événement national pour mettre la question de l'alimentation au centre de notre vie quotidienne. Nous portons en nous une responsabilité. Nous savons que le système alimentaire industriel actuel est incapable de nourrir, avec le plaisir du goût, 9 millions d'habitants. Nous allons dans le mur en abandonnant notre nourriture à une industrie qui veut décider à notre place ce que nous devons manger. Son programme est clair : zéro mastication, zéro préparation, zéro calorie, zéro agriculture paysanne, mais finalement 35% de déchets !

Des mesures politiques volontaires pourraient être décidées : cours de goût et d'alimentation dans tous les lieux de formation dès le plus jeune âge, suppression de la TVA sur les fruits et légumes, mise en place d'une assurance sociale alimentaire, valorisation des microfermes, des épiceries alternatives et de la vente directe. Elles permettraient de bien manger avec des aliments de qualité et de goût. Car la seule responsabilité individuelle n'est pas une réponse adéquate.

Vivez les centaines d'événements que propose la Semaine du Goût en septembre dans tout le pays. Dans la convivialité et la joie, nous voulons affirmer que la nourriture appartient aux mangeurs !

Josef Zisyadis  
Directeur de la Fondation  
pour la promotion du Goût



# Aigle

## Ville du Goût 2025

Carrefour vivant de saveurs et d'échanges,  
Aigle célèbre son patrimoine culinaire et viticole exceptionnel  
à travers une année d'événements uniques.

Ⓜ Texte, Olivier Gallandat © Photos, DR

**A**igle, perle du Chablais vaudois, a l'honneur d'être désignée Ville suisse du Goût pour l'année 2025. Cette distinction prestigieuse consacre son rôle central dans la promotion de la gastronomie locale et de l'excellence viticole et lui offre, ainsi qu'à toute la région chablaisienne, une opportunité unique de célébrer son extraordinaire patrimoine. Capitale mondiale du Chasselas et Carrefour des saveurs du Chablais vaudois, Aigle a mis les petits plats dans les grands pour concocter un programme exceptionnel qui se déploie sur une année entière, au rythme d'événements mettant en valeur les produits de son terroir.

### **Un territoire gastronomique d'exception**

Aigle et toute la région qui l'entoure constituent un territoire gastronomique unique avec des joyaux d'exception : L'Étivaz, célèbre pour son fromage et première AOP de Suisse,

Leysin, reconnu comme Village Alpin du Goût depuis 2020, ou les Mines de Sel de Bex, classées parmi les Grands Sites du Goût ; sans parler évidemment du Chasselas qui a forgé la réputation de la ville d'Aigle et du Chablais vaudois, symbolisant l'excellence et le savoir-faire viticole de la région.

### **Carrefour des saveurs**

Bien plus qu'un simple slogan, « Aigle, Carrefour des saveurs – Ville du Goût 2025 » incarne l'essence même d'Aigle. Sa position géographique qui en fait un carrefour naturel, sa riche diversité culturelle avec une grande variété de traditions culinaires, son patrimoine gastronomique et viticole exceptionnel ou encore son engagement continu dans la promotion du goût en font un incontournable point de convergence gastronomique.

### Une année de célébrations

Lancé le 12 décembre 2024 à l'occasion de la Journée mondiale du Chasselas, le projet « Aigle, Carrefour des saveurs - Ville du Goût 2025 » met en lumière ce patrimoine culinaire et viticole exceptionnel tout au long d'une année riche en événements. En valorisant la diversité des produits locaux, en encourageant une alimentation saine et durable et en sauvegardant les traditions culinaires régionales, cette initiative vise à créer des connexions fortes entre producteur·trices, artisan·nes et consommateur·trices. Il aspire à laisser un héritage et une trace durables.

Point d'orgue de ce programme, la Semaine suisse du Goût, organisée du 18 au 28 septembre 2025, sera l'occasion de célébrer le plaisir de manger, la diversité des saveurs et le savoir-faire artisanal. En investissant différents lieux emblématiques tels que le

centre-ville et le Château d'Aigle, la Halle des Glariers et d'autres sites régionaux de renom comme L'Étivaz ou les Mines de Sel de Bex, l'événement contribuera à renforcer la réputation d'Aigle et de ses environs comme une destination gastronomique incontournable en Suisse.

### Chasselas forever

Grâce à sa position stratégique au cœur du « triangle du Chasselas » (Genève, Bienne, Sierre) et à son rôle central dans la culture et la valorisation de ce cépage, Aigle est considérée comme la capitale mondiale du Chasselas. À l'occasion de cette année de festivités, Aigle célèbre son cépage emblématique en lançant une cuvée d'exception de 1860 bouteilles, fruit d'une collaboration entre les différent·es vigneron·nes d'Aigle. Reflet de son terroir unique, sa création a été confiée à la jeune génération.





### Une mobilisation inédite pour célébrer le terroir chablaisien

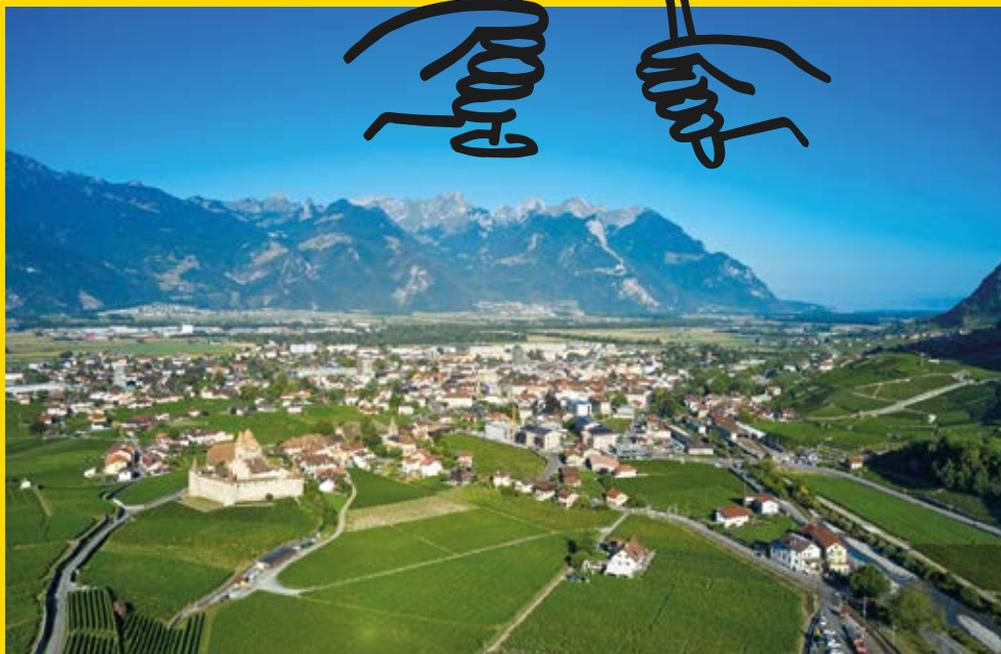
Durant cette année exceptionnelle, tous les acteurs en lien avec le terroir local et régional s'engagent avec passion dans le projet « Aigle, Carrefour des saveurs – Ville du Goût 2025 ». Agriculteur·trices, vigneron·nes, fromager·ères, restaurateurs·trices, boucher·ères, sans oublier les petites et grandes entreprises, toutes celles et ceux qui contribuent à la richesse gastronomique et viticole de la région unissent leurs forces pour mettre en lumière l'excellence et la diversité de leurs produits. Cet engouement sans précédent

illustre l'identité forte du Chablais et son attachement à des pratiques artisanales et durables, garantissant des produits d'exception qui sauront ravir les amateur·trices de saveurs authentiques.

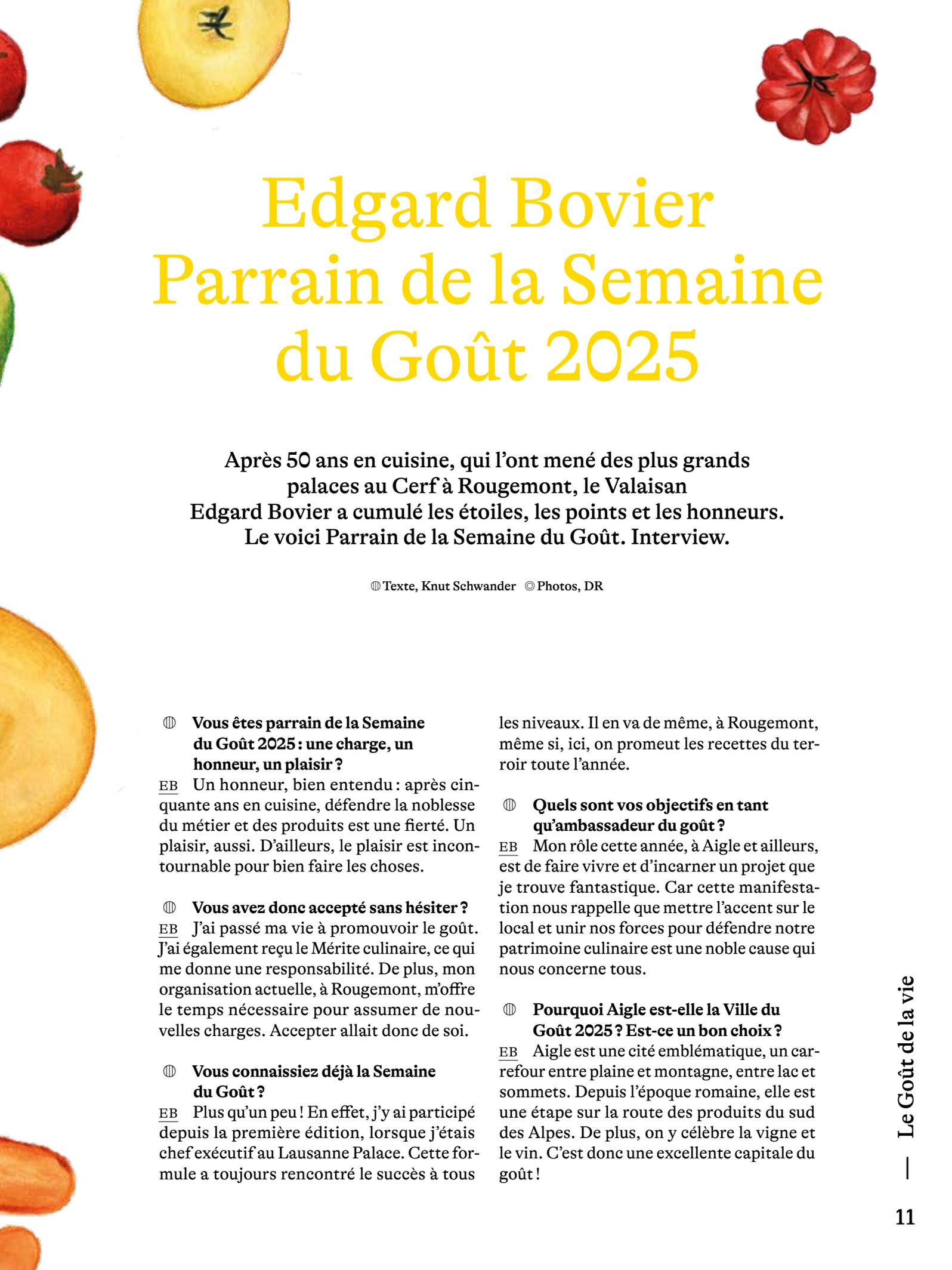
### Deux initiatives gourmandes à déguster sans modération

La Ville d'Aigle, en collaboration avec GastroVaud section Chablais et les professionnels locaux des métiers de bouche, proposent deux initiatives pour promouvoir le terroir et le savoir-faire des restaurateur·trices et artisan·es de la région. Depuis le 3 mars 2025, plusieurs établissements du district intègrent à leur menu une création culinaire unique, élaborée principalement à partir d'ingrédients locaux du Chablais. Cette mise en valeur de la richesse des terroirs se poursuivra lors de la Semaine suisse du Goût, du 18 au 28 septembre, avec un menu chablaisien exclusif, célébrant les trésors gastronomiques de la région.

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







# Edgard Bovier

## Parrain de la Semaine du Goût 2025

Après 50 ans en cuisine, qui l'ont mené des plus grands palaces au Cerf à Rougemont, le Valaisan Edgard Bovier a cumulé les étoiles, les points et les honneurs. Le voici Parrain de la Semaine du Goût. Interview.

Ⓜ Texte, Knut Schwander © Photos, DR

Ⓜ **Vous êtes parrain de la Semaine du Goût 2025 : une charge, un honneur, un plaisir ?**

EB Un honneur, bien entendu : après cinquante ans en cuisine, défendre la noblesse du métier et des produits est une fierté. Un plaisir, aussi. D'ailleurs, le plaisir est incontournable pour bien faire les choses.

Ⓜ **Vous avez donc accepté sans hésiter ?**

EB J'ai passé ma vie à promouvoir le goût. J'ai également reçu le Mérite culinaire, ce qui me donne une responsabilité. De plus, mon organisation actuelle, à Rougemont, m'offre le temps nécessaire pour assumer de nouvelles charges. Accepter allait donc de soi.

Ⓜ **Vous connaissiez déjà la Semaine du Goût ?**

EB Plus qu'un peu ! En effet, j'y ai participé depuis la première édition, lorsque j'étais chef exécutif au Lausanne Palace. Cette formule a toujours rencontré le succès à tous

les niveaux. Il en va de même, à Rougemont, même si, ici, on promeut les recettes du terroir toute l'année.

Ⓜ **Quels sont vos objectifs en tant qu'ambassadeur du goût ?**

EB Mon rôle cette année, à Aigle et ailleurs, est de faire vivre et d'incarner un projet que je trouve fantastique. Car cette manifestation nous rappelle que mettre l'accent sur le local et unir nos forces pour défendre notre patrimoine culinaire est une noble cause qui nous concerne tous.

Ⓜ **Pourquoi Aigle est-elle la Ville du Goût 2025 ? Est-ce un bon choix ?**

EB Aigle est une cité emblématique, un carrefour entre plaine et montagne, entre lac et sommets. Depuis l'époque romaine, elle est une étape sur la route des produits du sud des Alpes. De plus, on y célèbre la vigne et le vin. C'est donc une excellente capitale du goût !

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



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

Oltre 120 anni di esperienza come cioccolatiere svizzero  
al servizio dei buongustai di tutto il mondo



**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



« Le préfabriqué et le précuisiné sont toujours trop chers, c'est contre eux qu'il faut se défendre. »

Ⓢ **C'est quoi le goût dont nous parlons ?**

EB Les meilleurs plats du monde ne peuvent l'être que s'ils intègrent de bons produits. Que ce soit dans des cuisines professionnelles ou chez les particuliers, ce sont ces produits de qualité et de saison qui méritent d'être valorisés et qui apportent le bon goût dans nos vies.

Ⓢ **Ces produits de qualité ne sont-ils pas un luxe inaccessible ?**

EB Le préfabriqué et le précuisiné sont toujours trop chers, c'est contre eux qu'il faut se défendre. À l'inverse, les labels IGP et AOP, notamment, permettent d'attester la justesse et l'authenticité des produits. Ces derniers ne coûtent pas nécessairement plus cher. De plus, au-delà du prix, nous avons une responsabilité individuelle à respecter les saisons. Et n'oublions pas que ceux qui achètent des fraises à Noël ne le font pas parce qu'elles sont moins chères ...

Ⓢ **Alors que la mondialisation tend à uniformiser le goût, promouvoir le local n'est-il pas une illusion ?**

EB Ce n'est pas une illusion que de se battre. Il faut défendre les identités, les libertés, les spécificités régionales et assurer ainsi à nos producteurs de pouvoir vivre de leur travail. Dans la région de Rougemont, où je vis, en dehors de la vie des stations, on est au cœur de la Suisse alpestre et authentique. La moitié des habitants sont des paysans. C'est aux chefs, aux cuisiniers et hôteliers, mais aussi aux particuliers de les soutenir et de défendre un patrimoine fondamental.

Ⓢ **Le bio, c'est important ?**

EB Pour moi, les premiers critères d'achat, ce sont la saison et la proximité. Même bios, je n'achète pas de haricots importés de Chine !

Mais le bio s'impose pour une consommation responsable. Il est un encouragement à développer des produits authentiques. Ce sont ceux que je privilégie.

Ⓢ **Comment avez-vous intégré le bio au cours de votre carrière ?**

EB Pour un chef, choisir le bon produit est central : proximité, saisonnalité et bio, sont des critères de choix. Mais c'est récent. Pour encourager une prise de conscience, il me paraît important de mettre ces produits en valeur, mais aussi d'agir sur les prix. Si le bio est plus cher, il tardera à convaincre.

Ⓢ **Est-ce une mode passagère ?**

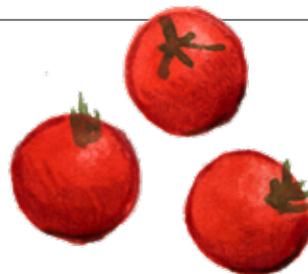
EB Certainement pas. Il faut du temps pour que les habitudes changent. Mais les gens sont de plus en plus sensibles au bio. Je suis convaincu que les produits bios, de proximité et de saison méritent d'être au centre de nos préoccupations et vont continuer à s'imposer comme le meilleur choix.

« J'aime faire se rencontrer la mer et la montagne »

*Il a fait de la cuisine méditerranéenne sa carte de visite. Un exotisme responsable.*

« J'ai toujours privilégié une cuisine de goût, de saveurs authentiques. Ma carrière m'a mené sur les bords de la Méditerranée et je m'en suis inspiré. Aujourd'hui, à Rougemont, je me concentre sur une cuisine alpine. Les deux me paraissent facilement

conciliables. Car les Alpes descendent jusqu'à la mer. Et notre culture gastronomique est imprégnée de saveurs méditerranéennes depuis des siècles. D'ailleurs, des produits d'Italie ou du sud de la France sont cultivés chez nous. Ils font partie d'un même terroir depuis l'époque romaine. Sans comparaison avec les importations par avion depuis l'autre côté de la planète, ils forment un trait d'union entre lac et montagne, ce qu'Aigle, la Ville du Goût, incarne parfaitement.



# Cuisinons notre région

## Des repas plus durables

### dans les cantines vaudoises

Le canton s'est doté d'une charte  
pour promouvoir les ingrédients locaux dans  
la restauration collective.

📄 Texte, Cécile Collet © Photo, Odile Meylan

**M**angeait-on si mal dans les cantines vaudoises ? « Non ! » répondent en chœur Frédéric Borloz, ministre de la formation, et Valérie Dittli, ministre de l'agriculture et responsable du Plan Climat vaudois. Mais on peut faire mieux, continuent-ils. Notamment en matière de durabilité. Pour cela, le canton veut investir 3,5 millions sur cinq ans dans la restauration collective, par le biais du Plan climat (2,66 millions) et du Département de la formation (855'000 fr).

À terme, les 4 millions de repas servis annuellement dans les bâtiments administratifs cantonaux, dans les établissements de l'enseignement post-obligatoire, dans les hôpitaux et dans les prisons devront drastiquement réduire leur impact carbone. Sur base volontaire, les cantines gérées par d'autres organismes (comme celles des EMS ou de l'école obligatoire) pourront participer à l'effort.

Mais comment faire pour réduire les 17% d'émissions de gaz à effet de serre que l'alimentation représente dans le canton de Vaud ? La « Charte de la restauration collective vaudoise », inspirée du projet valaisan puis intercantonal « Cuisinons notre région » et présentée au début de 2025 à la presse et aux députés, fixe des objectifs ambitieux : 100% de viande vaudoise ou suisse, 60% de produits suisses provenant d'un rayon de 100 km, 80% de fruits et légumes cultivés sans serre chauffée, 15% de bio, du lait et des produits exotiques issus du commerce équitable, des poissons non menacés, plus d'huile de palme et une alternative végétarienne quotidienne...

#### **Réduire les déchets alimentaires**

« Nous avons voulu aller plus loin que la démarche intercantonale, en ajoutant la promotion d'une alimentation décarbonée

et en disant concrètement ce qu'il faut éviter, indique Valérie Dittli. Nous ne voulions pas subventionner l'assiette, mais plutôt travailler sur la demande. » La réduction des déchets (utilisation des bas morceaux de la viande, des fruits et légumes moches mais comestibles, ...) est donc un des grands axes de la démarche vaudoise. Frédéric Borloz observe des débuts prometteurs. « Certains chefs arrivent déjà à équilibrer leur budget en prévoyant de plus petites quantités et en étant imaginatifs, en remplaçant la viande par une protéine moins chère par exemple. »

Si une alternative végétarienne quotidienne doit être proposée dans les cantines vaudoises, il n'est pas question d'interdire la viande. Car la Charte n'est pas liée à la loi sur l'agriculture pour rien : un des objectifs est bien de favoriser les aliments locaux produits par nos paysans. Dans ce sens, des partenariats avec Prométerre, Vaud Promotion ou encore Bio Vaud sont en train d'être mis en place.

Pour le ministre de la formation, cette démarche fait écho au plan d'action cantonal pour l'éducation à l'alimentation et à l'agriculture, lancé en 2024. « Apprendre la cuisine comporte aussi un caractère social, dit-il. Si un enfant cuisine à la maison, cela peut contribuer à réunir les familles autour de repas en commun qu'elles avaient un peu désertés. »

### Une démarche latine

Lancé en 2016 en Valais, le projet est désormais repris à l'enseigne de la « Démarche latine Cuisinons notre région », ratifiée au début de l'année par les sept cantons concernés. Cette dernière prévoit des rencontres régulières et des synergies. « Il y a clairement des projets lancés ailleurs que nous pourrons reproduire », indique Valérie Dittli. Comme cette plateforme valaisanne RegioFoodVS qui facilite les achats auprès de partenaires locaux accrédités par exemple.

**Si une alternative végétarienne quotidienne doit être proposée dans les cantines vaudoises, il n'est pas question d'interdire la viande.**



Le chef de cuisine du Cofop à Agrilogie (Marcelin), une des cantines gérées par le Canton, entouré de Valérie Dittli et Frédéric Borloz.

# KUKLOS

RESTAURANT TOURNANT

## VOTRE REFUGE ESTIVAL

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT VOTRE  
TABLE AU RESTAURANT TOURNANT :



**LEYSIN**  
LES MOSSÉS  
LA LECHERETTE



[www.kuklos.ch](http://www.kuklos.ch) | +41 24 494 31 41

# Pâté bio vaudois

## Le bon goût du terroir

Lancé il y a une année, ce pâté réalisé de façon artisanale, avec un souci de proximité et de qualité, est très apprécié de ceux qui aiment les saveurs d'antan. Dégustation.

📄 Texte et photos, Isabelle Bratschi

**C**roustillant à l'extérieur, onctueux à l'intérieur, agréable en bouche. La viande est savoureuse, la gelée bien dosée et le tout bien doré. À déguster sans modération avec un bon Chasselas, il va de soi ! Le pâté vaudois bio est une petite merveille d'équilibre, réalisée par trois mousquetaires passionnés, André Chevalier des moulins Chevalier SA à Cuarnens, Armand Chezeaux de la ferme de Jolimont à Cossonay et Sébastien Rochat de la boucherie de la Venoge à Cossonay également. Alexis Tissot du comité BioVaud a rejoint ce trio avec la même philosophie, celle de proposer une spécialité conçue dans un souci de proximité et d'authenticité.

« Tout a débuté il y a une année avec l'idée de réunir un producteur de viande, un transformateur de farine et un artisan boucher afin de retrouver le goût et la texture des pâtés de nos grands-mères avec le progrès et l'éthique d'aujourd'hui », explique André

Chevalier, fier d'être l'initiateur de cette production artisanale.

Armand Chezeaux, lui, exploite une ferme laitière depuis 2022. « Pour nos cochons élevés en plein air, nous produisons le fourrage complété légèrement en protéine par les moulins Chevalier. Pendant la belle saison, mon bétail laitier mange la majeure partie de sa ration en herbe. Les pâtés m'ont permis, dans une filière bio, de valoriser les trois viandes que je produis ».

Pour Alexis Tissot de BioVaud il est important que le cahier des charges soit respecté : « Pour nous, il était intéressant de pouvoir labeliser ce pâté bio, de lui donner une image de marque. À la dégustation, il offre une belle harmonie entre une viande qui n'est pas sèche et une pâte au saindoux. »

Sébastien Rochat s'occupe de la préparation avec une recette au secret bien gardé : « Tous les pâtés sont façonnés à la main comme le faisait ma grand-mère il y a 42 ans. Notre pâté artisanal correspond à celui de la campagne. Il faut le manger accompagné d'une petite salade en été, d'une soupe en hiver, avec une pointe de moutarde et un bon verre de vin ».

Et demain ? « Nous venons de lancer le taillé aux greubons vaudois bio », se réjouit André Chevalier. Affaire à suivre ...



De gauche à droite: André Chevalier, Alexis Tissot, Armand Chezeaux et Sébastien Rochat.

# BioVino

## Les vins au service de la nature

BioVino change de lieu et de date. Cette année, le Salon dédié aux vins bio et nature aura lieu à Lausanne, à l'Espace Amaretto, les 29 et 30 novembre. Rencontres avec l'organisateur Fabien Vallélian et trois vignerons primés en 2024.

Texte, Isabelle Bratschi © Photos, DR



### 👤 Fabien Vallélian, président de BioVino

« Créé en mai 2016 par le comité de BioVaud, BioVino est devenu l'événement de référence pour les vins bio en Suisse, souligne son président Fabien Vallélian. La manifestation se compose en deux parties : le concours qui récompense les producteurs qui travaillent leurs vins en culture biologique et le Salon qui accueille une quarantaine de stands dédiés aux vins bio et nature. Une manière de mieux faire connaître nos trésors viticoles et de partager notre philosophie, celle du respect de l'environnement, de l'eau, de la flore et de la faune de chez nous. En ce moment, à la recherche d'un emploi, je poursuis ma passion et je développe ma propre gamme avec un nouveau Pinot Noir vinifié 100% en grappes entières qui offre des arômes particuliers. »

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

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



## 📍 Rodrigo Banto, Cave de la Côte

Meilleure Cave Suisse Bio 2024, meilleur vin Suisse Bio 2024 du concours BioVino, c'est dire si l'œnologue responsable de la Cave de la Côte peut être fier : « Je suis arrivé du Chili en 2003 avec l'opportunité de travailler en Suisse. Dans mon pays natal j'avais déjà des projets en biodynamie, mais on pouvait en être convaincu, encore fallait-il en vivre. Aujourd'hui mon objectif est de ne pas utiliser de produits de synthèse, de ne pas avoir de résidus dans nos vins. Je recherche de nouveaux cépages résistants, comme le Divico. Il n'y a rien de plus bio que des cépages que l'on n'a pas besoin de traiter. »

**400**  
hectares dont  
**50**  
en bio

**6 mio.**  
de bouteilles  
par an

### Spécialités

B Chasselas Bio, Vin Orange,  
Muscat « bio »,  
P'tites Bulles mousseux Bio.



## 📍 Louis-Philippe Burgat, Chambleau

Sur les hauteurs du village de Colombier, le domaine de Chambleau sait recevoir. La qualité est au rendez-vous avec des vins qui ont été plusieurs fois primés, comme au concours BioVino 2024, l'Œil-de-perdrix 2023, AOC Neuchâtel et le Pinot Noir Les Bovardes 2021. « J'ai repris le domaine familial en 2000, explique Louis-Philippe Burgat. Ma philosophie est d'offrir un pur vin de terroir. Pour cela, il a fallu changer le mode de nutrition de la vigne qui a dû s'adapter. Depuis 2017, le domaine est entièrement cultivé de manière biologique. Je suis fier de nos vins au caractère bien particulier. »

**16**  
hectares

**90'000**  
bouteilles  
par an

### Spécialités

Pinot Noir, Gamaret Art-Express  
avec une étiquette de Daniel Spoerri.



## 📍 Jean-François Crausaz, Domaine de la Ville de Morges

Meilleure Cave Suisse Nature 2024 pour le Chasselas Sélection nature 2021 et le Gamay sélection Nature 2022, AOC La Côte Morges Grand Cru au concours BioVino. « C'est le Domaine des Morgiens depuis 1547, souligne Jean-François Crausaz. Propriété de la Ville, la Maison Bolle en assure l'exploitation depuis 2020, année où le domaine a reçu le label « Bio Suisse », « bio Bourgeon » afin d'assurer des vins 100% biologiques. Ceci implique une attention à la vigne, mais aussi des contraintes. Philosophiquement, je suis ravi de prendre cet axe avec aujourd'hui des vins natures puissants et authentiques. »

**14**  
hectares

**80'000**  
bouteilles  
par an

### Spécialités

Sélection nature : Parcelle 948 Galotta,  
Parcelle 982 Gamay, Parcelle 976  
Pinot Gris.

**cÔTÉ JARDIN**

UNION MARAÎCHÈRE  
DE GENÈVE

La **MARQUE** DE VOS  
*légumes* GENEVOIS !

**EN CONSOMMANT LOCAL,  
DEVENEZ CONSOM'ACTEURS!**

PLUS DE 100 LÉGUMES CULTIVÉS  
PLUS DE 30 VARIÉTÉS DE TOMATES PRODUITES  
UNE PRODUCTION DURABLE  
UNE COOPÉRATIVE DE 30 MARAÎCHERS

*Le Goût  
de la Nature*

Entreprise



Certifiée



WWW.UMG.CH

**100% LOCAL**

# BioVaud 2025, collection automne-hiver

À Morges, Romainmôtier et Lausanne, plusieurs manifestations finiront l'année en beauté avec de bons produits du terroir à découvrir. Marché, foire et festival, place à la gourmandise !

## 📍 Grand Marché d'Automne

● Stands de producteur·trice·s bio  
Morges, 27 septembre 2025

Dans les rues piétonnes de la ville, sur l'avenue Louis-de-Savoie ainsi qu'en direction du lac, le Grand Marché de Morges est incontournable. À la rue du Casino, BioVaud est présent avec plusieurs producteurs qui dévoileront leurs produits de saison. Pour ce rendez-vous automnal, artichauts, aubergines, betteraves, courges, pruneaux, airelles, choux de toutes les couleurs, champignons suivant le temps, raviront les gourmands promeneurs dans une ambiance toujours conviviale. Les artisans de la région se font un plaisir de proposer leurs spécialités : confitures, sirops, huile de noix ou moutardes à l'ancienne... Comme le veut la tradition, ce marché, qui propose également de l'artisanat, des habits et de la brocante, a lieu le dernier samedi de septembre.



## 📍 Foire aux Sonnaïlles

● Stands de producteur·trice·s bio  
Romainmôtier, 10 au 12 octobre 2025

À Romainmôtier, sur le site de Champbaillard, le temps semble s'être arrêté. Ce lieu chargé d'histoire accueille les collectionneurs de cloches et les amoureux des produits du terroir pour un événement champêtre imprégné d'authenticité. Au menu, spécialités locales, fondues, raclettes, bières ou vins de la région des producteurs bio. Et bien plus encore pour éveiller les papilles et ravir les ouïes. La Foire aux Sonnaïlles réunit chaque automne – et ce depuis 27 ans – quelques 15'000 visiteurs et plus de 80 exposants, bouchers, boulanger, fromagers, vigneron, maraîchers fiers de présenter leurs productions artisanales régionales et de partager leur savoir-faire.

## 📍 Festival Vin Nature Suisse

● Par l'Association Suisse Vin Nature  
Lausanne, 1<sup>er</sup> décembre 2025

Savez-vous vraiment ce qu'est un vin nature, biologique et sans aucun intrant, quels est son mode de vinification, quel en est la philosophie, l'avenir ? Pour répondre à ces questions, une trentaine de vigneron seront présents à Lausanne pour la cinquième édition du Festival Vin Nature Suisse. Dégustations, découvertes, ateliers, l'occasion de discuter, de partager les connaissances, de se rendre compte des nouvelles tendances de ces vins réalisés autant par des petites que des grandes structures viticoles. Le tout dans une ambiance festive, accompagnée de musique traditionnelle et de délices culinaires régionales.



# Villes du Goût et Villages alpins du Goût



## Valposchiavo, Région du Goût 2024

Valposchiavo, avec son projet 100% Valposchiavo, est un vibrant exemple de développement régional durable dans lequel l'agriculture, la gastronomie et le tourisme collaborent étroitement pour valoriser les ressources locales. De nombreux produits sont cultivés, transformés et consommés exclusivement dans la vallée et portent même leur propre label, lui-même basé sur une charte élaborée par les acteurs.



## Fribourg, Ville du Goût 2023

Capitale d'un canton orienté depuis des siècles vers une production alimentaire de qualité, Fribourg se confirme comme vitrine du patrimoine culinaire et devient Ville suisse du Goût en 2023. Depuis novembre 2023, elle a intégré le Réseau des villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la gastronomie.

## Moutier, Ville du Goût 2014

Moutier fait perdurer son engagement par des événements comme la soupe de Moutier et le concours des soupes qui sont organisés chaque année. Le plus grand héritage de 2014 est la création d'un service de la jeunesse et des actions communautaires dédié au développement durable et à l'intégration sociale, notamment par la création d'un jardin communautaire.



## Bâle, Ville du Goût 2022

Bâle s'engage activement avec l'initiative GenussStadt Basel pour la promotion d'une alimentation régionale et durable. En soutenant les producteurs locaux et en les sensibilisant à un artisanat plus gourmand, elle contribue à préserver l'environnement et à renforcer l'économie régionale. Un pas important vers un avenir durable pour tous.



## Liestal, Ville du Goût 2016

Liestal devient Ville du Goût en 2016. Le point culminant de la manifestation a été la longue table, dressée pour tous les habitants de la ville tout au long de la Rathausstrasse. Depuis, Liestal est considérée comme la capitale du Goût du canton de Bâle-Campagne, et cette année encore, de nombreuses manifestations culinaires seront proposées.



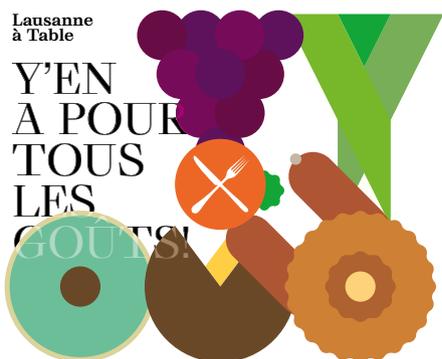
## Genève, Ville du Goût 2021

Depuis Genève Ville du Goût en 2021, de nombreuses initiatives ont été renforcées. Citons-en une en particulier : le concours de la restauration durable « À Table ! ». Avec un nombre croissant de partenaires, ce concours a bénéficié à la restauration ainsi qu'à l'agriculture locales et durables.



## Sion, Ville du Goût 2003

Depuis 2003, la capitale valaisanne organise chaque année la Fête du Goût à Sion, avec une vingtaine de stands de restauration tenus par des établissements sédunois et plus d'une dizaine de caves membres de l'Association des Encaveurs de Sion.



## Lausanne, Ville du Goût 2012

Lausanne mise sur la rencontre avec Lausanne à Table, l'association née à la suite de Lausanne Ville du Goût et qui célèbre cette année ses dix ans de bonheurs gourmands. Chaque année, elle offre un programme d'événements populaires qui mettent en lumière la richesse et la qualité des patrimoines culinaires de la région.

## Les Villages alpins du Goût

Leysin représente la Suisse francophone, Airolo la Suisse italienne et Grindelwald la Suisse alémanique en tant que Villages alpins du Goût, ambassadeurs privilégiés de la Semaine suisse du Goût, en vue de la reconnaissance par l'UNESCO du Patrimoine culinaire alpin. Ces villages invitent leurs visiteurs à la découverte des saveurs de leurs terroirs, notamment les produits d'alpage, qui témoignent d'un savoir-faire ancestral et de traditions source d'identité pour les populations locales. Ils contribuent à la préservation d'un patrimoine mis en danger par l'exode rural, la mondialisation et les changements des modes de vie.



# Wer die Wahl hat ... liest den Schweizer Bauer

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft



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

Terre & Nature

## Arrêtez de poireauter!

Cultivez votre lien au terroir et  
à la nature avec nos abonnements

**Abonnez-vous**  
3 mois dès CHF 20.-



Rendez-vous sur [abos.terrenature.ch](http://abos.terrenature.ch)  
pour profiter d'une offre d'essai,  
sans engagement!



Terroir · Nature · Développement durable · Jardin · Animaux · Balades · Loisirs

# Vibrer au rythme du Festival Terroir Suisse

Le Festival Terroir Suisse revient pour sa 11<sup>e</sup> édition à Courtemelon (JU)  
les samedi 26 et dimanche 28 septembre 2025.

Suivez le guide pour apprécier toutes les saveurs du Marché  
& Concours national.

📖 Texte, Réane Ahmad © Photos, DR

**E**n vingt ans et onze éditions, la grand-messe bisannuelle du terroir s'est étoffée de plus de 1000 produits en concours, a agrandi son marché des producteurs, a noué des partenariats dans l'agriculture et la gastronomie ... jusqu'à devenir un vrai Festival Terroir Suisse! « Davantage qu'un Marché et un Concours, nous offrons aujourd'hui un événement global », se réjouit Olivier Boillat, responsable communication à la Fondation rurale interjurassienne (FRI). Autrement dit, le rendez-vous rêvé pour faire la fête, se restaurer, découvrir les trésors culinaires du terroir suisse, mais aussi s'informer sur les enjeux autour de l'alimentation. Direction Courtemelon, capitale suisse des saveurs le temps d'un week-end, les samedi 27 et dimanche 28 septembre 2025.

## Accès au festival

Pour des questions écologiques, il est recommandé d'emprunter les transports publics. Arrivés à la gare de Delémont, les plus sportifs parcourent le trajet de trois kilomètres jusqu'à Courtemelon à pied ou à vélo pour une première plongée dans la campagne

environnante, alors que les autres sautent dans la navette gratuite MOBIJU. Une fois sur le site, place à l'exploration sensorielle de tout ce que le terroir suisse a de meilleur à offrir!

## Hôte d'honneur

Dès l'entrée, en extérieur, les festivaliers tombent sur des démonstrations autour des spécialités de l'hôte d'honneur, le canton de Vaud. La musique folklorique les attire quelques mètres plus loin, sous la tente qui abrite le Grand Marché, pour déambuler entre les étals de l'espace vaudois. Une première immersion dans l'ambiance du marché, où ils picorent et échangent avec les producteurs sur leurs spécialités phares, L'Etivaz AOP, la Saucisse aux choux vaudoise IGP, le Saucisson vaudois IGP, Le Gruyère AOP, les flûtes au sel ou le Chasselas, entre autres. De plus, les organisateurs sont très heureux d'accueillir à la soirée de gala le conseiller fédéral Guy Parmelin et le Conseil d'État vaudois in corpore.

Concours  
Suisse  
des produits  
du terroir

Grand  
marché  
des terroirs  
suisses

Conférence  
Remise des  
médailles

Hôte  
d'honneur  
Canton  
de Vaud

# FESTIVAL TERROIR SUISSE

Courtemelon  
(JU)



26-28  
septembre  
2025

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE



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



MUTTERKUH SCHWEIZ  
VACHE MÈRE SUISSE  
VACCA MADRE SVIZZERA  
VATGA MAMMA SVIZRA



## L'association faîtière *Vache Mère Suisse* fait vivre son label **Natura Beef** au travers du concours **BBQ Master Single**.

### Grand Marché

La fête se poursuit sous cette tente principale, où se côtoient 150 producteurs de tous les cantons suisses. Le Grand Marché coloré représente le cœur battant de la manifestation, avec ses plus de 300 médailles toutes fraîches qui servent de repères au public. Des fromages aux biscuits, des saucisses aux jus de pomme, des tisanes aux fruits séchés, tout le monde se presse dans les travées pour goûter aux produits récompensés, aux AOP-IGP et aux milliers d'autres spécialités sucrées ou salées. Le marché s'étend aussi à l'extérieur, dans les allées, avec notamment les vigneron, les boulangers ou les brasseurs.



### Animations gourmandes

Pour donner vie aux produits, rien de tel que de les mettre entre les mains des meilleurs chefs du pays ; les participants aux Ateliers du goût ont donc la chance de rencontrer de grands cuisiniers qui leur présentent et appréhendent une sélection de délices choisies sur le Grand Marché (inscription en ligne recommandée). Plus spontanément, les visiteurs assistent aussi toutes les vingt minutes à la Ronde des producteurs : agriculteurs, bouchers, brasseurs ou vigneron se prêtent à l'interview espiègle de l'animateur Jérôme Mouttet, suivie de la dégustation des créations mises en lumière par l'artisan.

### Monde agricole

Sur le site de Courtemelon, les familles découvrent aussi avec émerveillement une grande étable avec plusieurs races allaitantes de Vache Mère Suisse, à nouveau invitée

d'honneur. L'association faîtière fait vivre son label Natura Beef au travers du concours BBQ Master Single : à quelques mètres des meilleurs concurrents, le public en prend plein les yeux, les oreilles et le nez avec les effluves des pièces de viande sur le grill ! De quoi s'ouvrir l'appétit avant de choisir son offre préférée de petite restauration disséminée dans le festival.

Infos et inscriptions : [concours-terroir.ch](http://concours-terroir.ch)

### Infos pratiques

**Vendredi 26 septembre, 10h15 – 16h30**

**Delémont** Conférence professionnelle  
« Comment accompagner la restauration vers plus de durabilité et plus de régionalité ? »  
→ sur inscription.

Dès 18h, apéritif, remise des médailles et soirée de gala.

**Samedi 27 septembre, 11h – 18h**

**Courtemelon** Grand Marché, Ateliers du goût, Rondes des producteurs, Vache Mère Suisse et ses races de vaches. Animations et restauration.

**Dimanche 28 septembre, 9h – 17h**

**Courtemelon** Grand Marché, Ateliers du goût, Rondes des producteurs, Vache Mère Suisse et ses races de vaches. Animations et restauration.

#### Tarifs

CHF 12.- (valable 2 jours)  
CHF 10.- Etudiants, AVS  
Gratuit jusqu'à 16 ans.

#### Accès

À pied ou à vélo depuis la gare de Delémont (3 km) ; navette gratuite toutes les 20 min. au départ de Delémont-Gare et des parkings de la ville (sa 9h45 – 18h30, di 8h45 – 17h30) ; sortie autoroute Delémont-Ouest, parking gratuit.

Migusto

Des recettes inspirantes  
et géniales en un clic?

Télécharger  
l'app Migusto



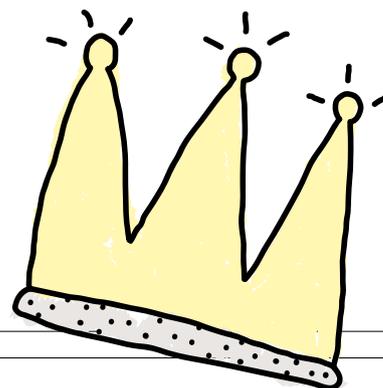
**MERCI**  
100 ans de Migros

# Mérites culinaires suisses

## Deux icônes honorées

Aux côtés de quatre cuisiniers et de deux pâtisseries distingués, le prix a récompensé deux personnalités dont la carrière a régalé la Suisse romande.

📄 Texte, David Moginier © Photos, DR



### 📍 Bernard Ravet, le chef de clan

Il a enchanté la Suisse à Vufflens-le-Château mais c'est bien à Chalon-sur-Saône que son parcours a commencé en 1947. Puis à Vallorbe où le jeune Bourguignon a rencontré Ruth, sa complice depuis presque soixante ans. Les Suisses découvrent le couple à Echallens en 1974, où le chef tient pendant quinze ans l'Hôtel de Ville, une des premières tables à proposer dans la région une gastronomie moderne, allégée et inventive.

En 1989, les Ravet trouvent un nouvel écrin, L'Ermitage de Vufflens-le-Château, belle demeure du XVII<sup>e</sup> siècle. Le chef y obtient rapidement 19 points au Gault&Millau. La note restera sur son fronton pendant vingt-neuf ans, célébrant une cuisine gourmande, colorée, où le foie gras

et les légumes du jardin sont à l'honneur. Ce célèbre jardin, justement, où on prend l'apéro avant de monter dans des salles où le canard est roi de la décoration.

Comment parler du chef sans parler du clan Ravet, sa femme Ruth, ses filles Nathalie et Isabelle, son fils Guy. À Vufflens, on travaille en famille élargie autour de Guy aux fourneaux et de Nathalie, sommelière. Le jeune chef renonce pourtant à prendre la succession de son père et L'Ermitage fermera en 2022, l'année des 75 ans de Bernard Ravet. Lui continuera de cuisiner pour sa fille, d'abord à Crans-Montana, aujourd'hui à Mont-sur-Rolle.



### 📍 Lucien Moutarlier, le Breton gourmand

On savait que Nantes avait offert aux bords de la Loire le monde entier le petit-beurre ou le berlingot inventés en Bretagne, mais la ville a aussi offert au canton de Vaud un de ses meilleurs pâtisseries-confiseurs. Lucien Moutarlier est d'abord venu travailler à Lausanne pendant six ans, avant d'ouvrir avec son épouse Angela sa propre boutique à Chexbres en 1985. Les deux gros travailleurs font découvrir aux Vaudois des viennoiseries gourmandes à souhait, une pâtisserie allégée en graisse et en sucre – mais pas en saveurs – des pains de tradition. Le succès est immédiat.

Les croissants roulés et beurrés comme en France, les pithiviers du jour des Rois et leurs célèbres fèves dorées,

les entremets aux fruits aériens, les pâtisseries originales se vendent si bien que le couple ouvre un deuxième magasin à Lutry en 1990, un troisième à la Palud lausannoise en 1996, un quatrième à Montreux en 2005. En 2019, le rêve de Lucien se réalise à Lutry, avec un cinquième magasin de 2000 m<sup>2</sup>, avec son laboratoire de production et une manufacture de chocolat à la hauteur de l'amour que le fondateur porte au cacao.

S'ils sont toujours actifs dans l'entreprise de 60 collaborateurs, Lucien et Angela passent la main à leurs trois fils, Sébastien, Christophe et Damien.



# Label Fait Maison

## Savoir-faire, goût et transparence

Le « fait maison » peut être le critère décisif pour choisir un restaurant. Ceux qui attachent de l'importance à l'artisanat, au goût authentique et à la transparence, trouvent des adresses labellisées dans toute la Suisse, toutes sont répertoriées sur [labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch).

Ⓜ Texte, Manuela Lavanchy © Illustration, DR

Le Label Fait Maison a été lancé en 2017 par GastroSuisse, la Fondation du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs (FRC) avec la mission de mettre en avant le savoir-faire des chefs, de lutter contre l'uniformisation du goût des produits pré-cuits industriels, de créer la transparence pour les consommateurs et d'encourager les restaurateurs à travailler des produits de la région et de saison. Huit ans plus tard, le Label Fait Maison présente un réseau de plus de 450 restaurants ouverts au public et 140 cuisines de la restauration collective à travers la Suisse.

Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets.

### Honnête et authentique

Les restaurants qui affichent le Label Fait Maison proposent une cuisine maison. Ils cuisinent sur place à base de produits bruts et traditionnellement utilisés en cuisine comme des huiles, épices, produits laitiers etc. Le Label Fait Maison garantit aux consommateurs que les préparations dans un restaurant certifié sont faites maison et que les exceptions sont clairement indiquées dans la carte des mets.

Les chefs qui cuisinent à base de produits bruts peuvent plus facilement adapter leurs plats à des allergies et intolérances alimentaires des clients, évitent des additifs nocifs et maîtrisent la quantité de sucre et de sel dans les plats. Travailler des produits de saison favorise la diversité dans l'assiette et soutient l'agriculture régionale. Lors de la Semaine du Goût, les restaurants « Fait Maison » participants proposent un plat signature, cent pour cent fait maison autour de la tomate suisse.

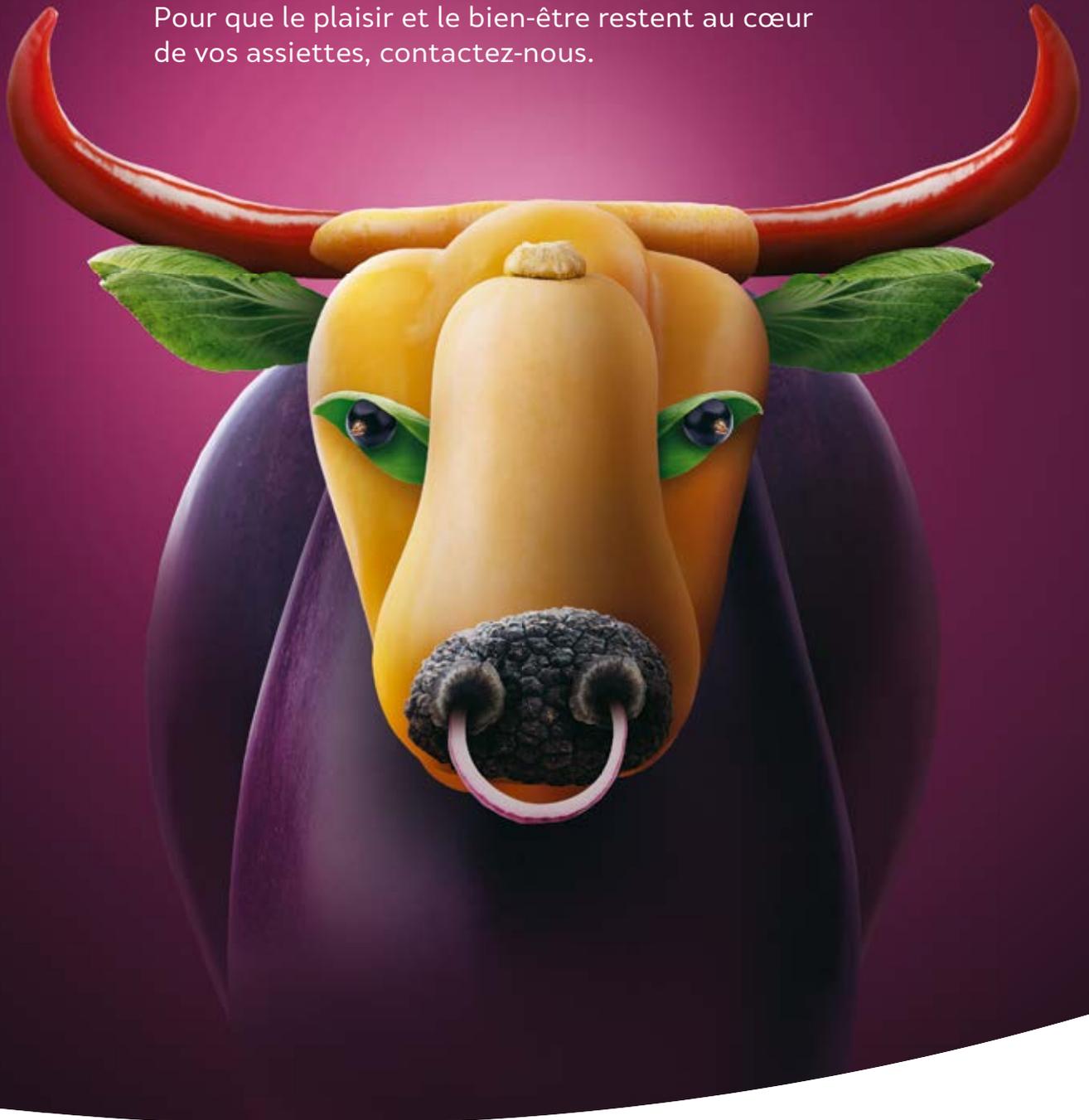


[labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch)

# Tout est dans la garniture!

Aux côtés des professionnels du goût, Léguriviera livre chaque jour des fruits et des légumes d'exception qui inspirent des menus savoureux, au gré des saisons.

Pour que le plaisir et le bien-être restent au cœur de vos assiettes, contactez-nous.



**Léguriviera**  
GROUPE  
Fruits et légumes d'exception



T. 058 595 95 00  
info@leguriviera-groupe.ch  
www.leguriviera-groupe.ch

# La provenance surprenante d'un plat traditionnel

Ce qu'il y a de mieux avec la fondue, ce sont ses ingrédients :  
toutes sortes de fromages d'origines diverses.  
Et rares sont ceux qui n'arborent pas le signe de qualité AOP.

Texte, Paul Imhof © Photos, DR

La plus ancienne recette de fondue connue à ce jour en Suisse ne provient pas d'un alpage, mais d'une ville : en effet, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, la Zurichoise Anna Margaretha Kitt a rédigé pas moins de 470 recettes, et celle qui porte le numéro 46 s'intitule « Käss mit wein zu kochen » (« Cuisiner du fromage avec du vin ») ; ce dernier, comme le « vieux fromage gras » (« feisser alter Käss »), n'y ont pas de désignation précise.

Aujourd'hui, on pourrait râper tous les fromages AOP pour en faire de la fondue - certains plus que d'autres. La traditionnelle, la « pure », est la moitié-moitié, composée à parts égales de Gruyère AOP et de Vacherin fribourgeois AOP. Mais il existe une foule de combinaisons possibles, du fromage d'alpage à celui de montagne en passant par le Bloderkäse AOP pour la note acidulée.

La fondue fribourgeoise offre un plaisir particulier : le Vacherin fribourgeois AOP est mélangé à de l'ail et de l'eau. En effet, étant donné son acidité, ce fromage ne nécessite

pas l'ajout de vin blanc. Cette fondue se déguste tiède, sans quoi le fromage se séparerait en deux parties, l'une solide et l'autre liquide – raison pour laquelle on préfère, en guise d'accompagnement, des pommes de terre chaudes à des morceaux de pain.

[aop-igp.ch](http://aop-igp.ch)

## AOP et IGP : quelle différence ?

► AOP  
Appellation d'origine  
protégée

L'appellation AOP désigne des produits dont toutes les étapes de production ont été réalisées selon une méthode et un savoir-faire reconnus dans une zone 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 eu lieu dans l'aire géographique délimitée. Les spécialités IGP se distinguent notamment par le savoir-faire traditionnel des artisans.



Lors de la fabrication, le lait écrémé est chauffé ; il coagule grâce à l'ajout d'acides via des bactéries lactiques. La masse floconneuse est légèrement salée, écumée et pressée dans des moules carrés. Après trois semaines d'affinage, les blocs forment le Bloderkäse AOP, et après deux mois d'affinage à sec, ils deviennent le Werdenberger Sauerkäse AOP.

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

## De l'acide dans la cuve à fromage

Le Bloderkäse AOP et le Werdenberger Sauerkäse AOP peuvent se développer tout seuls – mais avec un peu d'acide, le processus est plus rapide et plus précis.

Que se passe-t-il si on laisse simplement reposer le lait ? Il se décompose en matières solides (protéines et matières grasses) et en liquide. C'est un processus naturel que l'on peut également accélérer, soit en ajoutant de l'acide (lactique) – on obtient alors du fromage à caillé lactique (en allemand Sauerkäse, c'est-à-dire fromage acide) –, soit en ajoutant de la présure animale ou végétale, ce qui donne du fromage à présure, appelé en allemand Süsskäse (fromage doux) – la majorité dans le paysage fromager suisse.

Les origines du fromage à caillé lactique sont sans doute plus anciennes. Il est probablement venu de l'Est et s'est maintenu depuis le Moyen Âge à la périphérie orientale de la Suisse, dans le Haut-Toggenbourg et la vallée du Rhin saint-galloise (Werdenberg) ainsi que dans la Principauté du Liechtenstein.



## Le cumin fait sa saveur

Le Saucisse d'Ajoie IGP, une saucisse fumée à maturation interrompue, se distingue par sa puissante note de cumin.

Le cumin a un goût unique. Selon une ancienne superstition, les graines de cumin des prés (Carum carvi) éloignent les démons

et les puces. En outre, elles adoucissent les aliments peu digestes comme la viande et les graisses.

La Saucisse d'Ajoie IGP porte cette appellation depuis 1920 et est originaire, comme son nom l'indique, du district de Porrentruy, dans le canton du Jura. Selon son cahier des charges, cette saucisse fumée à la maturation interrompue contient deux tiers de viande de porc maigre et un tiers de viande de porc grasse, ainsi que – facultativement – au maximum 10% (de la quantité totale) de viande de bœuf.

L'assaisonnement : du sel nitrité, du cumin entier, du poivre blanc et de l'ail ; sont autorisés, à condition de ne pas être dominants : de la noix de muscade, du vin rouge et des antioxydants.

La masse est embossée dans des boyaux de porc de 32 à 35 mm de diamètre et divisée en portions par torsion. Les saucisses sont ensuite fumées dans de la fumée de bois résineux à une température maximale de 40°C. La saucisse d'Ajoie IGP est prête au bout de 24 heures. Elle développe ses meilleures notes gustatives en étant cuite dans de l'eau légèrement frémissante (max. 80°C) pendant 20 à 25 minutes.

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

## 🍷 Le Buébo, un fromage de caractère

Dans la fondue moitié-moitié, le « jeune » Vacherin fribourgeois AOP se détache de l'ombre du vénérable Gruyère AOP. Mais le Buébo, ou pur Vacherin, séduit également en solo.

Deux Vacherins AOP sont connus en Suisse et protégés contre les imitations, le Vacherin Mont-d'Or du Jura vaudois et le Vacherin fribourgeois. L'un comme l'autre se distinguent par leur saisonnalité (bien que ce dernier soit disponible toute l'année, contrairement au



Mont-d'Or, qui n'est produit que de septembre à mars) et leur goût incomparable.

Comme pour tous les fromages AOP, un cahier des charges régit la production du Vacherin fribourgeois. « Pour le Vacherin, j'ai un peu plus de marge de manœuvre que pour le Gruyère », explique Laurent Gachet, fromager sur l'alpage de l'Hauta Chia, où il fabrique ces deux icônes fribourgeoises.

De telles libertés rappellent l'époque où le petit vacherin était fabriqué en début et en fin de saison d'alpage, lorsque le lait ne suffisait pas encore ou plus pour le grand gruyère. C'était le fromage que le fromager faisait faire par le jeune bouébe qui l'assistait. D'où son nom : Vaccarius était le nom du vacher, Vaccarinus celui du garçon vacher. « On dit que le vacherin est un fromage pour les paresseux, plaisante Laurent Gachet. Il lui faut du temps, surtout pas de stress. »

[vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)



**WORLD CHEESE AWARDS**  
**CAPITAL**  
**— OF —**  
**CHEESE**  
**BERN SWITZERLAND**  
**13. – 15. NOV. 2025**

**NEUE FESTHALLE**



More Information



Switzerland. Naturally.

**Cheeses from Switzerland.**  
[www.cheesesfromswitzerland.com](http://www.cheesesfromswitzerland.com)



# Berne, capitale mondiale du fromage

**Du 13 au 15 novembre 2025, la nouvelle Festhalle de Berne accueillera pour la première fois les World Cheese Awards, le championnat du monde des fromages. Un événement phare pour la Suisse, pays du fromage s'il en est.**

Ⓜ Texte, Paul Imhof © Photos, DR

**P**eut-on qualifier un fromage de champion du monde ? Plutôt le fromager qui le fabrique. Le fromage supporte le fromager, qui à la fin récolte ou non les lauriers. Il suffit de jeter un coup d'œil au paysage fromager suisse pour se rendre compte qu'il est hasardeux d'élever un fromage au rang de champion du monde : la diversité est énorme, les goûts variés, les éloges aussi subjectifs que les critiques.

Et pourtant, cela se fait depuis des années. C'est aussi fascinant que difficile. Comment évaluer un fromage, qu'est-ce qui le caractérise, qu'est-ce qui rend tel fromage attirant et tel autre repoussant ? Existe-t-il des critères pour classer, évaluer, juger un fromage, ou est-ce simplement une question de goût, un jeu de hasard basé sur des perceptions individuelles ? Par exemple, que m'importe le nombre de trous dans l'Emmental si j'aime en manger ?

Si vous souhaitez découvrir comment un jury international composé de 240 membres examine, hume, palpe et déguste des fromages du monde entier, rendez-vous à Berne du 13 au 15 novembre, où les meilleurs fromages seront récompensés lors des World Cheese Awards, le championnat du monde des fromages. Selon les informations fournies par la Guild of Fine Food britannique, organisatrice de ce concours, et par l'organisateur local, Switzerland Cheese Marketing AG, environ 5000 fromages provenant de 50 pays sont attendus. Ils seront dégustés et évalués dans la nouvelle Festhalle Bern, près de la Guisanplatz non loin du stade du Wankdorf.

Même si la Suisse est considérée comme le pays du fromage par excellence, cet événement a lieu ici pour la première fois. L'impression positive devrait donc être d'autant plus forte lorsque les invités du championnat du monde rentreront chez eux.



Grâce à sa géographie, à ses conditions climatiques, à la composition de ses sols, à ses conditions sociales et à la nécessité de produire des réserves pour l'hiver, la Suisse a créé au fil des siècles un paysage fromager varié sur un petit territoire. Cela se voit déjà parmi les participants qui ont présenté leurs produits au jury lors du championnat du monde 2024 à Viseu, au Portugal. Des fromageries individuelles aux entreprises d'affinage et de vente transnationales, tous les types de candidats étaient représentés.

À Viseu, c'est finalement un fromage de brebis local, le Queijo de Ovelha Amanteigado, qui a remporté le prix, suivi de deux fromages suisses, le Tea Fondada, un fromage à la crème au lait de vache de la Chascharia Val Müstair, et l'Alpenhorn Mifroma du groupe Elsa (Migros).

Il s'agit de deux spécialités à base de lait de vache thermisé. Le Tea Fondada doit son nom à une cabane d'alpage engloutie dans le Val Mora, et l'Alpenhorn, un fromage à pâte mi-dure d'Urnäsch, est fabriqué à partir de lait de vaches brunes appenzelloises qui portent encore leurs cornes.

Le panel de participants a quelque chose de sauvage, voire d'anarchique, car du Sbrinz, du Gruyère AOP ou de L'Étivaz AOP au fromage de brebis et de chèvre, toutes les consistances, maturités et arômes imaginables sont représentés. La Guild of Fine Food répertorie 63 catégories de fromages de bufflonne, de vache, de brebis et de chèvre de différentes fabrications.

Lors du « concours », qui désigne un seul fromage à la fin, on se demande si l'on peut vraiment comparer un Gruyère d'alpage de deux ans à un Stilton, un fromage à pâte persillée au lait de vache. Ou un Pecorino Lucerna, fabriqué à partir de lait de brebis de l'Entlebuch, à un Gourmino Geiss, fromage de chèvre à pâte mi-dure de Combremont, dans le canton de Fribourg. Ou comment le fromage bio Bergblumenkäse tient tête au Fүүртüfel (littéralement : diable de feu !), un fromage au lait cru avec du piment et du poivre, tous deux originaires de Suisse orientale. Un Vacherin fribourgeois AOP peut-il vraiment être comparé à un Formaggio d'alpe ticinese DOP ?

Cet événement propose un immense plateau de fromages du monde entier, avec tout ce que l'on peut imaginer.

Outre les classiques, d'autres variétés et types de fromages suisses seront bien sûr représentés. Notre pays regorge en effet de fromages à pâte dure et mi-dure, de Mutschli, de fromages à la crème et de fromages à pâte molle.

En somme, cet événement propose un immense plateau de fromages du monde entier, avec tout ce que l'on peut imaginer : des petites meules aux grandes, des textures molles aux textures dures, des arômes doux aux arômes forts, des saveurs douces aux saveurs piquantes, le tout à base de lait de brebis, de vache ou de chèvre. Seul l'hippocampe, un fromage au lait de jument, semble manquer à l'appel.

[capitalofcheese.com/fr/](https://capitalofcheese.com/fr/)



### Patrimoine culinaire à l'honneur

Avec l'Emmental, le canton de Berne brille en tant que « berceau du fromage suisse ». La capitale fédérale souhaite désormais montrer à quel point elle aime servir de passerelle vers le monde pour tout le pays. Ces trois jours en novembre permettront de découvrir la richesse de l'offre alimentaire caractéristique de la Suisse. Outre le fromage, le Swiss Fine Food Market mettra à l'honneur des produits carnés et des pâtisseries issus du Patrimoine culinaire suisse, ainsi que de nouveaux produits qui témoignent d'une créativité remarquable.





# PATRIMOINE

*Vous êtes la Loterie Romande*



**JOUER, C'EST AUSSI SOUTENIR.  
GRÂCE À VOUS, LA LOTERIE ROMANDE DISTRIBUE CHAQUE ANNÉE  
100% DE SES BÉNÉFICES À L'ACTION SOCIALE, AU SPORT,  
À LA CULTURE ET À L'ENVIRONNEMENT.**



Retrouvez tous les bénéficiaires

# SEL DES ALPES étouffe sa gamme et fait chanter nos papilles

Les nouveaux condiments SEL DES ALPES apportent une touche gourmande aux repas quotidiens. Labellisés Bio bourgeon, ils ont tout pour plaire.

🌱 Texte et recettes, France Massy © Photos, Sedrik Nemeth

**E** mprisonné dans la montagne depuis deux cents millions d'années - époque où la Suisse était entièrement recouverte par la mer - le sel de Bex est protégé par la roche de toute pollution. Un sel d'une pureté absolue, prisé par les gourmets.

Si l'être humain a toujours été fasciné par les diverses propriétés du sel (tanner les peaux, apporter dureté et propriétés antiseptiques au savon, conserver les aliments et en rehausser la saveur), ce sont bien ses qualités organoleptiques qui retiennent l'attention. Ne dit-on pas le sel de la vie pour évoquer tous les petits bonheurs qui font que la vie mérite d'être vécue ?

Pour apporter un petit truc en plus à vos préparations culinaires, la gamme de SEL DES ALPES des Salines Suisses s'est étoffée. Parmi le choix proposé, retenons la Fleur des Alpes au thym ou celle agrémentée de poivre de Cayenne. Pratiques, bios et aromatiques à souhait, les Condiments pour pommes de terre, pour viande, pour raclette et fondue ou encore de manière plus générique le Condiment « Cuisine Suisse », nous ont fait craquer. La preuve en quatre recettes.





Condiment SEL DES ALPES  
pour « Cuisine Suisse »

## Des macaronis aux saveurs de fin d'été

Idéal pour les plats typiquement suisses, comme l'émincé à la zurichoise, la tourte à la viande de Coire, la soupe à l'orge ou encore le papet vaudois, ce condiment s'accorde magnifiquement avec les macaronis d'alpage. Ici, on les a concoctés en mariant la recette traditionnelle aux dernières tomates du jardin. Un délice !

### 🍴 Pour 4 personnes

- 320 g de macaronis ou penne al dente
- 150 g de pomme de terre
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 350 g de pulpe de tomate
- + Huile d'olive extra-vierge
- + Condiment SEL DES ALPES « Cuisine Suisse »
- + Herbettes du jardin

- ① Émincer l'oignon, hacher l'ail, les faire blondir dans une cocotte avec une belle cuillère d'huile d'olive.
- ② Peler les pommes de terre, les couper en petits carrés. Mondre les tomates, les épépiner et les détailler en gros dés. Rajouter les dés de pomme de terre et les tomates dans la cocotte. Assaisonner avec le Condiment « Cuisine Suisse » et laisser mijoter.
- ③ Lorsque les pommes de terre sont presque cuites, rajouter les macaronis et, si nécessaire, un peu de bouillon de légumes. Rectifier l'assaisonnement et terminer avec les herbettes aromatiques ciselées.



Condiment SEL DES ALPES  
pour « Viande »

## Aiguillette de poulet aux noisettes

Très apprécié sur une viande rouge, ce Condiment qui marie herbes et épices se prête à d'autres préparations tout aussi goûteuses. Mélangé à une poudre de noisette, il se transforme en panure croquante qui ravira les palais les plus exigeants.

### 🍴 Pour 4 personnes

- 500 g d'aiguillettes de poulet fermier
- 2 œufs
- 4 c. à s. de farine
- 8 c. à s. de noisettes moulues
- 8 c. à s. de Condiment SEL DES ALPES pour « Viande »
- + Huile de colza

- ① Tourner les aiguillettes de poulet dans la farine, les passer ensuite dans les œufs battus puis terminer en les imprégnant bien du mélange poudre de noisette et Condiment pour « Viande ».
- ② Faire revenir 5 à 8 minutes dans un peu d'huile de colza.
- ③ Servir avec un légume de votre choix ou avec une belle salade.



Condiment SEL DES ALPES  
pour « Raclette & Fondue »

## Sérac poêlé

Un Condiment qui apporte aux fondues et aux raclettes un petit goût de reviens-y. Les épices sélectionnées magnifient le fromage en général. Elles apportent à un sérac d'alpage une saveur particulière. Ici, nous avons choisi de poêler le sérac. Cependant, l'accord avec un sérac cru est également délicieux.

### 🍴 Pour 4 personnes

- 400 g de sérac
- 1 kg de tomates mélangées
- + Herbes fraîches
- + Huile d'olive ou de colza
- + Vinaigre de pomme
- + Condiment SEL DES ALPES « Raclette & Fondue »

- ① Recouvrir généreusement le sérac avec le Condiment « Raclette & Fondue ». Laisser mariner 1 bonne heure au frais.
- ② Découper le sérac en tronçons, les poêler 3 minutes de chaque côté dans un peu d'huile ou les faire dorer au barbecue.
- ③ Préparer une vinaigrette à votre goût, découper les tomates et les disposer harmonieusement sur le plat de service. Ajouter le sérac et servir tiède.



Condiment SEL DES ALPES  
pour « Pommes de terre »

## Pommes de terre et potimarron au beurre clarifié

Recommandé pour les pommes de terre sautées, les frites, les roestis, la purée, les gratins ou les salades de pommes de terre, ce Condiment sublime les plats à base de tubercules.

### 🍴 Pour 4 personnes

- 1 kg de pomme de terre
- 500 g de potimarron
- 350 g de beurre clarifié
- + Condiment SEL DES ALPES « Pommes de terre »

- ① Préparer un beurre clarifié : couper le beurre en morceaux, le mettre dans une petite casserole et le faire fondre à feu très doux. Laisser décanter durant 30 min. Ôter la mousse du dessus et récupérer la matière grasse à l'aide d'une petite louche en prenant soin de laisser le petit lait blanc du beurre tombé dans le fond du récipient.
- ② Éplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer. Les émincer en tranches de 3 mm d'épaisseur. Préparer le potimarron de la même manière. Déposer une couche de tranches de pommes de terre dans un plat à gratin. Recouvrir d'une petite louche de beurre clarifié et saupoudrer de Condiment pour pommes de terre. Intercaler quelques tranches de potimarron. Recommencer l'opération et terminer par une couche de beurre.
- ③ Recouvrir le plat à gratin d'un papier d'aluminium et glisser au four pour 1 heure à 170°C.

# Bon app!



**Pour une bonne raison: Viande Suisse.**

Car la Suisse réunit les meilleures conditions pour que les producteurs de viande puissent travailler dans le respect des animaux et de l'environnement. Vous trouverez des informations complémentaires sur [viandesuisse.ch](http://viandesuisse.ch)



La différence est là.

**Elevage allaitant, au pâturage.**

**Pour une viande de qualité.**

Rendez-nous visite au  
**Concours suisse des  
produits du terroir**  
à Courtemelon.  
(27 au 28 septembre 2025)



**Natura-Beef**

Partenaires exclusifs :



# Élevage de vaches allaitantes – de la qualité plutôt que de la quantité

**Un bon lait et une bonne viande résultent d'une bonne alimentation. Rien de plus naturel. Mais cet élevage respectueux des animaux a un prix. À ce titre, les produits Natura-Beef issus de l'élevage de vaches allaitantes valent chaque franc dépensé.**

Ⓜ Texte, Paul Imhof © Photos, Larissa Dubach

**D**es décennies plus tard, il paraît désormais étrange de séparer arbitrairement la vache de son veau, comme cela se faisait autrefois. La mère produit du lait parce que son nouveau-né a besoin de se nourrir, c'est une évidence.

Aujourd'hui, l'élevage séparé est surtout répandu dans les pays du « premier monde », c'est-à-dire ceux qui se sentent supérieurs à tous les autres, moins développés. Pourtant, « l'élevage sous la mère est la forme de production de viande la plus répandue dans le monde », souligne l'Association Vache Mère Suisse.

L'élevage sous la mère a toujours été un aspect important de l'agriculture suisse, car dans ce pays si collineux et montagneux, les surfaces planes étaient autrefois aussi rares que les paysages sans constructions aujourd'hui.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, la correction des cours d'eau a permis de gagner de nouvelles terres arables, mais la Suisse est restée un pays de prairies : environ 80% de la surface agricole utile est constituée de prairies et de pâturages.

Une deuxième évidence est que les herbivores transforment l'herbe en viande. Il s'agit d'un processus complexe. En tant que ruminant, la vache passe plus de temps à digérer qu'à manger.

L'élevage bovin ne se résume toutefois pas à la production laitière ou à l'élevage pour la viande. Il respecte un mode d'élevage issu du mode de vie naturel des animaux, des conditions climatiques et du paysage, auxquels il faut s'adapter. Le relief du paysage offre une alimentation qui se diversifie à mesure que l'on s'approche des Alpes, passant de prairies purement herbeuses à des pâturages dont la



**Chaque jour, les animaux profitent de la vie au pâturage au printemps, en été et en automne, et de l'air frais dans le parcours en hiver. Le label Natura-Beef garantit ainsi un maximum de bien-être animal.**

biodiversité comprend, outre l'herbe et les fleurs, de nombreuses herbes aromatiques.

#### **6000 membres**

En 1977, 42 agriculteurs ont fondé l'Association Vache Mère Suisse afin de redonner vie à l'élevage traditionnel et de mettre en vigueur un ensemble de règles. Les vaches et les veaux devaient paître et ruminer ensemble dans les pâturages. Les veaux devaient se nourrir de manière autonome du lait de leur mère et passer progressivement, et à leur propre rythme, à une alimentation végétale. Ce mode de vie respectueux des animaux convenait mieux au bétail que la rentabilité à tout prix, avec la vulnérabilité aux problèmes de santé qu'elle implique, qui s'est rapidement fait sentir et a nécessité des traitements vétérinaires appropriés. Aujourd'hui, l'Association Vache Mère Suisse compte près de 6000 membres avec 100'000 vaches allaitantes.

Les bovins et les veaux issus de l'élevage allaitant fournissent, suivant les diverses races, une viande saine et savoureuse. Les vaches

comme les veaux doivent paître quotidiennement à l'extérieur ou y avoir accès à un parcours en fonction du temps et de la saison. Le soja est interdit, l'alimentation se compose à 96% d'herbe, d'herbe fraîche du printemps à l'automne et de foin ou d'ensilage d'herbe en hiver.

La marque Natura-Beef a été lancée en 1980. En 45 ans d'existence, elle s'est imposée et sa viande est disponible en vente directe auprès des producteurs sous licence ou dans les magasins Coop. Les bovins sont abattus à l'âge de dix mois. « Le régime de pâturage et la composition botanique des pâturages sont essentiels », explique Reto Spörri, conseiller au Centre agricole de Gränichen (AG). Il est donc important « que la race soit choisie en fonction de la base fourragère disponible », souligne l'Association Vache Mère Suisse.

Ce qui est essentiel pour une viande saine l'est également pour un fromage de qualité supérieure. Un agriculteur du Val Blenio, au nord du Tessin, a un jour rapporté les facteurs

décisifs pour obtenir un bon lait : « L'altitude du pâturage, son exposition, la nature du sol, la biodiversité, le fourrage, le temps, l'ambiance dans le troupeau, la forme du jour des vaches, le stress... »

La race doit être choisie en fonction de la base fourragère, dit-on. Le choix est vaste pour trouver les bovins adaptés à la localité, au climat et à la rentabilité désirée (voir encadré).

🌐 [mutterkuh.ch](http://mutterkuh.ch)

Ce site web propose une liste des vendeurs directs.

### De l'Angus au Zébu

**Le herd-book des bovins à viande (HBBV) recense actuellement 39 races bovines reconnues par la Confédération.**

Angus, Aubrac, Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, Race Brune, Charolaise, Chianina, Dahomey, Dexter, Evolénarde, Galloway, Gasconne, Gelbvieh, Race Grise, Grise rhétique, Hereford, Hérens, Highland Cattle, Hinterwälder, Limousine, Lowline Cattle, Luïng, Maine-Anjou, Murnau-Werdenfelser, Parthenaise, Piemontese, Pinzgauer, Pustertaler Sprinzen, Salers, Shorthorn, Simmental, Speckle

Park, Texas Longhorn, Tux-Zillertal, Vorderwälder, Vosgienne, Wagyu, Welsh Black et Zébu (*Bos indicus*).

Parmi les races répertoriées, on trouve d'une part des races à viande reconnues telles que l'Angus, l'Aubrac, la Race Brune, la Charolaise, la Race Grise, la Hereford, la Limousine, la Pinzgauer, la Salers ou la Simmental, et d'autre part des races robustes telles que les bovins des Highlands écossais, les Galloway ou les Dexter. D'autres races sont des exclusivités, élevées en partie par un seul ou quelques agriculteurs.



# L'AVANT

## BRUNCH ENTRE AMIS

 **ALIGRO**  
SOUTIENT  
LA SEMAINE DU GÔT

 **ALIGRO**

Les petites et grandes occasions débutent ici.

# Des tomates comme une invitation au voyage

Rondes, oblongues, dodues et juteuses, elles font le bonheur des gourmets à la belle saison. Les tomates égagent nos assiettes. Cet aliment incontournable nous vient de loin et a mis longtemps à s'imposer dans nos menus.

📖 Texte, Manuella Magnin © Illustrations, Dora Formica



**N**ous en consommons en moyenne 7 kg chaque année, et la Suisse en produit 30 tonnes bon an mal an, principalement hors-sol. Si la tomate est devenue au fil des siècles un aliment incontournable, elle a mis du temps à conquérir les palais des Européens. Originaires d'Amérique du Sud, on la doit aux civilisations précolombiennes, notamment aux Incas et aux Aztèques. Le mot aztèque « tomatl » signifiait « fruit pulpeux ».

Au XVI<sup>e</sup> siècle, les conquistadores espagnols rapportent des semences de tomate en Europe et la première référence à ce légume-fruit dans le Vieux Monde est mentionnée en 1544 dans l'ouvrage de l'herboriste italien Pietro Andrea Matthioli, dans un chapitre consacré à la mandragore, une plante associée à la sorcellerie.

Rien d'étonnant donc à ce que cet aliment suscite d'abord la méfiance. La tomate est

considérée comme toxique, en raison de sa relation avec la famille des solanacées. Il faudra attendre le XVIII<sup>e</sup> siècle pour qu'elle commence à être largement acceptée en Europe, notamment en Italie, où elle devient un ingrédient clé de la cuisine. En 1785, elle est mentionnée pour la première fois dans l'encyclopédie française la plus ancienne de la jardinerie, *Le Bon jardinier*. Sa popularité s'étend rapidement à d'autres pays européens, et les variétés de tomates commencent à se multiplier.

La tomate est reconnue pour ses bienfaits. Riche en vitamines C et K, en potassium et en antioxydants, elle est associée à divers bénéfices, notamment la réduction du risque de maladies cardiovasculaires et certains types de cancer.

Sources : GaultMillau, *L'Encyclopédie du goût*, 2002 ;  
Ces plantes que l'on mange, Éditions du Chêne, 2006 ;  
Tomates, Éditions Plume de carotte, 2011.

# Florilège de variétés

On ne dénombre pas moins de 2500 variétés de tomates qui se divisent en trois grands groupes :

- Les tomates rondes qui recèlent une haute teneur d'acides ainsi que beaucoup de pépins dans leurs 2 à 3 loges internes.
- Les tomates allongées, ovales, qui possèdent plus de chair, une teneur plus élevée en sucre et se pèlent plus facilement.
- Les tomates charnues, plus ou moins côtelées, pourvues d'une chair plus épaisse et qui contiennent plus de 4 loges internes.

Les tomates type cerise, rondes ou en forme de poire, de couleurs variées, sont une variété à part. Elles sont très appréciées pour leur goût sucré.

## La tomate de Chancy

Très gros fruit rouge et charnu. Goût très fin. Divine en carpaccio avec une bonne huile d'olive et un soupçon de Fleur de sel des Alpes.

## La Noir de Crimée

Peau lisse devenant rouge et très sombre à pourpre à maturité. Sa chair est dense, son goût puissant et sucré. Excellente en coulis.

## La Rose de Berne

Originaires de Suisse, elle présente une peau fine de couleur rosée, une chair ferme très juteuse. Goût sucré et très parfumé. S'accommode bien en salade.

## La tomate de Paudex

Variété robuste, cultivée traditionnellement dans la région du Léman. Réputée pour sa saveur fine et sa chair charnue. Idéale en salade ou pour les sauces.

## La Jaune du Lac de Bret

Chair ferme contenant très peu de graines. Excellente saveur. Sa forme rappelle la tomate cœur de bœuf, mais en orange. Les fruits sont sucrés, charnus. Parfaite en salade.

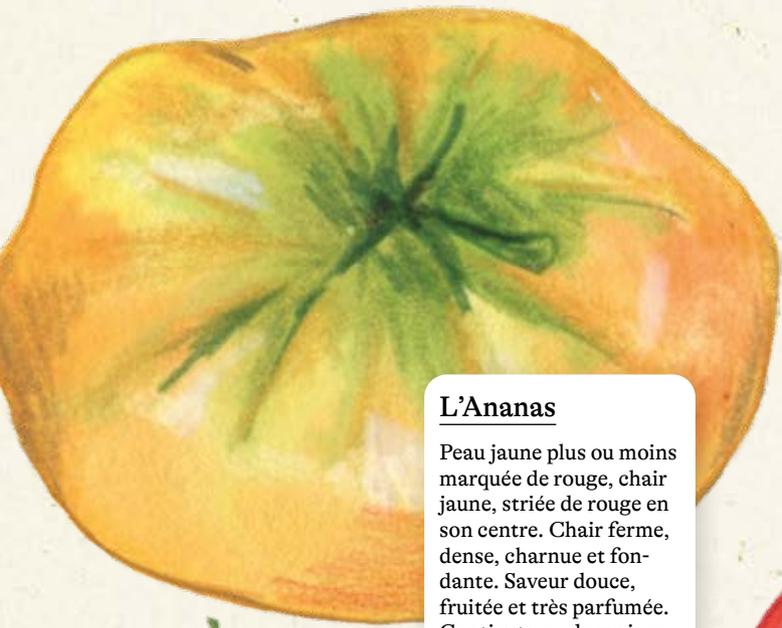




**La zébrée verte**  
 Peau lisse un peu épaisse, caractérisée par de fines bandes vert foncé. Dense et juteuse. Acidité contrebalancée par une bonne teneur en sucre. Délicieuse en salade ou confite.



**La Cœur de bœuf**  
 Grosse tomate dont la forme rappelle celle d'un cœur de bovin. Réputée pour son goût, sa chair abondante, elle renferme peu de pépins. Très bonne en salade ou en sauce.



**L'Ananas**  
 Peau jaune plus ou moins marquée de rouge, chair jaune, striée de rouge en son centre. Chair ferme, dense, charnue et fondante. Saveur douce, fruitée et très parfumée. Contient peu de graines. Parfaite pour les salades.



**La San Marzano**  
 Grâce à son goût sucré et aromatique, cette tomate se mange crue en salade ou cuite dans des plats méridionaux comme la pizza, dans des sauces ou encore grillée. Elle est aussi utilisée pour fabriquer du jus, de la purée ainsi que du ketchup.



**La Marmande**  
 Fruit rouge, rond, aplati et plus ou moins côtelé. Saveur prononcée. Teneur en sucre élevée. Idéale pour la confection de sauces.

**La Roma**  
 Fruit de taille moyenne, charnu. Peu juteuse, cette tomate permet une cuisson plus sèche qui offre un succès garanti pour vos sauces. Idéale pour les conserves ou en ratatouille.



**La Cornue des Andes**  
 De forme allongée, elle possède une chair ferme et parfumée. Elle ne contient pas beaucoup de pépins et n'est pas juteuse. Parfaite en salade.

# Parmigiana à la Cœur de bœuf

Ⓜ Texte, Manuella Magnin  
© Illustrations, Dora Formica

La tomate se prête à tous les usages en cuisine. Qu'il s'agisse d'un délicieux gaspacho estival rafraîchissant à souhait, d'un ketchup maison, subtilement épicé et sans trop de sucre ajouté, d'un carpaccio agrémenté d'herbes du jardin, d'une compotée à mettre en bocal pour l'hiver, les aficionados des fourneaux ont l'embarras du choix. Et pour seule limite pour sublimer ce légume-fruit que leur imagination.

On profite de cette fin de saison pour apprêter un plat qui nous vient tout droit du Sud de l'Italie et qui fait souvent l'unanimité au sein de la famille. À vos spatules !



## 👤 Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes  
Cuisson : 45 minutes

- 500 g d'aubergine (1-2 pièces)
- 500 g de tomates Cœur de bœuf
- 200 g de mozzarella en tranches
- 50 g de Sbrinz AOP râpé
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet de basilic
- 1,5 dl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail émincée
- + Sel, poivre
- + Gros sel

- ① Laver et trancher les aubergines en tranches de 5 mm d'épaisseur. Les saupoudrer de gros sel et laisser dégorger une bonne heure dans une passoire.



- ② Pendant que l'aubergine dégorge, faire revenir l'ail dans un fait-tout avec un peu d'huile d'olive.



③ Ajouter les tomates préalablement lavées et coupées grossièrement. Saler et laisser compoter une bonne trentaine de minutes.



④ Ajouter le basilic finement ciselé et le Sbrinz AOP râpé. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Réserver.

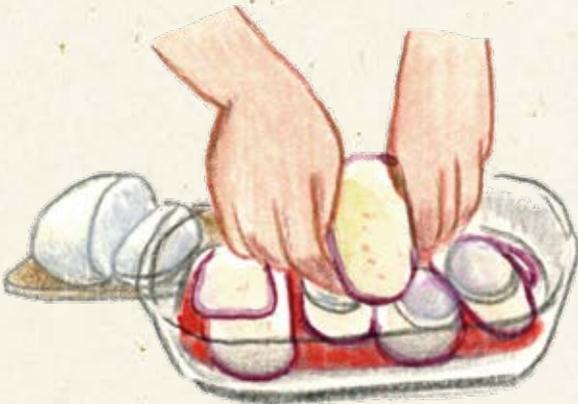


⑤ Quand les aubergines ont fini de dégorger, les débarrasser du sel et enduire chaque rondelle au pinceau d'un peu d'huile. Préchauffer le four à 195°C.

⑥ Faire chauffer une poêle. Y saisir les rondelles d'aubergines sur les deux faces. Éponger sur du papier ménager.



⑦ Ranger les rondelles d'aubergine sur le fond d'un plat allant au four. Dresser un peu de compotée de tomates sur chaque rondelle. Ajouter une tranche de mozzarella et poursuivre jusqu'à épuisement des ingrédients. Glisser au four pour 20 minutes. Servir comme plat estival.



# LE MARCHÉ DES FROMAGES D'ALPAGE\*

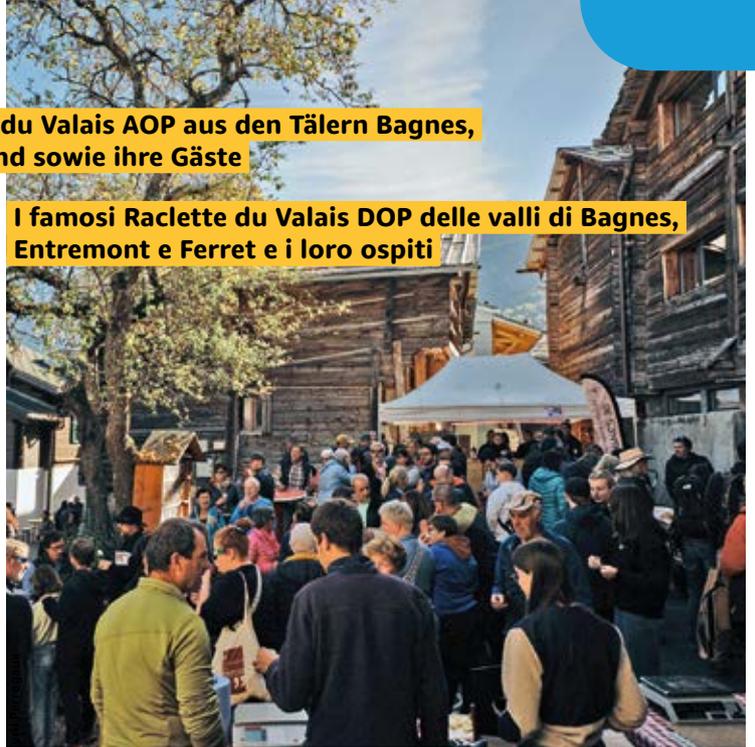
## 02.11 BRUSON, VALAIS

\* DER ALPKÄSEMARKT  
IL MERCATO DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO

Les fameux Raclette du Valais AOP des vallées de Bagnes, d'Entremont, de Ferret et leurs invités

Die berühmten Raclette du Valais AOP aus den Tälern Bagnes, Entremont und Ferret und sowie ihre Gäste

I famosi Raclette du Valais DOP delle valli di Bagnes, Entremont e Ferret e i loro ospiti



RAIFFEISEN



VERBIER

ALTIS

SWISS WINE VALAIS

Grand Entremont

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

**PALP VILLAGE**

# Payot Libraire,

Dédicaces et rencontres

# c'est plus de

Grands débats

# 700 événements

Cafés de l'Histoire et cafés coups de cœur

# sur l'année dans

Ateliers jeunesse

# nos 13 librairies

[evenements.payot.ch](http://evenements.payot.ch)

Tous les livres, pour tous les lecteurs

# PAYOT

LIBRAIRE

# Bons jeunes La gastronomie pour les jeunes



**G**âce à la Semaine du Goût, les 16–25 ans profitent d'un accès privilégié aux plus grandes tables de Suisse. La manifestation, qui veut sensibiliser les jeunes au goût, au respect de la nourriture, au plaisir de cuisiner et au bien manger, offre aux épicuriens en herbe la possibilité de découvrir les plaisirs gustatifs d'une cuisine d'exception à un prix abordable.

Née en 2007 d'une idée du comité qualité valaisan de la Semaine du Goût, l'initiative a conquis, au fil des ans, toutes les régions de Suisse. Les Bons Jeunes présentent la haute gastronomie à un public inédit, donnant ainsi l'occasion aux restaurateurs de rencontrer leur clientèle de demain et de séduire des jeunes à la recherche de coups de cœur gastronomiques.

La formule est simple et efficace : un menu de 4 plats, accompagné de vins de la région pour 60 frs. Découvrez tous les restaurants participants sur [gout.ch](http://gout.ch) !

Avec l'aimable soutien de l'Office des Vins Vaudois, de Swiss Wine Valais, des Services Industriels de Lausanne et des Services Industriels de Genève.

🌐 Informations et réservations  
avec le QR code



**LA BONNE ÉNERGIE**  
**POUR UN AVENIR**  
**DURABLE**

[www.lausanne.ch/sil](http://www.lausanne.ch/sil)



**SIG**  
**(A)(I)(M)(E)**  
**la Semaine**  
**du Goût**

[sig-ge.ch](http://sig-ge.ch)



# Fourchette verte Suisse Le canton des Grisons introduit le label Fourchette verte – Ama terra

**E**n 2024, Fourchette verte Suisse a accueilli un nouveau canton partenaire : celui des Grisons est devenu le 18<sup>e</sup> canton de l'association. Le label Fourchette verte – Ama Terra y est proposé pour les crèches, les cantines scolaires et les centres de retraite avec appartements pour personnes âgées et services de livraison de repas.



Interview de Sandro Ursch, directeur du centre pour personnes âgées Rigahaus à Coire, premier établissement labellisé Fourchette verte – Ama terra Senior en Suisse.

## ④ Sandro Ursch, décrivez-nous votre établissement

**SU** Le centre pour seniors Rigahaus est un établissement de soins avec 70 chambres individuelles, situé au cœur de Coire, dans un beau parc certifié par la Fondation Nature&Economie. De plus, cent appartements pour personnes âgées y sont rattachés. Notre chef de cuisine Rino Lozza est responsable de la pension complète 365 jours par an. Avec son équipe, le cuisinier dessert aussi deux restaurants. Au total, plus de 120 repas de midi sont préparés.

## ④ Pourquoi avoir choisi le label Fourchette verte – Ama terra ?

**SU** Proposer des repas équilibrés et durables à nos hôtes est fondamental pour nous. Si les personnes âgées sont souvent touchées par la malnutrition, ce n'est pas uniquement une fatalité liée à l'âge avancé. Une alimentation équilibrée contribue à ce que les personnes puissent vivre plus longtemps chez elles de manière autonome.

L'équilibre et la durabilité vont de pair pour nous : nous privilégions les produits locaux, bio et de saison. Nous favorisons également une alimentation sans viande ni poisson : si le lundi est entièrement végétarien – du petit-déjeuner au dîner, y compris les collations – chaque jour, un menu végétarien est proposé au choix.

## ④ Quels plats séduisent le plus les seniors ?

**SU** Les seniors aiment les plats et les produits locaux, la variété et les couleurs dans l'assiette. Ils ne cherchent pas à découvrir des nouveautés mais souhaitent retrouver les saveurs d'autrefois. Ils tiennent à savoir exactement ce qu'ils mangent.

## ④ Quels sont les défis rencontrés ?

**SU** Il n'est pas toujours facile de concilier une alimentation durable avec les attentes des seniors. Il est arrivé que l'on dise « Je ne mangerai certainement pas ces graines (quinoa) ! » ou « Ces trucs en forme de vers (vermicelles haricot mungo) pourraient être dangereux ! ». Afin d'informer au mieux nos convives, nous mettons un point d'honneur à garantir une communication claire et soignée.

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

# Thé Chanoyu et gastronomie, le mariage parfait

Un thé de haut vol dans des créations gourmandes suscite des émotions insoupçonnées. Deux grands chefs pâtisseries de Suisse romande se sont prêtés au jeu avec de divins assemblages de Chanoyu.

📖 Texte, Manuella Magnin © Photos Sedrik Nemeth

La réputation de Josselin Jacquet et de Pierre-Alain Rouchon n'est plus à faire. Le premier propose ses desserts de haute voltige au restaurant Le Valrose à Rougemont (VD); le second est le grand maître des douceurs de l'hôtel La Réserve à Bellevue (GE). Tous deux ont croisé la route de Valérie Peyre, Tea Master, qui peut se targuer de plus de 20 ans d'expérience dans le monde fascinant du thé. À l'écoute des attentes de l'hôtellerie-restauration, elle met ses compétences, pour les marques Chanoyu et Teabo, au service du secteur HORECA, de plus en plus demandeur de véritables concepts autour de cette boisson aux mille secrets.

Josselin et Pierre-Alain sont aussi membres du prestigieux Club des Sucrés, une amicale des meilleurs pâtisseries de Suisse romande. Et c'est sans hésiter qu'ils ont accepté de se prêter au jeu, en imaginant pour les lecteurs de [gout.ch](http://gout.ch) deux desserts mariant fruits d'été et grands crus de Chanoyu. Tous deux ont adoré l'exercice auquel ils se prêtent souvent. « Les deux établissements travaillent

avec nos thés. J'ai également remis une douzaine d'échantillons à chacun des pâtisseries afin qu'ils puissent faire voyager les sens de leurs convives. Je leur parle du thé comme une véritable matière première que l'on peut travailler », explique Valérie.

Nos deux pâtisseries y trouvent un terrain de jeu aux possibilités infinies. « Soit je pars du thé, je le sens, je le goûte et cela m'emmène vers une idée de dessert, soit le dessert est déjà imaginé et je cherche un thé qui pourrait bien s'associer avec », relève Josselin.

Quant à Pierre-Alain, il a goûté tous les thés de Valérie avec son équipe : « Plein d'idées ont fusé. J'aime cette idée de partage. Lors des changements de cartes, j'exprime mes envies et on discute tous ensemble. »

Envie de partager ce délicieux univers ? Voici les recettes de Josselin et Pierre-Alain qui nous ont fait craquer.

[chanoyu-tea.ch](http://chanoyu-tea.ch)

# Tartelettes framboise et thé vert Buddha's Dream



Une recette de Josselin Jacquet,  
Le Valrose, Rougemont.

## 👤 Pour 4 personnes

### Pâte sablée

240 g de beurre  
4 g de sel  
180 g de sucre glace  
60 g de poudre d'amande  
2 œufs  
120 g de farine (1)  
350 g de farine (2)

Dans un premier temps, mélanger le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et la petite quantité de farine (1). Une fois le mélange homogène, ajouter la plus grande quantité de farine (2) de façon très brève. Laisser reposer au frigo 2h couvert d'un film plastique.

### Moelleux amande

70 g de poudre d'amande  
10 g d'amidon de maïs  
80 g de sucre  
1 g de levure chimique  
70 g de crème  
1 œuf + 1 jaune  
6 g de poudre de thé

Mélanger la poudre d'amande, l'amidon de maïs, le sucre, la levure chimique et la poudre de thé. Ajouter ensuite la crème, l'œuf et le jaune. Réserver au frais.

### Crème thé

200 g de crème  
20 g de sucre  
2 g de thé Buddha's Dream  
½ feuille de gélatine

#### À réaliser la veille

- ① Chauffer la moitié de la crème avec le sucre et infuser le thé 10 min.
- ② Chinoiser, réchauffer la crème puis ajouter la feuille de gélatine et ensuite l'autre moitié de la crème froide. Réserver au frais.

### Confiture de framboises

160 g de sucre  
50 g d'eau  
250 g de framboises

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Cuire à 125°C puis ajouter les framboises et laisser cuire jusqu'à obtenir une confiture semi-prise.

### Coulis framboise et thé

60 g d'eau  
40 g de sucre  
3 g de thé Buddha's Dream  
40 g de framboises fraîches  
10 g de jus de citron

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, porter à ébullition. Infuser le thé 10 min, chinoiser, laisser refroidir et mixer avec les framboises fraîches et le jus de citron. Chinoiser à nouveau et garder au frais.

#### Montage

- ① Étaler la pâte sablée à 2 mm, foncer des moules à tartelettes de 8 cm de diamètre et précuire à 150°C pendant 15 min.
- ② Remplir de moelleux amande à mi-hauteur et de quelques framboises fraîches coupées en deux. Cuire à 160°C pendant 10 min. Laisser refroidir.
- ③ Étaler une fine couche de confiture de framboises, puis foisonner la crème thé et en garnir la tartelette.
- ④ Décorer de framboises fraîches et de quelques fraises des bois. Accompagner de sauce framboise et servir éventuellement avec une quenelle de sorbet au thé.

# Meringue / Thé Tibetan Melody Myrtille / Crème double de Gruyère



Une recette de Pierre-Alain Rouchon, La Réserve, Bellevue.

❶ Pour 4/6 personnes

## Meringue

150 g de blanc d'œuf  
150 g de sucre semoule  
150 g de sucre glace  
15 g de féculé

- ① Monter au batteur les blancs d'œuf et serrer avec le sucre semoule.
- ② Ajouter délicatement le mélange de sucre glace et féculé de pomme de terre.
- ③ Pocher des bandes à l'aide d'une petite douille Saint Honoré sur un cercle de 8 cm avec une bande de rhodoïd graissée.
- ④ Pocher également des gouttes de meringue sur une feuille sulfurisée pour le décor.
- ⑤ Cuire à 50°C au four jusqu'à ce que les meringues soient sèches.

## Crème double au thé Tibetan Melody

200 g de crème entière  
100 g de crème double  
1 feuille de gélatine  
4 g de thé Tibetan Melody  
24 g de sucre

- ① Infuser une nuit la crème entière froide avec le thé et réserver au frais.

- ② Le lendemain, réhydrater la gélatine avec de l'eau.
- ③ Filtrer la crème infusée et reposer la crème si besoin
- ④ Chauffer la moitié de la crème avec le sucre.
- ⑤ Ajouter la gélatine, le reste de la crème froide et la crème double. Refroidir une nuit.

## Gel myrtille

400 g de pulpe de myrtille  
6 g de pectine NH  
20 g de sucre semoule

- ① Faire chauffer la pulpe à 40°C, ajouter le mélange de sucre et pectine.
- ② Bouillir et laisser complètement refroidir sur une plaque avec un film au contact.
- ③ Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et brillante.

## Compotée myrtille

200 g de myrtilles fraîches

- ① Mettre les myrtilles dans une casserole et filmer.
- ② Faire compoter à feu doux en laissant le film.
- ③ Débarrasser et faire refroidir.

## Diamant thé

132 g de beurre  
68 g de cassonade  
2 g de poudre de thé  
Tibetan Melody  
184 g de farine  
14 g de jaune d'œuf

- ① Sabler au batteur le beurre, le sucre, la poudre de thé et la farine.
- ② Ajouter le jaune d'œuf jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- ③ Étaler finement à 2 mm. Laisser reposer une nuit.
- ④ Détailler des disques de 7cm et cuire à 160°C environ 10 minutes.

## Finition

- ① Disposer le sablé diamant au fond de l'assiette, puis l'anneau de meringue.
- ② Garnir de crème au thé préalablement montée en laissant de la place au centre.
- ③ Garnir le milieu avec du gel myrtille et la compotée myrtille.
- ④ Décorer comme sur l'image et accompagner éventuellement d'une boule de glace à la crème double.



# LE PORTUGAL A UNE SAVEUR INOUBLIABLE

Avec une harmonie de goûts,  
d'arômes et une intensité unique.  
On la nomme Delta Cafés.



NOVADELTA Suisse  
Route de la Z.I. du Verney 4,  
1070 Puidoux,  
Suisse

email: [info@delta-cafes.ch](mailto:info@delta-cafes.ch)  
tél +41 21 869 06 50  
[www.deltacafes.com](http://www.deltacafes.com)



# Delta Cafés

## Des cafés éthiques et durables

À la tête du secteur du café au Portugal depuis le milieu des années nonante, et présente en Suisse depuis 2016, l'entreprise a axé son développement sur la durabilité.

Texte, Manuella Magnin © Photos, DR

**F**ondée en 1961 à Campo Maior dans l'Alentejo, par Manuel Rui Azinhais Nabeiro, Delta Cafés est le plus gros acteur du secteur du café au Portugal, tant dans l'hôtellerie-restauration qu'auprès de la clientèle privée, notamment avec ses capsules Delta Q.

Aujourd'hui, le groupe Nabeiro-Delta Cafés compte quelque 3900 employés au Portugal et dans le monde, et est également présent en France, au Luxembourg, en Suisse, en Angola, au Brésil, en Chine, en Pologne, et dans d'autres pays via un réseau de distributeurs. À terme, le groupe vise l'entrée dans le top 10 des torréfacteurs au niveau mondial. Pour ce faire, il investit continuellement dans de nouveaux produits et services, mettant l'innovation au cœur de sa stratégie de développement.

La responsabilité sociale et environnementale fait partie de l'ADN de la marque. « Nous

veillons à assurer la rentabilité économique tout en réduisant l'impact environnemental et en maximisant l'impact social positif sur toute la chaîne de valeur », explique Paulo Gonçalves, directeur général pour la Suisse.

### **Biodiversité**

Delta Cafés travaille avec des cafés de diverses origines. Le changement climatique, la dégradation des sols et la pénurie d'eau menacent toutefois la disponibilité de matières premières de qualité en quantité suffisante pour répondre à la demande.

Face à cette réalité, Delta sensibilise les clients à la diversité des origines du café et aux cafés certifiés. L'Angola, la Colombie, le Brésil, le Vietnam, l'Inde et Cuba sont les principales origines des cafés transformés dans l'usine de torréfaction de Novadelta. Une diversité d'origines qui contribue au maintien de la biodiversité de chacune des régions productrices.

### Un capital humain choyé

Si le groupe Nabeiro-Delta grandit de façon harmonieuse, c'est surtout grâce à son capital humain. L'entreprise promeut la formation technique et professionnelle des adultes ayant un niveau de qualification inférieur. Sa gestion des ressources humaines va bien au-delà de ce qui est prévu par la législation en termes de rémunération, d'heures de travail, de santé et de formation professionnelle. En 2018, elle a été la première entreprise au Portugal à obtenir une certification attestant de ses efforts pour concilier vie professionnelle, personnelle et familiale.

Cette certification a permis de développer un ensemble de processus qui favorisent l'égalité entre hommes et femmes.

### Responsabilité sociale

Depuis le début, Delta Cafés soutient les franges les plus vulnérables de la société, grâce à l'implication et la participation des employés, par le biais du bénévolat d'entreprise.

La vision à long terme du groupe Nabeiro s'oriente vers une société plus équitable et plus juste. C'est cette vision qui est au cœur de nombreux projets de Coração Delta, l'association de solidarité sociale du groupe pour les enfants et les jeunes.

### Préserver les ressources

La compétitivité de Delta Cafés dépend de plus en plus de sa capacité à être plus efficace dans sa consommation de ressources, notamment d'énergie et d'eau.

Pour atteindre ces objectifs, le parc automobile évolue vers un modèle d'autosuffisance basé sur les énergies renouvelables et les véhicules électriques. L'amélioration de l'efficacité de la consommation d'eau et d'énergie est aussi une préoccupation constante.



### En Suisse depuis 2016

Delta Cafés est présente en Suisse depuis janvier 2016 et ambitionne d'être l'acteur majeur des produits portugais pour le marché Suisse, notamment via AMD, société d'importation de produits alimentaires et boissons du Portugal. Le portefeuille de clients de Novadelta Suisse dans l'hôtellerie-restauration comprend des entreprises et des institutions renommées telles que le Swiss Education Group (5 campus), Accor Suisse, Hilton Hotels, Warwick Hotel, JetAviation, l'Hôpital cantonal du Valais, la Fondation Claire Magnin, entre autres.

Novadelta souhaite aussi séduire les particuliers, avec ses cafés en grains, mais aussi ses capsules Delta Q. Pour se faire connaître, elle est présente sur les foires professionnelles, à l'instar de Divinum ou Careho. Elle est aussi sponsor du Venoge Festival et de la Hospitality Fair Zurich. Ses cafés sont notamment en vente chez Aligro, Conforama, Prodega ainsi qu'en ligne sur Galaxus.

Commande via le QR code



# Le terroir en pause

Avec la Journée du lait à la pause, les enfants découvrent chaque année le plaisir d'un produit local et sain, dans un moment de partage au goût bien suisse.

Ⓜ Texte, Michael Clottu, SMP © Photo, DR

Un gobelet à la main et une moustache blanche surplombant un sourire... En Suisse, chaque année, quelque 250'000 enfants savourent cet instant lors de la Journée du lait à la pause. Devenue tradition dans de nombreuses écoles et crèche, cette journée va bien au-delà de la simple distribution de lait : elle sensibilise les enfants à leur alimentation et au lien de celle-ci avec la nature et les producteurs.

## Une tradition bien ancrée

Lancé en 2001 à l'initiative des Producteurs Suisses de Lait (PSL), cet événement s'inscrit dans une histoire plus ancienne : celle de la Fondation du lait à la pause, créée en 1984 pour promouvoir un mode alimentaire sain à l'école. Mais déjà auparavant, le lait faisait partie intégrante des récréations suisses.

Aujourd'hui encore, à l'heure où les jeunes passent souvent moins de temps à table et

où les snacks sur le pouce prennent le dessus, ce jour spécial rappelle l'importance d'une alimentation saine et équilibrée. Derrière ce geste tout simple – offrir un gobelet de lait frais – se cache un message fort : le lait suisse est un produit local, durable, et naturellement riche en nutriments essentiels.

## Un engagement collectif

Sur le terrain, les membres de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF) s'activent avec cœur, épaulées par le corps enseignant et d'autres bénévoles. Grâce à eux, la pause devient un véritable moment de découverte et de convivialité.

Contrairement à une idée répandue, ce n'est pas Swissmilk, l'organisation de marketing de PSL, qui distribue le lait. Celle-ci soutient l'initiative en arrière-plan : elle fournit les gobelets, les supports d'information et un soutien logistique. Elle rembourse également



les quantités de lait offertes. Or, le branding reste modeste : l'objectif n'est pas de faire de la publicité, mais de sensibiliser à une alimentation saine.

#### **Bien plus qu'un verre de lait**

Tout un faisceau de valeurs est transmis aux élèves : le travail des familles paysannes, les conditions de production locales, la qualité des produits de notre terroir et la valeur nutritive du lait. Le lait suisse – produit localement, selon des normes strictes de qualité, de durabilité et de bien-être animal – devient ici un lien vivant entre la ferme et la classe.

Et quand sonne la fin de la récréation et que les moustaches de lait disparaissent, restent les souvenirs d'une expérience gustative et une leçon pour la vie.

**La Journée du lait à la pause 2025 se tiendra le jeudi 30 octobre. Vous voulez y inscrire votre école ? C'est par ici :**

[swissmilk.ch/laitalapause](https://swissmilk.ch/laitalapause)





### Le lait, matière première d'excellence

À la source de nombreux trésors du terroir suisse se trouve un ingrédient simple : le lait. Produit selon des normes strictes dans des fermes familiales, il incarne la proximité, la nature et le savoir-faire. Bien plus qu'une boisson nutritive, c'est la matière première vivante des traditions culinaires et des spécialités fromagères

qui font la richesse gastronomique de notre pays.

Chaque terroir s'exprime dans le lait, à travers la flore de ses pâturages, les saisons, les races laitières et la qualité du travail des familles paysannes. Ce goût du lieu se retrouve dans chaque pâte, chaque morge, chaque affinage.

Le lait suisse traverse les âges et structure un patrimoine culinaire riche, profondément ancré dans notre quotidien. Fromages, yogourts, beurre, crème, séré, latte art, matière première pour le chocolat ou les poudres protéinées : l'utilisation du lait suisse est aussi riche que le sont nos traditions.



#### Composition du lait demi-écrémé

Eau	90%
Protéines	3.2%
Glucide	4.2%
Matière grasses	1.5%
Vitamines	A, D, B
Minéraux	Ca, K, Mg.





# *1ers Grands Crus*

2024

# DÉCOUVREZ DES VINS D'EXCEPTION

VAUDVINS.CH



Suisse. Naturellement.

À déguster avec modération

Design: trivialmass.com

# Journée Mondiale du Chasselas Le roi des cépages

La troisième édition de cet événement très attendu se déroulera dans toute la Suisse le 12 décembre prochain.  
À votre agenda et à vos verres !

Texte, Manuella Magnin © Illustrations, DR

**V**ous rêvez de découvrir toutes les facettes du Chasselas ? Alors, notez bien la date du vendredi 12 décembre dans vos agendas. Partout dans le pays, et même au-delà de nos frontières, une myriade d'événements mettront en lumière le cépage identitaire de nos vignobles. Des afterworks, des apéritifs, des repas à thème et des dégustations seront organisés le 12 décembre dans des établissements hôteliers, des restaurants, des bars, des œnothèques, des caveaux, des stations d'hiver ...

Quelle que soit la région viticole dans laquelle il est produit, le Chasselas affiche un caractère bien trempé. En Valais, grâce au soleil, le Fendant est très expressif avec beaucoup de gras et des senteurs de pierre chaude. Dans le canton de Vaud, ce sont l'élégance et la finesse qui priment. À Genève, le Chasselas est réputé pour son pétillant, alors qu'à Neuchâtel, on dénote souvent des arômes fruités et de silex.

Compagnon idéal de tous les apéritifs, allié de choix des mets au fromage et des poissons de nos lacs et même instigateur d'accords inattendus, le Chasselas sublime tous les moments gourmands et enchante nos papilles. Que l'on trinque pour fêter une occasion spéciale, ou que l'on ait envie de découvrir toutes les subtilités aromatiques des anciens millésimes, ce cépage offre une palette infinie de

typicités, révélatrices des différents terroirs et du talent de nos vigneronnes et vigneron.

S'il se boit souvent dans sa jeunesse, il sait également conquérir les œnophiles les plus aguerris en prenant de l'âge et en gagnant en intensité et en complexité. Certains crus développent au fil des ans des arômes de miel, de cire d'abeille, de fruits secs, d'épices douces, de sous-bois, de truffe ou encore de noix.

Bon nombre de restaurateurs de renom, à l'instar de Gilles Varone à Savièse (Meilleur jeune chef de Suisse au Michelin 2024 ; 17 au GaultMillau 2025) et de l'équipe du Café de Peney à Satigny (14 au GaultMillau 2025) sont de fervents amateurs de ce cépage et participent volontiers à la Journée Mondiale du Chasselas en faisant déguster à leurs clients des crus d'exception.



Vous souhaitez vous inscrire pour réaliser un événement autour du Chasselas ou en savoir plus sur le programme de cette journée partout dans le pays ?

C'est par ici ↓  
[www.mondialduChasselas.com/journee-mondiale-du-Chasselas/](http://www.mondialduChasselas.com/journee-mondiale-du-Chasselas/)

## Une BD à dévorer

Depuis sa sortie en 2022 aux éditions Monographic, la BD intitulée Sur la piste du Chasselas a remporté un vif succès. Il faut dire que ses auteurs, Claude-Alain Mayor et Alexandre Truffer, sont de fins connaisseurs du cépage. Le premier s'est occupé du scénario et du phylactère ; le second des commentaires scientifiques. Christian Moreillon, alias Brozermo, signe les magnifiques illustrations. « Nous avons voulu faire parler le Chasselas au travers des différents paysages dans lesquels il est implanté. Toutes les régions suisses où il est cultivé sont représentées, à savoir les Trois-Lacs, les cantons de Vaud, Genève, du Valais, et même le sud de l'Allemagne », commente Claude-Alain Mayor.

Quant à l'intrigue, elle met en scène une petite-fille et son grand-père qui se lancent sur les traces de ce cépage emblématique.

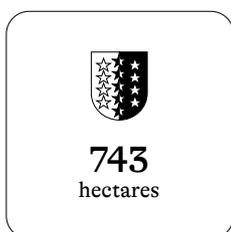
La BD a été éditée en français, allemand et anglais. La première étant épuisée, 5000 exemplaires viennent d'être réimprimés à Sierre (VS). L'ouvrage peut être commandé par e-mail, au tarif préférentiel de CHF 15.- pour les lecteurs de gout.ch, en scannant le QR-code ci-dessous.



## Le Chasselas en Suisse

Le Chasselas est le cépage blanc suisse le plus répandu. Il est principalement cultivé dans les cantons de Vaud, du Valais (où il est connu sous le nom de Fendant), de Genève

et de la région des Trois-Lacs. Dans cette région, Neuchâtel est connu pour sa spécialité de Chasselas, le Non-Filtré.



Source: «L'année viticole 2023», OFAG

# 6 spécialités sous la loupe

**Bondola, Completer, Petite Arvine, Plant Robert ou Räuschling, ces cépages anciens ont presque disparu des vignobles suisses. D'autres, comme le Gamaret ont fait une apparition remarquée.**

📖 Texte, France Massy © Photos, DR

**L**a Suisse compte plus de 250 cépages, nous en avons retenu six, un peu moins connus, parfois oubliés, qui cependant ne manquent pas de panache. Nous leur

consacrons un petit cv, quelques repères historiques, des appréciations organoleptiques, bref, juste de quoi aiguïser votre curiosité et faire chanter vos papilles.



## 🍷 La Bondola, le rouge indigène tessinois

Vieux cépage tessinois supplanté par le Merlot dès 1906, après la crise phylloxérique, la Bondola est un vin rouge presque exclusivement cultivé au Tessin. Avec sa robe rouge intense tirant sur le violet, ses parfums de griotte, de pivoine, ses tanins rustiques, sa belle acidité et sa petite amertume finale, c'est un vin de montagne plein de fraîcheur, juteux et croquant. Il accompagne à merveille les plats typiques de la région ainsi que les charcuteries tessinoises.

Aujourd'hui cultivée encore ça et là dans le Sopraceneri, la Bondola atteint une surface totale de 8,21 ha en Suisse dont 7,97 au Tessin et 0,246 ha dans les Grisons.

Source Statistiques vitivinicoles 2023, OFAG.

## Le Completer, une rareté grisonne

Ancien cépage qu'on trouve essentiellement dans les Grisons, le Completer est depuis quelques années cultivé dans d'autres régions viticoles suisses, principalement en Valais. Certainement introduit en Suisse par des moines bénédictins italiens, le Completer est un vin blanc aux arômes complexes mêlant des notes de coing, de pomme mûre, de prunes jaunes et parfois de miel ou de fleurs séchées. Puissant avec une belle acidité, c'est une petite merveille qui rappelle les torrents fougueux qui descendent des montagnes. Compagnon idéal des vieux fromages suisses, il souligne également d'élégants plats de poissons et de crustacés. Sa surface totale atteint 13,91 ha en Suisse, dont 8,25 dans les Grisons et 3,2 ha en Valais.

Source Statistiques vitivinicoles 2023, OFAG.



## Plant Robert, une spécialité bien vaudoise, bien plus qu'un Gamay

Parfois nommé Plant Robez ou Plant Robaz, le Plant Robert est issu d'une mutation génétique du Gamay qu'on retrouve uniquement en Lavaux. Coloré, fruité, épicé et presque toujours très poivré, le Plant Robert est bien plus qu'un Gamay. C'est un vin de caractère, intense, à la fois rustique et élégant, un brin sauvage, ce qui en fait un cru très particulier. On aime l'accorder avec des plats de champignons, des volailles, du gibier à plumes ou encore avec des fromages à pâte molle ou des chèvres secs.

Le Plant Robert est cultivé exclusivement en Lavaux (5,5 ha environ). Une association réunissant une quinzaine de vigneron·ne·s a été créée en 2002 pour conserver toute l'authenticité du Plant Robert.

Idéale pour un apéritif raffiné, la Petite Arvine magnifie les fruits de mer, les plats de poissons mais également certains fromages à pâte dure, particulièrement les fromages affinés de 24 mois et plus (Gruyère, vieil alpage). Avec 2600 ha, le Valais assure les 99% de la production totale de la Petite Arvine (2614,19 ha).

Source Statistiques vitivinicoles 2023, OFAG.



## Petite Arvine, la star du Valais

Emblème de la viticulture valaisanne, la Petite Arvine est un des cépages les plus réputés du plus grand canton viticole suisse où elle est mentionnée dès 1602. Sa structure racée et nerveuse, ses arômes complexes de glycine, de rhubarbe et d'agrumes et sa salinité, la placent parmi les grands blancs du monde. Ce cépage se prête à divers types de vinification et produit d'excellents vins secs comme de grands liquoreux.

## ❖ Raüschling, un blanc zurichois qui en jette

Croisement naturel entre le Gouais et le Savagnin, tous deux très répandus au Moyen Âge en Europe, ce vieux cépage allemand est cultivé aujourd'hui de façon confidentielle en Suisse alémanique uniquement. Il se plaît dans la région de Zurich, St-Gall et Schwyz.

Le Raüschling produit des vins aux notes d'agrumes avec, généralement, une acidité élevée. Sa belle minéralité, sa structure solide et puissante qui ne manque pas d'élégance en font un vin qui plaît tant à l'apéritif qu'à table. On l'imagine accompagnant des poissons de lac et de rivière, des fruits de mer, des crustacés mais également des quiches ou des légumes à la plancha.

Ce cépage possède un impressionnant potentiel de vieillissement, les années de garde le faisant de plus en plus ressembler à un Riesling.



## ❖ Gamaret, l'incontournable du vignoble genevois

Plus coloré que le Gamay, résistant aux maladies, le Gamaret est le fruit de recherches d'Agroscope à Pully. Commercialisé depuis 1990, il est devenu le quatrième cépage rouge de Suisse, derrière le Pinot Noir, le Merlot et le Gamay. À Genève, il gagne du terrain et atteint désormais 118,5 ha.

Robe pourpre profonde, bouche florale, fruitée (prune, cerise) et épicée, structure soutenue par des tannins puissants, le Gamaret est le compagnon idéal des viandes rouges, des plats de chasse ou des fromages puissants. Il est souvent vinifié en assemblage. En monocépage, un élevage en barrique lui apporte une jolie complexité.

Source Statistiques vitivinicoles 2023, OFAG.



🌐 Plus d'information sur les cépages en Suisse sur : [swisswine.com](http://swisswine.com)

# Vins de terroir, terre de partage.

#tavolataVS

Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération



OCTANE



SWISS WINE  
VALAIS



swisswinevalais.ch

# Swiss Wine Gourmet

## Se régaler avec les vins suisses

Le label Swiss Wine Gourmet honore les restaurants, hôtels  
et bars qui mettent les vins suisses à l'honneur.

Ⓜ Texte, France Massy © Photos, DR

Quelque part en Suisse centrale, un couple transalpin amateur de bons vins profite de quelques jours de vacances pour visiter le cœur de notre pays. Si le patrimoine bâti, les traditions et les spécialités culinaires de la région les réjouissent, nos deux tourtereaux sont vite désappointés devant la faible offre de vins suisses dans les différents établissements qu'ils fréquentent. Nos amis ne connaissaient hélas pas encore le label

Swiss Wine Gourmet. Un label qui permet aux amateurs de bons crus de choisir un restaurant offrant un véritable panorama du vignoble helvétique.

Dans la région de la Ville suisse du Goût 2025, Aigle et le Chablais vaudois, les établissements labellisés Swiss Wine Gourmet ne manquent pas.

### Ici, on met les vins suisses à l'honneur

Swiss Wine Gourmet est un label original, créé par SWP en 2014. Pour qu'un restaurant soit labellisé, il doit proposer au moins deux vins suisses au verre à l'année et avoir au minimum cinq vins suisses sur sa carte. Un panneau avec un logo violet mentionnant un, deux ou trois verres, annonce la couleur. Ici, on met les vins suisses à l'honneur.



**Un verre**  
Sélection de vins suisses. 25% de vins suisses ou au moins 10 vins suisses sur la carte des vins.



**Deux verres**  
Très bonne sélection de vins suisses. 50% de vins suisses ou au moins 15 vins suisses sur la carte des vins.



**Trois verres**  
Excellente sélection de vins suisses. Plus de 75% de vins suisses ou au moins 30 vins suisses sur la carte des vins.

🌐 Pour découvrir plus d'établissements,  
rendez-vous sur : [swisswinegourmet.ch](http://swisswinegourmet.ch)



## 📍 Auberge de la Couronne, Yvorne

Cette belle maison de la fin du 19<sup>e</sup> siècle a toujours été une auberge. Rachetée il y a une trentaine d'années par la commune, restaurée au fil des ans, elle est gérée depuis 2010, par Julien et Claude-Alain Reichenbach.

Le restaurant d'une cinquantaine de places propose une cuisine axée sur les spécialités locales : viandes du Chablais, poissons suisses, légumes de la région, le tout acheté aux paysans du coin.

Les vins aussi font la part belle au Chablais et plus précisément à l'appellation Yvorne à qui les frères Reichenbach consacrent 90% de la carte. À la septantaine de référence, s'ajoute le vin de la maison produit par la commune d'Yvorne et quelques vieux millésimes. Ici on peut compter sur des conseils personnalisés pour choisir un vin adapté au menu. Après ou avant un repas dans cette auberge située au milieu des vignes, on peut saisir l'opportunité d'organiser un rendez-vous avec un producteur.



📍 Les Maisons Neuves 38 — 1853 Yvorne  
024 466 94 22  
✉ [contact@aubergedelacouronne.ch](mailto:contact@aubergedelacouronne.ch)  
🌐 [aubergedelacouronne.ch](http://aubergedelacouronne.ch)



## 📍 Auberge de l'Hôtel de Ville de Ollon

Dans ce bel établissement villageois, un Breton sévit. Massif, costaud, il est tout le contraire de sa cuisine qui s'affirme délicate et raffinée. Installé depuis le printemps 2022, Grégory Halgand fut consacré « Découverte de l'année » par Gault&Millau en 2023 et a depuis obtenu sa première étoile au Michelin. Sa femme Audrey Feutren est pâtissière. Le couple idéal pour faire de cette auberge une halte gourmande incontournable.

Tous deux aiment le vin. « Les bons vins », précise Audrey. « En reprenant cette auberge communale, il nous a semblé évident de valoriser les vins suisses. » Treize vigneronns à la carte, parmi les meilleurs du vignoble helvétique. Des crus vaudois bien sûr, mais également valaisans, thurgoviens, neuchâtelois ou encore des spécialités de la région des Trois-Lacs. Des vins qu'on retrouve tant à la carte de la brasserie que du restaurant gastronomique.



📍 Pl. Hôtel de Ville 3 — 1867 Ollon  
024 499 19 22  
✉ [info@hotel-restaurant-ollon.ch](mailto:info@hotel-restaurant-ollon.ch)  
🌐 [hotel-restaurant-ollon.ch](http://hotel-restaurant-ollon.ch)



## Restaurant Miroir d'Argentine, Gryon

Un restaurant situé au cœur d'un cirque de montagnes, sur le plateau de l'alpage de Solalex dans les hauteurs de Bex. Une image de carte postale qui fait rêver les amis de la nature et les amateurs de bonne chère. Au miroir d'Argentine, on met à l'honneur les produits du terroir et bien sûr les vins suisses. Ceux-ci sont sélectionnés à moins de 80 km à vol d'oiseau afin de limiter l'impact écologique d'un long transport. Les plus grandes références de talentueuses vigneronnes et vigneron des six régions viticoles suisses sont présentes. De Genève à Neuchâtel en passant par le Valais, le canton de Vaud brille en vedette.

Pour profiter de cet écrin de nature, une route très bien entretenue vous permet d'accéder à Solalex de début mai à début novembre. Les autocars peuvent facilement y accéder. En hiver, on rejoint Solalex à pied, en ski de fond, en raquettes à neige, en ski de randonnées.



📍 Rte de Solalex 148 — 1882 Gryon  
024 498 14 46  
✉ info@miroir-solalex.ch  
🌐 miroir-solalex.ch



## La Pinte du Paradis, Aigle

La Pinte du Paradis a changé de main depuis le 1<sup>er</sup> mai 2025. C'est aujourd'hui Sébastien Rithner qui gère cet établissement situé au cœur du vignoble aiglon. Le chef bien connu dans la région lémanique apporte une touche raffinée à la cuisine tout en mettant les produits du terroir et les artisans du goût de la région à l'honneur. Deux salles pour deux manières de sublimer le terroir : l'Atelier des saveurs avec sa touche raffinée et gastronomique et la Pinte du Paradis où on fait la part belle aux plats canailles. Chaque deux mois environ, la carte change. Ici, les saisons se retrouvent dans l'assiette. Petit clin d'œil à ce cœur de filet de bœuf cuit au foin dans une cocotte luttée accompagné d'une mouseline aux herbes aromatiques, ou encore à ce surprenant dessert mariant financier à la pistache, crème coriandre, tube spéculos et glace au poivron. Pour magnifier ses créations, Sébastien Rithner propose une belle carte de vins. 17 vigneron de la région, une centaine de références, bref de quoi régaler les palais les plus avertis et mériter le label Swiss Wine Gourmet.



📍 Place du Château 2 — 1860 Aigle  
024 466 18 44 / 079 260 76 89  
✉ saveursconcept@gmail.com

Regarde bien en  
achetant du pain

Désormais, le pays de fabrication  
du pain et des produits de boulan-  
gerie fine doit être déclaré.

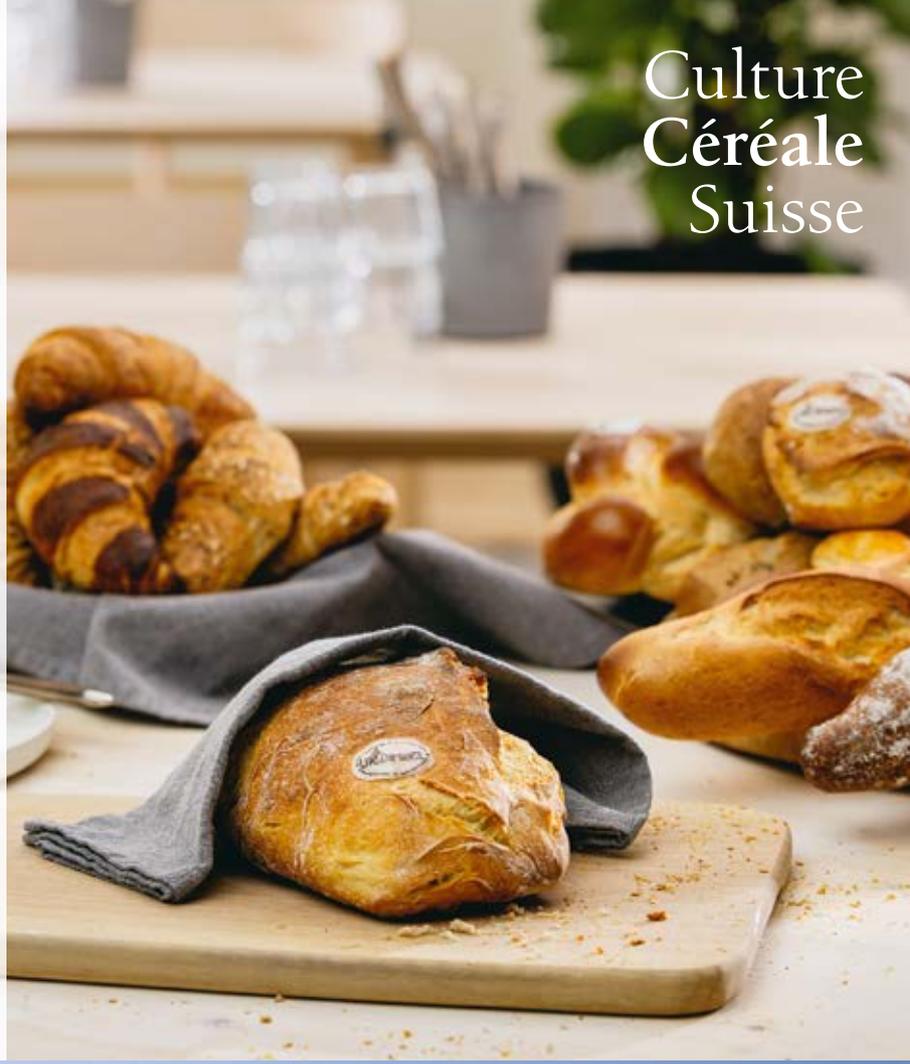
Avec PurEpeautre, c'est tout simple:  
La marque garantit des spécialités  
fabriquées à partir de céréales suisses  
par des entreprises suisses certifiées.

En coopération avec painsuisse.ch



purepeautre.ch  
La céréale précieuse.

Culture  
Céréale  
Suisse



# Ensemble, créons votre communication imprimée

à Renens, Aigle et sur [pcl.ch](https://pcl.ch)

Partenaire imprimeur de  
la Semaine du Goût 2025.

Nous donnons vie à vos  
projets avec une approche  
locale, responsable et  
durable.



## Goûtez la Suisse authentique, au cœur de ses fermes

Et si vous partiez à la rencontre de celles et ceux qui font vivre notre terroir ? En Suisse, l'agritourisme ne se limite pas à une nuit sur la paille : il invite à des séjours inoubliables dans des fermes romantiques, des bubble suites sous les étoiles ou même dans d'anciens tonneaux de vin. Pour les couples, les familles, les actifs – avec ou sans animaux – l'offre est aussi variée qu'authentique.

Dégustations de produits artisanaux de qualité, rencontres avec les producteurs, moments de partage autour de la table... Ici, l'alimentation durable rime avec plaisir, découverte et convivialité. Chaque séjour vous relie à la terre, aux gens qui la cultivent, à votre assiette. Il soutient aussi nos paysans, valorise les régions périphériques et contribue à préserver les paysages suisses.



Agritourisme —  
Vivre la Suisse autrement.

🌐 Découvrez toutes les expériences sur [myfarm.ch](http://myfarm.ch)

## Tomate, oui, mais de saison et locale !



Partout, la tomate est commercialisée et consommée et ses circuits économiques mondiaux sont gigantesques et opaques. Comme la fraise, elle symbolise la consommation hors-saison, au détriment des conditions de production ; elle symbolise aussi l'industrialisation de l'agriculture et l'exploitation. Mais qui a déjà vu une tomate d'industrie ? Nous la voyons surtout

lorsqu'elle est transformée en concentré ou sauce. Il s'agit d'un fruit créé artificiellement pour répondre aux besoins de l'industrie (entendez : faire du fric). Pourtant, la tomate peut également symboliser la diversité : de formes (petite, grosse, ronde, ovale), de couleurs (rouge, jaune, verte, orange) et de goût (sucrée, acidulée).

Alors au moment d'acheter vos tomates, choisissez des variétés locales pleines de goûts et de nutriments, cultivées avec passion par les paysan·nes du coin.

🌐 [uniterre.ch](http://uniterre.ch)

## N'oublions pas le commerce équitable ...

La période actuelle est délétère pour la solidarité internationale... Entre la suppression quasi totale des budgets par les États-Unis et les coupes dans plusieurs pays, y compris en Suisse, les programmes de coopération au développement sont en immense difficulté. Principales victimes : les populations les plus démunies des pays à faible revenu, qui sont par ailleurs aussi en première ligne face aux effets du dérèglement climatique. Dans ce contexte extrêmement tendu, il est essentiel de rappeler qu'une manière efficace d'aider le Sud

est d'acheter équitable. Le commerce équitable porté par les 35 Magasins du Monde de Suisse romande change vraiment les choses à l'autre bout de la chaîne. Et les Magasins du Monde ont besoin du soutien de la clientèle pour perdurer. Rendez-leur visite !

🌐 [mdm.ch](http://mdm.ch)



Portrait de Christine Nicot par Jean Pierre Bilot

© PhotoClub Lausanne

# Randonnées

Un trésor d'idées pour les familles

Commander maintenant la carte de randonnées!



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

Partenaire principal de



# Les artisans cultivent des liens solides avec les parcs suisses

**De belles communautés de producteurs locaux naissent autour du label « Produit des parcs suisses », en faveur d'une économie régionale durable. Les parcs les soutiennent dans leur communication et la commercialisation de leurs produits, mais pas seulement.**

Ⓜ Texte, Réane Ahmad © Photos, DR

**D**ans le Parc du Jura argovien, l'histoire de la famille Bründler illustre le développement d'un beau partenariat entre un parc suisse et des artisans locaux. En faisant le pari de rejoindre le label « Produit des parcs suisses » à ses débuts, ce couple d'arboriculteurs bénéficie depuis plus de dix ans d'un accompagnement précieux : soutien pour la labellisation des produits, vente sur le webshop du Parc, accès à la grande distribution chez Coop, livraison mensuelle dans des magasins locaux par le Parc, présence sur des marchés, mise en réseau avec des acteurs régionaux ou encore visibilité de leur offre agritouristique. Autant d'éléments qui servent d'accélérateur à de petites structures comme celle-ci, maillons indispensables d'une économie régionale durable.

Le parcours de Klaus Leuenberger, dans le Parc naturel régional de la vallée de Binn, fait aussi figure d'exemple. Fidèle à sa philosophie Slow Food, ce chef a développé une gamme de conserves fines bio, pour la plupart labellisées, en vente sur le webshop du Parc. Ses valeurs se marient parfaitement à celles des parcs suisses, puisqu'il fabrique ses spécialités artisanalement sur le territoire du Parc, à base d'ingrédients du Parc ou régionaux et en collaboration avec d'autres entreprises partenaires. Pour l'aider lui et plusieurs acteurs d'une même filière, le Parc travaille sur le développement d'infrastructures communes tels un moulin pour la fabrication de farine locale, un séchoir à légumes et une cuisine partagée. Ces projets visent à augmenter la capacité de production et les revenus des producteurs.



visualmoment.ch

## Parc naturel régional du Jura argovien

### 🍷 La douce acidité du vinaigre de tomate

Spécialisée dans les vinaigres de fruits de ses vergers, la famille Bründler, à Wittnau, fabrique aussi un excellent vinaigre à base de jus de tomate ainsi que de la sauce et de la soupe selon la saison. La matière première provient d'une entreprise maraîchère située à quelques kilomètres. « Le vinaigre de tomate se marie bien avec la salade de tomates, le taboulé et les sauces pour viandes rouges », conseillent Astrid et Joe. Leur activité touristique autour de la fabrication du vinaigre « Sauer is lustig ! », recommandée par le Parc du Jura argovien, rencontre un beau succès. Parmi les premiers à labelliser leurs spécialités « Produit des parcs suisses » il y a une dizaine d'année, les Bründler les commercialisent ainsi à la Coop et sur le site internet du Parc. Elles sont aussi en vente dans leur magasin à la ferme et certains Landi et Volg.

📍 Obstbau Bründler – 5064 Wittnau  
+41 62 871 57 52  
🌐 [bruendler-obstbau.ch](http://bruendler-obstbau.ch)



Jurapark Arggau

Parc naturel régional de la vallée de Binn

## ♥ Minestra et ketchup, le goût des Alpes

Klaus Leuenberger, à la tête du Restaurant St. Georg à Ernen, propose sa minestra des Alpes labellisée « Produit des parcs suisses » qui met en valeur les légumes séchés sur l'exploitation voisine Demeter, rehaussés d'épices, de champignons et de tomates séchées par ses soins. Il fabrique aussi depuis vingt-cinq ans son propre ketchup (non labellisé). N'ayant pas trouvé son bonheur sur le marché à l'époque, il prend plaisir à concocter ce produit maison à base des tomates de la ferme voisine ainsi que d'une exploitation bio de Ried-Brig : « Elles sont pleines de goût, douces, fraîches et mûres, provenant directement du jardin. » Impossibles à stocker, les tomates sont immédiatement transformées en concentré et congelées, afin de produire le ketchup toute l'année. Ces délices sont à retrouver au restaurant, sur la boutique en ligne du Parc régional de la vallée de Binn et dans des commerces de détail.



Matthias Luggen

📍 Klaus Leuenberger Speisewerk  
3995 Ernen  
+41 77 507 53 84  
🌐 klausleuenberger.ch





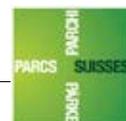
visualmoment.ch

## Parc naturel régional du Jura argovien

### 🍅 Une diversité unique de tomates

A Küttigen, Sibylle Siegrist a à cœur de produire des plants printaniers et des légumes bio de toutes les couleurs, formes et saveurs imaginables. Vertes, brunes, rouges, oranges, marbrées, épicées ou fruitées, ses tomates se déclinent en plus de 145 sortes ! Une gamme d'une diversité exceptionnelle comprenant de nombreuses variétés rares préservées par ProSpecieRara. Du point de vue agricole, la ferme Siegrist privilégie des méthodes de culture extensives et manuelles. Le Parc du Jura argovien valorise l'aspect régional et durable de cette production au travers du label « Produit des parcs suisses » depuis quelques années. Plantons et tomates sont en vente sur le shop en ligne et au magasin à la ferme, ainsi que sur le marché aux légumes hebdomadaire d'Aarau. L'exploitation est également présente sur de nombreux marchés aux plantons.

📍 Biohof Siegrist – 5024 Küttigen  
+41 79 359 16 89  
🌐 setzling.ch



### Près de 2500 produits labellisés

Au niveau national, près de 2500 spécialités alimentaires portent le label « Produit des parcs suisses » dans 14 parcs. Qu'est-ce qui se cache derrière cette marque au carré vert ? Premièrement, une grande diversité de produits, qui ont pour point commun d'être issus et fabriqués majoritairement sur le territoire d'un parc suisse. Ensuite, une certification externe indépendante et un accompagnement du parc concerné, qui garantissent à la fois l'origine régionale des matières premières et la mise en place d'actions durables. Enfin, des communautés locales de producteurs et productrices solidaires, partageant les

valeurs des parcs suisses sur le plan économique, social et environnemental.

Ces produits du terroir, des plus traditionnels aux plus innovants, s'achètent dans les fermes, dans les magasins locaux ou encore en ligne, sans oublier les restaurants régionaux. En collaboration avec les artisans et artisanes ainsi que les buvettes d'alpage et métairies, plusieurs parcs suisses proposent des paniers cadeaux, pique-niques ou coffrets apéro par exemple. Idéal lorsqu'on séjourne dans ces régions préservées ou que l'on souhaite en ramener un souvenir gustatif !

🌐 [parks.swiss/fr/visiter-les-parcs/boire-manger](https://parks.swiss/fr/visiter-les-parcs/boire-manger)

# QoQa

## Au cœur du QG à Bussigny

**QoQa, c'est bien sûr un million d'aficionados, des offres quotidiennes alléchantes, testées et approuvées, mais c'est surtout un QG où il se passe toujours quelque chose. Visite guidée.**

📄 Texte, Manuella Magnin © Photos, DR

**V**ous faites peut-être partie des 300'000 loutres qui cliquent au quotidien, séduites par une offre de QoQa, et vous avez bien raison. Tous les fanas de l'application ont un point commun : ils savent qu'ils seront rarement déçus. Qu'il s'agisse d'une pépite viticole, d'un gadget électronique, d'un séjour gourmet dans un hôtel, d'une mousse exquise brassée avec amour, ou encore d'une table de renom reconnue par les guides gastronomiques.

Derrière cet acteur majeur du commerce en ligne en Suisse, il y a des humains, tous experts de leurs domaines respectifs, qui testent et approuvent chaque offre avant de la mettre en ligne. Des humains qui vous invitent à venir voir le cœur battant de QoQa, son QG à Bussigny, où il se passe toujours quelque chose. Au Stamm notamment, le

restaurant de QoQa et point de ralliement des loutres, des employés des entreprises environnantes et de la Communauté. Le midi, tout ce petit monde se retrouve pour déguster d'exquis plats du jour. Quant à l'apéro au bar, il fait fureur avec ses divines tapas.

Le QG et son Stamm se sont fait connaître loin à la ronde grâce aux soirées Qchef. On s'y presse également pour assister à des spectacles, déguster des bières maison, prendre un cours, suivre une formation, un séminaire, une conférence, se réunir sur le rooftop, et pourquoi pas travailler en bénéficiant de l'offre co-working.

📍 Le QG – Rte de la Chaux 4  
1030 Bussigny  
🌐 [qg.center/fr/stamm/](http://qg.center/fr/stamm/)

### Les délices du Stamm

Ouvert tous les soirs, le restaurant du Stamm attire les gourmets avec sa carte bistrannique et son menu gourmand « L'émeute ». Après une mise en bouche alliant carotte et gingembre, la raclette s'offre en un nuage léger et digeste. Elle est suivie de fines lamelles de bœuf maturé, nichées dans une poêle en cuivre, déposée sur un réchaud au centre de la table. Une viande diablement savoureuse, accompagnée de frites croustillantes et d'un beurre aux herbes addictif. Après les rebibes de vieux Sbrinz, place au dessert préféré du patron, Pascal Meyer : la loutre blanche du Gabon. Un mariage subtil de glace vanille artisanale, de fruits, de meringue maison, de crème fouettée avec un vrai chocolat fondu en prime.



### Des stars à Qchef

Depuis 2023, le Stamm s'est fait connaître comme le restaurant pop-up de Suisse romande. Une bonne vingtaine d'artistes des fourneaux ont déjà fait chavirer les papilles des loutres :

- Clotaire Poirier, finaliste de Top Chef 2024
- Fabio Toffolon & Dominik Sato  
Restaurant *The Japanese du Chedi*  
Andermatt
- Pavel Hug, candidat de Top Chef 2024
- Federico Gallo, jeune chef étoilé, Piémont
- Jérémy Desbraux, chef doublement étoilé, *Le Noirmont*
- Laëtitia Roux-Weiland, virtuose de la cuisine végétarienne
- Christian Abégan, grand chef camerounais
- Stefan Lünse, 16 points Gault&Millau, restaurant *Spettacolo du Lenkerhof*
- Thomas Koebel, chef étoilé, *Relais de la Poste*, La Wantzenau, Alsace
- Jorick Dorignac, gagnant de Top Chef 2024
- Quentin Maufrais, disciple de Guy Savoy
- Julien Ostertag, *Là-Haut*, Chardonne
- PP Clément, premier chef suisse à Top Chef 2024
- Nathalie Cruchon et Benjamin Deschamps, *Le DéCi* à Lausanne
- Danny Khezzar, finaliste de Top Chef 2023
- Italo Bassi, restaurants *Confusion*, Porto Cervo, Sardaigne et *Finestre D'amore*, Bonifacio, Corse
- Agustin Branas et Lucas Bertorello restaurant *Chubut* à Gstaad
- Satya Beekno, Hôtel *Zeavola*, Koh Phi Phi, Thaïlande
- Mahmuda Latif et sa cuisine afghane
- Tamara et Arpad et leurs mezzes fusion
- Alba Farnós Viñals  
*Auberge de l'Abbaye* de Montheron
- Michaël et Yannick du *Fud Låb*
- Guy Ravet, virtuose de la cuisine romande



#### **Soirées rencontre**

Envie de partager un moment avec des inconnus ? Tous les 2-3 mois, le Stamm s'allie au concept Dixner et dresse ses 10 tables, qui peuvent accueillir 10 convives chacune. Dixner s'occupe en amont du plan de table en fonction des profils des participants, grâce à un algorithme hyper performant. De quoi donner lieu à des soirées de folie. Une bonne idée pour un team building ...

#### **La bière autrement**

Fanas de mousses ? Alors, rendez-vous au QG pour visiter Qrew, la brasserie des loutres avec Chris Treanor, le brasseur qui crée 6 nouvelles bières tous les mois. À déguster avec des tapas au bar du Stamm.

#### **Qchef x Meurtres et Mystères**

Avec Qchef x Meurtres et Mystères, les participants sont invités à enquêter en plein repas aux côtés de comédiens pros. Chaque soir, l'intrigue est différente et les convives peuvent tout faire basculer. Cerise sur le gâteau : de grandes tablées conviviales, un menu 3 plats, et un accord mets & vins en option.

#### **Des talks inspirants**

Envie d'en apprendre un peu plus sur certains métiers qui font rêver, mais qui ont aussi leur part de secrets ? Direction : les talks inspirants. Une fois par mois, des célébrités locales sont conviées à raconter leur histoire, à l'instar de Jean-Jacques Gauer, qui a fait revivre le Lausanne-Palace durant de nombreuses années, et dont les souvenirs regorgent d'anecdotes incroyables.

#### **Co-working**

QoQa propose un espace unique pour une journée de travail dans un environnement lumineux et agréable alliant la convivialité du restaurant du Stamm ainsi qu'une salle de fitness pour combiner travail, détente et bien-être. Accessible du lundi au vendredi de 8h à 20h.

#### **Séminaires**

Les installations du QG sont parfaites pour organiser des séminaires, conférences ou événements privés. Les salles, baignées de lumière naturelle, sont équipées de matériel technique à la pointe de la technologie. Le tout dans un cadre créatif et inspirant.

# C-DERMA

By Céline <sup>®</sup>

SWISS MADE BEAUTY BRAND



A TROUVER SUR | ZU FINDEN UNTER | ALL'INDIRIZZO

[WWW.SWISSCANNAMED.SHOP](http://WWW.SWISSCANNAMED.SHOP)



EGALEMENT CHEZ | AUCH BEI | ANCHE A

MANOR, JELMOLI, LOEB, [WWW.HAAR-SHOP.CH](http://WWW.HAAR-SHOP.CH), [WWW.IMPO.CH](http://WWW.IMPO.CH), AMAVITA,  
SUN STORE, etc.

# Eldora sublime le végétal pour la planète

**Le plus important restaurateur de collectivités de Suisse romande accorde une place de choix aux mets végétariens, par le biais de la formation de ses chefs, de journées spéciales dédiées et de menus spécifiques.**

⌚ Texte, Manuella Magnin © Photos, DR

**D**iminuer sa consommation de viande aide à préserver la planète et notre santé. Selon l'OMS, une alimentation trop riche en viande rouge et transformée est susceptible de favoriser l'apparition de certains cancers. Sur le plan écologique, nos habitudes alimentaires ont un impact non négligeable sur le réchauffement climatique.

Forte de ce constat, Eldora veille à suggérer les bons choix à ses convives. En 2023, le restaurateur de collectivités, qui sert quelque 60'000 repas par jour dans toute la Suisse, a développé un outil permettant de mesurer l'émission de gaz à effet de serre par menu. L'impact environnemental de chaque menu est identifiable par un nuage, qui indique son Carbon Foodprint : vert pour bas impact, jaune pour impact modéré, et rouge pour impact important. Tout le long de son parcours dans le restaurant, le convive est informé en permanence par divers visuels susceptibles d'influencer sur ses choix.

Dans chaque restaurant, depuis deux ans déjà, l'offre quotidienne a été enrichie par

un menu sans viande ni poisson, dénommé VERTigo. Les journées internationales sans viande, du végétarisme et du véganisme font également l'objet d'animations spécifiques.

Et comme la qualité de ces mets ne s'improvise pas, une ambassadrice du végétal a rejoint les équipes l'an dernier. Tosca Maestro, qui a fait ses classes à l'École hôtelière de Lausanne, ne se contente pas d'insuffler toute sa créativité dans les menus d'Eldora, elle forme les chefs pour leur apprendre à sublimer les mets végétaliens.

Enfin, la relève est aussi incitée à découvrir les codes de cet univers. En mars dernier, le concours Créapprenti, mis sur pied par Eldora, a vu s'affronter 15 jeunes qui avaient pour mission de concocter un menu exclusivement végétarien, de l'amuse-bouche au dessert.

Un riche plan d'action, bien évidemment validé par les diététiciennes du groupe, garantes de l'équilibre nutritionnel des mets servis.

# Un équilibre alimentaire à respecter



Jennifer Bouhon et Nadia Mendonça, diététiciennes.

Passer à un mode d'alimentation végétarienne ne s'improvise pas. Nadia Mendonça et Jennifer Bouhon, diététiciennes d'Eldora, veillent au grain pour éviter toute carence. Interview.

## ④ **Que recommandez-vous aux convives qui souhaitent opter pour une alimentation végétarienne ?**

**NM & JB** Une diminution progressive des protéines animales est probablement la clé pour s'initier à un régime moins carné. Se fixer des jours sans viande pour commencer peut également être une solution. De manière générale, l'objectif est de varier les sources de protéines alternatives. Favoriser les aliments connus et peu transformés comme les œufs, les produits laitiers, les légumineuses et le soja est une bonne initiative. Comme l'assiette optimale omnivore, l'assiette végétarienne doit se composer de 2/5 de légumes, 2/5 de féculents et 1/5 de protéines alternatives.

## ④ **Quelles protéines végétales faut-il privilégier ?**

**NM & JB** Privilégier les légumineuses comme les pois chiches, les lentilles ou encore les haricots secs est une bonne piste. Il en existe de plusieurs variétés, couleurs et textures. Il est néanmoins important de les associer à une céréale pour obtenir une source de protéine nutritionnellement intéressante.

## ④ **À quoi faut-il faire attention pour ne pas souffrir de carences ?**

**NM & JB** Si l'on consomme régulièrement des œufs et des produits laitiers, le risque de carence est très faible, voire inexistant. En revanche, si l'alimentation est exclusivement végétale, il sera nécessaire de faire régulièrement des bilans avec un médecin et une diététicienne pour s'assurer que tous les besoins nutritionnels soient couverts.

## ④ **Est-il utile d'avoir recours à des compléments alimentaires ?**

**NM & JB** En cas d'alimentation exclusivement végétale, la supplémentation en vitamine B<sub>12</sub> est indispensable. En effet, cette dernière se trouve uniquement dans les produits d'origine animale.

Actuellement, plusieurs produits industriels destinés au public avec ce type de régime alimentaire sont enrichis en vitamine B<sub>12</sub>, mais les quantités doivent tout de même être contrôlées avec un professionnel de la santé.

Le fer peut également être déficient dans le cadre de ce régime alimentaire. Pour favoriser l'absorption du fer non hémique (d'origine végétale), il est intéressant de le combiner avec de la vitamine C. Par exemple, en intégrant des crudités sous forme de salade ou de fruits frais au sein du repas.

# Tarte rustique à la tomate et crème de cajou

## La recette de la Cheffe Tosca Maestro

### 👤 Pour 6 personnes

- 3 tomates Cœur de boeuf
- 3g de feuilles de basilic
- 6g de graines de sésame noir et blanc
- 3g de sel

### Crème de cajou

- 200g de noix de cajou
- 100g d'eau
- 10g de levure nutritionnelle (magasins bio)
- 20g d'huile d'olive
- 5g de moutarde
- 2g de sel

### Pâte à tarte

- 200g de farine semi-complète
- 100g de beurre végétal tempéré
- 40g de compote de pomme
- 30g d'eau
- 3g de sel

- ① Mélanger tous les ingrédients pour la pâte dans un robot jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Former une boule, filmer et réserver 30 min au frais.

- ② Faire tremper les noix de cajou 4h (ou les réhydrater 10 min dans de l'eau bouillante).

Égoutter, puis mixer finement avec l'eau, la levure nutritionnelle, l'huile d'olive, la moutarde et le sel jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène. Ajuster la texture si besoin avec un filet d'eau.

Réserver au frais.



🌐 [eldora.ch](http://eldora.ch)

- ③ Laver et tailler les tomates en tranches régulières de moins d'un centimètre. Les disposer sur du papier absorbant, saler légèrement et laisser dégorger 10 min. Ciseler le basilic frais.

- ④ Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante). Abaisser la pâte sur une feuille de papier cuisson en un disque d'environ 30 cm. Étaler la crème de cajou au centre en laissant 4-5 cm de bord.

Disposer les tomates de façon harmonieuse, parsemer de basilic. Rabattre les bords de la pâte vers l'intérieur. Badigeonner les bords d'eau ou de lait végétal et saupoudrer généreusement de graines de sésame.

- ⑤ Enfourner la tarte pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à coloration dorée et bord croustillant.

Refroidir légèrement avant découpe et servir avec une salade de saison.

# Clinique de **La Source**

Propriété d'une fondation à but non lucratif

## VOTRE SANTÉ, VOTRE ASSIETTE

La Clinique de La Source et ses partenaires vous accompagnent :

- Suivi nutritionnel personnalisé
- Repas équilibrés créés par notre Chef et nos diététiciennes
- Écoute, conseils et éducation nutritionnelle
- Aide et soins à domicile

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



BIEN MANGER, C'EST PRENDRE SOIN DE SOI.

# Une bonne alimentation pour des dents saines

Une bonne et saine alimentation joue un rôle crucial non seulement pour notre santé générale, mais aussi et surtout pour la santé de nos dents. Le professeur Ivo Krejci vous livre ses conseils.

Ⓜ Texte, Ivo Krejci © Photos, DR

L'importance de l'alimentation pour la santé dentaire est souvent sous-estimée et n'est pas suffisamment intégrée dans la routine quotidienne. Une alimentation équilibrée, riche en nutriments et pauvre en sucre, peut contribuer à garder vos dents fortes et saines. Combinez des aliments sains avec une hygiène bucco-dentaire approfondie et personnalisée, et vous bénéficierez d'un sourire éclatant à long terme.

## Éviter le sucre

Le sucre est l'un des principaux responsables des caries. En l'absence d'oxygène suffisant à la surface des dents, les bactéries métabolisent le sucre en acides qui attaquent l'émail et endommagent sa structure. Une réduction de la consommation de sucre peut donc

s'avérer extrêmement utile. Les sucres cachés dans les aliments transformés et les boissons ne sont souvent pas reconnaissables au premier coup d'œil, et sont particulièrement dangereux. Examinez attentivement les étiquettes et évitez les snacks, les sodas, les boissons énergétiques et les bonbons riches en sucre.

Une alimentation équilibrée, pauvre en sucre et riche en vitamines et en minéraux, peut faire des merveilles pour la santé de vos dents. Chaque bouchée peut avoir un impact sur votre santé dentaire.

## Les nutriments essentiels

### Calcium

C'est le principal composant des dents qui contribue largement à leur solidité. Les produits laitiers, comme le yaourt, le fromage et le lait en sont d'excellentes sources. Les légumes verts, à l'instar du brocoli, du chou vert et des épinards, contiennent également beaucoup de calcium. Une alternative saine pour les végétaliens ou les personnes qui évitent le lactose.

### Phosphore

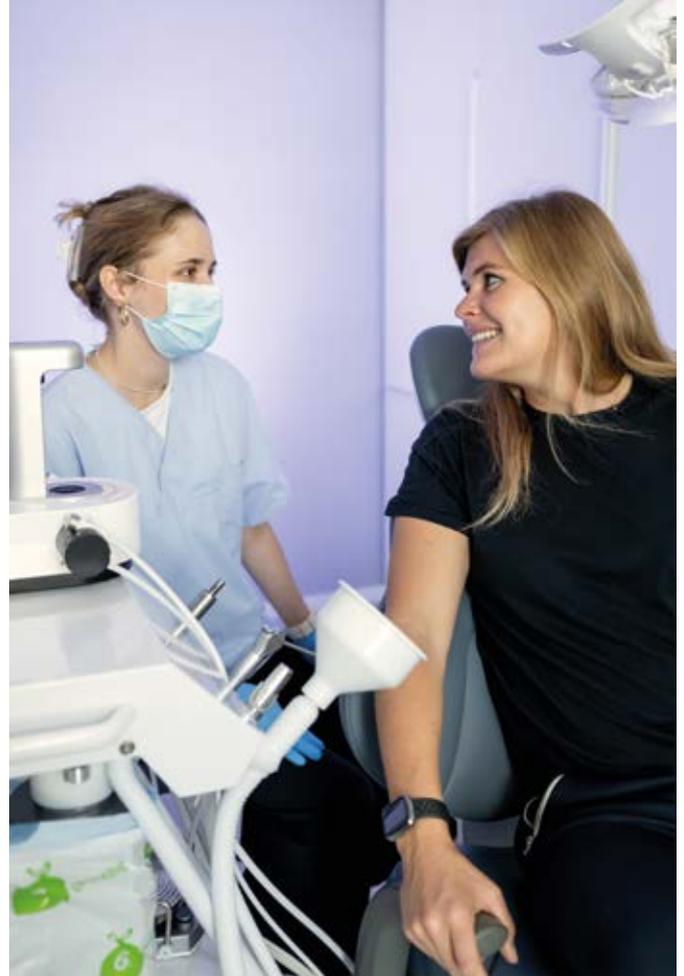
Ce minéral aide à équilibrer le taux de calcium dans le corps. Il contribue également à la reminéralisation des dents en renforçant les tissus dentaires durs. Le poisson, la viande, les œufs et les noix sont riches en phosphore et devraient être intégrés régulièrement dans l'alimentation.

### Vitamine D

Elle joue un rôle essentiel dans l'absorption du calcium par l'organisme et est donc indispensable à la santé dentaire. Le soleil étant la meilleure source naturelle de vitamine D, il faut essayer de passer régulièrement du temps à l'extérieur. Si cela n'est pas possible, les poissons gras comme le saumon et le maquereau, ainsi que les aliments enrichis, peuvent constituer une source précieuse. Dans certains cas, il peut être utile de prendre de la vitamine D sous forme de complément alimentaire.

### Vitamin C

Elle est essentielle à la santé des gencives. Un apport suffisant peut prévenir les inflammations et réduire le risque de parodontite, une forme grave de maladie des gencives. Les agrumes comme les oranges et les pamplemousses, mais aussi les fraises, les kiwis et les poivrons sont d'excellentes sources de vitamine C.



#### Des conseils professionnels

Ancien président de la Clinique dentaire universitaire de l'Université de Genève, le professeur Krejci est le directeur médico-dentaire de Lovely Smile, spécialisé dans le maintien de la santé de vos dents tout au long de votre vie, et dans la préservation à long terme des implants dentaires grâce à un dépistage précoce de haute technologie et à un monitoring numérique régulier. Dans les cabinets révolutionnaires Longevity de Lovely Smile à Genève, Lausanne, Champagne, Berne et prochainement Neuchâtel, il n'y a ni fraises, ni seringues, ni scalpels, car Lovely Smile propose exclusivement une prévention dentaire personnalisée et des traitements précoces non invasifs. Les dentistes de Lovely Smile sont des experts en matière d'hygiène buccale et de soins non-invasifs et peuvent vous conseiller de manière optimale.

Lovely Smile propose  
exclusivement une prévention  
dentaire personnalisée  
et des traitements précoces  
non invasifs.

## Les meilleurs aliments

Pour des dents solides, l'accent n'est pas seulement mis sur les nutriments, mais aussi sur la qualité texturale des aliments. Voici quelques excellents choix à intégrer dans votre alimentation.



### Pommes

Elles sont riches en fibres. Mâcher une pomme stimule la production de salive, qui est responsable de l'élimination des résidus alimentaires et des bactéries de la bouche, de l'équilibre du pH buccal et du renforcement des défenses immunitaires.



### Carottes

Un excellent choix, bon pour vos dents et pour les yeux. Manger des carottes crues permet d'éliminer la plaque dentaire et de stimuler les gencives.



### Amandes

Une excellente source de calcium et de graisses saines. Pauvres en sucre, les amandes sont idéales comme en-cas entre les repas.



### L'eau

Meilleure boisson désaltérante, elle contribue à la santé bucco-dentaire, élimine les restes d'aliments et les bactéries et évite la mauvaise haleine. L'eau à la menthe ou au citron peut avoir un effet rafraîchissant supplémentaire, mais elle doit être consommée avec modération, car les agrumes peuvent endommager l'émail des dents.



### Céréales complètes

Elles contiennent de précieuses fibres ainsi que des minéraux importants. Privilégiez les pâtes et le pain complets plutôt que leurs variantes raffinées afin de profiter de leurs bienfaits pour la santé.



### Thé vert

Contient beaucoup d'antioxydants qui aident à réduire les bactéries nocives dans la bouche. Une consommation quotidienne de thé vert peut être considérée comme faisant partie de la stratégie de soins dentaires.



## LUNCH SUR LE LAC

Dégustez votre menu au fil de l'eau

## RÉSERVEZ UNE TABLE AU MILIEU *du lac*

INFORMATIONS 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)

## LE LIVRE SUR LES QUAIS MORGES

5-6-7 SEPTEMBRE 2025

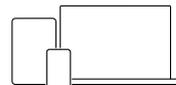
Sorj Chalandon  
Président d'honneur

Albin Michel  
Maison d'édition invitée



## Un magazine pour s'informer, s'inspirer, se faire plaisir !



-  E-paper + archives
-  Articles audio
-  Podcasts

En savoir plus sur [generations-plus.ch/decouvrir](http://generations-plus.ch/decouvrir)



**généralions**  
Magazine romand & indépendant




samedi  
**25.10.**  
**Journée des magasins bio**  
**10%**

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

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

# Beaulieu va devenir un Palais gourmand

Ambitieux projet d'une halle de 1800 m<sup>2</sup> dédiée au bien manger sur le principe du Food Market.

Une restauration de qualité basée sur les produits du terroir sera tous les jours à l'honneur. Explication de Nicolas Gasztonyi, directeur général de Beaulieu.

Ⓜ Texte, Isabelle Bratschi © Illustrations, fehlmann architectes

**E**t si le Comptoir suisse renaissait ? Sous une autre forme, évidemment. Et si Beaulieu devenait le pôle de la gastronomie avec une halle gourmande de 1800m<sup>2</sup> dédiée au bien manger et ouverte 7 jours sur 7 ? Voilà un projet qui met l'eau à la bouche.

« Beaulieu est un lieu de vie dont l'attractivité se développe de plus en plus pour retrouver l'authenticité et la nature même de ce qui a été le Comptoir, à savoir un site de convergence, de partage sur toutes les thématiques, que ce soient les inventions, les artisans et surtout le monde du goût », précise Nicolas Gasztonyi, directeur général de Beaulieu.

Dynamique, motivé, passionné, l'homme qui a pris ses fonctions en mars 2023 fourmille d'idées et apporte une vision globale au développement optimal de cet endroit cher aux Lausannois. Avec des compétences affûtées en matière d'organisation et de gestion, il sait de quoi il parle et voit loin. « Vaud s'inscrit dans une région de savoir-faire et de

bon goût, dans une destination prestigieuse avec cinq écoles hôtelières qui figurent dans le top 10 mondial, un pôle national dans l'innovation avec l'EPFL, l'Integrative Food and Nutrition Center, la Source Innovation, le Nestlé Health, sans oublier toute la diversité des organisations telles que Lausanne à Table ou la Semaine suisse du Goût... Lausanne compte plus de 600 restaurants et possède une vraie culture gastronomique. Elle se veut être une ville qui attire tous les publics dans leur diversité. »

## Mise en valeur du terroir

Sur cette solide base, la halle gourmande devrait voir le jour en octobre 2027 dans l'aile sud du Palais qui pour l'heure est encore non exploitée, mais dévoile déjà une structure sur deux étages, idéale pour créer ce vaste salon du goût. Joli mandat qui a été confié au bureau d'architectes Fehlmann à Morges.

Inspirée du concept de Food Market, la halle offrira un espace commun central pour



se restaurer, entouré de huit à dix stands de nourriture d'ici ou d'ailleurs avec, aux fourneaux, de jeunes chefs soucieux d'une approche locale et éthique. Il ne sera en aucune manière question de fastfood, mais d'une cuisine du monde réalisée avec des produits régionaux, d'une mise en valeur du terroir et des producteurs vaudois. Sans oublier les boissons bios, naturelles et les vins suisses, de Lavaux ou de La Côte.

L'étage conçu comme une mezzanine vitrée autour du noyau central sera voué aux rencontres culturelles, professionnelles, réservé à des événements axés sur la gastronomie, à des conférences et ouvert à des ateliers culinaires et autres savoureuses surprises. Des espaces cosy d'échanges et de discussions.

« Notre projet s'articule autour de quatre piliers essentiels, eat, meet, learn et create, reprend Nicolas Gasztonyi. Venez, déguster, manger, découvrir en quelque sorte avec cette idée d'une exploration culinaire, d'une découverte des nouvelles tendances. Notre volonté est de démocratiser ou de simplifier la grande cuisine, de la rendre accessible et à

un prix abordable. Tous les stands adopteront cette même philosophie. Les gens trouvent ici un endroit où à la fois ils peuvent se rencontrer, créer un moment de convivialité et partager. À cela s'ajoutent une plateforme collaborative, des ateliers, des espaces d'apprentissage, de transmission et d'éducation. »

La halle gourmande prendra place dans la continuation de la brasserie actuelle aux saveurs italiennes, le Quintino. Le restaurant qui propose une cuisine variée est la première étape de ce nouveau concept, qui se prolongera à l'arrière, par une jolie terrasse arborisée. Ainsi le site de Beaulieu avec ses expositions, ses congrès, ses grandes manifestations aura toujours un endroit où se restaurer avant ou après les spectacles.

L'objectif? Accueillir entre 600 et jusqu'à 1000 - 1500 personnes par jour et renouveler l'offre culinaire tous les 12 à 24 mois.

Un projet ambitieux qui prend forme grâce à une philosophie commune, un respect des valeurs culinaires que partagent la Ville et Lausanne et les partenaires. « Aujourd'hui,



**La Halle  
gourmande  
en quelques  
chiffres**

**1 halle**

située dans l'aile sud  
du Palais de Beaulieu

**2 terrasses**

celle actuelle du  
Quintino et une autre  
à l'arrière

**4 axes**

*eat, meet, learn and create*  
sont  
les piliers du projet

**7/7**

ouvert tous les  
jours

**Lausanne est une ville  
de collégiens,  
d'écoliers et notre rôle  
à tous est de les guider,  
de leur apprendre  
à trouver ou retrouver  
les valeurs du goût.**

**8 à 10 stands**

sur le principe du Food  
Market

**12 à 24 mois**

l'offre culinaire des stands  
sera renouvelée

**2027**

année de  
l'ouverture

**1800m<sup>2</sup>**

la surface de la  
halle

**1000 à 1500**

personnes prévues par  
jour pour se restaurer

**1 million**

de visiteurs annuels  
actuellement sur le  
site de Beaulieu.

la présence de l'école de la Source et de son pôle d'innovation le SILAB sur le site de Beaulieu représente une opportunité de collaborer pour la mise en œuvre d'une alimentation saine et équilibrée. L'objectif est de créer des liens avec des experts, des institutions, que ce soient GastroVaud, Gastro Suisse, Gastro Lausanne, l'EHL, l'EPFL, etc. Lausanne est une ville de collégiens, d'écoliers et notre rôle à tous est de les guider, de leur apprendre à trouver ou retrouver les valeurs du goût. »

# SWISS Saveurs

## Pre-Order



Parcourez le menu et  
précommandez dès à présent

Grâce au service de précommande SWISS Saveurs Pre-Order, choisissez avant votre départ les produits frais 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 et précommandez maintenant pour votre prochain vol.

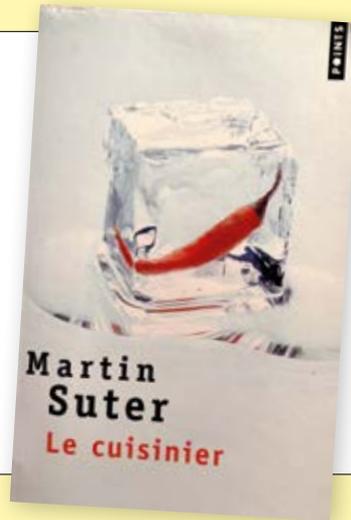
## Le Cuisinier, un polar culinaire aiguisé

🗨 Par Isabelle Bratschi

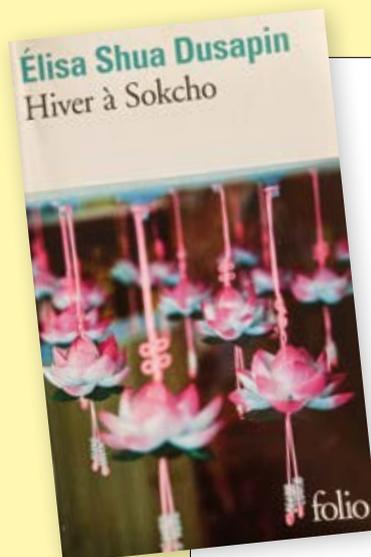
« Je suis un gourmet et cela se voit à travers mes livres ». Martin Suter, le célèbre gentleman écrivain suisse alémanique, aime les bonnes choses de la table. Ses personnages se plaisent à déguster des mets fins, à ouvrir des vins

rare et à se servir des armagnacs hors d'âge.

Dans *Le Cuisinier*, Martin Suter offre un polar culinaire cruellement épicé. Maravan, un jeune réfugié tamoul, se fait licencier du restaurant où il travaille.



Il décide alors de lancer sa propre entreprise, la Love Food, et de proposer des dîners aphrodisiaques. Mais le succès est à double tranchant. À la fin de l'ouvrage, on retrouve les recettes évoquées au fil de ce roman aigre-doux.



## Un hiver à Sokcho, cuisiner pour séduire

🗨 Par Isabelle Bratschi

L'auteure jurassienne d'origine coréenne Élisabeth Shua Dusapin pimente ses romans de plats européens ou asiatiques délicieux ou repoussants. Par leurs parfums envoûtants ou leurs odeurs écœurantes, ils évoquent le lien ou la séparation. Dans *Un hiver à Sokcho*, une jeune femme timide travaille dans la pension modeste d'une petite

ville isolée en Corée du Nord. Elle cuisine pour les rares clients et rêve d'un ailleurs meilleur. Un jour débarque un écrivain français de BD. Elle lui concoctera de délicieuses spécialités pour qu'il la remarque, mais celui-ci ne les déguste même pas. Un roman subtil sur les relations amoureuses.

## Wagner et les tomates

🗨 Par Dario Failla

« La musique commence là où s'arrête le pouvoir des mots », écrivait Richard Wagner.

Et si, justement, faire écouter Wagner à des tomates pouvait favoriser leur croissance ? Et si la musique classique aidait même à produire de meilleures tomates ?

C'est cette idée, à la fois singulière et poétique, que la réalisatrice, anthropologue et

journaliste grecque, Marianna Economou, explore dans son magnifique documentaire *Quand les tomates rencontrent Wagner*, sorti en 2019.

Dans un petit village grec de seulement 33 habitants, la moitié de la population s'emploie dans une entreprise agricole locale — où les tomates sont cultivées avec soin, farcies avec amour, puis envoyées aux quatre coins du monde.

C'est dans ce décor singulier que prend vie l'histoire d'Alekos et Christos, deux cousins portés par les femmes du village, unis dans la quête d'un rêve commun : celui d'une agro-révolution douce et pleine d'espoir.

Un documentaire fort et émouvant, reflet d'une agriculture fragilisée mais profondément vivante.



29 OCT.-  
02 NOV. 2025  
ESPACE GRUYÈRE

f @ d goutsetterroirs  
GOUTS-ET-TERROIRS.CH



INVITÉS D'HONNEUR



LIECHTENSTEIN



PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



GRUPE  
**FIDEXPERT**  
+ QU'UNE FIDUCIAIRE

Parliamo italiano,  
wir sprechen deutsch  
and english too!

COMPTABILITÉ | FISCALITÉ | AUDIT  
JURIDIQUE | M&A | FINANCEMENT  
RESSOURCES HUMAINES

FRIBOURG | GENÈVE | JURA | NEUCHÂTEL  
SCHWYTZ | VALAIS | VAUD

+41 21 989 82 70

info@fidexpert.ch

www.fidexpert.ch

Contactez-nous pour une offre sans engagement.



# 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 davantage. On prend de moins en moins de temps pour se nourrir et on mange trop souvent seul.



## Pourquoi une Semaine suisse du Goût ?

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

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

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

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

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

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



## Pour les humains, les animaux et la planète

La Semaine suisse du Goût et 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 & Marraines

2025	Edgard Bovier
2024	Gian-Battista & Johann-Baptista von Tschärner
2023	Pierrot Ayer
2022	Tanja Grandits
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 Rabaey
2011	Martin Dalsass
2010	† Philippe Rochat
2009	Marie-Thérèse Chappaz
2008	André Jaeger
2007	Georges Wenger
2006	Irma Dütsch
2005	Frédy Girardet

## Villes du Goût

2025	Aigle	2011	Bellinzona
2024	Valposchiavo	2010	Onex und Luzern
2023	Freiburg		
2022	Basel	2009	Delémont
2021	Genf	2008	St. Gallen
2020	Heidiland	2007	Grandson
2019	Montreux	2005	Bulle
2018	Lugano	2004	Rapperswil-Jona
2017	Neuenburg		
2016	Liestal	2003	Sion
2015	Locarno	2002	Morges
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Lausanne		



## Partenaires OR



## Partenaires Argent



## Partenaires Bronze



## Partenaires Média



## Villes et cantons



## Impressum

**Rédaction**  
Réane Ahmad, Isabelle Bratschi,  
Michael Clottu, Cécile Collet, Dario Failla,  
Olivier Gallandat, Paul Imhof, Ivo Krejci,  
Manuela Lavanchy, Manuela Magnin,  
France Massy, Knut Schwander  
**Illustrations** Dora Formica  
**Traductions**  
Daniela Liechti, Vanessa Chanson Maallem,  
Patrick Vallon

**Responsable d'édition**  
Josef Zisyadis  
**Rédactrice en chef**  
Manuela Magnin  
**Secrétariat**  
Corina Meldem  
Barbara Schneider

**Éditeur**  
Fondation pour  
la Promotion du Goût  
Avenue Dapples 21 / CP 99  
1001 Lausanne  
+41 (0)21 601 58 03  
www.gout.ch  
secretariat@gout.ch  
presse@gout.ch

**Tirage**  
120'000 ex.  
**Impression**  
PCL Print Conseil  
Logistique SA  
Rue du Marais 17  
1020 Renens

*Fait avec l'intelligence artisanale.*

Découvrez les  
saveurs de la Suisse  
au fil des rails.

[cff.ch/restaurant](http://cff.ch/restaurant)





# LAPPEL DU GOÛT



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE

