

LA SEMAINE DU GOÛT



www.gout.ch

avec le parrainage



Slow Food®CH

PARRAIN

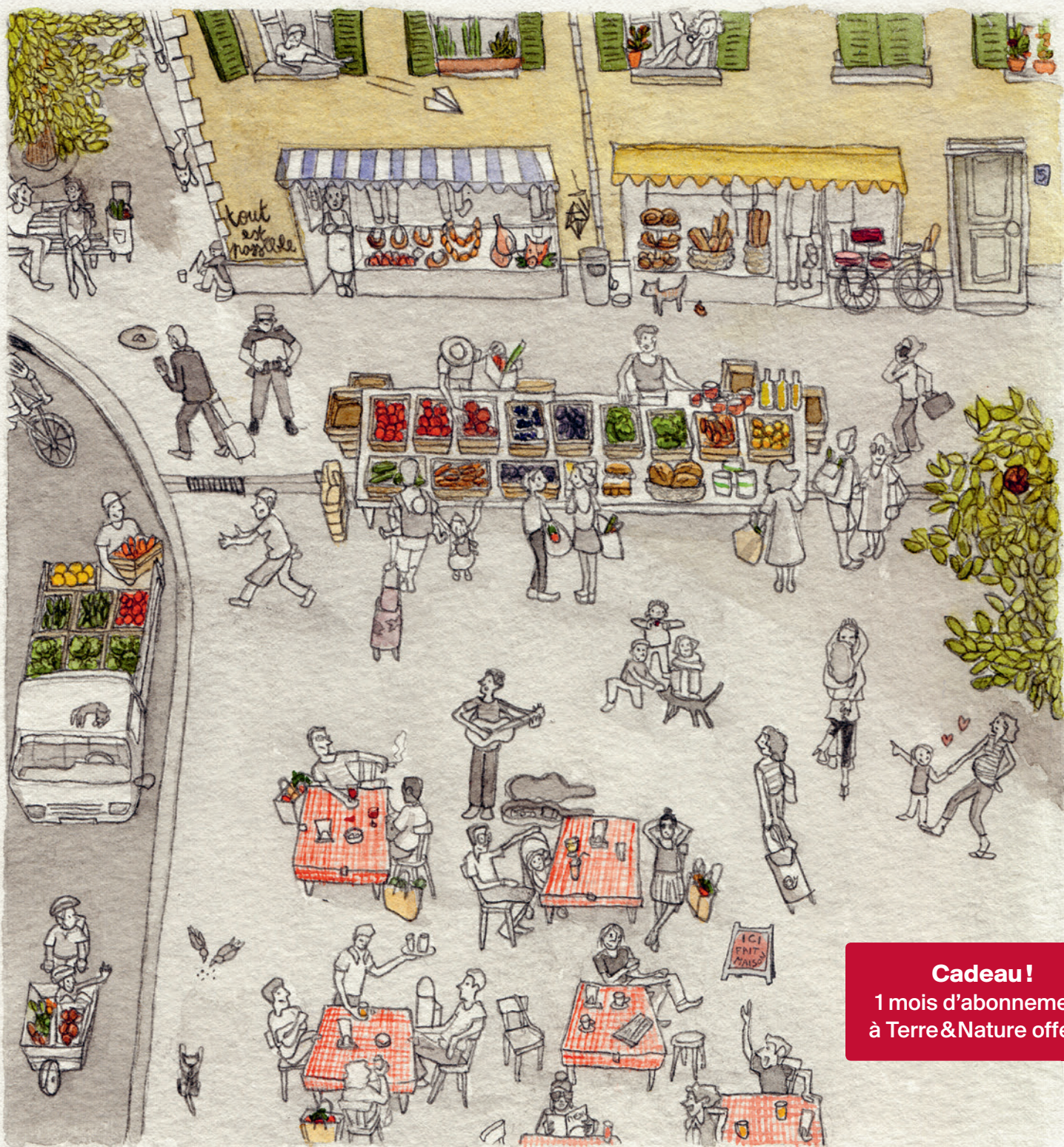
Paolo Basso, le meilleur sommelier au monde, parcourt la planète.

LOCARNO

Une Ville du Goût sur le chemin de l'Exposition universelle de Milan.

AOP-IGP

Trois producteurs présentent les délices qui les ont fait connaître.



Cadeau!

1 mois d'abonnement
à Terre & Nature offert!



Blancpain et la Semaine du Goût:
la passion, l'authenticité et l'émotion

Villeret Collection



IB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

BLANCPAIN BOUTIQUES
RUE DU RHÔNE 40 · 1204 GENEVA · TEL. +41 (0)22 312 59 39
BAHNHOFSTRASSE 28 · PARADEPLATZ · 8001 ZÜRICH · TEL. +41 (0)44 220 11 80
www.blancpain.com

SOMMAIRE



8



52



64



78

PRÉAMBULE	3
LOCARNO Ville du Goût 2015	5
SLOWFOOD un mouvement de fond	16
LIVRES	20, 37, 75
POSTER fous d'agrumes	21
LA CHARTE de la Semaine du Goût	92
COMITÉS QUALITÉ	93

Portraits

PAOLO BASSO parrain de la Semaine du Goût 2015	8
PEOPLE leurs plats préférés	12

Recettes

MAGRET DE CANARD en croûte de Sel des Alpes	33
LE COUSCOUS DE LÉGUMES	83
LE MILLE-FEUILLES DE CALINE® à la verveine	87
FRAÎCHEUR DE POULET façon ceviche	88
GATEAU DU VULLY	91

Régions

VAUD la caverne d'Alibaba des produits du terroir	52
BAFU labels Parcs suisses et Produits parc	66

Produits

AOP-IGP les outils du succès	25
LE SEL DES ALPES joue les stars	32
CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR	34
AGRICULTURE fruits et légumes, quel juste prix? le point de vue d'Uniterre	70 74
CALINE® le fruit divin	84

Enquêtes et reportages

L'ECOLE HÔTELIÈRE DE PASSUGG sous le signe du renouveau	38
BIOSUISSE distinction des produits d'exception	44
ZÜRICH ISST les saveurs en fête à Zürich	48
DDC le conseil rural, un savoir pour la vie	58
SV SUISSE la restauration de collectivités magnifiée	62
DÉCLARATION DE BERNE votre chocolat, vous l'aimez comment ?	64
BLANCPAIN quand la précision horlogère rencontre la performance culinaire	76
PRÉSENCE SUISSE Milan, les dessous de la carte	78
FOURCHETTE VERTE céréales et légumineuses	82



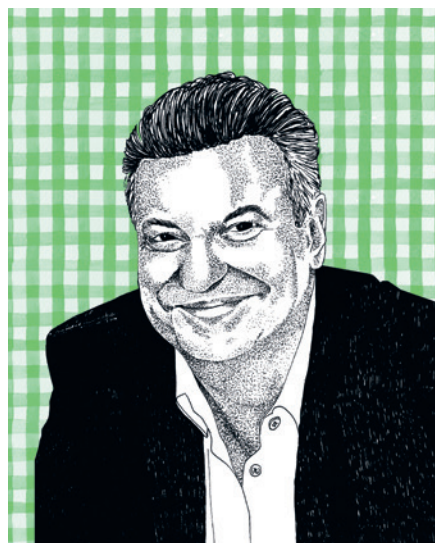
Nous défendons
une alimentation saine
à la portée de tous.
rejoignez-Nous!



FÉDÉRATION ROMANDE
DES CONSOMMATEURS
LE POUVOIR D'AGIR

MOUVEMENT CITOYEN SUISSE ROMAND CRÉÉ EN 1959
100% LIBRE, 100% INDÉPENDANT
CHAQUE COTISATION COMPTE [FRC.CH/REJOIGNEZ-NOUS](https://www.frc.ch/rejoignez-nous)

La joie du court-circuit



Quinze ans déjà que la Semaine du Goût s'étend dans tout le pays. Cette fête de la nourriture «bonne, propre et juste» selon Slow Food, est un rendez-vous des gastronomes du quotidien. C'est l'affirmation que notre nourriture nous appartient, malgré la volonté de l'industrie agro-alimentaire de nous en déposséder.

Dans tout le pays, vous allez retrouver des initiatives locales, associatives, de passionnés. Elles ont pour point commun de remettre la nourriture au centre de notre vie quotidienne. Prendre le temps de manger en famille, en commun, c'est du temps gagné. C'est le temps de la joie et de l'amitié partagée.

Savez-vous que la majorité de la nourriture que nous allons manger la semaine prochaine n'est pas encore arrivée au pays? L'industrie agro-alimentaire, c'est la «gestion des flux tendus»: les céréales, les fruits et les légumes font des centaines, des milliers de kilomètres.

À la Semaine du Goût, nous voulons privilégier la production locale, nous voulons faire vivre une communauté de producteurs qui se bat pour nous nourrir. C'est tout l'enjeu de la souveraineté alimentaire. Vivement que les trois initiatives populaires de

l'Union Suisse des Paysans, des Verts et d'Uniterre soit soumises à la discussion populaire, avant que la Suisse ne devienne un désert alimentaire.

Alors un grand merci à tous ces producteurs, restaurateurs, enseignants, cuisiniers, qui nous proposent des événements «fait maison» (comme le label qui va naître cet automne). Ils mettent un point d'honneur à travailler avec les artisans de l'économie locale, celle qui permet de vivre et travailler au pays.

Tous nos partenaires fidèles, et les nouveaux qui nous rejoignent, remplissent un rôle particulier, celui de la défense du goût. Avec Paolo Basso, meilleur sommelier du monde, Parrain de la manifestation, et Locarno, la Ville suisse du Goût 2015, vous avez en main tous les épices de cette Semaine du Goût. Prenez le temps de vivre la joie du court-circuit! •

Catherine David
Directrice administrative
de la Semaine suisse du Goût

Josef Zisyadis
Directeur
de la Semaine suisse du Goût



Locarno, Ville du Goût 2015

*Locarno est la «Ville du Goût 2015»
en cette année où se tient l'Exposition
universelle de Milan. Les événements programmés
tout au long de l'année et, en particulier,
du 17 au 27 septembre ont l'ambition de mieux faire
connaître la région de Locarno comme point de
départ et d'arrivée pour les visiteurs suisses qui
se rendent à l'Expo Milano.*



Texte, Alessandro Pesce / Photos, DR

Les lacs, le terroir, le climat, les spécificités culturelles et linguistiques sont autant de facteurs qui rendent le Tessin et la région de Locarno si distincts des autres parties de Suisse. Cette différence repose aussi sur une tradition culinaire vivace dont les racines plongent dans la culture lombarde et d'anciennes coutumes paysannes. Authentique et riche en saveurs, ce patrimoine gastronomique est mis en valeur par la redécouverte de recettes oubliées, d'apprêts locaux, de mets longtemps dédaignés comme la polenta ou les «cicitt», les fromages de chèvre du val Maggia, devenus «presidi» de Slow Food. Ce regain d'intérêt pour le terroir se manifeste également par des projets tels que le Parc national du Locarnese qui rend hommage à des produits typiques, à l'exemple de la «farina bona» du val Onsernone. Ils mettent aussi en lumière les réalisations d'entreprises innovantes, à l'instar des Terreni alla Maggia qui se sont imposées grâce à des productions de niche telles que le riz et le whisky, sans oublier les fabrications traditionnelles de charcuterie, fromages, farines, eaux-de-vie et vins qui se sont désormais établies à l'échelle nationale et internationale.

De la gastronomie traditionnelle à la cuisine innovante, la région de Locarno et ses vallées proposent à leurs hôtes un grand nombre d'établissements de qualité, du grotto caractéristique au restaurant étoilé. Constitué de la municipalité de Locarno, de l'Office du tourisme Ascona-Locarno, de GastroLagoMaggiore, de GastroTicino et d'hotelleriesuisse Ascona-Locarno, le comité d'organisation s'est résolu à soumettre la candidature de Locarno en tant que «Ville

du Goût 2015», car les principes défendus par la Semaine du Goût sont destinés à favoriser les plaisirs de la table par des aliments de qualité, des réunions conviviales et des productions artisanales. D'autre part, la Semaine du Goût et les activités qui lui sont associées s'inscrivent dans un projet de développement durable et de préservation du patrimoine culinaire par l'encouragement d'un mode d'alimentation fondé sur le respect de l'être humain et de l'authenticité. Dans un contexte où nous disposons d'un temps toujours plus bref pour prendre nos repas, nous nous nourrissons fréquemment de produits standardisés au point que de nombreux jeunes ne connaissent plus la saveur des aliments traditionnels. Le goût mérite de retrouver la place qui lui revient dans notre vie de tous les jours.

Une réflexion complémentaire a cependant convaincu Locarno de se porter candidate. Hormis l'importante visibilité nationale et internationale de la manifestation qui exercera indéniablement une influence positive en termes d'image et de nombre de visiteurs, l'année 2015 est celle de l'Exposition universelle de Milan qui s'articule précisément autour du thème de l'alimentation sous la devise «Feeding The Planet, Energy For Life». En raison de la proximité de la capitale lombarde, il convenait de saisir cette opportunité pour dévoiler les spécificités de la région de Locarno. Le titre de «capitale suisse du goût» pour une ville située à quelques dizaines de kilomètres de l'Expo 2015 (où la cité s'est présentée le 16 mai dans le pavillon suisse) apporte une indéniable valeur ajoutée. Enfin, le parrain de la Semaine du Goût 2015 est le Tessinois Paolo Basso qui a été élu meilleur

*Locarno souhaite offrir à ses visiteurs
comme aux habitants du canton du Tessin un
programme varié et passionnant, avec des
manifestations et des événements de nature tant
à susciter l'émotion que la réflexion sur tous les
aspects relatifs au tourisme et à l'alimentation.*

sommelier du monde. Au mois de septembre, il sera présent à Locarno lors de l'inauguration officielle du premier «Wine Festival».

Ainsi, grâce au «Wine Festival» et à l'itinéraire du goût, dont les tracés peuvent être suivis toute l'année, les dix journées de la Semaine du Goût offriront aux gourmets le meilleur de la gastronomie tessinoise dans les restaurants de la région. Des marchés, des expositions, des conférences animeront la Piazza Grande, la vieille ville ainsi que les recoins les plus pittoresques de Locarno. L'un des événements très attendus sera le «Festival du risotto» où des cuisiniers renommés et des groupes de carnaval s'affronteront jusqu'au dernier grain de riz lors de joutes ludiques. De nombreuses autres manifestations ne manqueront pas d'étonner et de ravir les grands et les petits gastronomes.

Afin de souligner la signification de la Semaine du Goût pour Locarno, le comité d'organisation a créé un itinéraire du goût qui part à la conquête du terroir par des visites guidées et des lieux authentiques liés à la restauration. Le guide interactif permettra aux hôtes et à la population de découvrir ou de redécouvrir des recettes et des produits traditionnels. Il sera étoffé et mis à jour au cours des prochaines années et servira

de plateforme afin de faire mieux connaître les particularités culinaires de notre région.

Les organisateurs sont heureux de rappeler que les offres proposées dans la cadre de la «Ville du Goût 2015» s'ajoutent aux nombreuses activités touristiques, culturelles ou récréatives existantes et



qu'elles concourent à transmettre une image positive de la cité, de la région de Locarno et du Tessin dans son ensemble. En outre, la «Ville du Goût 2015» constitue une opportunité pour renforcer encore la collaboration, déjà excellente, entre les différents organismes et associations concernés, directement ou indirectement, par l'accueil des visiteurs et la promotion touristique.

Locarno n'est donc pas uniquement la cité où vivre intensément les dix journées de la Semaine du Goût, mais également la destination à retenir pour les autres périodes de l'année, par exemple à l'occasion des réunions gastronomiques de l'automne, afin d'admirer un fascinant environnement naturel qui englobe le lac Majeur et ses ports, des rivières, des torrents, des lacs de montagne, des plages et des centres balnéaires.

Découvrez les événements marquants de la «Ville du Goût 2015» sur le site www.cittadelgusto.ch et rendez-vous à Locarno! •

Paolo Basso

Parrain de la Semaine du Goût 2015, le meilleur sommelier du monde parcourt la planète pour transmettre sa passion du vin. Entre deux voyages, il aime se retrouver chez lui, au Tessin, où il vient de lancer un assemblage rouge qui porte le prénom de sa fille, Chiara. Rencontre.

Texte, Pierre-Emmanuel Buss / Photos, DR

Un cri de joie et les poings tendus vers le ciel. Le 29 mars 2013, à Tokyo, Paolo Basso est devenu meilleur sommelier du monde devant 4'000 spectateurs chauffés à blanc. Un titre qui a tout changé pour un candidat qui était devenu le Poulidor du concours avec des deuxièmes places en 2000, 2007 et 2010. « Je n'arrive pas à répondre à toutes les sollicitations », confie le Tessinois aux fines lunettes cerclées, très demandé au Japon, où son sacre a été relayé en direct par la télévision nationale.

Grâce à son succès dans le prestigieux concours, le sommelier de 48 ans a eu l'honneur de devenir le premier non-Français à signer la carte des vins du groupe Air France. Un joli clin d'œil pour un homme qui multiplie les vols intercontinentaux depuis deux ans. « Je me suis longtemps demandé pourquoi il existait des hôtels dans les aéroports, sourit-il. Aujourd'hui, j'ai compris. Cela permet de gagner beaucoup de temps. C'est un bien précieux, surtout quand on voyage seul. »

Pigeon voyageur, Paolo Basso aime par-dessus tout se retrouver chez lui, à Ligornetto, au cœur des vignobles, entouré de sa femme et de sa fille. Enfant de Besnate, en Lombardie, il a pris racine au Tessin depuis bientôt 20 ans, après avoir travaillé dans plusieurs établissements étoilés en Suisse romande.

« Le rôle du sommelier est de transmettre l'histoire qu'il y a derrière une bouteille de vin »

Une façon de renouer avec ses origines. « Sur le plan culinaire, le Tessin est très influencé par l'Italie. On y retrouve la tradition de se mettre à table en famille et des plats typiques comme le risotto ou la charcuterie. Et le vin, bien sûr, qui nous rend heureux et sincères,

comme je l'explique aux Japonais. »

UN RÔLE DE PASSEUR

Paolo Basso se définit comme un passeur entre producteurs et consommateurs. « Si un vigneron fait bien son boulot de la vigne à la cave, il a rarement le temps de communiquer. C'est particulièrement le cas en Suisse, où il y a beaucoup de petits domaines familiaux. Le rôle du sommelier est de transmettre l'histoire qu'il y a derrière une bouteille de vin. De l'émotion aussi. » Et bien sûr proposer des accords mets et vins. « Pour moi, le top du top, c'est le mariage entre de la viande d'agneau et une syrah. C'est un cépage noble et séducteur qui donne de très grands vins en Valais et dans la Côte-Rôtie. »

Ambassadeur de la Semaine du Goût sur ses terres tessinoises, Paolo Basso se trouve dans son élément. À l'école secondaire, en Italie, il fut le seul garçon de sa classe à s'inscrire à un atelier de cuisine. « J'ai toujours été très intéressé par le goût et l'alimentation. À l'époque, je faisais du cyclisme de compétition. Je faisais très attention à ce que je mangeais. » Une inclination qui l'a incité à s'inscrire à l'école hôtelière de





LAUSANNE
PALACE SPA



1915-2015




LEADING
HOTELS*


LEADING
SPAS


SWISS DELUXE HOTELS

GRAND-CHÊNE 7-9 > CH-1002 LAUSANNE
T. +41 21 331 31 31 > F. +41 21 323 25 71
RESERVATION@LAUSANNE-PALACE.CH
WWW.LAUSANNE-PALACE.COM

Vallesana, dans la Valteline, prémisse d'une carrière fructueuse réalisée intégralement en Suisse.

Paolo Basso a débarqué en Valais en 1986, juste après son service militaire réalisé à Turin. « Je voulais apprendre le français, la langue de la gastronomie, et accessoirement faire du ski, rigole-t-il. J'ai fait quelques recherches et je me suis rapidement rendu compte que Crans-Montana offrait toutes les caractéristiques que je recherchais. Plusieurs cinq étoiles et un magnifique domaine skiable. »

Le Tessinois a profité de son passage en Valais pour développer son aptitude au virage court, en hiver, et à arpenter le vignoble du printemps à l'automne. Une initiation qui lui est très utile aujourd'hui, lui qui est devenu ambassadeur de Swiss Wine Promotion. « Quand je suis arrivé à Crans, c'était le début de l'essor de spécialités comme la petite arvine, le païen, l'amigne ou le cornalin. En 20 ans, des progrès spectaculaires ont été réalisés sur le plan qualitatif. C'est vrai pour toutes les régions suisses. Nos vins n'ont plus rien à envier à ceux des grands vignobles internationaux. »

La carrière de Paolo Basso connaît un tournant en 1993. Il se blesse au dos lors d'un accident de ski. Son médecin lui conseille alors d'arrêter de skier, ou du moins de mettre la pédale douce. « C'était terrible. J'ai accusé le coup puis je me suis dit qu'il fallait que je me mette au boulot sérieusement. » Un collègue qui connaît son attrait pour les vins lui conseille de postuler au Cygne, le restaurant étoilé du Noga Hilton, à Genève. « Trois meilleurs sommeliers de Suisse travaillaient là-bas, précise le Tessinois. C'était un lieu idéal pour progresser dans le domaine du vin. J'ai suivi le conseil. Je ne le regrette pas. »

LE VIRUS DES CONCOURS

Au Cygne, le sommelier binational apprend à connaître les plus grands vins de la planète. Il prend aussi goût aux concours au contact d'Eric Duret, meilleur sommelier d'Europe 1998. « J'ai fait mon premier concours de meilleur sommelier de Suisse en 1994, raconte-t-il des étoiles plein les yeux. En 1995, je me suis qualifié parmi les 18 demi-finalistes. En 1996, j'ai terminé deuxième. En 1997, j'ai remporté le concours. Je ne me suis plus arrêté. J'ai attrapé le virus. »

Compétiteur dans l'âme, le Tessinois a toujours cherché à s'améliorer en lisant des ouvrages spécialisés et en multipliant les dégustations. Depuis

ses premiers championnats de Suisse jusqu'à son titre mondial de 2013, il s'entraînait deux heures par jour. Et beaucoup plus les mois qui précédaient les concours. « Je programmais mes vacances dans des régions viticoles pour faire de nouvelles découvertes et mes jours de congé pour déguster. Cela m'a pris beaucoup de temps. J'ai la chance d'avoir une épouse compréhensive. Elle m'a toujours soutenu. »

Son titre mondial en poche, Paolo Basso se sent « apaisé ». Son nouveau statut lui a permis de réaliser « un vieux rêve » : devenir lui-même producteur de vin. Avec le concours de Freddy de Martin, œnologue des maisons Gialdi et Brivio, il a réalisé un assemblage de merlot (80 %), cabernet sauvignon (10 %) et cabernet franc (10 %) issu de raisins du Mendrisiotto. Il a baptisé le vin Il Rosso di Chiara, en hommage à la chevelure rousse de sa fille de 10 ans. Avec succès : les 5'000 bouteilles du millésime 2012 ont toutes été vendues en quelques mois. Il assure avec une douce ironie que les prochains millésimes « seront encore plus réussis ». •



« FROMAGE D'ALPAGE ET MERLOT »

Paolo Basso aime les accords mets-vins régionaux. Il fait deux propositions :

Risotto à la truffe blanche d'Alba. « Je suggère un nebbiolo, cépage du nord de l'Italie, vinifié de manière traditionnelle avec 5 à 6 ans de bouteille. Techniquement, un blanc serait peut-être plus à propos. Mais j'aime les associations régionales qui réunissent un vin et un mets. Avec le gras et l'onctuosité du plat, il faut des tanins et de l'alcool. Et les arômes de violette et d'épices du nebbiolo se marient très bien avec la truffe. »

Fromage d'alpage tessinois. « Comme pour l'accord précédent, je privilégie un accord régional. Un merlot élevé en barrique avec 4 à 5 ans de bouteille fonctionne très bien avec ce type de fromage. Surtout au Tessin, où le merlot présente des tanins souples, un point important. De manière générale, je propose du vin blanc sur les fromages. C'est ce qui convient le mieux. »

Le plat préféré de ...

QU'ILS SOIENT HUMORISTE, JOURNALISTE, ANIMATEUR OU SPORTIF, NOS PEOPLES AIMENT LES PLAISIRS DE LA TABLE. MIEUX ENCORE, ILS CHANTENT LES DÉLICES DE NOS TERROIRS TOUT EN S'OUVRANT SUR LES MERVEILLES CULINAIRES DE CUISINES PLUS EXOTIQUES.

Texte, France Massy / Photos, DR

Illustration, Dora Formica

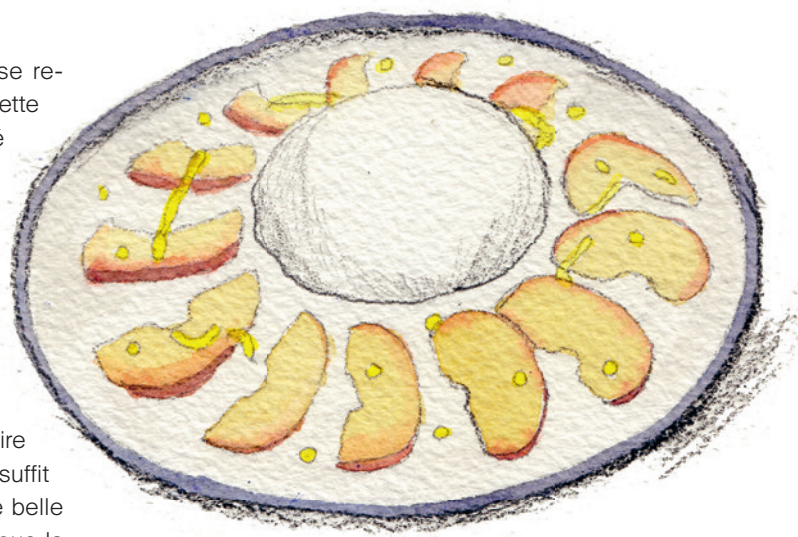


Darius Rochebin

Présentateur vedette Suisse romand

La sobriété raffinée

L'élégance sobre de Darius Rochebin se retrouve dans l'assiette. Le journaliste vedette de la télévision suisse romande a été élevé par une maman «bonne cuisinière mais qui concoctait des plats très simples : soupe au persil, riz au poireau...» De cette enfance, il garde le goût des choses très naturelles. «J'aime les plats qui respectent le produit. La sophistication n'est pas pour moi.» Son grand plaisir : préparer un repas au retour du marché avec des produits frais. «Je suis assez répétitif, presque obsessionnel», confie-t-il. Ainsi, une poire bien juteuse accompagnée d'un bon fromage suffit à le régaler à maintes reprises. Idem pour une belle salade et un magnifique jambon. Cet esthète joue la carte de l'originalité en mariant une pêche goûteuse à une mozzarella di bufala...





Nik Hartmann

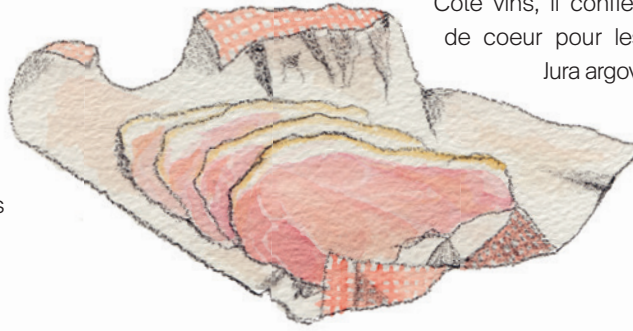
Présentateur vedette Suisse alémanique

L'authenticité

Le public l'a sacré «Star» lors du «Prix de la télévisions suisse 2010», ce qui fait de lui le plus populaire des présentateurs suisses-almémiques. Nik Hartmann a le goût de la vie. Il adore les artisans qui transforment l'acte de se nourrir en véritable émotion gourmande. Chez lui, la table est le point de rencontre familiale. L'homme aime la convivialité et les plaisirs simples, comme les plus sophistiqués «la purée de pomme de terre de ma maman reste l'une des meilleures choses de ma vie, comme le jambon que je mangeais le dimanche chez mes grands-parents». Mais attention, c'est souvent dans les

modestes plats du terroir qu'on découvre le cuisinier. «Celui qui sait transformer de simples Hörnli und Ghackets (cornettes avec une sorte de bolognaise aux herbes sans sauce tomate) en régal est un vrai chef!» S'il avoue un faible pour les épices du Maghreb, ce baroudeur aime toutes les cuisines du monde, pourvu qu'elles soient authentiques.

Côté vins, il confie un coup de coeur pour les vins du Jura argovien.



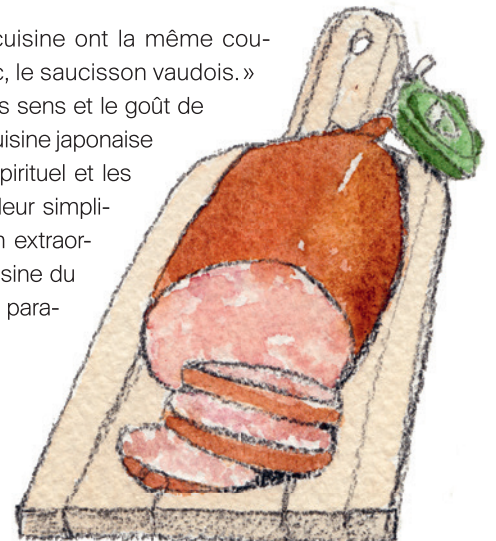
Massimo Rocchi

Comédien

L'homme aux mille goûts

Italien et suisse germanophone, Massimo Rocchi est surtout européen. Son dernier spectacle «EUä» sera bientôt traduit en français. Un spectacle qui réfléchit sur la Suisse et sa place dans l'Europe. Alors quand on parle de nourriture avec Massimo, c'est toute l'Europe qui est conviée à table. «Pour moi, bien se nourrir est très important parce que mon travail de comédien est basé sur le corps. C'est donc mon capital. Je recherche toujours des restaurants qui proposent une nourriture de qualité. Et avec de vraies serviettes.... c'est l'art de la table.» Quand on lui demande quel est son plat préféré, il répond sans hésiter «les spaghetti à l'agli, l'huile et piment.» Quand on parle de péché mignon, il nous lance :

«l'érotisme et la cuisine ont la même couleur : le rose ! Donc, le saucisson vaudois.» A table, il cultive les sens et le goût de l'amitié. Il aime la cuisine japonaise pour son aspect spirituel et les plats italiens pour leur simplicité. «Un minimum extraordinaire. C'est la cuisine du purgatoire, entre le paradis et l'enfer.»





Nous promettons à Giosua d'élargir de 30% notre gamme de produits pour personnes allergiques d'ici fin 2016.

La ligne de produits certifiés sans lactose, sans gluten et autres ingrédients susceptibles de déclencher des intolérances, ne cesse de s'élargir à Migros. Avec cette promesse et de nombreuses autres promesses concrètes, nous nous engageons pour la génération de demain.

Plus sur generation-m.ch

GÉNÉRATION M



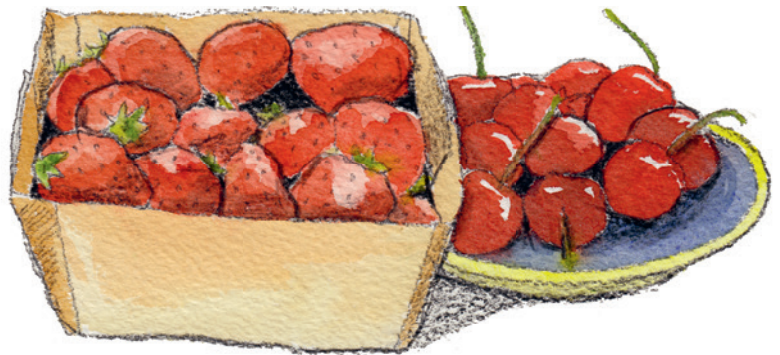
Stéphane Lambiel

Patineur artistique professionnel

L'envol gustatif

On peut être un sportif d'élite, s'envoler dans de vertigineuses pirouettes et ne pas boudier les plaisirs de la table. Si Stéphane Lambiel a toujours fait attention à son alimentation pour atteindre le meilleur de sa forme, il concède que ce ne fut jamais drastique. «Ma maman cuisinait très bien et m'a donné de bonnes habitudes alimentaires. À Saxon, nous avons un potager plein de bons fruits et légumes. C'était génial de pouvoir aller simplement ramasser sa salade ou cueillir ses fraises et ses cerises à même l'arbre... J'ai donc toujours mangé sainement. Et pour moi, la table est synonyme de plaisir.» Quand sa grand-mère venait du Portugal, elle miton-

nait de bons petits plats lisutaniens. «C'était la fête tous les jours! On avait la meilleure cuisinière du monde à la maison. Elle cuisinait beaucoup de poissons, de gambas et bien sûr de la morue sous toutes les formes!»



Karim Slama

Comédien

La couleur dans l'assiette

Les Romands le connaissent pour ses nombreux spectacles comme son dernier, «À part ça, globalement, ça va plutôt bien». Les Suisses alémaniques pour «Welsch ein Slamassel».

Depuis sa tournée avec le cirque Knie en 2009, plus un Suisse n'ignore son nom. Ce qu'on sait moins, par contre, c'est qu'avec une maman suisse-allemande et un père tunisien, le coeur de Karim Slama vacille entre pastilla et tarte aux pommes.

«Petit, ma mère me faisait un gâteau aux pommes quand je rentrais de la gym et j'avais droit à un verre de lait. Pour moi c'était le cadeau ultime. Aujourd'hui encore, je mange toujours un gâteau avec un verre de lait!» Pour autant, l'humoriste sait varier les plaisirs. «J'aime manger de tout et je sature devant une cuisine trop monotone.

J'aime la cuisine méditerranéenne. J'aime les légumes, il faut qu'il y ait de la couleur dans une assiette!»





Slowfood, un mouvement de fond

Textes, [Stephanie Rebonati](#) / Photos, [Filipa Peixeiro](#)

Slow Food Youth réunit des jeunes qui s'intéressent à la provenance des mets qui leur sont servis. Ils privilégient les aliments locaux, saisonniers et équitables, organisent des ateliers, des tables rondes et des visites chez les producteurs. Ils ne souhaitent aucunement délivrer des leçons, mais désirent instaurer le dialogue et ouvrir le débat. Rencontre avec trois membres.

Les conseils de Timothée

Il achète les légumes au marché Cuendet à Bremblens ([marche-cuendet.ch](#)), les lentilles et les céréales à la ferme Iseli à La Sarraz ([ferme-iseli.ch](#)) et déguste le menu du jour à L'Elephant Blanc à Lausanne ([telephantblanc.ch](#)).

Animé par la passion

C'était un véritable paradis culinaire, le meilleur repas de la semaine, il y a longtemps, pendant le camp de natation. Timothée Olivier s'enthousiasme à évoquer le buffet servi le dernier jour à midi. Celui-ci se composait des restes de la semaine, y compris les desserts. À l'inverse des autres enfants, le petit Timothée ne l'a pas ressenti comme un déplaisir, car les nombreux mets qui s'amoncelaient sur son assiette lui ouvriraient encore davantage l'appétit. Ses parents, d'ailleurs, avaient aussi coutume d'apprêter les restes tous les trois jours. Ce Lausannois de 23 ans a ainsi découvert de bonne heure que la lutte contre le gaspillage alimentaire pouvait

être intégrée à la vie quotidienne selon des principes qu'il met désormais lui-même en pratique: «J'aimerais sensibiliser les gens au thème du gaspillage alimentaire.» Timothée est assis dans la cuisine, la pièce où il se tient le plus volontiers. Dès qu'il dispose de quelques jours de congé, il va à la campagne pour rendre visite à de petits producteurs ou à des paysans qui répondent à ses interrogations et lui expliquent pourquoi les tomates comportent des taches, comment cuire un rôti de veau pour qu'il conserve son moelleux et quelles caractéristiques distinguent les nombreuses variétés de courges. Cet étudiant en histoire et en allemand revient aux sources, car «le contact avec notre mère la Terre est primordial à mes yeux». Il a un projet. Il espère mobiliser les jeunes à Lausanne et instaurer des dîners pour partager un

repas et échanger des idées – sous la forme de «dîners disco», des rencontres informelles autour d'une soupe préparée avec des restes. Il en a déjà organisé deux. Représentent-elles un moyen pour lutter contre le gaspillage alimentaire? Timothée Olivier, ce jeune homme aux visions ambitieuses, hausse les épaules en souriant et dit que non. Mais il a une astuce pour utiliser le pain rassis: «Je le coupe en dés que je frotte avec de l'huile d'olive et des herbes avant de les attendrir pendant une vingtaine de minutes au four.» Ce n'est qu'une recette pour des croûtons, mais elle permet précisément d'appliquer des principes fondamentaux dans la vie de tous les jours.



*Les conseils de Flurina
Elle achète le fromage de tête et les
eaux-de-vie de fruits chez Berg und
Tal, Zurich (berg-tal.ch), savoure un
repas gastronomique au restaurant
Wii am Rii, Schaffhouse (wiiamrii.ch)
et ne connaît qu'une adresse pour
la baguette parisienne: la boulangerie
W. Motzer à Gonten.*

La vocation de la transmission

Ni idéaliste, ni romantique, elle ne se considère pas non plus comme une militante écologique. Qu'est-elle donc? Elle rit tout en marchant avec précaution à travers un champ où fleurissent de nombreux crocus. Parmi ses qualités, la «curiosité» figure au premier plan. Flurina Gradin a 32 ans. Elle a étudié le design et elle est responsable des ateliers pour la Haute Ecole d'art de Zurich. Avec un autre auteur, elle a rédigé un guide des villages suisses et élaboré un calendrier saisonnier pour une centaine de variétés de légumes et de fruits. Actuellement, elle suit une formation en ornithologie. Flurina est fascinée par les interconnexions entre les

divers domaines de l'existence. Ainsi, les consommateurs qui achètent des aliments produits avec des fruits cueillis sur des arbres à hautes tiges contribuent au maintien de l'espace vital de la chevêche, une espèce menacée d'extinction. Flurina Gradin aimerait faire comprendre aux jeunes que le choix d'une confiture ou d'un sirop peut représenter une aide précieuse pour cette famille de chouettes. Avec des personnes qui partagent ses idées, elle réfléchit à de nouvelles approches pour transmettre de telles informations. Elle parcourt des jardins de senteurs avec les enfants d'une garderie, part à la découverte des marchés aux légumes avec des écoliers, confectionne du beurre avec des collégiens. Et, au cours de ces activités, elle ne cesse de poser des questions: comment se présenteront nos coutumes alimentaires dans

dix ans? Quelle place la nutrition doit-elle occuper dans notre vie de tous les jours? Il y a quelques semaines, elle participait à une excursion avec des jeunes qui ont goûté pour la première fois du fenouil cru. Leur surprise a éveillé un souvenir: «J'ai mangé pour la première fois de la roquette alors que j'avais 15 ans et que j'étais en vacances avec des amis dans le Piémont. La découverte de nouvelles saveurs est tout aussi importante que la formation du goût à l'intérieur de la famille.» Elle évoque les tartes aux myrtilles de sa grand-mère suédoise et la blanquette de veau de sa grand-mère suisse. Elle continue d'avancer à travers champ en évitant soigneusement les crocus. Elle demande: «Entendez-vous les oiseaux chanter»? Et elle rayonne de bonheur.



La volonté d'entreprendre

Valentina Bosia veut fabriquer du chocolat et elle créera sa propre entreprise dès qu'elle aura réuni un capital suffisant. Elle achètera des fèves de cacao auprès de ses amis en Equateur et se livrera à un travail d'explication ici, en Suisse, où le chocolat possède une longue tradition. Elle souhaite mettre en lumière les différentes étapes du processus de production. « Dans notre pays, nous consommons beaucoup de chocolat au point de donner parfois l'impression que nous avons inventé cet aliment. Pourtant, son principal ingrédient provient de lointaines contrées où il est cultivé et récolté. C'est cette histoire que j'aimerais raconter ». Il est vrai qu'elle connaît parfaitement ce fruit jaune-orange qui prospère sous les frondaisons des forêts tropicales d'Amérique latine. Cette Tessinoise de 25 ans a étudié les sciences gastronomiques à Pollenzo, une petite université fondée en 2003 par Slow Food en collaboration avec

les régions du Piémont et de l'Emilie-Romagne. Valentina Bosia a visité une plantation de vanille au Mexique, elle a assisté à la confection traditionnelle des tortellini dans le nord de l'Italie et a vu comment des jeunes plantaient des tomates sur les toits de New York. Elle a séjourné plus longuement en Equateur, plus précisément au nord de Quito, là où une petite entreprise produit du chocolat avec peu de moyens et de machines au coeur des montagnes. Elle y a travaillé pendant quatre mois et demi. Elle a observé la fermentation, participé à la préparation et à la torréfaction. Elle a senti les fèves de cacao dans ses mains. Adolescente, elle souhaitait devenir pâtissière. Ses parents, apiculteurs à Stabio dans le Mendrisiotto, l'ont encouragée à étudier. Valentina Bosia rit et déclare : « Maintenant que j'ai un diplôme en poche, je peux enfin confectionner des douceurs ». Elle est heureuse de faire partie d'un « mouvement de fond », c'est une motivation à ses yeux. Elle constate avec joie que la production artisanale a le vent en poupe, que les échanges dé-

mocratiques d'informations se multiplient et que la défiance augmente face aux grands groupes industriels. Valentina Bosia entend apporter sa contribution. « Je pensais que j'avais achevé une formation en gastronomie, mais je me suis rendu compte que j'ai suivi en réalité des études en sciences politiques. » •

***Les conseils de Valentina**
Elle achète sa ricotta fumée
à La Töira, Olivone
(caseificiotoira.ch), son chocolat
chez Mashpi, Equateur
(chocomashpi.com) et prend part
aux ateliers du Festival des saveurs
éthiques, Losone
(festivaldeisaporietici.ch).*

LE RÉSEAU LOCAL ET GLOBAL

Slow Food Youth Suisse a été fondé en 2011 avec l'objectif d'informer les jeunes consommateurs au sujet des aliments locaux, saisonniers et équitables. L'association se compose de jeunes producteurs, cuisiniers, étudiants, activistes et gastronomes qui s'intéressent à la provenance des mets disposés dans leur assiette. Slow Food Youth Suisse se réunit tous les mois autour d'une table dans des lieux différents, propose des visites d'entreprises dans toute la Suisse, organise des ateliers dans les jardins d'enfants et les écoles ainsi que des débats. L'association est affiliée au mouvement Slow Food qui a été fondé en 1986 par le journaliste et sociologue Carlo Petrini en réponse au fast food et à l'industrialisation alimentaire. Slow Food compte aujourd'hui 80 000 membres qui s'engagent activement dans 150 pays.

AGENDA

Le cinquième Slow Food Market suisse se tiendra **du 13 au 15 novembre** dans les halles d'Expo Zurich. L'an dernier, la manifestation a enregistré une fréquentation record de 12 000 visiteurs. 200 exposants suisses et étrangers y prendront également part cette année.
slowfoodmarket.ch

DEVENIR MEMBRE
la cotisation à Slow Food Suisse s'élève à 30 francs par année pour les personnes de moins de trente ans, slowfood.ch, slowfoodyouth.ch.



UNE ANCIENNE ROULOTTE COMME NOUVEAU PROJET

Si Slow Mobil CH est une association juridiquement indépendante, elle se considère comme partie intégrante du mouvement Slow Food Suisse. La Slow Mobil est une ancienne roulotte de chantier destinée à ouvrir de nouvelles perspectives. Elle est stationnée dans les écoles, les centres de loisirs et les jardins d'enfants afin de transmettre aux jeunes générations des informations sur l'alimentation. Elle propose des cours de cuisine, la réalisation de jardins scolaires et des journées consacrées à des thèmes tels que le fast food, l'industrialisation et les substances nutritives synthétiques. La Slow Mobil peut être réservée sur le site Internet slowmobil.ch

AGENDA

Du 1^{er} au 30 septembre 2015, la Slow Mobil sera présente à la manifestation « Zürich isst », le 19 septembre 2015 à la Naturama Aarau et du 6 au 12 octobre 2015 à la Gourmesse qui se tiendra au Palais des congrès de Zurich.





COIN LECTURE



Prodigieux Café

S'il est un breuvage fort apprécié, le café se déguste aussi dans l'assiette. La journaliste Manuella Magnin signe un petit livre de recettes simplissimes, sucrées et salées, en partenariat avec le torréfacteur chaux-de-fonnier La Semeuse.

Le café est un univers captivant qui nous plonge tantôt dans les livres d'histoire et de géographie, nous entraîne vers de belles découvertes botaniques et surtout dans un monde de goûts délicats et subtils qui commence à susciter un vif intérêt chez les grands chefs.

Sollicitée par La Semeuse, Manuella Magnin a imaginé 20 recettes salées et sucrées à base de cafés de différentes origines réunies dans un joli petit ouvrage, illustré par la photographe Corinne Sporrer. Une bien belle façon de mettre en avant le magnifique travail effectué par la maison chaux-de-fonnière qui assemble et torréfie avec beaucoup de passion différents crus d'arabica et de robusta à 1000 m d'altitude.

Prodigieux Café, Edition La Semeuse, 2015.

En vente au prix de 18 fr. 90 sur le site www.lasemeuse.ch



Y a pas que le steak dans la vie

Sortez de la routine! Et réapprenez à varier les viandes suisses, les pièces, les textures, les modes de cuisson de morceaux quelque peu oubliés. Avec gourmandise, créativité, et quelques secrets de boucher, «Y a pas que le steak dans la vie» vous a mitonné 35 recettes à prix doux pour réveiller vos papilles et épater vos invités. La Fédération romande des consommateurs met la main à la pâte, distillant conseils affûtés et suggestions pour une alimentation équilibrée et de qualité au quotidien. Quelques chefs et personnalités romands ajoutent leur grain de sel. Tous partagent avec vous un de leurs plats de prédilection, tendres et juteux à souhait.

L'ouvrage ne fait pas que plonger le nez dans les casseroles. Il rappelle aussi qu'une viande de qualité se concocte jour après jour, de l'étable à la table. Elle se reconnaît à l'œil. Encore faut-il qu'il soit aiguisé. Notre boucher en donne les clés. Avec «Y a pas que le steak dans la vie», vous retrouvez les ingrédients pour agir sur la filière de production, de l'élevage à l'égal. Demain, c'est sûr, votre table retrouvera un goût d'antan savoureux.

Y a pas que le steak dans la vie, Ed. FRC, 2015.

Prix public: 22.- Prix membres FRC: 17.-

En vente sur frc.ch/boutique



Fous d'agrumes

Texte, Manuella Magnin

Illustrations, Dora Formica

Le combawa, le yuzu, le citron caviar, vous connaissez? Si vous faites partie des amateurs invétérés d'agrumes, sans doute avez-vous déjà entendu parler de ces fruits aux saveurs si délicates. Les chefs des établissements branchés de nos grandes villes les glissent volontiers dans leurs créations pour épater nos papilles.

Mais d'où vient cette mode et pourquoi donc en parler dans un magazine qui chante notre beau terroir? Tout simplement parce que les agrumes ont leurs aficionados en Suisse aussi et qu'ils sont même à l'origine d'une amitié entre un résident tessinois, Reto Eisenhut, qui possède un superbe parc botanique à San Nazzaro de l'autre côté du lac en face de Locarno, et Niels Rodin, arrière-petit-neveu du sculpteur éponyme, qui assouvit sa passion des agrumes à Borex dans le canton de Vaud.

En plantant son premier arbre à yuzu dans son jardin à Gland en 2009, Niels Rodin était loin de se douter qu'il deviendrait l'un des plus grands connaisseurs de cet agrume en Suisse. Loin d'imagi-

ner aussi qu'il cultiverait aujourd'hui sous serre au-dessus de Nyon plus de 80 variétés de rutacées.

Niels Rodin, fiscaliste de métier et agrumiculteur durant ses loisirs très actifs, a rencontré Reto Eisenhut sur internet. Eisenhut est spécialisé dans les agrumes rustiques dont il cultive en pleine terre de nombreuses variétés et hybrides rares dans son immense parc botanique. Aujourd'hui, les deux compères se rendent régulièrement visite, partagent leurs connaissances et leurs expérimentations. Ils ont encore récemment tenu un stand commun à Jardins en fête à Coppet afin de communiquer leur passion.

Niels Rodin, ambitionne de développer ses cultures à plus large échelle en

Suisse, notamment dans des vignes en Valais, pour offrir beaucoup plus de diversité gustative aux chefs et aux consommateurs.

Depuis de longs siècles, l'agrumes suscite la gourmandise par ses essences envoûtantes qui permettent de sublimer les plats. Aujourd'hui, hormis les fruits frais aux noms exotiques issus de sa serre ou achetés à ses partenaires cultivateurs, Niels Rodin propose tout un choix de produits aux agrumes rares. Parmi eux, des liqueurs distillées au Tessin, une huile extraite au Moulin de Sévery, des moutardes, élaborées dans le canton de Neuchâtel... De très goûteux mélanges entre nos saveurs régionales et celles, divinement acidulées, des plus délicats agrumes. •

Pour en savoir plus sur ces fruits savoureux, dévorez les croquis de quelques variétés étonnantes confiées par Niels Rodin à notre dessinatrice Dora Formica (pages suivantes).

Rendez-vous également sur le site internet nielsrodin.com et eisenhut.ch

AGRUMES RARES

Cultivés en Suisse

Limonedica neggia

Hybride de citron et de cédrat de la collection des Médici. Pulpe peu juteuse et ferme. Parfum et goût entre le citron et cédrat.

Australasica

Citron caviar, *Citrus australasica* var. *sanguinea*. Pulpe constituée de vésicules rondes qui contiennent le jus acide du fruit.

Ichangensis IVIA

Citrus ichangensis issu d'une sélection espagnole. Écorce douce et pulpe acidulée. Note de pamplemousse jaune et d'épices comme le gingembre et le poivre.



Santa Barbara

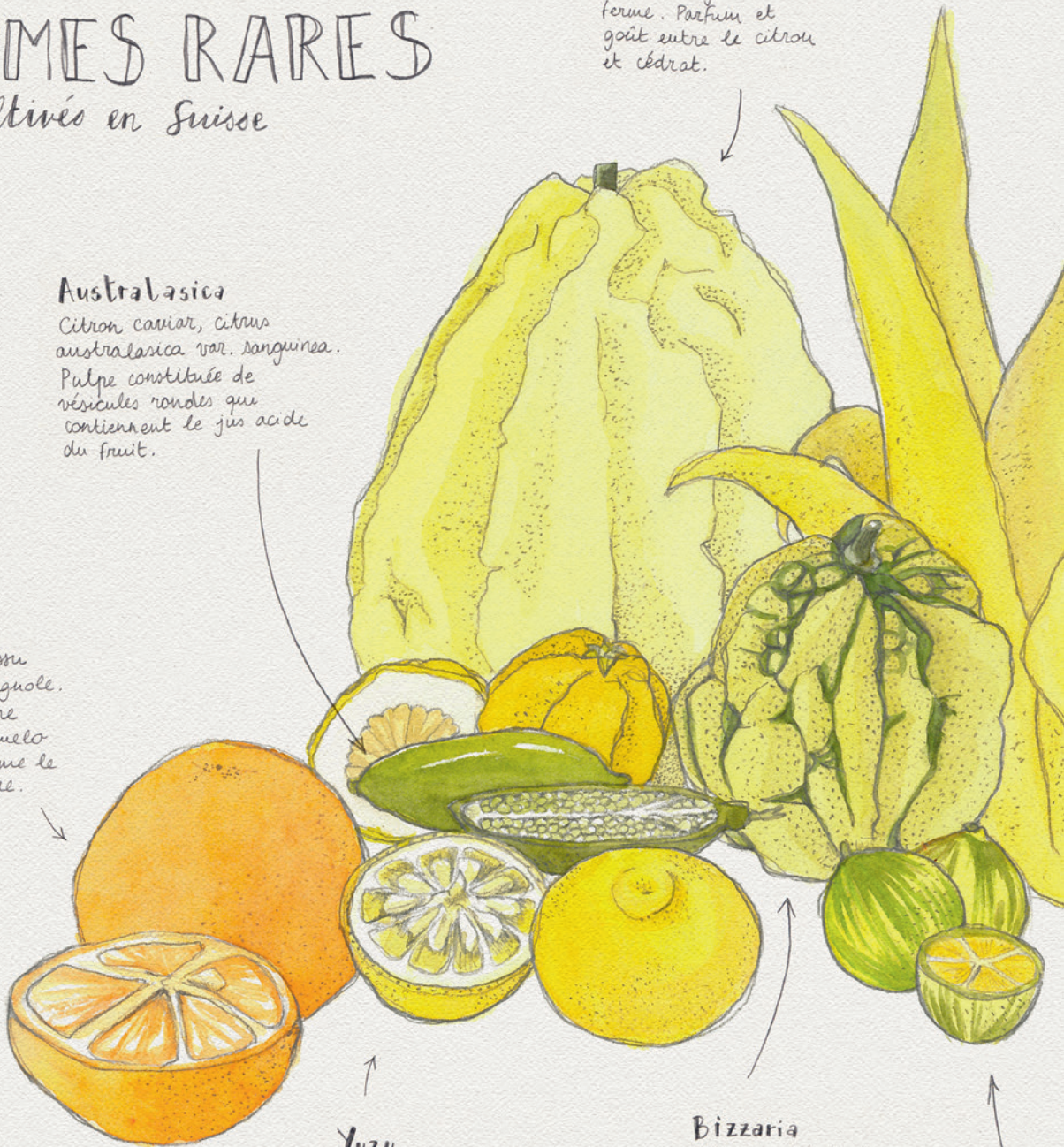
Citrus limonia ou lime de Rangpur. Hybride de citron et mandarine. Très parfumé et acide.

Yuzu

Hybride d'ichangensis et de mandarine sunki. Notes de pamplemousse et de citron vert avec une dominance de mandarine.

Bizzaria

Chimère de citron, cédrat et bigarade, issu de la collection des Médici. Savant mélange des trois saveurs et parfums, acide et juteux.



Main de Bouddha

Cédrat *Sarcodactylis*.
Fruit sans pulpe, ni jus,
ni pépins aux arômes
floraux. À déguster en
carpaccio mariné au gros
sel avec un filet d'huile
d'olive.

Ichang Lemon shangyuan

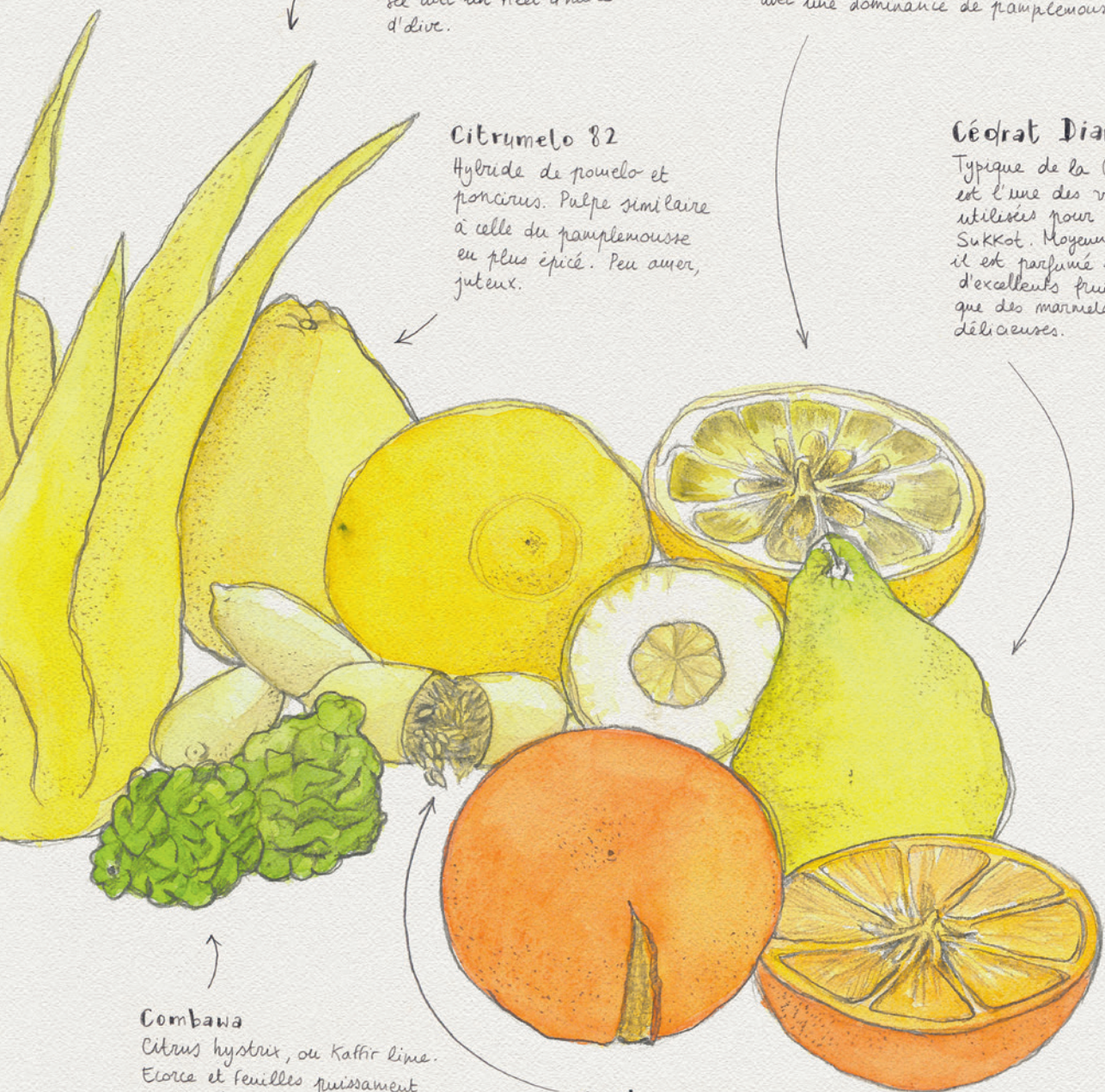
Hybride d'ichangensis et
de pamplemousse. Cousin du
yuzu en plus juteux. Notes
de citron vert, de mandarine,
avec une dominance de pamplemousse.

Citrumelo 82

Hybride de pamplemousse et
poncirus. Pulpe similaire
à celle du pamplemousse
en plus épicé. Peu amer,
juteux.

Cédrat Diamante

Typique de la Calabre, il
est l'une des variétés sacrées
utilisées pour la fête juive
Sukkot. Moyennement juteux,
il est parfumé et donne
d'excellents fruits confits ainsi
que des marmelades typiques et
délicieuses.



Combawa

Citrus hystrix, ou Kaffir lime.
Ecorce et feuilles puissamment
parfumées. Notes de citronnelle,
gingembre et citron vert.

Faustrime

Hybride de citron Carriar
et de limequat. Très fort
goût et parfum de citronnelle.

Centennial

Kumquat panaché,
probable hybride naturel
de Kumquat et mandarine.
Fruit rayé très esthétique
et bon à manger en plus.
Ecorce sucrée, fine, pulpe
acide et juteuse avec des
notes de mandarine.

VS-119

Hybride de citrumelo
et d'orange. Goût de
banane et mangue



La qualité est dans ma nature.

Laissez parler votre bon goût ...et pour le choix n'en faites surtout pas tout un fromage. Choisissez simplement le meilleur: le fromage suisse. Fabriqué avec respect et passion, selon les prescriptions les plus strictes. Jamais nous ne ferons de compromis.



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch

AOP-IGP

les outils du succès



Texte, Knut Schwander / Photos, DR

Une tracasserie administrative de plus, les AOP-IGP? Pas aux yeux d'un nombre croissant de consommateurs et de producteurs, pour qui, au contraire, elles tracent la voie du succès.

Grâce à des cahiers des charges précis, les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) garantissent le respect des traditions et de l'identité des produits. De plus, elles offrent une réponse efficace à la globalisation en mettant en lumière des produits confidentiels, parfois menacés d'oubli. Avec succès! Ainsi le Pain de seigle valaisan a vu sa production doubler depuis l'obtention de son AOP en 2004!

Un vrai plus, donc, pour le producteur, comme pour le consommateur. Ce dernier dispose, grâce aux AOP-IGP, de lo-

*Les AOP-IGP jouent
aujourd'hui un rôle de
moteur pour le maintien
d'une tradition en
mouvement.*

gos identifiables et d'informations sur le site www.aop-igp.ch. Des informations fiables qui bénéficient d'une garantie étatique fondée sur un partenariat constructif entre l'Office fédéral de l'agriculture et les filières de production.

Les AOP-IGP jouent ainsi un rôle de moteur pour le maintien d'une tradition en mouvement. Loin d'être figées, les notions d'AOP-IGP n'excluent pas le re-

cours à des technologies de pointe: «Un robot dans une cave d'affinage peut contribuer à l'élaboration d'un authentique produit de terroir», explique Alain Farine, directeur de l'Association Suisse AOP-IGP, qui précise: «Pour autant que ces innovations s'adaptent à la tradition, fruit de longues années de pratique et d'expériences. Ainsi, si le fromager remue depuis toujours son lait en décrivant des 8, le robot devra faire de même».

A ce jour, 21 produits suisses portent le logo AOP et 10 le logo IGP. Mais les produits-candidats sont toujours plus nombreux! Du jambon de la borne à l'huile de noix de Sévery, en passant par l'Appenzeller Mostbröckli, la tradition culinaire helvétique recèle encore plein de trésors à redécouvrir. Que les AOP-IGP leur tracent la voie du succès!



Excellent saucisson neuchâtelois

En automne, la torrée met en valeur le saucisson neuchâtelois IGP cuit sous la braise. Mais toute l'année, les frères Montandon en produisent aux Ponts-de-Martel.

Troisième génération de la famille Montandon, les frères Pierre et Olivier dirigent avec succès leur entreprise à 1000 mètres d'altitude. Leur boucherie est installée aux Ponts-de-Martel, sur un plateau du Jura neuchâtelois. Depuis 80 ans, on y fabrique saucisses et saucisson «neuchâtelois» avec le même souci du respect de la tradition. Des produits qui portent le signe officiel de qualité IGP (Indication géographique protégée).

«Avant, tout le monde pouvait faire de la saucisse neuchâteloise. Depuis 1997, il faut être sur le territoire cantonal et respecter un cahier des charges précis», explique Pierre Montandon, chargé de la vente dans cette entreprise qui a fait de ces produits son fer de lance et son slogan: «Tradition du saucisson». Sur 120 tonnes de saucisses et saucissons produits annuellement dans la région par une douzaine de boucheries agréées, plus de la moitié sont fabriquées par elle. Soit 400'000 pièces par an!

La fabrication des saucisses et saucissons IGP n'en reste pas moins artisanale. Et si les énormes hachoirs et les pétrins géants en imposent, l'élaboration reste en partie manuelle.

À la tradition répond aussi la provenance des viandes, obligatoirement suisses et prioritairement régionales: «Nous travaillons essentiellement avec des producteurs des vallées avoisinantes, de la Brévine, de la Sagne, et des Ponts-de-Martel» affirme Pierre Montandon. En effet, il y a de nombreux élevages de cochons dans la région. Ils se sont historiquement installés là parce qu'ils profitent de l'abondance de petit-lait des fromageries voisines... dont les porcs raffolent et se nourrissent.

Depuis les élevages, les animaux sont acheminés en quelques minutes aux abattoirs des Ponts-de-Martel, avec un minimum de stress. Les locaux de Montandon SA sont reliés à l'abattoir. Les pièces de viande sont découpées

et triées. Les morceaux réservés à la fabrication des saucisses et saucissons devant respecter un rapport d'un tiers de gras et de deux tiers de viande maigre.

Et entre saucisse IGP et saucisson IGP, quelle peut bien être la différence, se demande-t-on: la saucisse est courbe, le saucisson droit, une forme déterminée par celle du boyau de bœuf utilisé lors de la fabrication. Pour obtenir le label IGP, il faut encore les laisser reposer un jour avant de les mettre au fumoir. Fumé à froid, le saucisson est ensuite prêt à la vente. Il n'y a alors plus qu'à le cuire 40 minutes dans l'eau, ou à l'emballer dans du papier sulfurisé, puis dans du papier journal mouillé avant de l'enfourner sous les braises pour une torrée traditionnelle. Une autre excellente spécialité neuchâteloise.



Les 1^{ères} cuvées AOP du Zuger Kirsch et du Rigi Kirsch

*Depuis 500 ans, on fabrique du kirsch
dans la région de Zug et du Rigi.*

*Mais dès ce printemps y sera
commercialisé le premier kirsch AOP!*

«Je ne savais pas qu'un kirsch pouvait être aussi bon!» C'est ce qu'une Parisienne au fin palais a récemment lancé à Hans Etter, le patron de Etter Soehne AG à Zug, lors d'une dégustation dans la Ville Lumière. Elle donnait ainsi raison au slogan de la maison Etter: «La fine eau de vie». Trop souvent considéré comme étant juste bon à tonifier la fondue, le kirsch mérite en effet que l'on s'y intéresse de plus près.

D'abord parce que c'est le produit d'une région magnifique. Les prairies vert intense, les berges du lac de Zug, ainsi que les pentes du Rigi, cette montagne consacrée «Regina Montium» (Reine des montagnes) par les touristes anglais du 19^{ème} siècle, offrent un paysage à la poésie unique. En particulier au printemps, lorsque les quelques 400 espèces de cerisiers sont en fleurs et saupoudrent les champs d'un tourbillon de pétales nacrés.

Ensuite parce qu'il s'agit d'un authentique produit de terroir qui existe depuis plus de

500 ans. Alors qu'au dix-septième siècle, le kirsch faisait l'objet de l'ire des autorités qui voyaient dans sa fabrication un gaspillage de produits d'alimentation, dès le 19^{ème} siècle, il a connu un extraordinaire essor. Notamment avec la création des premières distilleries industrielles: Fassbind en 1846, Dettling en 1867, Etter en 1870 et Räber en 1877. Le kirsch régional mérite donc son label AOP, à plus forte raison qu'il peut s'appuyer sur son passé. Fondée en 1870, la «Kirschwasser-Gesellschaft in Zug» fut la première organisation de vente de kirsch de Zug et elle en a exporté dans le monde entier, jusqu'à Cuba.

Ce n'est ni en Suisse Romande, ni en France que l'eau de vie de cerises remporte le plus franc succès: «Heureusement qu'il y a la fondue...», plaisante Hans Etter, 65 ans, troisième génération à la tête de l'entreprise familiale avec son beau-fils Gabriel Galliker-Etter. En Suisse alémanique, en Allemagne, en Autriche, en Italie et en Belgique, en revanche, le kirsch de Zug bénéficie d'une aura toute

particulière. Et l'on y apprécie toute la gamme des différents kirschs: millésimés, vieux et nobles.

Ces déclinaisons trop souvent méconnues offrent un éventail d'arômes et de saveurs d'une grande richesse. Car le kirsch évolue au fil des ans: «Après la distillation, il faut compter au moins 12 à 18 mois de maturation avant la commercialisation», explique Hans Etter. C'est pourquoi ce n'est que cette année que l'on découvrira les toutes premières eaux de vie «Zugerkirsch» et «Rigikirsch» AOP de la récolte 2014.

Des bouteilles de collection? Ce n'est pas Hans Etter qui dira le contraire: «En 2011, j'ai eu le privilège de déboucher une bouteille centenaire: un rêve! Un kirsch d'une finesse incroyable, pénétrant mais tout en élégance. Un plaisir inédit!» «La fine eau de vie», on y revient!



POUR LE MEILLEUR DE NOS TERROIRS.



Les fruits de l'arbre

dans lequel je grimpe

dais quand

j'étais petit.



La nouvelle ligne Coop Ma Région comprend une sélection de plus de 2300 produits fabriqués par les agriculteurs et producteurs de votre région. Découvrez le goût unique de ces spécialités bien de chez vous! Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.coop.ch/maregion

coop

Pour moi et pour toi.

Épineux, mais si bon, le cardon !



Qui dit gastronomie genevoise, pense cardon : mais pas n'importe lequel.

Car c'est le bien nommé « Cardon épineux genevois » qui a obtenu l'AOP en 2003.

Une plante qui pique...

C'est un cousin de l'artichaut. Mais presque personne ne le sait, parce qu'en cuisine, on apprête ses côtes, plutôt que son pétiole floral. Au fil des siècles, Genève en a fait sa spécialité. Au point que le Cardon épineux genevois AOP est aujourd'hui incontournable lors des repas officiels et qu'il fait le bonheur des gastronomes dans les auberges de campagne aussi bien que dans les restaurants les plus cotés.

Le cardon est arrivé à Genève au XVI^e siècle avec les Huguenots fuyant l'Edit de Nantes. Et si on l'appelle parfois « cardon de Plainpalais », c'est parce que c'est sur cette plaine, hors des murs d'enceinte à l'époque, que les maraîchers l'ont alors planté. Difficile à imaginer, aujourd'hui, lorsque l'on va au cirque, ou au marché aux puces, sur cette grande place devenue urbaine ! Difficile aussi de comprendre la persévérance des cultivateurs pour cette plante pas vraiment facile...

Pierre Boehm en sait quelque chose. A Confignon, il incarne la quatrième génération d'une famille de cultivateurs de cardons. Il est aussi le principal producteur du canton avec 100 à 150 tonnes de cardons bruts produits chaque année, sur les 250 tonnes de cardons cultivées par seulement six producteurs. Sa production a été multipliée par trois depuis l'obtention de l'AOP « cardon épineux genevois » en 2003 ! Il a dès lors fait des cardons en bocal sa spécialité.

Du semis, en mai, au bocal ou à l'assiette, à Noël, il faut pourtant beaucoup de savoir-faire et de manutention. Si les feuilles du cardon se déroulent en gracieux bouquets rappelant l'acanthé des colonnes grecques... elles en sont la version piquante. Certes le maraîcher peut laisser les plants s'épanouir tout au long de l'été. « Mais en septembre, ça déménage », explique Pierre Boehm, car « la plante pousse alors presque à vue d'œil ».

Lorsqu'elle atteint un mètre soixante, il faut d'abord attacher cette belle hérissée de piquants longs de plusieurs centimètres (autant essayer de faire des bouquets de fils de fer barbelés !). Ensuite, il y a deux options. La laisser en terre et l'enfermer dans un cylindre impénétrable à la lumière. Ou, comme autrefois, transporter la motte dans une cave, pour la priver de soleil. « Le but étant de lui garder sa blancheur et surtout son goût : au jour, elle devient verte et terriblement amère ». Sachant que chaque plant pèse dans les 30 kilos, qu'après il faudra encore la « plucher » et la tronçonner, à la main, pour n'en tirer au final que 2 à 3 kilos de fibres comestibles, on comprend mieux pourquoi cette délicatesse a son prix ! Un bocal de 500 grammes coûte dans les 15 francs. Mais quand on l'aime, on ne compte ni ses efforts ni ses sous. •



Concours

PARTICIPEZ ET GAGNEZ

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

La date limite est fixée au 31 octobre 2015.

DÉCOUPEZ CE COUPON ET

RENVOYEZ-LE REMPLI À:

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



1. Quelle est la différence entre ces deux signes de qualité ?



- Une AOP est élaborée dans sa région d'origine à l'aide de matières premières issues d'autres cantons suisses. Une IGP peut être issue de matières premières provenant des pays voisins.
- Une AOP est entièrement élaborée dans sa région d'origine. Une IGP peut être affinée à partir de matières premières issues d'autres régions de Suisse.
- Une AOP porte le nom de sa région d'origine, mais peut être fabriquée dans d'autres régions de Suisse. Une IGP peut être élaborée dans un pays voisin d'après la recette traditionnelle suisse.

2. En 2015, la tourte au kirsch de Zoug IGP fête son combienième anniversaire ?

- 50^e
- 100^e
- 25^e

3. Quelle est l'année de l'invention de la Girolle qui sert à couper la Tête de moine AOP ?

- 1950
- 1871
- 1694

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

Nom:

Prénom:

Adresse:

No postal, Lieu:

LES PRODUITS AOP ET IGP EN SUISSE

REGISTRE DES AOP

(Appellation d'origine protégée)

date de publication

1. L'Etivaz AOP	02. 03. 00
2. Rheintaler Ribelmals AOP	14. 08. 00
3. Tête de Moine AOP	08. 05. 01
4. Gruyère AOP	12. 07. 01
5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21. 12. 01
6. Sbrinz AOP	24. 04. 02
7. Formaggio d'alpe ticinese AOP	14. 02. 02
8. Abricotine AOP	06. 01. 03
9. Vacherin Mont-d'Or AOP	16. 05. 03
10. Cardon épineux genevois AOP	10. 10. 03
11. Pain de seigle valaisan AOP	27. 02. 04

12. Berner Alpkäse AOP, Berner Hobelkäse AOP	02. 04. 04
13. Munder Safran AOP	02. 07. 04
14. Vacherin Fribourgeois AOP	28. 02. 06
15. Emmentaler AOP	06. 10. 06
16. Poire à Botzi AOP	05. 10. 07
17. Raclette du Valais AOP	26. 02. 08
18. Werdenberger Sauerkäse AOP Liechtensteiner Sauerkäse AOP	18. 02. 10
19. Bloderkäse AOP	09. 03. 10
20. Damassine AOP	09. 03. 10
21. Zuger Kirsch AOP	02. 09. 13
22. Rigi Kirsch AOP	02. 09. 13

REGISTRE DES IGP

(Indication géographique protégée)

date de publication

21. Glarner Alpkäse AOP	30. 01. 14
22. Bündnerfleisch IGP*	29. 09. 00
23. Saucisse d'Ajoie IGP	07. 11. 02
24. Viande séchée du Valais IGP	29. 01. 03
25. Saucisson neuchâtelois IGP Saucisse neuchâteloise IGP	06. 06. 03
26. Saucisson vaudois IGP	11. 10. 04
27. Saucisse aux choux vaudoise IGP	11. 10. 04
28. St. Galler Bratwurst IGP, St. Galler Kalbsbratwurst IGP, St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	26. 08. 08
29. Longeole IGP	02. 04. 09
30. Glarner Kalberwurst IGP	25. 11. 11



* N'étant pas produit obligatoirement avec de la viande suisse, la Viande des Grisons (Bündnerfleisch IGP) ne peut pas utiliser le logo avec la croix suisse.

Le Sel des Alpes joue les stars

Depuis ce printemps, Philippe Ligron, chef passionné très médiatique et enseignant à l'Ecole hôtelière de Lausanne, est l'ambassadeur romand de ce trésor de notre terroir vaudois aux côtés de Rebecca Clopath pour la Suisse alémanique. Le Sel des Alpes est également présenté au sein du Pavillon Suisse à l'Expo Milano 2015.

Texte, Manuella Magnin / Photo, Elise Heuberger

Si vous faites partie des heureux visiteurs de l'Expo universelle de Milan, sans doute ferez-vous un petit crochet par le Pavillon Suisse. Dans la tour de sel, vous découvrirez des petites salières inédites Sel des Alpes conçues tout spécialement pour Milano 2015. En forme de cube tenant en équilibre sur l'un de ses coins, le minuscule contenant porte la mention «It's all about balance». Un slogan qui fait évidemment référence à une consommation responsable et juste de ce révélateur de goût essentiel à la vie.

AMBASSADEURS DE RENOM

L'opportunité de faire connaître cette marque helvétique aux étrangers comme aux Suisses en visite à Milan a emballé Julien Hoefliger, directeur de la Saline de Bex, qui a immédiatement répondu positivement à la sollicitation de la Confédération. La Saline de Bex profite de cette médiatisation bienvenue pour surfer sur la vague. Le Sel des Alpes s'est choisi deux ambassadeurs de choix pour mettre en avant sa marque: Rebecca Clopath pour la Suisse alémanique et Philippe Ligron pour la Suisse romande. Rebecca Clopath, jeune cuisinière, pratique son art aux côtés de Stefan Wiesner au Gasthof Rössli d'Entlebuch. Bien connu des Romands, Philippe Ligron est

un grand amateur des produits du terroir. «J'ai été sollicité pour plusieurs partenariats dans les domaines horloger et du prêt-à-porter. Le choix de m'associer au Sel des Alpes s'est imposé très naturellement. C'est un produit du terroir, indispensable en cuisine. Mon rôle consiste à informer sur sa bonne utilisation notamment au travers de recettes.»

UN SEL «VERT»

Le Sel des Alpes est 100 % naturel. Il est extrait dans le respect le plus strict de l'environnement. La Saline de Bex possède sa propre centrale hydroélectrique qui couvre ses besoins en énergie. Une part importante de cette énergie renouvelable est injectée dans le réseau.

Fin 2011, l'entreprise a été certifiée EcoEntreprise, attestant de ses très bonnes performances en matière de développement durable. Les emballages de 500 g et 1 kg de sel fin de Bex bénéficient du label climatop, qui assure que la consommation d'énergie nécessaire à leur fabrication est nettement inférieure aux autres produits disponibles sur le marché. •

LE SEL SUISSE, UNE LONGUE HISTOIRE

Sans sel, la vie sur terre n'existerait pas. Le sel ne contribue pas seulement à modifier la perception du goût et à égayer nos assiettes, il est aussi un élément constitutif de nos cellules et participe de fait à la bonne hydratation de nos tissus.

L'histoire du sel suisse a débuté il y a deux cents millions d'années lorsque le bassin de la mer primitive Thétys s'est retiré et a laissé derrière lui ce fameux produit emprisonné dans le sol. Le sel est aujourd'hui une des rares matières premières extraites en Suisse. Les Salines Suisses sont propriété des cantons et de la principauté du Liechtenstein.

Le sel est extrait depuis plus de 175 ans dans la région de Bâle, à Schweizerhalle et à Riburg. Quant à la Saline de Bex, elle produit le Sel des Alpes depuis 1554 déjà. Inventé en 1877 à Bex, le procédé de thermocompression permet de réduire de près de 90 % l'énergie nécessaire à la production de sel.

Les Mines de Sel de Bex, tout comme le musée et les visites guidées de Riburg et de Schweizerhalle, accueillent chaque année en totalité quelque 80'000 visiteurs.



Magret de canard en croûte de Sel des Alpes sauce céleste

Une recette de Philippe Ligron

10 personnes
Préparation, 20 min
Cuisson, 30 min

- 1500 g de magret de canard frais
- 20 g de Sel des Alpes – sel aux herbes bio Oriental
- 20 g de Sel des Alpes – sel aux herbes bio Fort
- 50 ml d'huile d'olive
- 5 g d'herbes de Provence ou autres herbes aromatiques
- 10 tours de moulin de poivre blanc
- 6 blancs d'œufs
- 300 g de farine
- 1500 g de Sel des Alpes – sel à l'Ancienne
- 20 g de poivre noir concassé
- 5 g d'herbes aromatiques (thym ou sarriette etc.)
- 500 ml de vin rouge de cuisine

POUR LA SAUCE CÉLESTE

- 20 g d'échalote pelée et finement ciselée
- 50 g de mûres bien mûres
- 10 ml de verjus (à défaut, remplacer le verjus par 8 ml de vin blanc et 2 ml de vinaigre de vin)
- 10 pincées de Sel des Alpes
- 10 tours de moulin de poivre blanc
- 10 g de beurre

Faire réduire le vin rouge d'un tiers, réserver.

Parer les magrets en retirant les parties sanguines, les nerfs et l'excédent de graisse, réserver.

Dans une terrine, mélanger les deux sels aux herbes bio avec les herbes de Provence, l'huile d'olive et un peu de poivre blanc du moulin. En badigeonner les magrets et réserver quelques heures au frais.

Inciser la peau des magrets afin de permettre à la chaleur et à l'assaisonnement de mieux pénétrer. Colorer les magrets sur les deux faces dans une poêle sans saler mais en poivrant. Refroidir au réfrigérateur ensuite.

Dans une terrine, disposer le Sel à l'Ancienne et ajouter la farine, la réduction de vin rouge, le poivre, les herbes sèches et le blanc d'œuf.

Disposer un papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et couvrir de pâte de sel.

Poser les magrets l'un sur l'autre, côté chair, afin de protéger la viande. Si vous ne disposez pas d'assez de magret pour faire des paires, couvrir le magret avec un papier sulfurisé sur le côté chair.

Recouvrir complètement les magrets avec la masse réalisée avec le Sel à l'Ancienne.

Cuire au four préchauffé à 200°C pendant 20 minutes et laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Pendant que le magret cuit, réaliser la sauce céleste. Faire suer les échalotes dans le beurre. Déglacer au verjus et ajouter les mûres. Donner une grosse ébullition. Passer au mixer avec le jus de cuisson des magrets. Assaisonner. Procéder au dressage. Bien essuyer les magrets avant le tranchage, faute de quoi le goût salé serait trop fort. Servir avec la sauce céleste. Accompagner selon vos goûts d'une purée d'aubergine, d'une jardinière de légumes et de chips de riz Vénéral.

NOTES DE L'AUTEUR

La croûte de Sel à l'Ancienne permet de protéger les magrets. La sauce céleste est une recette du Moyen Age tardif, soit du XIV^e siècle. Ce qui nous prouve une nouvelle fois qu'une sauce acidulée est très appréciée depuis cette période pour accompagner une viande goûteuse. Cette sauce céleste nous informe également de l'intérêt pour les couleurs dans les plats à cette époque.

Tous au Concours Suisse des produits du terroir !

Texte, Manuella Magnin / Photos, DR

Tous les deux ans depuis 2005, Courtemelon (JU) vit au rythme du désormais fameux concours et du marché des produits du terroir. La 6^e édition, à ne manquer sous aucun prétexte, aura lieu les 26 et 27 septembre prochains.

Le cadre est splendide, l'air divinément pur, l'événement incontournable pour tous les amateurs de goûts véritables. C'est en pleine nature dans notre magnifique Jura que se tient tous les deux ans le Concours Suisse des produits du terroir. La prochaine édition aura lieu le dernier week-end de septembre. Bâle-Ville, Bâle-Campagne et le Baden-Württemberg en seront les hôtes d'honneur.

En 2013, 1'000 produits ont été testés dans 5 catégories (produits laitiers, produits boulangers et pâtisseries, produits carnés, produits à base de fruits et légumes et divers, boissons alcoolisées). 1'000 délices pour 100 jurés, 75 médailles d'or, 83 d'argent, 82 de bronze et 20 nominés au Prix d'excellence.

Pour les producteurs médaillés, le concours organisé par la Fondation rurale interjurassienne (FRIJ), est un véritable outil promotionnel. Olivier Boillat, responsable du projet, et son collègue Lionel Gilliotte, en charge du jury, relèvent que l'effet des distinctions sur les

consommateurs est plus que palpable. En moyenne, une croissance de 27% des ventes des produits primés !

RECONNAISSANCE

Tous les producteurs présents au grand marché des terroirs suisses qui se tient le samedi et le dimanche voient par ailleurs défiler quelque 20'000 visiteurs en quête d'un contact direct avec ceux qui les nourrissent.

À l'heure où les consommateurs sont à la recherche d'aliments possédant une vraie plus-value, tant au niveau gustatif que de la fabrication, la Fondation Rurale Interjurassienne a tapé dans le mille en mettant sur pied voici 10 ans cette manifestation d'envergure nationale. Les producteurs ont l'occasion de faire connaître et reconnaître leur savoir-faire. Les consommateurs découvrent les visages qui se cachent derrière les aliments qu'ils achètent et peuvent participer à des ateliers gratuits animés par des chefs suisses renommés.

LE PROGRAMME

Mercredi 9 et jeudi 10 septembre

Concours des catégories « carnés et fruits et légumes ».

Mercredi 16 et jeudi 17 septembre

Concours des catégories « laitiers et alcools ».

Vendredi 25 septembre, 9 h 30 - 17 h 00

Conférence internationale : accès des produits du terroir aux marchés : quelle stratégie ?

Inscription : www.asiat.ch

Concours de la catégorie « boulangers ».

Samedi 26 septembre, 11 h 00 - 18 h 00

Marché des terroirs suisses,

Ateliers du goût,

Animations et restauration,

Concours de la catégorie « boulangers ».

à 19 h 00

Proclamation des résultats du

Concours suisse,

Grande fête et restauration.

Dimanche 27 septembre, 9 h 00 - 17 h 00

Marché des terroirs suisses,

Ateliers du goût,

Animations et restauration.

INFOS PRATIQUES

Entrée gourmande valable 2 jours : fr. 10.-

Etudiants, AVS : fr. 7.-

Bus navette gratuit au départ de

Delémont-gare et des parkings de la ville.

Itinéraires pédestre et cycliste depuis la gare de Delémont.

Sortie autoroute : Delémont-Ouest.

Hébergement et hôtels :

www.juratourisme.ch

Pour de plus amples informations :

www.concours-terroir.ch



SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERROIR
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI



Le déroulé de la dégustation



Comment les produits sont-ils jugés?
Réponses d'[Olivier Boillat](#) et [Lionel Gilliotte](#).

Quels sont les critères pour bénéficier de l'appellation « produit du terroir » ?

Les produits transformés composés de matières premières exclusivement de la région reconnue par le comité d'organisation du Concours sont acceptés d'office. Les autres produits régionaux doivent correspondre à une série de critères définis dans le règlement d'admission au concours. Ils sont soumis à une commission d'homologation. Des exceptions en matière d'origines sont notamment accordées pour le chocolat, les épices et l'alcool de bouche.

Qu'est-ce qui différencie le Concours Suisse des produits du terroir d'un concours de branche ?

Le Concours est à la fois hédoniste et technique. Notre postulat de base est que les produits qui nous sont soumis doivent plaire aux consommateurs finaux. Tout un chacun est capable de différencier un bon d'un mauvais produit. Il n'y a pas besoin d'être analyste sensoriel pour aimer ou ne pas aimer un aliment.

Qui compose le jury et comment travaille-t-il ?

Le jury comporte une centaine de dégustateurs. Chaque jury par catégorie de produits est composé d'un spécialiste, d'un producteur et d'un consommateur à une table de dégustation. Les jurés reçoivent une demi-journée de formation. Les dégustations se déroulent à l'aveugle. Un lot de 5 à 10 produits est jugé. Chaque juré juge individuellement le produit à l'aide d'un schéma d'évaluation spécifique au type de produit testé. Il attribue une note basée sur ce schéma d'évaluation. La note finale (de 4 à 20 points) est ensuite donnée par la méthode du consensus après discussion avec les autres jurés. Chaque lot dégusté peut recevoir des médailles (or, argent ou bronze). •



LE JURA EXPORTE SON SAVOIR-FAIRE

Depuis 2014, le Concours suisse des produits du terroir fait également des émules à l'étranger. La Fondation Rurale Interjurassienne a en effet apporté son expertise en vue de l'organisation du 1^{er} Concours marocain des produits du terroir qui s'est déroulé à Rabat les 19 et 20 novembre 2014. La manifestation était organisée dans le cadre du projet PAMPAT (Projet d'accès aux Marchés des produits agroalimentaires et de terroir) mis en œuvre par l'ONUDI (Organisation des Nations Unies pour le développement industriel).

372 produits issus de toutes les régions du Maroc ont été soumis à un panel de 84 dégustateurs de toutes les régions, regroupés par tables de dégustation de trois personnes. Au terme des deux jours de dégustation, les médailles ont été décernées aux producteurs. Ce 1^{er} Concours marocain a été soutenu financièrement par le Secrétariat d'Etat à l'Economie Suisse (SECO), le Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime du Royaume du Maroc et l'Agence marocaine pour le développement agricole (ADA).



Ma cuisine de légumes d'automne et d'hiver

Grâce au talent de Meret Bissegger, vous saurez comment concocter facilement de savoureux plats avec quelque 40 légumes de saison. Dans ce volume, original et curieux, ils sont souvent l'élément principal des 150 recettes, cuites et crues, dont de nombreuses raviront les végétariens et végétaliens. L'auteure a parcouru la Suisse et l'Italie à la rencontre de maraîchers bio. Elle a fait le tour des marchés et des exploitations agricoles pour se nourrir de sensations et de saveurs nouvelles. L'ouvrage nous apprend beaucoup sur la culture et l'utilisation des légumes connus et méconnus, dont plusieurs variétés anciennes, Presidi Slow Food, et ProSpecieRara.

Meret Bissegger, cheffe cuisinière passionnée et connaisseuse des plantes sauvages comestibles, donne des cours de cuisine et accueille les gourmets à l'occasion de « tavolate ». Hans-Peter Siffert est photographe de reportages eno-gastronomiques et de voyage.

Des mêmes auteurs : La cuisine des plantes sauvages (Éditions Ulmer).



Petite histoire de l'alimentation en Suisse

Yvan Schneider nous conte l'histoire de la gastronomie, du mésolithique à aujourd'hui. Avec, en prime, 10 recettes d'époque revisitées, des anecdotes originales et des portraits de cuisiniers célèbres.

L'histoire de l'alimentation humaine est une belle et longue aventure qui témoigne d'une évolution pragmatique oscillant entre plaisir et nécessité, disette et abondance, ressources et savoir-faire. La cuisine et les manières de table sont des témoins historiques et sociaux qui révèlent la dimension culturelle du repas dont notre patrimoine culinaire, d'inspiration romande, est issu.

Divisé en dix périodes d'évolution culinaire, de la Préhistoire à aujourd'hui, cet ouvrage propose pour chaque période un panorama de l'alimentation et des habitudes domestiques de l'époque, des dates marquantes, des anecdotes savoureuses, des illustrations d'objets usuels, ainsi qu'une recette illustrée de tentantes rissoles ou papillotes.

Ce livre est une invitation, offerte à tout public curieux de notre monde, à musarder, tout sens au vent, à travers les foisonnantes broussailles de nos interrogations.

Editions Loisirs et pédagogie
72 pages, fr. 25.–



Bevois & Partners
Kiara Kallio

École hôtelière de Passugg, sous le signe du renouveau

Texte, Knut Schwander / Photos, DR

A Passugg, la Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH) redessine la formation des hôteliers de demain. En collaboration avec l'École Hôtelière de Lausanne, elle établit de nouvelles passerelles entre apprentissage, formation professionnelle supérieure et bachelor, et lance des programmes d'études résolument tournés vers l'avenir. Le tout dans le cadre magique d'un ancien palace serti dans un vallon romanesque, tout près de Coire.

À l'évidence, Knut Rupprecht est fier de la maison qu'il dirige.

Depuis un an, il est directeur de la Swiss School of Tourism and Hospitality, à Passugg. Il faut dire que ce dynamique quinquagénaire tient plus d'un projet entre ses mains. Né à Soleure, il a grandi en Suisse romande. Parfaitement trilingue (allemand, anglais, français), cet hôtelier de formation, professeur expérimenté, spécialiste des ressources humaines et entrepreneur dans l'âme, est en train de mettre en place les fondations des formations hôtelières du futur. Des voies esquissées en collaboration avec la prestigieuse Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) et concrétisées ici, dans un cadre magique.

Le vénérable «Kurhaus Passugg» surgit au détour d'un virage. Perché sur un romanique promontoire niché dans la verdure, l'ancien grand hôtel des bains décline sa belle architecture en tourelles et en coupoles Belle-Epoque, juste au-dessus de l'autre principale entreprise du lieu, les eaux minérales «Passuger».

Nous sommes à cinq minutes du centre de Coire, devant l'école hôtelière de l'avenir.

Il est midi et les étudiants – en tailleur pour les jeunes femmes et en complet-cravate pour les messieurs – sortent des salles de classes ultra-modernes pour traverser les grands salons aux plafonds d'arolle sculptée. Ils se dirigent vers la salle à manger qui évoque la noblesse des palaces d'autrefois. Un cadre historique au profit d'une formation du futur.

PASSEPORT POUR L'AVENIR

Comme les locaux qui l'abritent, la Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH) bénéficie d'une assise historique : elle fête en 2016 ses 50 ans d'existence et s'enorgueillit d'un réseau de plus de 5'000 anciens étudiants devenus cadres d'hôtels dans le monde entier. C'est ici que se concrétisent les formations hôtelières de l'avenir. L'école de Passugg est le pendant de l'Ecole Hôtelière de Lausanne (une Haute Ecole Spécialisée) pour les formations ES (Ecole Supérieure) : « Lausanne

passerelle pour la meilleure école hôtelière du monde, au niveau universitaire. À Passugg, nous serons la meilleure école professionnelle pour l'hôtellerie et la gastronomie », explique Knut Rupprecht.

À Passugg, deux tiers des étudiants sont suisses, et suivent soit les deux programmes d'apprentissage proposés, ou le programme ES conduisant au Diplôme fédéral d'hôtelier/restaurateur. Le troisième tiers se compose d'étudiants étrangers qui suivent une version anglophone du programme ES. Dans le premier groupe, 25 % des diplômés ES souhaitent poursuivre leur formation direction bachelor, alors que cette proportion s'élève à plus de 80 % pour le programme anglophone. Ils pourront le faire dès 2016, avec l'introduction d'un programme-passerelle à Passugg constitué des 3 derniers semestres du programme Bachelor de l'EHL. La SSTH devient ainsi la seule structure de Suisse à former sous le même toit des apprentis, des étudiants ES et des étudiants HES.





Exalte le goût depuis 1893

Zum Wohl Santé! Cheers

Les Vins du Valais.
Les goûter, c'est les aimer.



cellineribordy.ch OCTANE



SWISS WINE
VALAIS



lesvinsduvalais.ch

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.

L'école hôtelière de Passugg servira donc de tremplin aux jeunes ayant suivi un parcours professionnel et désireux de raccorder par la suite la voie universitaire conduisant au réputé « bachelors » HES délivré par l'EHL. En plus de leurs diplômes de Passugg, ils auront également celui de Lausanne. Une double carte de visite prestigieuse qui leur servira de passeport vers l'avenir professionnel.

UNE FORMULE UNIQUE

Contrairement à ce que l'on pourrait craindre, cette nouvelle voie ne rallonge pas démesurément le temps d'étude: 3 ans de gymnase, suivis d'une année préparatoire et de 3 ans de bachelors pour les jeunes suivant une voie académique HES: soit 7 ans au total. Et 3 ans d'apprentissage, 3 ans d'ES, puis 3 semestres de bachelors pour les apprentis: soit 7 ans et demi – dont 4 ans en poste. Un atout considérable: « Nous allons former des super-hôtelières », se réjouit Knut Rupprecht qui évoque les trois voies rendues possibles par les nouveaux programmes dont les programmes répondant à trois questions. « Quoi? »: l'apprentissage se situe à un niveau opérationnel et vise avant tout à développer le savoir-faire pratique; « Comment? »: la formation ES se situe à un niveau de management et vise la gestion concrète des opérations; « Pourquoi? »: le bachelors se situe au niveau de l'entreprise et vise une approche plus conceptuelle et stratégique de la gestion d'un hôtel.

Comme tous les diplômes de formation professionnelle, le diplôme ES passe actuellement par le processus de classification du Cadre national de Certification (CNC). Dans ce processus, il s'agit de catégoriser les différentes formations selon les critères internationaux afin de rendre les atouts de la formation professionnelle duale suisse plus visibles sur le plan international. Le diplôme ES de la STH devrait être catégorisé dès 2016 comme une formation tertiaire de niveau Bachelors, mais avec une approche professionnelle. La reconnaissance internationale ainsi que la recherche d'emploi

dans le monde entier s'en trouvera donc facilitée.

SPÉCIALISATIONS DANS L'AIR DU TEMPS

Au chapitre des autres projets, la Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH) proposera désormais deux spécialisations dans des domaines particulièrement demandés sur le marché du travail et qui sont en lien avec l'ADN de l'ancien établissement hôtelier. La première, « gastronomie et art culinaire », approfondira les questions liées aux produits du terroir, à l'évolution de la tradition, à une approche durable dans la production des mets et à la fusion des saveurs. La seconde, « Wellness et spa », visera la gestion spécifique de ces structures de bien-être en plein essor.

Actuellement, l'école hôtelière de Passugg compte 220 étudiants sur le campus et 70 en stage. Mais avec toutes ces nouvelles formations, le nombre d'étudiants grimpera à 500 d'ici 2020. Une perspective qui donne des ailes au directeur de l'établissement qui projette la création d'un restaurant d'application ouvert au public et même d'un hôtel d'application: à l'heure qu'il est, il est néanmoins déjà possible de réserver une pimpante chambre dans l'ancien hôtel thermal devenu hôtel-école. L'occasion de rêver de la Belle-Epoque du tourisme Suisse en encourageant le dynamisme de la relève en formation. •

SSTH Swiss School of Tourism
and Hospitality
Hauptstrasse 12
CH - 7062 Passugg
t. +41 81 255 11 22
www.ssth.ch

*Une double carte de visite
et un passeport vers l'avenir
professionnel.*



Bio Suisse distingue chaque année des produits d'exception

Texte, Véronique Zbinden / Photo, DR



Ils privilégient le respect de la nature et du vivant, une vision à long terme ; au-delà de cette philosophie, ils sont surtout en quête du meilleur. Reportage au Tessin chez quelques artisans passionnés.



Biasca, porte d'entrée dans le plus méridional des cantons.

La festuca-fattoria Bortolotti a été créée au milieu des années septante par une poignée d'idéalistes qui rêvaient d'agriculture biologique en achetant leurs premiers veaux. Quarante ans plus tard, la Festuca – ainsi nommée en hommage aux herbes sauvages – est une exploitation certifiée bio d'une trentaine d'hectares dont un tiers en zone de montagne. La petite communauté des débuts s'est muée en affaire de famille, gérée désormais par Vincenzo Bortolotti, son fils Vito et sa compagne Sara, sa fille Ebe qui assure la transformation des laitages et, pendant la belle saison, quatre personnes pour l'estivage commun avec six autres fermes.

Parmi les produits proposés à la vente directe, cinq fromages formidables et une gamme d'une quinzaine de yaourts dont les parfums changent au gré des saisons. Deux d'entre eux ont été couronnés par le label Bourgeon Gourmet de Bio Suisse: le buscion, fromage frais au lait cru typiquement tessinois, et le yaourt à la courge, création aussi originale que délicieuse...

APPRIVOISER L'ÉPEAUTRE

À une heure de là, dans les méandres

sauvages et vertigineux de la Verzasca, se cache un autre passionné. Le boulanger de la vallée Eros Mella s'est installé à Brione en 1987. Il travaille en bio pour l'essentiel – «je dois aussi approvisionner l'ensemble de la vallée» – et vous parle avec passion du pain, aliment vivant, magique entre tous. Eros Mella a choisi de travailler l'épeautre, céréale réputée peu docile, difficile à apprivoiser, pour son goût extraordinaire. Il prépare aussi des grissini, divers biscuits et une pâte feuilletée à la farine d'épeautre.

Mais son produit-phare est assurément le panettone, qu'il ne confectionne qu'en période de Fêtes, comme le veut la tradition tessinoise, et qu'on lui commande alors de toute la Suisse. Un panettone doré, gonflé et voluptueux comme un soufflé, avec sa mie aérienne de barbabapa constellée de fruits confits et de sultanes. Ce formidable gâteau bio a obtenu la note de dix-huit sur dix-huit et le label Bourgeon Gourmet de Bio Suisse en 2013.

«Aux temps de mon apprentissage, on recourait beaucoup à la chimie», note Eros Mella: la farine était enrichie de nombreux additifs et colorée pour paraître plus foncée; je me souviens que même la crème anglaise, parfumée à

la vanilline, contenait un colorant. Mon retour au naturel, l'exclusion de tous les additifs et le processus de certification s'est fait peu à peu, naturellement. J'ai commencé la pâtisserie bio pour honorer une commande. Je travaille des quantités très limitées et je privilégie la fermentation lente, le levain qui concourt au bon goût du pain, à sa structure, sa texture».

BEURRE BIO DE LA VALLÉE

À ses débuts, le boulanger sexagénaire se souvient que les pains bios ressemblaient souvent à de lourdes briques compactes. «J'ai voulu retrouver le vrai bon goût d'avant, avec des céréales anciennes et les ingrédients de toujours: l'eau, la farine, le sel et le temps.» Le secret de son panettone? «Beaucoup de beurre, une longue fermentation naturelle et le goût du beurre bio de la vallée, celui des œufs bio, qui font vraiment la différence...»

À noter que la tresse au beurre bio d'Eros Mella vient d'obtenir elle aussi la note maximale et le même label Bourgeon Gourmet de Bio Suisse en juin dernier. Quant aux Bortolotti, entrés d'emblée dans la philosophie bio, ils ont décidé au bout de quelques années d'assurer eux-mêmes la transformation de leur production et l'essentiel de sa commer-

Nos engrais spéciaux: Soleil, eau et fumier.

Nous préférons travailler avec la nature.
Et c'est le goût qui fait la différence!



Bourgeon Bio. Le goût du vrai. BIOSUISSE



Trouvez du bio près de
chez vous avec l'appli
fermebourgeon.



Suisse. Naturellement.

CHAMBRE DE COMMERCE SUISSE POUR LA BELGIQUE ET LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Créée en 1898, la Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg a son siège à Bruxelles. Elle est une plateforme de rencontres entre les milieux belges, européens, luxembourgeois et suisses aussi bien dans les domaines économiques, politiques que culturels.

Son Conseil d'administration réunit les représentants des principales entreprises et associations helvétiques présentes en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg. Devenir membre, permet un accès facile à ces différents milieux.



Les activités de la Chambre de Commerce consistent essentiellement en des lunchs et des dîner-conférences. Un cocktail d'été regroupant un nombre important de personnes est organisé chaque année au mois de juin. Les membres reçoivent le Swissnews, revue trimestrielle relatant les diverses activités de la Chambre de Commerce et traitant des sujets proches des centres d'intérêts des membres. La Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg ne reçoit aucune subvention publique. Elle vit des cotisations et des dons de ses membres.

REJOIGNEZ-NOUS

Je, soussigné demande à être admis à la Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg en qualité de

- Personne physique membre (cotisation annuelle de 100 €)
- Personne physique membre protecteur (cotisation annuelle de 250 €)
- Société membre (cotisation annuelle de 250 €)
- Société membre protecteur (cotisation annuelle de 1500 euros)

Et m'engage à verser la somme correspondant à ma cotisation annuelle sur le compte n° 435-2251751-73 (IBAN BE27 4352 2517 5173 BIC KREDBEBB) ouvert auprès de la KBC Banque Bruxelles Congrès.

À renvoyer par fax au +32 (0)2 649 80 19 ou par courrier - Au 24 Square des Nations - 1000 Bruxelles

Nom & prénom ou raison sociale et personne de contact :

Adresse :

Tél. : Téléfax :

E-mail :

Profession et branche principale d'activité :

Date : Signature :



cialisation. Vincenzo et sa compagne Tosca ont été les seuls à aller au bout de l'aventure, rejoints par la nouvelle génération, qui a repris les rênes de la Festuca. Vito assure la gestion du bétail et du domaine; Ebe a appris l'art de la fromagerie avec son papa et s'est perfectionnée en suivant les cours du centre agraire de Mezzana, près de Mendrisio, et en fabriquant des fromages d'alpage pendant cinq ans.

Les Bortolotti ont renoncé à tout fourrage concentré, ne donnant l'hiver au bétail que le foin de leurs prairies. C'est un choix qui s'inscrit dans une vision plus globale: «Nous donnons une pâture de qualité à nos animaux, mais nous nous efforçons aussi de corriger l'impact accru sur l'environnement en nous souciant de biodiversité, note Vito Bortolotti. Nous avons replanté des haies et des zones de végétation tampon pour équilibrer et pallier les effets sur l'écosystème. L'été, l'estivage se fait avec quatre personnes. Nous avons choisi des races anciennes rustiques, adaptées à l'altitude, de la brune originale aux Highlands à poil long venues d'Ecosse». Une quarantaine de bêtes en tout, qui passent le plus clair de leur temps dehors, sur les alpages. Pour Vito, il s'agit de «prendre ce que la nature te donne de bon et le transformer de la

manière la plus juste et la meilleure, en valorisant ces ressources.»

SUREAU, ROSE ET PISSENLIT

La viande est uniquement proposée à la vente directe, de même que plus de la moitié des laitages. Ebe confectionne d'étonnants yaourts artisanaux, sans ad-

Le fameux yaourt à la courge a surpris le jury de Bio Suisse qui trouvait l'idée surprenante.

ditifs, avec des ingrédients issus de la ferme pour l'essentiel. En plus des classiques – abricot, cerise, fraise – certains yaourts sont parfumés au sirop de fleurs de sureau, au sirop de rose ou de pissenlit. D'autres sont obtenus en ajoutant au lait fermenté une couche de confiture maison. C'est le cas du fameux yaourt à la courge, une idée qui a «surpris le jury de Bio Suisse, qui trouvait l'idée surprenante. L'idée des yaourts à la courge est venue voici 4 ou 5 ans», raconte Ebe, parce qu'une voisine qui les cultive

sur notre compost nous en donné une montagne pour nous remercier et qu'on ne savait plus quoi en faire... D'où l'idée d'une confiture, parfumée au gingembre et l'orange, puis par la suite, d'un yaourt avec cette même confiture».

Un prix à l'originalité et à l'équilibre; la même année, en 2013, le buscion – fromage frais tout ce qu'il y a de traditionnel au Tessin – a lui aussi été primé pour son excellence.

Bio Suisse, la Fédération des entreprises agricoles biologiques suisses, décerne chaque année en juin le label Bourgeon Gourmet à des produits jugés exceptionnels. Un jury indépendant d'experts sélectionne et évalue les spécialités selon six critères: apparence, odeur et arôme, goût, texture, harmonie et finale. En dix ans, 357 produits ont obtenu cette médaille d'or du bon goût. Ces spécialités sont dévoilées et proposées à la dégustation lors du grand marché bio de Zofingue qui se tient au début de l'été.

Créée en 1981, l'association faitière Bio Suisse représente plus de 6800 entreprises des secteurs agricole et agro-alimentaire et est également propriétaire de la marque Bourgeon. •

Les saveurs en fête à Zurich

La ville de Zurich et la Fondation Mercator Suisse organisent en septembre le mois thématique «Zürich isst». La culture alimentaire urbaine, de nombreuses manifestations et des délicatesses en accord avec les principes du développement durable sont ainsi à l'honneur dans la métropole alémanique.

Texte, Esther Kern / Photos, DR



Comment une ville mange-t-elle? A l'évidence, cette question ne connaîtra jamais de réponse définitive, car les choix alimentaires sont tellement divers qu'il est difficile d'imaginer que deux personnes se nourrissent exactement de la même manière. Néanmoins, l'initiative «Zürich isst» souhaite apporter des éléments qui permettent de mieux appréhender cette thématique. Les dizaines d'événements qui figurent au programme sont autant d'invitations à échanger, à s'informer et à découvrir de nouvelles saveurs tout en

illustrant l'importance d'une alimentation en accord avec les principes du développement durable. L'éventail des offres proposées s'étend des cours de cuisine à des excursions dans la nature et à des visites de jardins, en passant par des exposés et des tables ouvertes (voir notre encart).

«Zürich isst» est une initiative qui s'adresse tant aux citoyens qu'aux institutions ou aux entreprises. Elle met en valeur des projets, des personnes et des idées en relation avec le thème central

de l'alimentation urbaine. «Zürich isst» vit de l'engagement de ses partenaires.

Une approche cohérente du développement durable est la condition absolue pour prendre part à des projets de partenariat. «Une alimentation qui tient compte de l'environnement et de la préservation des ressources naturelles possède un immense potentiel. Elle représente un pas essentiel vers une société à 2000 watts», déclare Bruno Hohl, directeur de la protection de l'environnement et santé publique,

ville de Zurich. La municipalité a résolu de soutenir cette initiative pour un juste motif, ainsi que l'explique Bruno Hohl: «Notre objectif est de faire passer d'ici 2050 les émissions de CO² des 5,2 tonnes actuelles à une tonne. Dans ce contexte, l'énergie consommée pour assurer l'alimentation d'une personne doit se réduire de 750 à 250 watts par personne.»

Ce mois d'expériences a été lancé par la Fondation Mercator Suisse qui en assume également la coordination. Par cette initiative, l'institution souhaite démontrer que chacun peut apporter une contribution à des thèmes majeurs tels que la sécurité alimentaire de la planète et la préservation des ressources naturelles. Grâce à de nombreux projets, «Zürich isst» couvre le spectre complet de la nutrition. À cet égard, les semences représentent autant un sujet de réflexion que le développement d'une agriculture durable ou le gaspillage alimentaire. Et, à l'évidence, de nombreux participants offriront aussi aux visiteurs la possibilité de simplement passer un moment agréable. Interrogée sur les raisons qui ont conduit à instaurer ce mois d'expériences précisément à Zurich, Nadine Felix, co-responsable générale du projet et directrice de Mercator répond: «En premier lieu, la Fondation Mercator Suisse est établie à Zurich. Et nous avons trouvé un partenaire disposé à s'engager dans ce projet avec le Service de l'environnement et de la santé publique. Cette contribution décisive nous a incités à lancer cette initiative à Zurich.»

Toutefois, la ville ne se contente pas d'apporter son soutien, elle intervient directement en présentant plusieurs projets:

→ L'association «NahReisen» (voyages de proximité), cofinancée par la ville de Zurich, organise une vingtaine d'excursions par année dans l'environnement naturel et les jardins de la ville. En 2015, ces offres s'articulent autour du thème de la production alimentaire.

→ Dans ses cantines scolaires, la ville de Zurich fait porter l'accent sur des

fruits et des légumes de saison cultivés en pleine terre ou dans des serres non chauffées. Pendant la durée de «Zürich isst», de nombreuses activités autour de l'alimentation sont proposées aux écoles, de la culture de ses propres légumes à des films, des pièces de théâtre, des conférences, des ateliers ou des concours.

→ En collaboration avec l'association «eaternity», la ville de Zurich a mis au point en 2012 à l'intention des cantines du personnel un «Menu Plus» qui réduit de moitié les émissions de gaz à effet de serre par rapport à un repas traditionnel comparable. Un développement ultérieur

retraité ont introduit des jours végétariens chaque semaine. L'hôpital Triemli organise en septembre quatre semaines thématiques consacrées aux relations entre alimentation et développement durable.

→ Pendant la durée de «Zürich isst», les restaurants bénéficient de la possibilité de figurer sur la «Gastrokarte» de zuerich-isst.ch, en proposant des mets et des apprêts à faible empreinte carbone, des produits Bio Suisse ou une idée personnelle qui s'inscrit dans le sillage du développement durable. Plus d'une douzaine de cafétérias et de restaurants gérés par la ville de Zurich et de nombreux autres établissements prennent part à



de ces menus écologiques se présente sous la forme de la «Terrasse nutritionnelle» de la cafétéria de l'Hôtel de Ville à la Lindenhofstrasse qui produit du maïs, des pommes de terre et de nombreux autres aliments pour ses propres cuisines. Durant le mois de septembre, des visites guidées permettront de découvrir ce passionnant projet.

→ Les hôpitaux de la ville ainsi que les établissements médicaux sociaux et les centres de soin veillent à une alimentation qui prend en compte l'être humain et son environnement. Les maisons de

l'initiative avec des menus et des créations gastronomiques écologiques.

→ Afin d'illustrer l'importance des dépenses énergétiques personnelles, la ville de Zurich a mis sur pied une exposition interactive en cinq modules qui conduisent à travers les domaines de l'habitat, de la mobilité, des appareils électriques, de la consommation et, naturellement, de l'alimentation. Dans le cadre de «Zürich isst», elle fera halte du 5 au 25 septembre 2015 dans le ShopVille de la gare centrale de Zurich.

Genuss '15

du 21 août au 13 septembre 2015



Das Beste
der Region

regionalprodukte.ch/genuss

Plus de 100 événements dans votre région
pour partir à la découverte des produits régionaux

Suisse. Naturellement.

Le cuisinier Pascal Haag s'est spécialisé dans la création de mets végétariens et les participants au concours de photographies #ZHisst peuvent gagner un cours de cuisine animé par ses soins.



QUEL IMPACT LA VILLE AIMERAIT-ELLE SUSCITER AUPRÈS DES ZÜRICHOSIS ?

« Nous voulons inciter la population à s'intéresser au développement durable et montrer que de simples modifications dans la vie quotidienne suffisent pour accorder notre alimentation à ses principes », déclare Sonja Gehrig, collaboratrice de la protection de l'environnement et santé publique, ville de Zurich, et co-responsable générale de « Zürich isst ». « À l'évidence, ce mois d'expériences doit aussi rester dans les mémoires comme un festival de saveurs, de senteurs et de moments de joie. »

L'intérêt soulevé par cette initiative montre à quel point les Zurichois se sentent concernés par ce thème. De nombreuses personnes se sont immédiatement déclarées prêtes à lancer des projets pour « Zürich isst ». « Les habitants de la ville disposent déjà de nombreux lieux et événements qui peuvent leur transmettre de premiers élans pour adopter un mode de vie à la fois agréable et écologique », relève Sonja Gehrig : « le mois d'expériences rend manifeste le vaste potentiel existant et représentera assurément le point de départ pour des projets inédits en relation avec le développement durable ». En septembre, « Zürich isst » transforme la ville en une grande tablée qui convie à expérimenter, découvrir de nouvelles saveurs et à échanger. •

un projet de :



Stadt Zürich



Stiftung
Mercator
Schweiz

ZÜRICH ISST LES MOMENTS FORTS



« Zürich isst » sert de plateforme pour des projets sur le thème d'une alimentation en accord avec les principes du développement durable. Pendant tout le mois de septembre, de nombreuses manifestations se tiennent dans le cadre de « Zürich isst », à l'instar de tables ouvertes, cours de cuisine, films, visites guidées et expositions. En outre, « Zürich isst » propose des moments forts :

→ La grande fête inaugurale en lever de rideau pour ce mois d'expériences se déroule le **5 septembre 2015**, en collaboration notamment avec le Festival Street Food de Zurich. Les visiteurs ne peuvent pas uniquement savourer des délices artisanaux à des stands mobiles, mais aussi se familiariser concrètement avec le thème du gaspillage (restes alimentaires et emballages jetables).

→ Lors de la fête de la tomate du **6 septembre 2015**, les Zurichois ont le choix entre 80 variétés de tomates ProSpecie-

Rara. Elle s'accompagne d'une grande bourse d'échange de graines et de débats sur le thème « A qui appartiennent les semences », animés par Mona Vetsch.

→ Les personnes qui ont envie de découvrir la ville prendront place dans le tram « Zürich isst » – instauré par Slow Food Youth – et se laisseront conduire sur la nouvelle ligne du plaisir gastronomique considéré sous l'angle d'une production et d'une consommation durables. Il est aussi possible d'acquérir le guide « Zürich by Food », qui présente une foule de paysans, producteurs, jardins coopératifs et magasins.

Avant l'ouverture du mois d'expériences, les organisateurs convient les Zurichois à prendre part à un concours en ligne de photographies avec hashtag #ZHisst en postant leurs recettes de prédilection. La planche des prix comprend une corbeille de produits offerte par le magasin « Berg und Tal », un cours de cuisine avec le chef végétarien Pascal Haag ou une table ronde avec Anna Pearson.

Informations complémentaires :

www.zuerich-isst.ch

EXPO MILANO

« Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita » est la devise de l'Exposition universelle de Milan qui se tient jusqu'au 31 octobre dans la capitale lombarde. La ville et le canton de Zurich ainsi que l'Office du

tourisme de Zurich sont présents **du 17 juin au 12 septembre 2015** et illustrent dans le pavillon suisse l'impact d'une eau potable sur la capacité d'innovation et la qualité de vie d'une région.

www.zuerich.ch

CHARCUTERIE



La caverne d'Alibaba des produits du terroir

Au coeur de Lausanne, la Halle regorge de produits d'artisans vaudois et romands. Depuis son ouverture en 2011, les étagères ne désemploient pas. Et la dynamique de la marque Terre Vaudoise encourage les paysans à s'affilier à sa philosophie : proximité et authenticité.

Texte, Sophie Dorsaz / Photos, Corinne Sporer

Elle n'a jamais le même visage, ni la même saveur. La Halle, échoppe de produits de la marque Terre vaudoise, évolue au gré des saisons. Ici, les fraises pointent le bout de leur nez une fois le printemps bien installé. Sur les étales de fruits et légumes, pommes et kiwis se côtoient tout l'hiver, une fois la saison des pruneaux et du raisin terminée. «On me demande parfois si j'ai des bananes ou des oranges. Et bien non. Ce n'est pas une grande surface. Les paysans garantissent une marchandise fraîche, produite et transformée dans la région», explique Suzanne Gabriel, responsable de la Halle.

À Lausanne, l'espace a été récemment remodelé. Une partie est désormais uniquement dédiée à la présentation des produits (fruits et légumes, produits carnés, poissons, produits laitiers, boulangerie, conserves, confitures, etc.), séparée des services de traiteur et de grossiste.

À Pully depuis 2013, le deuxième magasin de la marque Terre Vaudoise rassemble presque uniquement des marchandises du canton. Un boucher local s'y est même installé.

LE LOCAL AVANT LE BIO

Transformés ou bruts, les produits disponibles à la Halle répondent tous aux mêmes critères de proximité, d'authenticité, de traçabilité et de qualité. Tout est issu d'une production respectueuse de l'environnement et des animaux, dit la charte de la marque

Terre Vaudoise. Objectif bio? «Nous avons de plus en plus de produits bio et c'est tant mieux. Toutefois, nous privilégions d'abord le local. Du bio qui vient de Suisse allemande et engendre 300 kilomètres de route chaque semaine, ça n'a pas de sens. Mais si les producteurs du coin offrent des certifications biologiques, c'est le top», détaille Suzanne Gabriel. Aussi, la Halle soutient une politique de regroupement des transports. «Nous mettons les commerçants en contact. C'est écologiquement et économiquement profitable.»

PLUS DE PROFESSIONNALISME

Sur les 150 producteurs qui livrent aux magasins de Pully et Lausanne, il y a ceux que Suzanne Gabriel a dénichés et ceux qui se sont spontanément présentés à la boutique. «Ils se professionnalisent de plus en plus dans la promotion. Les écoles d'agriculture incluent aujourd'hui de la vente et du marketing dans leur programme.» Des cours sont également proposés par Terre Vaudoise pour valoriser sa marchandise, élaborer une politique de prix, etc. «Nous les aidons également à dénicher des marchés. Si un produit est repéré par une grande chaîne de distribution, c'est tout à son honneur!» Durant l'été, les produits vaudois répondant à la charte seront estampillés du logo Terre Vaudoise. «Un label qualité qui ne lissera pas les spécificités. Chaque produit gardera son identité avec le nom et le lieu de son fabricant», conclut la responsable du lieu.

SECRETS DE PRODUCTEURS

À la Halle, chaque produit a son histoire. Des recettes artisanales de famille, aux idées dénichées à l'autre bout du monde en passant par un artisanat lié à un lieu d'exception, trois producteurs nous dévoilent leurs secrets.

Les infusions et sirops du Jardin des Monts

Tout a commencé par un coup de coeur sur l'alpage du Mont-Dessous, dans le Pays-d'Enhaut. Une vieille bâtisse laissée à l'abandon au milieu d'un pâturage et plus tard classée monument historique. Il n'en fallait pas plus pour décider Charlotte Landolt, horticultrice, d'y implanter un jardin de plantes aromatiques et médicinales. Avec son amie technicienne en herboristerie, Laetitia Jacot, elles sèment d'abord une vingtaine d'espèces et effectuent des tests de cultures et d'adaptation. Aujourd'hui, dix ans plus tard, quelques trente espèces sont cultivées sur les petites terrasses de ce jardin à 1350 mètres d'altitude, selon les exigences Bio Bourgeon.

Toutes les plantes sont récoltées à la main puis, pour les infusions, séchées et emballées sur place. « Notre savoir-faire est d'associer les plantes en fonction de leurs propriétés et de leur puissance gustative pour en faire des mariages harmonieux », explique Sandy Menoux, responsable marketing du Jardin des Monts. En résultent six mélanges aux vertus bien distinctes : tonifiante, digestive, relaxante, purifiante, désaltérante ou bienfaitante. « Le but est d'allier les plantes dont les qualités convergent dans le même sens. Comme la mélisse, le tilleul et la verveine aux effets relaxants, qui se retrouvent dans l'infusion Du Soir. » Les sirops, eux, sont le fruit de l'infusion d'une seule plante, rehaussée de sucre de betterave bio.





La glace au lait de brebis de Puidoux

Quand Sylvain Chevalley, agriculteur à la ferme de Praz Romond à Puidoux, repense à la genèse de ses glaces au lait de brebis, son esprit s'évade. À l'autre bout de la terre, en Nouvelle-Zélande. C'est au cours d'un voyage de fin d'étude qu'il découvre ce produit. De retour à la ferme, il partage l'idée avec son frère, afin de diversifier leur production jusqu'alors constituée majoritairement de fromages de brebis. Equipés d'une petite machine à glace de cinq litres, ils tentent d'élaborer la formule parfaite. Plus ou moins concluante, mais jamais très régulière. La collaboration avec Paolo Gervasi, issu de la troisième génération d'artisans glaciers, fera naître la recette ultime de la Brebisane. Une glace au lait de brebis déclinée en dix parfums. «Celles aux fruits sont réalisées avec de la véritable purée de fruits. Toutes sont certifiées sans colorant, ni conservateur», assure Sylvain Chevalley. «Plus onctueux et riche que le lait de vache, celui de brebis confère une texture crémeuse aux glaces.» La Brebisane à la raisinée lui a d'ailleurs valu la médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir en 2013.



L'huile de noix du Moulin de Sévery

En pénétrant dans ce qui constitue aujourd'hui la dernière huilerie artisanale de Suisse, une senteur vous saisit. Celle de la noix torréfiée dans l'atelier de production qui jouxte le comptoir d'accueil. «La torréfaction est l'élément clé du pressage à l'ancienne. La pâte de cerneaux de noix broyées est chauffée durant vingt minutes à 220 degrés. Cela concentre les arômes et fixe les valeurs nutritives dans l'huile», raconte avec passion Jean-Luc Bovey, directeur de l'huilerie du Moulin de Sévery. Sa technique est pour le moins rodée, elle est utilisée depuis six générations au moulin. Des documents attestent d'ailleurs d'une activité d'huilerie depuis 1598 en ce lieu. Si la force du moulin a été abandonnée au fil du temps, tout comme la production de farine, celle d'huiles diverses bat son plein à Sévery. Le canton de Vaud ayant le plus grand nombre de noyers en Suisse, l'huile de noix reste le produit phare de la maison, avec chaque année quelques 36'000 litres extraits sur place. «Ce sont des privés qui nous apportent les cerneaux. Nous faisons d'ailleurs majoritairement de la fabrication à façon, séparant chaque lot de noix. Les gens peuvent assister à la pressée de leur cerneaux et repartir ensuite avec leur huile», conclut Jean-Luc Bovey. •

**CES PRODUITS VAUDOIS AUTHENTIQUES
SONT EN VENTE AUX MAGASINS
LA HALLE – TERRE VAUDOISE :**

- La Halles - Terre Vaudoise / Rue du Genève 100, 1004 Lausanne
- Terre Vaudoise / Grand Rue 9, 1009 Pully
- www.terre-vaudoise.ch



eldora



*un Chef dans
votre Entreprise*

www.eldora.ch

PARTENAIRE



La gastronomie pour les jeunes

En 2007, le comité valaisan de la Semaine du Goût a lancé l'idée des Bons-repas gastronomiques pour les jeunes.

Aujourd'hui, dans la plupart des cantons romands, les 16 – 25 ans peuvent découvrir des grandes tables et des mets d'exception pour seulement 60 francs.

Le succès a été immédiat, il ne cesse de croître. Tant les jeunes, ayant ainsi un accès facilité à la gastronomie, que les restaurateurs accueillant une nouvelle clientèle, sont enthousiasmés par l'opération, qui se renouvelle d'édition en édition de la Semaine du Goût. Au fil des années, le Valais est rejoint par d'autres cantons. Les bons-repas gastronomiques seront ainsi également utilisables, durant la Semaine du Goût, dans les cantons de Vaud, Neuchâtel, Fribourg et Genève, ceci dans une quinzaine de restaurants par canton. Comme un repas gastronomique se conçoit mal sans bons vins, les associations viticoles cantonales soutiennent l'opération: l'IVV pour le Valais, l'OVV pour Vaud, les Vignerons du Vully pour Fribourg, l'OPT pour Neuchâtel et l'Opage pour Genève.

Un bon donne droit à un menu gastronomique de quatre plats, accompagné de quatre petits verres de vin. Le montant de 60 francs est à payer directement au restaurateur. Il est obligatoire de réserver avant de se rendre dans l'établissement choisi, en annonçant l'utilisation du bon, qui sera ensuite remis au restaurateur.

BON REPAS GASTRONOMIQUE POUR LES JEUNES

Fribourg – Neuchâtel – Valais – Vaud – Genève.

Les bons sont à commander sur le site:

www.gout.ch/bonsjeunes





Le conseil rural, un savoir pour la vie

Pour améliorer leur production et accroître leurs revenus, les petits exploitants des pays en voie de développement ont besoin de conseils agricoles. La Direction du développement et de la coopération (DDC) s'engage par des actions concrètes afin de démontrer de nouvelles approches. Les projets «Plantwise, des cliniques pour les plantes», et Agri-Fin Mobile en sont deux exemples.

Texte, Sophie Dorsaz / Photos, DR

D'ici 2050, la terre comptera plus de neuf milliards d'êtres humains. Pour subvenir aux besoins vitaux de cette population, l'ONU estime qu'il faudrait augmenter la production agricole et l'accès aux denrées alimentaires de 70 %. Un des axes défendu par la Direction du développement et de la coopération dans son Programme global Sécurité alimentaire est de favoriser les conseils ruraux dispensés aux petits paysans dans les pays en voie de développement.

«Aujourd'hui, le monde rural, en Suisse comme partout ailleurs, est en constante mutation. Le métier d'exploitant agricole est un apprentissage quotidien», note Peter Bieler, directeur du Programme global Sécurité alimentaire à la DDC. Toutefois, au début des années 90, dans de nombreux pays, les systèmes publics de vulgarisation agricole, qui apportaient des conseils techniques aux paysans ont disparu, faute de moyens financiers. «Au travers des services de conseil rural, la DDC encourage les gouvernements à recréer ce lien, entre la recherche et la réalité du monde paysan. Car l'innovation agricole survient de l'interaction de tous les acteurs, à l'échelle régionale, nationale et internationale».

Pour apporter ce soutien professionnel continu aux agriculteurs, la DDC s'engage sur plusieurs fronts.

Elle participe d'une part au Forum mondial pour le conseil rural (GFRAS, selon son acronyme anglais), principale plateforme active dans la promotion et l'organisation de conseils au niveau global. D'autre part, elle soutient financièrement des actions

concrètes innovatrices, telles qu'Agri-Fin Mobile et Plantwise. Deux projets qui rendent le conseil agricole abordable dans les pays en voie de développement.



LE TÉLÉPHONE QUI RAPPROCHE

Dans la plaine ougandaise, un paysan reçoit par SMS les prévisions météorologiques de la semaine à venir et en informe ses voisins. En Indonésie, un autre commande ses semences par message, alors qu'au Zimbabwe, un exploitant voit sur son téléphone qu'un nouvel engrais est disponible sur le marché. C'est le projet Agri-Fin Mobile, lancé par l'ONG américaine Mercy Corps et financé exclusivement par la DDC. Son but est de réunir des acteurs privés – sociétés de téléphonie mobile et banques – et publics pour dispenser des informations techniques aux exploitants agricoles éloignés des centres urbains et leur donner accès aux marchés financiers. «Dans ce cas, l'utilisation du téléphone prend une toute autre dimension. Il devient un outil qui permet au paysan de s'informer sur les produits qu'il cultive et ainsi augmenter sa productivité et stabiliser ses revenus», explique Peter



MEMOIRE VIVE

AGITATEUR DE RESEAUX

Tous mes Mac à 0% avec
un contrat d'assistance.
C'est ça l'intérêt!

Timea Bacsinszky



N'ACHETEZ PLUS
LOUEZ À
0%*

* Mac/iPhone/iPad + logiciels + maintenance +
garantie sur 12 ou 36 mois sans intérêt.
Offre soumise à conditions



Lausanne Rue St-Laurent 29, 1003 Lausanne
Fribourg Rue de l'Industrie 10, 1700 Fribourg

T. +41 (0)21 320 89 15
T. +41 (0)26 425 88 00

lausanne@memoirevive.ch
fribourg@memoirevive.ch

www.memoirevive.ch
🍏 Revendeur Agréé Apple

Bieler. Au bout du fil, des spécialistes agronomes formés par les services publics élaborent les messages auxquels les paysans peuvent répondre pour obtenir plus d'informations.

Lancé il y a trois ans, le projet s'est implanté dans trois pays pilotes : l'Ouganda, le Zimbabwe et l'Indonésie. « Ces pays réunissaient les conditions-cadres : disposer de sociétés privées stables dans la téléphonie et la micro-finance, ainsi qu'un gouvernement à même de fournir les conseils agricoles », détaille Peter Bieler. « Sur le long terme, notre volonté est que le projet s'autofinance. Ce qui est totalement envisageable si les acteurs créent un véritable partenariat. Il s'agit de leur démontrer que tous ont à y gagner. » Les premiers résultats d'Agri-Fin Mobile révèlent que les paysans ayant accès à ces conseils à distance utilisent largement ce programme. Ils en font de plus bénéficier leur entourage, augmentant leurs productions, leur bien-être et la sécurité alimentaire de ces régions.

« PLANTWISE », LES PLANTES ONT LEURS CLINIQUES

Si l'homme a besoin de dispensaires et de médecins, les plantes ne sont pas en reste. Initié par le Center for Applied BioSciences International (CABI) à Delémont, Plantwise met en place un réseau de phytocliniques dans les régions rurales de quarante pays en voie de développement. Depuis 2011, la DDC engage 1,5 millions de francs par an pour soutenir cette action qui vise à réduire les pertes de récoltes. Ces cliniques pour plantes sont itinérantes et vont à la rencontre des petits agriculteurs sur les places de marché. Les conseils prodigués par les « médecins » portent sur les mesures à entreprendre contre les ravageurs ou sur les traitements à administrer lors de maladies. « La valeur ajoutée de ce projet est son système de vulgarisation qui répond vraiment aux besoins des paysans dans leur région », commente Carmen Thönnissen, chargée du programme Plantwise pour la DDC. « De plus, le concept est facilement transposable dans différents pays, ce qui au fur et à mesure augmente son efficacité ». Car toutes les informations récoltées dans ces cliniques itinérantes sont ensuite enregistrées dans des banques de données électroniques nationales. Dans le futur, une base d'informations mondiale sera fondée. « Aujourd'hui, nous avons atteint plus de 600'000 paysans dans une trentaine de pays. Nous avons déjà largement dépassé l'objectif fixé pour 2016, qui était l'implantation de 1000 cliniques. Le succès de Plantwise nous a surpris. Les

ministères chargés de l'agriculture ont rapidement manifesté leur intérêt et intégré la formation de ces médecins pour plantes à leur politique », ajoute Peter Bieler. À long terme, Plantwise vise la diffusion de conseils entre paysans, améliorant ainsi la formation globale de ces derniers. Les renseignements sur la propagation des ravageurs et des maladies seront également à disposition du plus grand nombre. •

*A long terme,
Plantwise vise la diffusion
de conseils entre paysans.*



TROIS MINUTES DANS LA PEAU D'UN PAYSAN, L'APPLICATION PLANTWISE À L'EXPO DE MILAN

Le Pavillon Suisse de l'Exposition universelle de Milan dispose de plusieurs bornes interactives qui encouragent les visiteurs à se plonger dans la peau d'un exploitant agricole d'un pays en voie de développement. Via l'application mobile de Plantwise, les visiteurs ont trois minutes pour faire face aux défis de la production alimentaire. Où planter sa semence ? La culture est malade, que faire ? Le « médecin » diagnostique le problème, quels produits administrer ? D'une manière ludique, l'application vise une prise de conscience publique de l'importance de l'aide administrée aux petits paysans en terme de sécurité alimentaire mondiale.

SCANNEZ LE QR CODE ET ESSAYEZ !



La restauration de collectivités magnifiée

Depuis plus de cent ans, SV Suisse a fait de la restauration collective de qualité un produit signature. Pour anticiper les attentes très diverses des consommateurs de ses quelque 300 restaurants répartis dans toute la Suisse, cette société dynamique et avant-gardiste réinvente le restaurant d'entreprise au quotidien. Grâce à des partenariats, des ateliers et de constantes améliorations de son offre, SV Suisse a fait du restaurant d'entreprise un rendez-vous épicurien, conciliant santé, fraîcheur et saveur. Que du bonheur!

Texte, Knut Schwander / Photos, DR

«Tous les sondages sont positifs, même chez nos clients les plus exigeants», se réjouit Gilles Pettolaz, directeur des opérations en Suisse romande de SV Suisse. SV Suisse?

C'est l'un des ténors de la restauration collective en Suisse, avec plus de trois cent restaurants et plus 22 millions de repas servis par an! Une quantité qui s'explique par la qualité des prestations proposées. En constante évolution, l'offre de SV Suisse veille en effet à s'adapter, ou mieux, à devancer les attentes des consommateurs.

À ce titre, les 32 enseignes romandes du groupe font œuvre de pionnières: «Nous faisons référence avec notre concept sain, frais, savoureux et durable. Et nous continuons à le développer et à l'améliorer», affirme Gilles Pettolaz.

Afin que ces notions ne restent pas de simples vœux pieux, SV Suisse a commencé par renforcer ses équipes. Par l'engagement de nouveaux collaborateurs talentueux en cuisine: deux Meilleurs Ouvriers de France (MOF) viennent notamment d'être embauchés pour assurer la qualité des pains (voir encadré). De même, elle organise des formations pointues: ainsi Edgard Bovier, chef du Lausanne Palace (17/20 au Gault&Millau), accueille les chefs de SV Suisse dans ses cuisines.

Chef exécutif depuis 2011, Bruno Rossignol, auparavant enseignant à l'Ecole Hôtelière de Lausanne, a commencé par faire un bilan de situation, pour ensuite lancer des projets et les mettre en place. Une

stratégie qui porte aujourd'hui ses fruits, puisque l'offre des enseignes romandes de SV Suisse (170 cuisiniers et 3000 repas quotidiens) a beaucoup évolué: «Nous nous concentrons sur les produits locaux en nous approvisionnant auprès de fournisseurs de qualité comme, Suter viandes et

Léguriviera», explique Bruno Rossignol.

Cette proximité assure une adéquation avec les attentes du public, mais également un fonctionnement plus performant: «Non seulement cela nous permet de tenir compte des goûts régionaux, mais en plus, une gestion de proximité se révèle à la fois plus affûtée et plus souple».

Fort de ce succès, SV Suisse envisage de développer des modèles de fonctionnement similaires dans les autres régions de Suisse. Ce qui n'empêche pas la mise en place d'une stratégie à l'échelle nationale. La société a donc établi de solides partenariats avec des acteurs de référence dans leurs domaines. Des collaborations qui attestent du sérieux de sa démarche: Fourchette verte pour l'aspect santé, le

Bruno Rossignol, chef exécutif, est un ancien enseignant de l'Ecole hôtelière de Lausanne.



fameux restaurant végétarien Hiltl à Zurich pour la formation des cuisiniers, notamment. En collaboration avec le WWF Suisse, SV Suisse a établi son propre programme «ONE TWO WE» qui fixe des objectifs concrets et ambitieux pour une restauration respectueuse de l'environnement. Le groupe s'engage ainsi à réduire ses émissions annuelles de CO₂ de 10% à partir de 2015.

En Suisse romande, la démarche se poursuit avec des actions ciblées, comme des promotions de produits régionaux et saisonniers : asperges, petits fruits, champignons, par exemple, sont valorisés lors de semaines à thèmes au cours desquelles de véri-

tables petits marchés sont montés chez les clients. Un pas de plus vers le succès, puisqu'en 2014 le chiffre d'affaires de SV Group a progressé de 7,7%. Gilles Pettolaz le constate avec plaisir: «C'est un bon signe et cela nous encourage à poursuivre sur la voie de la qualité». •

ATELIER POUR LES ENFANTS

Dans le cadre de la Semaine du Goût, le 25 septembre, un atelier mis sur pied par SV Suisse permettra à deux classes d'école de Monthey et d'Ecublens de s'initier à la dégustation et à la connaissance des produits frais (pains, légumes, etc...) ainsi qu'à la cuisine avec une recette salée et une sucrée. Les enfants repartiront avec des petits tabliers, un panier garni, des petites fiches pour refaire les recettes à la maison.

PAIN ET VIENNOISERIES : VOLUPTÉ AU QUOTIDIEN

Longtemps négligé, le pain est devenu un produit phare en restauration. Nombre de grands chefs fabriquent leur propre pain. Et on se délecte de ballons encore chauds avec bonheur... Du coup, des pains industriels à réchauffer à la dernière minute sont apparus, sur ce marché juteux. Mais c'est un jeu de dupes, puisqu'il ne s'agit plus de pain frais ! Voilà qui est incompatible avec les valeurs de SV Suisse. Afin d'offrir à ses clients du pain de qualité, SV Suisse s'est associé les compétences de Thomas Marie, un MOF, Meilleur Ouvrier de France. Sa première mission a été de créer sept sortes de pain qui ont immédiatement remporté tous les suffrages.

Votre chocolat, vous l'aimez comment ?

Le marché mondial du cacao reste marqué par les inégalités et le travail forcé. La Déclaration de Berne (DB) milite pour un changement de paradigme.

Texte, Véronique Zbinden / Photos, DR

Noir ou au lait, fondant ou moelleux, il nous fait tous craquer, au point d'en manger une douzaine de kilos par an... Le chocolat est une des denrées préférées des Suisses, intimement associée à son histoire, à son image et à son économie. Il est hélas souvent produit au mépris des droits des enfants et des travailleurs.

Le Baromètre du cacao 2015* publié par la Déclaration de Berne (DB) livre à cet égard des données alarmantes.

Quelque 70 % du cacao mondial est produit en Afrique de l'Ouest, au sein de petites exploitations familiales. Les plantations de Côte d'Ivoire et du Ghana font travailler quelque 530'000 enfants de manière abusive. Dans ces deux pays, les planteurs ont vu leur revenu chuter de moitié au cours des trente dernières années. En Côte d'Ivoire, il faudrait ainsi quadrupler le revenu des paysans pour

qu'il atteigne le seuil de pauvreté établi par l'ONU à deux dollars par jour..

Les conditions misérables des producteurs font planer une autre menace : les plantations sont mal entretenues, peu renouvelées, et l'absence de perspectives entraîne l'exode des jeunes générations. Certains experts prédisent une importante pénurie à l'horizon 2020.

FILIÈRE COMPLEXE

À qui profite le chocolat ? La filière du cacao est longue, complexe et opaque. On estime qu'au bout du compte, seuls 5 à 7 % de la valeur du cacao d'une tablette reviennent au producteur. Torréfacteurs et transformateurs s'en répartissent 7 à 8 %, alors que les grands couvreuriers et le commerce de détail s'octroient la part du lion.

Huit géants détiennent 80 % du marché mondial du cacao. C'est un marché pa-

radoxal, souligne Andrea Hüsler, responsable de ce dossier à la DB : « Malgré l'augmentation de la demande, le prix de la matière première demeure si bas qu'il ne permet pas aux producteurs de vivre dignement. »

La part du cacao certifié connaît pourtant une augmentation régulière, passant de 2 à près de 16 % du chocolat commercialisé, sous les labels Fairtrade ou Rainforest Alliance notamment. À l'exception des géants suisses Nestlé et Mondelez, la plupart des grandes sociétés se sont engagées à fabriquer d'ici 2020 du chocolat issu de cacao entièrement certifié, ou dont l'approvisionnement est soumis à un organe de contrôle.

Ces systèmes de vérification présentent toutefois des lacunes importantes et les démarches volontaires ne suffiront pas à sortir les producteurs de l'extrême



pauvreté, ni à empêcher les violations des droits humains sur la chaîne d'approvisionnement. C'est pourquoi la Déclaration de Berne demande des règles contraignantes pour obliger les sociétés à connaître précisément l'origine de la matière première et à assumer enfin leurs responsabilités.

La DB a également lancé, avec 66 autres organisations, une initiative populaire pour des multinationales responsables. Cette initiative entend garantir que les entreprises suisses intègrent le respect des droits humains et des normes environnementales dans l'ensemble de leurs relations d'affaires. •

**Plus d'informations : ladb.ch/chocolat*



COMMENT LE CONSOMMATEUR PEUT-IL AGIR, À SON NIVEAU ?

Réponse de Géraldine Viret, responsable communication à la Déclaration de Berne.

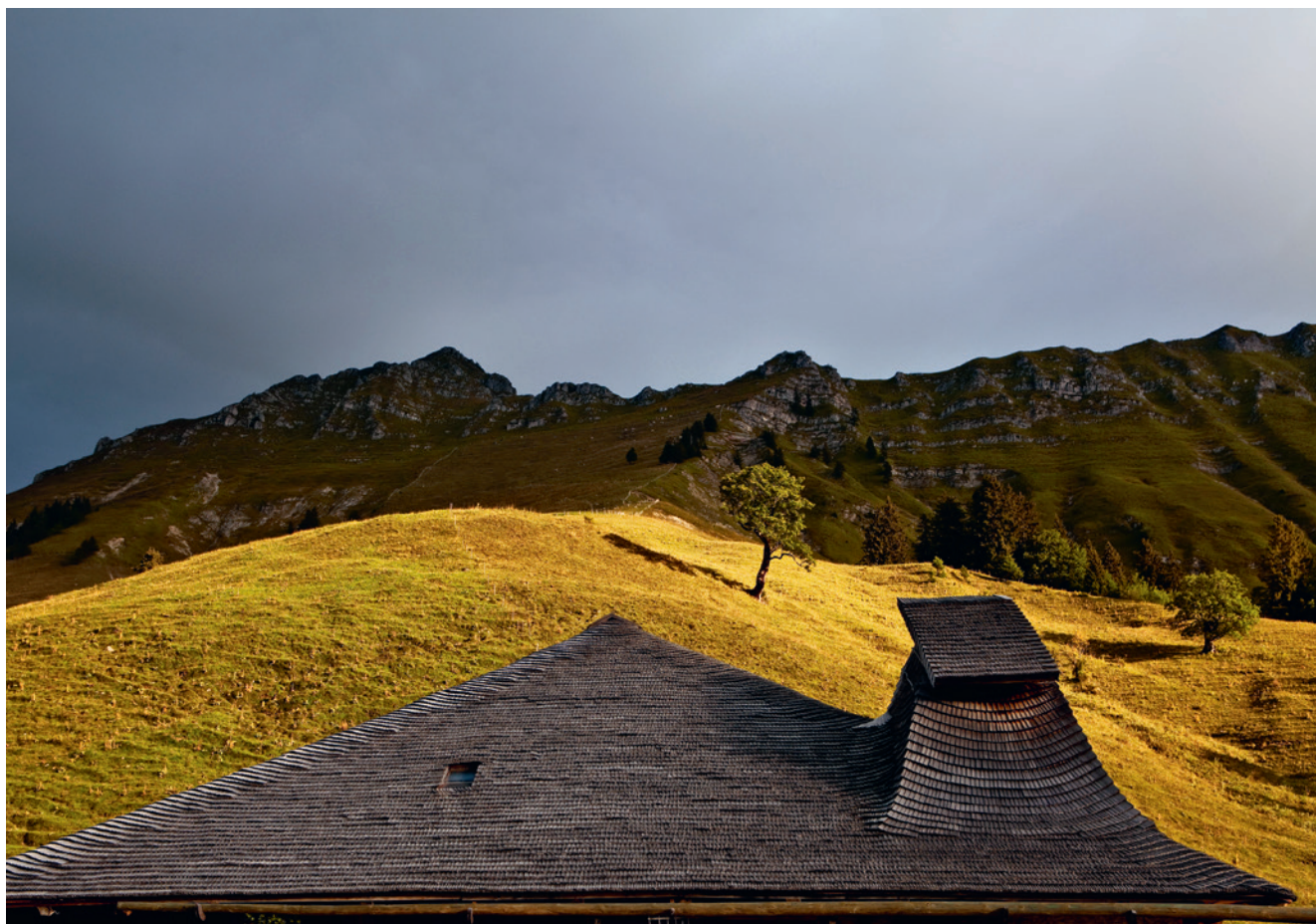
Les consommateurs doivent être bien informés* et pouvoir s'orienter dans la jungle des labels, car ils n'ont pas tous

les mêmes exigences, surtout au niveau du prix payé aux producteurs. Les entreprises font de belles promesses, mais il est important d'aller voir au-delà.

C'est pour cela que la DB évalue régulièrement l'engagement des fabricants et publie un petit guide. **

Les consommateurs peuvent avoir une influence avec leur porte-monnaie, en achetant des produits issus du commerce équitable, mais aussi avec leur voix. Il faut faire savoir aux entreprises que les conditions de vie des producteurs sont un critère important quand on choisit son chocolat.

*** Le guide du chocolat publié par la DB peut être commandé au moyen du flyer encarté dans le magazine ou sur www.ladb.ch/shop.*



Labels Parcs suisses et Produits parc



CONNAISSEZ-VOUS LE CARRÉ VERT
ET BLANC QUI VALORISE LES RÉGIONS ET
LES PRODUITS DU PATRIMOINE NATUREL
ET CULTUREL HELVÉTIQUE ?

Depuis 2007, les parcs suisses figurent dans la loi. Les premiers produits ont été certifiés en 2009 et il en résulte aujourd'hui un label déjà attribué à plus de 700 produits. Des produits de qualité, ajoutant à la notion de provenance géographique, celle de culture, d'histoire, de respect des paysages et de l'environnement. Une notoriété en hausse initiée le grand public à se fier à ce label vert et blanc. Un projet porteur, complet et passionnant.

En Suisse, nous n'avons qu'un seul label fédéral pour désigner un produit régional, fabriqué dans le respect des ressources locales et du développement durable. C'est le label Produit des parcs suisses. L'attribution de ce label fiable mais parfois méconnu est contrôlée par un organe indépendant accrédité.

Il faut dire que la notion de parcs suisses évoque spontanément un but d'excursion plutôt qu'une provenance et un niveau de qualité de produit. Normal, puisque tout a commencé avec le Parc National Suisse, établi en 1914 pour protéger la faune et la flore dans un périmètre délimité. En 2007, la Confédération a créé trois nouvelles catégories de parcs: les parcs naturels périurbains, qui définissent une zone à protéger à l'orée d'une agglomération, les parcs naturels régionaux situés dans des espaces ruraux et enfin les parcs nationaux dits de deuxième génération, dont une zone centrale définie permet à la nature d'évoluer librement. Dès le début, il était clair que les produits des parcs seraient les ambassadeurs des valeurs paysagères et culturelles de ces régions.

UN LABEL: UNE ÉVIDENCE

Prenons un exemple: grâce au label Parcs suisses, le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut devient indissociable de ses productions fromagères, notamment. Et l'on réalise qu'il perdrait son identité, si les prés à vaches étaient subitement remplacés par d'autres types de cultures ou un élevage intensif. Les produits labellisés dans cette région sont

*Tout a commencé avec
la notion du Parc national
suisse établie en 1914
pour protéger la faune
et la flore.*

donc, on s'en doute, le Gruyère AOP, L'Évaz AOP, d'autres pâtes dures et molles ainsi que l'incontournable crème de la Gruyère! Et, rétrospectivement, l'obtention du label en 2012 paraît une évidence.

UN SUCCÈS PORTEUR

C'est d'ailleurs ce qui explique en grande partie le succès du projet Label Parcs suisses. Le même type de démarche était apparu plus tôt chez nos voisins français et allemands, notamment. Mais la Suisse a très vite rattrapé son retard. Ainsi le cadre légal date de 2007: on tablait alors sur la création de dix parcs. Or il y a en a quinze à ce jour! «Nous sommes optimistes et nous réalisons

que le travail effectué porte ses fruits», se réjouit Christoph Grosjean, responsable de la marque et de la communication des parcs d'importance nationale à l'Office fédéral de l'environnement: «Ainsi le soutien financier de la Confédération aux parcs suisses va passer des dix millions actuels à vingt millions de francs par an en 2016 grâce à une décision des chambres fédérales».

PERSPECTIVES PROMETTEUSES

De quoi intégrer les quatre régions actuellement candidates au label Parc, une fois leurs dossiers acceptés par les communes et par la Confédération: deux parcs nationaux aux Grisons et au Tessin (Adula et Locarnese), et un parc périurbain au nord de Lausanne, dans les Bois du Jorat. En projet également, un premier parc naturel régional transfrontalier à Schaffhouse pourrait voir le jour dans le courant des prochaines années.

Comment expliquer ce succès? Là aussi, l'évidence s'impose. Le label de la Confédération distingue avant tout les biens culturels, le savoir-faire et les produits. Grâce à un travail de communication à l'échelle du parc, mais aussi des cantons et de la Confédération, les produits labellisés gagnent toujours plus en notoriété et en capital confiance auprès des consommateurs.

MARKETING POINTU

Cela se traduit tout naturellement par des retombées commerciales pour les producteurs comme pour la région. Un encouragement concret pour inciter les divers acteurs concernés à poursuivre sur la même voie. La preuve par les

Genusswoche

August - September
2015

th

Transhelvetica

Schweizer Magazin für Reisekultur

PROBEE XEMPLAR
GRATIS

Email mit
Kennwort
«Genuss»
an
genuss@transhelvetica.ch





chiffres : alors qu'en 2011 seuls 3% de la population connaissaient le Label Parcs suisses, en 2014 ils étaient déjà 12%. Ceci notamment grâce au travail et au succès des parcs et leurs producteurs, à des campagnes de marketing organisées par le Réseau des parcs suisses, et la campagne d'information de l'OFEV pour le label Parcs suisses. Par le biais des cars postaux promotionnels, par exemple. Grâce à l'application iPhone et Android, aussi.

Cette dernière renseigne sur les activités de chaque parc, les offres pour les familles, mais aussi les randonnées, les itinéraires à vélo, les recettes de cuisine et les adresses d'hôtels et de restaurants de chaque région concernée. Comme le label apposé sur les produits, elle offre la garantie de faire découvrir au public, des lieux, des gens, des usages et des produits de qualité, porteurs qui plus est de perspectives de développement régionaux sur le long terme. Un projet irrésistible pour des produits à croquer. •

**WWW.PAERKE.CH/FR:
UN SITE INTERNET, UN RÉSEAU**

Pour tout savoir sur le Réseau des parcs suisses, se tenir au fait de l'actualité des parcs, des sorties, des offres et les produits en vente, www.paerke.ch/fr.ch est une vraie mine de trésors ! Les solutions d'hébergement, les lieux pour se restaurer, les itinéraires pédestres et les cars postaux y figurent à la portée de tous. Des cartes interactives permettent de préparer ses visites ou de rêver. Il y a même des recettes de cuisine permettant d'apprêter et de mettre en valeur les produits labellisés.



Brescol
3-4

Un site d'auto-cueillette
à Bois-Bougy près
de Nyon.

Fruits et légumes, quel juste prix ?

Combien coûte une salade, un kilo de tomates, de courgettes, d'aubergines, de poivrons, de fraises ou de framboises? Vous donnez votre langue au chat? Vous avez bien raison. On trouve de tout sur les marchés et sur les étals des magasins. Explications.

Texte, Manuella Magnin / Photos, DR

Vous êtes-vous déjà demandé si le vendeur du marché du coin ne s'est pas trompé en vous présentant une addition un peu salée pour votre panier du jour? Avouez que cela vous a traversé au moins une fois l'esprit en déambulant dans les rues, vos achats à la main. Ce fameux kilo de tomates que vous avez peut-être payé 5 fr.50, fr.6.- ou même fr.9.-, vous auriez peut-être pu vous l'offrir pour 4fr.50 dans un grand magasin. Comment donc s'élaborent les prix de nos fruits et légumes? Quel est le juste prix? La réponse à cette question mériterait sans doute une encyclopédie, car dans le prix final à l'étalage entre toute une série de variables.

TOMATE ET TOMATE

Prenons précisément l'exemple de la tomate. Pour évaluer son prix en caisse, il convient de se poser plusieurs questions: où ce légume-fruit a-t-il été produit, s'agit-il d'une variété standardisée à fort rendement et cultivée hors sol (40 kg au m²) ou d'une variété ancienne de pleine terre (maximum 8 kg au m²), quel est le type d'exploitation (taille), par qui et comment est-il vendu (vente directe ou intermédiaires)?

Prenons une tomate marocaine ou espagnole. Elle sera forcément moins chère qu'une tomate suisse, sans parler du goût, bien différent, car les tomates étrangères sont récoltées avant leur stade ultime de maturité pour supporter le transport.

Les conditions salariales et sociales des employés qui triment pour nous nourrir à l'autre bout de l'Europe ou en Afrique du nord ne sont de loin pas les mêmes que celles pratiquées en Helvétie. Avec l'abandon du taux plancher franc suisse/euro par la Banque Nationale Suisse, cette production est devenue encore moins onéreuse. A tel point que des campagnes médiatiques sont en gestation afin de remercier les consommateurs qui achètent encore suisse.

NOMBREUSES VARIABLES

Il faut dire qu'acheter suisse a son prix. Et pour corser l'affaire, ce prix peut fortement varier selon le vendeur et la méthode de production. Un petit producteur sera forcément moins mécanisé qu'un gros et ses frais fixes proportionnellement plus élevés. Il devra dès lors avoir recours à plus de main-d'œuvre pour la cueillette et tout le travail en aval. Selon leurs conventions collectives de travail respectives, le salaire et la durée du labeur varient d'un canton à l'autre. Un employé dans le maraîchage à Genève travaille moins longtemps que son homologue d'un autre canton suisse. Dans certaines zones frontalières, les légumes cultivés sur sol étranger par une main-d'œuvre payée au tarif européen, bénéficient de l'appellation «production suisse». Cela fausse encore la donne.

Si les coûts de la main-d'œuvre varient, il en va de même pour le prix de la terre. Une

autre variable pèse aussi de tout son poids dans le prix final: les exploitations qui ont recours à une main d'œuvre familiale non rémunérée. Madame a un job à l'extérieur et soutient monsieur sans toucher de salaire. Les enfants donnent un coup de main gratuitement pendant les vacances.

COUP DE POUCE À LA PRODUCTION INDIGÈNE

En saison, la production suisse est privilégiée par un système de taxes à l'importation sur les fruits et légumes étrangers. C'est le cas par exemple des tomates charnues et rondes dès le début juin.

La plupart des producteurs reçoivent un sérieux coup de pouce de la Confédération via le système bien connu des paiements directs qui se sont élevés à 2,809 milliards de francs en 2014. En 2013, 55'207 exploitations ont touché des paiements directs.

Cette subvention, payée par le consommateur via ses impôts, permet à la majorité des producteurs de survivre.

CALCULS DIFFICILES

Au final, toutes ces variables rendent les calculs du consommateur extrêmement difficiles. Il ne connaît plus la vraie valeur des choses, même s'il dépense aujourd'hui trois fois moins pour son alimentation qu'au lendemain de la deuxième guerre mondiale!



Une tomate de la Ferme des Pralies à Arnex-sur-Nyon.

LES «GAULOIS» DU MARAÎCHAGE

Ils sont de moins en moins nombreux et se démènent au quotidien sans aide aucune pour offrir à leurs clients une production de qualité. Ils, ce sont les petits exploitants qui n'ont pas droit à des paiements directs, soit parce que la taille de leur exploitation est trop petite, soit parce qu'ils ne disposent pas d'un CFC d'agriculteur.

Des passionnés comme à La Ferme des Pralies à Arnex-sur-Nyon (VD) ou à la Ferme de Budé au Petit-Saconnex (GE). Ces tout petits acteurs font partie des «Gaulois» du maraîchage qui militent pour ce qu'ils appellent la souveraineté alimentaire notamment en cultivant d'anciennes variétés rares. Ils proposent des produits d'une très grande qualité gustative au prix réel de production.

Combien de temps tiendront-ils? Tant que les consommateurs seront d'accord de les soutenir, et tant qu'ils auront la foi

et pourront se permettre de se contenter d'un salaire qui avoisine les 4'000 frs par mois pour un travail hebdomadaire de septante heures quand tout va bien. Il va sans dire que ce salaire et ces horaires sont ceux du chef d'exploitation...

UNE LISTE POUR S'Y RETROUVER

Chaque semaine, l'association Marché Paysan propose une liste de prix indicatifs pour la vente directe en collaboration avec les hebdomadaires AGRI et Terre et Nature. Cette liste permet aux producteurs de se faire une idée de la fourchette de prix usitée par leurs collègues. Pour les consommateurs, c'est une bonne façon de s'informer sur les prix pratiqués lors de chaque saison. Cette liste s'applique à la vente au détail de fruits et légumes. Un rabais de quantité peut être accordé. Ces prix peuvent être adaptés aux différentes conditions de culture rencontrées dans les diverses régions de Suisse romande. •

Comment faire ses achats ?



Au marché

- + vaste choix. Ambiance sympathique. Contact direct avec le vendeur.
- tous les vendeurs ne sont de loin pas des producteurs mais des revendeurs qui doivent faire leur marge.

L'auto-cueillette

- + le contact direct avec la terre. Le prix généralement moins élevé. On ne paie pas le service.
- le temps. L'auto-cueillette est chronophage.

Chez le producteur

- + le contact direct avec le producteur qui vous explique le goût de ses produits et comment il les a fait pousser avec en plus quelques bonnes recettes.
- il faut se déplacer et cela peut prendre du temps.

Le panier livré chez soi par une société

- + on évite les déplacements surtout si on dispose de peu de temps pour faire ses courses.
- pas de contact avec le producteur. On paie le service en plus et toute la logistique nécessaire. Et on ne sait pas ce que le paysan touche réellement. A relever que bon nombre de sociétés assurent avoir d'excellentes relations avec les producteurs.

L'agriculture contractuelle de proximité

- + contact avec le producteur qui est assuré d'un certain volume de vente. Un contrat le lie au consommateur pour une certaine durée.
- le contrat est une contrainte. Le choix est limité à la production du ou des marchands.

En grande surface

- + les prix sont généralement plus bas du fait de la puissance des grands distributeurs et de la possibilité qu'ils ont d'équilibrer leurs marges en jouant sur tout un panel de produits.
- pas de contact avec le producteur ou le revendeur. Moins de variétés. Produits souvent standardisés. On ne connaît pas le prix payé au producteur.



Partenaire de vos projets de vie

Retraites Populaires s'engage en faveur du sport et de la culture dans le canton de Vaud. Proche de vous, elle soutient plus de 100 événements chaque année.

www.retraitespopulaires.ch



Offre découverte



**RECEVEZ
TERRE&NATURE
GRATUITEMENT
PENDANT
1 MOIS!**

Je souhaite recevoir **Terre&Nature** dans ma boîte aux lettres durant

1 MOIS GRATUITEMENT (soit 4 éditions papier)

En plus de mon essai gratuit, je désire m'abonner à **Terre&Nature**:

3 mois pour Fr. 30.- (soit 12 éditions papier)

1 an pour Fr. 204.- (soit 50 éditions papier)

Merci de cocher l'offre de votre choix

Mme M.

Nom

Prénom

Rue/No

NPA/Localité

Date de naissance

Tél.

Email

Date

Signature

Bulletin à renvoyer par courrier à: Terre&Nature, Abonnement, Rue Pépinet 1, 1003 Lausanne ou par courriel à marketing@terrenature.ch ou par fax au 021 966 27 20.

Ces offres sont réservées aux nouveaux abonnés résidant en Suisse uniquement et limitées au 31.12.2015. Ce coupon ne peut être utilisé pour prolonger ou renouveler un abonnement déjà existant. Prix pour la Suisse, TVA comprise.

www.terrenature.ch



« Le juste prix : le prix équitable ! »



Texte, Valentina Hemmeler Maïga, Secrétaire syndicale Uniterre / Photos, DR

Combien devrions-nous dépenser pour un produit alimentaire? Fondamentalement, le prix devrait permettre de couvrir les coûts inhérents à sa production. Ainsi, pour le lait, les stations de recherche agronomique estiment qu'il faudrait compter entre 80 ct. et 1 fr. 20 par litre de lait payé au paysan pour que le prix soit jugé rémunérateur. A cela s'ajoute la marge du transformateur et celle du distributeur, environ 30 à 40 ct. chacun. Or, au printemps 2015, nombre de paysans ne recevaient qu'une moyenne de 50 ct./litre. Cette activité, pourtant au cœur de l'agriculture suisse, n'est donc plus rentable pour aucun type d'exploitation. Pour le blé, Uniterre a calculé qu'il faudrait environ

1 franc par kilo au lieu des 53 ct. actuels pour que le prix soit juste.

Nous sommes souvent prompts à chercher l'action dans les rayons des supermarchés ou à choisir le stand « pas trop cher » au marché du quartier. Pourtant, la part du budget du ménage consacrée à l'alimentation se situe entre 7 et 13%. Le taux le plus faible en comparaison internationale. Nos dépenses vont largement au logement ou aux assurances de toutes sortes. Pour les assurances maladies ou le logement, des aides étatiques existent pour soutenir les personnes à faible revenu. Rien de tel pour l'agriculture qui est forcée malgré elle et probablement à l'insu des consommateurs à

devoir jouer « le service social » d'un pays ayant de la peine à assurer une juste répartition de la richesse alors que nombre de paysans sont déjà classés parmi les « working poor ».

Derrière chaque produit, il y a des femmes et des hommes qui travaillent et un environnement qui doit supporter l'impact de la production. Acheter au prix juste c'est contribuer à ce que le système alimentaire devienne résilient et ne soit pas le fossoyeur des hommes et de la nature. L'initiative d'Uniterre « Pour la souveraineté alimentaire » appelle à une politique agricole qui remette les êtres humains et la nature au cœur du débat alimentaire et qui permette, notamment, d'obtenir des prix et salaires rémunérateurs. •



BLANCPAIN



BLANCPAIN
Joël Robuchon



Quand la précision horlogère rencontre la performance culinaire

Texte, Flavia Giovannelli / Photos, DR

Difficile d'échapper aujourd'hui à l'engouement général pour la gastronomie et les chefs étoilés. Pas une chaîne de TV ne se passe de son émission culinaire, où l'on voit amateurs et professionnels rivaliser d'ingéniosité pour ravir les yeux et les papilles des téléspectateurs comme du public.

Précurseur, Blancpain n'a pourtant pas attendu cette mode pour s'intéresser aux plaisirs gourmands, puisque c'est en 1989, déjà, que la rencontre avec Frédy Girardet, alors chef du restaurant de l'Hôtel de ville à Crissier, marque la naissance de plusieurs grands partenariats avec des toques de renom. À cette époque, Frédy Girardet, Paul Bocuse et Joël Robuchon sont désignés «cuisiniers du siècle» par le célèbre guide Gault&Millau et Blancpain célèbre l'évènement en leur offrant une montre gravée à leur nom. Cette mise en bouche conduit d'ailleurs la plus ancienne marque horlogère et les chefs à constater leurs points communs: l'amour du beau geste, le souci du détail, la patience infinie pour innover dans la tradition, pour n'en citer que quelques-uns.

DES CHEFS AMIS

L'histoire qui relie Blancpain à cet univers gourmand et fascinant s'est par la suite nourri de relations privilégiées avec les plus grands chefs du monde, comme Joël Robuchon, Frédy Girardet,

Philippe Rochat, Michel Troisgros, Daniel Humm, Marc Haerberlin, Anne-Sophie Pic ou Benoît Violier. En tout, Blancpain compte plus de 100 étoiles Michelin comme amis! Au fil du temps, l'aventure n'a d'ailleurs jamais cessé de s'enrichir. Blancpain a également lié son nom aux établissements de la chaîne Relais &

Blancpain n'a pas attendu la mode de la cuisine télé-réalité pour s'intéresser aux plaisirs gourmands.

Châteaux et Leading Hotels of the World. La marque a soutenu la compagnie Swiss, lorsque celle-ci a lancé son programme de restauration gastronomique à bord. Il s'agissait de faire découvrir le meilleur des spécialités helvétiques, avec des menus imaginés par des chefs étoilés, établis dans différentes régions mises à l'honneur à tour de rôle.

PLACE À LA RELÈVE

Soucieuse d'inscrire sa démarche dans la durée, Blancpain n'oublie pas non plus la relève, en soutenant par exemple la sélection suisse du Bocuse d'Or, un concours mondial de cuisine créé par le célèbre cuisinier français. Ou le Gastro Union Challenge, par exemple, placé sous le parrainage de Benoît Violier. L'an

dernier, Blancpain était également partenaire d'un dîner prestigieux, à l'Hôtel de ville à Crissier, préparé par les trois chefs successifs de cet établissement, devenant ainsi «chef des horlogers», le temps d'une soirée. Car Blancpain soutient autant les toques de demain que celles de la première heure. D'ailleurs, c'est la reconnaissance mutuelle des qualités de chacun qui scelle ces amitiés. Lorsqu'il est venu visiter la manufacture de Blancpain, au Brassus (Jura vaudois), Joël Robuchon a été encore plus convaincu de ces affinités. Il l'a qualifiée de «saint des saints» de l'horlogerie...

Enfin, Blancpain contribue également au rayonnement des plaisirs de la table, à travers sa revue «Lettres du Brassus», qui parcourt les trois piliers de son univers, à savoir l'art de vivre, l'automobile et la plongée. Ses articles sur la gastronomie, sur la découverte de tables aux quatre coins du monde, sur les grands vins et les produits du terroir font le bonheur de ses lecteurs. Mais surtout, ceux qui ont eu un jour la chance de participer à un évènement organisé par Blancpain, que ce soit à titre privé ou à plus large échelle, savent très exactement ce que veut dire «culture d'accueil» et bien vivre pour la maison.

La quête de l'excellence, la passion, le savoir-faire et la minutie du travail sont autant de valeurs communes qui débouchent sur une émotion unique. •



Milan

les dessous de la carte

À l'Exposition universelle de Milan, le restaurant du Pavillon suisse propose des spécialités culinaires des régions et villes partenaires. Un menu qui se veut représentatif de la production alimentaire suisse, entre tradition et innovation.

Texte, Sophie Dorsaz / Photos, DR

Avec son exposition universelle «Nourrir la planète, énergie pour la vie», Milan frappe fort. La nourriture rythme nos vies, en dit long sur nos traditions et s'impose comme une problématique mondiale. Rassembleur et pour le moins passionnant, le thème de l'alimentation est au centre de cette gigantesque foire internationale, réunissant quelques 145 nations. «Et pour la Suisse, c'est une aubaine car en termes d'image, notre identité passe par des aliments phares. En plus de nos montres, de nos montagnes et de nos banques, les touristes connaissaient bien nos fromages et nos chocolats. Tous les pays n'ont pas cette portance avec leurs produits», dit Nicolas Bideau, directeur de Présence Suisse. «Sur le Pavillon, notre volonté est de profiter de ces produits connus pour faire découvrir toute la richesse de la gastronomie suisse.» A l'intérieur du pavillon, le take-away et le restaurant invitent à la dégustation de mets régionaux, entre tradition et innovation.

LA SUISSE À CROQUER

Au premier étage du Pavillon, le restaurant attend les visiteurs avides de spécialités helvétiques. Au menu, quelque cinq entrées et snacks, six plats principaux et autant de fromages et desserts. Sans oublier la quinzaine de particularités régionales présentées lors des semaines spéciales des partenaires (les quatre cantons du Valais, Tessin, Uri et Grisons ainsi que les trois villes de Genève, Bâle et Zurich). Tout le mois de septembre, Genève propose par exemple sa longeole IGP aux lentilles de Sauvigny et gratin de cardons épineux genevois AOP. «Nous avons demandé aux régions une liste de leurs mets et nous les avons ensuite confrontés avec les chefs de Palexpo, qui exploite les restaurants du pavillon, pour s'assurer de leur faisabilité et avec Agro-Marketing Suisse qui se soucie de la représentation des produits de l'agriculture suisse sur le stand», détaille Nicolas Bideau. Pour Laurence Bovet, directrice de projet

Milano 2015 pour Agro-Marketing Suisse, «notre rôle était avant tout de garantir la provenance suisse des produits présentés sur le stand et utilisés pour l'élaboration des plats. Aussi, nous désirons montrer aux étrangers, mais aussi aux Suisses, la diversité de notre cuisine. Je suis sûre que beaucoup de visiteurs de chez nous se laisseront surprendre par des plats d'autres cantons, comme les luganighe tessinois par exemple.» Au restaurant, produits issus de l'agriculture traditionnelle et produits transformés se côtoient. «Cela représente la petite et la grande Suisse dans toute sa diversité», selon Nicolas Bideau.

AU PLUS PROCHE DES TRADITIONS

Si la carte doit séduire aussi bien les visiteurs étrangers que les Suisses, elle se doit d'être fidèle aux traditions culinaires des régions. «Notre chef de cuisine, Pascal Glorieux, travaille depuis 35 ans à Palexpo et connaît extrêmement bien la Suisse et ses mets grâce aux nombreux

Fait main. (par nous)



Bien manger, tout simplement.

MIGROS
M comme Meilleur.

événements que nous couvrons», assure Pierre-Igor Cusnir, responsable du projet Expo Milano pour Palexpo.

«Toutefois, certains plats ont demandé plus de travail, avec des tests gustatifs pour coller au plus près de la recette originale. Ça a été le cas pour les pizzochieri du Valposchiavo, pour lesquels nous avons approché les responsables terroir du canton des Grisons.» Un perfectionnisme qui se poursuit aussi dans le service. «Les racleurs du pavillon ont par exemple suivi une formation chez le fromager Eddy Baillifard à Bruson en Valais pour que le geste soit parfait.»

Les cuisiniers du stand, sous la direction du chef Jean-Yann Fuchs, ont à leur disposition quelque 100 mètres carrés de cuisine pour élaborer un maximum d'assiettes sur place.

UNE LONGUEUR D'AVANCE GRÂCE AU GIRO DEL GUSTO

Avec son tour du goût, «Giro del Gusto», organisé en préambule de l'Exposition universelle, l'an dernier à Milan, Rome et Turin, la Suisse a pris une longueur d'avance. La présence de la «Swiss Mobile House» dans ces trois villes a aigüillé Présence Suisse sur la ligne à tenir pour son pavillon. «Il en est ressorti que l'amour des Italiens pour la nourriture ne se résume pas au temps qu'ils passent à table. Ils aiment connaître l'histoire des produits, découvrir leurs petits secrets de fabrication et connaître les producteurs», explique Nicolas Bideau. «Aussi surprenant que cela puisse paraître, l'an dernier les Italiens ont démontré un grand intérêt pour notre charcuterie, nos fromages et nos vins, ce qui finalement se rapproche le plus de leur cuisine. Le panino au saucisson vaudois, la raclette et le tour des vins suisses ont eu un énorme succès.» Aussi, les foodbattles, joutes entre des produits italiens et suisses menées par les producteurs, (par exemple le Parmesan contre le Sbrinz), ont été reconduites. «Cela fonctionne car les produits sont mis en scène et il y a de plus une dimension émotionnelle avec la défense des traditions», conclut-il. •



*Les Italiens
apprécient
notre charcuterie,
nos fromages
et nos vins.*



LE PREMIER PARTENARIAT AVEC SWISSWINE PROMOTION

Pour élaborer la carte des vins, Présence Suisse et Swisswine ont inauguré leur partenariat. «Le but est d'exposer une vitrine qui dévoile la diversité et la qualité de nos crus dans chaque événement organisé par Présence Suisse», note Gilles Besse, président de Swisswine Promotion. Cinq blancs, cinq rouges et six spécialités ont été sélectionnés parmi les cantons et les villes partenaires. En premier lieu, un appel d'offre avec une gamme de prix fixes a été lancé pour assurer l'attractivité des vins sur le marché européen.

Le prix du verre varie ainsi entre 3,5 et 6 euros. Le prix des bouteilles démarre à 15 euros pour le fendant du Valais Pierrafeu AOC de Provins et grimpe jusqu'à 29 euros pour le Pinot noir Jenins AOC des Grisons des caves Volg. La sélection s'est ensuite poursuivie par une dégustation à l'aveugle avec une oenologue indépendante, le représentant de Palexpo, le président de Swisswine Promotion et Nicolas Bideau. «J'ai été surpris par le facteur qualité-prix lors du test à l'aveugle», relate ce dernier. Un coup de coeur? «En goûtant le Completer AOC des Grisons, j'ai presque découvert un nouveau vin. Un vrai plaisir.»

Céréales et légumineuses

Pour cette édition de la Semaine du Goût, le label Fourchette Verte rend honneur à ces tâcherons de l'assiette, dont la modestie ne doit faire oublier ni les saveurs, ni la valeur nutritionnelle.

Texte, Blaise Guignard / Photos, DR

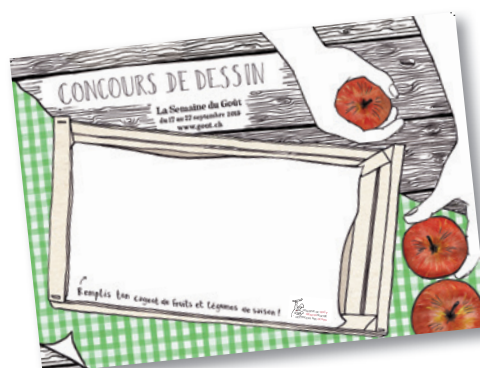
Chez Fourchette verte, on a peut-être pour emblème la couleur des épinards ou des pois mange-tout, on est pourtant bien placé pour savoir que le goût ne s'annonce pas toujours sous des atours éclatants, et qu'une alimentation équilibrée – base de l'engagement du label auprès des crèches, cantines scolaires, restaurants du personnel et établissements publics depuis 1993 – fait la part belle à toutes les couleurs du marché. Cette année, c'est en mettant à l'honneur celles des céréales et légumineuses que les différentes sections de l'association célèbrent la Semaine du Goût.

«En matière de céréales, le choix ne se limite pas au riz ou aux pâtes, pas plus que les légumineuses ne s'arrêtent aux lentilles, sourit Murielle Gander, diététicienne diplômée et coordinatrice de Fourchette verte Fribourg. Faire découvrir aux enfants le blé et ses variétés, mais aussi la saveur de l'épeautre, l'avoine, le seigle, l'orge, le sarrasin, le millet, le quinoa, et, côté légumineuses, les innombrables sortes de fèves, les pois jaunes, les pois chiches, etc., permet de mieux les intégrer à l'alimentation de base.»

Or, en plus de se prêter particulièrement bien à une cuisine équilibrée, savoureuse et riche sur le plan nutritionnel autant que bon marché et locale, associer céréales et légumineuses dans la même assiette fournit une source de protéines complètes – et donc une véritable alternative à la viande. «Beaucoup de plats végétariens traditionnels recourent d'ailleurs à cette combinaison, comme le couscous de légumes», observe Murielle Gander.

KIT PÉDAGOGIQUE

Une alternative qui ouvre grand la porte des possibles pour gourmands petits et grands; pour aider les établissements labellisés à donner vie à cette thématique, Fourchette verte a créé un kit pédagogique contenant recettes et idées d'animations et l'a distribué à l'ensemble de ses sections. À Genève, par exemple, environ 40 crèches, 100 restaurants scolaires et 25 cafétérias de l'enseignement post-obligatoire (HES, Université, etc.) ont planché sur les meilleures façons de faire saliver autour de la thématique. «C'est un plaisir de constater que les établissements Fourchette verte qui participent font un effort particulier en matière de création de menus», précise Marie-Pierre Theubet, collaboratrice au Service de santé de l'enfance et de la jeunesse du canton, et également diététicienne. Parmi les animations au programme, un concours de dessin a permis aux enfants eux-mêmes de donner libre cours à leur imagination. De quoi rendre toutes leurs couleurs à des céréales et légumineuses qui se retrouvent ainsi en pleine lumière. •



Concours de dessin sur le site de la Semaine du Goût : www.gout.ch

Le couscous de légumes

Une recette de Michel Thentz,
président de Fourchette verte suisse
et ministre de la santé jurassien



4 personnes
Préparation 20 min
Cuisson 60 min

- 2 oignons hachés
- ½ c.c. de gingembre râpé
- 160 g de pois chiches trempés 12h dans l'eau et égouttés*
- 150 g de carottes coupées en dés de 1 cm
- 200 g de courgette, courge ou fenouil coupés en gros morceaux
- 1 aubergine coupée en petits dés
- 3 tomates coupées en petits dés
- ½ c.c. de poivre de Cayenne
- 2 c.c. de paprika
- 2 c.s. de feuilles de coriandre ou de persil haché
- 1-2 c.c. de harissa
- 2 c.s. d'huile de colza HOLL
- sel, poivre
- 450 g de couscous (grains moyens)
- 250 g de blanc battu

*pour une préparation du menu plus rapide, 400 g de pois chiches en boîte peuvent être utilisés

Utiliser un couscoussier ou une sauteuse. Faire revenir les oignons et le gingembre avec l'huile de colza HOLL.

Ajouter les pois chiches, tous les légumes, le poivre de Cayenne, le paprika et poivrer. Selon les goûts, on peut ajouter des raisins secs.

Verser 250 ml d'eau et laisser mijoter pendant 60 minutes, rajouter plus d'eau si nécessaire. Assaisonner, si besoin, avec un peu de sel. Si des pois chiches en boîte sont utilisés, le temps de cuisson diminue à environ 20 minutes.

Préparer le couscous à part ou dans la passoire du couscoussier selon les instructions figurant sur l'emballage.

Pour la sauce, verser 6 c.s. du liquide de cuisson dans un bol et ajouter 1-2 c.c. de harissa. Bien remuer et servir la sauce à part.

Dresser le couscous dans un plat et répartir les légumes au centre. Agrémenter avec la coriandre ou le persil, et servir avec le blanc battu.

Caline®

le Fruit divin

Texte, Manuella Magnin / Photos, DR



Cette prune au goût absolument exceptionnel est née des hasards de la nature au sud des Alpes françaises. Christophe Marmy, est tombé sous le charme de ce délice hors normes désormais aussi cultivé à Noville dans le canton de Vaud.

P eut-être l'avez-vous observée jouer des coudes avec d'autres prunes sur les étals de certains supermarchés en août de l'année dernière. Sa forme et sa couleur vous ont sans doute interpellé. Bardée d'un petit autocollant, elle vous faisait timidement de l'œil essayant de vous convaincre de la glisser dans votre panier malgré son prix un brin plus élevé que celui de ses congénères.

Si vous n'avez pas cédé à la tentation en 2014, vous n'aurez plus aucune excuse après la lecture de cet article. La Caline® est un fruit à nul autre pareil. Sa forme de cœur est unique. Sa couleur oscille du jaune orangé au violet foncé en passant par le rouge soutenu. Son goût damnerait un saint qui y perdrait son âme. Croquer dans une Caline® relève en effet d'une expérience gustative totalement inédite. À chaque bouchée, la palette des saveurs s'enrichit de goûts de poire, de banane, de melon, d'abricot et bien sûr de prune. Avec ou sans peau, son parfum délectable varie encore.

UN LONG CHEMIN

Ce cadeau de la nature a mis longtemps à nous parvenir. On le doit au hasard et à la ténacité d'une famille d'arboriculteurs de la Drôme, couplés à l'enthousiasme sans bornes de Christophe Marmy, fin limier du goût bien connu des grands chefs de Suisse romande. « Cette prune au cœur d'ange nous passionne depuis de nombreuses années, confie-t-il. Que d'aventures et d'énergies pour la produire, la faire découvrir et la partager! »

Tout a commencé par une découverte lors d'une promenade aux abords d'un ancien couvent de nonnes du XI^e siècle à Vernaison dans la Drôme. Laurent Clut, féru de botanique, y ramasse régulièrement des noyaux, les plante chez lui et greffe les jeunes pousses sur d'autres arbres fruitiers.

En 2003 apparaît la fameuse prune au goût exquis. L'enthousiasme est immédiat. « Les premières années, nous l'avons vendue comme prune. Puis, face à son goût et à sa texture particulière, je voulais la démarquer. Nous avons décidé de déposer un nom », rappelle Christophe Marmy.

DE LA DRÔME À NOVILLE

Les six arboriculteurs produisent plus d'une centaine de tonnes de Caline[®] par an qui sont vendues en France, en Suisse et en Italie. Depuis l'an dernier, les premiers pruniers Caline[®], plantés à Noville dans le canton de Vaud il y a trois ans, ont commencé à livrer leurs premiers fruits. « Ce fut difficile, confie Christophe Marmy. Nous avons souffert de la grêle en 2013 qui a endommagé les arbres. Mais à force de ténacité, nous y sommes arrivés. Noville a produit quelque 2500 kg de Caline[®] l'an dernier grâce au savoir-faire et à l'engagement de tous les instants d'arboriculteurs de talent. »

UN FRUIT « PROPRE »

La Caline[®] produite à Noville est labellisée Swiss Gap et PER (prestations écologiques requises). Les vergers font l'objet de contrôles neutres et indépendants par des organismes d'inspection et de certification accrédités. Un monitoring des résidus est effectué en plus dans les établissements de négoce situés en aval. La certification des produits s'effectue à cet échelon. Les produits SwissGAP ne sont accessibles aux consommateurs qu'après la certification.

Si la Caline[®] ne bénéficie pas de l'appellation bio, tous les traitements sont aussi naturels que possible. Tous les soins se font selon le principe de la lutte intégrée. (PER)

200 tonnes de ce fruit exceptionnel, dont 12 produites à Noville, devraient être écoulées sur le marché cette année, principalement chez Manor, Migros-Valais et Culturefood pour le marché suisse, Grand Frais pour le marché français. Et pour prolonger le plaisir tout au long de l'année, les consommateurs peuvent

aussi se délecter de l'exquis nectar Caline[®] et du non moins délicieux sorbet élaboré par le grand maître glacier de la Conversion, Paolo Gervasi.

ANIMATIONS

Convaincus par la saveur de ce fruit, douze établissements de l'entreprise de restauration collective SV Suisse ont décidé de le mettre en avant.

Chaque site recevra des flyers avec une recette à base de prune Caline[®] ainsi que des sets pour les plateaux avec le visuel du produit. Les hôtes auront par ailleurs la possibilité d'acheter des barquettes à l'emporter et de recréer la recette chez eux.

L'animation principale se déroulera le 8 septembre sur le site CFF Lausanne Voyageurs.

Christophe Marmy sera présent de 11h à 14h avec un stand de présentation. Une dégustation de sorbet et de nectar sera organisée à cette occasion. •



LE NECTAR

Ce n'est pas un jus comme les autres, mais un incontournable pour les amateurs de goût. Le nectar de Caline[®], vendu au prix de 5 fr 95 les 5 dl, est mis en bouteille en Valais. Sa saveur varie en fonction des années et du taux de sucre du fruit. C'est la raison pour laquelle il a été décidé de lui attribuer un millésime chaque année comme pour les vins.

LE SORBET

Le sorbet Caline[®] est un produit « haute couture ». Sa réalisation a été confiée à Paolo Gervasi, artisan glacier à La Conversion. Le fruit est transformé en purée à laquelle est ajouté un sirop de sucre. Le sorbet est agrémenté d'inclusions de Caline[®] séchée. Une glace Caline[®] au lait de brebis de la Brebisane[®] à Puidoux devrait également être bientôt proposée à la vente.



À vos côtés pour la 
Semaine du Goût 2015 !



 www.facebook.com/reitzelsuisse



REITZEL (SUISSE) SA | ROUTE D'OLLON 14/16 | CH-1860 AIGLE | WWW.HUGOREITZEL.CH

Mille-feuille de Caline® à la verveine

de Martial Stoky



4 personnes
Préparation, 45 min
Cuisson, 10 min

LA PÂTE FEUILLETÉE

- 1 abaisse de pâte feuilletée rectangulaire

Cuire la pâte feuilletée au four préchauffé à 185°C entre deux plaques recouvertes de papier sulfurisé durant 10 minutes. Oter la plaque du dessus. Laisser refroidir sur une grille et détailler en rectangles de la forme choisie. Garder en attente.

LA CRÈME CUITE

- 200 g de lait
- 40 g de jaunes d'œufs
- 35 g de sucre
- 20 g de farine
- 1 feuille de gélatine
- 2 g de verveine odorante

Porter le lait à ébullition et faire infuser la verveine odorante. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine.

Verser le lait sur le mélange et terminer la préparation comme pour une crème pâtissière.

Ajouter la gélatine réhydratée et essorée dans la crème à 60°C et couler dans un cadre. Laisser refroidir et couper en rectangle de la forme choisie.

LE CONFIT DE CALINE®

- 200 g de purée de Caline® sucrée à 10%
- 100 g de sucre
- 10 g de pectine

Porter le tout à ébullition et couler dans un cadre. Laisser refroidir, couper en rectangle la forme choisie.

LE COULIS DE CALINE®

- 200 g de Caline®
- 20 g de sucre

Mixer le tout à froid, passer au chinois fin.

POUR LES CALINE®

AU SIROP

- 200 g de Caline®
- 100 g de sucre
- 200 g d'eau
- 10 g de jus de citron
- 2 g de verveine odorante
- 1 bâton de vanille

Confectionner un sirop avec le sucre, l'eau, la verveine odorante et le bâton de vanille fendu dans la longueur. Tailler les Caline® en quartiers réguliers. Les pocher dans le sirop et laisser refroidir.

POUR LE MONTAGE

- 1 abaisse de pâte feuilletée rectangulaire
- zestes de citron vert
- pistaches mondées
- feuilles de verveine

Monter le mille-feuille en alternant les couches comme sur l'image. Finir avec des Caline® pochées au sirop, quelques feuilles de verveine, des zestes de citron vert râpés, des segments de pistaches et le coulis.

Le poulet grillé

Un délice toujours apprécié

Texte, Manuella Magnin / Photos, Corinne Sporrer

Fermez les yeux et humez! Vous sentez ces effluves? L'odeur rassurante du poulet grillé vous replonge en enfance et vous met l'eau à la bouche? Alors, à vos fourneaux et à vos planches à découper! Pour réussir la cuisson de votre volaille, Florence Porignon, responsable de la Table d'Edgard du Lausanne Palace, nous livre ses secrets. Commencez par farcir votre poulet, préalablement vidé et essuyé, d'un mélange d'herbes aromatiques et de deux gousses d'ail écrasées. Salez et poivrez. Faites chauffer un peu de bonne huile d'olive

dans une poêle. Colorez chaque cuisse 15 minutes en les appuyant sur un petit tronçon de pomme de terre. Cette étape est importante. Les cuisses sont plus longues à cuire. En procédant selon les conseils de Florence, vous éviterez de surcuire et d'assécher les blancs. Préchauffez votre four à 180°C. Glissez-y la volaille et cuisez-la une heure en l'arrosant toutes les dix minutes. Pour la découpe, Jean-Louis Foucqueteau, directeur de la restauration du Palace, a empoigné ses outils et nous livre un pas à pas très didactique. Ne reste plus qu'à déguster. Bon appétit!

1 – À l'aide d'une fourchette et d'un couteau bien aiguisé, disposer la volaille sur une planche à découper.



2 – Retourner la volaille sur le flanc. Piquer la fourchette dans la cuisse.



3 – Trancher sous l'os de la cuisse.



4 – Avec la fourchette, tirer la cuisse vers la gauche sans la déchirer. Terminer la découpe au couteau en prenant soin de ne pas abimer la peau. Procéder de la même façon pour l'autre cuisse.



LES SUISSES AIMENT LA VOLAILLE

L'Helvétie moyen a consommé 11,42 kg de volaille en 2013. Année après année, Proviande, l'interprofession suisse de la filière viande, constate un attrait de plus en plus marqué pour les volatiles à chair blanche.

Les producteurs suisses satisfont un peu plus de 54 % de la demande indigène, le solde est importé principalement du Brésil, d'Allemagne, de France et de Hongrie.

La meilleure des volailles est celle qui arbore le label fermier à l'instar du Cou Nu Noir de la Gruyère (80 jours d'élevage) ou d'autres poulets labellisés de Bresse.

IP-SUISSE

Comme pour tout autre aliment, mieux vaut privilégier la qualité que la quantité. Les poulets IP-Suisse (production intégrée), moins onéreux que leurs cousins fermiers, ont également la faveur des consommateurs qui les identifient grâce à la coccinelle sur l'emballage. Ils sont élevés selon des normes très strictes, reçoivent une alimentation composée à 100 % de céréales suisses, sans OGM et sans graisse animale, et ont droit à des sorties en plein air. Les élevages sont régulièrement inspectés. L'office fédéral de l'agriculture n'autorise que 30 kg de poulets au m² contre 50 kg au sein de l'Union européenne.

5 – Inciser avec la pointe du couteau du haut de la poitrine jusqu'à la jointure de l'aile.

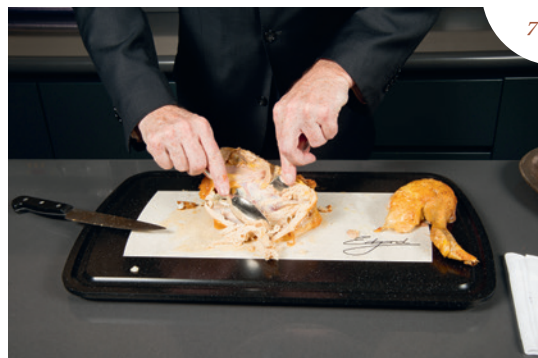


5

6 – Lever le filet en s'aidant de la fourchette. Terminer au couteau afin de ne pas déchirer la peau. Procéder de la même façon pour le second filet.



6



7

7 – Détacher la chair à l'aide d'une cuillère et d'une fourchette.



8

8 – Après avoir dégagé les ailes, lever les sot-l'y-laisse avec le creux de la cuillère.

Fraîcheur de poulet façon ceviche

Une recette de Manuelle Magnin



4 personnes
Préparation,
20 min

- 300 g de restes de poulet (idéalement poitrine)
- 1 oignon rouge
- 1 piment rouge pas trop piquant
- 1 bouquet de coriandre
- 6 dl de jus de citron vert
- 3 cm de gingembre
- 3 gousses d'ail
- 1 c.t. de sel
- ½ dl de fumet de poisson
- Une tombée de lait
- 3 glaçons
- Les grains d'un épis de maïs cuit
- 3 tranches de patate douce cuite en dés

Oter la peau du poulet. Couper la chair cuite en fines lamelles.

Couper l'oignon en tranches à la mandoline. Détailler le piment en cubes.

Passer au mixer la moitié de la coriandre avec le jus de citron vert, le gingembre, l'ail, le sel, le fumet de poisson, une tombée de lait et 3 glaçons. Mixer jusqu'à obtention d'une texture liquide homogène.

Dresser le poulet dans des assiettes creuses avec les grains de maïs, les dés de patate douce et de piment, l'oignon et le solde de la coriandre finement ciselée.

Verser la moitié de la préparation liquide sur le poulet et servir comme entrée légère et rafraîchissante. Le solde du liquide peut être conservé quelques jours au réfrigérateur pour agrémenter un carpaccio de poisson par exemple.

Le gâteau de Vully salé

Une recette de l'Association
des Paysannes Vaudoises,
Groupe de Constantine

8 personnes
Préparation, 20 min
Cuisson,
15-20 min



POUR LA PÂTE

- 1kg de farine
- 19g de sel
- 7-8 dl de lait
- 40g de levure fraîche
- 100g de beurre
- 40g de saindoux

Mélanger la farine et le sel. Former un puits.
Diluer la levure dans 1 dl de lait. Faire tiédir le solde du lait.
Y intégrer le beurre et le saindoux et laisser fondre sans cuire.

Incorporer la levure diluée à la moitié du mélange lait-beurre.
Verser sur la farine et pétrir doucement quelques minutes.
Petit à petit, ajouter le reste du liquide et pétrir environ 10 minutes
jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple.

Laisser lever à couvert environ 30 minutes dans un endroit à l'abri
des courants d'air.

Diviser la pâte en quatre portions égales et la répartir sur des
plaques graissées sans ajouter de farine. Laisser reposer à nou-
veau durant une heure.
Former les bords de la pâte en la pinçant entre deux doigts et en
pivotant afin d'obtenir une dentelle tout autour. Piquer le fond avec
une fourchette.

POUR LA GARNITURE

- 3,5 dl crème double
- 600g de lardons
- cumin
- sel

Garnir le fond avec environ deux grosses cuillères à soupe de
crème double, jusqu'au bord de la dentelle. Saupoudrer le tout de
sel.

Ajouter une à deux poignées de lard sur le tout et parsemer de
cumin, selon les goûts.

Préchauffer le four à 230°C et enfourner chaque gâteau durant 15
à 20 minutes. Le temps de cuisson peut varier légèrement selon
de type de four. Privilégier la chaleur voûte-sole qui ne sèche pas
la pâte et la garde aérée et moelleuse. Les gâteaux doivent être
juste dorés. Servir tiède. C'est encore meilleur.

La charte

Pourquoi une Semaine du Goût ?

On prend de moins en moins de temps pour manger, les produits se standardisent toujours davantage, les jeunes et les enfants ne connaissent souvent plus le goût de nos produits traditionnels.

Le goût mérite donc de retrouver sa place et la semaine qui lui est dédiée veut encourager les événements qui valorisent le plaisir de manger avec des produits de qualité, la convivialité autour de la table, les productions artisanales.

Buts et éthique de la Semaine du Goût

La Semaine du Goût s'inscrit dans une démarche de développement durable et de sauvegarde du patrimoine culinaire. Les événements qui en font partie reflètent la richesse du goût et de tout ce qui touche à une alimentation basée sur le respect de produits où l'homme et le terroir ont encore toute leur importance. Ils nous donnent envie de nous réunir pour nous nourrir, nous font prendre conscience que manger est un temps pour nous ressourcer et nous faire plaisir.

Parrain/ Marraine

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

La Semaine du Goût veut :

- Valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires.
- Favoriser les échanges entre les métiers de bouche.
- Sensibiliser les jeunes générations au plaisir du goût.
- Rendre les consommateurs attentifs à la qualité et à la saisonnalité des produits.
- Mettre en valeur le savoir-faire artisanal.
- Promouvoir la santé par une nourriture variée et équilibrée.
- Favoriser la découverte de produits de qualité.
- Préserver la tradition et encourager l'innovation culinaire. Elle s'adresse aux enfants, aux jeunes, aux familles, aux enseignants, à tous ceux qui aiment manger, qui veulent découvrir des produits de qualité, prendre le temps de savourer et déguster et qui se préoccupent aussi bien de leur environnement que de leur santé.

Chaque organisateur d'évènement s'engage à :

- Créer un événement spécifique pour valoriser un produit, une recette, un savoir-faire, ou la convivialité autour de la table.
- Travailler avec des produits de qualité.
- S'impliquer pour donner un aspect pédagogique à son événement.



Abplanalp Lucienne	Enseignante	Gay Madeleine	Oenologue		
Allenspach Andreas	Komitée Ostschweiz	Gex Philippe	Gouverneur du Guillon		
Alcala Thomas et Eleuterio	Affineurs de jambons	Geyer Jean-Luc	Cuisinier chef		
Amrein Olivier	Epicurien	Gianettoni Claudio	Presidente GLATI		
Auf der Maur Jost	Journalist	Gollner Edgar	Slow Food		
Ayer Pierre-André	Cuisinier chef	Gottraux Martial	Slow Food		
Bachmann Christophe	Apiculteur	Graff Noémie	Vigneronne		
Baeriswil Bertrand	Président Slow Food Fribourg	Grandi Paolo	Sociogastronomo	Ott Lukas	Stadtpräsident Liestal
Baermann Peter	Cuisinier chef	Guidoux Serge	Pêcheur	Paccot Raymond	Vigneron
Bailly Martine	Agence d'information agricole Agir	Guignard Philippe	Cuisinier chef	Paganel David	Chocolatier
		Haenni Frédéric	Gastro-Vaud	Pasotti Marco	Ispettore di tirocinio
Barthassat Luc	Pays romand pays gourmand	Hamdaoui Mohamed	Journaliste	Pedrioli Elena	Consulente alimentare
Beausoleil Denis	Directeur de Genève-Terroir	Hauser Muriel	Gastro-Fribourg	Pesce Alessandro	Giornalista
Benedetti Marc	Journalist	Helg Pepi	Slow Food	Pfaff Rolf-Peter	Pfaffconsulting
Bessire Jean-Marc	Cuisinier chef	Heyraud Marc	Professeur d'université	Pfarrer Raphael	Slow Food Bern
Bezençon Nicolas	Uniterre	Higi Michael	Slow Food Ostschweiz	Pfister Richard	Oenoparfumeur
Biennerth Martin	Sennerei Andeer	Hobmeier Elsbeth	Chefredaktorin	Pfister Thomas	Kulturvermittler
Bissegger Meret	La cucina naturale	Hofmann Anna	Slow Food	Philippona Jean-Nicolas	Produits du Terroir du Pays de Fribourg
Blanc Daniel	Restaurateur	Humbel Lorenz	Brennerei		
Blanc Roland	Restaurateur	Imhof Paul	Journalist	Piazzoli Brigitte	Responsable del servizio alberghiero del EOC
Blaser Max	Maître boucher le Cochon d'Or	Jacques-Dufour Martine	Fondation Promotion du Goût	Piffaretti Giuseppe	Consulente SMPPC
Boillat Olivier	Fondation rurale interjurassienne	Jenni Martin	Journalist	Pittet Jean-Luc	Gastro Jura/Jura-Bernois
		Joris Jean-Maurice	Cuisinier chef	Porchet Jean-Louis	Producteur de film
Boisseaux Stéphane	Chercheur	Joss Nicolas	Office des vins vaudois	Raboud Isabelle	Ethnologue
Bolay Charles-Bernard	Président Uniterre Vaud	Jost Esther	Coordnatrice Fourchette Verte	Raboud Marie-Joséph	Cuisinière cheffe
Böniger Daniel	Journalist	Juillerat Edy	Restaurateur	Ravet Bernard	Cuisinier chef
Bosia Luigi	Giornalista	Kalandranis Gianni	Cuisinier chef	Rembault Necker Edmée	Directrice OVPT (NE)
Boverat Jean-Louis	Finale Jeunes Confiseurs	Kaufmann Franz	Winzer	Reynaud-Bestenheider Franck	Cuisinier chef
Bovier Edgard	Cuisinier chef	Kilcher Lukas	Landwirtschaftliches Zentrum Ebnrain	Riedi Rainer	Slow Food
Bratschi Isabelle	Journalist	Klein Bernard	Chimiste cantonal	Rochat Michel	Ecole Hôtelière Lausanne
Briguet Conrad	Ecole d'Ingénieurs de Changins	Kondratowicz Frederik	Cuisinier chef	Rod Christophe	Cuisinier chef
		Kotarski Nathalie	Epicuriels	Rosset Patrick	Spécialiste épices
Brunier Alain	Directeur général EHG	Kunkler Evelyne	Ambassadrice Prosper Montagné	Roversi Alessandra	Slow Food
Buchwalder Florian	Biohof	Labrosse Serge	Cuisinier chef	Rueggsegger Elisabeth	Région Lac de Morat
Buss Pierre-Emanuel	Journalist	Lafarge Patricia	Présidente de la Semaine du Goût VS	Rupprecht Knuth	Swiss School of Tourism SSTH
Cassis Ignazio	Medico	Lampart Reto	Cuisinier chef	Ryser Dominique	Fromager
Castella Romain	Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Lehmann Daniel	Restaurateur	Said Bucher Yasmina	Alpinavera
		Lehmann Tania	Coordnatrice Fourchette Verte	Savary Géraldine	Conseillère aux Etats
Cerf Cédric	Ch. mission Ville de Delémont	Leuba Sabine	AOP/IGP	Schaub Silvia	Redaktorin
Chenaux Serge	Cuisinier chef	Leuenberger Ueli	Conseiller national, enseignant	Schindler Ingrid	Journalistin
Chevrier Philippe	Cuisinier chef	Liechti Walter	Slow Food und Telebasel	Schlager Aloïs	Fleischtröcknerei
Comte Claude Victor	Oenophile	Lischetti Isabella	Insegnante e consulente per la refezione USC	Schlumpf Annagret	Köchin
Conconi Davide	Direttore Ticinowin	Lonati Bernard	Cuisinier chef	Schlup Michel	Historien de la gastronomie
Cornut Didier	Oenologue	Lonati Chantal	Restauratrice	Schmid Heinz	Journalist
Cosandey Anne-Sophie	Restauratrice	Longet René	Expert en développement durable	Schmitz Martin	Geschäftsleiter Ueli Hof
Couplan François	Ethnobotaniste	Luminati Cassiano	Regione Valposchiavo	Schneider Yvan	Enseignant
Cramer Robert	Président Fondation Promotion du Goût	Magnin Manuela	Journaliste	Schnyder Eliane	Paysanne
		Marbach-Jund Theresia	Das Beste der Region	Schorderet Nicolas	Directeur de GWS aux Services du Vin SA
Crettenand Gilles	Addiction Valais	Margot Laurence	Fourchette verte Vaud	Schorderet Marie-Laure	Cuisinière
Crettenand Nicolas	Valais-Wallis Promotion	Marmy Françoise	Spécialiste des plantes sauvages	Schröter Melina	Journaliste
Cruchoen Raoul	Vigneron	Martin Benoît	Gastronomie à domicile	Schwab Franziska	Schweizerischer Ziegenzuchtverband
de Courten Didier	Cuisinier chef	Massy France	Journaliste/vins	Schwarzenbach Hermann	Weinproduzent
Décorterd Stéphane	Cuisinier chef	Mathier Diego	Vigneron	Semmler Karin	Consulente alimentare
De Schepper Werner	Journalist	Mathieu Bruno	Paysan-horloger	Simon Jean-Charles	Journaliste
Doerig Eschler Gaby	Ing. Agr. ETH	Mayor Jean-Philippe	Ecole de Changins	Soldati Jean-Marc	Cuisinier chef
Domeniconi Guiseppa	Slow Food	Meier-Schmid Brigitte	Gastro Suisse	Spengler Simon	Journaliste
Droz Louis	Epicurien	Mégroz Michèle	Gastronomin	Stangl Michel	Cuisinier chef
Dufaux Daniel	Président des oenologues suisses	Meldem Martine	Association des Marchés paysans	Steiner Thomas	Union fribourgeoise du tourisme
		Meo Nathalie	Thurgau Tourismus	Storni Roberto	Guida Osterie d'Italia
Dumoulin Frédéric	Vigneron-encaveur	Merlo Luca	Ristoratore	Suter Massimo	Gastro Ticino
Duttweiler Jacques	Fromager	Meystre Gilles	Gastro Vaud	Suter Pierrick	Cuisinier chef
Eggimann Tobias	Baselland Tourismus	Miller Christina	Redaktion und Übersetzungen	Tarnowski David	Cuisinier chef
Emery Jean-Marc	Notaire	Moginier David	Journaliste	Tenca Piero	Cuisinier chef
Ewald Jürg	Slow Food	Monnerat Philippe	Gastronome	Tettamanti Francesco	Direttore operativo Agriloro
Fabbi Sidonie	Fourchette verte et Service de santé de la jeunesse	Montangero Stéphane	Fédération Fourchette Verte Suisse	Thomas Pierre	Journaliste spécialisé
Fabbi Sébastien	Secrétaire Général Swiss Wine	Moresi Gianni	Presidente del CF dell'EIC di Changins/VD	Thüring Georges	Commune de Grellingen
Favre Laurent	Chambre neuchâtoise d'agriculture	Morgenthaler Laurent	Cuisinier	Tièche Maryline	Diététicienne dipl. ES
		Morier-Genoud Patrick	Journaliste	Tisserand Philippe	Restaurateur
Fazan Daniel	Journaliste	Mottini Donato	Commerçant	Truffer Alexandre	Journaliste
Feier Eveline	Schweiz Tourismus	Moulin-Roth Catherine	Alimentation et Mouvement	Valpiani Marco	Cinéaste
Felley Pierre-Yves	Chambre valaisanne d'agriculture	Mozzini Elena	Sommelier e idrosommelier	Violler Benoît	Cuisinier Chef
		Müller-Tschirky Josef	Président Gastro St. Gallen	Von Felten Albi	Gastgeber
Fetz Gion Martin	Swiss School of Tourism and Hospitality	Müller Irene	Organisatrice	Vuillamoz José	Spécialiste ADN de la vigne
		Munoz Tania	Domaines Ville de Lausanne	Vuillaume Blaise	Epicurien
Fleury Louis	Spécialiste viande séchée	Naef Ruedi	Chefredaktor	Wagner Véréna	Enseignante et restauratrice
Fleury Mathieu	Secrétaire général de la FRC	Nyffeler Regula	Geschäftsführerin Schützenstube	Walz Thierry	Cave Cidis/Üvavins-Cave de la Côte
Flückiger Stefan	Hochschule Angewandte Wissenschaften	Orrù Tiziano	SSAT Bellinzona	Wannaz Gilles	Vigneron
		Orsat Auguste	Epicurien	Wilhelm Peter	GastroFacts
Forel Olivier	Musicien	Orsat Evelynne	Chargée d'enseignement, diététicienne	Wunderlin Donnik	Slow Food
Frehner Rita	Projektleiterin			Wyss Katia	Appenzellerland
Freymond Diane	Chef à domicile			Zahno Bertrand	Regionalmarketing
Frôté Claude	Cuisinier chef			Zbinden Véronique	Cuisiniste et Loitche-Potches
Fromm Georg	Winzer				Journaliste
Fuchs Fabian	Cuisinier chef				
Gabriel Suzanne	Prométeure vaud				
Gallais Véronique	Marchande de thé				
Galli Novella	Slow Food Genève				



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

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

Château de Prangins. MUSÉE NATIONAL SUISSE.



Déjeuner sur l'herbe

dimanche
27 septembre 2015
10.00 – 17.00
entrée libre

Musée national suisse | Château de Prangins
Av. Général Guiguer 3 | 1197 Prangins | +41(0)58 469 38 90



Prestataire de pédagogie spécialisée

La culture passe aussi par le goût

« Apprendre, créer, se dépasser, au menu des ateliers, des saveurs qui raviront toutes les papilles des élèves de la Fondation de Verdeil. »

La cuisine, un bien pour tous!



svrestaurant

SVRestaurant et Culturefood s'associent
à l'occasion de la semaine du goût,
pour la formation du
" bien manger " de notre jeunesse



Culturefood
quand l'appétit va ...



www.sv-group.ch - www.verdeil.ch - www.culturefood.ch

«Le salon du bon goût»



SLOW FOOD MARKET



13 – 15 novembre 2015
MESSE ZÜRICH | Halle 9

www.slowfoodmarket.ch

Ve 12h - 21h, Sa | Di 10h - 19h



Promoteur et partenaire :



Presenting sponsor :



Partenaire médias :



NOS PARTENAIRES :



AVEC LE SOUTIEN DES CANTONS DE :



Kanton Bern
Canton de Berne



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



IMPRESSUM

Journalistes

Pierre-Emmanuel Buss, Sophie Dorsaz,
Flavia Giovannelli, Blaise Guignard,
Esther Kern, Manuella Magnin,
France Massy, Alessandro Pesce,
Stephanie Rebonati, Knut Schwander,
Véronique Zbinden.

Graphisme

Formaz – Andenmatten,
Marika Zisyadis.

Traductions

Monica Fiorini, Christina Miller,
Jean-Pierre Ammon, Régine Buxtorf.

Editeur

Fondation pour la Promotion du Goût
Avenue Dapples 21/CP 99
1001 Lausanne
Tél. 021 601 58 03
www.gout.ch
contact@gout.ch
presse@gout.ch
sponsoring@gout.ch
Responsable d'édition
Catherine David
Rédactrice en chef
Manuella Magnin

Editeur

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

Tirage

120'000 ex.

Impression

IRL plus SA
Chemin du Cosel 5
CH-1020 Renens



Le livre
sur/
les quais.



Fondation suisse pour
la diversité patrimoniale
et génétique liée aux
végétaux et aux animaux

SALINE DE BEX
DEPUIS 1554



SEL DES ALPES 

Le sel pur
des sommets

Le goût des Alpes.



Du cœur des Alpes vaudoises jusque dans
votre assiette, Sel des Alpes conserve sa pureté
originelle. Un produit respectueux de
l'environnement et authentique qui sublime
les saveurs de toutes vos préparations.

seldesalpes.ch



Partenaire officiel:





Des racines un savoir-faire du caractère

Choisir une spécialité AOP ou IGP, c'est surtout se faire plaisir. Mais c'est aussi valoriser un savoir-faire traditionnel et une agriculture durable. Les produits AOP et IGP suisses appartiennent à la richesse de notre patrimoine culinaire et culturel.

Suisse. Naturellement.



www.aop-igp.ch



www.facebook.com/aopigp

Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée