

# LA SEMAINE **DU GOÛT**

du 15 au 25 septembre 2011

## Enfants

*5 Sens pour grandir  
L'atelier des saveurs*

## Martin Dalsass

*Parrain 2011 passionné  
par l'huile d'olive*

## AOC-IGP

*Des garanties d'origine et  
de savoir-faire*

# BELLINZONA

*Ville du Goût 2011*

**JB**  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



Collection Villeret  
(réf. 6664-3542-558)

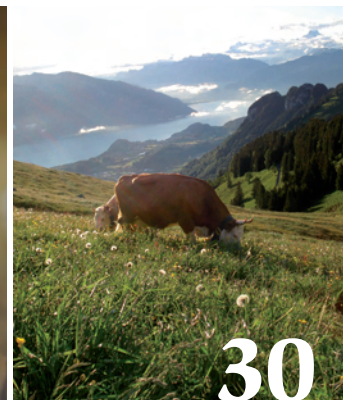
**Blancpain et la Semaine du Goût:  
l'authenticité, la passion et l'émotion!**



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

BOUTIQUES BLANCPAIN · ABU DHABI · BEIJING · CANNES · DUBAI · EKATERINBURG · GENEVE · HONG KONG · MACAO · MADRID · MANAMA  
MOSCOU · MUMBAI · MUNICH · NEW YORK · PARIS · SHANGHAI · SINGAPOUR · TAIPEI · TOKYO · ZURICH

# SOMMAIRE



## EDITORIAL



"Vous tenez entre vos mains le premier magazine de la Semaine Suisse du Goût en trois langues. Porteur du message de l'Association pour la Promotion du Goût, il veut vous mettre en appétit, vous inciter à croquer la pomme (au diable les pépins!), à partager des découvertes gourmandes avec vos amis, à vous rappeler l'importance des provenances et du savoir-faire des artisans du goût. Il fait la part belle à l'éducation au goût et à la convivialité. Ce magazine vous incite à partir sur les chemins d'une Suisse goûteuse et riche de diversité..."

Et si on passait à table?"

France Massy

## COUVERTURE



Photo  
Marisa Guiraum.

Shanna, Jules et  
Zoé.  
Fribourg

<b>Prendre la Suisse par le bon goût</b>	<b>6</b>
<b>Le Tessin à l'honneur</b>	<b>12</b>
- Bellinzona, Ville du Goût	
- Martin Dalsass Parrain du Goût 2011	
<b>Enfants</b>	<b>22</b>
- 5 sens pour grandir	
- L'atelier des saveurs	
<b>AOC-IGP</b>	<b>30</b>
<b>Des régions en fête</b>	<b>36</b>
<b>Les fleurs du goût</b>	<b>38</b>
<b>Escapade en pays de Vaud</b>	<b>41</b>
<b>L'école hôtelière de Lausanne</b>	<b>44</b>
<b>Bio Suisse</b>	<b>50</b>
- Les pommes de terre nous en font voir de toutes les couleurs	
- L'agriculture verte	
<b>ProSpecieRara</b>	<b>58</b>
<b>Escapade en Valais</b>	<b>67</b>
- Fol'terres, Julian Dorsaz une étape gourmande	
- VINEA, le salon des vins suisses	
<b>Pommes</b>	<b>76</b>
- Hautes tiges	
- Pomme d'amour et d'eau fraîche	
- Recettes	
<b>Charte et Comités qualité</b>	<b>90</b>

Les organisateurs de  
la Semaine du Goût au  
marché paysan Meldem  
à Apples/VD



# LE CONCOMBRE ET LE PLAISIR DU GOÛT

*en préambule*

**E**n cinquante ans, l'homme a réduit considérablement la biodiversité pour adapter l'agriculture aux nécessités industrielles. Notre alimentation s'est appauvrie.

Partout les mêmes maïs, les mêmes riz, les mêmes tomates rondes, rouges et fades, les mêmes pommes! La FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) estime à 75% la perte de biodiversité dans le monde des plantes cultivées.

La même FAO révèle que sur l'ensemble de la planète, près de 50% de la nourriture produite est jetée, entraînant des crises de l'eau et de la faim.

Rajoutez à ces tristes constats les récentes dizaines de décès à cause d'une infection alimentaire aux origines incertaines... Et vous avez tous les ingrédients de cette inquiétude de la population qui se demande: "Mais qu'est-ce qu'on mange?"

S'il fallait encore donner une raison d'exister à la Semaine suisse du Goût, c'est bien cette absolue nécessité de se réapproprier notre nourriture quotidienne, de transmettre de générations en générations les actes simples du "bien manger".

L'individualisme fou qui nous a fait croire que nous n'étions plus liés au destin de notre planète, fait des dégâts considérables.

Mais, lorsque l'on connaît l'origine des produits, cultivés par des personnes réelles: les paysans; manger devient un

acte d'amitié et de fraternité. C'est cela la souveraineté alimentaire: prendre le temps de la table, tout en recentrant notre alimentation à un niveau de proximité, de saisonnalité et de traçabilité.

La Semaine suisse du Goût vous présente une belle semaine, faite de centaines de rencontres humaines, disséminées sur tout le territoire. Prenez le temps de les vivre, car elles font du bien au ventre, mais aussi à la tête!

Avec Bellinzona, Ville suisse du Goût 2011 et Martin Dalsass, Parrain de la Semaine du Goût, nous inaugurons aussi le 1er Magazine de la Semaine du Goût, qui souhaite promouvoir le plaisir du goût au quotidien.

Petit-à-petit, nous bâtissons ce réseau du goût, qui respecte la communauté qui nous nourrit. Ce n'est pas par hasard que Genuss'11, les AOC-IGP, Bio Suisse, Pro specie rara, Slowfood se retrouvent associés à cette démarche.

La convivialité, liée au plaisir des choses simples, donnera un nouveau souffle à notre humanité. Merci avec humilité à toutes celles et ceux qui ont donné de leur temps pour nous faire vivre ces instants de bonheur.

Catherine David  
*Coordinatrice*

Josef Zisyadis  
*Président de la Semaine  
du Goût*





## *Voyage initiatique à travers notre patrimoine gourmand*

**De la crème double au cervelas, pourquoi les aime-t-on tant? 12 personnalités nous racontent leur produit fétiche.**

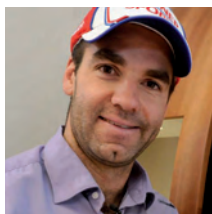
---

Certains annoncent l'automne, d'autres disent les promesses du printemps, les vertes collines grüériennes ou la première neige. On les aime pour leur "gras qui s'écoule" ou leur amertume légère, leur fragilité ou cette onctuosité digne d'un "lait pour le corps": les produits qu'ils ont choisi d'évoquer racontent autant de moments de douceur, d'histoires d'enfance, de bonheurs partagés ou de recettes de grand-mères.

On aime entendre que le cervelas est la spécialité préférée de notre plus grand

écrivain et que la raclette s'exporte dans les bagages de l'équipe nationale de ski pour lui rappeler, au gré de ses périples, le parfum d'une vallée valaisanne.

Il s'agit parfois, à l'origine, de produits d'importation (le panettone); d'autres fois, de fruits qui ont inscrit leur nom dans les légendes locales (la pomme), toujours de plats humbles, traduisant une belle créativité. Le paysage gourmand qu'ils esquissent, teinté de nostalgie, dit surtout le besoin d'enracinement, l'invariable douceur des retours.



**Didier Défago**  
Skieur  
Morgins



*“La meilleure, c’est celle que je mange au retour de voyages”*

### La raclette

“La première, je la mange sans rien. Enfin, avec une pomme de terre”. Juste pour apprécier les parfums d’alpage et la vue de Tovassière, toute la vallée de Morgins, ma vallée, les cloches, les vaches... Après, pour les suivantes, j’ajoute un tour de moulin à poivre, du paprika, la viande séchée, l’oignon...

La meilleure, c’est toujours

celle que je mange au retour de mes voyages...

Quand je suis allé passer deux semaines chez des amis, du côté de Lyon, j’ai mis le four à raclette et une meule dans le coffre. J’aime l’acheter directement chez le producteur. Bon, je sais qu’il y en a de bonnes dans le Val de Bagnes, Anniviers et ailleurs mais pour moi, c’est d’abord Val d’Illiez.”

**Robert Cramer**  
Conseiller aux Etats  
Genève



### Le cardon genevois

“Pour avoir passé ma petite enfance à Alexandrie, je n’ai pas de tradition familiale du gratin de cardons à Noël. J’ai découvert ce légume plus tard, sur le marché Liotard, quand j’étais étudiant et venais de prendre mon premier appartement. C’est là que j’ai vu mes premiers cardons épineux et que j’ai pris l’habitude de les préparer moi-même, ce qui contrairement à une idée répandue, n’a rien d’héroïque. Il suffit d’un bon couteau, voire de gants, pour enlever les épines.

J’adore sa saveur de noisette, qui me rappelle l’artichaut, à une saison où il n’y a plus d’artichauts. Je le prépare volontiers selon des recettes méditerranéennes, qui me rappellent mes grands-mères italiennes: agrémenté d’ail, d’oignon, persil, anchois. Mon autre souvenir lié au cardon est politique. J’étais Conseiller d’Etat en charge de l’agriculture quand le cardon est devenu le premier légume à obtenir une AOC.”



**Sylviane Roche**  
Ecrivain  
Lausanne



*“On dirait du lait pour le corps”*

### La crème double de la Gruyère

“Je venais d’arriver en Suisse quand on m’a emmenée en Gruyère, pour me faire découvrir cette région magnifique et ce qui, pour moi, relevait de l’étrangeté absolue. A la fin du repas, on m’a proposé d’accompagner mes framboises de crème de Gruyère. Quelle abomination!: Ce qu’on appelle la crème de gruyère, en France, c’est la Vache qui rit, ces mini-

triangles de fromage fondu à tartiner! Pour essayer d’être polie, j’ai donc commandé de la crème de Gruyère avec mes framboises. On me l’a servie si joliment, dans un petit baquet en bois avec une cuillère sculptée, j’ai goûté et j’ai trouvé ça sublime...

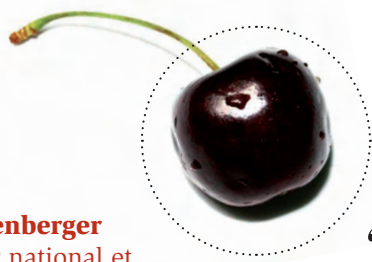
Elle est bien meilleure que la crème normande, presque trop dense, non, épaisse mais onctueuse: elle dégouline légèrement, elle nappe, on dirait du lait pour le corps. Elle n’a pas le goût du lait, n’est pas sucrée, avec cette couleur de drap rustique, et si tu rajoutes une meringue, alors là, c’est carrément divin...”

*“J’adore sa saveur de noisette”*





**Ueli Leuenberger**  
Conseiller national et  
Président des Verts Suisses  
Genève



*“Je préfère les  
manger nature, sitôt  
cueillies”*

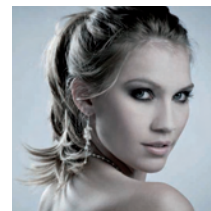
**Les cerises de Bâle**

“Les cerisiers en fleurs au printemps et la cueillette de ces fruits exquis, dès la fin mai, font affleurer la mélodie et les paroles du *Temps des cerises* et de la Commune de Paris, mais aussi des souvenirs d’enfance. Chaque début d’été, mes cousins partaient cueillir des cerises dans la campagne bâloise et nous en ramenaient, au retour, de pleins paniers que nous dévorions aussitôt. Les *Basler*

*Adler* et les *Schauenburger* sont deux variétés de cerises très anciennes, typiquement bâloises, foncées et très savoureuses, mais malheureusement de moins en moins cultivées, car il est difficile de trouver des cueilleurs pour ces arbres de haute taille.

Encore aujourd’hui, je préfère les manger nature, sitôt cueillies, bien qu’elles soient aussi excellentes en tarte ou en clafoutis.”

**Kerstin Cook**  
Miss Suisse  
Kriens



**Les pâtes du chalet  
Ätpler Magronen**

“Mes parents étant tous deux d’origine anglaise, c’est ma grand-mère paternelle lucernoise qui a introduit les pâtes du chalet dans la famille, à Kriens comme à Windsor. C’est la plus suisse des recettes, associée pour moi à la montagne, à l’hiver et au ski que nous pratiquons en famille sur les pistes du Pilatus voisin. Des cornettes, préparées avec de l’oignon haché, de la crème et du fromage. On peut ajouter du jambon ou même des pommes de terre. Mon tout est un plat aussi savoureux que roboratif.”

**Christophe Darbellay**  
Conseiller national et  
Président du PDC Suisse  
Sion



*“Cette tradition  
est née  
au XIVe siècle”*



**La viande séchée  
IGP du Valais**

“J’ai toujours adoré la viande séchée au point que les producteurs de la viande séchée IGP du Valais ont fait de moi leur “Ambassadeur”. Cette tradition est née au XIVe siècle du génie des bergers dans les Alpes valaisannes, à des fins de conservation. Salée et épicée, elle est séchée plusieurs semaines. Je l’aime en toute circonstance: au sommet

d’une montagne, à la cabane de chasse, lors d’une rentrée tardive lorsque le vin réveille une petite faim, une pièce de viande séchée réjouit le cœur. Pour moi, la viande séchée du Valais, issue exclusivement de bœuf suisse, est la meilleure. Les épices (et non le sel) en font ressortir les saveurs. On est loin des produits standardisés, chaque pièce, chaque origine, est unique, et chaque producteur garde jalousement sa recette.”

*“C’est la plus suisse  
des recettes,  
associée à l’hiver”*





**Martin Suter**  
Ecrivain  
Zurich et Ibiza



## “Amène-moi des cervelas et de la bière”

### Le cervelas

“Je rentrais d’une année à l’étranger – mon premier grand voyage, entre Afrique et Asie, pendant plus d’un an – et je me souviens avoir demandé à mon frère, qui venait me rejoindre: “Amène-moi des cervelas et de la bière!”

Chaque Helvète en consomme en moyenne quatorze par an, on le prépare dans toutes les régions à base de veau et de porc, bref, c’est la plus suisse des saucisses. Pour l’écrivain

Martin Suter, qui vit entre l’Espagne et le Guatemala, le cervelas reste lié à l’enfance, au mouvement scout et aux *pics-nis* en famille, aux auberges toutes simples et aux jardins en ville... On le mangeait cru, en salade, fendu aux extrémités et embroché sur un feu de camp ou encore farci avec un bon vieil emmental. C’est une des choses que j’aime retrouver, à mon retour ici.”

**Daniel Rossellat**  
Syndic de Nyon  
et Créateur du Paléo  
Festival  
Nyon



### La féra

“Cousin du saumon, ce corégone appartient à la famille des salmonidés. Il semble que ces poissons migrateurs soient venus des mers, peuplant certains lacs suisses dès le Moyen Age. Longtemps dédaignée au profit de la truite et de la perche, considérée comme le poisson du pauvre, la féra a récemment retrouvé ses lettres de noblesse, grâce à certains grands chefs, qui en apprécient la délicatesse. C’est un poisson fragile, très peu gras, à traiter avec respect, à ne pas surcuire. J’adore la féra fumée de la Pêcherie sous le port, à Founex: une chair moelleuse, fumée très doucement au feu de bois, à goûter avec une crème de raifort. Leurs terrines et leurs mousses de féra, aériennes et légères, tout en finesse, feraient aimer le poisson aux plus irréductibles.”

**Marco Solari**  
Président du Festival du  
Film de Locarno  
Président de Ticino Turismo  
Locarno



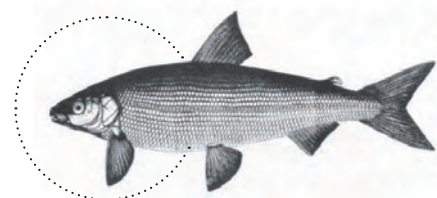
### Le panettone

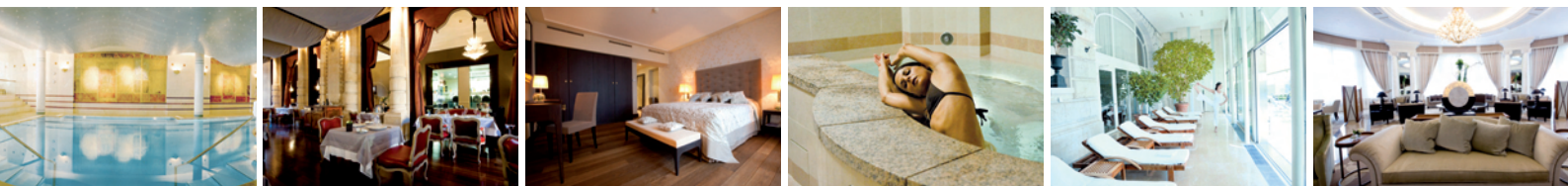
“Pendant des siècles, jusqu’à Napoléon au moins, le Tessin a été d’une pauvreté absolue. On faisait dans ces vallées italiennes sous domination suisse, vouées à l’émigration, une cuisine pauvre, avec pour produits la châtaigne, le maïs, quelques rares animaux de basse-cour. Les Tessinois ayant émigré à Milan ont appris là-bas à connaître et travailler certains produits, du riz au panettone. Ce gâteau bombé, riche mais aérien, délicieux mais très calorique, se mange traditionnellement à Noël. La version tessinoise de cette spécialité lombarde contient beaucoup de fruits confits. C’est un sport national de se disputer pour savoir qui confectionne le meilleur. Plusieurs tests ont notamment distingué la pâtisserie Marnin, à Locarno, et Buletti, à Airolo, qui fait son panettone au beurre des Alpes”



“La version  
tessinoise  
contient  
beaucoup de  
fruits confits”

“C’est un poisson  
fragile,  
à traiter  
avec respect”





A HOME AWAY  
FROM HOME



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



**Hansjörg Walter**  
Conseiller national et  
Président de l'Union  
Suisse des Paysans  
Wängi, TG



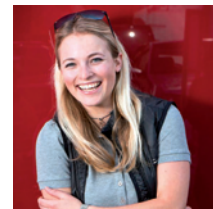
## “J'adore le gâteau au moût du boulanger de mon village”

### Le jus de pommes de Thurgovie

“Il y a jus de pomme et jus de pomme. A l'étranger, il m'est arrivé de goûter des jus sucrés à l'excès, au goût incertain ou épais comme de la compote. Rien à voir avec le délicieux et rafraîchissant moût thurgovien, préparé à base de pommes au goût acidulé caractéristique. Ces pommes sont issues des vergers à haute tige traditionnels,

qui ne nous offrent pas seulement notre boisson régionale mais marquent aussi le paysage thurgovien. Et quelle diversité de jus de pommes! Il y a le *Schorle* traditionnel et pétillant, le moût rafraîchissant et alcoolisé, clair ou trouble, et les nouvelles créations comme le *Swizly*. Enfin, j'adore le gâteau au moût préparé par le boulanger de mon village, Wängi”.

**Lara Gut**  
Skiieuse  
Comano



### Les amarettis tessinois

“Deux choses sont à mes yeux typiquement et uniquement tessinoises: la gazzosa à la mandarine et les amarettis bianchi. Ceux-ci sont très différents des amarettis italiens, ceux de Saronno, petits et secs ou ceux de Sassello, plus mous. Les amarettis du Tessin sont tendres, dodus, friables, avec ce goût unique et cette amertume qu'ils doivent à l'amande d'abricot.

Ce sont de petits gâteaux tout simples: du blanc d'œuf, du sucre, des amandes blanches et un peu d'amande d'abricot. Et puis il y a ceux qu'on enrichit de chocolat, qu'on parfume au kirsch ou à la grappa. Pour moi, c'est d'abord un souvenir d'enfance: j'en mangeais pour le goûter, après les fruits. On en ramenait des tonnes quand on allait en vacances dans ma famille, à Delémont. Aujourd'hui, j'adore grignoter des amarettis avec un café.”

**Géraldine Savary**  
Conseillère aux Etats  
Lausanne



### La saucisse aux choux

“C'est le plat qui annonce l'automne, les soirées au chaud, la pluie, le vent et la nourriture qui réchauffe le cœur. J'aime sentir le gras qui coule quand on plante la fourchette dans la peau et l'amertume du chou qui explose en bouche. C'est LE plat que j'ai découvert en arrivant dans le canton de Vaud à dix-neuf ans, comme quoi les frontières culinaires existent encore. Il y a plusieurs manières de la cuisiner, les

amateurs comme les bouchers ont tous leur secret. A feu doux, pour éviter qu'elle explose, avec les pommes de terre, ou au bain-marie. A Berne, chaque année, un repas présente toutes les saucisses de Suisse. C'est un des rares événements qui rencontre un tel succès auprès des parlementaires. Mais moi, je ne vise que la saucisse aux choux du Canton de Vaud. J'ai pour elle une passion exclusive.”

“C'est le plat qui  
annonce  
l'automne”



“C'est le goûter de  
mon enfance, avec  
quelques fruits”



# BENVENUTI À BELLINZONA!

*Ville suisse du Goût 2011*

Les cuisiniers de Bellinzone se réjouissent: tous les ans, une nouvelle ville suisse est couronnée "Ville du Goût" et, cette année, Bellinzone est à l'honneur. Renommée pour son offre culinaire et artistique, la ville aux trois châteaux se présente sous son meilleur jour du 15 au 25 septembre. "Les festivités se déroulent à travers toute la ville", déclare Alessandro Pesce de Gastroticino. En collaboration avec les autorités de la cité, le canton et de nombreuses institutions tessinoises, il a tout mis en œuvre pour plonger la ville dans un véritable état de siège culinaire.



**Atour du parain du Goût 2011**  
**Martin Dalsass**

*de gauche à droite*

Tiziano Fosanelli / Ristorante Pedemonte

Giovanni Appiani / Ristorante Corona

Antonio Fuso / Ristorante Osteria Malakoff

Marco Berini / Hôtel Unione

Katia Fozzi / Ristorante Marché Moevenpick

Martin Dalsass / Ristorante Santabbondio, Sorengo

Luca Avallone / Trattoria Cantinin dell Gatt

Luca Merlo / (*devant*) Ristorante Curzutt, Monte Carasso

Matteo Caccia / (*derrière*) Trattoria Er Pipa, Carasso

Andras Giuliani / Trattoria Er Pipa, Carasso

Yves Bussi / Ristorante La Perla, S. Antonino

Luca Brughelli / Osteria Mistral

## Tartare de chevreuil, suprêmes de pigeon et truffes

Le coup d'envoi est fixé au jeudi 15 septembre à 18h<sup>30</sup> sur la Piazza del Sole, Brenno Martignoni, maire de la ville, découpe le pain de Bellinzona superbement décoré et ouvre ainsi officiellement les festivités.



Le pain de Bellinzona, présenté par le comité d'organisation de la Città del Gusto (Loris Zanni, Decio Cavallini, Alessandro Pesce)

Dès le premier soir, une atmosphère de fête règne dans la capitale tessinoise. La population danse, chante, s'amuse dans les rues tandis que les fourneaux des restaurants sont sollicités au plus fort de leurs capacités. Figure à l'ordre du jour plusieurs spécialités, qui on vu le jour spécialement pour la Semaine du Goût: poitrine de porc farcie, suprêmes de pigeon ou filets de cerf flambés. Et même le Municipio (Hôtel de Ville) se joint à l'allégresse générale en offrant buffets et concerts dans la cour intérieure alors que la salle patricienne présente une collection unique de tableaux consacrés aux joies de la table.

### La forêt comme fil rouge

Pour la première fois, les organisateurs collaborent avec "GrussTi", une initiative du canton dont l'objectif primordial réside dans la préservation de l'environnement. Le fil rouge des festivités est la forêt, déclarée thème international de l'année 2011 par l'UNESCO. Il est vrai que les bois recouvrent près de la moitié de la surface du canton du Tessin. Pour évoquer cet espace indispensable à la vie, de nombreux arbres décorent la vieille ville de Bellinzona. En outre, le vendredi 16 septembre, une "Cena del Bosco" se tient dans l'Espocentro. De l'entrée au dessert, tous les ingrédients proviennent de la forêt. Sur la piazza del Sole, le "bosco" est aussi présent et les

stands du marché incitent les badauds à découvrir les châtaignes, le miel sylvestre et les herbes aromatiques, parmi d'autres spécialités tessinoises.

### Distribution de pommes

La pomme incarne un aspect essentiel de La Semaine du Goût 2011. Les 23 et 24 septembre, les fruiticulteurs tessinois distribuent gratuitement des pommes de leurs vergers et les consommateurs peuvent déguster du jus de pomme ou de poire fraîchement pressé sur les stands du marché.

### Gastronomie aux châteaux

Les trois châteaux sont autant de prestigieux décors pour d'éblouissantes performances culinaires. Ainsi, Castelgrande accueille des dîners de gala, organisés par l'Ecole professionnelle de l'hôtellerie et du tourisme. Le 21 septembre, la fête "Adieu à l'été" se déroule au Sasso Corbaro tandis que le Castello di Montebello met tous les soirs la cuisine médiévale à l'honneur dans la Taverna en proposant des cochons de lait et autres délices qui composaient les festins des chevaliers. Pour rendre l'évocation historique plus saisissante encore, les serveurs arborent des costumes d'époque et les convives sont invités à festoyer en utilisant leurs doigts ou une cuillère en bois.

### Rambazamba Rabadan!

Les fêtes populaires qui se tiennent les 17 et 18 ainsi que les 24 et 25 septembre sont attendues loin à la ronde. Elles commencent le samedi matin sur le marché de la vieille ville. A midi, des musiciens des rues et autres artistes prennent possession de la cité alors que les cuisiniers du "Rabadan", le carnaval de Bellinzona, enchantent les gourmets comme les amateurs d'anciennes coutumes: dans des chaudrons de cuivre, ils préparent de savoureux risottos dont ils offrent une portion aux passants – une tradition qui remonte à l'année 1862.

Les boulangers, pâtisseries et confiseurs tessinois caressent de grandes ambitions. En collaboration avec le centre professionnel de Trevano, ils confectionnent le samedi 17 septembre un gigantesque gâteau, suivi le samedi suivant par un pain tout aussi démesuré – deux performances culinaires que les badauds sont naturellement conviés à goûter.

A l'évidence, les vins tessinois sont aussi sous les feux des projecteurs. Ticinowine et La Bacchica, les organisateurs de la fête des vendanges, présentent les meilleurs

crus issus des vignobles les plus méridionaux de Suisse. Des dégustations guidées permettent même aux connaisseurs chevronnés de parfaire leurs connaissances. L'Association suisse des sommeliers envoie à Bellinzone quelques-uns de ses experts en la matière. Dans la vieille ville, une quinzaine de bars dévoilent chaque soir à l'heure de l'apéritif une nouvelle création autour d'un thème commun – et le vainqueur est désigné par les suffrages des amateurs.

### Activités créatives pour les jeunes

“Picky” et les restaurants “Marché” ont installé sur la piazza un village pour les enfants. Initiation à la cuisine, laboratoire des saveurs et autres activités autour des plaisirs de la table sont proposés aux futurs gourmets. En outre, les jeunes talents peuvent suivre des cours de peinture sur le thème “Paul Klee” dans le “Museo in erba” sur la Piazza Magoria. Les graffeurs ne sont pas en reste. Lors du festival “Street Art” qui se tient le dimanche 18 septembre, des artistes confirmés dévoilent les secrets du tag.

### Festival Babel

La Ville du Goût n'oublie pas non plus les passionnés de littérature. Du 15 au 18 septembre se déroule à Bellinzone le Festival Babel dont l'un des rendez-vous les plus attendus est une lecture d'auteurs palestiniens, accompagnée des délices de la cuisine arabe.

### Informations détaillées

Cet article ne présente que quelques extraits d'un programme d'une grande richesse. La Ville du Goût réserve bien d'autres surprises et découvertes du 15 au 25 septembre. Les CFF, les car postaux du Tessin et certains hôtels offrent des tarifs spéciaux à l'occasion de La Semaine du Goût. A découvrir sur le site:

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

La Piazza del Sole est au coeur des activités avec ses stands, manifestations et créations de grandes mosaïques de légumes hautes en couleurs.



Propos recueillis par Martin Weiss, photographies Rémy Steinegger

# Martin Dalsass

*L'ambassadeur d'une cuisine simple et naturelle parraine  
La Semaine du Goût 2011*

**Hé oui, le parrain de La Semaine du Goût 2011 vient aussi du Tessin: Il s'agit de Martin Dalsass du Ristorante Santabbondio à Lugano-Sorengo. Avec 18 points au Gault-Millau et une étoile au Michelin, il fait partie des meilleures tables à l'échelle internationale. En 2001, le Gault-Millau a distingué Martin Dalsass et**

**l'a couronné meilleur cuisinier de Suisse. Pourtant, ce maître-queux natif du Tyrol du Sud est bien loin d'adopter des poses de star car il aime tout particulièrement la simplicité et le naturel tant chez les gens qu'en cuisine et surtout, pour l'huile d'olive, sa grande passion.**

**M**arie-Thérèse Chappaz, Irma Dütsch, Philippe Rochat, André Jaeger, Georges Wenger, Frédy Girardet, autant de grands cuisiniers qui ont accepté de devenir les ambassadeurs de La Semaine du Goût au cours des dernières années. En la personne de Martin Dalsass, cette prestigieuse galerie accueille pour la première fois un célèbre chef tessinois.

tente de pratiquer une cuisine aussi simple que possible et de mettre en évidence les arômes naturels. Comme les Beatles le chantaient déjà, Let it be!

## **Et vous pensez que cette approche est aussi liée à un sentiment de bonheur?**

Un cuisinier possède le pouvoir extraordinaire de rendre les gens heureux avec un bon repas. S'il y parvient, il est heureux lui aussi. Et, quand ils sont heureux, les cuisiniers cuisinent encore mieux. C'est un merveilleux cycle qui ne connaît pas de fin.

## **Est-ce pour cette raison que vous êtes toujours de bonne humeur?**

Je ne sais pas si c'est vraiment le cas? (il rit). Mais, j'ai la chance d'avoir à mes côtés une épouse fantastique, d'être secondé par une équipe hors pair, de disposer d'un beau restaurant – et d'aimer mon travail. Il y a donc de nombreuses raisons pour que je me lève chaque matin avec plaisir. C'est vrai, je suis généralement optimiste et j'envisage la vie sous un jour positif.

## **Même lorsque vous considérez l'évolution actuelle? La "convenience food", les arômes artificiels, les scandales alimentaires...**

Voilà pourquoi La Semaine du Goût me semble tellement importante! Car il y est question de saveurs, de mets authentiques, d'arômes naturels. Comme parrain, j'espère pouvoir sensibiliser les enfants et les jeunes. Il y a une semaine, je me suis rendu avec une classe au marché. Nous avons acheté des côtes de bettes, des poires, de la chicorée de Trévise – autant de produits que nous avons ensuite cuisinés ensemble! C'était une expérience

Martin Dalsass aime l'huile d'olive, au point de l'utiliser pour confectionner une mousse au chocolat



**Martin Dalsass, votre restaurant est considéré comme l'un des meilleurs de Suisse. Pourtant les convives qui ne jurent que par les mousses et les vapeurs de la cuisine moléculaire ou s'extasient devant d'artistiques tourelles de caviar ne sont pas à la bonne adresse. Pour quelle raison?**

Le grand cuisinier italien Gualtiero Marchesi a déclaré un jour avec une absolue pertinence: la cuisine simple n'est pas toujours la meilleure – mais la meilleure est toujours simple! Cette affirmation correspond très exactement à ma conception de la gastronomie. Je

merveilleuse. Les enfants sont curieux et ont rapidement compris qu'un cuisinier, aussi talentueux soit-il, n'est pas un magicien, mais qu'il essaie de réaliser un apprêt avec des ingrédients de première qualité. La préparation n'est pas nécessairement complexe, il peut s'agir simplement d'une saucisse à rôtir ou d'un sandwich, élevé au rang d'un mets exceptionnel.

## **Vous utilisez des huiles d'olive d'une douzaine de provenances différentes. Comment cette passion est-elle née?**

Alors que je travaillais à Gstaad – c'était il y a près de 25 ans – je cuisinais au beurre et à la crème. Ce n'est qu'au moment où je me suis installé au Tessin que j'ai découvert, au hasard d'une dégustation en Italie, les nuances incroyablement délicates de l'huile d'olive. Sur-le-champ, j'ai ressenti une véritable fascination pour ce riche éventail de saveurs, sans parler de ses bienfaits sur la santé. J'utilise de préférence des huiles produites à partir d'une seule variété, par exemple la Nocellara del Belice de Sicile ou la Oilalà, extraite d'olives Carotina, qui contient de nombreux antioxydants et polyphénols.

Mais, plutôt que de continuer à parler, dégustons certaines des meilleures huiles d'olive.



## Chaque huile d'olive est un univers

Les huiles d'olive se dégustent comme de bons vins. Cependant, pour en apprécier pleinement la saveur, il importe de ne pas ménager bruits de bouche et claquements de langue. « Le processus est semblable au broyage des huîtres contre le palais afin de permettre à leurs arômes de se déployer de manière optimale », déclare Martin Dalsass. Et il le sait de source sûre. Depuis un quart de siècle, l'huile d'olive est sa passion.

Une dégustation d'huiles d'olive avec Martin Dalsass devient très vite une expédition en terre inconnue.

Rapidement, le gourmet identifie des saveurs et des parfums dont les fines nuances lui auraient semblé appartenir à un autre monde quelques instants plus tôt. Et comment n'en serait-il pas ainsi? Pour la plupart, nous n'avons qu'une sorte d'huile d'olive dans notre cuisine – extra

vierge et pressée à froid, naturellement. Mais Martin Dalsass en utilise couramment une douzaine. Et qu'il s'agisse de l'Oilalà des Pouilles, du Medio d'Ombrie ou de l'Intenso du Latium, il en connaît, pour chacune d'elles, le producteur, les arbres, la presse et sait exactement pour quelle préparation telle ou telle huile est particulièrement adaptée.

*“Comme pour le vin,  
on choisira  
l'huile d'olive la  
plus appropriée  
pour chaque mets”*

“Rares sont encore les consommateurs qui ont découvert cette diversité gustative, mais une nouvelle tendance se fait progressivement jour”, Martin Dalsass n'en doute pas. “Comme pour le vin, il relèvera bientôt d'une simple évidence de choisir l'huile d'olive la plus appropriée pour chaque mets”.

### Aspirations sonores et claquements de langue

Nous aspirons bruyamment, faisons claquer nos langues et laissons d'abord le délicat nectar se répandre sur la langue. “Cette huile est pressée à partir d'olives siciliennes, systématiquement récoltées le 274<sup>e</sup> jour de l'année. Elle laisse apparaître une nature authentique, le parfum des tomates vertes, des senteurs de prairies estivales et un arôme de jeunes bananes – une huile d'olive extraordinaire pour préparer une mayonnaise”, souligne Martin Dalsass. Notre deuxième dégustation s'accompagne toujours de force bruits de bouche (car il n'est pas aussi aisé qu'il n'y paraît de simplement conserver l'huile d'olive sous le palais). “Cette huile d'olive comprend des additifs. Prenez-en encore une gorgée et écrasez-la avec la langue comme vous le feriez pour une huître!” Et, effectivement: l'huile dégage progressivement un goût de pétrole. “Cela n'a rien à voir avec la qualité des olives. Il n'y a pas de mauvaises olives, mais elles doivent être récoltées manuellement sur l'arbre et aussitôt pressées. Les arômes se décomposent si un excès d'oxygène se produit pendant le pressage ou à la suite d'une durée de stockage trop élevée.”

Nous dégustons plus d'une douzaine d'huiles d'olive pendant l'après-midi et ce périple de découvertes ne cesse de faire naître de nouvelles associations.

La Biancolilla sicilienne évoque les aubergines, les concombres et les artichauts, la Nocellara del Belice le poivre vert et les poivrons verts, l'Intenso du Latium à la robe vert sombre est incomparablement fruitée “Idéale pour une salade de rucola ou de cresson, mais aussi un régal sur une tranche de pain blanc en apéritif”. Un peu de théorie ne nuit pas à la dégustation: les notes douces sont perçues par la pointe de la langue, les accents salés par les bords et l'amertume par la partie centrale.

Les éléments amers de la Medio d'Ombrie



En collaboration avec André Jaeger, Martin Dalsass a composé une collection de huit huiles Extra Vierge italiennes.

apparaissent d'emblée. Ils sont soutenus par des notes légèrement acides d'herbe coupée et d'oseille. "Une merveilleuse huile d'olive pour les poissons et les fruits de mer, qui se prête aussi parfaitement à la confection de desserts frits". Pour Martin Dalsass, les huiles à la truffe sont une absurdité. "De tels supports de saveur contiennent souvent des essences synthétiques et, en fin de compte, ils ne diffèrent guère du Coca-Cola. A cet égard, l'huile de citron d'Ombrie incarne une délicieuse exception, car les olives sont pressées avec des citrons fraîchement récoltés. Entièrement naturelle, cette huile se caractérise par une délicate saveur d'agrumes."

Nous nous tournons vers la dernière huile à déguster, une véritable apothéose en

matière de goût et d'intensité.

Il s'agit de l'Oilalà, aussi forte qu'un piment! "C'est l'une de mes huiles préférées, irremplaçable pour les salades, le tartare ou les pâtes dès qu'il est question de préparer un mets relevé. Après avoir dégusté une huile si relevée, je vous conseille de croquer un morceau de pomme, afin d'en neutraliser le feu".

### **Une collection à la pointe des saveurs**

Pour les gourmets qui souhaitent déguster diverses huiles d'olive, Martin Dalsass a composé, en collaboration avec André Jaeger du restaurant Fischerzunft de Schaffhouse, une collection de huit huiles Extra Vergine italiennes – le nec plus ultra en la matière.

### **Informations complémentaires sur les sites**

*ristorante-santabbondio.ch*  
*jaeger-dalsass-jaeger.ch*





Texte Sandra Weber, photos Lugano Turismo

# Sur les traces des olives

*Une balade à Lugano, le long du sentier de l'olivier*

**Le fruit préféré de Martin Dalsass mûrit aussi au Tessin. Un sentier qui serpente sur le versant ensoleillé, qui s'étend entre Castagnola et Gandria, permet de découvrir la culture de l'olivier.**

Pour parvenir au point de départ de cette promenade, il n'est de meilleure option qu'une excursion au Monte Brè. Depuis Cassarate, un funiculaire gravit confortablement la montagne tutélaire des Luganais. La descente, qui alterne passages en escaliers et traversées de forêts baignées de lumière, rejoint Brè, un village pittoresque, qui de tout temps, a attiré les artistes. Depuis le centre de la localité, une route conduit à Gandria. Parsemé de tablettes informatives, le chemin de l'olivier débute en contrebas du grand parking, dans le quartier de Nusera. Le promeneur y découvrira 72 arbres des espèces frantoio, leccino et pendolino, plantés sur les anciennes terrasses soutenues par des murs en pierres sèches pour assurer la conservation de ce précieux patrimoine culturel.

L'imposant "olivo del Carlin", l'un des plus vieux oliviers de la région qui atteint dix mètres de hauteur, se dresse à proximité du ponton de Gandria. Il est l'un des rares à avoir survécu à un terrible

hiver qui, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, détruisit la plus grande partie des oliveraies. Ce n'est qu'en 1991 que Luciano Turcati, passionné par les olives, a procédé à de nouvelles plantations, en collaboration avec les vignerons Claudio Tamborini et Bernardino Caverzasio.

Depuis l'église baroque de San Vigilio, le sentier de l'olivier suit les rives du lac en direction de Triverli et de San Domenico, en longeant des oliviers sauvages. Près de la tablette 14, le promeneur apercevra une plage qui invite aux joies de la baignade du début mai à la fin septembre. Il pourra aussi explorer le Parc des oliviers de la ville de Lugano où, abondent également d'autres essences méditerranéennes à l'instar des cyprès et des lauriers roses. Les oliviers sur les rives du lac de Lugano ne sont pas uniquement un plaisir pour les yeux. A Manno, une délicate huile d'olive est confectionnée dans l'un des plus anciens pressoirs de Suisse et les amateurs peuvent notamment acquérir une bouteille de cette "olio du Ceresio" auprès de la Vinoteca Tamborini à Lamone.

**Itinéraire:** Lugano – Cassarate – Monte Brè – Brè – Gandria – San Domenico – Castagnola – Lugano.

**Temps de marche:** environ 2 h 10.

**Distance:** 6,1 km.

**Accès:** Bus n° 2 depuis la gare de Lugano en direction de Castaneda, funiculaire Cassarate – Monte Brè.

**Retour:** bus n° 1 de Castagnola à la gare du funiculaire de Cassarate ou bus n° 2 jusqu'à la gare de Lugano.

informations  
complémentaires  
sur les sites

[lugano-tourism.ch](http://lugano-tourism.ch)  
[tamborini-vini.ch](http://tamborini-vini.ch)



**Le couteau à fromage suisse officiel. Enfin un couteau pour le fromage suisse. Avec sa lame à fromage, sa lame à pain et son tire-bouchon. Fabriqué en Suisse par Victorinox. Pour en avoir un à un prix privilégié: glissez 5 codes-barres d'emballage de fromage suisse (ou les bons de caisse correspondants) et un billet de 20 francs dans une enveloppe affranchie portant au dos votre adresse, envoyez-la à Fromage suisse, case postale 8211, 3001 Berne, et vous recevrez votre couteau à fromage suisse.**

# 5 SENS



Texte France Massy

## 5 sens pour grandir

**1500 élèves valaisans suivent le programme éducatif Senso5. Une démarche utilisant les 5 sens pour apprendre. La vue, l'ouïe, le toucher, l'odorat et le bon goût!**

**C**lasse enfantine de Platta, Sion. Françoise Haefliger accueille ses élèves. Au programme de cet après-midi, une leçon particulière: le goût.

L'amer, l'acide, le salé et le sucré seront à l'honneur. Ou comment apprivoiser, reconnaître et mettre des mots sur ces quatre saveurs de base.

Mimolette, la mascotte, annonce que la dégustation commence. Disciplinés et attentifs, les enfants s'asseyent en rond. La distribution de plateaux se fait en silence. Ici les rôles sont bien distribués. "Vous, votre travail c'est d'être de bons écoliers. Le mien, c'est d'enseigner. On respecte les consignes. Pour le moment, on déguste avec les yeux. Après, vous pourrez toucher, goûter et commenter tout ce qu'il y a sur ce plateau..."

### La vue

Très vite, les langues se délient.

Léa: "Tiens, ici on dirait du sucre." Françoise Haefliger demande alors d'expliquer avec des mots choisis, pourquoi cet aliment évoque le sucre.

Julien: "Ça me fait penser à une pierre, je vois avec mes yeux que c'est dur." David: "Moi je sais, ça s'appelle du sucre Candy."

L'inventaire visuel du plateau continue. "Ça, c'est de la salade." "C'est pas de la salade, c'est des endives!" "Comment sais-tu que c'est des endives?" "Mon lapin en mange!"

Pamplemousse, orange, citron, nou-nours en gomme, rhubarbe, chips,... chaque aliment est décrit de manière précise par les enfants. Chacun y va de son commentaire.

### Le toucher

Chic alors, pendant la leçon de goût, on peut tout toucher! Pour mieux faire connaissance avec l'aliment, tous les coups sont permis. On caresse la rhubarbe, on effleure les chips, on tripatouille les nounours... L'endive semble lisse pour certains, poilue pour d'autres... Les deux réponses sont bonnes. "C'est sympa cette leçon, on se trompe jamais de réponse" me glisse Maria.

### L'odorat

L'endive ne fait pas l'unanimité. Si Gabin trouve que "Ça ne sent rien", Ilan rejette le légume "parce que son odeur me donne envie de vomir" alors que Neriman

"adore cette salade!". Leticia a trouvé la solution: "Si tu casses la feuille en forme de hamac, ça sent..." Mais oups, "Ça gicle aussi!" rigole Ali.



### Le goût

Ici, on joue avec deux, voire trois sens. Françoise Haefliger rend ses élèves attentifs au toucher en bouche. "On glisse un morceau dans la bouche, sans le mâcher, on le promène... Qu'est-ce que vous sentez?" Les réponses fusent: "Ça fait des chatouilles", "C'est lisse", "C'est dur" "Non, c'est mou", "Normal, toi tu as pris le sommet de la feuille, moi le bas..."

Les enfants sont de véritables explorateurs. Téméraires et curieux, ils jouent le jeu. "Au début, j'avais peur de goûter, mais la maîtresse, elle nous laisse recracher si on n'aime pas, alors, moi je veux bien déguster." Pour Martha, Rayan, Alizée, Eric et tous les autres, cette année de scolarité leur a fait découvrir de nouvelles saveurs, de nouveaux arômes... Le sucre Candy est comparé à une montagne "Trop bonne, hum, hummm..."

La sensation sucrée limite la concentration. À ce moment précis, on se contente de se régaler...

### L'ouïe

"Clic-clic-clic, le sucre Candy fait du bruit contre mes dents!" La rhubarbe, elle, raconte des histoires quand on la casse, les chips aussi... Certains aliments sont décidément plus causant que d'autres, certaines boissons aussi. PChuuuu fait l'eau minérale, plouc-plouc, gargouille le ragoût qui mijotera ce soir dans la casserole à la maison...



**Françoise Haefliger (ci-contre) participe au projet Senso5** depuis sa mise en place, il y a 5 ans. Maîtresse d'école enfantine, elle suit les enfants sur deux ans. Ensuite, ce sont ses collègues qui prennent le relais dans les classes supérieures.

---

*“Axer  
l'alimentation  
sur le plaisir”*

---

Les deux premières années sont consacrées à la découverte des 5 sens et à développer ces derniers comme support d'apprentissage, et non comme un but en soi. La démarche est intégrée aux programmes scolaires en cours. “Nous avons un objectif à long terme: en développant la curiosité et le plaisir de manger diversifié, en apprenant aux enfants qu'il faut oser tout goûter pour aller au-delà du rejet initial, en apprivoisant les aliments par des mots, des situations et des actions pratiques, on veut leur permettre d'appréhender l'alimentation de façon non stigmatisante –il n'y a pas d'aliment interdit!– et surtout, en axant l'alimentation sur le plaisir.”

Le but est donc de donner du sens à l'acte alimentaire en développant une approche sensorielle pluridisciplinaire qui participe à promouvoir la santé chez les enfants.

“Il y a, dans le programme Senso5, toute une philosophie cachée. On choisit un produit fil rouge et on le découvre du champ à l'assiette. Traçabilité, origine, histoire, terroir, plaisir, partage et convivialité...” ◉





### 3 questions à

**ANNE-CLAUDE LUISIER ET ALEXANDRA VUISTINER, INITIATRICES DU PROJET SENSO5**

#### **COMMENT EST NÉ CE PROJET ET QUEL EST SON LIEN AVEC LA SEMAINE DU GOÛT?**

Le projet Senso5 s'est construit progressivement suite à la rencontre de professionnels venant de domaines différents: sensoriel, pédagogique, promotion de la santé, psychologique et économique. Au démarrage, nous avons été approchées par des enseignantes du centre scolaire de Saillon en Valais afin d'organiser une journée spéciale lors de la Semaine du Goût. Mais très vite, nous avons voulu ancrer notre démarche dans une vision durable et avons choisi de travailler sur une année scolaire, puis sur toute la scolarité afin de donner aux enfants la possibilité de construire de réelles compétences.

Aujourd'hui nous avons toujours un réel lien d'amitié avec la Semaine du Goût et nous créons chaque année différents événements durant cette semaine.

#### **QUELLE EST LA PHILOSOPHIE DE SENSO5?**

Tous les acteurs de Senso5 ont à cœur de guider les enfants dans la découverte du monde alimentaire, de remettre le plaisir au centre de l'alimentation contrebalançant une vision purement nutritionnelle. Pour nous, manger ne se limite pas au domaine de la santé, nous tenons compte des aspects pluriels de l'alimentation: aspects sensoriels, culturels, émotionnels, nutritionnels... Nous avons choisi de travailler à l'école car cela nous permet de toucher tous les enfants. Et l'école induit aussi l'apprentissage de compétences utiles pour toute la vie. Pour développer chez l'enfant des compétences utiles à une alimentation synonyme de santé, Senso5 utilise un ancrage sensoriel respectueux du développement psychologique normal de l'enfant.

#### **LE CONCEPT DE SENSO5 PEUT-IL S'APPLIQUER AILLEURS QU'EN VALAIS?**

A l'heure actuelle, tous les outils, fiches (en français et en allemand) et matériel pédagogique, sont prêts pour les enseignants de l'école enfantine et primaire. Outre ces outils, des cours ainsi que des coachings sont proposés aux intéressés dans toute la Suisse.





# **CUIS, CUIS, PETIT BISCUIT**

*Dans le laboratoire des saveurs,  
les enfants s'éveillent au goût...*

Texte Sandra Weber, photos Martin Weiss

**Comment la confiture est-elle disposée dans les figurines? Comment nouer une tresse? Et comment utiliser une poche à douille remplie de chocolat liquide? Pendant la Semaine du Goût, de nombreuses boulangeries de Suisse organisent des laboratoires de découverte pour les enfants. Et tous les sens s'éveillent lors du pétrissage, du façonnage et de la décoration.**



Un chaos créatif. L'odeur du pain chaud est alléchante au dernier étage de la boulangerie Aebersold. Une douzaine d'enfants en toques et tabliers blancs tournent autour du plan de travail en marbre, saupoudré d'une couche de farine. Très concentrés, ils découpent des cœurs et des visages souriants dans la pâte brisée que les rouleaux de la machine viennent d'expulser sous les "Waouh" et "Oh" des enfants. "Quand tu as fini, ce sera à moi?", demande Roxanne Ilaria. "D'abord Yannick, puis ce sera ton tour" "Oh, ça colle comme du chewing-gum" "Oui, et tu me colles aussi comme un chewing-gum! Pousse-toi un peu!" "Hé, Maël, que fais-tu?" Pour Maël, le découpage n'est pas vraiment une activité passionnante. Il s'est emparé d'un morceau de pâte et le pétrit. "Attention!" Les formes en pâtes sont fièrement déposées sur la plaque de cuisson.

Une telle animation ne règne pas souvent dans le laboratoire. Au milieu, Bernhard Aebersold, propriétaire de la boulangerie du même nom, située à Morat, ne se départit pas de son calme. Patiemment, il montre comment détacher aisément les formes de la pâte et sourit en contemplant la création de Maël. "Qu'est-ce que c'est? Une baignoire?" Tout le monde éclate de rire. Le boulanger fribourgeois donne des cours aux enfants depuis des années et il ne cesse de s'étonner de leur créativité. "Je trouve fantastique la manière dont ils se mettent à l'ouvrage sans frein, ni retenue. Comme l'exigence de la perfection leur est encore inconnue, ils expérimentent librement. C'est ainsi que des réalisations entièrement inédites voient parfois le jour". De temps à autre, ce père de deux enfants reprend même les idées des enfants et les intègre à son assortiment, à l'exemple des escargots au chocolat.

#### **Soleil, poisson et bateau gonflable**

Il importe que les enfants apprennent certains rudiments avant de laisser libre cours à leur inventivité. Bernhard Aebersold distribue des morceaux de pâte pour tresse. Les enfants s'étonnent: "Comme elle est tendre!" Bientôt, douze paires de mains malaxent la pâte: ce n'est pas si simple de confectionner un long serpent à l'apparence uniforme. Mais la suite est plus difficile encore: le serpent doit se transformer en tresse. Le boulanger montre comment y parvenir. "Je n'y arrive pas" s'écrie un enfant

désespéré. Chacun tente de donner un coup de main à son voisin: "Regarde, fais comme un P", "ou comme un bretzel". Peu à peu, les tresses prennent forme. Et dès qu'un enfant a terminé, il passe à la prochaine tâche. Encore une tresse, mais cette fois avec quatre brins. Inlassablement, Bernhard Aebersold va d'un enfant à l'autre, il explique, montre, félicite et encourage. Il laisse toute la troupe glisser avec entrain sur le sol saupoudré de farine – "comme avec des patins" – c'est permis. Plutôt que de réprimander, il commence à jongler avec trois boules de pâte. Immédiatement, les enfants sont à nouveau attentifs. Avec cette nouvelle pâte, ils peuvent façonner une figurine.

"Je fais un poisson"

"Moi, un soleil!"

"Et moi un bateau gonflable"

Des serpents, des dragons et de petits bonshommes – une arche de Noé de créatures merveilleuses vient accompagner les tresses sur la plaque de cuisson. Puis, les choses deviennent sérieuses. Excitée, la petite troupe dévale les escaliers jusqu'au rez-de-chaussée où se trouve le four. Impressionnés par sa grandeur, les enfants regardent le boulanger glisser leurs créations dans le four, à l'aide d'une longue pelle. Avant que les tresses ne suivent, il convient encore de les enduire de jaune d'œuf. Les enfants se consacrent à cette tâche avec le même enthousiasme. Et, pendant ce temps, les figurines sont déjà cuites!

*"Le boulanger novateur s'engage intensément dans la formation des apprentis"*

Bernhard Aebersold remplit une poche à douille avec de la confiture de framboises. Tandis que la moitié de la jeune équipe répartit généreusement la marmelade, la seconde s'occupe du sucre glace. Et, par chance, quand un peu de sucre rate son objectif, il est immédiatement prélevé à la pointe du doigt par un jeune gourmand.



## Un regain d'énergie

Bernhard Aebersold n'est-il pas épuisé à la fin d'un tel après-midi? "Au contraire!" Et son visage s'illumine d'un large sourire. "La joie des enfants est contagieuse. Elle me donne un véritable regain d'énergie. Je me sens en pleine forme et je déborde d'idées". C'est pour cette raison que le boulanger novateur s'engage intensément dans la formation des apprentis.

"Il me semble essentiel de ne pas se reposer sur ses acquis et de rester ouvert à la nouveauté". C'est ainsi que lui, connu loin à la ronde pour ses gâteaux à la crème, a récemment lancé le pain des lutins, sucré à la stévia, un végétal au pouvoir sucrant naturel, dépourvu de calories, qui est inoffensif pour les dents. D'autres viennoiseries suivront dans un proche avenir. Mais voici que tous les bonshommes sont remplis de confiture et saupoudrés de sucre, les tresses et les figurines cuites. "Mmmh, que c'est bon!" Quelques chefs-d'œuvre reçoivent une dernière ornementation avec du chocolat liquide avant d'être soigneusement emballés. Former le carton correctement requiert aussi une grande dextérité, pour disposer, sans les endommager, les créa-

tions qui témoignent d'une grande imagination. Il ne fait aucun doute que le métier de boulanger ouvre l'appétit! Et c'est avec une légitime fierté que les enfants se réjouissent déjà de présenter leurs réalisations à leurs parents.

## "Bernhard, quand c'est qu'on peut revenir?"

En quatrième année primaire, Bernhard Aebersold savait déjà qu'il serait boulanger et prendrait un jour la succession de son père et de son grand-père. "Ce choix ne m'a pas été imposé, il répond à une aspiration personnelle". Ses enfants pourront aussi librement décider s'ils souhaitent poursuivre la tradition familiale. "Quelle que soit la personne qui me succédera, l'essentiel est qu'elle travaille avec passion et plaisir", déclare-t-il. "Le laboratoire des saveurs peut représenter un premier pas pour éveiller cet amour et cet enthousiasme". En outre, il donne aux enfants un aperçu d'un ancien métier artisanal, il leur apprend le respect des produits confectionnés à la main, éveille la perception sensorielle et stimule la créativité. ●



## INFORMATIONS

Le laboratoire aux 1000 plaisirs

De nombreuses boulangeries proposent des cours d'initiation pour les enfants pendant la Semaine du Goût.

Chez Bernhard Aebersold à Morat,  
le vendredi 16 septembre de 14 à 18 heures  
Pour vous inscrire: [www.nidelkuchen.ch](http://www.nidelkuchen.ch)  
ou par téléphone au 026 670 22 27

Informations sur les autres cours de  
boulangerie, voir le cahier annexe.



Appellation d'Origine Contrôlée - Indication Géographique Protégée - Appellation d'Origine Géographique - Indication Contrôlée - Appellation d'Origine Géographique

# AOC IGP

## *Les étoiles de nos terroirs*

Origine et savoir-faire,  
les appellations AOC et IGP  
sont une garantie pour le  
consommateur.





Texte France Massy

## *Deux fromages un savoir-faire*

**Veronika, Rudolf Matti-Salzmänn et leur fils Jürg  
régissent sans partage sur l'Alpe de Mattenberg et sur  
27 vaches, 164 génisses, 12 chèvres et 10 cochons...  
Bienvenue dans un petit paradis, où tout est fait  
"maison".**

**O**n peut y aller à pied (2h30 de marche), à vélo et même en auto pour les plus paresseux. La route grimpe à travers la forêt pour déboucher sur un pâturage fleuri. Quelques virages plus haut, on y est. L'alpage de Mattenberg, 1563 mètres d'altitude, royaume de Veronika, de Rudolf Matti-Salzmänn et des Berner Alp- und Hobelkäse nous en met plein la vue. 100 hectares de pâturages, des fleurs par milliers et le bétail de la famille Matti-Salzmänn pour animer le décor. Sur la terrasse, les visiteurs dégustent les produits de la maison. Viande séchée, saucisses, et bien sûr les fameux fromages AOC Berner Alp et Hobelkäse. Le premier est un fromage à pâte dure au lait cru que Veronika et Rudolf Matti-Salzmänn confectionnent chaque matin durant la belle saison. "Je prépare ma présure naturelle car seules celles obtenues sur l'exploitation sont autorisées pour notre AOC", explique Veronika. Rudolf transforme le lait cru dans des cuves en cuivre en le chauffant au feu de bois. "Après une journée passée dans un bain de saumure, les pièces de fromages sont frottées régulièrement avec du sel et de l'eau, puis je les affine au moins six mois avant de les mettre sur le marché." Les meilleures meules, nommées "surchoix", sont sélectionnées pour devenir le Berner Hobelkäse AOC. Après six autres mois de cave, les fromages, placés à la verticale dans un râtelier durant 12 mois supplémentaires obtiendront la célèbre appellation et les gourmands pourront enfin se régaler de rebibes de Berner Hobelkäse.

## “ *Le Berner Alp- und Hobelkäse AOC, c'est...* ”

- un fromage au lait cru fabriqué uniquement durant l'estivage,
- des vaches nourries à 90% de fourrage des alpages du Berner Oberland,
- 130'000 meules produites sur 591 alpages. ”

### **Une affaire de famille**

Jürg n'a jamais envisagé un autre métier. "C'est le bonheur ici. C'est tellement mieux que la ville!" Au point que le jeune homme a convaincu sa copine de travailler avec lui cet été sur l'alpage. Rudolf est heureux de voir son fils le rejoindre. "Le métier n'est pas tous les jours facile, mais on est heureux et depuis 13 ans que nous sommes là, nous n'avons pas à nous plaindre." La vente directe permet à ces paysans de montagne de mieux gérer leur budget. "Nous produisons 1500 kilos de Berner Alp- und Hobelkäse, 900 kilos de fromage à fondre ou à manger à la main (chez nous, on l'appelle le Mutschli), et en ajoutant la vente des produits carnés, on s'en sort." En hiver, les Matti-Salzmänn ne fabriquent pas de fromages, mais se limitent à la production de lait. D'ici là, on peut toujours leur rendre visite sur l'alpe. L'exploitation reste ouverte jusqu'au 1<sup>er</sup> samedi de septembre. ●



## “ Une saucisse d'Ajoie IGP, c'est... ”

- 90% de viande de porc suisse et au maximum 10% de bœuf suisse, du cumin entier, de l'ail, du sel et du poivre,
- un poids variant entre 120 et 150 g par unité,
- 480'000 pièces produites chaque année. ”



La culture du cumin a disparu en Suisse. Philippe Domon aimerait la relancer. Actuellement, il est en phase de test (100m<sup>2</sup> semé dans son jardin). Si le résultat est probant, il compte développer cette culture avec un paysan bio.



## une joyeuse IGP...

**Philippe Domon est à la tête d'une jolie entreprise. A Alle, sa petite boucherie emploie une dizaine d'employés dont deux apprentis. Saucisses d'Ajoie IGP bien sûr, mais aussi terrines, pâtés en croûte maison, jambon à l'os, atriaux, boudins, saucisses sèches à la Damassine... Ses spécialités en font craquer plus d'un.**

**P**hilippe Domon a repris l'affaire familiale il y a dix ans. Fidèle aux préceptes de son père, il travaille toujours des viandes provenant des producteurs du coin et choisit personnellement son bétail. Tradition implique traçabilité, mais aussi savoir-faire et respect du produit. Président de l'association des maîtres bouchers du district de Porrentruy, Philippe Domon a tout naturellement fait partie des premiers artisans à souscrire au cahier des charges de la Saucisse d'Ajoie IGP.

“Lorsque je me rends sur les foires ou sur les marchés, je constate que l'appellation IGP interpelle le client. La saucisse d'Ajoie IGP est un produit d'appel à l'extérieur, on en envoie un peu partout en Suisse romande mais malgré tout, ce n'est pas un produit facile à exporter car sa durée de consommation est limitée à trois semaines environ. L'idéal serait d'avoir un bon réseau de distribution.”

### Un régal quotidien

Dorée, souple mais dodue, fumée avec du bois de sapin qui lui apporte cet arôme si caractéristique, la saucisse d'Ajoie IGP se mange à toutes les sauces. “Traditionnellement, la saucisse

d'Ajoie fait partie intégrante du menu de la Saint-Martin, mais on la mange à bien d'autres occasions. Avec une salade de pomme de terre ou des röstis, en compagnie de haricots verts, de légumes à l'étouffée ou encore pour agrémenter une choucroute, cette saucisse a toujours sa place dans un bon repas de chez nous.” Philippe Domon préconise 20 minutes de cuisson dans une eau frémissante. “On peut aussi la blanchir 10 minutes et terminer la cuisson sur un grill. C'est délicieux.” Composée de viande de porc suisse (et 10% au maximum de bœuf helvétique), relevée d'une touche d'ail, de sel et de poivre, la saucisse d'Ajoie IGP est parfumée de cumin entier. Les ingrédients sont précis, mais le cahier des charges des IGP laisse à chaque artisan boucher le droit de les doser selon son propre goût. “Depuis que la saucisse d'Ajoie a son IGP, la qualité a été tirée vers le haut!” assure Philippe Domon. ●

[boucherie-domon.ch](http://boucherie-domon.ch)



## AOC à croquer!

**Pour Stéphane Lovey, boulanger à Champex-lac, l'AOC a apporté au pain de seigle valaisan une notoriété inéluctable. Rencontre avec un artisan bon comme son pain.**

Les yeux ont la couleur du lac un jour d'été. Bleu-vert, lumineux. Ce jeune homme de 32 ans, amoureux de son métier et de sa petite station au point de n'avoir jamais trompé le premier et quitté la seconde qu'une seule fois – pour son service militaire en tant que soldat-boulangier! – est tombé dans le pétrin tout petit déjà. Ses parents, Claudine et Léon ont acquis la boulangerie-tea-room "La Gentiane" en 1973. Les odeurs de bon pain ont bercé son enfance et, comme ses deux frères, Stéphane a choisi d'être boulanger. Une vocation familiale en quelque sorte, sauf que si les deux autres frangins ont abandonnés le métier – trop contraignant, peu conciliable avec la vie de famille –, Stéphane lui a persévéré. Le savoir-faire et le tour de main de papa, le sens du commerce et le sourire de maman. Avec de pareils gènes, on n'échappe pas à son destin. L'an prochain, Stéphane Lovey reprendra les rênes de "La Gentiane".

### Un label qui fait vendre

"Depuis que le pain de seigle valaisan a obtenu son AOC, l'impact sur les ventes est exceptionnel!" Pour Stéphane Lovey, c'est indiscutable: "Ce label interpelle le client. Il le rassure sur la traçabilité, et en fait un produit authentique qu'on se doit de déguster."

Les autochtones comme les touristes raffolent de son pain de seigle AOC. "Les gens du pays en consomment tous les jours, les vacanciers m'en commandent la veille de leur départ pour en emmener dans leur pays. Le pain de seigle valaisan AOC supporte bien le transport et le changement de fuseaux horaires" sourit Stéphane. Selon lui, les Français seraient particulièrement friands de cette spécialité. "C'est un pain qui accompagne très bien les autres produits AOC ou IGP du Valais. Raclette, viande séchée, tout lui va..."

### Identiques mais différents

Malgré un cahier des charges très strict, on trouve des pains de seigle valaisans AOC qui sont différents. Certains ont une acidité plus marquée, d'autres sont plus craquelés. Le goût et l'aspect peuvent changer selon la méthode de fabrication, l'eau, le four, voire l'altitude. "Pour ma part, j'opte pour la fabrication indirecte. En résumé, je prépare ma pâte la veille, je lui laisse doucement le temps de mûrir dans une chambre froide à 5° et le lendemain, je façonne mes pâtons. Ensuite, il faut encore laisser reposer les pains avant de les enfourner une bonne heure à 250°."

"A Champex, l'eau, très douce, assure une bonne conservation au pain", nous confie Stéphane. Tout au long de notre conversation, clientes et clients ont eu droit à un bonjour, à un sourire, à un mot complice... Un boulanger bon comme son pain. On vous l'avait bien dit. ●

## “ Un pain de seigle valaisan AOC, c'est... ”

- 90% de seigle valaisan, de l'eau, du sel et de la levure,
- des pâtons de 250 g – 500 g – ou de 1 kg pour un total de plus de 1.5 mio de pièces par année,
- une pastille garantissant son authenticité. ”



informations  
complémentaires  
sur le site  
aoc-igp.ch

## AOC

### des spécialités garanties d'origine

Aujourd'hui, 19 produits sont enregistrés comme AOC (Appellation d'origine contrôlée). Ils bénéficient à ce titre d'une protection étatique et garantissent qu'ils sont entièrement élaborés dans leur région d'origine, de la matière première à la réalisation finale. Dans le cas du Raclette du Valais AOC par exemple, le lait provient du canton du Valais où il est transformé, puis affiné en onctueux fromage.

## IGP

### des spécialités de tradition

Le signe IGP (Indication géographique protégée) offre également une garantie d'origine. Une spécialité avec le signe IGP donne la garantie qu'au moins une étape de sa production se déroule dans sa région d'origine, que ce soit la fabrication, l'élaboration ou l'affinage. Pour les produits à base de viande par exemple, il arrive souvent qu'on ne dispose pas d'assez de viande dans la région d'origine. En effet, pour des raisons économiques, d'hygiène et de protection des animaux, l'abattage et le découpage de la viande n'ont lieu que dans un petit nombre d'abattoirs modernes et centralisés. Ainsi, la viande de porc de la Longeole IGP provient de Suisse, mais pas exclusivement du canton de Genève. Dans tous les cas, les bouchers certifiés doivent s'en tenir scrupuleusement à la recette prescrite, et garantissent le savoir-faire traditionnel en étroite relation avec la région d'origine.



**Les produits AOC et IGP en Suisse** Situation en mars 2010

**Die AOC- und IGP-Produkte in der Schweiz** Stand März 2010

#### Registre des AOC

(Appellation d'origine contrôlée)	Publié / Eintrag
1. L'Etivaz AOC	02.03.00
2. Rheintaler Ribelmals AOC	14.08.00
3. Tête de Moine AOC	08.05.01
4. Gruyère AOC	12.07.01
5. Eau de vie de poire du Valais AOC	21.12.01
6. Sbrinz AOC	24.04.02
7. Formaggio d'alpe ticinese AOC	14.02.02
8. Abricotine AOC	06.01.03
9. Vacherin Mont-d'Or AOC	16.05.03
10. Cardon épineux genevois AOC	10.10.03
11. Pain de seigle valaisan AOC	
Walliser Roggenbrot AOC	27.02.04

12. Berner Alpkäse AOC	
Berner Hobelkäse AOC	02.04.04
13. Munder Safran AOC	02.07.04
14. Vacherin fribourgeois AOC	28.02.06
15. Emmentaler AOC	06.10.06
16. Poire à Botzi AOC	05.10.07
17. Raclette du Valais AOC	26.02.08
18. Werdenberger Sauerkäse AOC Liechtensteiner Sauerkäse AOC und Bloderkäse AOC	18.02.10
19. Damassine AOC	09.03.10

#### Registre des IGP

(Indication géographique protégée)	Publié / Eintrag
20. Bündnerfleisch IGP*	
Viande des Grisons IGP*	29.09.00
21. Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
22. Viande séchée du Valais IGP	
Walliser Trockenfleisch IGP	29.01.03
23. Saucisson neuchâtelois IGP	
Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03
24. Saucisson vaudois IGP	11.10.04
25. Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04
26. St. Galler Bratwurst IGP / St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	26.08.08
27. Longeole IGP	02.04.09



Appellation d'origine contrôlée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter  
Reflets de nos terroirs

\*N'étant pas produite obligatoirement avec de la viande suisse, la Viande des Grisons ne peut pas utiliser le logo avec la croix suisse.

\*Bündnerfleisch IGP muss nicht unbedingt aus Schweizer Fleisch hergestellt sein. Deshalb darf das Logo mit dem Schweizerkreuz nicht verwendet werden.



# CONCOURS

## ✂ DÉCOUPEZ CE COUPON ET RENOYEZ-LE REMPLI À:

Association suisse des AOC-IGP  
Tradition & Terroir  
Belpstrasse 26  
3007 Berne / Concours

## Participez et gagnez

une corbeille remplie de délicieuses spécialités AOC-IGP  
pour une valeur de CHF 300.–  
2ème au 5ème prix un duo de ces spécialités.

Quelle est la différence entre ces deux signes de qualité?



- Une AOC 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 AOC 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 AOC 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.

Quelle est la région d'origine de la Tête de Moine AOC?

- Le canton de Lucerne
- Le canton de Vaud
- Le canton du Jura et le Jura-bernois

Quel produit ne porte ni l'AOC, ni l'IGP?

- La St. Galler Bratwurst
- Le gâteau aux carottes d'Argovie
- Le Vacherin Mont-d'Or
- Je souhaite m'abonner gratuitement à la revue AOC-IGP "Tradition & Terroir"

Nom: \_\_\_\_\_

Prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

No postal, Lieu: \_\_\_\_\_



## ► Genève

### *Une nourriture locale et de saison!*

“La Semaine du Goût, c’est avant tout une aventure culinaire qui se déroule simultanément dans les quatre régions linguistiques de Suisse et qui se veut ouverte à toutes et tous, des plus jeunes papilles aux palais les plus fins. Pour la seconde année consécutive, j’ai choisi d’y associer la Ville de Genève en invitant les cafés et restaurants de la commune à proposer des menus spéciaux ou des activités conviviales pour fêter la richesse du terroir local. De plats du jour en menus dégustation, les Genevoises et Genevois, mais aussi les gourmandes et gourmands de tout horizon, pourront découvrir la grande diversité des goûts et des spécialités de notre patrimoine gastronomique” (Sandrine Salerno, Conseillère Administrative).

A cette occasion, plus d’une vingtaine de cafés et restaurants de la Ville vous feront

découvrir des recettes et produits du terroir et proposeront des menus et des animations autour d’aliments régionaux favorisant une agriculture de proximité. La Semaine du Goût est une occasion unique de mettre en avant l’un des points essentiels de la politique de développement durable de la Ville de Genève, à savoir la promotion d’une économie locale en augmentant la proportion des produits régionaux et de saison proposés dans les restaurants de la ville. En effet, quoi de mieux qu’un moment convivial autour d’une table pour (re)découvrir la culture culinaire genevoise et la richesse de l’agriculture locale? En accueillant la population pour cette dizaine qui promet d’être instructive, conviviale et originale, les restaurants de la Ville montrent ainsi leur attachement au développement durable et à la vie de la cité!

## La Semaine du Goût 2011

le rendez-vous des gourmandes et des gourmands !

A la découverte des saveurs de la région avec les cafés et restaurants de la Ville



du 15 au 25 septembre 2011 en Ville de Genève

[www.ville-geneve.ch](http://www.ville-geneve.ch)



#### ► Programme

Du 15 au 25 septembre en Ville de Genève dans plus d’une vingtaine d’établissements genevois.

#### ► Informations

Dans le cahier des événements romand.  
[www.ville-geneve.ch](http://www.ville-geneve.ch)

## ► Saint-Gall

### *Journée du Goût: Expérimenter, déguster, savourer*

L’an dernier, la journée du goût de Saint-Gall a ravi les papilles de milliers de gourmets. Laissez-vous aussi tenter par les délices culinaires tout au long des diverses manifestations organisées dans la vieille ville de Saint-Gall. Testez de nouveaux produits, expérimentez des orientations gustatives inconnues et des préparations hors du commun. Découvrez comment les arts de la table accroissent encore le plaisir apporté par un repas raffiné.

#### ► Programme

**Vendredi 16 septembre dès 19 heures**  
Dîner dans le restaurant “zum Schöllsi”  
L’art de l’horlogerie à la rencontre de la gastronomie

**Samedi 17 septembre De 9 h à 17 heures**  
Dans la vieille ville de Saint-Gall, marché des saveurs sur la Marktgasse. Atelier de boulangerie pour les enfants, la gastronomie de la région du Werdenberg, dégustation sur le pouce, tous savoir sur les AOC

#### ► Informations

Journée saint-galloise du goût  
[info@stgaller-genusstag.ch](mailto:info@stgaller-genusstag.ch)  
[www.stgaller-genusstag.ch](http://www.stgaller-genusstag.ch)

## ► Grimentz

### *Fête du Goût*

A l’occasion de la désalpe, les produits du terroir grimentzard seront à l’honneur sur la place du village.

#### ► Programme

**Samedi 24 septembre 2011 dès 10h**  
Stands culinaires (pain, fromage, produits de distillerie, etc.)

**aux environs de 11h30**  
Spectacle des reines fièrement fleuries et convivialité vous attendent dans le typique village anniviard.

# FLEURS DE GOÛT

*Les coup de coeur du comité qualité*

Elles distinguent les coups de cœur des différents comités qualités. Originalité, pertinence du message et assiduité font partie des critères de sélection. Un choix souvent cor-

nélien pour les jurys composés de gourmets-gourmands insatiables. Un seul conseil: ne vous limitez pas à ce bouquet, testez plusieurs événements de toutes catégories.



## Agape comme en 1600

*Les tables de goût*

Vous aurez le choix entre un coquelet fermier local traité de deux façons: petite marmite Henri IV ou coquelet Ravaillac dans le cadre de la fête villageoise "400eme anniversaire du temple de Gy".

► Auberge de Gy  
Route de Gy 134  
1251 Gy (GE)  
022 759 21 22

► Sa. 24 septembre  
midi et soir  
Réservation indispensable  
30 fr.



## Aujourd'hui, je cuisine pour vous

*Leçon de goût*

Sous la direction de nos chefs invités, des jeunes de 7 à 15 ans préparent un menu de plusieurs plats qu'ils serviront ensuite à leurs hôtes (max 4 pers.) Menu et horaires communiqués à l'inscription. Maximum 8 mini-chefs.

► Cuisiniera GmbH  
Uraniastrasse 16  
8001 Zurich  
079 577 86 06  
[www.cuisiniera.ch](http://www.cuisiniera.ch)

► Sa. 17 septembre à partir de 15h  
Di. 18 septembre à partir de 9h30  
Réservation indispensable  
Cuisinier 140 fr. /hôte 60 fr.



## L'art dans l'assiette

*Les tables de goût*

Sandra et Cesare Defanti pour proposent un menu surprise inspiré de différents arts: Cubisme, Futuriste, Pop Art, Eat Art, Surréalisme, Art Zen. Chaque participant recevra les recettes exclusives des plats dégustés.

► Albergo Ristorante Defanti  
Via San Gottardo  
6746 Lavorgo (TI)  
091 865 14 34  
[www.defanti.ch](http://www.defanti.ch)

► Du 15 au 25 septembre  
midi et soir  
Réservation recommandée  
65 fr.



## Nuit des Saveurs à Morat

*Festival de goût*

Les artisans de la région du Lac de Morat vous proposent des découvertes et dégustations inédites et surprenantes. Savourez des spécialités, tout au long d'une soirée dans l'ambiance idyllique et animée de la vieille ville de Morat.

► Région Lac de Morat  
Vieille Ville de Morat  
3280 Murten  
026 670 39 39  
[www.rvs-arl.ch](http://www.rvs-arl.ch)

► Je. 15 septembre  
17h à 23h  
2 à 25 fr.



### Garçon, à boire!

*Le goût de la culture*

Des côteaux valaisans jusqu'en Californie, en passant par Lavaux, le vin est à l'honneur au Cinéma Bellevaux: à l'écran, une sélection de documentaires et de fictions autour du vin; dans le foyer, une dégustation exceptionnelle.

► Association BelEcran  
Cinéma Bellevaux  
Route Aloys-Fauquez 4  
1018 Lausanne  
021 647 46 42  
[www.cinemabellevaux.ch](http://www.cinemabellevaux.ch)

► Me. 14 à ma. 20 septembre  
18h45  
(sous réserve, vérifier sur le site)  
12 fr./14 fr.  
Adultes



### Fête des tartes

*Festival de goût*

Tartes aux fruits et au lard cuites au feu de bois précédées d'une délicieuse soupe aux pois et légumes du Jardin, dégustation et vente de produits fumés à la voûte par Stéphane Oester, boucher de campagne à Grandval, le tout dans une ambiance de vide grenier au coeur du vieux village.

► Maison du Banneret Wisard  
Place du Banneret-Wisard 3  
2745 Grandval  
032 499 97 55  
[www.banneret-wisard.ch](http://www.banneret-wisard.ch)

► Sa. 17 septembre  
dès 11h30  
3 à 20 fr.



### Chasse et poèmes de Goethe

*Les tables de goût*

Déjà en 1779 Goethe s'est restauré à la Croix d'Or et Poste de Münster. En son honneur, Simon Aellig sert un menu poétique, entre chaque plat, lecture des vers du célèbre poète.

► Hotel Croix d'Or et Poste  
3985 Münster (VS)  
027 974 15 15  
[www.hotel-postmuenster.ch](http://www.hotel-postmuenster.ch)

► Du 15 au 25 septembre  
midi et soir  
Réservation recommandée  
42 fr.



### Le Locavore Késaco?

*Les tables de goût*

Le locavore: un acte de stabilité sociale pour le maintien des populations sur leurs territoires. Un repas avec des produits provenant d'un rayon de 50 km. Chasse du Val d'Illiez, poisson du Léman, légumes, céréales et vins locaux.

► Restaurant Café du Théâtre  
Rue du Théâtre 6  
1870 Monthey  
024 471 79 70  
[www.cuisinart.ch](http://www.cuisinart.ch)

► Du 15 au 25 septembre  
sauf dimanche et lundi  
midi et soir  
80 fr. / 60 fr.- < 25ans



**De notre village**  
*Dégustation de goûts*

Nous vous proposons un menu de six plats créé avec des produits des artisans locaux labellisés Culinarium.

► Speiserestaurant Krone  
Unterdorf 20  
9607 Mosnang (SG)  
071 983 28 47  
[www.kronemosnang.ch](http://www.kronemosnang.ch)

► Du 15 au 25 septembre  
midi et soir  
sauf lundi et mardi  
55 fr.



**Pêchés capitaux**  
*Les tables de goût*

Dans ce restaurant typique que l'on atteint par le funiculaire en 4 minutes, le chef Luca Merlo a concocté un menu de 5 plats basés sur les 7 pêchés capitaux: orgueil, paresse et envie, avarice, colère, luxure (plat principal) e colère.

► Ostello Curzutt  
6513 Monte Carasso (TI)  
091 835 57 23  
[www.curzutt.ch](http://www.curzutt.ch)

► Du 15 au 25 septembre  
midi et soir  
Réservation recommandée  
Menu 60 fr. / plat 38 fr.



**Sèche aux pommes au macis**  
*Dégustation de goûts*

Une préparation de haut goût préparée par Michel Stangl et le comité neuchâtelois de la Semaine du Goût à base de farine artisanale moulue avec un moulin romain.

► Marché de Neuchâtel  
Comité APG neuchâtelois  
Ma. 13 septembre  
10h30 à 13h  
Gratuit

► Marché de La Chaux-de-Fonds  
Me. 14 septembre  
10h30 à 13h  
Gratuit



**Les épices rendent les saucisses fines!**  
*Leçon de goût*

A l'apéritif nous découvrirons les parfums, les goûts, la nature et l'origine des épices couramment utilisées pour les saucisses. Avant de passer au grand buffet de charcuteries chacun pourra participer à la fabrication des différents produits de Weisswurst & Co.

► Lehmann's Metzgerei und Restaurant  
Neufeldstrasse 32  
3012 Bern  
031 302 50 50  
[www.lehmann-s.ch](http://www.lehmann-s.ch)

► Ve. 16, ma. 20, ve. 23. septembre  
18h30  
Réservation indispensable  
42 fr.

**Bois et jardins: tous à table**  
*Le goût à l'école*

Un repas équilibré élaboré avec les 100 élèves de Montricher utilisant les produits du jardin qu'ils ont cultivés et les plantes des bois. Ateliers thématiques sur le goût et les possibilités de la nature.

► Ecole de Montricher  
Rue du Bourg 11  
1147 Montricher

► Ma. 20 septembre  
durant l'horaire scolaire  
gratuit  
Non ouvert au public



# PAYS DE VAUD

*Pays de Cocagne*

Lavaux, une des six  
régions viticoles AOC  
du canton:  
824 hectares  
construits en terrasse  
et inscrits depuis 2007  
au patrimoine  
mondial de  
l'UNESCO



**informations  
complémentaires  
sur le site**  
*region-du-leman.ch*



photo, José Crespo

photo, Sébastien Staub

Texte Véronique Zbinden

## *Aller simple pour un univers gourmand*

**Riche en traditions gourmandes – fromages, saucisses, pâtisseries et vins fins – le Canton de Vaud compte une densité record de grandes tables, mais aussi de pintes et d'auberges typiques.**

**V**ous connaissez l'histoire qu'on raconte à propos du Tunnel de Chexbres?

Oui, cette fameuse galerie ferroviaire offrant au débouché une vue à couper le souffle sur tout le vignoble de Lavaux, les Alpes et le bassin lémanique... Cet instant magique voudrait que tout voyageur esthète – alémanique en particulier – jette à jamais son billet de retour par la fenêtre.

Le début d'une histoire d'amour se conçoit d'autant mieux qu'elle passe par les voluptés des papilles. Comme le promet son vignoble en terrasses – un paysage ébauché par les moines cisterciens dès le XII<sup>e</sup> siècle et désormais inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO – le Canton de Vaud est une région particulièrement gourmande.

Le vin pour commencer. Le canton compte six régions viticoles AOC: dans le Chablais, La Côte ou Lavaux, voici des villages ravissants accrochés comme des bijoux à flanc de coteau. Ici et dans les plus discrets domaines du Vully, des Côtes de l'Orbe ou de Bonvillars, Voici des cépages divers, tels que chasselas, gamay et pinot noir, voici surtout des crus subtils, faisant la part belle à la qualité plutôt qu'à la quantité.

Plusieurs routes et sentiers permettent de découvrir le terroir vaudois, à pas d'homme, lentement, pour s'imprégner de tous ses parfums, en empruntant les détours et les recoins secrets, les escaliers dérobés et les passages abrupts. Il faut prendre le temps de flâner sur les marchés vaudois; marquer une pause apéritive dans les caveaux et les carnotzets, visiter les fromageries qui produisent tomme fleurette, vacherin Mont d'Or AOC ou L'Etivaz AOC. Et puis casser la croûte dans une de ses pintes traditionnelles, ces auberges simples et sans chichis où l'on dirait que le temps s'est arrêté.

Le canton de Vaud est particulièrement riche en traditions gourmandes: cochonnaille en tout genre (atriaux et jambons, boutefas géants et boucles de saucisses fumées, saucissons vaudois IGP et saucisses aux choux IGP – imaginées, dit-on,

par un malin pour tromper l'avidité des maîtres bernois...), formidables fromages d'alpages et autres spécialités fromagères, de la croûte au malakoff (ce délicieux beignet doré).

Il faut aussi prendre la température de ses eaux: Montreux et son microclimat, avec palmiers et festivals qui lui donnent des airs de St-Trop', goûter la douceur de la lumière lémanique, explorer les petites criques plus sauvages de la région d'Yverdon-les-Bains. Un peu partout, les produits du lac s'achètent sur place, dans de petites pêcheries; dans les restaurants et autres guinguettes, simples buvettes de plages ou enseignes plus raffinées, on goûtera la féra (ou bondelle), l'omble, la truite et la perche sous toutes leurs formes.

Les amateurs de douceurs craqueront aussi, dans les pâtisseries de la région, pour quelques spécialités étonnantes: salée au sucre ou tarte à la raisinée, bouchons vaudois, bricelets ou gâteau du Vully. On rappellera aussi que le chocolat au lait fut inventé à Vevey, comme en témoignent encore d'excellents artisans chocolatiers.

Et la haute gastronomie? Le Canton de Vaud compte une densité unique de grandes tables et d'étoiles au guide Michelin. Le plus connu de ces restaurants, celui qui a fait bouger, l'air de rien, la gastronomie dès les années septante, est à Crissier, aux portes de Lausanne. Quinze ans après le départ de Fredy Girardet, Philippe Rochat – et bientôt son successeur Benoît Violier – et sa brigade continuent de réinventer le paysage gastronomique occidental avec sa cuisine somptueuse... Alentour et derrière lui, toute une génération de chefs talentueux a surgi, qui invente et façonne sa propre vision du bon et du beau. Carlo Crisci à Cossonay, Edgard Bovier à Lausanne, Stéphane Décotterd à Brent, pour ne citer que ce trio, mais aussi tous les chefs à l'origine des nouvelles brasseries, à Chardonne, St-Légier, Aclens, Mézières, Yverne, Lucens... Un pays de Cocagne, on vous disait... ●

Parmi les spécialités du terroir les plus prisées; la saucisse aux choux IGP, son papet aux poireaux ou les délicieux petits filets de perches et quelques cépages rares, à découvrir sur une terrasse ou dans les caveaux.



Ci-contre, le château d'Aigle avec son musée de la vigne, du vin et de l'étiquette. Le Parc naturel régional Jura vaudois sur les alpages de la crête du Jura et de la Vallée de Joux.

# VOYAGE À TRAVERS LES ÂGES



*L'EHL à l'écoute  
des tendances*

**Partenaire de la Semaine du Goût, l'Ecole hôtelière de Lausanne a concocté cette année deux événements alléchants. Alors, ripailles médiévales dans une abbaye cistercienne ou atelier de pâtisserie avec les enfants?**



ÉCOLE HOTELIÈRE  
**LAUSANNE**

— Since 1893 —

# LE GOÛT D'UNE VISION DURABLE

---

PARTENAIRE OFFICIEL DE LA SEMAINE DU GOÛT  
[greencampus.ehl.edu](http://greencampus.ehl.edu)



Texte Véronique Zbinden

L'EHL accueillera les six-douze ans pour une initiation à la pâtisserie et à la cuisine. Un succès fou dès la première édition, en 2006



Elle a été la toute première Ecole hôtelière au monde –dès 1893– à ouvrir ses portes. Et vient d'être élue, en 2010, meilleur centre de formation de la planète par les directeurs d'hôtels cinq étoiles. Entre ces deux dates, cent dix-sept ans de curiosité et d'ouverture aux autres...

Attentive aux tendances qui se dessinent aujourd'hui dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie, l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) est aujourd'hui partenaire de la Semaine du Goût.

Elle vise, à travers son enseignement, à "l'équilibre parfait entre art et science et se trouve proche des objectifs de la Semaine du goût", selon Ray Iunius, Directeur Business Development & Marketing.

Comme la Semaine du Goût, l'EHL est "un succès qui s'exporte et ramène aux sources de la restauration et de l'hôtellerie". Il s'agit toujours de faire appel aux cinq sens pour bâtir une expérience inoubliable et avoir plaisir à la transmettre. "Nous cultivons le même lien aux terroirs, à l'artisanat et aux traditions culinaires de chaque région. L'EHL est une mini ONU avec ses 90 nationalités: ce serait une faute de ne pas s'ancrer dans les valeurs suisses, indémodables et de toujours."

L'EHL et la Semaine du Goût collaborent sur deux projets à long terme: un site permettant de mieux fédérer et mettre en valeur les producteurs des terroirs suisses et un congrès international sur le thème du goût. Dans l'immédiat, pour la prochaine édition, les deux événements concoctés par l'EHL reflètent l'époque et ses envies. A commencer par l'engouement inouï pour la cuisine, les cours et ateliers de chefs, le bonheur simple et tactile de la pâtisserie ou du chocolat.

### Des marmitons avec les chefs de l'EHL

Le 21 septembre, l'Atelier des P'tites toques accueillera une vingtaine d'enfants pour les initier à la pâtisserie. "Tout a commencé par une histoire de voisins, raconte en substance Annick Barbezat, responsable de la communication de la haute école. Pour découvrir et se faire connaître des habitants du Chalet-à-Gobet, sur les hauts de Lausanne, "son" quartier dont elle se sent parfois coupée, l'Ecole Hôtelière a commencé par mettre sur pied des après-midi pour les

enfants. L'idée était d'offrir aux petits, de six à douze ans, une activité créative dont ils sont très demandeurs –en pâtisserie, chocolaterie ou en cuisine– sur place dans nos locaux. Puis d'accueillir les parents pour terminer l'activité par un goûter commun."

### *"D'un peu partout, les parents inscrivent leurs enfants à nos ateliers"*

C'était en 2006 et personne n'avait imaginé être à ce point dépassé par le succès. "Dès la première édition, nous avons été submergés par les demandes de parents bien au-delà du voisinage, d'un peu partout, qui voulaient inscrire leurs enfants à nos ateliers de découverte du mercredi. Cela dit, nous ne sommes pas une école de cuisine et n'avons pas forcément vocation à multiplier de tels loisirs". Les P'tites toques se sont dès lors inscrites dans le cadre de la Semaine du Goût et s'y tiendront pour la troisième année consécutive. Une vingtaine d'enfants, répartis par petits groupes, passeront un après-midi dans divers ateliers. L'activité se termine à 17 heures par un goûter avec les enfants et leurs parents. Et vu le succès, autant s'annoncer à l'avance.

### Ripailles médiévales dans une abbaye cistercienne

Un professeur et un ancien élève de l'EHL, tous deux passionnés par l'histoire du goût, concocteront pour leur part un festin médiéval à l'occasion de la Semaine du Goût.

Romano Hasenhauer, ancien de l'EHL et repeneur ce printemps de l'Auberge de l'Abbaye de Montheron, a contacté Philippe Ligron, professeur de cuisine à l'EHL, pour lui proposer de mettre sur pied une soirée médiévale. Notre homme, bien connu pour ses émissions culinaires –déjantées sur Couleur 3– s'est enthousiasmé pour l'idée. "A condition, bien sûr, de ne pas refaire Disneyland..." L'abbaye cistercienne, fondée en 1142 et le bâtiment voisin, qui faisait probablement table d'hôtes dès l'époque bernoise, ont une histoire étonnante. Ses moines furent les premiers à défricher le Dézaley pour

## Les champions de la nature.

# «Très apprécié des chapardeurs et des filous.»

Que les choses soient bien claires: d'abord il y a eu moi et ensuite l'œuf. Je suis tout de même bien placée pour le savoir. C'est incroyable tout ce que les gens racontent sur les poules. Ils disent entre autres que nous craignons l'eau. N'importe quoi! Quelques gouttes de pluie après une chaude journée d'été ne nous font pas peur. Mais je dois avouer que nous préférons de loin les bains de sable. C'est logique, non? Quoi de plus agréable que du sable chauffé par le soleil d'été. Nous adorons la chaleur, mais le soleil brûlant qui tape directement sur la crête, ça non! Mes copines et moi préférons nous réfugier à l'ombre protecteur des grands arbres. En plus, nous avons toujours un sujet de conversation.

Aujourd'hui, tout tournait autour d'un thème. Il semblait que cette nuit, le chapardeur au corps élancé brunâtre court sur pattes, mais très rapide, se soit de nouveau faufilé dans le poulailler à la recherche d'œufs, le filou. Est-il vraiment entré ou non? Quoi qu'il en soit, il n'a pas trouvé un seul œuf. La fermière bio était passée avant lui pour les récolter en fin d'après-midi. Nous n'étions toutefois rassurées qu'après que notre fermier eut vérifié la barrière à l'aube. Il sait toujours ce qui est bon pour nous. Mais revenons-en à notre caquetage. Il nous restait encore plusieurs sujets à aborder: le toit flambant neuf de notre poulailler, les nouvelles bottes

du fermier et, juste au moment où nous allions parler de la dernière couleur de cheveux de la fermière, le cri d'alerte strident de notre coq en position d'attaque sema la panique dans l'enclos: le danger venait du ciel! C'est alors que nous l'aperçûmes, ce prédateur fier,

majestueux et cruel qui tournoyait, menaçant, au-dessus de nos crêtes. Prêt à fondre sur nous et à nous emporter entre ses serres noires.

Puis, tout à coup, il disparut.

Soulagées, nous nous mîmes à zigzaguer de joie dans notre pré. Quelle journée! Malgré tout, chacune d'entre nous a pondu un œuf. Le mien est en photo ci-dessus. N'est-il pas d'une élégance et d'une beauté intemporelles?

Que dire d'autre? La vie en plein air à la ferme bio me stimule, me rend forte et robuste. Les fermiers bio sont aux petits soins pour moi. Mon régime se compose de pois, de soja, de grains de maïs et de céréales d'origine biologique. Chaque jour, je ponds un véritable œuf bio plein de vitamines E et de

caroténoïdes qui se transforment en vitamine A dans le corps. Un œuf qui a un vrai goût d'œuf. Venez faire un tour dans une authentique ferme bio suisse. Une ferme Bourgeon où tout est entièrement biologique. Sans compromis. Ou rendez-vous sur le site [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)



y créer le fameux vignoble du Clos des Abbayes. Avant d'être contraints de choisir, sous le joug des nouveaux maîtres bernois, entre l'exil et la conversion.

*“L'idée est de  
lier le plaisir  
et l'intérêt  
historique”*

A Montheron, abbaye cistercienne du XII<sup>e</sup> siècle sur les hauts de Lausanne, on goûtera à l'hypocras, au brouet et aux graines de paradis. Sans folklore et sans chichis...



Le 24 septembre, Montheron sera donc le théâtre d'un festin médiéval. “L'idée est de lier le plaisir et l'intérêt historique, le goût et la découverte, être servi et manger comme au Moyen Age, tout en apprenant plein de choses”, explique Romano Hasenhauer.

L'apéritif sera servi dans la salle capitulaire, dans les vestiges de l'ancien monastère, et suivi du repas dans l'actuelle auberge, autour de grandes tables, où l'on mangera comme au Moyen Age. Un menu de cinq services, chacun composé d'autant de plats sera proposé à quelque soixante convives, respectant les principes des grandes abbayes d'alors... Cistercien et donc austère? Pas précisément, si l'on en croit le truculent Philippe Ligrion.

Et alors, que mangera-t-on, gentes dames et gais damoiseaux, en ces lieux avenants? “J'aurais bien envie d'anguilles, de brouets et peut-être d'écrevisses”, promet Philippe Ligrion. Pour le reste, on imagine que le chef de l'EHL et celui du lieu, Alexandre Hofmann, se laisseront inspirer par la passion et l'histoire du lieu, et quelques-uns des produits fétiches de la maison: l'hysope et la maniguette, mais aussi l'hypocras, le cochon laineux et le bœuf rétique. Peut-être retrouvera-t-on notamment quelques classiques de la carte actuelle, tels le filet de bœuf highland aux graines de paradis, le boudin épice poêlé aux orties et aux pommes, le risotto d'orge ou encore le poulet sauce cameline, au lait d'amandes et aux épices.

Un guide accompagnera ce voyage dans le temps: une comédienne lira les textes explicatifs d'un historien. Un peu de musique en toile de fond, aussi, quelques notes discrètes, mais ni costumes, ni décor, ni chichis... ●



L'idée du repas médiéval est née dans les rangs de l'EHL, de la rencontre d'un ancien élève et d'un professeur de cuisine.

**informations  
complémentaires  
sur le site**  
[ehl.edu.ch](http://ehl.edu.ch)

**VIVA PATATA!**



**D**es teintes lilas, roses ou d'un blanc argenté: à la mi-juin, les fleurs des pommes de terre se



présentent sous leur plus beau jour dans la vallée de l'Albula. Leurs couleurs sont étonnamment tendres, par rapport à leurs sœurs qui prospèrent sur des sols plus sablonneux. En bas, le tout-venant et, sur les hauteurs, les princesses dans leurs

**Le Bourgeon bio et ProSpecieRara forment un duo de choc. Et il suffit de traverser les montagnes grisonnes pour s'en rendre compte. Dans la vallée de l'Albula, à 1000 mètres d'altitude, des paysans bio cultivent des pommes de terre vraiment uniques. Une visite sur la ferme "La Sorts" à Filisur.**

plus beaux atours. A contempler cette splendeur florale, nul ne s'étonne plus que la pomme de terre ait été d'abord appréciée comme plante ornementale en Europe. Les cours princières, les papes et les monastères embellissaient leurs jardins avec cette plante exotique qui ne fit son entrée victorieuse dans nos cuisines qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle pour devenir, sous la forme de rösti, un plat suisse par excellence.

**Vitelotte noire, Reine de mai ou Parli**

Pour Sabina et Marcel Heinrich-Tschalèr, paysans bio à Filisur, cette splendeur florale est un prodige dont ils s'émerveillent année après année. "Il n'est pas évident de faire prospérer des pommes de terre dans ce climat rigoureux. Et moins encore, si elles sont cultivées de manière biologique", relève Sabina. Précisons que la production de la famille se compose à 70% de variétés ProSpecieRara, qui exigent des soins particulièrement minutieux. Parmi elles, des tubercules très rares comme la Vitelotte noire, qui porte également le nom de pomme

de terre truffe en raison de sa saveur délicate. Ou encore, la Reine de mai, la variété classique utilisée, naguère, pour confectionner les maluns grisons, aujourd'hui menacée de disparition dans son canton d'origine. L'éventail des cultures de la ferme est large, il comprend les Vriner, les Fläcker, la Corne de gatte

bonheur des gourmets et des grands cuisiniers. "Les pommes de terre de l'Albula offrent des expériences gustatives hors du commun", souligne Christian Kaiser, chef de l'Alpina à Klosters. Il fait partie des premiers professionnels à avoir succombé à leur charme – sur l'insistance de Freddy Christandl de Schindellegi. Le coach culinaire et découvreur de saveurs est toujours à la recherche d'ingrédients rares et exceptionnels. C'est ainsi qu'il a découvert les pommes de terre cultivées sur la ferme Bourgeon "La Sorts" et les a tout juste sauvées de la disparition. "Il y a trois ans, alors que les ventes de pommes de terre stagnaient, la famille était prête à réduire drastiquement sa production", se souvient-il. "L'énorme quantité de travail, car les pommes de terre sont récoltées à la main, le risque et le souci de la commercialisation, les motifs de préoccupation étaient trop nombreux pour la famille. Je leur ai donc proposé de m'occuper de leur écoulement." Avec succès, car Freddy est parvenu à persuader de grands cuisiniers d'utiliser les pommes de terre bio de l'Albula dans leurs recettes. Parmi eux,



La famille Heinrich-Tschalèr est fière de son élevage traditionnel de vaches grisonnes. Cette ancienne race de la vallée d'Albula est particulièrement bien adaptée aux pentes escarpées de la région.



Andrina Seraina avec une fleur de pomme de terre Désirée



"Chaque pomme de terre dévoile un univers gustatif différent". Freddy Christandl présente à Christian Kaiser, du restaurant Alpina, les pommes de terre bio de la vallée de l'Albula.

qui prospèrent dans la haute vallée de l'Albula, au total une bonne vingtaine de pommes de terre ProSpecieRara.

Tout au plus, la récolte s'élève à quelques centaines de tonnes par sorte, voire moins encore, car les anciennes variétés sont souvent sensibles à l'humidité et au froid. A l'exemple de la Roosevelt, à la peau rouge et à la chair jaune, originaire du Midi de la France. Ou la Highland Burgundy Red, la seule au monde à être aussi écarlate à l'intérieur qu'à l'extérieur. Et même la noueuse Parli, l'ancienne pomme de terre des montages grisonnes, requiert des soins attentifs quand elle est cultivée de manière biologique.

**Des délices pour les gourmets**

Pourtant, ce sont précisément ses variétés fragiles à l'arôme très fin qui font le

Martin Surbeck du restaurant Sein, Heiko Nieder du Dolder Grand, René Weder du Sternen Walchwil ou Roland Schmid de l'Äbtestube à Bad Ragaz. Les ventes de pommes de terre bio de l'Albula sont depuis lors assurées.



La Röseler, l'une des vingt variétés de pommes de terre Bourgeon cultivées sur la ferme "La Sorts".



Sabina, Marcel et leurs trois enfants, Ladina Maclaina, Laura Bignia et Andrina Seraina.

### Paysans bio par conviction

Non loin du viaduc de Landwasser, la famille Heinrich-Tschalèr cultive son domaine selon les directives de Bio Suisse. “Nous sommes convaincus que l’avenir de l’agriculture n’existera qu’en harmonie avec la nature”, proclame Marcel haut et fort. Et qu’importe les difficultés. En été, la famille s’établit sur l’alpage de “Falein” à 1800 mètres d’altitude pour y récolter le foin. Un travail ardu, mais essentiel pour les entreprises bio. “Comme nous n’utilisons pas de fourrage industriel, nous avons besoin du foin de montagne, riche en herbes, pour nourrir les vaches en hiver. De plus, il constitue la base aromatique pour mes spécialités au foin de montagnes”, explique Sabina. Dans leur magasin de ferme, elle vend des saucisses au foin de montagne, de l’huile de foin, du sirop, du vinaigre et même une soupe au foin dont elle a inventé la recette.

### CONTACT

Ferme Bio, La Sorts, Sabina et  
Marcel Heinrich-Tschalèr  
7477 Filisur  
T. 081 404 16 15  
m. 078 870 74 77  
info@lasorts.ch / lasorts.ch



### QUE SIGNIFIE LE BIO?



Selon les directives Bourgeon, l’agriculture biologique implique de travailler en harmonie avec la nature, d’élever les animaux en fonction des exigences propres à chaque espèce et de leur garantir des sorties régulières en pleine nature, de renoncer aux pesticides et aux engrais chimiques de synthèse.

Un tapis végétal constant, dans la mesure du possible, à travers toutes les saisons préserve la précieuse couche d’humus et prévient l’érosion. Les insectes et autres petits animaux utiles contrôlent les nuisibles et contribuent à l’équilibre écologique. Les haies et les prairies florales – les surfaces de compensation écologiques – sont plus nombreuses et plus étendues sur les fermes Bourgeon. Elles servent d’espace de vie pour les espèces végétales et animales menacées, en offrent par exemple des lieux de nidification aux oiseaux.

Le respect de la nature explique que les aliments obtenus selon les principes de l’agriculture biologique sont de 25 à 30% plus chers que les produits d’une exploitation conventionnelle.

Informations complémentaires sur le Bourgeon et l’agriculture biologique sur: [bio-suisse.ch](http://bio-suisse.ch)

**C**hristian Kaiser, de l'Alpina à Klosters, s'est livré pendant des mois à de patientes expériences avant d'obtenir des chips aussi minces qu'il le souhaitait. Pendant l'automne et l'hiver, ces délices croquantes sont servies aux convives en prélude au repas. Et ce n'est pas la seule création culinaire confectionnée à partir de pommes de terre par ce cuisinier de haut vol (16 points au Gault-Millau). Il a conçu un apprêt particulier pour presque chaque variété de pommes de terre bio de l'Albula, à l'exemple d'une noble raclette pour la Vitelotte. Après leur cuisson, les pommes de terre sont fourrées au Vacherin Mont d'Or, puis panées et frites. Une entrée véritablement hors du commun, car la pomme de terre truffée est l'une des plus chères au monde.

Il suffit de commander des röstis pour voir apparaître une symphonie d'azurs sur assiette. Ils sont préparés avec la Bleue de Suède, l'unique variété à conserver sa teinte intense si elle est convenablement apprêtée.

Même à l'heure du dessert, les pommes de terre ne sont pas oubliées. Des nouilles de pommes de terre Röseler s'accompagnent d'une glace Farina-Bona, dans une extraordinaire combinaison croustillante. Pendant La Semaine du Goût, les merveilles culinaires que Christian Kaiser confectionne avec des pommes de terre enchantent aussi les palais. Le point culminant de son menu de trois plats est constitué d'un millefeuille réalisé à partir de deux variétés de pommes de terre, surmonté d'un suprême de caille qui est fumé au romarin sous une cloche de verre devant les yeux des clients stupéfaits et ravis.

## Délices culinaires à la pomme de terre



# Recette

Chips de pommes de terre  
Elaborée par Christian Kaiser  
Hôtel-Restaurant Alpina, Klosters



## Röstis bleus

Ils sont préparés avec des Bleues de Suède pour conférer tout leur croquant aux röstis qui adoptent une étonnante profondeur marine. “J'utilise du beurre en abondance et je dore les pommes de terre cuites au préalable à une température qui ne dépasse jamais 80 degrés afin qu'elles conservent leur couleur”, précise Christian Kaiser.

## Vitelottes noires “Mont d'Or”

Des Vitelottes noires, fourrées de Vacherin Mont d'Or. La star parmi les pommes de terre s'allie avec le tout aussi prestigieux Vacherin Mont d'Or du maître fromager Rolf Beeler.

## Millefeuille

Une caille bio de l'Engadine fumée au romarin et accompagnée par des Bleues de Suède et des Désirées, deux variétés de pommes de terre cultivées dans la vallée de l'Albula.

## Schupfnudel aux pommes de terre

Pour les schupfnudel aux pommes de terre, Christian Kaiser utilise la variété Röseler, légèrement salée. La glace est aussi à base de pommes de terre. Elle se compose de Farina-Bona, une farine de maïs grillé qui a le goût du popcorn, et de farine de pomme de terre. Cette tentation douce-amère est agrémentée de noisettes grillées et d'une mousse à la framboise.

### Pour 10 à 15 chips par variété.

100 g Bleues de Suède  
100 g Highland Burgundy Red  
100 g Roosevelt  
100 g Désirés

Cuire les pommes de terre dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.

Eplucher les pommes de terre encore chaudes, puis les presser séparément selon les variétés, saler et mélanger brièvement. Disposer la masse obtenue par sorte sur une plaque de cuisson, recouvrir de papier de cuisson et abaisser au rouleau. La masse de pomme de terre doit devenir presque aussi fine qu'une feuille de papier. Découper selon la forme désirée et laisser reposer pendant 3 heures dans le congélateur. Cuire pendant 3 heures dans un four à 80 degrés.

### Astuces:

Il faut peler et travailler les pommes de terre quand elles sont encore chaudes.

Travailler avec précision lors de l'abaissement de la masse. Les pommes de terre ni trop fines, ni trop épaisses. L'épaisseur du papier représente la valeur idéale.

Hôtel-Restaurant Alpina  
7250 Klosters, Bahnhofstr. 1  
081 410 24 24  
[alpina-klosters.ch](http://alpina-klosters.ch)



informations  
complémentaires  
sur le site  
[balisiers.ch](http://balisiers.ch)



# LE BOURGEON

*dans la viticulture suisse*

**En Allemagne, 5% des vigneronns produisent leur vin de manière biologique, alors qu'en Suisse ils ne sont que 2%. Comment expliquer une telle différence? Nous avons posé la question à Jean-Daniel Schläpfer du domaine des Balisiers à Satigny, l'un des pionniers de la viticulture bio en Suisse.**

## **Pourquoi la production bio ne joue-t-elle encore qu'un rôle négligeable dans la viticulture suisse?**

En comparaison avec l'Allemagne ou la France, nous sommes en effet dans ce domaine un pays en voie de développement. Cependant, il suffit de s'intéresser d'un peu plus près aux producteurs qui travaillent chez nous de manière biologique ou biodynamique pour se rendre compte qu'ils comprennent des personnalités aussi remarquables que Marie-Thérèse Chappaz à Fully, les frères Cruchon à Echichens, Raymond Paccot à Féchy, qui cultive une partie de ses vignes de manière biologique. En Suisse alémanique, il s'agit de Boner du Weinbau zur Krone, du domaine Bachtobel anciennement Kesselring – autant de grands noms sur la scène vinicole helvétique. Comme dans les autres secteurs alimentaires, les consommateurs accorderont une importance accrue, au moment de choisir leurs vins, aux techniques de production et aux principes éthiques.

## **Voyez-vous une évolution similaire à celle qu'a connue la France où des centaines de producteurs se sont reconvertis à la production biologique?**

Sans aucun doute. Et il ne s'agit pas de producteurs quelconques, sinon de domaines qui produisent des vins exceptionnels, à l'instar de Leroy ou de Romanée-Conti. Croyez-moi, ils ne seraient pas tournés vers la culture biologique si le renoncement aux pesticides avait porté atteinte à la qualité du vin. Car nous parlons ici de crus exceptionnels, souvent vendus plusieurs milliers de francs par bouteille.

## **Pourquoi les vins bio seraient-ils meilleurs que les vins traditionnels? La science n'en a pas encore apporté la preuve.**

Selon diverses études comparatives, les vins issus de culture biologique sont notablement plus sains que ceux de production conventionnelle. Quant à savoir si leur goût est meilleur, c'est naturellement une question subjective. Nos vins sont plus minéraux, plus complexes, ils possèdent davantage de notes fruitées et illustrent les qualités d'un terroir, comme on le dit aujourd'hui. C'est le contexte global qui est décisif. Le sol est plus sain, la vitalité supérieure, les microorganismes peuvent mieux travailler. Et je suis convaincu que ces qualités se retrouvent dans les vins.

## **Et vous utilisez en outre des amphores, les dolia.**

Avec le choix de la culture biologique, c'est une autre mesure essentielle pour assurer la qualité de nos vins. Dans les dolia, ces amphores constituées d'un mélange d'argile et de sable, la microoxydation se déroule fondamentalement de la même manière que dans les tonneaux. Cependant, les levures peuvent se déplacer plus librement, en l'absence de cerceaux de fer. Notre vin ne comporte donc plus de notes boisées, ce qui est aussi un avantage. A mes yeux, la production en barriques est encore bien trop répandue de nos jours.

## **Quelle direction prendra la viticulture suisse au cours des prochaines années?**

Je pense que les vigneronns sont toujours plus nombreux à s'orienter vers la culture biologique car ce pas est relativement simple à accomplir. Il faut de la discipline et de la patience, mais c'est possible. Il convient aussi de disposer d'une sensibilité œnologique pour cultiver la vigne ! La formation délivrée par les écoles d'agriculture reste encore traditionnelle et le système des subventions emprunte aussi une mauvaise direction. Les producteurs conventionnels reçoivent un soutien presque aussi important que les viticulteurs biologiques. Il convient de créer des incitations, de former les gens et de les motiver afin de donner de premiers élans à ce processus.

Jean-Daniel Schläpfer dans sa cave avec les dolia. Ces amphores constituées d'argile et de sable laissent passer l'air et permettent au vin de respirer.

## **BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE**

La viticulture biologique renonce aux pesticides chimiques de synthèse. La culture biodynamique prend également en considération les cycles naturels (par exemple les phases de la lune) et utilise des préparations naturelles complémentaires pour les soins apportés à la vigne.

Texte et photo Martin Weiss

# ProSpecieRara

*Découvrez la diversité!*

**Connaissez-vous la betterave de Chioggia aux anneaux blancs et rouges?**

**La pomme de terre bleue de Suède?**

**Ou la tomate qui porte le nom de Baselbieter Röteli?**

**Avez-vous déjà goûté du jambon produit par un cochon laineux?**

**Ou du jus fraîchement pressé de pommes d'Uster?**

Tous ces produits rares dans notre univers culinaire sont proposés à la dégustation le samedi 17 septembre devant les halles du marché Im Viadukt à Zurich. Après le vif succès remporté l'an dernier, ProSpecieRara organise à nouveau pendant La Semaine du Goût un grand marché de la diversité – encore plus bariolé et passionnant pour les jeunes de tout âge !

- **Sous la tente Coop,** les enfants sont invités à peindre des sacs en tissu.



- **Les producteurs** ProSpecieRara cultivent des variétés de pommes rares, des pommes de terre presque oubliées, des légumes de toutes les couleurs et des produits obtenus par l'élevage d'animaux de rente suisses menacés.

- **Hans Peter Hediger** et ses spécialistes élaborent du jus de pomme fraîchement pressé et des eaux-de-vie à partir d'une seule variété de fruit.

- **La ferme de l'Arche** de Spreitenbach fait entrer dans la ville les cinq races de mouton ProSpecieRara.

Chioggia-Rande, est une variété de betterave rouge de ProSpecieRara, originaire d'Italie. A déguster en salade, en fine tranche ou crue.



## PROSPECIERARA

Depuis 1982, la fondation ProSpecieRara dont le siège est à Aarau s'engage en faveur de la sauvegarde des races d'animaux de rente et des plantes de culture menacées. Cette action a porté des fruits: l'association est parvenue à sauver jusqu'à aujourd'hui plus de 26 races d'animaux et plus de 3000 variétés de plantes rares. Et de nombreux jardiniers amateurs de toute la Suisse ont apporté leur contribution à ce beau résultat.

Informations complémentaires sur: [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)



- **Le restaurant des halles** propose des menus spéciaux confectionnés avec des ingrédients ProSpecieRara.

## MARCHÉ DE LA DIVERSITÉ À ZÜRICH

**S'étonner, déguster et acheter!**

Date: le samedi 17 septembre, de 10h à 17h

Lieu: devant les halles près du viaduc.

Transports publics : tram 4 et 13 jusqu'à l'arrêt "Dammweg"

La manifestation se tient par tous les temps.

Nous remercions les halles et la fondation PWG pour leur hospitalité.

La manifestation est parrainée par Coop (sponsor principal).



Aujourd'hui encore, ce légume-racine blanc de Küttigen est cultivé en Argovie. Il révèle toute l'intensité de sa saveur une fois cuit.

Carotte de Küttigen



Probablement passée par la Scandinavie avant d'arriver en Suisse, cette jolie pomme de terre est parfaite pour les soupes, purées et gnocchis.

Pomme de terre  
Suédoise bleue



Ce légume-racine apprécié des Romains a été supplanté par les carottes et les pommes de terre. Il revient aujourd'hui avec son arôme sucré.

Panais



Originaires du village de pêcheurs italien de Chioggia, ces tubercules décoratifs rouge-blanc peuvent être servis en tranches, crus ou rapidement blanchis.

Betterave Chioggia

## Pour des générations préservées.

ProSpecieRara encourage la culture de plantes traditionnelles en Suisse. Laissez-vous séduire par le goût authentique de variétés locales de fruits et de légumes. Découvrez-les au fil des saisons dans certains magasins Coop ou sur [www.coop.ch/prospecierara](http://www.coop.ch/prospecierara)



Redécouvrir des  
espèces anciennes.

coop

Pour moi et pour toi.

Extrait de la galerie des variétés sauvées par ProSpecieRara

## Claire, Théo et la rhubarbe géante d'Adliswil

Claire Geiser-Bernhard ne cache pas son amour pour son jardin familial. Avec son mari Théo, elle prend soin de ses légumes et de ses fleurs sur le versant ensoleillé de la localité zurichoise d'Adliswil. Et l'alerte retraitée n'hésite pas non plus à se plonger dans un travail de recherche, en particulier dès qu'il est question d'une variété de rhubarbe dont la culture est longtemps demeurée l'apanage de sa famille. Au mois de mai, la plante se déploie dans toute sa splendeur, à plus d'un mètre de hauteur, avec des pétioles presque aussi épais que le bras et des feuilles qui pourraient aisément servir de parapluie. Les investigations de Claire lui ont permis de retrouver l'origine de cette plante hors du commun.

Plantée pour la première fois par son grand-père il y a 90 ans dans son potager de Fungen, cette rhubarbe géante est vraisemblablement issue de la variété "Ulrich Riemsens", répandue à l'époque en Allemagne septentrionale. Depuis lors, malgré les déménagements et les ramifications, elle a toujours fait partie du patrimoine familial jusqu'à prendre racine dans le jardin de Claire et de Théo où, au titre de dernière survivante de son espèce, elle est entrée sur la liste des variétés de ProSpecieRara. Et son avenir semble radieux: pour la première fois, une jardinerie du Seeland fribourgeois a produit des plants de la GE-172 (selon sa désignation officielle) commercialisés par les magasins Coop.

La rhubarbe géante de Claire est l'un des nombreux succès qui jalonnent l'histoire de ProSpecieRara.

A Schwanden, dans le canton de Glaris, Monika Luchsinger a sauvé la Baselbieter Röteli, une variété de tomate connue de presque tous les gourmets. A Liesberg, dans le canton de Bâle-Campagne, Isabelle Bühler-Keel cultive une tomate qui porte le nom de sa famille: la "Bühler-Keel côtelée". La pomme de terre Parli (sauvée par Richard Gubler-Luzi de Winterthur), la pomme de terre Fläckler (d'Orlando Schmid d'Auserberg en Valais) ou la carotte de Küttigen (préservée par l'association des paysannes de Küttigen) auraient disparu depuis longtemps si des jardiniers amateurs ne s'étaient pas souciés de leur sauvegarde. "Ils méritent tous notre profonde reconnaissance", s'exclame Philipp Holzherr, qui veille à assurer la disponibilité sur le marché des anciennes variétés ProSpecieRara. Pour La Semaine du Goût, il a concocté un marché d'une belle diversité devant les halles de Zurich, où les curieux peuvent découvrir le large éventail de ces variétés aussi rares que hautes en couleur. ●

# COMPTOIR SUISSE

**Le Comptoir Suisse a décidé de redonner ses lettres de noblesse à l'agriculture et aux produits suisses.**

Sur plus de 10'000 m<sup>2</sup> seront présentées les richesses de notre terroir. De la présentation des produits fermiers à leur dégustation, en passant par leur transformation artisanale, les Magiciens de la Terre, les Paysannes vaudoises, la halle aux vins, le concours Jean-Louis, la ferme, les animaux de basse-cour et le magnifique motif central fait de fruits et de légumes en fascineront plus d'un. C'est dans ce cadre que le Comptoir Suisse dédiera également un espace à la cuisine. Le "chef du jour" viendra dévoiler des recettes en "live" (du 16 au 20) sous le regard et les commentaires d'Anne Carrard et Knut Schwander (rédacteur en chef du GaultMillau romand), puis ce sera au Swiss Finger Food Trophy de présenter des équipes de professionnels pour une première suisse: le public pourra suivre les gestes avisés de cuisiniers, pâtisseries

et boulangers dans le cadre de ce concours de haut niveau, patronné par le Comptoir Suisse (du 21 au 25.9) et qui présenteront verrines et autres amuse-bouches notés par un jury professionnel. Ce concours a été créé par l'Académie suisse du Bocuse d'Or et l'Association Romande des Artisans boulangers-pâtisseries.

informations  
complémentaires  
sur le site  
[comptoir.ch](http://comptoir.ch)

SWISS  
finger  
food  
TROPHY

✂ **DÉCOUPEZ CE COUPON POUR  
UNE ENTRÉE GRATUITE!**

# INVITATION



**COMPTOIR  
SUISSE**

... toujours plus

entrée offerte par:

**Valable pour une personne**

à faire valoir sur une entrée adulte (prix normal : CHF 12.-)

Merci de compléter les rubriques ci-dessous et de présenter ce bon d'échange directement à l'entrée.

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

NPA      Ville \_\_\_\_\_



110641077818053551480041

## Les belles couleurs de la campagne, les bonnes recettes des paysannes!

**D**écidément, cet été plus que jamais, l'agriculture suisse est source d'inspiration... Que ce soit en matière d'édition ou de création d'objets arborant le motif edelweiss, les couleurs et les saveurs de la campagne font recette!

Par le biais des brochures éditées par AGIR, les saveurs de la campagne font recette!



Les recettes des grands chefs sont trop complexes? Le cahier de votre grand-mère est tombé dans la casserole? Il fait trop chaud pour passer des heures devant la cuisinière?

Pas de panique! Les paysannes viennent à la rescousse! Et en matière de cuisine, elles en connaissent un rayon!

Pour faire découvrir leurs recettes au plus grand nombre, l'Agence d'information agricole romande (AGIR) édite régulièrement des brochures telles que "L'oeuf", "L'endive", "La courge", "Et patati et patata", "L'abricot", "La fraise" avec, à la clé, de nombreuses informations sur les produits concernés. Sur le même registre mais dans un format plus petit, les mini-brochures telles que "La cuisine d'hiver", "La cuisine d'été", "La cuisine au four", éditées en collaboration avec l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales présentent des spécialités cantonales. De quoi se délecter à la fois le palais et les yeux...

Information rime parfois avec décoration. Pour preuve la nouvelle affiche dessinée par Monique Félix à l'enseigne du "Jardin aromatique" qui donnera des couleurs à votre cuisine, carnotzet ou salle à manger. L'artiste met en valeur, avec art et minutie, une vingtaine de plantes condimentaires appréciées. Et, pour les apprêter, rien de tel que la brochure "Les herbes aromatiques". Elle livre de précieuses informations et de bonnes recettes qui font la part belle à nos familières "fines herbes": persil, ciboulette, sauge, laurier, origan, safran, ail des ours, thym, basilic, romarin, mélisse citronnelle.

Du 16 au 25 septembre, la documentation proposée par AGIR sera disponible au Comptoir Suisse sur le stand des paysannes suisses "Bienvenue chez nous!" dans la halle 14. Tous les documents édités par l'Agence peuvent être également commandés sur le site: [www.agirinfo.com](http://www.agirinfo.com).



### UN SAC À COMMISSION QUI A DE L'ALLURE!

Dans le cadre de la campagne d'image des paysannes suisses, la boutique en ligne sur notre site [agriculture.ch](http://agriculture.ch) propose encore et toujours une vaste gamme d'objets à la fois pratiques et ludiques frappés du traditionnel motif "edelweiss". Par exemple, pour faire ses achats, quoi de mieux qu'un pratique sac à commissions à fond plat, robuste, plastifié et donc réutilisable à loisir.

[www.agriculture.ch>shop](http://www.agriculture.ch>shop)

Une fois les courses faites, pourquoi ne pas se vêtir de seyants tabliers de brasserie pour dresser une belle table avec nappes et serviettes assorties?

De quoi mettre sur pied de charmantes soirées originales dans une ambiance campagnarde, en mettant les petits plats dans les grands avec l'aide des suggestions proposées chaque jour par l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales... [www.agriculture.ch>alimentation>plans hebdomadaires](http://www.agriculture.ch>alimentation>plans hebdomadaires)



# Les multiples facettes de l'agriculture au Comptoir Suisse



Cette année, l'agriculture investit tout le 1er étage des halles nord du Comptoir Suisse! La collaboration entre Beaulieu et Les Magiciens de la Terre, l'association qui gère et anime l'espace agricole, a encore été intensifiée en raison de la volonté de la direction du Comptoir de remettre le secteur primaire en première ligne. Ainsi, du 16 au 25 septembre, l'espace dévolu à l'agriculture, à ses produits sains, frais et de qualité sera en phase avec le thème de l'édition 2011 "La santé s'invite au Comptoir". De part et d'autre, tous les moyens sont mis en œuvre pour faire de l'édition 2011 un véritable renouveau.

Ce ne sont pas moins de 10'000 m<sup>2</sup> qui seront dévolus cet automne au secteur primaire lors de la prochaine édition du Comptoir Suisse. Cette surface accueillera dans la halle 10 une exposition de 750 m<sup>2</sup> sur la forêt, Année internationale de la forêt oblige... A proximité, les visiteurs découvriront un immense espace dédié à l'agriculture vaudoise et à ses produits avec un marché et le restaurant des paysannes vaudoises. Organisée par Swiss Cheese Marketing, la halle 12 fera honneur à la savoureuse palette de nos fromages. La halle 16 accueillera Agro-Marketing Suisse et son restaurant, ainsi que le stand des Producteurs suisses de lait (PSL). Quant à la halle 18, elle fera la part belle à la production des vigneron qui bénéficieront d'une nouvelle présentation de leurs stands. Sans compter le ring aménagé dans les jardins pour les présentations d'animaux, la ferme installée dans l'espace plein air avec le restaurant des éleveurs et le traditionnel motif central en fruits et légumes situé au rez des halles nord, à admirer de la trémie de la halle 14.

## Animation garantie!

En sus du traditionnel marché, de l'Épicerie romande et du stand d'Œuf suisse, la Halle 14 accueillera cette

année, dans le cadre des 100 ans de la Fruit-Union Suisse (FUS), un espace géré par l'Union fruitière lémanique (UFL). Dévolu à la découverte et la promotion des fruits et baies indigènes, ce stand de 100 m<sup>2</sup> proposera une exposition de 100 variétés de pommes et de poires, des concours et des dégustations de fruits et de jus.

Halle 14 toujours, "La cuisine des paysannes" revient après le succès rencontré l'année passée. Au programme: les fruits et une quinzaine de manières de les apprêter. Chaque canton romand sera représenté par un duo de paysannes qui, chaque jour, prépareront et feront déguster leurs plats... avec conseils avisés en sus!

## Ecole à la ferme

Consommateurs de demain, les enfants ne seront bien sûr pas oubliés. Désireuse de les sensibiliser à une alimentation équilibrée, l'Ecole à la ferme accueillera sur son stand "Sens...ationnel!" pas moins de 58 classes, soit 1'100 élèves, dans ses ateliers organisés sur le thème "Nous préparons un muesli pour la classe". Quant aux jeunes visiteurs venus en famille, ils suivront des "sentiers" à l'enseigne de "Je fais mon muesli perso" (céréales) et "Je me construis" (fruits). But de l'opération, permettre aux enfants de confectionner un mets à l'image de la fameuse pyramide alimentaire et de découvrir de manière ludique la richesse des produits d'origine suisse.

Ainsi, sous la houlette des Magiciens de la Terre, le secteur agricole mettra en évidence non seulement les produits de l'agriculture – et leurs bienfaits sur notre santé –, mais aussi le savoir-faire et l'entregent de paysannes et de paysans intéressés à aller à la rencontre des consommateurs.

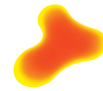
[www.ecolealaferme.ch](http://www.ecolealaferme.ch)  
[www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)  
[www.switzerland-cheese.ch](http://www.switzerland-cheese.ch)  
[www.oef-expo.ch](http://www.oef-expo.ch)  
[www.agromarketingsuisse.ch](http://www.agromarketingsuisse.ch)



**GRAZIE, CONTADINI SVIZZERI.**

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





**Il y a mille façons de se régaler.** Bien manger fait partie de nos plaisirs quotidiens. Variez vos desserts et consommez le plus souvent possible des fruits: frais, en salade, en compote ou en conserve. Découvrez le plaisir des saveurs fruitées! Les desserts à base de fruits frais contribuent à une alimentation équilibrée. Moins de crème et de sucre, plus de fruits constituent une recette parfaite qui ne gâche en rien le plaisir. Pour un poids corporel sain: [www.promotionsante.ch](http://www.promotionsante.ch)



## Pour des saveurs authentiques empreintes de tradition.

Slow Food œuvre pour une consommation durable et responsable et pour l'ouverture de nouveaux débouchés à des petits producteurs. C'est pourquoi Coop soutient le mouvement en l'aidant à créer de nouvelles Sentinelles en Suisse et en commercialisant plus de 40 de ses produits dans certains de ses magasins. Pour en savoir plus et connaître les points de vente des produits Slow Food: [www.coop.ch/slowfood](http://www.coop.ch/slowfood)



Slow Food®  
Schweiz · Suisse · Svizzera

coop

Pour moi et pour toi.

Texte France Massy

# JULIAN DORSAZ

## *un pur produit du terroir*

**Ce valaisan de 27 ans a poussé à Fully, entre les ceps cultivés par son papa vigneron. Un instant tenté par la vie de bureau, Julian Dorsaz fut ramené par le destin sur le droit chemin. Celui de la terre de son canton. Aujourd'hui, à Fol'Terres, un pavillon touristique créé avec l'appui de sa famille, il se dédie à la vente de produits du terroir.**

“**L**e Valais, c'est le bonheur!” Julian Dorsaz est un jeune homme heureux. Depuis octobre 2008, il règne en maître sur le pavillon de Fol'Terres. Une vitrine des produits du terroir valaisan, un espace de dégustation où l'on fait la part belle aux vins du vieux pays, aux produits emblématiques – viande séchée du Valais IGP, asperges, abricots, etc. – comme aux créations plus récentes des artisans du goût du canton. “Avec mon papa, ça faisait six ans qu'on parlait de vente directe et d'agritourisme. Finalement, on l'a fait. Fol'terres, c'est un projet familial. C'est grâce au soutien de mes parents que j'ai pu ouvrir ce lieu.”

Au départ, Julian a suivi les cours de l'école de commerce de Martigny. “Sans grandes convictions” avoue-t-il. Alors qu'il est à Berlin pour un stage linguistique, son papa est victime d'une hernie discale. “Du coup, je suis rentré pour donner un coup de main à l'exploitation familiale (son père cultive 15 ha de vignes ndr.). Et là, ce fut une révélation: le

bonheur d'être en contact direct avec la nature! J'avais pourtant grandi dans ce milieu là, mais je n'avais jamais mesuré à quel point j'y étais bien.”

### **Accueil et formation comme atouts**

Deux ans d'école d'agriculture du Valais à Châteauneuf, des visites dans des agritourismes en France, en Italie ou au Tessin, quelques études de marché et



un diplôme de sommelier plus tard, voilà Julian prêt à ouvrir Fol'terres. “L'emplacement était très important pour moi.”

*“Julian a entrepris les démarches afin d'être labellisé Valais Excellence”*

Ici, on est aux pieds de la réserve des Follatères, au bord du Rhône et au départ du chemin du vignoble. Situé juste à la sortie de l'autoroute, on nous trouve facilement. On a une grande place de parc, c'est donc très pratique pour les visi-

Complicité familiale entre le père et le fils et même amour des produits du terroir...



teurs.” Important aussi: l’accueil. “C’est primordial! Le service doit être à la hauteur. Comment promouvoir les produits que des artisans ont créé avec amour si on ne sait pas accueillir le client comme il faut!” Un sacré challenge malgré tout. “Comme nous sommes ouvert 7 jours sur 7, il y a pas mal d’employés. A chacun, on offre un cours sur les Follatères afin qu’il puisse renseigner les visiteurs. J’essaie de m’entourer de professionnels ou du moins, je fais en sorte que mes employés connaissent les vins de la région. Et chaque trimestre, on fait une mise au point. On évalue ce qui va bien, ce qu’il faut améliorer...” Pour avoir les meilleures cartes en main, Julian Dorsaz a entrepris les démarches afin d’être labellisé Valais Excellence. “Le Label Valais excellence a été créé pour distinguer les entreprises valaisannes à la fois les

plus performantes et les plus citoyennes, soucieuses de leur rôle social et environnemental et désireuses de tendre vers une amélioration constante de leurs produits et services.” Importante également pour Julian, la triple garantie que ce label apporte aux consommateurs: “Tout d’abord, l’origine valaisanne de l’entreprise, puis la double certification du management de l’entreprise (certification ISO 9001 pour la qualité et ISO 14001 pour l’environnement) et enfin l’engagement de l’entreprise dans une démarche citoyenne à l’égard du Valais et de ses habitants.”

### Des artisans “coup de cœur”

70 encaveurs du Valais, provenant de Salquenen à Monthey, huit crus autochtones servis au verre, des produits du terroir qui viennent des 4 coins du

canton, Julian sélectionne ses artisans du goût au coup de cœur. “Dans la phase de mise en route, j’ai visité beaucoup d’exploitations, goûté les produits et finalement choisi lesquels j’avais envie de mettre en vedette.” De la viande séchée du Valais IGP au pain de seigle AOC, rien n’est fortuit. “J’apprécie, le pain de seigle de Michellod, j’aime cette acidité maîtrisée... Idem pour les Produits Secs d’Anniviers, dont je respecte le savoir-faire.” Pour autant, le choix n’est pas immuable “je suis toujours à la recherche de nouveaux produits. Certains artisans viennent me proposer leurs créations, et je trouve ça très bien, car même si on est attentif, on ne peut pas tout connaître...”

*folterres.ch*



## Le regard de Julian Dorsaz sur...

### La raclette

“Pour moi, la raclette, c’est l’incarnation de la convivialité. Un moment de partage authentique et naturel! Pour manger de la raclette, il ne faut pas être pressé, chacun son tour. On discute, on rigole, les cornichons se baladent dans les assiettes en plastique... J’aime bien manger la raclette dans des assiettes en plastique, pour autant qu’on racle un fromage de qualité, évidemment!”



### Les reines

“C’est surtout la passion de mon père. Les vaches de la race d’Hérens sont belliqueuses, lutteuses, fières, difficiles à faire plier, fidèles aussi (une vache de la race d’Hérens reconnaît son maître). Finalement, c’est une race qui nous va bien, à nous autres valaisans, on est un peu comme elle. Les matchs de Reines m’impressionnent. C’est fou cet engouement pour ces combats particuliers. On y retrouve toutes les catégories sociales...”



### La chasse

“Encore une passion familiale! On chasse en famille, avec mon père, mon oncle et mes cousins. Ca me paraît assez cohérent d’aimer la chasse et la pêche – je suis pêcheur aussi – quand on est proche de la nature.”





Anémone  
Pulsatille des  
montagnes

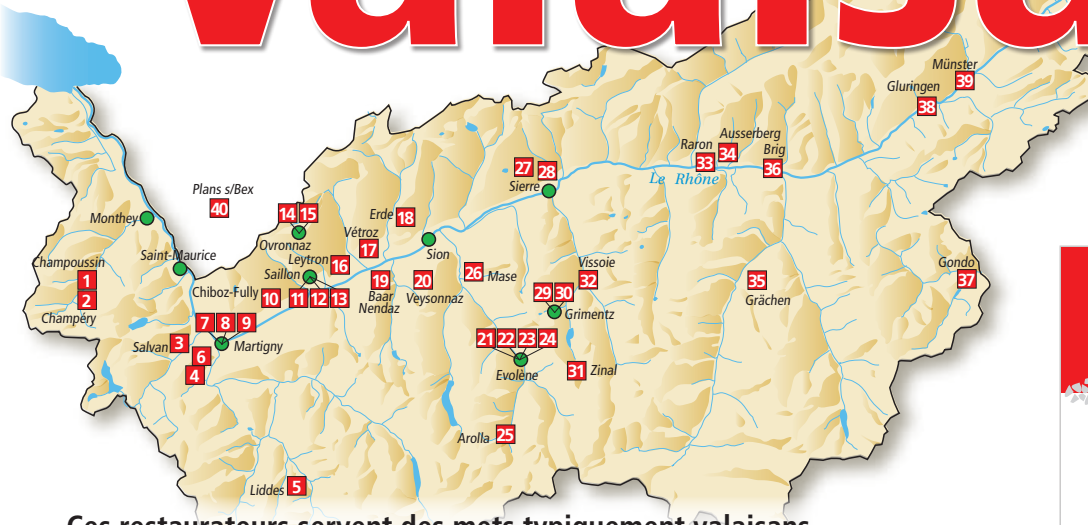
## LES FOLLATÈRES

Paysage grandiose dessinant le coude du Rhône, soumis aux influences du climat continental et du climat lémanique, la zone des Follatères est un véritable paradis de la nature où des espèces animales et végétales variées et peu communes abondent. Ce site, l'un des plus riches de Suisse en espèces végétales, est couru des scientifiques et de beaucoup d'universités. Le promeneur non spécialiste peut suivre de nombreux sentiers qui lui permettent de découvrir le vignoble, la forêt de chênes où poussent le grémil rouge-bleu et l'acéras homme-pendu, la pinède abritant le céphalanthère rouge, la steppe rocheuse cachant la gagée des rochers, une forêt de houx sur Dorénaz et la prairie sèche avec ses nombreuses orchidées.

Source: Pro natura Valais



# Ici, on mange Valaisaisan



Ces restaurateurs servent des mets typiquement valaisans à base d'authentiques produits régionaux !



**Suzanne Schüpbach**  
Auberge Chez Gaby, Champoussin  
www.chezgaby.ch, ☎ 024 477 22 22



**Agnès Gex-Collet**  
Restaurant Coqoz, Champéry  
☎ 024 479 12 55



**Daniel Reymond**  
Auberge Vallon de Van, Salvan  
www.vallondevan.ch, ☎ 027 761 14 40



**Dominique Dias**  
Drapeau Suisse, Martigny-Croix  
drapeau-suisse.over-blog.com, ☎ 027 722 00 73



**Dominique Valdenaire**  
Auberge des Alpes, Liddes  
www.auberge-des-alpes.ch, ☎ 027 783 13 80



**Raymond Gay**  
Café-Restaurant Plan-Cerisier, Martigny-Croix  
www.plan-cerisier.ch, ☎ 027 722 25 29



**Jean-Marc Habersaat**  
Motel des Sports, Martigny  
www.moteldessports.ch, ☎ 027 722 20 78



**Fabrice Grognuz**  
Les Platanes, Martigny, ☎ 027 722 25 65  
www.restaurant-martigny.com



**Steve Langel**  
Café du Midi, Martigny  
www.cafedumidi.ch, ☎ 027 722 00 03



**Michel Ançay**  
Relais des Chasseurs, Chiboz-Fully  
www.chiboz.ch, ☎ 027 746 29 98



**Jean-Blaise Gollut**  
Au Crêneau Gourmand, Saillon  
www.table-hotes-suisse.com, ☎ 079 775 22 03



**André Roduit**  
Café St-Laurent, Saillon, ☎ 027 744 44 98  
www.cafe-saint-laurent.ch



**Jean-Michel Rupp**  
Les Bains de Saillon, ☎ 027 743 11 30  
www.bainsdesaillon.ch



**Léonard Terrettaz**  
Les Jorasses, Ovronnaz  
www.teleovronnaz.ch, ☎ 079 590 99 55



**Christian Luisier**  
La Promenade, Ovronnaz  
www.chezmicky.ch, ☎ 027 306 32 04



**Olivier Michellod**  
Les Vergers, Leytron  
www.vergersdelice.ch, ☎ 027 306 30 62



**Yanik James**  
Relais du Valais, Vétroz  
www.relaisduvalais.ch, ☎ 027 346 03 03



**Marie-Jeanne Evéquoz**  
Rest. Clair-de-Lune, Mayens de Conthey  
www.clairdelune.ch, ☎ 027 346 16 78



**Marie-Claude Praz**  
Le Bargeot, Baar-Nendaz  
☎ 027 207 20 80



**Dominique Glassey**  
Les Caboullis, Veysonnaz  
www.caboullis.ch, ☎ 078 648 85 97



**Fabrice Métrailler**  
La Taverne Evolénarde, Evolène  
www.lataverneevolénarde.ch, ☎ 027 283 12 02



**Véronique Vuignier**  
Le Refuge, Evolène  
www.lerefuge.ch, ☎ 027 283 19 42



**Henri Georges**  
La Paix, Evolène, ☎ 027 283 20 19  
www.baravinslagrange.ch



**Marie-Jo Gessler**  
La Grange, Evolène, ☎ 027 283 20 19  
www.baravinslagrange.ch



**Mireille Budts**  
Pension du Lac Bleu, Arolla  
www.hotel-arolla.ch, ☎ 027 283 11 66



**Jean-François Luy**  
Le Trappeur, Mase  
www.le-trappeur.ch, ☎ 027 281 28 28



**Kerstin Heldner**  
Caveau du Rocher, Corin/Sierre  
www.le-rocher.ch, ☎ 027 456 44 00



**Dominique Fornage**  
Château de Villa, Sierre  
www.chateaudevilla.ch, ☎ 027 455 18 96



**Alexandra Rion-Genoud**  
Auberge Becs de Bosson, Grimentz  
www.becsdebosson.ch, ☎ 027 475 19 79



**Séverine Borgeat**  
Etable du Marais, Grimentz, www.bendolla.ch  
☎ 079 400 52 31 (hiver), ☎ 079 424 76 75 (été)



**Séverine Borgeat**  
Relais de la Tzoucdana, Zinal  
☎ 079 400 52 31



**Sonia Bourgeois**  
Au Manoir d'Anniviers, Vissoie  
www.anniviers-hotels.ch, ☎ 027 475 12 20



**Luzia Schmid**  
Schmitta, Raron  
www.schmitta-raron.ch, ☎ 027 934 22 33



**Adelheid Gard**  
Sonnenhalde, Ausserberg, ☎ 027 946 25 83  
www.sonnenhalde-ausserberg.ch



**Peter Schetter**  
Sacré-Feu, Grächen  
www.graecherhof.ch, ☎ 027 956 25 15



**Kurt Meier**  
Walliser Weinstube, Brig  
www.walliser-weinstube.ch, ☎ 027 923 14 28



**Monika Holzegger**  
Hotel Stockalperturm, Gondo  
www.stockalperturm.ch, ☎ 027 979 25 50



**Ewald Michlig**  
Restaurant Tenne, Glurigen  
www.tenne.ch, ☎ 027 973 18 92



**Simon Aellig**  
Croix d'Or et Poste, Münster  
www.hotel-postmuenster.ch, ☎ 027 974 15 15



**Lisette Arnold**  
Relais Fermier, Plans-sur-Bex VD  
☎ 079 452 36 81

Association Saveurs du Valais

CP 96, 1964 Conthey  
☎ 027 345 40 10  
www.valais-terroir.ch





## TOUS LES CHEMINS MÈNENT AU VIN!

Inauguré au printemps 2007, le **Chemin du Vignoble** est assurément le moyen idéal pour découvrir le Valais et ses vignes.

De Martigny à Loèche, il est entrecoupé d'étapes où le grand air se marie harmonieusement aux dégustations et aux découvertes vitivinicoles.

Le Chemin du Vignoble offre trois itinéraires parallèles à parcourir selon son moyen de locomotion favori:

- Le parcours pédestre est constitué de 66 km de chemins de randonnée bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel et situés à une altitude de 450 à 800 mètres.
- Le parcours cyclable de 83 km fait partie des circuits de "La Suisse à vélo".
- La voie carrossable à été étudiée pour permettre aux bus de l'emprunter sans difficultés. Des indicateurs routiers ont été posés sur tout l'itinéraire.

## Les étapes gourmandes valaisannes

D'autres vitrines de dégustation de produits valaisans existent en Valais. Citons notamment: **Le Château de Villa**, baptisé "le temple de la raclette" – on

y déguste 5 fromages et des produits secs dûment sélectionnés par une commission ad hoc – qui héberge aussi une oenothèque réputée loin à la ronde (640 vins, 102 vigneron, bières et alcools du Valais).



Le Château de Villa à Sierre, restaurant et oenothèque.

**La Cavagne**, à Troistorrens dans le Val d'Illeiez, est une coopérative d'agriculteurs de la vallée qui voit la commercialisation directe de leurs produits comme une alternative intéressante.

Ou encore **le Castel de Daval**, près de Sierre, un ancien château d'eau transformé en escale vigneronne. Cinq chambres joliment aménagées accueillent les visiteurs. Les amoureux de vins peuvent déguster les crus de la maison, les produits du vergers ou du potager.

[www.chateaudevilla.ch](http://www.chateaudevilla.ch) / [www.lacavagne.ch](http://www.lacavagne.ch) / [www.collinededaval.ch](http://www.collinededaval.ch)

Texte France Massy

# VINEA

## *Quand les vins suisses tiennent salon*

**Chaque premier week-end de septembre, Sierre se transforme en une superbe vinothèque en plein air. Cent cinquante vigneronnes venues de toute la Suisse, un invité d'honneur international et plus de 1500 vins à déguster...**

**I**maginez un atelier de dégustation en plein air... La douceur d'une fin d'été, une allée de vigneronnes et de vigneronnes prêts à partager leur passion et une foule curieuse de découvertes et de plaisirs. Le tout baigné de soleil du Valais... Bienvenue au Salon des vins suisses à Sierre.

Amateurs et professionnels font partie des inconditionnels de l'événement. On y vient pour repérer de nouveaux producteurs suisses, pour faire connaissance avec les Grands Crus du Valais, pour s'initier aux délices des Grains Nobles ConfidenCiel, pour découvrir les spécialités de l'hôte

d'honneur international – cette année la Sicile – ou pour participer aux Ateliers de Découvertes (à découvrir sur [vinea.ch](http://vinea.ch)).

### **10'000 visiteurs**

Mise sur pied il y a 18 ans par la Jeune Chambre économique de Sierre, Vinea s'est rapidement structurée en Association pour la promotion des vins, valaisans dans un premier temps, suisses depuis 2010. Les 10'000 visiteurs qui se pressent chaque année au Salon des vins suisses à Sierre apprécient cet espace de dégustation à ciel ouvert. Il faut dire que la ville de Sierre se prête particulièrement bien à l'exercice. Les stands de vigneronnes se situent à 2 minutes de la gare et depuis la percée du Loetschberg le public allemand en profite pour appréhender les trottoirs siérois un verre à la main.

### **Mondial du Pinot Noir**

La dégustation des Pinots primés au Mondial du Pinot Noir ouvre les feux. Le vendredi exclusivement de 17h30 à 20h30, le public peut apprécier les vins médaillés lors de ce concours international, organisé par Vinea et chapeauté

par Vinofed. La Fédération Mondiale des Grands Concours Internationaux de Vins et de Spiritueux regroupe les 12 concours au monde bénéficiant du double patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) et de l'Union Internationale des Oenologues (UIOE). L'occasion pour les amoureux de ce cépage prestigieux d'apprécier la finesse, la subtilité et la spécificité de la famille Pinot. Les noirs, les blancs, les gris, les rosés et les effervescents, venus des quatre coins du monde, ces vins révèlent le terroir et le savoir-faire des différentes contrées viticoles.

### **A la découverte des producteurs**

Samedi et dimanche: rencontre avec les producteurs! Les stands des différents vigneronnes –regroupés par régions– ponctuent la rue principale. La balade gustative commence par l'acquisition d'un verre servant de laisser-passer.

*“J'adore choisir un cépage et le goûter chez différents producteurs.”*

Vigneronnes et œnologues accueillent les visiteurs et leur font déguster le meilleur de leurs crus. Certains amateurs privilégient la dégustation comparative. “J'adore choisir un cépage, le Cornalin par exemple, et le goûter chez différents producteurs.” D'autres préfèrent sélectionner une région et s'y tenir. “Je viens depuis plus de 10 ans, et à chaque fois, je m'intéresse à un terroir particulier. L'an passé, je me suis concentré sur les vins genevois et j'ai adoré ça!”

Le comité de l'Association Vinea ne se contente pas de mettre du soleil dans nos verres, il a conclu un pacte avec le Bon Dieu et ce dernier –qui assure à la cité du cœur du Valais 300 jours de soleil par année– lui a déjà offert dix-sept ans de ciel bleu!





**PETITE ARVINE AOC VALAIS**  
UN BRIN ESPIÈGLE  
CROQUANTE ET CRAQUANTE  
SACRÉE VITALITÉ



ILS ONT TOUS DU CARACTÈRE

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



Sympa, l'initiation gratuite à la dégustation pour les jeunes de 18 à 25 ans. Cette animation est très prisée et il vaut mieux s'inscrire rapidement sur le site officiel de Vinea pour obtenir une entrée. Le cadre sublime du Château de Villa (où à lieu l'initiation) et le charme de Marie Linder (la jeune conseillère en vins qui guide les participants) ne sont pas étrangers au succès de l'événement.

Côté famille encore, les organisateurs ont pensé aux jeunes enfants. Dégustation de sirops et halte garderie... Tout est prévu pour que papa et maman puissent déguster en paix.

### Apprécié des professionnels aussi

Néophytes, amateurs éclairés mais aussi professionnels se pressent au Salon des Vins Suisses à Sierre. Gianni Fabrizio, (ci-contre) rédacteur du Gambero rosso (la bible des vins italiens qui note près de 20'000 crus de la péninsule) est un inconditionnel. "J'aime venir à Sierre, c'est l'occasion pour moi de déguster

la plupart des vins du Valais en deux jours. Je suis très occupé, mais je trouve toujours du temps pour Vinea. C'est une façon de prouver mon amitié aux organisateurs et de rendre hommage à leur professionnalisme. De toute façon, je ne peux qu'encourager les personnes qui veulent mieux connaître les vins suisses de profiter de l'opportunité que leur offre Vinea." ◉

Spécialités AOC/IGP suisses, stand de raclettes ou restaurants de la ville... autant de pauses gourmandes appréciées du public.



### HORAIRE ET TARIFS

Vendredi 2 septembre 2011

17h30-20h30

billet d'entrée 30fr.

Samedi 3 et dimanche 4 septembre 2011

10h-17h

billet d'entrée 40fr./jour

pour les 2 jours 60fr.

(ve et sa / sa et di / ve et di)



### ACCÈS

*Par la route:* Sorties de l'autoroute A9, Sierre-Est et Sierre-Ouest.

Ou, via Bern-Thun par l'A6, en traversant le Lötschberg.

Parking gratuit "Plaine Bellevue"

*En train:* Gagnez une heure de train sur votre voyage en Valais grâce au nouveau tunnel du Lötschberg!



Yves Bénard président de l'OIV, Philippe Hunziker directeur Contrôle suisse du commerce des vins, et Frédéric Rothen, Office Fédéral de l'Agriculture

### HALTE GARDERIE

Confiez vos enfants à une halte-garderie gratuite et professionnelle.

Enfants dès 3 ans, durée max. de 3 heures.

### HÉBERGEMENT

L'Office du tourisme de Sierre-Salgesch et environs vous aidera bien volontiers dans le choix de votre hébergement.

Tél. +41 (0)27 455 85 35

[sierre-salgesch.ch](http://sierre-salgesch.ch)

[sierre@sierre-anniviers.ch](mailto:sierre@sierre-anniviers.ch)

# HAUTES TIGES

*Les vieilles variétés de nos vergers*

Il existe toujours ce jardin d'Eden où prospèrent les arbres à hautes tiges, essentiels à la conservation de la biodiversité. Ils produisent des fruits que l'arboriculture moderne ne connaît plus guère. Ces variétés devenues rares se retrouvent sous les feux des projecteurs lors de La Semaine du Goût. Avec, à la table d'honneur, le fruit préféré des Suisses, la pomme.





Texte et photos Martin Weiss

## Une arche de Noé pour les anciennes variétés

Les papillons voltigent sur la prairie, les abeilles bourdonnent, les pommiers en fleurs embaument. Le verger de Helmut Müller, à Neukirch (Thurgovie), qui ne comprend que des arbres à hautes tiges, est un paradis pour les amateurs de pommes. Dans sa ferme biologique, il recense plus de 300 variétés de fruits à pépins, dont certaines sont devenues très rares. A l'exemple de la Schafsnase rhénane, du lion de Thurgovie ou de l'api étoilé, une pomme qui a traversé les siècles depuis l'époque romaine. Pour les pomologues, de tels vergers peuplés d'arbres imposants sont une véritable arche de Noé. "Nous y trouvons des pommes apparues il y a des centaines, voire des milliers d'années", explique Klaus Gersbach, président de Fructus, une association qui se consacre à la conservation d'anciennes variétés en voie d'extinction. "Cette action est essentielle pour assurer la diversité génétique et l'éventail des saveurs. Les fruits, aux profondes racines historiques, offrent des expériences gustatives d'une intensité dont sont dépourvues les pommes de table modernes. Une pomme Schneider, une Goldparmäne, une Weisser Basler recèlent toujours la saveur caractéristique des pommes et chacune dévoile un nouvel univers gustatif."

Pour les gourmets qui souhaitent expérimenter cette palette de goûts et se livrer à leurs propres comparaisons, Helmut Müller propose sa "boîte de dégustation". Elle contient 20 variétés de pommes bio (4,5 kg), chacune dotée d'une étiquette individuelle. Elle peut être acquise sur la ferme ou envoyée à domicile. "Le contenu de notre box change toutes les semaines. Avec un peu de chance, le consommateur aura la possibilité de déguster une api étoilée, l'une des variétés les plus anciennes."

### Api étoilée

Une des plus anciennes pommes du monde. Et il se pourrait bien que ce soit l'un de ses spécimens qui a fait succomber Adam et Eve à la tentation. En Suisse, si la pomme d'api était encore largement répandue au XVI<sup>e</sup> siècle, elle a ensuite presque entièrement disparu des vergers. Sa redécouverte est récente puisqu'elle date des années

1970. "Lors d'une promenade, une Genevoise a vu un pommier chargé d'apis étoilées. Elle en a fait part à Roger Corbaz, l'un des fondateurs de Fructus, qui s'est immédiatement déplacé à Corsier afin de le greffer sur d'autres pommiers à l'arboretum d'Aubonne", raconte Klaus Gersbach. Aujourd'hui, l'api prospère également dans le jardin des espèces à Hôri (Zurich) et à la ferme bio Stocken. Le gourmet y trouvera aussi un alcool de pomme d'api, dont Helmut Müller ne vend que quelques bouteilles de 2 dl par année. Le prestigieux feu des Romains pourra être toutefois dégusté lors de la manifestation "Es brönnt" (Ça brule), qui se tiendra le 17 septembre dans le cadre de La Semaine du Goût au café Hirschen, à Erlinsbach (Argovie). Les meilleures eaux-de-vie, des jus de pommes et de poires fraîchement pressés seront à l'honneur lors de cet événement organisé par le guide gastronomique Urchuchi. Tous les renseignements sur les festivités autour de la pomme figurent dans le cahier encarté.

### La Ministre de Hammerstein, la Cardinal à la robe rouge et la Belle de Kent

Les noms des pommes sont aussi divers que leurs formes et leurs couleurs. Ils proviennent généralement du lieu d'origine du fruit ou rendent hommage à la personne qui les a inventées. Ainsi, la Boscop à l'apparence ratatinée, qui se prête à merveille à la confection des compotes ou des tartes, emprunte son nom à la cité néerlandaise de Boskoop, où le pomologue Kornelis Ottolander la créa en 1856.

*"Helvète à 100 %, la pomme d'Uster fut découverte en 1760 dans la localité zurichoise"*

La "Belle de Kent" fut découverte en 1870 dans cette région d'Angleterre par un cultivateur qui portait le nom de Gas-



Helmut Müller dans son verger d'arbres à hautes tiges à Neukirch, dans le canton de Thurgovie

La photographie, p.79, illustre un pommier Sauergrauwech âgé de 60 ans.

La pomme de Dieu (ou api étoilée) est considérée comme la plus ancienne variété de pomme encore cultivée en Suisse. Les Romains la connaissaient sous le nom de "Malum Appianum".



coyne. La grande ressemblance entre cette noble pomme jaune et la Doppelprinz allemande a induit les chercheurs en confusion pendant plus d'une centaine d'années. Aujourd'hui, le doute est levé. Ce n'est pas la belle anglaise, mais le prince allemand qui a permis aux cultivateurs suisses d'engranger des récoltes si abondantes au cours des derniers siècles.

Une authentique Helvète est la pomme d'Uster, qui fut identifiée en 1760 dans la localité zurichoise du même nom. En Romandie également, les chercheurs ont trouvé d'anciennes variétés suisses. La pomme Bovarde était un secret bien gardé dans le canton de Vaud tout comme la Belle de Ballaigues dans celui du Jura, une variété d'automne à la superbe robe d'un rouge intense.

### Fruits prestigieux pour les cours princières

Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, les chercheurs se lancèrent dans toute l'Europe à la recherche de nouvelles variétés inconnues pour les cultiver dans les jardins d'agrément des cours princières. Les hauts dignitaires ecclésiastiques étaient aussi des amateurs de pommes, ainsi qu'en témoigne l'ouvrage "Pomona Franconia" de Johann Prokop Mayer, qui occupait les fonctions de jardinier auprès du prince-évêque de Würzburg. Il publia en 1801 un manuel orné d'illustrations de toutes les variétés de pommes connues à cette

époque et destinées à la table du prélat dont le verger recelait plus de 80 espèces de pommes.

De nombreuses variétés n'ont dû leur survie qu'à l'activité d'organisations telles que Fructus, Rétropomme et Pro Specie Rara qui se sont engagées en faveur de leur conservation. Leur engagement a contribué à établir la renommée de la Suisse au titre de pays comptant la plus grande variété génétique en matière de fruits. "Il s'agit d'un trésor d'une valeur inestimable" déclare Klaus Gersbach en présentant sa carte des espèces, qui a vu le jour en 1986 à l'occasion de la première exposition Fructus: 300 variétés de pommes cultivées en Suisse y sont recensées. Ce recensement n'est pas uniquement fondé sur des critères biologiques à l'instar des graines, mais également sur les empreintes génétiques car seules les analyses ADN permettent de déterminer avec exactitude si une pomme est apparentée – ou non – à une autre.

### Les anciennes au secours des nouvelles

Le retour en grâce des anciennes variétés répond aussi à des considérations économiques. De nombreuses pommes cultivées de nos jours, à l'instar de la Maigold, de la Diwa ou de la RubINETTE n'auraient pu voir le jour sans le réservoir génétique des anciennes sortes qui permet aux fruiticulteurs de procéder à des croisements qui dotent les fruits de

qualités particulières, telle la résistance à la tavelure ou au mildiou. "Plus la diversité génétique est vaste, plus les nouvelles plantations rencontreront de succès", relève Klaus Gersbach qui souligne que même la pomme la plus consommée en Suisse est une vénérable dame. En effet, la Golden Delicious fut découverte par hasard sur un arbre issu d'un semis chanceux, il y a un siècle aux Etats-Unis.

### De petites poires sur de grands arbres

Avec une hauteur de 25 mètres, le poirier âgé de 200 ans s'élançait vers le ciel. Il se dresse sur la ferme de Jean Pierre Wenger à Orges, près d'Yverdon-les-Bains. Les poires, qui poussent sur ce géant, portent le nom bien trouvé de « Sept en gueule » car elles sont tellement petites qu'il est aisé d'un enfourner sept à la fois dans la bouche. D'un point de vue culinaire, c'est pourtant une authentique merveille. La Sept en gueule possède un délicat parfum de muscade et, enveloppée de chocolat fin, elle est l'une des spécialités de la confiserie Rapp, à Prangins près de Nyon. Elle se transforme également de manière idéale en eau-de-vie. Et il est d'ailleurs facile de s'en convaincre dans le magasin de la ferme d'Alain et d'Annelise Villiamy à Oulens/Vaud. Ces délices ne sont toutefois disponibles que si la récolte est suffisamment abondante, ce qui est généralement le cas une année sur deux pour la Sept en Gueule.



Klaus Gersbach en conversation avec Peter Zahner de Waldkirch (Saint-Gall), un des rares fruiticulteurs à posséder encore un poirier qui produit des culottes suisses.





### Connaissez-vous la “culotte suisse” ?

La plus grande exposition de fruits de tous les temps se tient du 22 au 30 octobre à Zoug. Organisée par Fruits Union Suisse et Fructus, elle permet d'admirer plus de 1000 variétés de pommes et de poires originaires de Suisse et de toute l'Europe. La vedette de la manifestation est sans conteste “la culotte suisse”, dont le nom vient de sa ressemblance avec la teinte et les motifs des pantalons portés par les gardes suisses du pape à Rome. Elevée au rang de fruit à pépins de l'année 2011, cette poire n'est plus cultivée que dans deux vergers, à Waldkirch et à Sargans. 

**informations  
complémentaires  
sur les sites**

[fructus.ch](http://fructus.ch)  
[swissfruit.ch](http://swissfruit.ch)

### ADRESSES ET CONTACTS

#### Les plus beaux vergers à hautes tiges

Arboretum, Aubonne (VD)  
Pierre Wenger, Orges (VD)  
Biohof Stocken, Neukirch (TG)  
Jardin des espèces Fructus, Höri (ZH)  
Mosterei, Steinmaur (ZH)  
Peter Zahner, Waldkirch (SG)

#### Box de dégustation pour les pommes

Biohof Stocken (TG)  
Helmut Müller  
9315 Neukirch (TG)  
Tel. 071 477 28 71  
[www.bio-obst.ch](http://www.bio-obst.ch)

#### Sept-en Gueule en Chocolat

Confiserie Rapp  
1260 Prangins-Nyon (VD)  
Tel. 022 361 92 12  
[www.confiserie-rapp.ch](http://www.confiserie-rapp.ch)

#### Sept-en Gueule en eau-de-vie

Alain Vulliamy, Rue du Centre 20  
1377 Oulens-sous-Echallens (VD)  
Tel. 021 881 65 38



**FRUCTUS** fait œuvre de pionnier dans le domaine des fruits rares et à la culture d'arbres fruitiers à hautes tiges. Le Vaudois Roger Corbaz et le Zurichois Karl Stoll ont fondé en 1985 l'association qui compte aujourd'hui près d'un millier de membres. Soutenue par l'Office fédéral de l'agriculture, cet organisme reconnu d'intérêt public participe à de nombreux projets dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques de Suisse pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA).

Texte Véronique Zbinden

# Pomme d'amour et d'eau fraîche

*Pom pom pom pom*

**A**u commencement était la pomme. Et le péché. Et le mal et avec lui toutes les turpitudes dans lesquelles patauge l'humanité depuis la Genèse... Premier acte d'un malentendu jamais dissipé depuis la nuit des temps. Car depuis qu'Eve et son dadais d'Adam ont censément été chassés du Paradis par une pomme, cric crac croc, que le grand Cric les croque, l'opprobre n'a cessé de lui coller à la peau. Ce n'est pas tout. En plus de son étiquette de tentatrice, on a fait porter à la pomme la faute de plusieurs guerres. Si si. Celle de Troie d'abord. Rappelez-vous. C'est bien la pomme lancée par Eris, déesse de la discorde, qui fut à l'origine du jugement de Pâris et donc de la guerre de Troie. Vous m'objecterez qu'il y avait là, dans le premier cas, des traducteurs mal embouchés ("pomum" est le mot générique qui signifie fruit en latin) et dans le second une divinité malveillante, mais ce n'est pas tout... C'est encore une pomme que l'on tend à Blanche-Neige pour la tenter, une pomme empoisonnée qui la fait tomber en pâmoison... Et c'est toujours à une pomme que l'on associe un peu partout, dans toutes les mythologies, des histoires de sorcellerie et d'envoûtement (Merlin enseigne sous un pommier, etc.) Bref, le diable n'est jamais loin... On fait pomme Z: on efface tout et on reprend à zéro. On oublie les manipulations de l'histoire et sa phallocratie coutumière. On sait que les belles sont faites pour susciter l'envie, la jalousie, toutes les vilenies... On sait bien que quand on a la peau douce,

**Depuis le premier matin du monde, elle demeure la plus fidèle alliée de l'homme et du boudin. Eloge du trognon...**

une chair tendre et pleine de sève, une mouche, des courbes et des creux, des pleins et des déliés, et au centre un mignon petit trognon, on risque gros. Se faire prendre pour cible (voyez Guillaume Tell), se faire traiter de cloche, chuter dans un verger et eureka, inventer les lois de la gravitation...

Plutôt coquin, son cœur, d'ailleurs. Vous l'avez déjà regardé, ce petit cœur? C'est un peu l'"Origine du monde" de Courbet, en creux et

en vert pâle, blanc nacré ou rose fleur d'amandier, selon les variétés. Attendant de fragilité, une invitation à effeuiller, caresser du regard et peut-être plus... Et tout autour, une infinité de tenues, de la pomme en l'air à sa cousine terre à terre: plus de sept mille avatars et un sacré répertoire, un sens de la couleur, du vert acide de la granny au violacé de la redlove, dernière-née de la famille inventée par un pépiniériste saint-gallois. Pas étonnant qu'on en ait fait un sex symbol!

Cent et des poussières de grammes mouillée, cinquante-trois calories: autant dire un poids plume, qui a le culot de tenir tête au boudin, au civet, au

hareng, au céleri, bref c'est pas du flan. Vite, une (pomme-)allumette, que je m'enflamme!

Le goût de l'interdit, la première bouchée de curiosité et d'accès au secret: on lui doit beaucoup, à cette alliée de la première heure. Elle est aussi, au-delà de tous les mythes fondateurs qu'elle accompagne, la plus fidèle compagne de l'homme, de sa première purée à son dernier petit pot de mousse allégée... ◉



# 28 sur 1000

## *Variétés de pommes*

En Suisse, il existe des milliers de noms de pommes. Nombre d'entre elles proviennent de cultivateurs locaux qui ne se souciaient pas outre mesure de l'origine exacte de leurs pommes. Ainsi, la même pomme peut porter dans un village le nom de "Chlötterli", de "Karbendler" ou de "Sauerüsser" dans la vallée à côté – en réalité, elles font toutes

partie de la même sorte, la Boscop. Même si d'un point de vue strictement scientifique, il n'en reste finalement "que" mille, la Suisse présente une diversité en la matière qui s'apparente selon toute vraisemblance à un record du monde. Notre photographie présente une sélection de pommes rares, originaires de Suisse.



1 Weisser Wintercallvill  
2 Puppenapfel  
3 Horneburger  
4 Doppelter Prinzenapfel  
5 Glockenapfel  
6 Averdale (Red Delicious)  
7 Wagniere

8 Chestnut  
9 Eisenapfel  
10 Reinette de Chevroux  
11 Bühlers Erdbeerapfel  
12 Pilot  
13 Ontario  
14 Goldparmäne

15 Sternapi  
16 Lederchampagner  
17 Galloway Pepping  
18 Damason  
19 Gelber Erdapfel  
20 Klingar  
21 Dübendorfer Milchapfel

22 Cilander  
23 Schneiderapfel  
24 Ananas-Reinette  
25 Minister von Hammerstein  
26 Kusterapfel  
27 Weisser Basler  
28 Rote Sternreinette



# RECETTES

*Pomme de reinette ou  
pomme d'api...*



---

 Testo France Massy
 

---

## Pomme d'amour

*au safran de Mund, glace Tatin, gelée et mayonnaise sucrée de Granny Smith*

---



Franck Reynaud  
 1 étoile Michelin  
 17 points GaultMillau  
 L'Hostellerie du Pas de l'Ours  
 et Bistrot des Ours  
 Crans-Montana

**“Une envie de s’amuser autour de ce fruit présent toute l’année. Un clin d’oeil à l’enfance et aux pommes d’amour des fêtes foraines...”**

### ❶ LES POMMES

Préparer un litre de sirop à 30°C (1 kg de sucre pour 1 l d'eau) aromatisé au safran de Mund. Ajouter le jus d'un citron.

Détailler de grosses billes dans les Granny Smith et les faire mariner dans le sirop durant 2 heures.

Egoutter les billes et les tremper dans un sucre cuit au grand cassé (comme dans les fêtes foraines).

### ❷ GLACE À LA POMME TATIN

Réaliser ½ l de crème anglaise classique.

Couper 2 jolies Golden en 4 et les faire revenir dans un caramel au beurre frais.

Mixer les quartiers de pomme et les incorporer à la crème anglaise puis passer cette masse en sorbetière.

### ❸ GELÉE DE POMME VERTE

Préparer un jus de pomme verte à la centrifugeuse et incorporer une pointe de couteau d'acide ascorbique pour conserver la couleur.

Peser le jus et incorporer 1,5% d'agar-agar.

Verser dans un cadre, laisser prendre au frais et détailler la gelée.

### ❹ MAYO SUCRÉE DE GRANNY SMITH

Peler 2 pommes vertes et ne conserver que la peau. Réaliser un jus avec la chair, ajouter 100 g de sucre et réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Mixer les peaux des pommes vertes au thermomix avec 2 dl d'huile de pépins de raisins.

Presser le jus d'un ½ citron jaune.

Monter en mayonnaise avec 2 jaunes d'oeuf, comme pour une mayonnaise traditionnelle.



# Effilochée de Crabe Granny Smith sur fond de Guacamole

**“Une recette toute en fraîcheur,  
pour une entrée originale et  
facilement réalisable”**

Pierrick Suter  
16 pts au GaultMillau  
Hôtel de la Gare  
Lucens



”  
4 pers.

220g chair de King Crab

- 1 avocat bien mûr
- 1 pomme Granny Smith
- 1 poivron rouge
- 1 échalote

50g mayonnaise à l'huile d'olives

- jus de citron vert
- cerfeuil
- aneth
- coriandre frais



## ❶ EFFILOCHÉE DE CRABE

Tailler la moitié de la pomme en fine brunoise (petits carrés).

Mélanger dans un bol la mayonnaise avec le crabe que vous avez effiloché, la brunoise de pommes, le cerfeuil et l'aneth préalablement hachés.

Assaisonner avec sel, poivre et quelques gouttes de citron et tabasco.

## ❷ GUACAMOLE

Émincer une échalote et quelques feuilles de coriandre fraîche.

Ajouter l'avocat préalablement écrasé et assaisonner, sel, poivre et jus de citron vert.

## ❸ GARNITURE: BRICK AUX POMMES

Mettre une fine tranche de pomme entre une feuille de brick repliée.

Sécher au four entre deux plaques.

## ❹ COULIS DE POMME ET POIVRON ROUGE

Mixer un peu de pomme et de poivron rouge.

Ajuster la consistance avec du bouillon ou de la crème.

## ❺ PRÉSENTATION

Poser au centre d'une assiette un cercle en inox.

Déposer le guacamole dans le fond puis l'effilochée de crabe aux pommes.

Garnir avec la brick et le coulis pomme-poivron.

# Tendance

## la verrine Chèvre-Pomme



“J’ai découvert cette recette lors de mon apprentissage chez Tailens à Montana. Je l’ai choisie parce que j’aime bien son côté graphique: tout est coupé en carrés de même grandeur. On peut la servir en amuse-bouche ou avec le plateau de fromages.”

Mitri Luisier  
19 ans  
Pâtissière-confiseuse, en  
préparation d’une maturité  
professionnelle



” 4 pers.

2 pommes Golden  
1 crottin de chèvre mi-sec (250g)  
4 tranches de pain de mie pour  
les croûtons  
beurre  
sucre cristallisé  
miel liquide  
vinaigre balsamique

- 1 Tailler le pain de mie en dés, les dorer au four pour en faire des croûtons.
- 2 Peler les pommes, détailler des dés de la même grandeur que les croûtons. Procéder de même avec le crottin de chèvre.
- 3 Sauter les dés de pomme dans une poêle antiadhésive avec un peu de beurre.

Saupoudrer de sucre cristallisé. Laisser caraméliser mais veiller à ce que les pommes restent croquantes.

- 4 Dans une verrine, alterner une couche de pomme, de crottin puis une couche de croûtons. Arroser d’un peu de miel liquide et d’un trait de vinaigre balsamique.



# Indémoudable

## le gâteau aux pommes

Gilles Winkelmann  
16 ans  
Apprenti cuisinier  
de 1<sup>ère</sup> année  
Hôtel Seesdamm Plaza  
Pfäffikon (SZ)

“Un gâteau aux pommes, c’est simple, mais toujours bon. Cette version me plaît particulièrement parce qu’elle marie à la pomme quelques noisettes moulues. C’est un goûter idéal!”



” 4 pers.

120g de sucre  
20g de farine  
20g crème vanille en poudre  
5 oeufs  
“Bien mélanger tous les ingrédients”

120g de lait  
300g de crème  
“Ajouter et travailler jusqu’à obtenir une masse”  
80g de noisettes moulues  
800g de pommes râpées

- 1 Beurrer une plaque à gâteau au diamètre de 32 centimètres et y déposer la pâte. Parsemez des 80 g de noisettes moulues, garnir des 800 g de pommes coupées en petits morceaux et verser le nappage.
- 2 Cuire la tarte environ 45 minutes à 165 °C dans un four à air chaud. Gélifier après refroidissement.



Les traditions suisses comptent beaucoup pour Heidi. C'est pourquoi seuls des ingrédients naturels et sains entrent dans la composition de ses produits de montagne. Comme le fromage du lutteur Heidi, élaboré à partir de 100 % de pur lait des montagnes suisses.

**MIGROS**  
**M** comme Meilleur.

# Comme au bon vieux temps

## L'omelette aux pommes



**“Entre beignet et omelette, cette recette régalaït mes cinq enfants. Aujourd'hui, mes petits-enfants s'en régalaït aussi.”**

Thérèse Savioz  
90 ans  
Ayent



”  
4 pers.

- |                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| 4 belle pommes Canada | 1 filet d'huile d'olive   |
| 2 oeufs               | sucre cristallisé         |
| 1dl de lait           | cannelle (selon son goût) |
| 1 pincée de sel       | huile pour friture        |
| 250g de farine        |                           |

- ❶ Fouetter les oeufs et le lait, ajouter une pincée de sel et un trait d'huile d'olive. Rajouter petit à petit la farine. Mélanger Energiquement jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Réserver.
- ❷ Peler les pommes Canada, les couper en tranches très fines. Rajouter à la masse.
- ❸ Chauffer l'huile à frire dans une poêle antiadhésive. A l'aide d'une louche, déposer de petits tas de pommes enrobées de pâte et laisser dorer 3-4 minutes de chaque côté.
- ❹ Poser les omelettes sur un papier absorbant avant de saupoudrer de sucre ou de sucre mélangé à un peu de cannelle, selon votre envie du moment.



## Simple comme un jeu d'enfant

### Mousse de pomme crue aux amandes et fruits rouges

Baptiste  
5ans et des poussières  
Vissoie

**“C'est facile à faire, on s'amuse et en plus, on se régale.”**

”  
4 pers.

- 4 pommes de saison
- ½ citron
- 4 cuillères à soupe de yogurt grec
- 2 cuillères à café de miel
- Quelques fruits rouges (moi, j'aime bien les fraises)
- 2 cuillères à soupe d'amandes

- ❶ Peler les pommes (je demande à ma maman de m'aider), les couper en quartiers.
  - ❷ Râper les pommes crues avec une râpe très fine, arroser de jus de citron pour que la chair ne brunisse pas trop.
  - ❸ Rajouter 4 cuillères à soupe de yoghourt grec et deux cuillères à café de miel liquide.
  - ❹ Bien mélanger et partager la masse dans 4 soucoupes.
  - ❺ Equeuter les fraises, les couper en deux ou en 4 selon la grosseur.
  - ❻ Piquer les fraises sur le dessus du dessert, en alternance avec les amandes.
- Servir et déguster!

# 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 évènements 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 évènements 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.



**SEMAINE DU GOÛT**  
**GENUSSWOCHE**  
**SETTIMANA DEL GUSTO**



#### **La Semaine du Goût veut:**

- Valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires.
  - Favoriser les échanges entre les métiers de la 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 évènement 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 évènement.





**DROIT AU BUT :  
Mazda2, FOLLEMENT AGILE.**

Dès qu'elle accroche votre regard, vous savez que vous pouvez compter sur elle. Directe, agile en diable, Mazda2 se faufile effrontément dans les encombrements et se gare dans un trou de souris. Question environnement, la petite nouvelle est décidément à la pointe : elle vous surprendra par sa sobriété et son faible niveau d'émissions. Laquelle voulez-vous ? 3 ou 5 portes ? Essence 1,3 l (75 et 84 ch) et 1,5 l (102 ch) ou Turbodiesel Commonrail 1,6 l (95 ch) ? A partir de CHF 16 990.- seulement, vous aurez toujours raison. Essayez-la, pour voir.

[WWW.MAZDA.CH](http://WWW.MAZDA.CH)



Catégorie de rendement énergétique A - D, consommation mixte 4,2 - 6,3 l/100 km, émissions de CO<sub>2</sub> 110 - 146 g/km (moyenne de toutes les voitures neuves 188 g/km).

**zoom-zoom  
zoom-zoom**

SWICA

Ticino

Vini del Ticino  
Qualità, Tradizione e Passione

Ticinowine  
promozione vitivinicola ticinese



Svizzera. Naturalmente.

Bere con moderazione, gustare a fondo



CAVE CIDIS

Depuis 1933

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



TRADITION



EXPRESSION



INSPIRATION

Pavillon de vente de Tolochenaz

Ch. du Saux 5 - 1131 Tolochenaz

021 804 54 90

Marché  
RESTAURANT



BENVENUTI

Al Marché Bellinzona Nord e Sud

Marché Bellinzona Nord, A2 (Direzione Chiasso), CH-6503 Bellinzona  
Marché Bellinzona Sud, A2 (Direzione Gottardo), CH-6513 Monte Carasso

[marche-restaurants.com](http://marche-restaurants.com)



LE PLAISIR CULINAIRE  
ET LA QUALITE D'IMPRES-  
SION ONT BEAUCOUP EN  
COMMUN: DE GRANDS  
SPECIALISTES ET D'EXCEL-  
LENTS INGREDIENTS.

SWISSprinters

Tout l'univers de la réalisation de médias.  
[www.swissprinters.ch](http://www.swissprinters.ch)

GIANNINI  
graniti  
LODRINO  
[www.giannini-graniti.ch](http://www.giannini-graniti.ch)

# le Salon Vinea

DES VINS SUISSES SIERRE



**CHF 30.- au lieu de CHF 40.-**

sur présentation de ce bon aux caisses pour le **samedi 3 ou dimanche 4 septembre 2011.**

Nom

Prénom

Adresse

NPA / Lieu

E-mail

2011

Concours suisse des produits du terroir  
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte  
Concorso italiano dei prodotti regionali

www.concours-terroir.ch

**4<sup>ème</sup> Marché et Concours suisse des produits du terroir.** 1 et 2 octobre 2011  
Delémont-Courtemelon

Samedi 1<sup>er</sup> octobre 11.00 - 18.00 h.  
Dimanche 2 octobre 09.00 - 17.00 h.

## Truffes de Chine, Idaho Blue, Ditta: À la mode du chef Christian Kaiser.



Hotel-Restaurant Alpina  
Bahnhofstrasse 1  
7250 Klosters  
Tel. 081 410 24 24  
[www.alpina-klosters.ch](http://www.alpina-klosters.ch)

# ALPINA



hotel klosters · swiss alpine lifestyle



*Studi*  
Création Studi

 **SBB CFF FFS**

A bord de nos Voitures-Restaurants CFF, laissez-vous tenter par notre grand choix de plats préparés d'après une sélection de recettes exclusives du chef Studi, célèbre pour ses émissions TV. Ensuite, réglez vous d'un café Lavazza accompagné d'un délicieux dessert.



**C'est l'heure de la pause.**

**Suter**  
V I A N D E S  
DEPUIS 1871

LE GOÛT DE  
L'AUTHENTICITÉ

140  
ans!

Etabli sur la Riviera vaudoise depuis 1871, SUTER VIANDES SA a construit sa réputation par la qualité de son savoir-faire professionnel. L'utilisation de techniques de pointes allée à l'expérience des grandes traditions des maîtres bouchers font de SUTER VIANDES SA une référence de qualité, de saveur et de fraîcheur sur le marché de la viande.

Suter Viandes SA – Pré-du-Bruit 3 – CH-1844 Villeneuve – www.suterviandes.ch

**Slow Food**<sup>®</sup>  
Schweiz-Suisse-Svizzera  
**Market**

Le salon du bon goût  
**11 – 13 novembre 2011**  
Messe Zürich

**slowfoodmarket.ch**

# Votre argent

**pousse avec nous sans chimie.**

Investissez dans l'agriculture biologique avec des obligations de caisse d'encouragement de la Banque Alternative Suisse.

**BANQUE ALTERNATIVE SUISSE**

Pour une véritable alternative:  
T 062 206 16 16 | [www.bas.ch](http://www.bas.ch)

équitable transparent durable  
solidaire **alternative**  
social

Connaissez-vous la  
*„culotte suisse“*

1911 2011

**www.1000varietesdefruits.ch**

Exposition spéciale « 1000 variétés de fruits »  
du 22 au 30 octobre à la Foire de Zoug

Schweizer Obstverband  
Fruit-Union Suisse  
Associazione Svizzera Frutta  
[www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)

**FRUCTUS**  
Die Vereinigung zur Förderung aller Obstsorten  
Associazione pour la salvaguarda del patrimonio fruttifero  
[www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)

Grand concours

**Fourchette verte**

Le label de l'alimentation équilibrée

Fourchette verte est soutenue par Promotion Santé Suisse et les cantons

**www.fourchetteverte.ch**



# UN SAVOIR-FAIRE SUISSE

L'esprit d'excellence permet de conjuguer tradition et innovation.

Ainsi le couteau suisse témoigne d'une créativité sans limites. Il en est de même de nos vins qui puisent leur diversité dans la richesse de nos terroirs et de nos cépages.

## Les Vins Suisses

Un savoir-faire à partager



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération

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

# CRÉEZ UN VÉRITABLE FEU D'ARTIFICE!



**Le four combiné Profi Steam combine chaleur et vapeur.**  
C'est une chose merveilleuse, qui vous permettra de découvrir des saveurs que vous croyez impossibles.  
**À VOUS DE BRILLER.**



*Thinking of you*

 **Electrolux**



Suisse.   
tout naturellement.

## Nous faisons tout pour que vos randonnées soient parfaites.

**MySwitzerland.com**

Offrant plus de 60 000 km de sentiers balisés, la Suisse est le paradis des randonneurs. Ou qu'ils aspirent simplement à se fondre avec la nature, en laissant gambader leurs pensées. Randonneurs, suivez le top des conseils sur [MySwitzerland.com/randonnee](http://MySwitzerland.com/randonnee).

Nos partenaires:



Été suisse présente par: 




**Kursner, deux Frères, une Force**

**Kursner Vins SA**

Route d'Allaman 14  
1173 Féchy  
tél. 021 808 52 22  
Kursner.ch

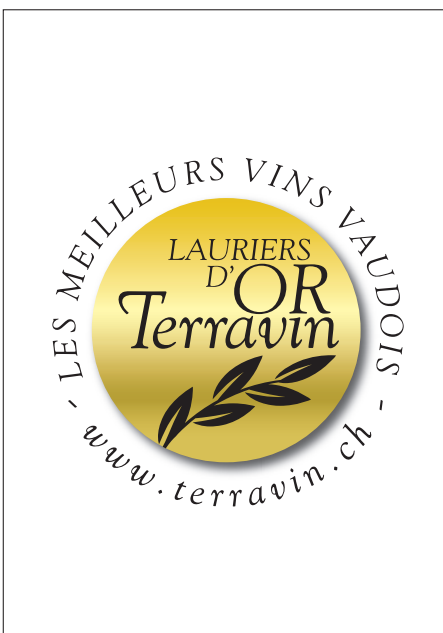
Du lundi au vendredi  
8h-12h et 13h30-18h  
Samedi  
9h-12h



 Schweizer Wanderwege  
Suisse Rando  
Sentieri Svizzeri  
Sendas Svizras

le plaisir de randonnées bien balisées.  
[www.randonner.ch](http://www.randonner.ch)

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



**Les formations  
à l'Ecole  
d'Ingénieurs  
de Changins**



**L'Ecole du vin**

pour les amateurs et les professionnels de la Vigne et du Vin. Venez acquérir une formation continue en œnologie et en viticulture sous forme modulaire.

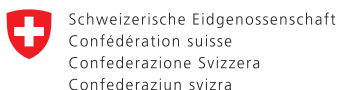
**Autres formations**

**HES:** Diplôme d'œnologue  
**Brevets fédéraux** de viticulteur, caviste et arboriculteur.

[www.eichangins.ch](http://www.eichangins.ch) - 022 363 40 50  
office@eichangins - 1260 Nyon

RAYMOND  
PACCOT  
FÉCHY

Nos partenaires:



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE  
Office fédéral de l'agriculture OFAG



Avec le soutien des cantons de:



## IMPRESSUM

### EDITEUR

Association pour la Promotion du Goût  
Avenue Dapples 21 / CP 177  
1000 Lausanne 6

Tél. 021 601 58 03  
[www.gout.ch](http://www.gout.ch)  
[contact@gout.ch](mailto:contact@gout.ch)

**Responsable d'édition**  
Catherine David

**Contact médias**  
[presse@gout.ch](mailto:presse@gout.ch)  
Partenariat/sponsoring [sponsoring@gout.ch](mailto:sponsoring@gout.ch)

### RÉDACTION

**Coordinatrice de rédaction**  
France Massy

**Journalistes**  
Sandra Weber  
Martin Weiss  
Véronique Zbinden

**Photos**  
Yves Brunelli  
Sarah Carp/STRATE  
José Crespo  
Cédric Dutoit  
Marisa Guiraum  
Paulette Lesage  
Aurel Salamin  
Jacques Straessle  
Sébastien Staub  
Rémy Steinegger  
Martin Weiss  
AOC/IGP  
EHL  
Vinéa  
Valais-tourisme

**Graphisme**  
Anouk Andenmatten

**Traductions**  
allemand-français  
Jean-Pierre Ammon  
français/allemand-italien  
Monica Fiorini  
français-allemand  
Christina Miller

**Relecture**  
Franziska Schürch  
Giovanna et Giovanni Medolago  
Antonella Galante

**Concept du contenu  
sur proposition de**  
Martin Weiss

**Tirage**  
120'000 ex.

**Impression**  
Swissprinters AG  
Brühlstrasse 5  
CH-4800 Zofingen



**MIX**  
Papier aus verantwortungsvollen Quellen  
Papier issu de sources responsables  
Carta da fontl gestite in maniera responsabile  
FSC® C021036