

2012

LA SEMAINE DU GOÛT

www.gout.ch

parrainage Slow Food 

APPRENTIS

la transmission du savoir

GÉRARD RABAEY

parrain 2012

AOC-IGP

des produits et des hommes

LAUSANNE

Ville du Goût 2012

CADEAU!
une entrée au
Comptoir suisse
Lausanne

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



**Collection Villeret
Quantième Annuel GMT**

Double fuseau horaire
Correcteurs sous cornes brevetés
Réf. 6670-3642-55B

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



www.blancpain.com

BOUTIQUES BLANCPAIN · ABU DHABI · PÉKIN · CANNES · DUBAÏ · EKATERINBOURG · GENÈVE · HONG KONG · MACAO · MADRID · MANAMA
MOSCOU · MUMBAI · MUNICH · NEW YORK · PARIS · SÉOUL · SHANGHAI · SINGAPOUR · TAPEI · TOKYO · ZURICH

EDITORIAL



La transmission du savoir, l'apprentissage et la rencontre avec des artisans du goût servent de fil rouge à ce deuxième magazine de la Semaine du Goût.

Il nous a paru essentiel de mettre en lumière des femmes et des hommes qui chaque jour luttent pour la sauvegarde et le partage du bon goût. Ceci, afin de ne pas réduire l'acte de manger à une seule fonction physiologique, mais aussi à le considérer comme un lien social indispensable à l'humanité.

Qui mieux que Gérard Rabaey aurait pu parrainer cette 12^{ème} édition de la Semaine du Goût? Durant toute sa carrière, l'ancien chef du Pont de Brent n'a eu de cesse de transmettre sa passion. La fine fleur des cuisiniers helvétiques a fait ses armes chez lui.

Lausanne ne se contente pas d'être une ville universitaire, olympique et culturelle. La capitale vaudoise porte fièrement cette année le titre de Ville du Goût. Le reste de la Suisse n'est pas à la traîne, vous avez 100 pages pour le découvrir! •

France Massy
Coordinatrice du magazine.

COUVERTURE



Ariane Wirth,
Meilleure jeune confiseuse 2011
Romandie & Tessin
et son maître d'apprentissage
Josef Billes,
confiserie Monnier, à Morat.

Photo: Yann André,
Strates, Lausanne

SOMMAIRE

Prendre la Suisse par le bon goût 4
Des personnalités suisses livrent
péchés mignons et bonnes adresses

La Table de Jean-Jacques Rousseau 10

LAUSANNE, Ville du Goût 2012 14

Gérard Rabaey 20
Parrain de la Semaine du Goût 2012 et
d'une nouvelle génération de chefs

FORMATION

Rencontre avec trois jeunes talents
en formation 25

Ecole Hôtelière de Lausanne 28

Swiss Wine Promotion 32

Les délices d'un pays gourmand 34

Terravin, un label de qualité 40

AOC-IGP 44
Des produits et des hommes

L'Arvine se décline en bouquet 52

Portraits de producteurs genevois 54

L'eau a bon goût 58

Des cafés aux arômes éthiques 61

POMMES DE TERRE

Une star en robe des champs 65

Les recettes des frères Bovier 68

Parcs nationaux 74
Le parc naturel de Thal met les
produits régionaux en vedette

A vos smartphones 76
L'Agence d'information agricole romande
lance une nouvelle application

Comptoir suisse 78

Fleurs du Goût 84

Charte et Comités Qualité 90

LE DROIT À L'ALIMENTATION, C'EST PAS DE LA TARTE

Lorsqu'on parle de manger, immédiatement certains nous rabaisent au stade de «consommateurs alimentaires». C'est réduire l'alimentation à des questions d'achats et de ventes. Ils oublient juste la notion de plaisir.

Nous voulons devenir des co-producteurs actifs de la communauté qui nous nourrit tous les jours. Parce que nous la respectons et nous voulons qu'elle vive. Si nous aimons les produits qui sont «bons, justes et propres», c'est pour se rappeler que «manger est un acte agricole».

Dès cette année, La Semaine suisse du Goût et Slow Food Suisse ont décidé une mise en réseau. C'est le résultat de valeurs communes partagées.

Car l'alimentation, c'est avant tout la joie. Le fait de se retrouver autour d'une table ne sert pas uniquement au partage de la nourriture, mais favorise aussi le dialogue, l'éducation permanente et le plaisir de la vie en société.

Nous voulons rendre à l'alimentation la valeur centrale qu'elle a perdu dans la vie quotidienne. Il dépend de nous que le droit à l'alimentation devienne un droit primordial de l'humanité.

La Semaine du Goût est née de la volonté de faire vivre un patrimoine culinaire. Si nous n'y prenons garde, tous ces petits savoirs qui se transmettaient de génération en génération, vont disparaître avec l'industrialisation de la nourriture.

Un 2^{ème} Magazine suisse de la Semaine du Goût, Lausanne, Ville suisse du Goût 2012 et Gérard Rabaey, Parrain de la Semaine du Goût, des producteurs, des apprentis... Tout ce réseau du goût, auquel nous tenons tant, est en train de prendre forme. Avec Slow Food CH, c'est aussi les AOC-IGP, Genuss'12, ProSpecieRara, Fourchette verte, Gastrosuisse, Swisswine et Max Havelaar qui se retrouvent associés à cette démarche.

Une belle semaine 2012 vous attend! Des milliers de personnes se préparent dans tout le pays pour vous offrir des rencontres autour du goût. Prendre le temps de cette convivialité autour de la table, c'est tout simplement nous recentrer sur de vraies valeurs. •

Josef Zisyadis
Président de la Semaine
du Goût



NE ME RACONTEZ PLUS DE SALADES...



«Je fais la belle sur le banc de marché, Madame, Monsieur, achetez-moi!

J'ai poussé dans un petit champ, pas loin d'ici, mes racines bien nourries dans une terre riche en vers, arrosée de temps à autre d'un jus d'ortie ou d'une autre décoction de plantes. J'ai pris mon temps pour grandir. Des mains amies m'ont coupé hier pour me déposer délicatement dans une cagette et me voilà, toute pimpante.

Ca y est, elle me prend! me voici dans son panier puis glissée dans son frigo. Et là, stupeur, tout au fond, asphyxiée dans un sachet plastique, une salade toute flétrie a été oubliée. Elle est mourante et me raconte: Les champs de salades à perte de vue, les maladies, les traitements mécaniques, une terre sans la moindre bestiole. Et puis le coup de couteau rapide qui la sépara de sa racine, les grandes caisses de salades serrées, empilées et les heures passés dans un grand frigo noir, le camion, la lumière artificielle, les pulvérisations pour la rebooster, le sachet plastique, la musique lénifiante et dernière étape..... promise à la poubelle.

Elle en avait vu du pays mais quelle vie!!!»

Si comme moi, vous avez-vous déjà eu la chance de discuter avec une salade, vous conviendrez sans peine que s'assurer que notre alimentation a eu la vie belle avant d'arriver dans notre assiette est un luxe pas cher ET un plaisir. Plaisir de la rencontre avec les producteurs, plaisir de l'échange du samedi matin au marché, de la visite au domaine ou lors de la remise des paniers de l'agriculture contractuelle.

Les courses deviennent un moment convivial. Notre alimentation s'habille alors du regard du marchand, du soleil et de la pluie sur le champ, et d'un peu de cette passion qui anime nos producteurs. Passion qui les motive et qu'ils nous partagent. Passion qui alimentera notre corps etnotre âme.

La Semaine du Goût est avant tout une histoire d'amitiés et de passions qui se racontent dans chacun des événements qui vous sont proposés.

Faites de belles rencontres! •

Catherine David
Coordinatrice de la
Semaine du Goût

Prendre LA SUISSE *par le bon goût*



Quelques personnalités suisses dévoilent leurs péchés mignons et livrent leurs adresses fétiches. L'occasion pour nous de faire connaissance avec Renzo Blumenthal, le beau mister suisse 2005, et de découvrir quelques incomparables artisans du goût.

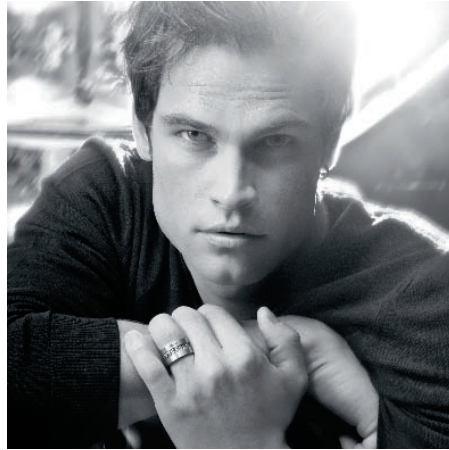
Ici une fromagère, là un maraîcher, un chocolatier ou encore toute une famille qui porte haut les couleurs de la boucherie.

Si Joseph Gorgoni, alias Marie-Thérèse Porchet, ne fait pas de mystère sur ses

préférences, Donna Leon, la reine du polar, cultive l'énigme. Lorenzo Bassi, homme politique tessinois, est lui incapable de faire un choix unique. Tous les produits du terroir de sa commune le font saliver... L'acteur et homme de radio Walter Andreas Müller (WAM pour les intimes), l'humoriste Thierry Meury et le directeur du Théâtre le Crochetan en Valais, se sont aussi mis à table.

Goûteuses découvertes!

“Inciter les consommateurs à acquérir davantage leurs aliments directement auprès des paysans.”



Renzo Blumenthal
mister suisse 2005
présente
Les paysans suisses

Le Grison Renzo Blumenthal n'a aucun besoin d'effectuer ses achats hors de chez lui, car tout ce qui est bon figure dans l'assortiment de son magasin de ferme. L'ex-Mister Suisse vole de succès en succès dans ses activités de paysan bio, d'entrepreneur et de modèle pour des campagnes publicitaires. Le 1^{er} janvier 2010, il a repris la ferme de ses parents dans le village grison de Vella. 52 hectares de terres, une exploitation laitière, un petit élevage porcin d'une trentaine de têtes, quelques cultures maraîchères et 1,5 hectare d'orge à brasser. A partir de ses produits obtenus selon les principes de l'agriculture biologique, il confectionne diverses spécialités commercialisées sous son nom qui est une marque déposée depuis 2007. Il fabrique aussi du fromage de montagne Renzo Blumenthal, des saucisses sèches non fumées "Andutgel", des saucisses à l'ail ou à la mélisse ainsi que les célèbres saucisses noires des Grisons. Dans son assortiment figurent également des confitures dotées du label Bourgeon, une sauce à salade aux fleurs de foin et la bière "Renzo" qu'il brasse lui-même. De bons produits naturels

relèvent d'une simple évidence pour l'ex-Mister Suisse. «C'est un aspect dont mes parents se sont toujours préoccupés», se souvient-il. Et aujourd'hui? «Ma compagne accorde encore plus d'importance que moi à la qualité des aliments que nous consommons. Ladina fait de nombreuses préparations elle-même et achète des produits bio. Et, comme il se doit pour un Grison de pure souche, les maluns et les capuns sont mes plats favoris» Mais ce véritable athlète, qui est toujours un modèle très demandé sept ans après la fin de son année de règne, doit-il veiller à conserver la ligne? «Si l'on est jeune et qu'on pratique une activité sportive, il n'est pas nécessaire d'y prêter trop attention», déclare-t-il. Renzo Blumenthal souhaiterait inciter les consommateurs à acquérir davantage leurs aliments directement auprès des paysans. «Cette approche directe supprime les longs trajets, les produits sont plus frais, ils possèdent une saveur plus intense et ils sont encore plus sains.» • *Marc Benedetti*

“De la crème glacée du New jersey aux abricots du Valais”



Donna Leon, écrivaine
présente
Les abricots du Valais

Enfant, elle avait une passion immodérée pour la glace. Nul ne s'en étonnera: n'a-t-elle pas grandi sur la ferme laitière de son grand-père Josef Noll, dans le New Jersey, aux États-Unis?

«Il confectionnait la meilleure crème glacée à la fraise au monde et m'a transmis sa passion», s'enthousiasme-t-elle. Par bonheur, elle peut toujours cultiver cet amour car elle vit depuis 1981 à Venise où elle a créé l'attachant personnage du commissaire Brunetti, héros de ses célèbres romans policiers. Où ailleurs, aurait-elle eu le choix entre un si vaste éventail de glaces artisanales?

A part les crèmes glacées, quels sont les mets de prédilection de Donna Leon?

«Je raffole des pâtes, uniquement accompagnées d'ail et d'huile d'olive. Je mange aussi volontiers des fruits et

des légumes, à l'instar des artichauts, de la rhubarbe, des courgettes ou des prunes de mon jardin qui est situé près de Belluno», déclare-t-elle.

Depuis 2004, Donna Leon se rend chaque année, au mois de juillet, dans le village valaisan d'Ernen. Parallèlement au festival de musique, elle anime un séminaire d'écriture avec Richard Powers. Dans la vallée de Conches, la femme de lettres peut s'adonner à deux autres de ses violons d'Ingres: la musique baroque et les montagnes valaisannes. Elle aime l'opéra à la folie, en particulier ceux de Haendel. Sur sa recommandation expresse, la soprano Simone Kermes s'est produite à Ernen, le village lui a réservé un accueil triomphal.

Dans ce village au charme magique, Donna Leon s'est découverte une nouvelle passion: les abricots valaisans. Lors de ses séjours en Valais, elle consacre toujours une journée à cueillir les fruits avec lesquels elle confectionne elle-même une succulente confiture. À l'issue du festival, elle reprend, chargée de bocaux, le train pour Venise, où elle dégustera longtemps encore la saveur du plus délicieux produit du Valais... • *Anita Geurts*
www.musikdorf.ch

“Des chocolats à la fois délicieux et originaux”



Joseph Gorgoni, comédien
présente
Christophe Berger, Genève

Joseph Gorgoni n'est «pas très gâteau». Plutôt sandwich, pâtés, croissants au jambon... Et il s'en régale souvent chez Christophe Berger, dans le quartier de Plainpalais. «C'est une petite échoppe avec tea-room. Ils n'y servent que des choses faites maison. Je pourrais ne me nourrir que de ça. Et les chocolats sont à la fois délicieux et originaux. Berger et Paganel (un autre confiseur) sont mes adresses préférées à Genève.»

Il faut dire que les chocolats de Christophe Berger sont exceptionnels, que ses pâtisseries sont un ravissement, et que chez lui, même les amateurs de salé sont enchantés, tant sandwich et autres tartines sont d'une qualité époustouflante.

Depuis un an, le chocolatier s'est associé avec trois complices: Pilar Ricciardi (sa femme), Mirjam Simula



Confiserie, chocolaterie
Christophe Berger
Avenue Henri-Dunant 18
1205 Genève
022 329 12 02

De gauche à droite:
L'Argentine Pilar Ricciardi,
la Finlandaise Mirjam Simula
et le Suisse Christophe Berger;
il manque sur la photo le
Français Arnaud de Faletans.

et Arnaud de Faletans (un couple d'amis). Quatre professionnels exigeants, imaginatifs, attachés à n'utiliser que des produits de qualité et, tant que faire se peut, de proximité.

Un bien belle adresse, où Marie-Thérèse Porchet, viendra peut-être s'offrir un petit en-cas avant de célébrer ses 20 ans de scène en décembre prochain. •

Patrick Morier-Genoud

“Elle fabrique ses fromages pour le bonheur des gens”



Thierry Meury, humoriste
présente
Danièle Magnenat, Le Séchey

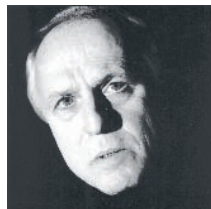
C'est alors qu'il présentait un spectacle au Séchey que Thierry Meury a rencontré Danièle Magnenat. «Ce qui m'a frappé chez elle, c'est la joie de vivre qu'elle porte sur son visage. Un soleil!» Le Séchey est un petit village de la Vallée de Joux, situé entre Les Charbonnières et Le Lieu. Là, Danièle Magnenat fabrique plusieurs sortes de fromage, seule, n'étant aidée que l'hiver, lors de la saison du vacherin. Elle achète son lait au village et fait, notamment, des tommes absolument délicieuses et de la Sécheronnette, une de ses créations, formidable fromage mi-dur que vous ne trouverez que chez elle ou dans les magasins auxquels elle livre la majorité de sa production, à la Vallée de Joux et parfois plus loin, jusqu'à Lausanne et Morges. L'hiver, ses vacherins partent même jusqu'à Genève, au Tessin et en Suisse



Fromagerie Le Séchey
Danièle Magnenat
1345 Le Séchey
021 841 11 62

allemande. Lequel des produits de la fromagère a la faveur de Thierry Meury? «Tout ce que j'ai pu goûter chez elle m'a plu, s'enthousiasme l'humoriste. Avec un petit plus pour le Combiér à l'ail des ours! C'est une artisane, elle fabrique ses fromages pour le bonheur des gens du coin et de quelques autres.» • Patrick Morier-Genoud

“Les Buffoni proposent des saucisses à rôtir de première qualité”



Walter Andreas Müller
présentateur radio et comédien
présente
Les bouchers de son quartier

Le comédien et animateur de radio Walter Andreas Müller, aimablement surnommé "WAM" et connu pour ses irrésistibles parodies de politiciens, est un homme très occupé. Souvent en déplacement, il fait ses achats ici ou là et aurait de la peine à se limiter à un seul «magasin de prédilection». Pour la viande, WAM recourt néanmoins souvent à deux commerces spécialisés situés à proximité de son domicile à Madetswil, dans l'Oberland zurichois. D'une part, la boucherie-charcuterie Dönni Fehraltdorf, gérée par Urs et Silvia Dönni. «J'ai découvert par hasard l'existence de ce boucher novateur». Il s'y fournit volontiers en brochettes, viandes marinées et mets de traiteur.

La boucherie-charcuterie Buffoni à Illnau-Effretikon est sa deuxième source d'approvisionnement fixe. «C'est



là que j'achète régulièrement mes saucisses à rôtir», déclare-t-il. Deux générations sont aux commandes de cette jeune entreprise familiale, qui a vu le jour en 2002: Enrico, le frère, Manuela, la sœur, et leurs parents Agnes et Evandro Buffoni. La famille propose un large éventail de saucisses à rôtir de première qualité, qui sont toutes confectionnées sur place et ont déjà reçu de nombreuses distinctions, à l'exemple de la «saucisse à rôtir tessinoise» au jambon cru et aux tomates séchées. La famille Buffoni possède aussi un assortiment de produits carnés fidelio, provenant uniquement d'élevages biologiques. Sans oublier leur "salsicce" et leur jambon paysan qui méritent amplement le détour. • Marc Benedetti

Une histoire unique au monde

loro.ch

Depuis 75 ans, la Loterie Romande distribue **100% de ses bénéfices** à des projets d'utilité publique en Suisse romande, dans les domaines de la culture, du sport, de l'action sociale et de l'environnement.



“La sagesse des abeilles”



Lorenzo Malaguerra
directeur du théâtre
Crochetan à Monthey
présente
**Le miel de Guy Rouiller et de
Mathieu Roduit**

En montant un spectacle où 60'000 abeilles, seules sur scène, tiennent la vedette, Lorenzo Malaguerra et ses complices ont voulu piquer notre sens civique et nous alarmer sur la disparition de ces butineuses au travers d'une aventure poétique, philosophique et lyrique.

«Nous avons installé des ruches sur le toit du théâtre et invité des apiculteurs de la région à collaborer avec nous. J'ai découvert un nouveau monde, beaucoup de générosité et des personnes très touchées par le fait qu'un spectacle contemporain s'intéresse à leur univers. Ce fut la rencontre de deux passions. Depuis, mon rapport au miel a changé. Je ne le déguste plus de la même façon.»



Sur le toit du théâtre du Crochetan, Lorenzo Malaguerra a installé quelques ruches, dont s'occupe Guy Rouiller

Lorenzo Malaguerra avoue un faible pour le miel de châtaigniers et de sapins. «J'aime les miels racés, bien marqués en goût».

Parmi ses amis apiculteurs, Guy Rouiller, Grand-Commandeur de la confrérie du GRAND APIER DE SUISSE à Monthey ou encore Mathieu Roduit, à Martigny. •
France Massy



Lorenzo Bassi
Homme politique
présente
Les artisans de sa région

Castel San Pietro, village situé sur les collines vallonnées du Mendrisiotto, au début de la vallée de Muggio, est très attentif au maintien des traditions et des produits locaux mais sa particularité est surtout d'être la plus importante commune viticole du Tessin.

«Dans le village, tout le monde ou presque est viticulteur, plus par amour de la terre que pour le commerce, même si une dizaine de personnes ont choisi de travailler la vigne pour produire du vin et le commercialiser. Chacun a sa petite parcelle de terre sur laquelle il cultive la vigne. La commune elle-même, possède à côté de l'école primaire, un petit vignoble d'un peu plus de 1000 pieds, qui a aussi une fonction didactique. Nous en avons confié la gestion à un professionnel qui cha-

“Dans ce village, chacun a sa petite parcelle de terre sur laquelle il cultive la vigne.”

que année produit environ 2'000 bouteilles, vendues principalement aux habitants ainsi qu'aux amateurs de bon Merlot. Le vin de la commune a pour appellation «Loverciano Riserva dei Conti», justement pour mettre en valeur la caractéristique d'une commune viticole. Il y a des vins pour tous les goûts, principalement du Merlot».

A part le vin, avez-vous d'autres produits? «Bien sûr! Parmi eux se détachent le Zincarlin, le roi des fromages, les célèbres "formaggini" que nous essayons de faire connaître dans tout le Tessin; le miel, qui sous nos latitudes acquiert un goût tout à fait particulier grâce à l'acacia, au châtaignier et au tilleul, le miel mille fleurs. Je devrais citer également le jambon et la charcuterie en général, mais je me perdrais alors dans les sensations gustatives que leur nom m'évoque. Enfin, il ne faut pas oublier la reine de la vallée, la châtaigne.» •
Alessandro Pesce



LA TABLE DE JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Michel Schlup, D^r h.c.

Ancien directeur de la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel

Dans les Confessions, Jean-Jacques Rousseau ne cesse de clamer son goût pour les mets simples. Jeune homme, il rêve de «festins rustiques», de «fruits délicieux» et de «caves de lait et de crème»: «Avec du laitage, des œufs, des herbes, du fromage, du pain bis et du vin passable on est toujours sûr de me bien régaler», écrit-il en évoquant son dur apprentissage de la vie, à Turin (Confessions).

S'il est ensuite souvent admis à la table des grands, il dit en éprouver de l'embarras et préférer la compagnie des humbles.

Le plaisir de manger est lié chez lui avant tout à l'espace privé, au bonheur domestique. Il prise par dessus tout les repas champêtres, informels: dîners sur l'herbe, goûters impromptus, surtout s'il s'y ajoute quelque divertissement.

Chez Rousseau, un repas doit être un lieu d'échanges et de convivialité. C'est pourquoi il apprécie tant les petits déjeuners des Charmettes: «Nous déjeunions ordinairement avec du café au lait. C'était le temps de la journée où nous étions le plus tranquilles, où nous causions le plus à notre aise. Ces séances, pour l'ordinaire assez longues, m'ont laissé un goût vif pour les déjeuners, et je préfère infiniment l'usage d'Angleterre et de Suisse où le déjeuner est un vrai repas qui rassemble tout le monde, à celui de France où cha-

cun déjeune seul dans sa chambre, ou le plus souvent, ne déjeune point du tout (Confessions).»

Mais la sobriété ne semble pas être la caractéristique principale de la table de Rousseau, à Môtiers, dans la Principauté de Neuchâtel, où il s'est réfugié en juillet 1762. Sans être opulente, celle-ci apparaît abondante et délicate à travers les témoignages que nous ont laissés François-Louis d'Eschery et James Boswell, deux de ses plus fervents admirateurs. Invité chez Rousseau à plusieurs reprises, le premier ne tarit pas d'éloges sur les talents

de cuisinière de Thérèse Levasseur: «...il doit m'être permis de dire un mot des excellents dîners que j'ai faits à Môtiers-Travers, chez Jean-Jacques, tête-à-tête avec lui.

Sa cuisine était

simple telle qu'il l'aimait, et je partageais bien son goût: apprêtée supérieurement, et dans ce genre simple, il n'est pas possible de faire mieux que M^{lle} Levasseur; c'était de succulents légumes, des gigots de moutons, nourris dans le vallon de thym, de serpolet, et d'un fumet admirable et parfaitement rôtis. La Reuse, petite rivière qui coulait non loin de son habitation, nous fournissait des truites saumonées dont elle abonde, et dans la saison, je n'ai mangé à aucune table de Paris, des cailles et des bécasses comparables à

celles qu'on nous apportait; c'étaient des pelotons de graisse... (François-Louis d'Eschery, Œuvres philosophiques, Paris, 1814, t.3).»

Contrairement à d'Eschery, Boswell, n'est invité qu'à un seul repas chez Rousseau, pour un dîner, le 14 décembre 1764. Sans être aussi enthousiaste que d'Eschery, il relève aussi la qualité de la cuisine bourgeoise de Thérèse Levasseur:

«Je me suis amusé à faire semblant d'aider M^{lle} Levasseur à préparer la soupe. Nous avons dîné dans la cuisine, qui était propre et gaie. Il y avait quelque chose de singulièrement agréable dans cette scène. Rousseau dans toute sa simplicité, avec son costume d'Arménien, dont j'ai sûrement déjà parlé. Son long manteau et son bonnet de nuit lui donnaient l'air aimable et bien portant.

Notre dîner se composait comme suit: une excellente soupe; un bouilli de bœuf et de veau; chou, navets et carottes; porc froid; truite en gelée qu'il appela langue pour plaisanter; un petit plat que j'ai oublié. Pour le dessert, des poires et des châtaignes. Vin blanc et vin rouge. Un repas simple et bon (James Boswell, Journal intime, 1762-1769, Paris, 1986).» •

* Voir aussi: «Les festins rustiques de Jean-Jacques Rousseau», in Michel Schlup, Le mangeur neuchâtelois au temps des Lumières, Neuchâtel, 2003.



L'Areuse, près de Môtiers, alors réputée pour la qualité de ses truites et de ses écrevisses

Image page 10
Jean-Jacques Rousseau en habit d'Arménien, par Corbutt, d'après Ramsay, gravure colorisée, fin XVIIIe siècle.
© Musée Rousseau, Môtiers
Agence martienne



Table et cuisine bourgeoise en pays neuchâtelois au temps de Rousseau

Grand marcheur, Jean-Jacques Rousseau a arpenté les routes de France, de Savoie, d'Italie, d'Angleterre et de Suisse. Un des moyens pour aller à la rencontre de l'écrivain est ainsi de retrouver les endroits où il a vécu ou qu'il a visités. C'est le but que s'est fixé l'Association Jean-Jacques Rousseau (Neuchâtel) en créant une Via Rousseau en Suisse romande pour marquer le tricentenaire de la naissance de l'écrivain

"Via Rousseau, Genève-Ile Saint-Pierre, guide des lieux de la Suisse romande liés à la vie et à l'œuvre de Jean-Jacques Rousseau", publié par Michel Schlup, Textes d'Odon Hurtado, Frédéric Inderwildi et Michel Schlup, Neuchâtel, Association Jean-Jacques Rousseau, 2012, 160 pages, richement illustré en noir et en couleurs, 18.- Fr., disponible en librairie.

bpun.unine.ch

TOUT SAVOIR SUR LA VIA ROUSSEAU



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





LAUSANNE

Ville du Goût 2012

..... *

Que la fête continue!

Texte, Véronique Zbinden



LAUSANNE
VILLE DU
GOUT
2012

MAI A
SEPTEMBRE
2012

www.lausanne.ch/ville_du_gout/2012

ARC lejan-Bernard Steber



Régis Colomb

Cinq mois de mises en bouche pour dix jours de feu d'artifice aux quatre coins de la ville... Vingt-cinq "événements-tapas" en prélude aux dix-huit projets du menu de gala...

Elue Ville du Goût 2012, la capitale vaudoise célèbre le goût de mille manières, mais d'abord sous le signe des rencontres inédites.

Lausanne a mis les petits plats dans les grands pour concocter un programme mirifique. Ludique, pédagogique, culturel, inventif, insolite, audacieux, drôle, dépayçant, fou... Miam. Mais qu'est-ce qu'on attend pour passer à table?

Cinq mois pour regarder pousser les courgettes. Cinq mois à laisser fleurir le thym. Ou presque. Cinq mois pour aller se balader dans les domaines de la Ville, à la rencontre de ses spécialités les plus exquis (miel, vins, cochon laineux, produits maraîchers, fromages); à arpenter ses bois et sous-bois avec les Brigands du Jorat ou le contrôleur officiel des champignons... L'avant-programme concocté par la Ville de Lausanne dès le mois de mai est à la hauteur des festivités liées à la Semaine du Goût elle-même. Vingt-cinq "événements-tapas" en prélude aux dix-huit projets du menu de gala lui-même.

Les tables éphémères dressées dans les lieux les plus insolites de la ville (cinémathèque, stade de la Pontaise, bateau, kiosque de St-François, clocher de la cathédrale ou musée de zoologie notamment) ont été littéralement prises d'assaut par les Lausannois: mille cinq cents inscriptions pour quatorze tables!

Au lieu de fleurir leurs plus beaux parcs, les jardiniers de la Ville y ont semé des légumes, des fruits et des herbes. Dès le printemps, vingt-huit classes de cinq établissements ont elles aussi créé leur potager, avant de l'entretenir tout au long de la belle saison. Septembre sera l'heure de la récolte dans tous ces jardinets urbains, de la campagne de l'Hermitage au Débarcadère; les cages à courges installées en divers points de la ville livreront leur contenu magique, transformé en soupe offerte aux passants. Les élèves seront eux aussi récompensés de leur patience: leurs topinambours, artichauts, verveine, fenouil et autres végétaux seront présentés lors du marché du mercredi 19 septembre.

Elue Ville du Goût 2012 après Bellinzzone, membre depuis 2009 du "Réseau Délice" mondial des cités les plus gourmandes, organisatrice de Fêtes du goût depuis plusieurs années, Lausanne a concocté un riche programme. Le fil rouge des dix-huit événements à venir? Les rencontres inédites. Rencontres de produits et de saveurs, mais aussi de personnes pour une cité qui entend valoriser sa diversité culturelle. Le parrain de cette douzième édition de la Semaine du Goût? Le chef triplement étoilé Gérard Rabaey. Ce riche programme

se décline autour de cinq axes, explique Nicola di Pinto, chef de projet: ludique et pédagogique, participatif, événementiel, culturel. Et bien sûr, des dégustations. Décodage.

Fil rouge des événements: Les rencontres inédites. Rencontres de produits et de saveurs, mais aussi de personnes pour une cité qui entend valoriser sa diversité culturelle.

Ludique et pédagogique

On est ici entre le happening de chefs et le cours ex cathedra. Un des chefs plus créatifs et talentueux de sa génération Carlo Crisci, (le Cerf, à Cossonay) s'associe à un professeur honoraire de biochimie de l'UNIL pour une démonstration gastronomico-pétillante au Casino de Montbenon. La performance sera filmée par des étudiants de la section audiovisuelle de l'ERACOM.

Dans la même veine mi-ludique mi-pédagogique, la Ville s'associe aux librairies Payot afin de mettre en lumière le bouillonnement créatif et esthétique de l'édition culinaire actuelle. Un espace réservé accueillera des écrivains, conférences, dégustations et autres séances de dédicaces.

Quand le public participe

Un certain Franck Goulaz, ça vous dit quelque chose? Non? Alors, vous ne faites pas (encore) partie des centaines d'amis de Franck sur Facebook, ni des quarante-cinq mille personnes qui suivent les infos de la Ville sur internet.

Ce personnage, mascotte virtuelle de l'événement, explore les coulisses et les nouveautés de Lausanne Ville du Goût 2012...

Franck a notamment convié ses amis et interlocuteurs à participer au grand concours de photo et vidéo lancé par la Ville. Son thème? Mettre en images les picnics les plus insolites réalisés dans des lieux inédits...

Participatifs aussi, les cours de cuisine et autres ateliers proposés par divers intervenants en plusieurs points de la ville: École Hôtelière, arène gourmande du Comptoir, restaurants du Beau Rivage Palace d'Anne-Sophie Pic ou du Fraisier.

Une soixantaine de restaurants lausannois proposent aussi, pendant toute la durée de la manifestation, un plat ou un menu Ville du Goût.

Des spécialités éthiopiennes, libanaises, coréennes, japonaises... à découvrir parmi d'autres: «l'origine multiple des participants illustre la volonté de la Ville de Lausanne de mettre en avant sa diversité culturelle», relève Nicola di Pinto.



Mano, Ville de Lausanne

Des événements pour une fête collective

Un picnic urbain géant? Réservez la date du dimanche 16 (ou du 23, en cas de mauvais temps). Il se tiendra sur l'Esplanade de Montbenon: des grills seront installés, des transats déployés et des stands de producteurs locaux offriront de se ravitailler et d'acheter de quoi faire son petit BBQ maison, le tout sur fond d'animations musicale, théâtrale et d'ateliers pour enfants...

Partout, des dégustations

Les cinq mois culminant avec la Semaine du Goût ont offert de déguster une multitude de spécialités en tout genre, du terroir ou plus exotiques, simples ou plus apprêtées. Une journée sera toutefois plus particulièrement dédiée à la découverte et à la nouveauté.

On pourra ainsi déguster des bières issues de micro-brasseries artisanales, les vins surprenants de jeunes vigneronns, des fromages étonnants ou peu connus, etc. du côté du Casino de Montbenon.

De nombreux événements culturels

Le volet culturel de Lausanne Ville du Goût enfin est exceptionnellement abondant et divers.

Côté musical, à signaler le programme plein de verdure du concert de la Sinfonietta avec des œuvres de Haendel, Rossini, Strauss, Tchaikovski ou Delalande

aux titres évocateurs: Symphonie pour les soupers du Roy, Dîner du Bourgeois gentilhomme, Water music ou encore Wein, Weib und Gesang...

Une journée réunira par ailleurs foodistas et cinéphiles à la Cinémathèque de Lausanne autour de films liés aux bonheurs de la table.

En partenariat avec BDFil, quinze auteurs de BD viendront dessiner la cuisine et exposer leurs œuvres. Simultanément, un espace de lecture conjuguera les charmes de la musique, du dessin, de la lecture et de la cuisine.

Du théâtre? Deux représentations de "La Grande cuisine", pièce destinée aux enfants, seront liées à d'étranges ateliers mêlant chimie, design, cuisine et bricolage. Mais encore? Un festival de contes se tiendra au Théâtre du Vide-Poche à l'enseigne des «Sept langues du dragon»...

Vous dites? Mais qu'est-ce qu'on attend pour passer à table...

www.lausanne.ch/villedugout2012

www.facebook.com/frank.goulaz

www.facebook.com/villedugout2012

Pour le détail et les horaires, se référer au site officiel et au programme encarté dans le magazine.



POURQUOI LAUSANNE?

Questions à Daniel Brélaz, Syndic de Lausanne...

Pourquoi Lausanne a-t-elle fait acte de candidature pour être Ville du Goût cette année?

Nous sommes membres, au plan international, du "Réseau Délice" initié par la Ville de Lyon en 2007 et qui regroupe vingt métropoles gourmandes.

(<http://delice-network.org/>)

Il était donc cohérent d'être candidat, d'autant plus que notre région compte de nombreuses tables de très grande qualité, mais aussi toute une gamme de restaurants plus accessibles dont le niveau s'élève. C'était une démarche naturelle.

Lausanne est très active sur le plan de la gastronomie, notamment dans le cadre du "Réseau Délice". Y a-t-il d'autres initiatives allant dans le même sens? Des projets? Pourquoi cet activisme gourmand?

La Municipalité a toujours soutenu activement les produits régionaux et la Ville de Lausanne est elle-même propriétaire de nombreuses vignes et domaines.

Récemment, nous avons notamment lancé l'idée des gîtes dans le vignoble, afin d'encourager un tourisme du terroir et qualitatif.

Je crois que ces démarches rencontrent l'adhésion d'une grande partie de la population et des restaurateurs.

Qu'attendez-vous de la participation lausannoise à la Semaine du Goût?

C'est une manière de prolonger et de relancer les objectifs de ce printemps: nous misons sur l'originalité, l'insolite, la rencontre, avec l'installation de tables éphémères dans les lieux les plus inattendus de la ville. Cet automne, la Semaine du Goût en sera le feu d'artifice.

Nous attendons une notoriété et une reconnaissance nationale, mais aussi plus locale. La Semaine du Goût et la Ville du Goût se donnent aussi des objectifs pédagogiques, éducatifs. J'y vois la possibilité de promouvoir des produits de qualité et d'une prise de conscience, pour la population, de l'importance d'une alimentation saine et bonne.

Vous-même y serez présent? A quelles manifestations et de quelle manière?

Je serai bien sûr présent à l'ouverture, pour la soirée de lancement de la manifestation et par la suite à quelques-uns de ses événements les plus marquants, en fonction de mon agenda.



GÉRARD RABAEY

..... *

*Parrain de la Semaine du Goût
et d'une nouvelle génération
de Chefs*

Texte, Véronique Zbinden /// photo, Julie Langenegger

*Il a remis le pont de Brent le 23 décembre 2010.
Après l'adieu aux trois étoiles, c'est une nouvelle vie qui
s'ouvre, la quête d'autres défis, mais aussi la fierté de voir son
oeuvre poursuivie par les nombreux talents qu'il a formés*

Son jardin nous tend les bras, avec sa longue plage herbeuse en pente douce vers le lac, la tonnelle sous la glycine, un potager minuscule à l'arrière et un chat qui passe, plein de dédain pour la vue étincelante...

Dans ce quartier résidentiel des hauts de Vevey, on s'active dans les jardins environnants. Ce n'est pourtant pas le plan du dernier arrivé de ces jeunes retraités Gérard Rabaey. Le chef franco-suisse a toujours été un hyperactif et se voit mal en train de biner ses seules plates-bandes ou de faire pousser des salades...

Il a notamment accepté d'être le visage et le porteur de la philosophie de la Semaine du Goût. Le parrain de la douzième édition.

A quelques pas de chez lui, un virage, un pont et la belle maison aux volets bleus dans laquelle il a passé le plus clair de ces trente dernières années. Février 1980-décembre 2010. Trois décennies vouées à la passion de la grande cuisine. Le Pont-de-Brent. Trois décennies de labeur acharné, ce grand modeste se décrivant lui-même comme «un bosseur avant tout». Un peu comme si le talent et l'énergie créatrice étaient solubles dans l'application.

Trente ans de fidélité et de culte du beau, du bon, de l'excellent, trente ans dans le sillage de celui qu'il décrit immanquablement - avec sa trop grande modestie - comme son modèle et son mentor, Fredy Girardet... Le cuisinier du siècle lui a servi de fil conducteur, de coéquipier à vélo, de parangon de l'exigence. «Je suis un perfectionniste, note-t-il sobrement et j'aurais aussi bien pu m'illustrer dans d'autres voies que la cuisine». Lui, le premier de classe, né à Caen en 1948, formation hyperclassique, éternel insatisfait, oubliant ses jours de congé pour travailler son feuilletage jusqu'au degré ultime de la fragilité, passant ses vacances à des stages

de perfectionnement chez Lenôtre ou ailleurs, s'alignant dans des concours innombrables: Taittinger, Prosper Montagné, Trophée national...

L'a-t-il même choisie, cette voie, d'ailleurs?

Gérard Rabaey est le fils d'un charcutier de Caen, le troisième de sept enfants; on l'envoie en pensionnat à l'âge de neuf ans, comme on l'envoie aussi en apprentissage à quinze ans, sans vraiment le consulter, à l'Hôtel de la Poste de Dinan.

Il y trouve la toute première reconnaissance, les premiers mots d'encouragement de ses patrons franco-suisse de Dinan, qui voient en lui un talent prometteur et lui suggèrent de voyager pour se former.

Un itinéraire linéaire là-dessus, limpide et sans détour comme un aller simple Paris-Lausanne.

Le Moulin de Charrat, à vingt ans, où il se fait tôt repérer, devient chef de cuisine et rencontre Josette, nièce du patron et femme de sa vie. L'âge des concours, la rencontre de Fredy, l'émulation folle. Une ambition à bouffer du lion... Une auberge à Veytaux, à côté de Montreux, reprise avec Josette, et le succès qui ne tarde pas.

La clientèle et les guides applaudissent, se pressent à Veytaux, monteront bientôt jusqu'à Brent, où le jeune couple a déniché - puis retapé - une bicoque passablement délabrée mais néanmoins prometteuse.

La reconnaissance enfin. La deuxième, puis la troisième étoile, en 1997. Une aspiration comblée, peut-être. La rançon de cette immense fragilité, qu'il tait, et qui est si souvent à l'origine des destins de créateurs.

Trente ans de bonheur au Pont-de-Brent,

de bonheur et de travail. Une discipline de fer. Le marché de Vevey à six heures du matin, son vélo, la cuisine qu'il habite avec sa douceur et son énergie folle, chaque soir jusqu'à minuit. L'équipe à laquelle il transmet sa passion, sa philosophie, ses gestes, le moindre de ses secrets. «Gérard est un passeur», tous le disent et lui en restent reconnaissants des années plus tard.

Sa cuisine fut et demeure éblouissante de légèreté et de précision. Une illusion de facilité qu'on n'éprouve que devant les compositions les plus abouties. Derrière chacun de ses ris de veau, de ses mosaïques d'araignée de mer ou de ses cèpes lilliputiens - cuisine de poupée et travail d'orfèvre - derrière ses desserts d'exception, conversations, feuilletages inouïs, l'impression d'une évidence. Autant de souvenirs lumineux.

Sa retraite, il l'a choisie, l'a gérée et bien gérée, décidant en 2006 déjà de confier les clés, l'heure venue, à Stéphane Décotterd.

Question de timing, car au fond, il en a tant formé, de ces jeunes talents d'aujourd'hui que son choix aurait aussi bien pu se porter sur Didier de Courten, Jérôme Manificier ou

Damien Germanier entre autres (lire ci-après).

Et aujourd'hui? Demain? Le vélo encore plus à fond, la randonnée, l'endurance, la marche et les marathons. Le pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle, comme il se l'était promis depuis longtemps, la voie suisse, les Dix kilomètres de Lausanne, Morat-Fribourg, le Mont Ventoux, des projets de livres, des envies de voyage. Des défis nouveaux à inventer, promis...

*Trente ans de
fidélité et de culte
du beau, du bon,
de l'excellent.*



LA FINE FLEUR DE LA JEUNE CUISINE HELVÉTIQUE EST PASSÉE PAR BRENT

Daniel Humm, ca vous dit quelque chose?

Une star à New York, trois étoiles au Michelin, un restaurant sur Madison Avenue complet midi et soir, un hôtel à Broadway au décor signé Jacques Garcia, un livre renversant de beauté, un pedigree d'animal de concours... Et Didier de Courten, à Sierre, un des plus brillants cuisiniers du moment et assurément le prochain trois étoiles suisse?

Et aussi, toujours en Valais, Jacques Bovier, Mauro Capelli, Jean-Marie Théler, Damien Germanier les frères Olivier et André Vallotton? Mais encore? Christophe Rod, ou les talentueux Fribourgeois Pierrot Ayer et Alain Baechler... A Genève, l'épatant Jérôme Manificier. Un point commun? Tous sont passés par le Pont-de-Brent, ont été formés chez Gérard Rabaey. Tous font partie

avec Stéphane Décotterd - le repeneur du Pont et le fils spirituel - des chefs qui comptent dans le paysage gastronomique helvétique...

Tous sont passés par son école de rigueur et d'ultraperfectionnisme avant de s'installer, de franchir les frontières nationales ou cantonales: Avec un total de 8 étoiles, uniquement en Suisse romande, ils sont aujourd'hui la fine fleur de la profession. "C'est ma fierté", reconnaît humblement Gérard Rabaey.

Ce qu'ils lui doivent?

«Il a contribué à ma passion pour ce métier; c'est un communicateur, un peu dans la ligne de Georges Wenger, mais toujours dans la retenue, qui ne se met jamais en avant mais sait donner envie», note Damien Germanier (le Botza, Ardon).

Il apprend aussi par l'exemple, témoignent les jeunes chefs, admiratifs de le voir travailler ainsi, premier arrivé en cuisine-dernier parti le soir, à toujours vouloir tout contrôler: c'est un modèle.

«C'est un formateur, qui transmet sa passion et sa rigueur, confirme Jérôme Manificier (le Vertig'O, à Genève). Il se donne à fond en tout, à vélo comme en cuisine, ajoute celui qui a vécu cinq ans au côté du grand chef, beaucoup de bonheur et de discussions interminables...»

Ils ont tous un peu de Gérard Rabaey dans leur cuisine. En gardent-ils des plats hom-

mages? Des produits cultes? Plus que des produits particuliers, Damien Germanier garde en héritage «le côté très travaillé de certains plats, les confits et les braisages, le plaisir des cuissons et des préparations longues et soignées...»

De son côté, Jérôme Manificier a pris de son ancien patron «le goût pour les abats et le ris de veau, à une époque où ça n'était ni noble, ni mode. Sa saltimbocca de ris de veau, un plat formidable, est devenu un classique alors qu'on ne s'attendait même pas à ce que ça marche...»

Quant à Stéphane Décotterd, dix ans au Pont-de-Brent avant de reprendre l'adresse, il dit avoir été séduit d'emblée par «la droiture et la rigueur de cette approche, sans chichis ni esbroufe. Par une manière unique de travailler certains produits, qu'il m'a fait découvrir et qui font toujours partie de l'histoire de la maison: champignons, ris de veau, grenouilles. Je vais continuer de les travailler, selon sa philosophie. Je vais garder l'esprit de sa cuisine, plus que la lettre, ses produits et son classicisme, les pièces entières, les volailles découpées en salle...»

Le nouveau patron ajoute que son prédécesseur est un excellent communicateur, qui «aime transmettre et ne rechigne pas à partager ses tours de main et autres petits secrets. Il vient régulièrement, sans pour autant m'envahir. On se parle très souvent et c'est un soutien précieux». •



PORTRAITS D'APPRENTIS

*“Le savoir-faire, comme le savoir, est le seul bien
qui s'accroît quand on le partage”*

La formation passe par diverses voies. Les plus classiques suivent celle de l'apprentissage et des études, c'est le cas d'Ariane Wirth, la confiseuse qui a remporté le concours du Meilleur jeune confiseur de la Romandie et du Tessin et qui fait la Une de notre magazine. Idem pour Giorgio Ravasi, apprenti boucher au Tessin. D'autres, telle Muriel Beeler, profite d'apprendre sur le tas grâce au savoir-faire d'un aîné, un peu comme dans la tradition compagnonnique du fameux Tour de France des compagnons.

Une chose reste sûre: les jeunes talents ont besoin des connaissances acquises par leurs "grands pairs" pour assurer l'avenir.

Une poignée de main franche, un regard direct et un vrai sourire. Au premier contact, on devine la forte personnalité d'Ariane Wirth. La jeune femme, qui vient de terminer son apprentissage de confiseuse en remportant le concours du Meilleur jeune confiseur 2011, a 26 ans. Avant de se lancer dans la confiserie, Ariane Wirth a pris de temps de faire un apprentissage de cuisinière. «Après ma formation dans un restaurant classique de la campagne bernoise et ma maturité professionnelle, j'ai travaillé deux ans et demi puis je me suis offerte un voyage en Nouvelle-Zélande. A mon retour, j'ai commencé un apprentissage de confiseuse chez Monnier à Morat. Comme je suis très gourmande et que j'adore le chocolat, compléter ma formation en me spécialisant dans les douceurs me paraissait assez logique.»

Josef Billes, qui perpétue la tradition d'une maison réputée depuis 120 ans, a lui aussi commencé par un apprentissage de cuisinier avant de reprendre, en 1988, les rênes de la maison Monnier à Morat. S'il met en avant ses premières amours à travers un bel éventail de délicatesses salées, Josef Billes ne néglige les douceurs et jongle entre tradition et nouvelles créations. «J'aime beaucoup créer ou découvrir de nouveaux produits (il y a 10 ans, la maison Monnier était la première à proposer des macarons dans la région. Ndlr), mais j'ai beaucoup de plaisir aussi à revisiter de vieilles recettes classiques. Nous confectionnons toujours la "Tranche Truffe-chocolat" créée en 1912 par Monnier.» Josef Billes assume aussi son rôle de patron et de passeur de savoir. Six jeunes

gens sont en formation chez lui. «Je prends deux apprentis chaque année! J'ai beaucoup de chance, car chaque année, ou presque, un de mes apprentis se classe dans les trois premiers aux examens finaux.» L'homme est modeste. Ce sont les bons maîtres qui font les bons apprentis, non? «Mais l'inverse est vrai aussi», souligne en souriant Josef Billes.

Aujourd'hui, Ariane Wirth a quitté la maison Monnier pour exercer ses talents à la confiserie Suteria à Soleure. «Ici, je travaille exclusivement le chocolat, j'adore!!!» Ses créations préférées? «Un praliné à la rose, marié avec une gelée de litchis et de framboise ou encore une ganache à la menthe qui marie la chaleur du criollo 70% à la fraîcheur de la vraie menthe du jardin.»

Ariane a la pêche! Le travail et les horaires ne lui font pas peur. «J'adore mon métier alors si, de temps en temps, me lever à 5 heures me semble pénible, dès que j'arrive au laboratoire, les bonnes odeurs m'ôtent tout regret d'avoir dû quitter mon lit», explique en riant la confiseuse.

Son avenir, Ariane l'imagine dans une petite chocolaterie. «Pourquoi ne pas reprendre Monnier dans quelques années?», lui souffle Josef Billes...•

France Massy





**GIORGIO
RAVASI**

APPRENTI BOUCHER
GIUBIASCO/TI

La boucherie «Macelleria del Borgo» de Giubiasco est connue dans toute la région de Bellinzona pour l'excellence de ses viandes et pour son service aimable et soigné. Le magasin donne sur la place principale et une visite est de rigueur si l'on aime la bonne cuisine. En plus de la grande variété des coupes de viande, la charcuterie élaborée dans l'arrière boutique selon d'anciennes recettes est excellente. Ici, la passion des maîtres bouchers et charcutiers se révèle aux gourmets sous la forme d'excellentes saucisses, luganighe, luganighette, cotechini (saucissons à cuire), zamponi (pieds de porc farcis), ainsi que d'autres charcuteries, comme le lard, la pancetta (poitrine de porc) ou la coppa.

Le propriétaire, Renato Fullin, sait non seulement vous conseiller sur le morceau de viande le plus approprié pour tel ou tel plat, mais tient également au rapport avec les clients ainsi qu'à la formation des jeunes. En effet, dans sa boucherie il y a toujours un apprenti. Comment se fait-il qu'un maître boucher se donne autant pour les jeunes?

“Je ne veux pas me limiter pas à couper des biftecks, je veux apporter un peu de passion sur les tables de nombreuses familles.”

«Durant mes trente années d'activité, des apprentis, j'en ai formé beaucoup; aujourd'hui un grand nombre d'entre eux sont chefs bouchers dans les supermarchés du Tessin et certains se sont même mis à leur compte. Je pense que les jeunes sont notre futur et nous avons le devoir de leur donner un bagage de connaissances adéquat. L'envie et la passion d'enseigner la profession aux jeunes sont là! Mais, une fois leur apprentissage terminé ils finissent comme vendeurs de viande dans un supermarché. Toute la passion et le temps que l'on a consacrés à leur apprendre le métier est peine perdue. Il est évident que notre profession est en train de changer radicalement et que nous devons donc nous adapter à notre époque. Ainsi, les parfums et les arômes de la charcuterie d'autrefois se perdront, les goûts et les saveurs seront globalisés; est-ce pour une meilleure qualité de vie?». Nous espérons que non et nous mettons toute



notre confiance en la jeunesse. Nous faisons donc la connaissance de Giorgio Ravasi, 18 ans, de Semione, en troisième année d'apprentissage. Comment se fait-il qu'un jeune choisisse ce métier si ancien? Qu'est-ce qui vous a attiré dans ce travail? «J'ai choisi cette profession parce que je viens d'une vallée et j'ai grandi dans le respect du terroir et des traditions qui sont encore très présentes: on chasse, on tue le cochon à la maison. C'est une grande curiosité et un grand respect pour le métier de boucher qui m'ont poussé vers cette profession, sans oublier que je suis un bon mangeur. Un des aspects que je préfère de ce métier est son côté concret; en apprenant de nouvelles recettes et aussi comment pratiquer de nouvelles coupes de viande, je peux, à la maison, me faire plaisir, en préparant de bons petits plats pour toute ma famille».

Avez-vous un objectif, un rêve secret? «Mon objectif est de devenir un boucher qui ne se limite pas à couper des biftecks, mais qui, en créant un rapport de confiance et d'amitié avec ses clients, apporte un peu de sa passion sur les tables de nombreuses familles. Personnellement j'aime préparer la charcuterie, tout particulièrement les «luganighette» et les «luganighe», des saucisses dont je suis très gourmand. Je n'ai pas vraiment de rêve secret, si ce n'est de pouvoir plus tard exercer ma profession au Tessin, et qui sait peut-être ouvrir ma propre boucherie». •Alessandro Pesce



Les gourmets de Suisse alémanique connaissent tous le maître fromager Rolf Beeler. Le public les retrouve, lui et son équipe sur les marchés de Wettingen, Lenzbourg, Aarau et Lucerne. Depuis octobre 2011, le team du fromager s'est étoffé d'une nouvelle venue. Sa fille, Muriel, 22 ans, qui vient d'achever une maturité professionnelle dans le secteur de la communication, a choisi de réaliser un stage auprès de son père, car il n'existe (toujours) pas dans notre pays de formation reconnue pour devenir affineur.

Si, dans un premier temps, Muriel s'est consacrée au site Internet de son maître fromager de papa, c'est pour étendre ses connaissances en matière de fromages tout en cultivant accessoirement son amour du vin qu'elle a rejoint l'équipe de Rolf Beeler.

«Le plaisir apporté par un fromage au lait cru parvenu à maturité est encore plus grand s'il s'accompagne d'un vin de nature à mettre sa pleine saveur en valeur. Nos papilles ne réagissent pas de la même manière lorsqu'un fromage est dégusté avec du vin rouge ou du vin blanc. Le sbrinz s'accommode pareillement de vin rouge ou de vin blanc alors qu'un Sauternes s'harmonisera tout aussi élégamment avec un fromage à pâte dure ou un fromage à pâte molle». Comme ces deux produits se marient de façon aussi harmonieuse qu'indissoluble, le père et la fille organisent réguliè-

rement en Suisse et en Allemagne des événements consacrés à ces deux piliers de la gastronomie.

Appelé éleveur ou affineur en France, le métier de Rolf Beeler consiste à acquérir des fromages récemment confectonnés auprès de producteurs sélectionnés en Suisse et à l'étranger. Les pièces qui viennent ainsi enrichir sa cave pour y subir des traitements à base de vin, de décoctions ou de saumure afin de leur conférer une saveur caractéristique.

Quand on demande à Muriel si elle considère son père comme le pape des fromages ou un personnage aux talents magiques qui sait parler à ses fromages avec autant de ferveur que Robert Redford murmurait



“Un bon éleveur de fromage veille avec un soin jaloux sur ses trésors au lait cru. Le plaisir apporté par un fromage au lait cru parvenu à maturité est incomparable.”

à l'oreille des chevaux dans le célèbre film au titre éponyme, Muriel sourit: «J'opterais plutôt pour Robert Redford car ce talent particulier pour entrer en contact avec un monde différent du nôtre se rapproche davantage de l'activité de l'affineur qui élève véritablement ses fromages».

Alors que Rolf Beeler avoue une prédilection pour son gruyère mûri pendant 18 mois, le sbrinz est le favori incontesté de sa fille Muriel. • Anita Geurts
www.rolfbeeler.ch



ÉCOLE HÔTELIÈRE
LAUSANNE
Fabien Foare

ÉCOLE HÔTELIÈRE
LAUSANNE

A photograph of three chefs in a kitchen. They are wearing white chef coats and tall, white, pleated chef hats. The chef in the center is a woman with blonde hair, looking towards the left. The chef on the right is a man, looking down. The chef on the left is partially visible. They are standing behind a stainless steel counter with various kitchen items like a blender, a glass, and a knife block. The background is a light blue wall with a grid pattern.

L'ECOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE

à l'heure du goût

Texte, Véronique Zbinden /// photo, © Ecole hôtelière de Lausanne



Franck Michel (à gauche) et Fabien Foare, deux des Meilleurs Ouvriers de France recrutés pour renforcer le corps enseignant de l'EHL à la rentrée.

La transmission des savoirs, la quête du meilleur produit, le sens de l'accueil et le respect du consommateur: autant de valeurs communes à l'EHL et à la Semaine du Goût, partenaires depuis plusieurs années.

En septembre, la haute école se met plus que jamais à l'heure du goût, accueillant notamment des ateliers de cuisine destinés aux adolescents et la conférence de presse d'ouverture de la Semaine du Goût. A la veille d'une rentrée particulière, qui verra de nombreuses nouveautés. Explications.

“La notion de goût demeure au cœur des métiers de l'accueil”.

Une terrine de lotte en gelée de bouillabaisse, une tourte lorraine de canard aux morilles, une entrée froide au saumon et aux asperges, une terrine de canard façon grand-mère, un boudin blanc aux ris de veau et morilles, cinquante-quatre pièces de cocktail, etc. Quelques-unes des épreuves vertigineuses auxquelles les

candidats sélectionnés pour le prestigieux concours des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) -catégorie traiteur - étaient soumis en 2011, au cours d'un marathon de trente-cinq heures, avant d'être notés sur «la dégustation, la présentation, l'harmonie et l'aspect artistique». Fabien Foare, dont c'était le onzième concours, arbore désormais avec fierté son col tricolore de MOF. Il sera dès la rentrée l'un des nouveaux formateurs recrutés par l'Ecole Hôtelière de Lausanne pour son année préparatoire.

Des enseignants issus de divers corps de métier - cuisine, hébergement, sommellerie - ont été engagés dans le cadre de la refonte de cette première année déterminante pour renforcer les équipes existantes. «Quatre-vingt pour cent de cette nouvelle année préparatoire (AP) seront désormais pratiques, note le doyen Fabien Fresnel, à travers un enseignement aussi varié que possible: ateliers de chocolaterie, traiteur, cuisine gastronomique ou fast food, plonge, achats, etc.

L'AP vise à donner une culture commune à des étudiants issus d'univers très différents et de nonante nationalités. La dotation horaire passera aussi de six cents à mille heures.

LA SEMAINE DU GOÛT PAR L'EHL

LES LEÇONS DE GOÛT

Innovation culinaire et produits locaux avec un chef de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Ateliers de cuisine pour adolescents les jeudi 20 et vendredi 21 septembre de 18h à 21h30.

Inscriptions et renseignements

communication@ehl.ch

tél. 021 785 13 54.

Programme détaillé à consulter dans le journal des événements.

A noter les deux initiatives du Professeur de cuisine de l'Ecole hôtelière de Lausanne Philippe Ligron qui s'associe à l'Abbaye de Montheron pour organiser un dîner sur le thème du second Empire, le 12 septembre.

infos et réservations

tél. 021 731 73 73

Et au Château de Prangins démonstration-dégustation de techniques culinaires remontant à l'Antiquité le 23 septembre.

infos et réservations

tél. 022 994 88 96

Il s'agissait en outre de passer à un rythme semestriel, afin d'être conformes aux réformes induites par Bologne et le système HES. Enfin, à la rentrée 2012-2013, la haute école lausannoise accueillera cent cinquante étudiants de plus. Elle en compte aujourd'hui quelque mille huit cents pour quatre-vingt enseignants, dont une dizaine de professeurs invités. Mais cette dynamique de développement se veut qualitative avant d'être quantitative. C'est d'abord, note le directeur de l'EHL Michel Rochat, «une volonté de redonner du poids aux métiers de l'accueil, une manière de revenir à nos valeurs premières. Le respect du consommateur ou du client, la quête du meilleur produit et sa traçabilité, la transmission des savoirs, le sens de l'accueil sont des messages que nous voulons faire passer à nos étudiants.

Autant de valeurs communes à l'EHL et à la Semaine du Goût, partenaires depuis plusieurs années», relève encore Michel Rochat. La notion de goût demeure au coeur des métiers de l'accueil: «Nous rejoignons aussi la Semaine du Goût sur cette exigence-là.» La manifestation est en outre «une belle initiative locale, que l'EHL a à coeur de soutenir, en raison de son fort enracinement dans la région».

Le goût et la transmission des savoirs sont aussi ce qui

anime tous ces artisans et enseignants récemment recrutés pour compléter le corps enseignant de l'EHL. Franck Michel, MOF pâtissier en 2004 et champion du monde de pâtisserie en 2006, lauréat de nombreux prix qui enseignera sa spécialité dès la rentrée s'enthousiasme de la réunion «sous un même toit d'autant de compétences et de talents: du jamais vu!».

Fabien Foare se destinait depuis l'âge de huit ans à un métier de bouche: «Avec un oncle restaurateur et un père qui passait tous ses dimanches en cuisine, j'ai su très tôt ce que je voulais, mais j'hésitais entre la création de mon entreprise et l'enseignement, la formation, quand l'EHL est venue me chercher. Comme pour les concours, il s'agit toujours de transmettre une passion». L'enseignement pratique sera désormais revalorisé et mieux mis en lumière; surtout, on entend lui donner tout son sens. Apporter un éclairage aux ateliers et à cette formation de base en la complétant par des cours d'anthropologie de l'hospitalité, histoire du vin et des civilisations, de culture et alimentation, etc. Ce que Fabien Fresnel nomme volontiers «l'intelligence de la main». •



SWISS WINE PROMOTION

Texte, France Massy /// photo vignoble de Spietz, Olivier Wavre

Depuis maintenant 4 ans, le Gala des Vins Suisses lance la Semaine du Goût. L'occasion pour l'organisme de promotion des vins suisses de rappeler au Conseil Fédéral, aux parlementaires, aux diverses institutions et aux journalistes présents ce soir-là à Berne, l'importance et l'excellence de la viticulture de notre pays. L'association Swiss Wine Promotion est chargée de la mise en application et de la coordination de la stratégie marketing, tant au niveau national qu'international. La tâche principale de Swiss Wine Promotion consiste à rehausser l'image du vin suisse dans le pays et à l'étranger.

Pour ce faire, elle dispose d'un budget global de 6 millions de francs provenant à part égale de l'office fédéral d'agriculture et de l'Interprofession de la vigne et du vin suisse. 55% de ce montant est consacré à la presse, 30 à 35% à l'affichage et le solde à Internet et aux médias sociaux. «Parmi nos priorités: remettre sur pied un observatoire global des vins suisses, coordonner les campagnes publicitaires, générer une promotion qui donne aux six régions une visibilité le plus paritaire possible et arriver à terme à travailler avec un seul layout pour toutes les régions», explique Sébastien Fabbi, secrétaire général de SWP.

DONNER AUX VINS SUISSES UNE IMAGE DE QUALITÉ

L'organisme de promotion des vins suisses a un nouveau président. Gilles Besse, 47 ans, vigneron en Valais, a été élu à l'unanimité le 9 mai dernier. Associé de Jean-René Germanier à Vétroz, Gilles Besse occupe le poste d'œnologue et de directeur de cette maison de vins réputée pour ses spécialités érigées en Marques, La Cayas, une syrah complexe et intense, vinifiée en barrique et dédiée à la garde et Mitis pour une amigne surmaturée de haute expression.

Mais l'homme a plusieurs casquettes. Il assume aussi la présidence de l'association des encaveurs de Vétroz, siège au comité de l'IVV Suisse et est vice-président de l'IVV du Valais. Créatif, l'amigne et les abeilles, c'est lui (www.grands-crus.ch). Entreprenant, il fait partie des propriétaires du Lötschberg, Le bar à vins de la capitale helvétique qui cartonne en vendant des spécialités suisses, vins, bières et autres produits du terroir. Charismatique, sommelier vedette de l'émission *Al Dente* sur la TSR, Gilles Besse fait aussi partie des peuples du petit écran. Bref, le valaisan ne manque pas d'atouts et compte les mettre en avant pour fédérer le monde du vin suisse.

Boire en Suisse

«Nous devons imposer l'image des vins suisses de qualité au niveau international. Qu'on parle d'abord des vins suisses, et les vins de chaque région viticole en



profiteront! La concurrence inter-cantonale est notre point faible. Et c'est d'autant plus ridicule que les différentes régions sont assez complémentaires» Gilles Besse est stimulé par ce défi national. «Sans remettre en question la ligne de promotion qui est relativement

récente, je veux apporter de nouvelles idées, de nouveaux moyens...»

La cible principale de Swiss Wine Promotion reste la Suisse alémanique. «Il reste une grande marge de promotion,

un grand potentiel de développement du marché alémanique pour les principaux cantons producteurs qui sont romands. Mais l'inverse est aussi vrai. Je veux que les Romands découvrent les vins des autres vignobles de Suisse. Le message que nous devons faire passer auprès des jeunes est celui-ci: buvons moins, buvons mieux, buvons suisse!»

Et oui, l'exotisme ne se trouve pas nécessairement dans un verre de vin californien ou australien. Un Riesling-Sylvaner zurichois, un Pinot Gris saint-gallois ou un Completer des Grisons savent aussi nous inviter au voyage.





LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

Les délices d'un pays gourmand

Texte, Patrick Morier-Genoud /// photos, Vaud Tourisme

Diversité des terroirs et des savoirs faire, beautés géographiques, traditions gourmandes: le canton de Vaud est riche de ses goûts et peut être fier de ses AOC-IGP, lesquelles distinguent l'excellence en matière de vin, de fromage et de cochonnaille.

Les Vaudois ne sont pas de grands bavards. Même si parfois ils peuvent devenir lyriques - lorsqu'un sujet leur tenant à cœur et le vin blanc échauffent les âmes et délient les langues, ils restent la plupart du temps taiseux, comme si les mots leur étaient comptés, qu'il ne fallait pas trop les user, en garder pour le jour où ce serait vraiment utile. Voilà peut-être une des raisons qui font que l'on parle finalement si peu en regard de sa réelle importance - de l'excellence gourmande du canton de Vaud. Parce qu'ici, les producteurs eux-mêmes sont peu disert sur les merveilles qu'ils amènent sur les tables, mettant toute leur passion et leur énergie à les produire plutôt qu'à les vanter.

Un canton, plusieurs terroirs

Ce canton n'en est en fait pas vraiment un; c'est un pays. Une Suisse concentrée, en tout cas géographiquement, avec son Jura, son Plateau et ses Alpes; avec ses lacs, ses monts, ses rivières, ses pâturages et ses vignes. Un pays tout entier, oui, où les accents changent du nord au sud, comme les mentalités et, bien évidemment, les terroirs. C'est ainsi que, sans imaginer qu'elle soit plus verte ici ou là, ce n'est pas la même herbe que broutent les vaches de la Vallée de Joux et celles du Pays-d'Enhaut. La différence vous semble subtile? Elle l'est, en effet, comme le sont les arômes, comme le sont les saveurs des produits vaudois du goût.

Ces produits, pour les présenter de manière exhaustive, il faudrait dresser une table gigantesque, gargantuesque, peut-on même dire en l'occurrence. Ce serait un rêve fou, une sorte de paradis gourmand où viendrait se sustenter pour l'Eternité celles et ceux qui, leur vie durant, auraient servi et célébré la grandeur des terroirs du pays de Vaud.

Pain, viande, fromage, poisson, fruits, légumes, miels, huiles, gâteaux et pâtés, vins et eaux-de-vie, jus de toutes sortes, écrevisses et escargots, saucisses, taillés, confitures, bricelets et biscuits, boutefas... Une table faite en sapin du Risoux, qui longerait les rives du lac de Joux puis celles du Léman; une table qui courrait entre les monts, gravirait les coteaux, se fauileraient entre les rangs de vigne, puis s'étendrait sur la plaine avant de finalement gravir les Alpes, jusqu'à toucher les cieus. Si l'on pouvait un jour la dresser, cette table, même le bon Dieu en serait épaté; tandis que les Vaudois, eux, se contenteraient d'un petit sourire de satisfaction et de quelques mots à peine teintés d'orgueil: «on a bien travaillé...»

Le vin, le fromage et la cochonnaille

Dans leur bel univers gourmand, multiple et varié, il est trois catégories de produits que les Vaudois dans leur ensemble ont de tout temps privilégiés: le vin, le fromage et la cochonnaille. Des produits qui peuvent se garder, à la cave, dont on peut se sustenter toute l'année. Des produits qui assurent la subsistance, qui sont une richesse, celle d'un peuple qui fut avant tout paysan, qui l'est encore au plus profond de lui-même, de sa culture et de ses coutumes. Paysans, et aussi vigneron, ne l'oublions pas, car si les vaudois ont une âme, c'est en grande partie dû à ces vins qui les transforment en poètes, en philosophes, en amoureux ou en habiles politiciens; à ces vins qui leur donnent la parole et parfois mouillent leurs yeux.

Ce n'est donc pas un hasard si les produits phares de la production vaudoise appartiennent à ces trois catégories. Des produits phares? Oui, au sens où leur excellence est unanimement reconnue, au-delà des frontières régionales, cantonales, et même

nationales. Au sens où il s'agit de véritables ambassadeurs des terroirs vaudois. Nous voulons parler des AOC et des IGP, les Appellations d'Origine Contrôlée et les Indications Géographiques Protégées.

Pour la cochonnaille, deux produits vaudois sont reconnus IGP: la saucisse aux choux et le saucisson. Pour le fromage, il y a trois AOC: le Vacherin Mont-d'Or, l'Etivaz et le Gruyère. Pour les vins, six AOC (Bonvillars, Chablais, Côte de l'Orbe, La Côte, Lavaux et Vully), des Grands Crus et des Premiers Grands Crus.

Voilà les bannières sous lesquelles se présentent les champions gourmands, sous lesquelles vous les trouverez sur les étals. Ils vous apportent un peu de la beauté paysanne du Pays de Vaud, un peu du travail des femmes et des hommes qui humblement travaillent à l'élaboration des produits de leurs terroirs.

Mais si vous voulez vraiment découvrir l'âme vaudoise, si vous voulez en connaître la saveur et l'excellence, à votre tour parcourrez la géographie du canton, vous arrêtant ici ou là, à l'orée d'une forêt, au bord d'un ruisseau, dans une cave, sur une terrasse, au milieu des vignes ou au sommet d'une montagne. Vous arrêtant et dégustant, simplement jouissant du bonheur d'être là, du goût vaudois, du goût de la vie.

DES SITES À CONSULTER

Office des Vins vaudois:

www.vins-vaudois.com

Office du tourisme du canton de Vaud:

www.region-du-leman.ch

Produits du terroir:

www.paysgourmand.ch



LE VIN

Il y a six AOC pour les vins vaudois:

Bonvillars (194 ha sur les rives vaudoises du lac de Neuchâtel), **Chablais** (590 ha, de Villeneuve à la frontière valaisanne), **Côte de l'Orbe** (de la Sarraz aux portes d'Yverdon), **La Côte** (2007 ha, de la frontière genevoise à Lausanne), **Lavaux** (921 ha, de Lausanne à Chillon) et **Vully** (un vignoble que se partagent Vaud et Fribourg).

La mention Grand cru, elle, est réservée aux vins bénéficiant d'une mention de lieu de production ou de commune et issus au moins à 90% de raisins récoltés sur le lieu de production ou de la commune et 10% au plus de raisins provenant d'un autre lieu de production de la même région. La teneur naturelle en sucre doit être au minimum supérieure de 5°Oe à la récolte. La mention du millésime est obligatoire.

Pour la première fois cette année ont été désignés des Premiers Grands Crus vaudois. La mention Premiers Grands Crus honore les fleurons des vins vaudois. Cette prestigieuse distinction est attribuée chaque année à des vins sélectionnés selon de rigoureux critères de qualité: âge des vignes, rendements limités, récolte manuelle, richesse naturelle minimale en sucre, renommée historique des domaines, délimitation des terroirs, potentiel de garde. Désignés chaque année par une commission d'experts, les Premiers Grands Crus sont le symbole de l'excellence du Pays de Vaud.

Lavaux: Château de Chardonne, Chardonne, Obrist.

La Côte: Domaine de Fischer, Féchy, Caves Hammel, Rolle. Château de Mont, Mont-sur-Rolle, Naef, P.-A. Meylan, C. Albiez. Domaine de Autecour, Mont-sur-Rolle, Obrist. Château de Châtagneréaz, Mont-sur-Rolle, J.-Michel Besuchet, Schenk, Rolle. Domaine Es Cordelières, Mont-sur-Rolle, V./H.-R. Graenicher. Au Fosseau, Bursins, Reynald Parmelin.

Chablais: Domaine de l'Ovaille, Yverne, Deladoey Fils. L'Ovaille 1584, Yverne, Caves Hammel. Clos de la George, Yverne, Caves Hammel. Clos du Châtelard, Villeneuve, Caves Hammel.

Pour tout savoir sur les vins vaudois et les Premiers Grands Crus, y compris où les déguster:

www.vins-vaudois.com et www.premiersgrands crus.ch

LES AOC-IGP VAUDOISES



LE FROMAGE

Pour obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), le produit doit être entièrement élaboré dans sa région d'origine, depuis la production de sa matière première jusqu'à sa réalisation finale. Trois AOC distinguent des fromages vaudois.

Le Vacherin Mont-d'Or AOC est élaboré, de septembre à mars, à partir de lait thermisé. Une fois le caillé moulé et pressé, il est cerclé avec une sangle d'épicéa avant d'être plongé dans un bain de sel, puis affiné.

L'Etivaz AOC est un fromage d'alpage produit uniquement pendant la saison d'estivage (du 10 mai au 10 octobre). Les vaches se nourrissent exclusivement d'herbages alpestres, le lait cru est transformé dans des chaudrons en cuivre chauffés au feu de bois. Les fromages restent une semaine à l'alpage avant d'être descendus dans les caves de «L'Etivaz».

Le Gruyère AOC est produit avec du lait cru de première qualité provenant de vaches nourries d'herbe en été et de foin en hiver. L'affinage dure entre 5 et 18 mois.

LA COCHONNAILLE

Pour obtenir l'Indication Géographique Protégée (IGP), il faut qu'au moins une étape de production se déroule dans la région d'origine. En l'occurrence le canton de Vaud pour la saucisse aux choux vaudoise IGP et le saucisson vaudois IGP.

Le saucisson vaudois IGP est préparé à base de viande de porc (trois parts de maigre pour deux parts de lard), d'épices, notamment de la coriandre, et d'alcool. Une fois égouttés, les saucissons sont fumés à froid.

La saucisse aux choux IGP est préparée à base de viande de porc, de couennes cuites, de foie de porc et de choux blanchis. Egouttée et éventuellement étuvée, la saucisse aux choux est ensuite, elle aussi, fumée à froid.



ÉCOLE HOTELIÈRE
LAUSANNE

— *Since 1893* —

First in the World

www.elh.edu

LE PATRIMOINE VAUDOIS DU GOÛT

Mis à part la dégustation, il y a plusieurs possibilités pour découvrir le patrimoine culinaire vaudois. Notamment la visite de quelques lieux emblématiques.

Musée de la Vigne et du Vin Aigle

Le Musée de la Vigne, du Vin et de l'Étiquette siège au Château d'Aigle et rassemble de nombreux outils, pressoirs, alambics, channes, barils, mesures, bouteilles, bouchons, tire-bouchons, taste-vins, verres et carafes.
www.chateauaigle.ch

Mines de sel et musée historique des Mines de sel Bex

Exploitées depuis 1684, les mines de sel de Bex sont toujours en activité. Présentation audiovisuelle, exposition, et visite au cœur de la montagne en petit train.
www.mines.ch

La Maison de l'Étivaz et les Caves à fromage Château d'Oex

La Maison de l'Étivaz est située au-dessus des caves à fromage Étivaz AOC où 20 000 meules sont affinées. Visite guidée, dégustation et vente de fromages.
www.etivaz-aoc.ch

Maison du blé et du pain Echallens

Dans une ferme villageoise de 1790, la collection du musée rassemble des objets liés à la culture du blé et la fabrication du pain au cours des 8000 ans de son histoire. L'Association Cantonale du Costume Vaudois y présente également une belle collection de vêtements traditionnels du canton de Vaud.
www.maison-ble-pain.com

Musée romand de la machine agricole Gingins

Le Musée romand de la machine agricole a investi le Moulin de Chiblins, désaffecté depuis 1986. Il présente des machines agricoles qui sont utilisées pour les moissons à l'ancienne.
www.musee-chiblins.ch



Musée du Vacherin Mont d'Or Les Charbonnières

Objets et documents historiques liés à la fabrication du Vacherin Mont-d'Or. Il est possible de déguster sur place un vacherin au four ou d'acheter l'un des nombreux produits du terroir: gruyère, fromage d'alpage de la région, tomme vaudoise, fromage de chèvre et de brebis, raclette, escargots, miel, saucissons secs ou alcool de gentiane.
www.vacherin-le-pelerin.ch

Musée du vigneron Mont-sur-Rolle

Dans les caves du Domaine de Montbenay, le Musée du vigneron invite à la découverte d'une collection exceptionnelle d'outils et d'objets liés à la vigne et au vin. Il est également possible de déguster un verre de vin ou de jus de raisin, accompagné d'une planchette de charcuterie ou de fromage.
www.museeduvigneron.ch

Moulin de Sévery Sévery

L'huilerie artisanale du Moulin de Sévery fabrique de l'huile de noix et 11 autres huiles, ainsi que toute une gamme de produits du terroir.
www.huilerie-de-severy.ch

Alimentarium Vevey

L'Alimentarium, fondé par Nestlé dont le siège est à Vevey, interroge notre relation aux aliments dans des expositions interactives. Il retrace aussi l'histoire de l'entreprise Nestlé.
www.alimentarium.ch

Musée de la Confrérie des Vignerons Vevey

Pour admirer des costumes, des gravures et de nombreux objets liés aux Fêtes des Vignerons passées. Des extraits filmés permettent de revivre les Fêtes depuis le début du XX^e siècle.
www.fetedesvignerons.ch

Pour toutes découvertes touristiques et gourmandes du Pays de Vaud: www.region-du-leman.ch

TERRAVIN



Label de qualité du vignoble vaudois

Texte, Alexandre Truffer /// photos, Michel Perret

Créé en 1963, Terravin a développé un concept unique: les Lauriers d'Or. Ce macaron noir et or n'est pas une médaille mais la reconnaissance que le cru décoré présente une qualité irréprochable en plus de refléter la typicité du cépage et de l'appellation. Réservés aux vins AOC, les Lauriers d'Or constituent l'aboutissement d'un processus complexe. Le vin tiré de la cuve est soumis à dégustation pour l'attribution du label. Avant d'obtenir la distinction, chaque cuvée passe donc annuellement devant une commission de cinq jurés, choisis à l'intérieur du collège de dégustateurs Terravin qui est formé de professionnels de l'œnologie et de la gastronomie. Pendant la dégustation, dans un souci d'équité et d'impartialité, aucun mot n'est échangé jusqu'à ce que les fiches qui comptent plus de 25 critères soient intégralement remplies. Terravin veille aussi ce que toutes les régions soient représentées au sein du jury afin que les goûts locaux n'influencent pas les décisions. Précaution et critères drastiques font donc la force de ce label qui garantit au consommateur la qualité du vin qu'il achète. Au final, on peut qualifier la

sélection de sévère puisqu'à l'issue des dégustations, seul 5% des vins du canton se voient octroyer les précieux lauriers, garantie d'un produit haut de gamme.

La promotion, une seconde nature

Si à leur création, les Lauriers d'Or ne récompensaient que des Chasselas, l'évolution de l'encépagement du vignoble vaudois a incité Terravin à créer des fiches spécifiques à chaque type de vin. Désormais, les jurés sont formés à déguster rosés, spécialités blanches, rouges et vin doux selon une méthodologie spécifique.

Cette diversité permet de renforcer les liens avec le monde de la gastronomie, un souci constant de cette entité qui ne se contente pas de décerner des Lauriers d'Or à l'élite viticole du canton lémanique. Présent à Arvinis, au Comptoir Suisse, à la fête du Vacherin Mont-d'Or, aux Wyschiff (des salons sur bateaux qui ont lieu dans cinq villes de Suisse alémanique), au Mondial du Chasselas, à Vinea, à l'OLMA de Saint-Gall et à la Berner Weinmesse, Terravin effectue un important



Oenologue-conseil et membre du comité de Terravin, Philippe Corthay ne se contente pas d'être membre du jury de dégustation. Il est à disposition des vignerons désireux d'améliorer leurs crus.

travail de promotion et d'explication. En effet, ce label, qui couronne une démarche unique au monde, est encore trop souvent confondu avec une simple médaille distribuée par les innombrables concours qui se sont développés ces dernières années. Or rappelons-le, les Lauriers d'Or sont une garantie de qualité, décernée par un collège d'experts dans des conditions de test sévères, qui atteste que le vin en question est parfait en termes d'aspect, d'arômes et de structure.

Les Lauriers de Platine, récompense suprême

Lors des dégustations des Lauriers d'Or Terravin, les dégustateurs ont la possibilité de signaler les Chasselas qui leur inspirent un réel coup de cœur. Ces vins sélectionnés pour leur élégance, leur puissance et leur potentiel de garde entrent alors en compétition pour les Lauriers de Platine. Un premier écrémage par Terravin réduit à seize le nombre de «coqs» autorisés à se disputer la récompense suprême. Un grand jury,

composé de professionnels du vignoble, de journalistes – dont de nombreux Alémaniques – et de sommeliers, désigne à la suite d'un rigoureux processus de dégustation à l'aveugle le meilleur de ces seize finalistes. A l'inverse du label Terravin qui n'a rien à voir avec

Depuis près de cinquante ans, le label de qualité Terravin décerne des Lauriers d'Or aux vins vaudois qui triomphent d'un processus de sélection exigeant.

une médaille, ces Lauriers de Platine sont eux la marque du vainqueur d'une compétition et s'apparentent à un titre officiel de «Meilleur Chasselas vaudois».

La première édition de cette confrontation a eu lieu en 2008 dans les murs du restaurant de Philippe Rochat à Crissier. Ce chef étoilé a depuis parrainé les quatre Lauriers de Platine qui ont récompensé cinq Chasselas de très haute tenue. Cinq, en effet, car la première édition a vu deux concurrents se classer ex aequo.

L'eau, la vie, Lavey



L'eau thermale la plus chaude de Suisse

Une oasis de bien-être vous attend aux Bains de Lavey. Découvrez les bienfaits de l'eau thermale la plus chaude de Suisse dans un environnement propice au calme et à la détente.

Les 68 chambres, Suites et Junior Suites du Grand Hôtel des Bains*** vous offrent un grand confort et un calme absolu.

- Bassins extérieurs et intérieurs de 32° à 35°C
- Hammam mixte, bains turcs hommes et femmes
- Sauna traditionnel, bio-sauna et « Cérémonies - sauna »
- Massages et soins esthétiques sur rendez-vous
- Programmes wellness de un à six jours.



LES BAINS DE LAVEY ⁺

www.lavey-les-bains.ch



Mon revenu
annuel assuré*

CHF 6000

Assurance vie et prévoyance

Des revenus assurés, c'est notre différence.

Vous souhaitez bénéficier d'un revenu supplémentaire à tout moment pour soutenir vos enfants pendant leurs études ou réaliser des projets de loisirs? Notre nouveau produit RP Rente immédiate certaine vous garantit ce revenu supplémentaire pendant la durée de votre choix. **Contactez-nous au 021 348 26 26 ou consultez www.retraitespopulaires.ch**

* Exemple de rente annuelle sur 10 ans avec prime unique de CHF 55700 (référence mai 2012) qui offre un rendement annuel de 1,38%. Nos offres sont réservées aux Vaudois et habitants du canton de Vaud.

Votre avenir, notre mission.



Hugh Johnson et Philippe Rochat, parrains des Lauriers de Platine 2011 avec le lauréat Jean-Luc Blondel

LES LAURÉATS DES LAURIERS DE PLATINE

Les Blassings 2007 de Pierre-Luc Leyvraz à Saint-Saphorin (Lavaux).

Connu pour soigner ses ceps comme des orchidées et appliquer une précision d'orfèvre à toutes les étapes de la terre au verre, Pierre-Luc Leyvraz a fait des Blassings une référence du Chasselas. Rien de surprenant donc à ce que les premiers Lauriers de Platine distinguent ce Saint-Saphorin complexe et très minéral.

Le Bérolon 2007 de La Cave du Consul à Perroy (La Côte).

Les jurés des premiers Lauriers de Platine n'ont pu départager Laurent et Nicolas Martin de Pierre-Luc Leyvraz. Ces jeunes vignerons de La Côte ont vu la même année leur Bérolon nommé parmi les finalistes du Grand Prix du Vin Suisse. Nul doute que les jurés ont apprécié le superbe équilibre entre élégance et intensité.

Yvorne Chant des Resses 2008 des Artisans Vignerons d'Yvorne (Chablais)

Bouquet floral, attaque vive, fruité séduisant et persistance aromatique ont permis à cet Yvorne de dominer

la concurrence lors des deuxièmes Lauriers de Platine. Elaboré par les Artisans Vignerons d'Yvorne, ce blanc séduisant démontre la qualité des crus vinifiés par les caves coopératives.

Calamin 2009 de Jean Vogel & Fils à Grandvaux (Lavaux)

Lavaux a tiré son épingle du jeu lors de ce millésime extraordinaire puisque quatorze des seize finalistes des Lauriers de Platine 2010 venaient du célèbre vignoble en terrasses. Œuvre de Simon Vogel, jeune producteur talentueux, ce Calamin minéral et puissant a remporté tous les suffrages.

La Perle 2010 du Domaine Blondel à Cully (Lavaux)

Habitué des places d'honneur aux Lauriers de Platine, Jean-Luc Blondel a remporté la quatrième édition de cette compétition avec La Perle. Ce Chasselas d'Epesses presque cristallin est bâti sur trois piliers: l'élégance, la minéralité et une persistance aromatique remarquable. ●



AOC-IGP

..... *

Des produits et des hommes

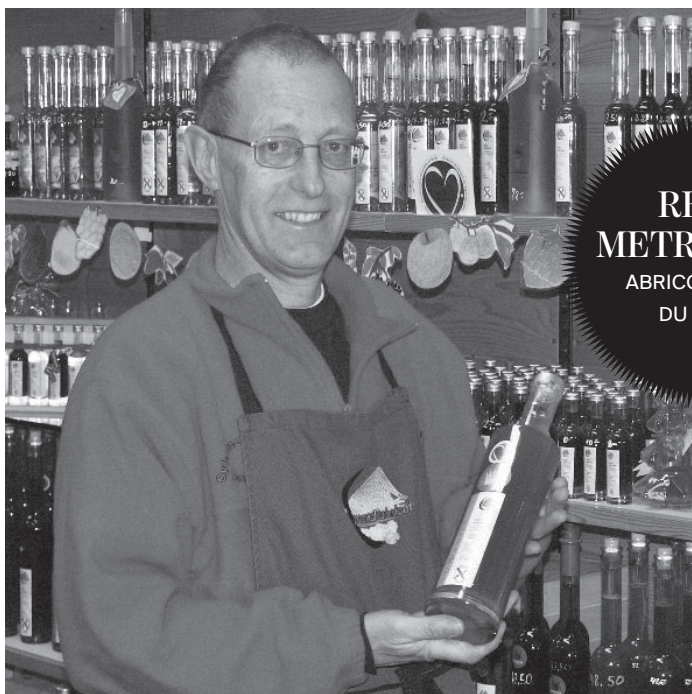
Texte, France Massy

Créée le 24 février 1999 à Berne, l'Association suisse des AOC-IGP promeut des produits qui ont une forte identité et qui sont liés à leur origine géographique.

Elle sélectionne des denrées alimentaires de qualité ancrées dans un terroir. Terroir ne se limitant pas à ses composantes géographiques, pédologiques, climatiques et techniques, mais aussi et surtout à l'humain qui façonne, au quotidien, l'identité culturelle d'une région.

Alors que les Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) doivent garantir que toutes les étapes d'élaboration de la spécialité concernée -de la production de la matière première à la transformation du produit fini- ont lieu dans la zone d'origine, seule une étape de production doit être effectuée dans la région de provenance pour les Indications Géographiques Protégées (IGP). Tous les deux bénéficient du même degré de protection par la loi suisse.

Rencontre avec trois producteurs de produits labellisés.



**REGIS
METRAILLER**
ABRICOTINE AOC
DU VALAIS



Régis Métrailler a créé son entreprise Nend'Abricot l'année où l'Abrisotine du Valais recevait son AOC, tout un symbole! Et ce n'est pas le seul lien qui le lie au Luiset, cette variété d'abricots au parfum intense, à la chair juteuse, fine et délicate. Dans les années 1900, son arrière grand-père aurait planté le premier abricotier sur les coteaux de Nendaz. Cinq générations plus tard, Régis Métrailler maintient la tradition familiale. En 1990, il reprend le verger d'abricots Luiset de son grand-père. Aujourd'hui, il cultive 11^{ha} d'abricotiers, dont 3^{ha} du fameux Luiset, le fruit vedette de l'Abrisotine AOC du Valais.

“Au nez, le fruit mûr du Luiset évoque la compote d'abricots puis viennent des notes d'amande...”

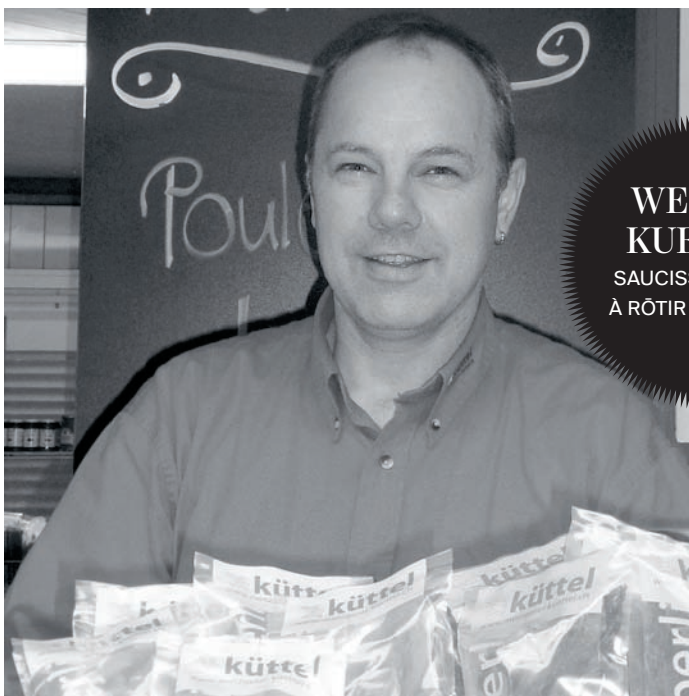
«Nous allons fêter les 10 ans de l'AOC de l'Abrisotine du Valais. Je suis fier d'avoir participé à la mise sur pied de cette reconnaissance. Il a fallu se battre. Mais aujourd'hui, c'est une chose acquise. Tout le monde reconnaît l'impact de ces appellations. Si je suis un inconditionnel des produits AOC-IGP, c'est qu'ils sont garant d'un savoir-faire, d'une traçabilité et d'une qualité. Autant d'atouts pour séduire le consommateur.» Régis Métrailler pourrait lui aussi prétendre à une AOC. L'homme est 100% valaisan. Lié à la terre de son canton, il avoue quitter rarement le Valais. «Notre magasin de produits du terroir est ouvert 365 jours par année de 6 heures 30 à 19 heures 30, avec son coin bistrot, c'est un véritable lieu de rencontres. Nous avons aussi un kiosque à fruits à Baar (ZG), nous organisons des journées sur le verger, où le public vient cueillir de ses mains les abricots tout en profitant d'une sorte de

leçon de choses durant laquelle nous expliquons tout sur la culture des abricots et les différentes variétés qui poussent en Valais... En plus de tout ça, nous sommes une entreprise formatrice qui emploie une dizaine de collaborateurs. Nous sommes donc bien occupés», explique en souriant Régis Métrailler.

Un produit à redécouvrir

Dans son petit magasin où les produits du terroir jouent les stars, Régis Métrailler diffuse l'Abrisotine AOC du Valais au niveau local. «Le grand producteur, c'est la distillerie Morand à Martigny qui produit 80% des eaux de vie AOC du Valais. C'est très intéressant pour nous d'avoir un collègue de ce niveau. Grâce à sa production, l'Abrisotine AOC du Valais est distribuée dans le monde entier.» Pour autant, la diffusion reste ardue. «La publicité pour les alcools est interdite, nous n'avons pas le droit d'organiser de dégustation gratuite... Et c'est dans les seuls magasins spécialisés qu'on en trouve à la vente.» Sans réellement se plaindre, Régis Métrailler plaide pour une redécouverte de ce plaisir intense offert par la dégustation d'une eau-de-vie de fruits. «J'aimerais que les restaurateurs en proposent un petit verre à la fin d'un bon repas, ou qu'ils parfument d'Abrisotine certains de leurs desserts.»

Généreux, Régis nous prépare une petite dégustation. Température de service recommandée: 10 à 15 degrés. Au nez, le fruit mûr du Luiset évoque la compote d'abricots puis des notes d'amande. En bouche, on fait tourner une petite dose d'abricotine pour réveiller les papilles. Au moment d'avaler une bonne chaleur se diffuse puis soudain, une explosion de saveurs! «Pour un deuxième plaisir, reprenez un peu d'air, vous sentez? C'est tout le croquant du fruit qui revient comme par magie», nous souffle Régis.



WERNER KUETTEL

SAUCISSE DE VEAU
À RÔTIR DE ST-GALL
IGP



La saucisse de veau à rôtir de St-Gall IGP est associée à la fête, à la convivialité, au plaisir joyeux des grillades entre amis... Ça tombe bien, Werner Kuettel, boucher à Berneck dans le canton de St-Gall, incarne la joie de vivre. Inconditionnel de la saucisse de veau à rôtir de St-Gall IGP il avoue en manger plusieurs fois par semaine. Mieux encore, quotidiennement, il déguste sa production. Pas une saucisse qui ne sorte de sa boucherie sans que le palais affûté du patron n'ait donné le feu vert.

La boucherie Kuettel est une affaire familiale. C'est Werner Kuettel sénior qui l'a créée en 1994. Tout de suite, il se fait remarquer par la qualité de ses diverses saucisses, reconnues loin à la ronde et distinguées dans de nombreux concours nationaux et internationaux. Ses trois enfants auront à cœur de ne pas trahir la devise paternelle: «La qualité vaut mieux que la quantité.»

En 1964, Werner junior, muni d'un diplôme d'employé de commerce couplé d'un certificat de boucher, décroche une maîtrise nationale de boucher. Cinq ans plus tard, il reprend, avec sa femme Maria, la boucherie à Berneck. Une boucherie-charcuterie régulièrement remise à niveau et modernisée (abattoir-boucherie-fumoir, etc.) en 2001 afin de faciliter la tâche des douze employés, dont deux apprentis, qui travaillent pour les Kuettel.

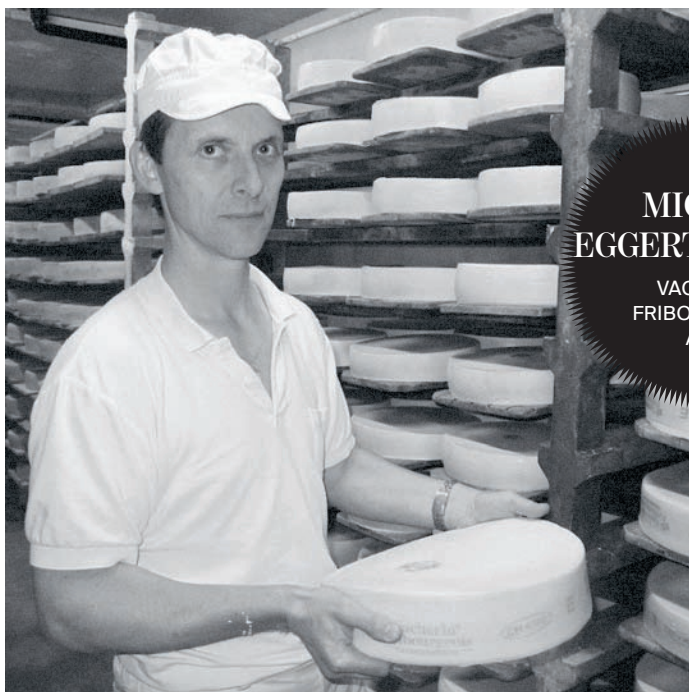
La «St-Gallerin»

«Mince, bien cambrée, bronzée, la St-Gallerin cherche des amis...», sur le site www.sg-bratwurst.ch, la campagne de séduction de l'association IGP de la St-Galler Bratwurst ne manque ni d'humour, ni d'audace. «J'aime bien cette démarche un peu décalée pour promouvoir notre produit IGP», constate Werner Kuettel

tout en confiant que l'obtention du label IGP a boosté l'image de la «St-Gallerin» auprès du consommateur. «Les clients sont sensibles à ces labels qui assurent une traçabilité aux produits.» Autrefois réservée aux clients aimant la tradition, la saucisse de veau à rôtir de St-Gall IGP séduit aujourd'hui un public gourmand et plus branché.

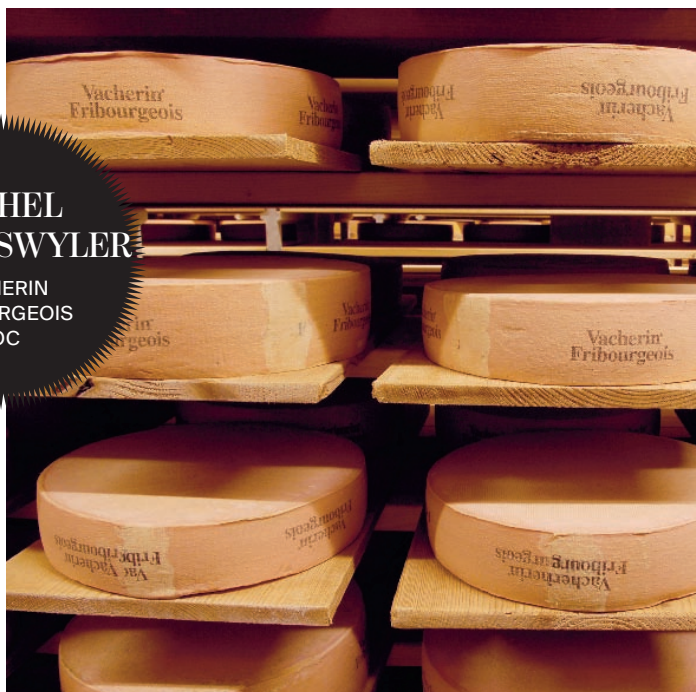
“Il n’y a qu’une seule façon de la déguster: debout, en la tenant à la main et en l’accompagnant d’un bon morceau de pain croustillant St-Gallois”

La saucisse de veau à rôtir de St-Gall IGP est produite dans les cantons de St-Gall, d'Appenzell Rhodes intérieures, d'Appenzell Rhodes extérieures et de Thurgovie. A base de viande de veau (épaule-cou-poitrine) et de porc (maximum 36%), de lait et parfumée d'épices (sel-poivre-citron-macis), la composition de la saucisse de veau à rôtir de St-Gall IGP peut varier légèrement d'un boucher à l'autre. Certains rajoutent quelques épices ou herbes aromatiques, mais le goût de la saucisse de veau à rôtir de St-Gall IGP reste toujours subtil. «La manger avec de la moutarde est une hérésie!», s'exclame Werner Kuettel. «Il n'y a qu'une seule façon de la déguster: debout, en la tenant à la main et en l'accompagnant d'un bon morceau de pain croustillant St-Gallois.» Et pour que le plaisir soit parfait, Werner Kuettel nous recommande de sortir la saucisse une heure avant de la griller. «On évite ainsi que la peau n'éclate. La température ne doit pas être trop élevée pour ne pas brûler la saucisse. Une saucisse de veau à rôtir de St-Gall IGP doit être bronzée, certes, mais pas brûlée...» www.metzgerei-kuettel.ch



**MICHEL
EGGERTSWYLER**

VACHERIN
FRIBOURGEOIS
AOC



Michel Eggertswyler a acheté la fromagerie de Belfaux en 1997. Les producteurs de lait de Belfaux, Formanqueires, Autafond et Chésopelloz avaient décidé de construire une fromagerie régionale en 1909 déjà. Lorsqu'il la rachète, Michel Eggertswyler doit investir pour la remettre à niveau. «Si je voulais répondre aux nouvelles normes ISO et pouvoir exporter mes fromages à l'étranger, c'était indispensable.» Un investissement que Michel Eggertswyler ne regrette pas. Avec six employés à la fromagerie (dont deux apprentis et deux personnes à temps partiel) et un magasin spécialisé bien achalandé en produits laitiers et autres spécialités du terroir, sa petite entreprise semble ne pas connaître la crise.

Fromager de père en fils - ou presque - Michel Eggertswyler voit avec satisfaction son garçon suivre le même chemin. «Ça fera cinq générations de fromagers.» Même si certains ont arrêté le métier ou changé de voie, les Eggertswyler ont tous plus ou moins été dans le fromage. Une passion pour les produits laitiers que Michel Eggertswyler étend aux AOC-IGP. «Depuis l'obtention de l'AOC, nous constatons chaque année une petite progression dans les ventes. Sans aucun doute, cette appellation donne de la notoriété au Vacherin Fribourgeois. Même si, pour l'instant, c'est encore le Gruyère AOC qui est plus connu.» Un Gruyère AOC dont la production au niveau suisse est douze fois plus importante que celle du Vacherin Fribourgeois AOC. «Le budget publicitaire n'est pas le même. Nous faisons de notre mieux avec des moyens plus limités. Mais les actions publicitaires ciblées sur les villes allemandes sont rentables. Pour être plus performantes, toutes nos actions sont coordonnées avec celles de Swiss cheese marketing.»

La fondue, oui mais pas seulement...

Le fromager de Belfaux regrette que le potentiel culinaire du Vacherin Fribourgeois AOC ne soit pas assez reconnu. «Fondant et goûteux, le Vacherin Fribourgeois AOC se prête à moult préparations, aux gratins et même aux pizzas, il faut le faire savoir.»

“Fondant et goûteux, le Vacherin Fribourgeois AOC se prête à moult préparations, aux gratins et même aux pizzas, il faut le faire savoir.”

Parfois, certains grands chefs de cuisine, tel Pierrot Ayer du Pérolles à Fribourg (17 points au GaultMillau), enfilent le costume d'ambassadeurs. «Pierrot Dayer joue le jeu. En proposant des recettes avec du Vacherin Fribourgeois. Il contribue à rajeunir l'image de notre fromage AOC, trop souvent confinée à la fondue.» Ce qui n'empêche pas le fromager de Belfaux d'aimer la fondue et d'en vendre. «Notre fondue fribourgeoise se compose d'une sélection de Vacherin Fribourgeois AOC à différents degrés d'affinage (par exemple, un mélange de CLASSIC, EXTRA et RUSTIC). Elle est plus digeste qu'on ne le croit et nous la recommandons même en été.» Sa femme, propose une recette au four: simple, infaillible: la fondue fribourgeoise au four! Il suffit de mettre le mélange de fromage dans un caquelon avec l'eau (6 dl pour 200g de fromage). Puis d'enfourner à froid et de régler la température du four à 100°. Après 5 minutes, on remue bien avec une spatule en bois et hop, on remet le caquelon au four. On répète l'opération 2 à 5 fois jusqu'à obtention d'une crème onctueuse... • www.laiteriedebelfaux.ch

Entdecken Sie Ursprung und Vielfalt der Regionalprodukte

Genuss'12 – 17. August bis 9. September 2012



Das Beste
der Region

regionalprodukte.ch

Während Genuss'12 stehen an über 100 Genuss-Anlässen in den Gebieten Aargau, Bern, Solothurn, der Zentralschweiz und dem Zürcher Oberland Regionalprodukte im Zentrum, und jedes Regionalprodukt erzählt dabei seine Geschichte – ursprünglich, echt, charaktervoll und wunderschön. Details zu den Anlässen finden Sie unter www.regionalprodukte.ch oder via 034 409 37 11.



Grosser Facebook-Wettbewerb: Schreib uns dein genussvollstes Erlebnis in Sachen Essen auf www.facebook.com/regionalprodukte.ch. Zu gewinnen gibt es 5 Gutscheine im Wert von je CHF 100.–, einzulösen bei einem der Genuss'12-Veranstalter deiner Wahl.

Regionalprodukte – der Beginn einer grossen Liebe ...



CONCOURS



**DÉCOUPEZ CE COUPON ET
RENVOYEZ-LE REMPLI À:**

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

Participez et gagnez

une corbeille remplie de délicieuses spécialités AOC-IGP
2^{ème} au 5^{ème} prix un duo de ces spécialités.

La date limite est fixée au 31 octobre 2012

Quelle est la différence entre ces deux signes de qualité?



- 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 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 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 Sbrinz AOC ?

- Die Freiberge
- La Suisse centrale
- Le vallée du Rhin

Quel produit a obtenu, il y a plus de 10 ans la première AOC?

- Viande séchée du Valais
- L'Etivaz
- Vacherin Fribourgeois

- Je souhaite m'abonner gratuitement à la revue AOC-IGP "Tradition & Terroir" Allemand Français

Nom:

Prénom:

Adresse:

No postal, Lieu:

LES PRODUITS AOC ET IGP EN SUISSE

Situation en décembre 2011

REGISTRE DES AOC

(Appellation d'origine contrôlée)

	date de publication		
1. L'Étivaz AOC	02 .03 .00	12. Berner Alpkäse AOC,	
2. Rheintaler Ribel AOC	14 .08 .00	Berner Hobelkäse AOC	02 .04 .04
3. Tête de Moine AOC	08 .05 .01	13. Munder Safran AOC	02 .07 .04
4. Gruyère AOC	12 .07 .01	14. Vacherin Fribourgeois AOC	28 .02 .06
5. Eau-de-vie de poire AOC	21 .12 .01	15. Emmentaler AOC	06 .10 .06
6. Sbrinz AOC	24 .04 .02	16. Poire à Botzi AOC	05 .10 .07
7. Formaggio d'alpe ticinese AOC	14 .02 .02	17. Raclette du Valais AOC	21 .12 .07
8. Abricotine AOC	06 .01 .03	18. Werdenberger Sauerkäse AOC	
9. Vacherin Mont-d'Or AOC	16 .05 .03	Liechtensteiner Sauerkäse AOC	
10. Cardon épineux genevois AOC	10 .10 .03	Bloderkäse AOC	18 .02 .10
11. Pain de seigle valaisan AOC	27 .02 .04	19. Damassine AOC	09 .03 .10

REGISTRE DES IGP

(Indication géographique protégée)

	date de publication
20. Viande des Grisons IGP*	29 .09 .00
21. Saucisse d'Ajoie IGP	07 .11 .02
22. Viande séchée du Valais 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 Kalbsbratwurst IGP, St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	26 .08 .08
27. Longeole IGP	02 .04 .09
28. Glarner Kalberwurst IGP	01 .12 .11

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





photo, Céline Ribordy



photo, Robert Hofer

UN BOUQUET D'ARVINE

Le cépage blanc vedette du canton du Valais se décline de 109 façons. Appelée 'Sélection Valais', cet assortiment lutte contre l'uniformisation du goût.

Texte, France Massy

Pierre-André Roduit aime le monde en couleurs, la variété et la diversité. «Imaginez un monde en noir et blanc, des êtres humains identiques et une seule saison. Quel ennui, quelle tristesse! C'est la pluralité et l'altérité qui créent l'intérêt.» Le chef de la viticulture valaisanne adapte cette devise à la vigne et loue le programme pour la sauvegarde du patrimoine génétique viticole valaisan mis sur pied en 1991 déjà par l'Office Cantonal de la Viticulture du Valais. «Par le repérage des plus anciennes parcelles et la recherche des souches les plus intéressantes, nous avons préservé la diversité génétique des cépages autochtones et traditionnels cultivés en Valais et par là, assuré l'authenticité du matériel végétal viticole de notre canton.» En étroite collaboration avec la Société des Pépiniéristes Viticulteurs Valaisans et l'Agroscope Changins-Wädenswil ACW, l'Office Cantonal de la Viticulture a sélectionné 109 individus d'Arvine dans le vignoble valaisan et les a replantés sur le Domaine du Grand Brûlé à Leytron.

Des vins plus complexes

«Magnifiquement situé sur le cône d'alluvions de la Lozentze, à Leytron, le Domaine du Grand Brûlé offre des conditions optimales pour mener des essais agronomiques et œnologiques. En 2006, 5900m² ont été réencépagés avec les 109 clones d'Arvine présents dans notre conservatoire. Cette sélection massale demande certes plus de travail et plus de rigueur à la vigne, mais produit des vins plus complexes, plus racés, plus élégants. Sauvegarder la diversité de nos plants d'arvine, c'est tout d'abord respecter le Vivant, mais c'est aussi lutter contre l'uniformisation du goût», explique Pierre-André Roduit. L'observation de cette parcelle de vigne et des vins qu'elle produit est programmée sur douze ans. «Nous procédons à des observations agronomiques et puis à des tests œnologiques (micro-vinifications) afin d'analyser comment se comportent les différents types d'arvine «Sélection Valais». Selon Pierre-André Roduit, «l'idéal est de composer des bouquets d'individus. Outre l'aspect diversité et plaisir gustatif, la sélection massale limite

l'érosion génétique et ses dangers. Elle garantit ainsi une capacité d'adaptation de la vigne aux évolutions de notre environnement.»

Les premiers résultats sont réjouissants. La Petite Arvine du Grand Brûlé remporte régulièrement honneurs et médailles d'or. «Le consommateur recherche de plus en plus des vins à forte identité. Avec cette philosophie de "Sélection Valais", nous sommes fiers de pouvoir contribuer au renforcement de l'identité et l'authenticité des vins d'appellation d'origine contrôlée Valais.» •

QUID DE L'ARVINE

Le cépage Arvine est ancré en terre valaisanne depuis au moins quatre siècles.

Les documents anciens laissent entendre que la culture de l'Arvine reste modeste comparée à celle du Muscat, de l'Humagne et du Rouge. Encore délaissée dans la première moitié du 20^{ème} siècle, elle suscite l'engouement des vigneron et des dégustateurs par la suite. Les surfaces de Petite Arvine ont presque quadruplé entre 1991 et 2008. Ces nouvelles plantations bénéficient des meilleures sélections, car elles demandent beaucoup d'attention. Certains spécialistes comparent d'ailleurs la Petite Arvine à «un seigneur très exigeant.» Seules les meilleures expositions sont favorables à ce cépage de troisième époque, qui ne supporte ni les sols trop fertiles ni une trop grande sécheresse. Les dégustateurs apprécient sa typicité et son potentiel de garde. Ils parlent volontiers de nez de pamplemousse, d'arômes de rhubarbe ou d'ananas et, en bouche, de fruit de la passion, de kiwi ou de coing. Des articles de presse en Suisse et à l'étranger vantent les mérites de ce blanc puissant et certains producteurs de réputation internationale lancent des cultures d'Arvine ailleurs en Europe.

Sources: Histoire de la Vigne et du Vin du Valais, «Petite Arvine: l'histoire d'une suivante devenue reine», Sabine Carruzzo, Arnaud Meilland, Christine Payo et Chantal Ammann-Doubliez, historiens; «Premières mentions de l'Arvine et de l'Amigne au XVII^e siècle», José Vouillamoz, ampélographe.

GENÈVE,

une si douce campagne

Texte, Véronique Zbinden // photos, Jean Revillard, rezo.ch

Dites troupeaux de bisons et vous vous projetez déjà dans les vastes plaines de l'Ouest. Dites tomates, aubergines ou mozzarella et vous songez au bassin méditerranéen. Nous sommes pourtant à Genève, canton ville qui pratique l'agriculture sur près de la moitié de sa surface. Plus connu pour la longeole et le cardon, il n'en est pas moins un des jardins du pays, le troisième canton viticole, et un pionnier de la vente directe, offrant le meilleur de ses produits à deux pas du centre-ville...

Depuis 2004, le label "Genève Région-Terre Avenir" met en avant les valeurs chères aux consommateurs: proximité, traçabilité, fraîcheur. Ils sont aujourd'hui près de trois cents à pouvoir apposer le logo multicolore au jet d'eau sur leurs spécialités.

Balade bucolique à la rencontre de trois producteurs engagés, et labellisés "Genève Région-Terre Avenir" chez qui la Semaine du Goût se vit toute l'année...

SAUCISSES SÈCHES, SALAISONS, RECONVERSION

C'est un bâtiment trapu à poutres au charme bucolique, en plein village de Bernex. Au-dessus du parking trop étroit pour les citadins qui s'y bousculent, un panneau fait voisiner la bonne trogne d'un cochon et le muflon d'une vache, avec la mention «Vente directe». Chez Liliane et Marc Graf, on chercherait pourtant en vain les vaches: la ferme a été convertie en logement en 1990, avec une annexe dévolue à la transformation et à la vente directe, le bétail transféré sur la commune d'Aigues Vertes.

Si Bernex comptait vingt-cinq éleveurs dans les années soixante, il en reste trois aujourd'hui. Plus aucun ne produit de lait. Chez les Graf, l'humeur est pourtant moins à la nostalgie qu'à l'action souriante et au dynamisme. Marc, 45 ans, a repris le domaine familial en 1986 et repensé son destin...

Aujourd'hui, tous ces citadins ou voisins ne se pressent pas au parking et au magasin par hasard. Ils viennent pour la longeole maison, les saucisses de veau ou à rôtir, les terrines et autres pâtés, la viande sèche et les cervelas, en plus de la viande fraîche à la coupe, les huit petites saucisses sèches extra délicieuses, mais aussi les salaisons fumées - en tout une centaine de produits dont les Graf ont patiemment élaboré les recettes.

Marc Graf a suivi entre-temps une formation pour apprendre les techniques de boucherie et de découpe. Il a surtout fait revivre et remis aux normes l'abattoir de Loëx, à 800 mètres de l'élevage lui-même, avec quatre autres producteurs de la région. L'idée? Favoriser une petite production de proximité, soucieuse d'éthique et de qualité.

Les bêtes? Cent vingt bovins et une cinquantaine de cochons, pour une soixantaine d'hectares en tout, nourris avec le fourrage du domaine et un mélange de céréales préparé à La Plaine. La vente directe et la transformation constituent désormais une entreprise à part entière, une deuxième vie en somme, note Marc Graf, avec 2,5 salariés, et quelque 40% du chiffre d'affaires de l'ensemble. Les produits des Graf arborent le label GRTA et l'AOC pour la plupart. Cette philosophie de défense du terroir et du local se reflète aussi dans la gamme proposée à la boutique: pâtes d'Aire-la-Ville, moutarde, œufs et huiles de Lully, lentilles de Sauvigny, plus quelques spécialités tessinoises rares, dénichées par Liliane, originaire du canton du Sud des Alpes...

ROSES, CARDONS ET PASSION

Une histoire classique au départ, que celle des Gallay: un grand-père paysan qui tient des vaches et des céréales, un père qui se lance dans la rose, tente quelques légumes, innove avec un coin consacré à la vente directe dès les années septante; le fils, Pierre, qui hésite à s'expatrier à l'autre bout de la terre, à l'issue de son école d'horti'.

Moins classique en revanche, le gros cube vitré qui accueille aujourd'hui le chaland au Domaine de la Brunette, à Cartigny. On y fait ses emplettes comme - et bien mieux - qu'au marché: primeurs, plantes et fleurs, tomates anciennes, cardons et salades, bières artisanales, confitures maison, huiles fines, meringues et spécialités gruériennes, lait labellisé, fromages et charcuteries, pain au levain du village voisin, sans oublier les vins genevois - en tout quelque cinq cent références régionales aussi diverses que

goûteuses...

Quand il reprend l'affaire familiale en 1992, Pierre Gallay arrête le marché de gros et privilégie le détail et la proximité. Il ouvre donc son magasin en 2008.

La fréquentation croît de 30% chaque année, pour accueillir une bonne cinquantaine de visiteurs par jour, quatre à cinq fois plus les fins de semaine. Un succès qui tient aussi aux manifestations variées - marché aux plantons en mai, dégustations diverses - au beau dynamisme émanant de ce quadra à l'allure juvénile.

La surface consacrée à la vente directe est passée progressivement de septante-cinq à quelque trois cents mètres carrés. Les installations conçues selon une philosophie écolo ont nécessité un investissement de plus d'un million. A en croire Pierre Gallay, la vente directe est aujourd'hui «la seule manière pour un paysan de tenir son destin en main».

S'il s'est lancé dans ce «boulot de passion», c'est aussi pour faire ce que les autres ne faisaient pas ou plus: des légumes racines au lieu des cultures traditionnelles, des tomates avec du goût, du cardon frais quand la conserverie a fermé.

Il a toujours su qu'il était «dans le vrai». Parce que Pierre Gallay est d'abord un passionné du goût. Parce que sa clientèle aime dénicher chez lui six variétés de pois au goût de reviens-y, des tomates rares, des haricots extra sans fil, des salades formidables, d'exquises maras ou autres fraises nommées parfum des bois.

Et les roses? Il en a toujours, un parfum inouï qui flotte dès l'entrée, mais aussi d'irrésistibles pivoinies et même des orchidées labellisées. Bonheur de tous les sens...



Liliane et Marc Graf
7, chemin de la Chapelle
1233 Bernex
tél. 022 850 04 45



Pierre Gallay
Domaine de la Brunette
360, route de Chancy
1236 Cartigny
tél. 022 756 16 76.
www.gallay-fleurs.ch



Il est à vous, si vous mangez beaucoup de fromage suisse.



Il est à vous, si vous mangez encore plus de fromage suisse. Et rendez-vous vite sur fromagesuisse.ch



LENTILLES, POMMES ET ALAMBIC

Plus de vingt ans que la première lentille verte a pointé le bout de son nez dans nos sols calcaires, loin de son terroir volcanique et de son AOC du Puy. Les meilleurs chefs l'ont adoptée, les consommateurs en redemandent ; ils sont aujourd'hui six à la cultiver, de Vandoeuvres à Athenaz, et on serait bien en peine de la distinguer de sa cousine auvergnate. Sauf peut-être à la trouver meilleure car plus fraîche?

Nous sommes à Versoix, entre la double ligne invisible des frontières vaudoise et française et l'Observatoire astronomique de Sauvigny, et c'est une jolie success story que poursuit la quatrième génération de la famille Courtois: Christophe, reprenneur du domaine avec l'aide de sa sœur Corinne.

Il broutait ici jusqu'à un passé récent veaux vaches cochons chevaux et autres couvées. Une grosse exploitation céréalière comme cette campagne en comptait pas mal. Le lait, le fromage aussi, et les pommes. Dès les années quatre-vingt, premier tournant: Michel Courtois augmente et diversifie sa production de légumes et, suite à un désac-

cord avec la coopérative, se met à commercialiser lui-même ses pommes.

La commune est encore dévolue, pour un tiers de sa surface, à l'agriculture. Et le domaine des Courtois – cinquante-cinq hectares, dont 20% occupé par les lentilles – n'a pas renoncé aux cultures traditionnelles: céréales, betterave, colza et maïs, trèfle et pâturages.

La part de la vente directe, toutefois, n'a cessé de se développer. Pommes, poires, rhubarbe, lentilles, lin, confitures maison, salades, tomates, oignons, concombres, laitues et autres aubergines, mais aussi les produits phares des collègues, des pâtés à la viande. 60% des primeurs sont issus du domaine. Dans un coin, un alambic invite à faire des eaux-de-vie à façon.

Le bâtiment a été agrandi, on a déplacé, remanié, revu l'agencement de l'ensemble – et ce n'est peut-être pas fini... Il abrite un des plus anciens marchés à la ferme, raconte jusque dans ses murs l'histoire paysanne, urbaine et humaine de ce coin de pays. Ses murs? La ligne de pierres blanches qui évoque encore dans le dépôt de produits

GRTA la mangeoire des vaches et l'étable. Après avoir démarré à moins de 10%, la moitié des revenus proviennent aujourd'hui de la vente directe, relève Christophe Courtois. La lentille est devenue le produit phare et une des images de marque du terroir genevois. Christophe Courtois vient d'ajouter une cousine à la lentille verte du Puy: la beluga, petite et foncée, meilleure encore en salade.

C'est une histoire passionnante, note celui qui a fait un apprentissage de comptabilité, que d'avoir à «gérer tout cela à la fois: comptabilité, magasin, cultures, contacts humains, travail physique: infiniment plus gratifiant que de se cantonner dans une activité unique»...●

**Coordonnées complètes
des producteurs du
canton de Genève sur:**
www.opage.ch

**et sur l'application
"Genève Terroir"
(AppStore et Google play)**



Famille Courtois
13, rte de la Branvaude
1290 Versoix
tél. 022 755 43 16
www.fermecourtois.ch

BOIRE DE L'EAU, UNE TENDANCE POSITIVE

“Dégustez un verre d'eau potable – elle préserve votre santé tout en étant délicieuse et avantageuse!”

Texte Simone Widler /// photos Werner Tschan

Bonne nouvelle: selon de récentes enquêtes, de plus en plus de gens en Suisse boivent régulièrement de l'eau du robinet. Cette popularité a passé de 46% (2001) à 64% (2011), soit près de 20% en plus ces dix dernières années. Le bon goût, le prix avantageux et le fait que l'eau potable est saine, voilà les raisons principales de cette tendance positive.

Nous sommes composés d'eau

70% de la surface terrestre est composée d'eau; le corps humain également! Grâce à une protection des eaux conséquente, la qualité de l'eau en Suisse est bonne. L'eau potable en Suisse, le château d'eau de l'Europe, est captée dans trois ressources naturelles – des sources, des grandes nappes phréatiques et surtout aussi des lacs. Dégustez un verre d'eau potable – elle préserve votre santé tout en étant délicieuse et avantageuse!

Dangereuses boissons sucrées

Voici une situation bien connue du quotidien: à la maison, au bureau, chemin faisant dans la nature ou au restaurant: on pense qu'une boisson sucrée promet de l'énergie pour le travail, l'école ou les loisirs. Les boissons sucrées avec jusqu'à 25 morceaux de sucre par litre deviennent, à grand renfort de publicité, les boissons préférées des enfants et des adolescents. Mais les boissons sucrées ne font pas que ronger l'émail des dents contribuant ainsi à son érosion et aux caries. Les boissons sucrées augmentent le taux de glucose dans le sang, provoquent l'obésité et peuvent sur la durée même provoquer, chez les adultes, artériosclérose, infarctus et attaque cérébrale. La relation entre une consommation modérée mais régulière de boissons sucrées et une augmentation des risques pour la santé a été prouvée par des scientifiques suisses

de l'Université de Zurich. Les boissons édulcorées avec du fructose sont particulièrement insidieuses. Le fructose ne peut pas être stocké dans le corps et il se transforme, pour partie, directement en graisses.

CONSEILS POUR VOS ENFANTS

- Proposez-leur de l'eau à chaque repas.
- Mettez, toute la journée, de l'eau à disposition de votre enfant dans un endroit à sa portée.
- Donnez de l'eau à votre enfant lorsqu'il sort de la maison pour jouer ou pratiquer du sport.
- Buvez vous-même beaucoup d'eau.
- Pensez à vous rappeler les uns les autres d'en boire régulièrement.

Promotion Santé Suisse

Promotion Santé Suisse est une institution qui initie, stimule et réalise des activités destinées à promouvoir la santé de tous. Elle rassemble en une institution des représentants de la Confédération, des cantons, des assureurs, de la Suva, des médecins, de la science, d'organisations qui oeuvrent dans le domaine de la prévention des maladies, ainsi que d'autres forces. Ces acteurs s'engagent en faveur de la promotion de la santé et d'une meilleure qualité de vie.

www.promotionsantesuisse.ch





BUVEZ DE L'EAU!

Promotion Santé Suisse a lancé ce printemps une nouvelle campagne incitant enfants et adolescents à boire de l'eau du robinet. Ce nouveau thème, prioritaire durant 4 ans, est accompagné d'actions spécifiques et d'événements promotionnels dans les écoles et dans diverses manifestations.

Promotion Santé Suisse ne va pas directement dans les écoles, mais tient à disposition de ses partenaires de projets, du matériel spécialement conçu pour la campagne «Buvez de l'eau». Distributeurs de gobelets, robinet flottant, brochures, petits cadeaux pour les enfants, cartes postales, une gourde «Château la pompe», etc...

Tout maître d'école peut emprunter des objets à condition de participer aux frais de transport. Le matériel à distribuer peut être commandé gratuitement ou à un prix réduit. Ce sont les cantons

qui ont accès à la plate-forme de commande de matériel de Promotion Santé Suisse, les enseignants doivent donc passer par eux.

Les mesures de communication «buvez de l'eau» ont été conçues pour les enfants à partir d'environ 4 ans, mais aussi pour les parents. Un flyer a été spécialement édité pour ces derniers, il est distribué par les cantons. Tous ces cantons se sont engagés à mettre en œuvre au moins 4 mesures en 4 ans.

Pour connaître vos besoins quotidiens en eau, rendez-vous sur le site www.slowUp.ch, rubrique «Suis-je en forme?», vous trouverez un calculateur pour estimer votre besoin personnel en eau vous permettant d'analyser votre consommation de boissons.

Dégustez un verre d'eau potable – l'eau préserve votre santé tout en étant délicieuse et avantageuse! •

LES CAFÉS MAX HAVELAAR?

Un monde d'arômes

Texte, Véronique Zbinden /// photos Florie Marion/Max Havelaar

UN EXPERT NOUS DÉVOILE QUELQUES SECRETS D'ARABICA ET ROBUSTA

En tant que spécialiste des arômes, vous avez conduit une étude qualitative sur le café, à la demande de Max Havelaar.

Quelles en sont les grandes lignes?

Chahan Yeretian*: Le projet Fair Bean entend mesurer et comparer les qualités sensorielles de différents cafés, afin de vérifier la critique selon laquelle le café Fairtrade serait moins bon. Nous avons analysé quatorze mélanges Fairtrade et six assemblages conventionnels de manière sensorielle et aromatique, avec un panel de dégustateurs, puis à l'aide d'instruments de mesure spécialement mis au point. L'étude n'a rien mis à jour concernant d'éventuelles différences qualitatives.

Pendant longtemps, il n'y a pas eu suffisamment de cafés Fairtrade pour faire des mélanges de qualité. Puis ce choix a augmenté. On peut aujourd'hui faire un très bon café Fairtrade.

Le souci de transparence et d'équité des consommateurs, qui veulent des labels bio et Fairtrade, dicte une très forte tendance du marché.

On sait en général qu'il existe deux grandes familles de caféiers, donnant naissance à l'arabica ou au robusta. Pourtant, l'univers du café est bien plus vaste que cela...

Il existe énormément de variétés de caféiers sauvages, dont près d'une centaine d'hybrides, mais ce sont les deux variétés principales utilisées dans le commerce.

Que sait-on de son histoire?

Cette plante a son origine, comme l'humanité, dans la région de l'Éthiopie. On pense que le fruit est consommé pour ses effets stimulants depuis très longtemps. Au V^e

siècle, on mâche sa pulpe rouge, mélangée à du gras, pour se donner de l'énergie lors des longues marches.

Les premières récoltes sont distribuées à travers la péninsule arabique et on le torréfie dès le XV^e siècle au Yémen. Au XVI^e siècle, les premiers cafés ouvrent en Europe. À partir du Vieux Continent et via les colonies, le café va se répandre dans d'autres zones: Amérique latine, Indonésie, Philippines, puis rayonner dans le monde entier.

Quelle est son importance aujourd'hui?

Le café est la boisson la plus consommée dans le monde après l'eau.

C'est économiquement très important pour les pays producteurs mais aussi, via les industries liées, pour nos pays. 70% du café mondial (138 millions de sacs de 60 kgs, en 2011) se négocie en Suisse.

Et le commerce équitable là-dedans?

Sa part est encore marginale, autour de 5%, mais augmente considérablement chaque année.

Qu'est-ce qui détermine la qualité d'un café?

Chaque étape compte, de la récolte aux différents traitements. Des milliers de terroirs, répartis géographiquement sur une ligne autour de l'Équateur (coffee belt) vont donner leurs notes caractéristiques au café.

Le tri et le soin apporté à décortiquer le café, selon trois méthodes différents (wet, dry, semi-dry ou semi-wet) sont essentiels; la première, supérieure qualitativement, nécessite beaucoup d'eau, ce qui est délicat dans certaines régions. Là-dessus, le

café vert est transporté et stocké en sacs de soixante kilos, passant par de nombreux intermédiaires. Les assemblages sont généralement réalisés avant torréfaction. Le mélange, la manière de torréfier, la durée et la température ont une incidence.

Une torréfaction longue va donner un côté rôti marqué, qui peut masquer des défauts, donner plus d'amertume, mais gommer aussi les qualités. Une torréfaction légère signe l'origine d'un café.

On déguste désormais le café comme le vin?

L'arôme résulte de l'association de deux éléments, le goût et l'odeur, qu'on nomme aussi flaveur (Flavour). On a isolé mille molécules volatiles sensorielles qu'on peut analyser. Mais la plupart n'ont pas d'effet sur l'odeur. Une cinquantaine de molécules contribuent à l'arôme, dont une vingtaine très importantes. À 90%, on retrouve les mêmes dans le vin ou le cacao.

Beaucoup sont instables et éphémères, il importe donc de l'extraire et le boire rapidement. Ne pas le mouliner plus de trois mois à l'avance.

Là-dessus, il y a la texture et les attributs évidents que chacun peut percevoir: acidité, amertume, rôti, boisé, brûlé, fruité, floral. Au-delà - dire que c'est de l'orange plutôt que de la mandarine - ça devient une affaire d'experts, voire de marketing...

*Chahan Yeretian est physico-chimiste, spécialiste des arômes à la Haute Ecole des Sciences Appliquées de Zurich.



Pour Alexis Paz, 40 ans: «En achetant du café certifié, les consommateurs ne soutiennent pas seulement un producteur. Ils soutiennent une communauté.»

UN CAFÉ AUX ARÔMES DE CACAO

Flor de Pino, une petite communauté de producteurs honduriens, est fière de sa certification.

Plus de soixante mélanges de café certifiés Max Havelaar sont commercialisés en Suisse.

Parmi ceux-ci, le café issu de Flor de Pino, une communauté villageoise du Honduras, installée à deux pas de la frontière salvadorienne, dans la province d'Ocotepeque.

On y produit, sur cent dix parcelles privés et vingt terrains communautaires, un café de grande qualité aux arômes de cacao.

La coopérative Flor de Pino a été fondée dans les années septante par quelques pionniers, parmi lesquels Rodolfo deres Maldonado, qui en est aujourd'hui le président. Elle a obtenu sa certification Fairtrade en 2010.

«Le sort de deux milliards de personnes est lié aux petits producteurs.»

Rodolpho, Alexis, Veronica et Quetzier sont fiers de ce label, qui leur assure une stabilité, davantage de sécurité et la reconnaissance de leur travail. En plus de quelques vaches et d'une petite production de miel, le café représente une source de revenu importante pour la région et fait vivre directement quelque trois cents personnes.

Les coopérateurs de Flor de Pino ont choisi d'investir leurs primes dans des installations de séchage plus performantes, afin de réduire les intermédiaires

et de devenir plus autonomes. Ils entendent aussi d'investir dans la formation afin d'améliorer la qualité de leur café et engager une personne pour les tâches administratives. Pour cette communauté, «le Fairtrade est aussi une manière de créer des ponts culturels entre le Nord et le Sud».



LA FONDATION MAX HAVELAAR SUISSE FÊTE SES VINGT ANS

Comment toute l'aventure a-t-elle commencé et que recouvre aujourd'hui le label Fairtrade ou commerce équitable?

Du café et des bananes. C'est par la vente de ces simples biens de consommation, que Max Havelaar s'est fait connaître du grand public dès le début des années nonante. Un chemin considérable a été parcouru depuis et le nombre de produits labellisés a franchi le cap des 1600.

En croissance continue, la vente de produits labellisés Fairtrade Max Havelaar a atteint un chiffre d'affaires de 328,3 millions de francs en 2011; les producteurs des pays en déve-

loppement ont perçu directement près de 70 millions, dont 5,4 sous forme de primes. Epices, yaourts, boissons, sucre, fruits secs et exotiques, T-shirts et vêtements, ballons de foot, riz, thé, fleurs sont notamment venus s'ajouter au café et aux bananes des débuts. Complément idéal aux produits du terroir, tous ces biens sont désormais disponibles chez les grands distributeurs Migros et Coop, en plus des commerces spécialisés. Ils se marient pour concocter des plats savoureux.

Par exemple?

Une volaille de la région avec une sauce au café Fairtrade. Un carpaccio de poisson du lac aux fruits exotiques labellisés...

Après s'être fait sa place dans le commerce de détail, Max Havelaar travaille désormais aussi dans l'hôtellerie-restauration, avec Starbucks, le groupe hôtelier Accor ou plusieurs universités suisses.

Mais au fait, qui est ce Max Havelaar?

C'est le nom que s'est donné la première organisation de commerce équitable créée aux Pays-Bas en 1988; c'est aussi celui du roman, très populaire en Hollande et partiellement autobiographique, «Max Havelaar ou les ventes de café de la Compagnie commerciale des Pays-Bas». L'auteur Eduard Douwes Dekker, fonctionnaire dans les colonies néerlandaises, tente en vain de combattre l'injustice.

Max Havelaar Suisse est une Fondation sans but lucratif née le 14 février 1992 et qui vient donc de fêter ses vingt ans. Membre de l'organisation internationale Fairtrade Labelling Organization International (FLO), elle attribue son label aux produits équitables selon les critères FLO.

Ce label repose sur trois piliers: le développement économique, le respect de l'humain et celui de l'environnement. Il fixe pour ce faire des normes très sévères, de la sécurité des travailleurs au respect de l'environnement et soumet toute la chaîne de production, jusqu'au caddie du consommateur, à des contrôles indépendants.

Dans le monde, le sort de deux milliards de personnes - près d'un tiers de l'humanité - est directement lié aux petits producteurs. Il s'agit d'améliorer leurs conditions de vie et de travail pour leur permettre de prendre leur destin en main.

Le commerce équitable donne aux petits producteurs les outils pour pouvoir améliorer leurs conditions de vie. Une structure démocratique des organisations, des relations commerciales directes ainsi que des conditions sociales de travail sont les principaux facteurs de cette amélioration. De plus, un prix minimum est garanti aux paysans et travailleurs pour la matière première qu'ils livrent. Les petits producteurs reçoivent par ailleurs une prime Fairtrade - généralement réinvestie dans l'outil de production ou des infrastructures communautaires - à laquelle peut s'ajouter une autre prime pour l'agriculture biologique. • www.maxhavelaar.ch/fr

Une partie de

GÉNÉRATION M

MGB www.migros.ch

Le meilleur
des fermes suisses.

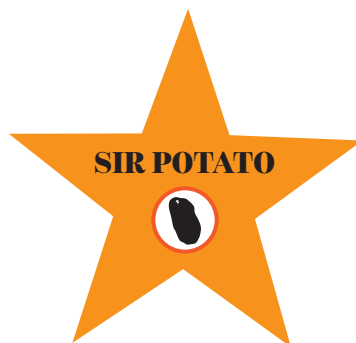


Faites-vous du bien,
ainsi qu'à la nature.
TerraSuisse vous permet
de savourer le goût naturel
des produits issus
de l'agriculture durable
tout en soutenant plus
de 12 000 fermes
suisses et tous
leurs habitants.



www.migros.ch/terrasuisse

MIGROS
M comme Meilleur.



UNE STAR EN ROBE DES CHAMPS

Texte, France Massy /// photos, ProSpecieRara

Sempiternelle faire-valoir, garniture par excellence, omniprésente dans la cuisine helvétique, la pomme de terre est nommée ad vitam æternam aux Césars du second rôle.

Incontournable aujourd'hui, la pomme de terre a pourtant eu du mal à s'imposer. Importée des Andes par des navigateurs espagnols et anglais au XVI^e siècle, la pomme de terre fut d'abord appréciée pour sa fleur. Puis, en 1756, le roi de Prusse Frédéric le Grand fit planter dans la campagne berlinoise des champs de pomme de terre, qu'il fit garder par des grenadiers. Cette précaution intrigua les paysans qui profitèrent de la nuit pour voler quelques tubercules afin de les planter dans leurs champs. Une astuce pour propager ce légume dans le monde de la paysannerie. Mais une ruse et une anecdote que les français attribuent, eux, à leur roi Louis XVI.

Ce qui est sûr, c'est que pour vaincre les résistances au fameux tubercule et inciter le peuple à en consommer, il fallut que Frédéric le Grand et Louis XVI s'en mêlent. Le premier en faisant servir des pommes de terre lors de ses déplacements à travers le royaume, le second en arborant, le 24 août 1786, veille

de la Saint-Louis, une fleur de pomme de terre à sa boutonnière puis en donnant l'ordre à ses intendants de proposer la pomme de terre à la table royale.

Un an plus tard, le 21 octobre 1787, Louis XVI demanda à Parmentier d'organiser un banquet en l'honneur du nouveau légume. Au menu: rien que de la pomme de terre! Potage de purée de pomme de terre, bouillon gras au pain de patate, matelote de pomme de terre, pomme de terre en sauce blanche, puis accompagnée d'une sauce maître d'hôtel et pour terminer avec le premier service, pomme de terre au roux. Le second service ne lassa pas les convives: pâté de pomme de terre, friture, salade, beignets, gâteau et brioche de pomme de terre...

Aujourd'hui, la pomme de terre se décline en plus de 5000 variétés. ProSpecieRara possède actuellement une centaine de variétés de pommes de terre en dépôt.

En Suisse, on cultive -conventionnellement, en production intégrée (IP) ou biologique- plus de 30 variétés de pommes de terre sur une surface de 11'000 hectares. Plus de 50% de la production nationale provient des cantons de Berne et de Vaud. •

PROSPECIERARA

Notre sélection



Parli



Blaue St. Gall



*Blauschalige
Bristen*



Blaue Veltin



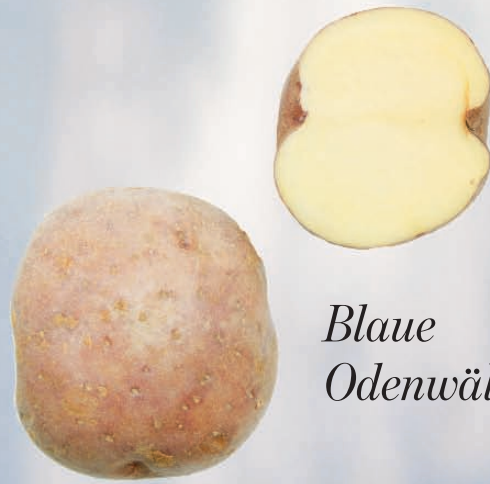
*Weisse
Lötschentaler*



King Edward



Rössler



*Blaue
Odenwälder*



Early Rose



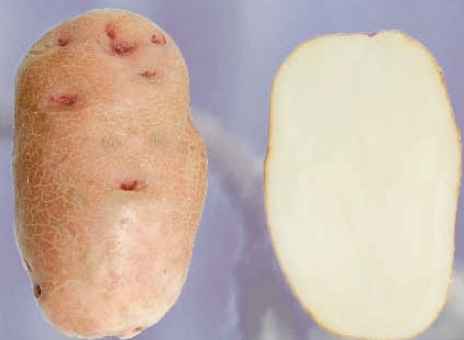
Pfavi



*Highland
Burgandy Red*



Blaugelbe Stein



Rosaefolia





À TABLE!

Texte, France Massy /// photos, Douglas Mandry

La Semaine du Goût a réuni les frères Bovier le temps d'un shooting photos dans le jardin de la Sitterie, à Sion (fief de Jacques), afin qu'ils nous livrent quelques recettes où la discrète pomme de terre tient un rôle non négligeable.

Petits-fils et fils de cafetier-restaurateur, les Bovier ont tout naturellement suivi les traces d'un papa cuisinier et d'une maman cordon-bleu. «A la maison, on ne parlait que de cuisine, toujours. La table était le lieu de convivialité par excellence. Le repas du dimanche, en famille, c'étaient des pommes de terre juste retirées du champ, des haricots cueillis après la messe et un poulet rôti...», expliquent-ils en cœur.

Jacques gère un minuscule «Jardin-Restaurant», La Sitterie à Sion. Une cuisine de 14m², un cuisinier, un apprenti, le chef et vingt-quatre places -pas une de plus- pour les privilégiés qui pourront déguster cette cuisine. Spontanée, créative, goûteuse et plus encore. Ici, les sens s'emballent. Les papilles paniquent. Tant de goût, tant d'émotion, tant de bonheur et si peu de chichi, ça ne court pas les tables. La Sitterie, on en redemande, on y revient, on est addict. Et Jacques et ses employés nous reçoivent à chaque fois comme des amis qu'ils aiment cajoler.

Edgard, de 10 ans son aîné, règne sur les cuisines du Lausanne Palace, du Château d'Ouchy, de La Grappa et... sur 45 employés. Chef exécutif, Edgard Bovier conçoit les cartes de tous les établissements et supervise toutes les cuisines. Mais c'est sur «La Table d'Edgard» qu'il se concentre particulièrement. Un écrin de luxe, chic et sobre, où le client peut jeter un œil dans la cuisine tout en se régalant de plats méditerranéens. Si la dimension est autre, si le glamour et les people sont plus souvent au rendez-vous, l'amour d'une cuisine «vraie», proche du produit et pleine de soleil est là aussi présente. Les paillettes, Edgard les préfère ailleurs que dans l'assiette. «Plus c'est simple, meilleur c'est !» Une devise que ne renie pas Jacques Bovier. «Normal, jusqu'à 20 ans, on a mangé la même chose.»



Ingrédients pour 4 personnes

canard

- 4 cuisses de canard
- 1 magret de canard cuit rosé
- 1 bouquet de thym-serpolet
- graisse de canard ou d'oie
- Sbrinz AOC râpé
- 4 gros bolets

purée de pommes de terre

- 4 belles pommes de terre Victoria (farineuses)
- 15 g de beurre
- 1 dl de crème liquide
- sel, poivre, muscade

sauce

- 2 cl d'huile d'olive
- 100 g de brunoise de carotte et céleri
- 1 cc concentré de tomate
- 1 dl vin rouge
- 3 dl de jus de canard ou de veau
- 5-6 grains de genièvre

- fleur de sel
- poivre du moulin



Ingrédients pour 4 personnes

lard confit

- 800 g de poitrine de porc fraîche du pays
- sauce soya
- sirop de bourgeons de sapin
- feuilles de laurier

purée de pommes de terre

- 4 belles pommes de terre Victoria (farineuses)
- 15 g de beurre
- 1 dl de lait
- sel, poivre, muscade

gras pista

- 100 g de lard de Colonnata haché très fin
- 2 gousses d'ail
- 50 g de persil
- 2 feuilles de livèche

tuile

- 1 ou 2 pommes de terre Charlotte
- huile d'olive

PARMENTIER DE CANARD AUX BOLETS

gratiné au sbrinz AOC et jus corsé au genièvre

Purée de pommes de terre

Peler les pommes de terre et les cuire à l'eau salée. Passer les pommes de terre au passe-vite (moulin à légumes), détendre en rajoutant de la crème et du beurre à part égale. Parfumer d'une râpée de muscade. Saler, poivrer.

Canard

Frotter les cuisses de canard au gros sel. Les disposer dans une casserole. Ajouter quelques brindilles de thym-serpolet. Recouvrir de graisse de canard ou d'oie et laisser frémir à feu doux 2h30 à 3h00.

Retirer la casserole du feu et laisser tiédir. Oter la peau, défaire et émietter la chair du canard. Réserver.

Faire suer la brunoise de légumes dans un peu d'huile d'olive, Pincer avec le concentré de tomate. Déglacer au vin rouge, réduire puis mouiller au fond de canard. Ajou-

ter quelques grains de genièvre. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient fondants. Rajouter alors la chair de canard et rectifier l'assaisonnement.

Finition et présentation

Dans un plat à gratin : dresser au fond le confit de canard dans sa sauce. Laisser prendre au frais 5 minutes pour éviter que la purée et la sauce ne se mélangent, puis déposer la pomme purée. Terminer avec un peu de sbrinz râpé et glisser le tout au four à 160°.

Au moment de servir, sauter vivement les bolets émincés avec quelques brindilles de thym-serpolet et les utiliser comme garniture.

Pour donner au plat un air de fête, Jacques Bovier, rajoute un médaillon de filet de canard rosé sur chaque portion.

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE AU GRAS PISTA,

poitrine de porc confite, tuile croustillante et belper knolle

Mousseline de pommes de terre au gras pista

Peler les pommes de terre et les cuire à l'eau salée. Passer les pommes de terre au passe-vite (moulin à légumes), détendre en rajoutant du lait et du beurre à part égale. Parfumer de gras pista et d'une râpée de muscade. Saler, poivrer.

Poitrine de porc confite

Tourner la poitrine de porc dans un mélange de sauce soya et de sirop de bourgeons de sapin. La déposer dans un plat à gratin (couenne vers le haut) avec quelques feuilles de laurier et glisser le tout au four à 120° pour 4 heures. Il faut que le lard soit fondant.

Laisser refroidir la viande puis la débiter

en jolis cubes de 5 cm. Réchauffer au moment de servir.

Tuile de pommes Charlotte

Peler les Charlottes, les râper à cru comme des roestis. Ne pas rincer!

Graisser légèrement une poêle téflon avec un peu d'huile d'olive et étaler les pommes de terre en fines tuiles, comme de la dentelle. Laisser griller tout doucement (5 à 6 minutes). Retourner pour les dorer de l'autre face.

Finition et présentation

Dresser la poitrine de porc au centre de l'assiette. Rajouter la mousseline au gras pista. Décorer avec quelques copeaux de Belper Knolle, la tuile et un brin de sarriette.



Jacques Bovier, La Sitterie de Sion
www.lasitterie.ch



Pierre-Michel Delessert

Ingrédients pour 4 personnes

12 grosses morilles

purée de pommes de terre

300 g de pommes de terre Agria
15 g de beurre
2 gousses d'ail écrasées
1 dl de crème liquide

purée de petits pois

150 g de petits pois
15 g de beurre

garniture

2 cl d'huile d'olive
40 g de beurre
20 g d'échalote
10 g de persil ciselé
quelques zestes d'orange confits

sauce

1 dl de jus de veau à l'orange

assaisonnement

fleur de sel
poivre
huile d'olive



Pierre-Michel Delessert

Ingrédients pour 4 personnes

4 pavés de cabillaud de 140 g chacun
4 tranches de chorizo

2 dl de fond blanc (voir recettes de base)
20 g de beurre
1 dl d'huile d'olive extra-vierge
de Terre Bormane
sel, poivre

1 petite baguette parisienne
8 olives taggiasche coupées en rondelles
4 bouquets de basilic
fleur de sel
piment d'Espelette

brandade de morue

400 g de morue salée
2 l de lait
2 gousses d'ail pelées sans germes
1 piment pili-pili
1 branche de thym
1 feuille de laurier
200 g de pommes de terre cuites (farineuses)
1,5 dl de crème

1,5 dl d'huile d'olive taggiasche
poivre du moulin
1 petit bouquet de ciboulette

MORILLES FARCIES DE POMMES DE TERRE

et petits pois, jus à l'orange

Purée de pommes de terre

Peler les pommes de terre et les cuire à l'eau salée. Cuire le beurre avec les gousses d'ail écrasées. Passer les pommes de terre au passe-vite (moulin à légumes), détendre avec la crème chaude et monter avec le beurre infusé d'ail et assaisonner.

Purée de petits pois

Cuire les petits pois à l'anglaise, mixer et passer au tamis. Monter la pulpe avec un beurre noisette et assaisonner.

Finition et présentation

Farcir 8 morilles de purée de pommes de terre et 4 morilles de purée de petits pois. Colorer chaque face dans une poêle huilée puis ajouter une belle noisette de beurre, poser les échalotes sur le beurre, assaisonner le tout. Laisser cuire et se mélanger les parfums 5 minutes. Ajouter le persil ciselé en fin de cuisson.

Sur une assiette chaude, dresser les 3 morilles en alternance, arroser de beurre, entourer de jus de veau à l'orange et disposer quelques zestes d'orange confits sur les morilles.

CABILLAUD SKREI* SUR ÉCRIN DE BRANDADE

aux croutons, clouté de chorizo, éclats d'olives taggiasche

*(cabillauds arctiques adultes)

Préparation de la brandade

Dessaler la morue 36 heures dans l'eau froide. Mettre dans une casserole, verser le lait, ajouter les gousses d'ail écrasées, le piment, le thym, le laurier et laisser pocher 10 à 15 minutes. Egoutter et effeuiller la morue. Enlever soigneusement les arêtes, la peau et les épices. Ecraser les pommes de terre chaudes et mélanger à la morue avec une cuillère en bois. Chauffer la crème. Incorporer par petites quantités l'huile d'olive et la crème chaude en remuant constamment afin de monter la brandade. Finir avec un tour de moulin à poivre. Ciseler et incorporer la ciboulette à la brandade et réserver au chaud.

Cabillaud

Couper des bâtonnets dans le chorizo, puis piquer le cabillaud à l'aide d'un couteau et

insérer les bâtonnets. Chauffer le fond blanc et ajouter les chutes de chorizo et les infuser une dizaine de minutes, puis passer le fond et le monter au mixer avec le beurre et 2 c. à s. d'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement et tenir la sauce au chaud.

Couper les baguettes en fines rondelles et les toaster au dernier moment. Assaisonner le cabillaud et le poêler sur le côté peau. Quand la peau est bien croustillante, le tourner et finir doucement la cuisson.

Finition et présentation

Dresser la brandade au centre de l'assiette, poser le pavé dessus. Entourer d'une cuillère de sauce et poser les rondelles d'olives autour. Disposer les croûtons à l'arrière, garnir de basilic et saupoudrer de fleur de sel et de piment d'Espelette.



Edgard Bovier, Lausanne Palace
[www.lausanne-palace.com/
fr/la-table-d-edgard.php](http://www.lausanne-palace.com/fr/la-table-d-edgard.php)



UN PETIT PARADIS

dans le jura soleurois

Texte, Pierre Nicolet /// photo, Roland Gerth

Vu de Romandie, le Jura semble s'arrêter au canton du même nom. Mais la géographie fait fi des frontières politiques et l'arc jurassien se prolonge ainsi jusqu'à Zürich. C'est dans le canton de Soleure que nous nous arrêterons aujourd'hui, en visitant le parc naturel régional de Thal.

Le «Naturpark Thal», adossé aux doux contreforts du Weissenstein, a ouvert ses portes, si l'on ose dire, en 2009. Au-delà de sa situation bien centrée au nord de la Suisse (entre Bâle, Berne et Zürich), cet endroit, propice à la marche et aux promenades, offre la possibilité de pratiquer un tourisme simple et doux. Dans

la vallée du Dönnern, large et verdoyante, les visiteurs peuvent jouir de cet équilibre, si rarement obtenu de nos jours, entre l'humain et la nature.

Et quoi de plus naturel que de profiter de cet écrin de nature pour aller à la rencontre des produits d'une région où les agriculteurs locaux soignent les prairies, élèvent leurs troupeaux et entretiennent un paysage qui, sans leur apport, aurait bien de la peine à briller de ses mille facettes.

Le parc de Thal, pionnier en la matière, a fait labelliser quatorze de ces produits par l'OFEV (Office Fédéral de l'Environnement) qui met en valeur «des denrées ali-

mentaires, des articles non alimentaires ou des services» qui «doivent essentiellement être produits et fournis dans le périmètre du parc et les matières premières principales provenir des environs.»

Quelques exemples frappants que l'on peut trouver dans le Jura soleurois

Des champs de seigle, de blé, de froment, mais aussi, d'une céréale plus rare, l'épeautre, la famille Schnyder de Laupersdorf (Schnyder Mühle & Mehllädli, Dorfstrasse 214) tire plus d'une douzaine de sortes de farines, à usages multiples, tout cela en collaboration étroite avec les paysans du coin.

Avec ces farines, la boulangerie Flückiger fabrique et vend tout près de Balsthal, à l'entrée du parc (Bäckerei Flückiger, Solothurnerstrasse 5, Klus), trois pains qui ont obtenu le blanc-seing de l'Office fédéral: de quoi se régaler pour un pique-nique dans les vertes prairies du parc régional!

Autre fleuron du coin: l'huile de colza, concoctée par Ruth et Willy Gasser de Laupersdorf (vendue par le groupement «So natürlich», Hölzlistrasse 57, Balsthal); grâce au pressage à froid et à l'absence de filtrage, cette huile, dont la couleur dorée flamboie dans les

bouteilles, conserve toutes ses qualités intrinsèques. Qui dit prés et pâturages dit aussi fromages: ceux affinés par Josef Fluri et Hansjörg Stoll (Käserei Reckenkien, Reckenkein 257, Mümliswil) n'ont pas peur de faire valoir leur caractère goûteux, en particulier le Hosenlupf qui déploie toute sa puissance grâce au savant mélange de ses épices.

Le parc naturel de Thal invite à la découverte de son riche paysage et offre des produits régionaux de qualité.

Et, pour boucler la boucle, laissons-nous tenter par les saucisses à manger cru de Robert Stübi (Metzgerei Stübi, Dorfstrasse 34, Matzendorf): la Knoblauchring, à l'ail et la Jurakette, la chaîne du Jura, dont Michael Bur, responsable des produits régionaux du parc, parle en ces termes: «La saucisse de Thal est notre Roger Federer à nous: élégante, sympathique, du terroir.»

Savourer des produits naturels au sein même de la région qui les voit naître est un privilège dont le Parc naturel régional de Thal peut s'enorgueillir à juste titre. •

LES PARCS NATURELS EN SUISSE

Si l'on connaît bien le Parc national suisse des Grisons, qui existe depuis bientôt 100 ans, force est de constater que la renommée des autres lieux ayant obtenu le label «Parc d'importance nationale» par l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) n'est pas aussi grande. D'où la campagne d'information pilotée par la Confédération pour les promouvoir.

C'est le 1^{er} décembre 2007 que les bases légales autorisant la création des parcs d'importance nationale sont entrées en vigueur. Depuis cette date, onze parcs ont été ouverts; six autres sont sur le point d'obtenir le label dont ils pourront profiter durant dix ans. Diversité et rareté des milieux naturels; beauté des paysages;

sites culturels de grande valeur; attractivité des produits du terroir: telles sont les principales caractéristiques de ces parcs. Le tout s'appuyant sur les concepts de développement durable et de préservation des richesses naturelles.

Les parcs d'importance nationale sont répartis en trois catégories: les parcs nationaux, les parcs naturels régionaux et les parcs naturels périurbains.

Un parc national est constitué d'une zone centrale et d'une zone périphérique. Dans la zone centrale, les habitats pour la faune et la flore, préservés intacts, peuvent se développer naturellement. Les activités humaines sont fortement restreintes. La zone périphérique

comprend des villages, des paysages ruraux exploités dans le respect de la nature et une économie touristique et forestière qui protègent la zone centrale des impacts négatifs.

Un parc naturel régional est un territoire rural qui se distingue par la variété de ses paysages, la richesse de sa biodiversité et le caractère unique de ses biens culturels, à l'instar du couvent Saint-Jean dans le Val Müstair ou des chemins de fer rhétiques dans le parc Ela, sites inscrits au patrimoine mondial culturel. Il convient de préserver et de valoriser ces richesses, mais aussi de les exploiter pour le développement durable de la région. Les réserves de biosphère comme celle de l'Entlebuch (LU) remplis-

sent, outre les critères nationaux appliqués aux parcs naturels régionaux, ceux, internationaux, de l'UNESCO.

Un parc naturel périurbain se compose d'une zone centrale et d'une zone de transition. La première offre des habitats intacts à la faune et à la flore. La zone de transition fait office de zone tampon. Elle offre une grande variété d'activités didactiques et de possibilités de pratiquer un loisir ou de se détendre, améliorant ainsi la qualité de vie de la population urbaine. Un parc naturel périurbain se situe dans un rayon de 20 km du centre d'une agglomération et est facilement accessible en transports publics. **Pour plus de renseignements:** www.parc-suisse.ch/fr



A VOS SMART-PHONES!

Où trouver le meilleur pain de seigle valaisan? Une fondue divine au fromage de brebis? Le plus craquant des sablés bretons framboises au nord d'Yverdon-les-Bains? Comment se procurer d'authentiques tomates Cornues des Andes ou d'émouvants petits pois Lincoln en plein centre-ville? Acheter du cardon en novembre et de la rhubarbe en mai, des Maras des bois en auto-cueillette ou une rare huile de noisette bio, des saucissons secs à se relever la nuit et des desserts de Bénichon à pleurer de nostalgie?

Vous en êtes encore à vous poser ces questions? C'est que vous n'avez pas téléchargé la nouvelle application AGRI info, gratuite, désormais disponible pour iPhone et Android. Reprenons donc.

Vous êtes, au hasard: citadin, salarié, parent, gourmand, exigeant, débordé et néanmoins armé de bonne volonté; vous avez ce soir des invités, les prochains week-ends avec enfants, cousins et grands-parents à planifier et un vaste garde-manger résolument, désespérément vide.

Caressez votre smartphone dans le sens de l'edelweiss et il vous livrera quelques adresses magiques. A commencer par vos courses que vous irez faire tout à l'heure au Domaine de Maison Forte à Troinex qui pratique la vente directe. Ou évidemment à la Halle romande si vous êtes du côté de Lausanne, ce formidable marché des terroirs au cœur de la ville. Les produits de saison vous donneront plein d'idées de menus... Mais en cas de panne d'imagination ou de manque de savoir-faire, allez sur www.agirinfo.com, cliquez sur Recettes paysannes... et merci le répertoire concocté par les dames

paysannes suisses. Choisissons au hasard: soupe aux fanes de radis en entrée, poulet Marsillon à la tomate de Genève, tiramisù à la fraise pour le dessert. Pour les ingrédients, voir plus haut!

Au chapitre des loisirs verts et manifestations, l'appli vous propose une escapade en famille au Festival des Terroirs sans Frontière au lieu dit la Grand-Borne, un week end sous tipis à la Vallée de Joux (variante cousins nombreux), une virée à Cernier pour Fête la Terre (option grands-parents), une visite thématique de l'Arboretum d'Aubonne, trente-six désalpes ou encore, d'innombrables fêtes des vendanges, entre autres plans tout public.

La nouvelle application de l'agence AGIR invite à caresser la campagne du bout des doigts

Bref, l'appli' recense toutes les bonnes adresses champêtres - brunchs, tables d'hôtes, visites d'étables, logis insolites ou plus classiques - avant de vous y emmener à l'aide d'un itinéraire. La liste des produits médaillés au Concours suisse des produits du terroir et celle des exploitations pratiquant la vente directe, tout comme l'essentiel de l'actualité agricole et les brochures de recettes, valent le détour. What else? Suivez l'edelweiss...

• Véronique Zbinden

Plus d'infos

Agence d'information agricole romande (AGIR)
www.agirinfo.com

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



ILS ONT TOUS DU CARACTÈRE

www.lesvinsduvalais.ch



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération



VOUS PRENDREZ
BIEN UNE PETITE
CHOUCROUTE À
L'ABSINTHE?

Texte Véronique Zbinden /// photo DR



Aux mêmes dates que la Semaine du Goût, le Comptoir suisse invite à des (re)découvertes gourmandes...

Il va flotter de drôles de parfums, à la rentrée, dans les travées de Beaulieu. Des parfums flatteurs, déroutants, capiteux, séducteurs, acides parfois, voire franchement ravageurs...

Mais encore? On sait que le Comptoir ouvre chaque année de larges espaces aux meilleurs artisans des terroirs du canton et d'au-delà. Au vacherin Mont-d'Or et à la tomme fleurette, au boutefas comme au chasselas. Que le rendez-vous automnal des hauts de la ville distingue immanquablement les fins nez à l'occasion de son concours Jean-Louis. Qu'il lui arrive d'accueillir des vaches, voire une faune plus exotique. On ne vous parle pas, pourtant, de ces standards qui se répètent d'année en année.

Mais alors, de quoi cause-t-on? De deux spécialités mal-aimées. Les deux vedettes du Comptoir sont méconnues et donc méchamment sous-estimées.

On a nommé, primo, la choucroute et, deuxio, l'absinthe. Deux réputations à refaire. La choucroute tout d'abord, en vérité légère, saine et pas chère. Vous avez bien lu. Les amateurs de détox pourraient en prendre de la graine. On apprendra tout d'abord comment pousse, fermente et s'apprête

cette brave brassicacée. On remontera à son invention, en des temps immémoriaux. Sa première mention est liée à la grande Muraille de Chine: les ouvriers qui travaillaient à cet édifice titanesque, sous l'empereur Shi Huang Di en 221 avant notre ère, auraient eu l'idée d'en agrémenter leur riz quotidien. Là-dessus, le roi des Mongols en ramena la recette pour l'introduire en Europe à la manière d'un mets fin et délicat. On raconte que les Romains faisaient eux aussi mariner du chou blanc au sel dans des jarres d'huile et qu'Hippocrate en prescrivait à ses patients comme fortifiant.

Au Moyen Age, les moines plaçaient les têtes de choux entières arrosées de sel et de vinaigre dans de grands récipients et y puisaient quotidiennement en hiver: ils avaient inventé sans le savoir un des plus formidables remède contre le scorbut. Si les marins s'en étaient inspirés avant le XVIII^e siècle, qui sait combien de vies humaines eussent été épargnées? Car, qu'on se le dise, la choucroute est une bombe de vitamines C, A, B et K, d'acide lactique et de fibres, qui favorise la digestion et a un effet dépuratif. Si si...

Après la choucroute et ses effluves acides, les arômes anisés de l'absinthe, une autre saga fort ancienne. Les Egyptiens tenaient cette herbe paradoxale pour une panacée.

Diabolisée par la Bible, elle sera aussi adulée par les artistes que décriée par les bien-pensants pour sa funeste réputation, son amertume, son mystère...

L'absinthe tient son nom d'Artémis, fille de Zeus et sœur jumelle d'Apollon. Artémis à la beauté fascinante et au caractère capricieux incarne cette même dualité du vice et de la vertu que son herbe emblématique. L'absinthe s'utilise en potion dans la Rome antique et entre dans la composition de nombreux remèdes dès l'Antiquité, même si elle n'apparaît en version alcoolisée qu'à l'époque moderne. La boisson elle-même naît officiellement dans une vallée reculée de l'Arc jurassien en 1769; la première distillerie industrielle ouvre à Couvet à l'heure de la Révolution française. D'autres suivront à Pontarlier et ailleurs et la réputation de cette Fée verte que l'on trouble à l'eau et qui répond à un rituel fascinant, ne cesse de croître.

On connaît la suite. Victime de son succès, associée à un fait divers sordide, elle connaît la prohibition dès 1910. Elle est aujourd'hui plus que réhabilitée, auréolée d'un mystère nouveau et se déguste désormais comme les alcools de grande tradition, pour ses parfums, ses odeurs, sa magie propre...

**COMPTOIR
SUISSE**





EXPO BEAULIEU LAUSANNE DU 14 AU 23 SEPTEMBRE 2012
www.comptoir.ch

INVITATION

Entrée offerte par:
Semaine du goût



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

Nom: _____

Prénom: _____

Adresse: _____

NPA: Ville: _____

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

Une partie de

GÉNÉRATION M

MGB www.migros.ch



La nature sait ce qui est bon.

C'est pourquoi elle nous offre au quotidien des produits frais comme les tomates bio... Un exemple parmi plus de 1000 produits Migros Bio. Plus d'informations sur www.migros.ch/bio



MIGROS
M comme Meilleur.



ON EST CE QU'ON MANGE?

A vérifier au Comptoir.

Beaulieu accueille pour la première fois un espace dédié à la nutrition, conçu de manière ludique et pédagogique.

«Vois-tu où on en est arrivé! Pain, ail, fromage, maza (fanes de raves), voilà des nourritures saines, mais certainement pas les salaisons de poisson, les côtes d'agneau saupoudrées d'épices, les mélanges sucrés et les estouffades à la cocotte corruptrice; et n'en voit-on pas même mijoter des choux à l'huile, par Zeus, et les manger avec de la purée de pois!». Quatre siècles avant notre ère, le poète grec Antiphane vitupérait déjà les habitudes alimentaires de ses contemporains...

Un lointain écho de sa voix résonnera cet automne à Beaulieu, où le Comptoir consacre pour la première fois un espace à la nutrition. Manger juste ou «malbouffer», se nourrir sainement, déguster, grignoter ou s'empiffrer... Deux mille cinq cents ans après Antiphane, nous croyons en savoir un peu plus sur l'alimentation et pourtant toutes les civilisations ont été traversées de croyances dans des aliments magiques, de mythes et de mets suspects ou maudits, d'interdits religieux ou de nature diététique. C'est le thème de l'exposition mise sur pied par l'Alimentarium, musée suisse de l'alimentation.

Le mangeur contemporain est pour sa part désorienté face à la multiplication des in-

jonctions: manger moins de sel, moins de viande, moins de gras et moins de sucre mais plus de fruits et légumes, de poissons gras et de fibres, renoncer au dessert ou au coup de rouge, etc. Des normes volontiers culpabilisantes, quand elles ne sont pas contradictoires. Le parcours de l'Alimentarium guide le visiteur et l'aide à y voir plus clair.

Par ailleurs, six ateliers animés par des étudiants en nutrition et diététique de la HES de Genève expliqueront aux enfants, de manière très concrète, la pyramide alimentaire.

Pourquoi manger des brocolis? Qu'est-ce qu'un féculent? A quoi servent les protéines? Y a-t-il de «bonnes» graisses? Ces questions et d'autres alterneront avec des jeux et des activités sensorielles.

Un autre espace, centré sur le mouvement, est également dédié aux enfants. On y découvrira en temps réel les bienfaits de l'activité physique, notamment en relation avec l'apport calorique journalier.

L'espace nutrition du Comptoir suisse est le fruit de la collaboration de plusieurs partenaires: l'Alimentarium, la Société suisse de nutrition, l'Office fédéral de la santé publique, l'Association suisse des diététiciens diplômés, l'Association vaudoise des établissements médico-sociaux, l'Institut

des sciences du sport de l'Université de Lausanne ou encore Swiss food research, consortium d'institutions de recherche et développement dans le domaine agro-alimentaire.

Les différents intervenants se sont entendus pour présenter un vaste panorama des enjeux de l'alimentation aujourd'hui. Ils offrent également un guichet de discussion et de consultation express avec des diététiciennes diplômées, permettant à chacun d'aborder les sujets qui le préoccupent.

On se penchera aussi sur les régimes adaptés aux différents âges de la vie. Faut-il manger différemment à partir de la retraite ou à un âge plus avancé? Comment préserver le goût de la nourriture, la curiosité et le plaisir de manger bon et sain à tout âge? Des chefs ont planché sur le sujet et présenteront le fruit de leurs réflexions avec une sélection de recettes de soupes, desserts et confitures.

Enfin, l'espace nutrition accueille chaque jour des conférenciers de haut vol, du chef triple étoilé Benoît Violier au médaillé olympique de judo Sergei Aschwanden, qui aborderont des thèmes tels le régime des sportifs, le rôle du sel, l'hydratation, etc. •

Véronique Zbinden

RENCONTRES AUTOUR DU GOÛT

Du pain, du vin, le monde à refaire...

Texte, Véronique Zbinden

Une nouvelle catégorie d'événements vise à créer l'étincelle entre un restaurateur, un producteur et leurs clients. Une invitation à la curiosité, hors contexte

Tout a commencé par quelques notes de musique et deux ou trois grands crus: Satie, Bach, un air de jazz, un virtuose du haut-bois et un flûtiste inspiré. C'était en septembre 2011, du côté de Féchy.

Ou plutôt tout a commencé par une conversation entre Jacques Puisais, spécialiste du goût, éminent oenologue et philosophe, et Raymond Paccot, une des stars du vignoble helvétique. C'était en 2009, à Châteauneuf, dans le cadre de l'Académie internationale du vin, et Raymond Paccot se souvient d'une discussion passionnante autour des émotions que crée le vin. Du rapport entre les différentes formes de création, l'art, la musique, le vin, les saveurs, les parfums, les odeurs... Du bonheur, généralement indicible, que procurent un grand cru ou des mets délicieux...

«Nous nous sommes proposé de mettre en relation des musiciens et des vins: j'ai organisé une première expérience en 2010 à Genève, dans le cadre de l'Académie internationale du vin.» Chaque participant goûtait simultanément un champagne ou un bordeaux, un bourgogne ou un cru piémontais ou encore un Le Brez du Domaine de la Colombe - avec en toile de fond le commentaire éclairé de Jacques Puisais. Ensuite, les musiciens se mettaient à jouer, se laissant porter par l'inspiration et l'instant. «Un merveilleux moment d'émotion, que nous avons eu envie de revivre», se souvient le vigneron de Féchy.

L'an dernier, la grande salle de Féchy accueillait ainsi le premier événement d'une catégorie nouvelle de la Semaine du Goût, à naître officiellement en 2012, lors de l'édition suivante. «Le vin en musique» inspire désormais toute une série de «rencontres autour du goût».

Il s'agit en substance de créer l'étincelle entre un restaurateur, un producteur et leurs clients. D'offrir un cadre

favorisant l'échange, la rencontre, la curiosité, la découverte...

«Chaque année, on nous faisait la même remarque, note Catherine David, coordinatrice de la Semaine du Goût: les restaurateurs se contentent trop souvent d'offrir un menu sympa, faute de temps ou d'imagination. A l'inverse, de nombreux artisans des métiers de bouche et producteurs aimeraient participer, sans en avoir toujours les moyens».

Il était donc logique que des restaurateurs - disposant d'une infrastructure et de locaux - mettent sur pied leur propre événement en y conviant un complice, voire en lui laissant carte blanche.

Ce concept entend favoriser les contacts entre producteurs et consommateurs, ville et campagne, promouvoir des produits de qualité, s'inscrire dans une démarche autre que commerciale et offrir des soirées singulières, inattendues, originales...

Les restaurateurs pourront imaginer de grandes tablées, intégrer la notion de surprise.

Les premiers inscrits? Un restaurateur fribourgeois conviant un producteur de fromages, un grand chef vaudois invitant un vigneron. Le vin en musique, événement pionnier en 2011 et beau succès, se répétera avec une distribution formidable, mariant jazz et classique: Jean-Louis Capezzali, haut-boïste, Sylvie Barberi, pianiste, François Payet Labonne, violoniste, Jean-Luc Fillon, hautboïste, bassiste et chef d'orchestre venu du classique au jazz et Ronnie Lynn Patersonn, pianiste et batteur américain éclectique, jazz et classique. Le quatuor dégustera les mêmes vins que le public, les traduisant en notes et en images. Enfin les fromages de Jacques Duttweiler se marieront à leur tour avec les crus du concert... •

«Le vin en musique»,
jeudi 13 septembre, 19h30,
grande salle de Féchy.



LA LISTE DES RENCONTRES AUTOUR DU GOÛT

Genuss im Gürbmattli /// Gurzelen /// Berne
 Genusstrio in Grünenmatt /// Lützelflüh /// Berne
 Le cuisinier et le vigneron /// Fribourg
 Sentinelles Slow Food /// Genève
 Illusions et autres vérités /// Dombresson /// Neuchâtel
 Le Chasselas, un vin de garde? /// St-Blaise /// Neuchâtel
 Menu de la Sainte Barbe /// Travers /// Neuchâtel
 Genuss für alle Sinne /// Uznach /// St-Gall
 Il Delta del sapore /// Ascona /// Tessin
 Serata dedicata al Tofu /// Chiasso /// Tessin
 Conferenza sulla stevia /// Locarno /// Tessin
 Repas dégustation au whisky /// Conthey /// Valais
 Voyage immobile /// Dorénaz /// Valais
 Sérac de l'alpage de Flore /// Erde /// Valais
 Vins - agneau - safran /// Miège /// Valais
 La fête aux terrines /// Monthey /// Valais
 La cuisine n'a pas d'âge /// Ravoire /// Valais ///
 La Patagonie, conférence /// Saint-Maurice /// Valais
 Inauguration du four à pain /// Sarreyer /// Valais

Sierre défie le goût /// Sierre /// Valais
 Le Valais découvre le cacao /// Villette (Le Chable) /// Valais
 Je déguste les saveurs locales /// Apples /// Vaud
 Repas gastronomique à la truffe /// Begnins /// Vaud
 Lumière sur un souper du XIII^{ème} siècle /// Cugy /// Vaud
 Le fromager et le vigneron /// Cully /// Vaud
 Merveilles du lac et grands crus /// Echichens /// Vaud
 Dégustons ensemble les légumes /// Epalinges /// Vaud
 Le Vin en musique /// Féchy /// Vaud
 Délices d'ici, dégustez local /// Lausanne /// Vaud
 Le Majordome de Crissier /// Lausanne /// Vaud
 Tout savoir sur la moutarde /// Lausanne /// Vaud
 Le sens des rencontres /// Mont-La-Ville /// Vaud
 Le moulin au cours des "LÔ" /// Montricher /// Vaud
 Les poissons du Léman /// Morges /// Vaud
 Tout savoir sur la moutarde /// Morges /// Vaud
 Secrets d'affinage /// Rougemont /// Vaud
 De la terre au pain /// Yverdon-les-Bains /// Vaud
 Terre Ferme donne le goût /// Yverdon-les-Bains /// Vaud

Plus d'info dans le journal des événements, sur le site
www.gout.ch et sur iPhone et Android

FLEURS DU GOÛT

Les coups de coeur des Comités Qualité

Elles distinguent les coups de coeur des différents Comités Qualité. Originalité, pertinence du message et assiduité font partie des critères de sélection. Un choix souvent cornélien pour les jurys composés de gourmets-gourmands insatiables. Un seul conseil: ne vous limitez pas à ce bouquet, testez plusieurs événements de toutes catégories.



PECHER ET DEGUSTER

Le Goût en mouvement

Venez pêcher avec nous et apportez ensuite vos prises à la cuisine. De beaux moments au bord de l'eau et une cuisine de produits frais régionaux de notre cuisine.

- Sa 15 septembre, 15h pêche ensuite repas
65 Fr. (pêche et menu)
- Bistro Prima Luna
Effingerstrasse 92
3008 Bern, 031 311 11 22
www.prima-luna.ch



BROCHETTE DE BERNÉSIENS

Le Goût en fête

Les habitants gourmands de la commune de Bernex cuisinent pour vous un éventail de brochettes selon leurs goûts, leurs cultures et leur savoir-faire, avec viandes, légumes, et fruits locaux. Ils sont assistés par 3 restaurateurs de la commune.

- Je 13 septembre, dès 18h30
- Commune de Bernex
Signal de Bernex
1233 Bernex
022 757 10 27

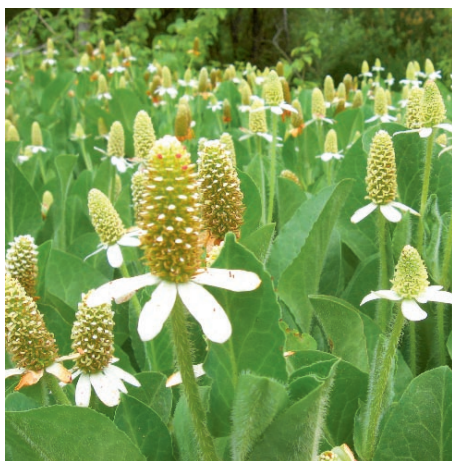


ENTRE SAUVAGE ET ÉLEVAGE

Table du Goût

Dans un menu, testez la différence entre la véritable crevette sauvage et la crevette d'élevage ainsi que le bar pêché à la ligne, des côtes Bretonnes et le bar des fermes d'élevage.

- du 18 au 20 septembre, midi et soir
60 Fr.
- Cigalon
39, route d'Ambilly
1226 Thônex,
022 349 97 33
www.le-cigalon.ch



JOURNÉE DES HERBES EN ENTLEBUCH

Le Goût en fête

Les herbes sauvages sont une tendance et un art de vivre. Découvrez celles de L'Entlebuch avec les spécialiste Chrüter Oski et Sandra Limacher qui sont des références en la matière, avec eux, les herbes deviennent stars des épices, des cuissons, des huiles et des pâtes.

- Di 9 septembre de 9h à 16h.
- UNESCO Biosphäre Entlebuch
Chlosterbüel 28
6170 Schüpflheim
041 485 88 50
www.biosphaere.ch

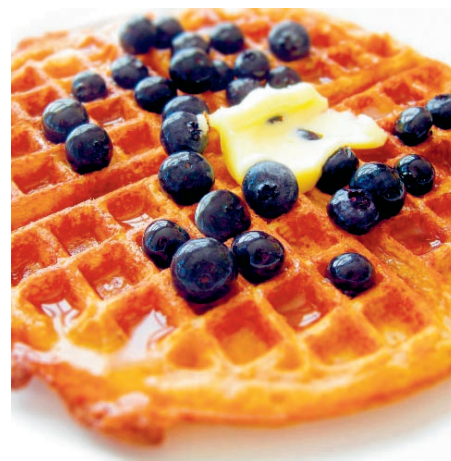


LA MAIN À LA PÂTE

Leçon de Goût

Découvrez les secrets de la pâte à gâteau avec 2 blés du domaine moulus sous vos yeux. Le paysan et l'artisan boulanger vous dévoileront leur savoir faire.

- Je 13 septembre dès 11h gratuit
- H2ôtes, Fleur de Farine
Route de Moiry 6
1148 Cuarnens
079 434 70 46
www.h2otes.ch



GAUFRES ET BRICELETS

Le Goût en fête

De savoureuses pâtisseries, sucrées et salées, selon les recettes d'autrefois, préparées par le cuisinier Michel Stangl, au son de l'accordéon d'Olivier Forel.

Comité Qualité neuchâtelois de la Semaine du Goût

- Ma 11 septembre de 10h à 13h
- Place du Marché, Neuchâtel
- Me 12 septembre de 10h à 13h
- Place du Marché, La Chaux-de-Fonds

Une fleur du goût a giannis kalandranis pour l'ensemble de ses evenements



COURGE ET CHASSE *Table du Goût*

Toutes les saveurs de l'automne dans un carpaccio de cerf à la courge à l'aigre-doux, gnocchetti de courge et ricotta à la sauce de sanglier, tranches de cerf sur un lit de champignons sautés et caponata de courge - dessert.

- Du 18 au 22 septembre, midi et soir dimanche 23, à midi
Dès 18 Fr.
- Ristorante Stazione Bioggio
Via Stazione 20
6934 Bioggio
091 605 11 67
www.allastazione.ch



ORTIEFOLIES **À L'ALPAGE** *Le Goût en mouvement*

L'ortie piquera-t-elle votre curiosité? Une randonnée qui vous amène dans l'alpage atypique de La Vare. Vous vous délecterez de plus de sept plats ortillés concoctés par des passionnés.

- Du 15 au 16 septembre
58 Fr.
- Balades Aromatiques
Route de Villa 40
1966 Ayent-Villa
079 771 41 03
www.baladaromatique.ch



TOUT EST POSSIBLE *Table du Goût*

Un menu spécial qui associe des goûts inédits concocté par l'apprenti de 2^{ème} année Andréas Kalandranis.

- Ve 21 et sa 22 septembre, midi et soir, 65 Fr.

REPAS AU WHISKY *Rencontre autour du Goût*

Un menu de 21 mets (7 plats) accompagnés de 14 spécialités de whiskies, animé par Madame Marie-Thérèse Chaillan, spécialiste des whiskies.

- Je 20 septembre, 19h, 80 Fr.

LES ENFANTS EN CUISINE *Le Goût à l'école*

Les élèves des classes enfantines de Plan-Conthey sont invités à partager un menu Fourchette Verte enfant et à découvrir de nouveaux aliments.

- Ma 18 septembre
- Restaurant Le Grand Bleu
Rue Centrale 40
1964 Conthey
027 346 34 97



CRÉEZ VOTRE FONDUE

Leçon de Goût

Créez votre mélange fondue selon votre inspiration grâce aux conseils et astuces du Maître Fromager Stefan Böni. La soirée se termine par une fondue bien sûr. Fondue et buffet de fromage à discrétion (80 et 100 sortes).

- Du 5 au 7 septembre, de 18h30 à 23h
75 Fr. tout compris

■ Naturli Bieri AG
Frauwisstr. 8
8493 Saland
052 766 06 06
www.naturli.ch



BALADE A VELO DE BODENSEE A WERDENBERG

Un ou deux jours de balade à vélo de Rorschach par Alstätten jusqu'à Werdenberg. Explorez et dégustez la beauté culinaire et des paysages de la vallée du Rhin.

- Sa 22 et di 23 septembre
de 59 Fr. à 148 Fr.

■ Trägerverein Culinarium
Mattenweg 11
9230 Flawil
058 228 24 81
www.culinarium.com



ANCIENNES VARIÉTÉS

Dégustation de Goût

Visite des cultures dans notre petite exploitation en production naturelle et sans traitements. Dégustations de légumes anciens dont 50 variétés de tomates et autres découvertes originales.

- Sa 15 et 22 septembre, de 9h à 16h
Gratuit

■ Ferme des Pralies
Les Pralies 2
1277 Arnex sur Nyon
079 744 64 53
www.lafermedespralies.ch



CONTENANTS CONTENUS

Le Goût de la culture

4 artistes plasticiens d'horizons divers sont invités à se pencher et à créer sur le thème du contenant en lien avec la nourriture et notre rapport physique, ethnique ou physiologique avec celle-ci. Création culinaire dans ces contenants par le chef Benoit Martin. Repas-dégustation à la galerie Eric Rihs aux Emibois, en présence des artistes. Exposition et photos. Intervenants: Eric Rihs, Benoit Martin et les artistes suivants: Luzia Hurzeler, Ariane Epars, Ruedi Schwyn, Boris Rebetez et Doris Lasch.

- Du 22 septembre au 20 octobre
Expo durant un mois
- Galerie des Emibois
2338 Les Emibois
032 951 17 45



LE DELTA DES SAVEURS

Rencontre autour du Goût

En collaboration avec le domaine agricole Terreni de Maggia, un repas gastronomique préparé avec des ingrédients produit par de domaine dans le Delta de la Maggia (riz, poulet, polenta blanche, etc).

- Ve 21 septembre à 19h
39 Fr
- Ristorante Ticinella
Via Vorame 86
6612 Ascona
091 791 30 65
www.enjoyticino.com



ROULOTTE DU TERROIR

Dégustation de Goût

Etudiants, apprentis, venez vous convaincre que vous nourrir sur le pouce n'équivaut pas à renoncer à une alimentation saine et goûteuse. La Roulotte du Terroir, avec ses produits de qualité issus du terroir fribourgeois, sera là pour vous le prouver, en proposant de savoureux en-cas.

- Je 13 et ve 14 septembre
puis du lu 17 au ve 21 septembre
de 11h à 14h
5 Fr. à 10 Fr.
- Produits du terroir du Pays de Fribourg
Place Georges Python
1700 Fribourg
026 467 30 30
www.terroir-fribourg.ch

MORAT

Jeudi 13 septembre, dès 17h, les artisans du Goût de la région du Lac de Morat vous proposent, différents stands de dégustations, autant de découvertes inédites et surprenantes dans l'ambiance idyllique de la charmante vieille ville de Morat.

www.morat.ch

4 VILLES

celèbrent le goût

ST-GALL

Samedi 15 septembre, dès 17h, des effluves de bonheur gourmand vont envahir la vieille ville de St-Gall. Toute la manifestation tourne autour du plaisir gustatif. De la haute gastronomie aux produits du terroir, la rue du marché et la place du même nom accueillent toute une série de stands d'artisans du goût. Un marché de fête où les produits AOC, les poissons du lac de Constance peuvent être dégustés et achetés! St-Gall et la Région de Wil, vous invitent, vous et vos enfants à venir découvrir leur magnifique contrée.

www.culinarium.ch/CN_event.asp?id=227

GENEVE

Du 13 au 23 septembre, sous l'impulsion de la conseillère administrative Sandrine Salerno, la Ville de Genève s'associe à la Semaine du Goût en invitant les cafés et les restaurants dont elle est propriétaire, mais également tous les cafés et restaurants de la commune, à proposer des menus et des activités qui visent à faire découvrir le patrimoine culinaire local à la population...

Au-delà de la dimension culinaire et gustative, Genève souhaite faire de cet événement un moment phare pour promouvoir, auprès d'un large public, la richesse des produits locaux et de saison, dans un objectif de développement durable. Dans cette perspective, plus de quarante établissements accueilleront leurs client-e-s en leur faisant découvrir des recettes et produits locaux, parfois méconnus ou oubliés et ils proposeront des menus et des animations favorisant une agriculture de proximité.

www.ville-geneve.ch/semainedugout

SION

Dès le 13 septembre, la capitale valaisanne fête le goût! Un grand rallye sensoriel organisé pour plus de 200 écoliers ouvre le bal. Puis durant le marché du vendredi, le président de la ville, Marcel Maurer partagera avec la population une recette labellisé Terroir urbain. Enfin, le samedi, une vingtaine de stands de restauration tenus par des établissements séduisants et 13 caves membres de l'Association des encaveurs de Sion proposent plus de 70 mets et 70 crus en dégustation. Marché du goût et ateliers sensoriels. www.siontourisme.ch

LA CHARTE

Pourquoi une Semaine du Goût ?

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

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

Buts et éthique de la Semaine du Goût

La Semaine du Goût s'inscrit dans une démarche de développement durable et de sauvegarde du patrimoine culinaire. Les événements qui en font partie reflètent la richesse du goût et de tout ce qui touche à une alimentation basée sur le respect de

produits où l'homme et le terroir ont encore toute leur importance. Ils nous donnent envie de nous réunir pour nous nourrir, nous font prendre conscience que manger est un temps pour nous ressourcer et nous faire plaisir.



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.

Comités Qualité

Abplanalp Lucienne	Enseignante	Gigandet Pauline	Fondation Rurale interjurassienne	Pfaff Rolf-Peter	Pfaffconsulting
Allenspach Andreas	Trägerverein Culinarium			Piffaretti Giuseppe	Consulente SMPPC
Amrein Olivier	Espace-terroir.ch	Graff Noémie	Vigneronne	Pittet Jean-Luc	Gastro Jura/Jura-Bernois
Aubry Micheline	AGRIDEA	Grandi Paolo	Sociogastronomo	Porchet Jean-Louis	Producteur de film
Auf der Maur Jost	Journalist	Guidoux Serge	Pêcheur	Rabaey Gérard	Cuisinier chef
Ayer Pierre-André	Cuisinier chef	Guignard Philippe	Cuisinier chef	Raboud Isabelle	Ethnologue
Bachmann Christophe	Apiculteur	Haenni Frédéric	Gastro-Vaud	Raboud Marie-Josèphe	Restaurateur
Baechler Alain	Cuisinier chef	Hamdaoui Mohamed	Journaliste	Ravet Bernard	Cuisinier chef
Baermann Peter	Cuisinier chef	Hauser Muriel	Gastro-Fribourg	Rembault Necker Edmée	Directrice OVPT (NE)
Bailly Martine	Journaliste	Heyraud Marc	Professeur d'université	Reynaud-Bestenheider Franck	Cuisinier chef
Barthassat Luc	Pays romand pays gourmand	Higi Michael	Slow Food Ostschweiz	Rochat Philippe	Cuisinier chef
Beausoleil Denis	Directeur de l'Opague	Hobmeier Elisabeth	Chefredaktorin	Rod Christophe	Cuisinier chef
Benedetti Marc	Journalist	Imhof Paul	Journalist	Rosset Patrick	Spécialiste épices
Berger Pierre	Co-fondateur de la Semaine du Goût	Ingold Jean-Luc	Journaliste	Roversi Alessandra	Slowfood Léman
Bessire Jean-Marc	Chef de Cuisine	Jacques-Dufour Martine	Commission fédérale AOC	Rueggsegger Elisabeth	Région Lac de Morat
Blanc Daniel	Chef de Cuisine	Jenni Martin	Journalist	Ryser Dominique	Fromager
Blaser Max	Maître boucher le Cochon d'Or	Joris Jean-Maurice	Cuisinier chef	Schaub Silvia	Redaktorin
Boisseaux Stéphane	Chercheur	Jost Esther	Coordinatrice Fourchette Verte	Schindler Ingrid	Journalistin
Bolay Charles-Bernard	Président Uniterre Vaud	Juillerat Edy	Restaurateur	Schlumpf Annagret	Köchin
Böniger Daniel	Journalist	Jung Hans-Ruedi	Geschäftsleiter Ueli Hof	Schlup Michel	Historien de la gastronomie
Bosia Luigi	Giornalista	Kalandranis Giannis	Cuisinier chef	Schmid Heinz	Journalist
Boverat Jean-Louis	Finale Jeunes Confiseurs	Klein Bernard	Chimiste cantonal	Schneider Yvan	Enseignant
Bovier Edgard	Cuisinier chef	Kondratowicz Frederik	Cuisinier chef	Schnyder Eliane	Paysanne
Bratschi Isabelle	Journaliste	Krebs Etienne	Cuisinier chef	Schorderet Nicolas	Secrétaire général de l'OW
Breitschmid Ueli	Curaprox	Kunkler Evelynne	Ambassadrice Prosper Montagné	Schorderet Marie-Laure	Cuisinière
Briguet Conrad	Ecole d'Ingénieurs de Changins	Kurt Matthias	Touristiker	Schwarzenbach Hermann	Weinproduzent
Burnier Alain	Directeur général EHL	Labrosse Serge	Cuisinier chef	Semmler Karin	Consulente alimentare
Buss Pierre-Emanuel	Journaliste	Lafarge Patricia	Présidente de la Semaine du Goût VS	Simon Jean-Charles	Journaliste
Cattaneo Ramona	AOC-IGP	Lampart Reto	Restaurateur	Soldati Jean-Marc	Cuisinier chef
Cassis Ignazio	Medico	Lehmann Daniel	Cuisinier chef	Spengler Simon	Journaliste
Castella Romain	Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Lehmann Tania	Coordinatrice Fourchette Verte	Stangl Michel	Cuisinier chef
Cerf Cédric	Ch. mission Ville de Delémont	Leuenberger Ueli	Conseiller national, enseignant	Steiner Tomas	Union fribourgeoise du tourisme
Chanton Marlis	Vigneronne	Lischetti Isabella	Insegnante ed esperta di educazione alimentare	Stich Dorothée	Stiftung Goût Mieux
Chevrier Philippe	Cuisinier chef	Lonati Bernard	Cuisinier chef	Suter Pierrick	Cuisinier chef
Comte Claude Victor	Oenophile	Lonati Chantal	Restauratrice	Tarnowski David	Cuisinier chef
Cornut Didier	Oenologue	Longet René	Expert en développement durable	Tettamanti Francesco	Directore di Ticinowine
Couplan François	Ethnobotaniste	Margot Laurence	Fourchette verte Vaud	Thomas Pierre	Journaliste spécialisé
Cramer Robert	Conseiller aux Etats	Marmy Françoise	Spécialiste des plantes sauvages	Tièche Maryline	Diététicienne dipl. ES
Crettenand Gilles	Mouvement et alimentation	Martin Benoît	Gastronomie à domicile	Tisserand Philippe	Restaurateur
Crisci Carlo	Cuisinier chef	Massy France	Journaliste/vins	Valenta Natascia	Responsabile comunicazione EOC
Cruchon Raoul	Vigneron	Mathier Diego	Vigneron	Valpiani Marco	Cinéaste
De Courten Didier	Cuisinier chef	Mayor Jean-Philippe	Ecole de Changins	Vaucher Yann	Consultant boulanger
Décotterd Stéphane	Cuisinier chef	Medolago-Magni Giovanna	Coordinatrice Fourchette Verte	Violier Benoît	Cuisinier Chef
Desponds Michel	Ecole professionnelle (secteur alimentation)	Meier-Schmid Brigitte	Gastro Suisse	Vouillamoz José	Spécialiste ADN de la vigne
Domeniconi Guiseppe	Geschäftsleiter Slow Food	Meldem Martine	Association des Marchés paysans	Vogel Erwin	Tafelgesellschaft zum Goldene Fisch
Dumoulin Frédéric	Vigneron-encaveur	Merlo Luca	Ristoratore	Vouillamoz José	Spécialiste ADN de la vigne
Duttweiler Jacques	Fromager	Miller Christina	Redaktion und Übersetzungen	Vuillaume Blaise	Epicurien
Emery Jean-Marc	Notaire	Moginier David	Journaliste	Wagner Véréna	Enseignante et restauratrice
Eschler Gabi	Ing. Agr. ETH	Monnerat Philippe	Directeur du Forum de l'Arc	Walz Thierry	Cave Cidis/Uvavins-Cave de la Côte
Fabbi Sidonie	Fourchette verte et Service de santé de la jeunesse	Montangero Stéphane	Fédération Fourchette Vert Suisse	Wannaz Gilles	Vigneron
Fabbi Sébastien	Secrétaire Général Swiss Wine	Moresi Gianni	Presidente del CF dell'EIC di Changins/VD	Zahno Bertrand	Cuisiniste et Loitche-Potches
Favre Dominique	Chef de l'Office de la viticulture du canton de Vaud	Morier-Genoud Patrick	Journaliste	Zbinden Véronique	Journaliste
Favre Laurent	Chambre neuchâteloise d'agriculture	Mottini Donato	Commerçant		
Fazan Daniel	Journaliste	Müller-Tschirky Josef	Präsident Gastro St. Gallen		
Feier Eveline	Schweiz Tourismus	Naef Ruedi	Chefredaktor		
Felley Pierre-Yves	Chambre valaisanne d'agriculture	Orù Tiziano	SSAT Bellinzona		
Fleury Louis	Spécialiste viande séchée	Orsat Auguste	Epicurien		
Fleury Mathieu	Secrétaire général de la FRC	Orsat Evelynne	Chargée d'enseignement, diététicienne		
Forel Olivier	Musicien	Orsat Jacques-Alphonse	Cave Taillefer		
Frehner Rita	Projektleiterin	Paccot Raymond	Vigneron		
Frôté Claude	Cuisinier chef	Paganell David	Chocolatier	Martin Dalsass	2011
Fuchs Fabian	Cuisinier chef	Pasotti Marco	Ispettore di tirocinio	Philippe Rochat	2010
Gabriel Suzanne	Prométerre vaud	Pedrioli Elena	Consulente alimentare	Marie-Thérèse Chappaz	2009
Gallais Véronique	Marchande de thé	Pesce Alessandro	Giornalista	André Jaeger	2008
Gex Philippe	Gouverneur du Guillon	Pfister Thomas	Kulturvermittler	Georges Wenger	2007
Geyer Jean-Luc	Cuisinier chef	Philipona Jean-Nicolas	Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Irma Dütsch	2006
				Fredy Girardet	2005

Parrain / Marraine

Martin Dalsass	2011
Philippe Rochat	2010
Marie-Thérèse Chappaz	2009
André Jaeger	2008
Georges Wenger	2007
Irma Dütsch	2006
Fredy Girardet	2005

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

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

Les activités de la Chambre de Commerce consistent essentiellement en des lunches et des dîner-conférences. Un cocktail d'été regroupant un nombre important de personnes est organisé chaque année au mois de juin. Les membres reçoivent le Swissnews, revue trimestrielle relatant les diverses activités de la Chambre de Commerce et traitant des sujets proches des centres d'intérêts des membres.

La Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg ne reçoit aucune subvention publique. Elle vit des cotisations et des dons de ses membres.

Founded in 1898, the Swiss Chamber of Commerce for Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg has its headquarters in Brussels. It is a platform for meetings between Belgian, European, Luxembourg and Swiss circles in the economic, political and cultural fields.

Its Board comprises representatives of major Swiss companies and associations with a presence in Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg. Becoming a member allows easy access to these different circles.

The activities of the Chamber of Commerce consist mainly of lunches and dinner/conferences. A summer cocktail bringing together a significant number of people is held annually in June. Members receive Swissnews, a quarterly newsletter highlighting the activities of the Chamber of Commerce and dealing with subjects closely related to the interests of members.

The Swiss Chamber of Commerce for Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg receives no public subsidy. It is funded by contributions and donations from its members.

REJOIGNEZ-NOUS / JOIN US

DEMANDE D'ADHÉSION / MEMBERSHIP APPLICATION

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

I, the undersigned, hereby request to join the Swiss Chamber of Commerce for Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg as :

- Personne physique membre (cotisation annuelle de 100 €) /
an individual member (annual fee of €100)
- Personne physique membre protecteur (cotisation annuelle de 250 €) /
a patron individual member (annual fee of €250)
- Société membre (cotisation annuelle de 250 €) /
a member company (annual fee of €250)
- Société membre protecteur (cotisation annuelle de 1500 euros) /
a patron member company (annual fee of 1500 euros)

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

And I agree to pay an amount equal to my annual fee to bank account no. 435-2251751-73 (IBAN BE27 4352 2517 5173 KREDBEBB BIC) held at the KBC Bank Bruxelles Congrès branch.

Nom & prénom ou raison sociale et personne de contact /
Name & first name or company name and person to contact :

.....

Adresse / Address :

.....

Tél. / Tel. :

Téléfax / Fax :

E-mail :

Profession et branche principale d'activité /
Occupation and main sector of business activity :

.....

Date : 2012

Signature

CAVE CIDIS
Depuis 1933
www.cidis.ch

**DURANT LA SEMAINE DU GOÛT
PROFITEZ DE NOS ACTIONS**

DANS NOS PAVILLONS DE VENTE
TOLOCHENAZ • Ch. du Saux 5 • 021 804 54 90
NYON • Route du Stand 37 • 022 363 88 00



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

gelatomania
créateur
de parfums
glacés

Pâquis 25
Carouge
St. Joseph 43
Eaux-Vives
Eaux-Vives 61
Plainpalais
Ecole de Médecine 6

unikat

SUISSE GARANTIE Schweiz. Natürlich.

20 Jahre Tag des Apfels

«Kommst du auch an den Tag des Apfels?»

«Ja, am 21. September 2012. Schliesslich ist Jubiläum!»


www.swissfruit.ch

**Offre découverte
12 numéros
pour CHF 30.-**

Abonnez-vous sur terrenature.ch
ou par tél. au 0842 800 288





 Schweizer Wanderwege
Suisse Rando
Sentieri Svizzeri
Sendas Svizras

le plaisir de randonnées bien balisées.
www.randonner.ch

Formation

Hes-so

Haute Ecole spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz

Master of Science HES-SO, orientation Viticulture et Oenologie

Ecole d'Ingénieurs
de Changins
1260 Nyon

Renseignements
www.eichangins.ch

Inscriptions
www.hes-so.ch



Suisse.
tout naturellement.



Nous faisons
tout pour des
découvertes
citadines parfaites.

MySwitzerland.com

La culture ou le shopping vous fascinent?
Les villes suisses vous offrent tout. Pour savoir
ce qu'il y a à découvrir dans 24 villes suisses,
consultez MySwitzerland.com/villes.

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

**LES PARCS SUISSES
A DEUX PAS DE CHEZ VOUS**

Les parcs les plus proches de chez vous:
www.parcs-suisse.ch
 Campagne d'information de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)

PARCS SUISSES
 PARCHE
 PÄRKE

VITISWISS

Vinatura®

Ecologique et contrôlé
 Naturnah und kontrolliert
 Ecologico e controllato

www.vinatura.ch

plaisirs
 GASTRONOMIE & VOYAGES

Abonnez-vous!

Partenaire de La Semaine du Goût

La seule revue suisse romande de gastronomie fondée en 1956

Le magazine épicurien de toute la palette des saveurs à humer... le temps d'une lecture...!

Abonnement: Fr. 80.- pour un an, 6 numéros avec le Guide La Suisse Gourmande (disponible également en librairie au prix de Fr. 35.-)

www.plaisirmagazine.ch

Editions Attinger SA
 Chemin de la Plage 12 • 2072 Saint-Blaise
 Tél. 032 841 72 50

Fourchette verte

Le label de l'alimentation équilibrée

Fourchette verte est soutenue par Promotion Santé Suisse et les cantons

www.fourchetteverte.ch

NOS PARTENAIRES:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

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



GASTRO SUISSE



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

AVEC LE SOUTIEN DES
CANTONS DE:



Kanton Bern
Canton de Berne



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

JURA CH
REPUBLIQUE ET CANTON DE JURA

Kanton St.Gallen
Landw. Zentrum SG

ne.ch
REPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL



Repubblica e Cantone
Ticino



ga marche!
BOUGER PLUS, MANGER MIEUX

IMPRESSUM

Editeur

Association pour
la Promotion du Goût
Avenue Dapples 21/CP 177
1000 Lausanne 6
Tél. 021 601 58 03

www.gout.ch
contact@gout.ch
presse@gout.ch
sponsoring@gout.ch

Responsable d'édition
Catherine David

Rédaction

Coordnatrice de rédaction

France Massy

Journalistes

Marc Benedetti

Anita Geurst

France Massy

Patrick Morier-Genoud

Pierre Nicolet

Alessandro Pesce

Michel Schlup

Alexandre Truffer

Simone Widler

Véronique Zbinden

Graphisme

Anouk Andenmatten

Traductions

allemand-français

Jean-Pierre Ammon

français/allemand-italien

Monica Fiorini

français-allemand

Christina Miller

Tirage

120'000 ex.

Impression

Swissprinters AG

Brühlstrasse 5

CH-4800 Zofingen

Grand concours

vaud.ch
RÉGION DU LÉMAN

**3 SÉJOURS D'EXCEPTION DANS LE CANTON DE VAUD
+ 20 COFFRETS DE VINS VAUDOIS
+ 20 COFFRETS DES PRODUITS DU TERROIR VAUDOIS
à gagner**



1^{er} PRIX

1 SÉJOUR EN LAVAUX*
PATRIMOINE DE L'UNESCO
d'une valeur de CHF 600.-



2^e PRIX

1 SÉJOUR DANS LE CHABLAIS*
d'une valeur de CHF 500.-



3^e PRIX

1 SÉJOUR SUR LA CÔTE*
d'une valeur de CHF 400.-



4^e-23^e PRIX

* Une caisse
de 6 bouteilles des meilleurs crus issus
de la Sélection des vins vaudois 2012,
d'une valeur de CHF 200.-

* Tous les détails des prix sur www.vins-vaudois.com



24^e-43^e PRIX

* Une corbeille des produits
du terroir vaudois,
d'une valeur de CHF 100.-

Question : (cochez la bonne réponse)

**Quel hôtel a récemment ouvert ses portes
au cœur du vignoble de Lavaux-UNESCO ?**

Vinorama Hôtel Lavaux Hôtel le Castel

**Pour participer au tirage au sort qui aura lieu
le 15.10.2012, merci de compléter :**

Madame Monsieur

(Seuls les coupons dûment remplis
seront pris en considération)

Nom/ Prénom :

E-mail :

Adresse postale :

Doublez vos chances de gagner en parrainant vos amis !

E-mail 1 :

E-mail 2 :

E-mail 3 :

**Envoyez votre réponse ainsi que vos coordonnées
par courrier à :**

CONCOURS SÉLECTION DES VINS VAUDOIS

Office des vins vaudois

CP 1215

1001 Lausanne

ou par e-mail : info@vins-vaudois.com

ou sur notre site internet : www.vins-vaudois.com

Je souhaite recevoir la newsletter des vins vaudois

Je souhaite recevoir la newsletter des produits du terroir

Je souhaite recevoir les offres de l'Office du tourisme

Vous avez la possibilité de participer au concours via notre application Iphone
des vins vaudois ou notre page facebook: www.facebook.com/vinsvaudois



Conditions de participation :

Ce concours s'adresse à toute personne (âgée de 18 ans au moins) établie en Suisse à l'exclusion des membres de l'Office des vins vaudois et de leurs collaborateurs. Les gagnants seront avisés personnellement par courrier dans les 5 jours qui suivent le tirage au sort. Vous pouvez participer au concours jusqu'au 15 octobre 2012. Le tirage au sort aura lieu le 20 octobre 2012. Le règlement du concours peut être demandé auprès de l'Office des vins vaudois par e-mail à : info@vins-vaudois.ch. Sans obligation d'achat. Un seul coupon par personne. Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. Pas de recours possible.



Les vins vaudois,
simplement
irrésistibles

Vins vaudois





Des racines un savoir-faire du caractère

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

Suisse. Naturellement.



www.aoc-igp.ch



www.facebook.com/aocigp

Appellation d'origine contrôlée / Indication géographique protégée