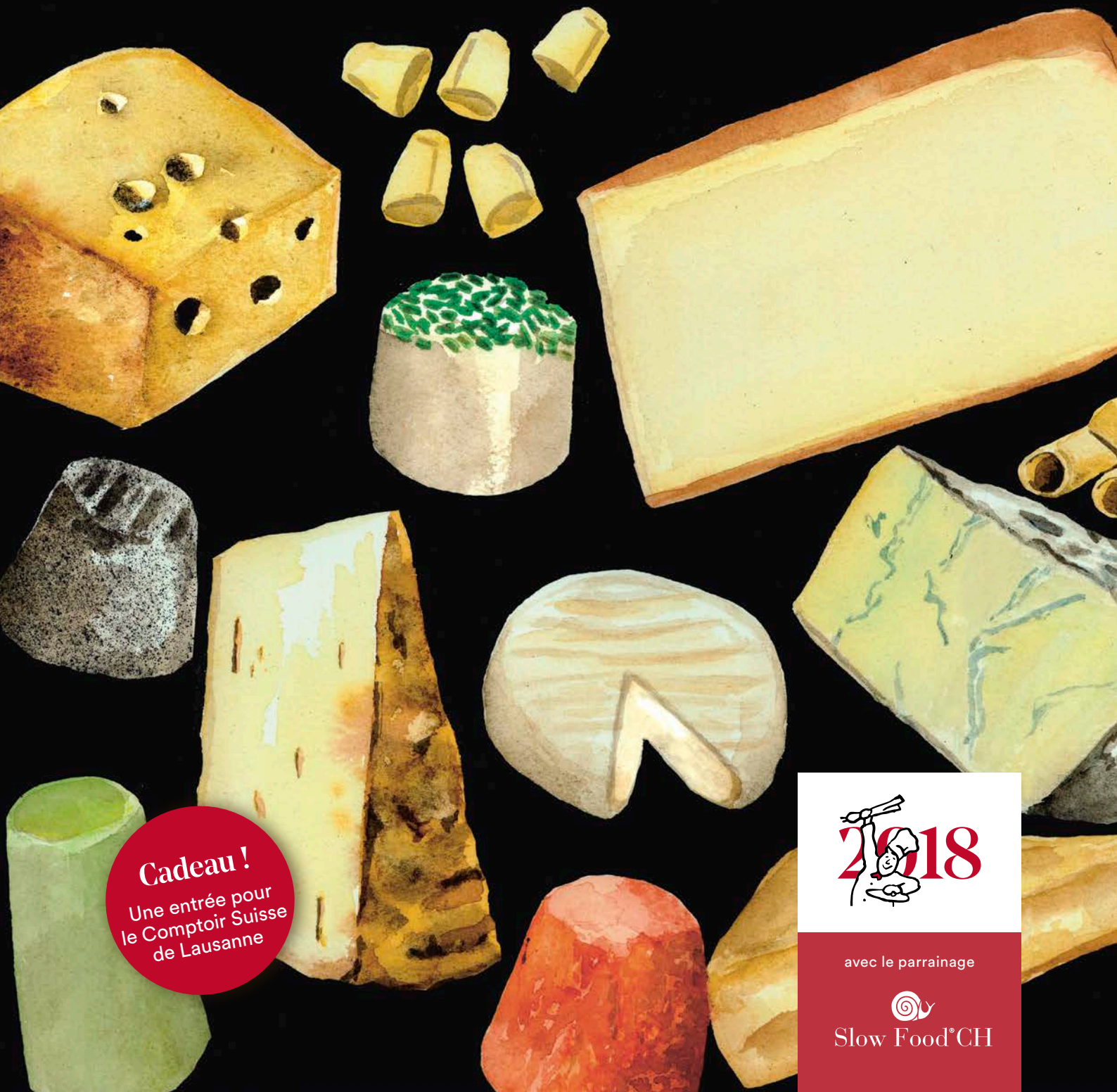
gout.ch

Le Magazine de
la Semaine suisse du Goût®
N° 8 – 2018

Dominik Flammer
Parrain de la Semaine du Goût

Lugano
La Ville suisse du Goût 2018

AOP-IGP
Reflets de nos terroirs

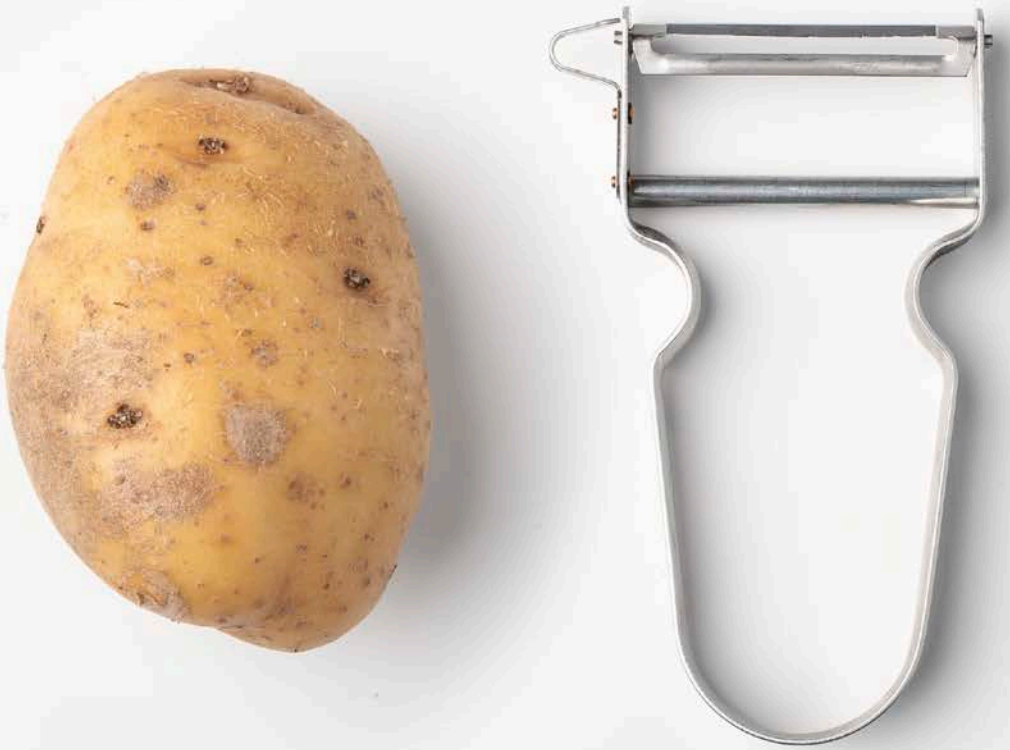


Cadeau !
Une entrée pour le Comptoir Suisse de Lausanne

2018

avec le parrainage
Slow Food®CH

À chacun son économe



Vous gérez une petite entreprise ?

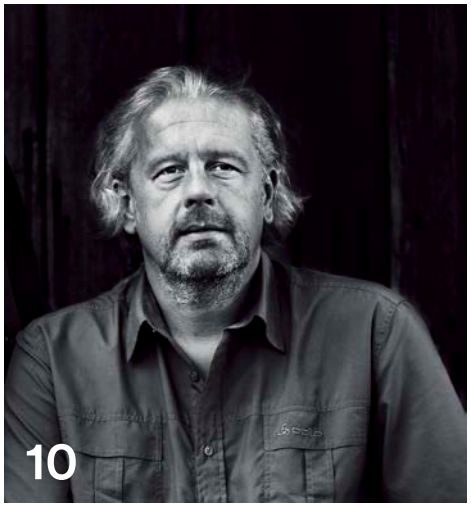
Avec Crésus, vous choisissez un outil parfaitement adapté pour votre comptabilité, vos salaires et votre facturation.

Crésus®

Les logiciels de gestion

www.cresus.ch | 0848 27 37 87

Sommaire











ÉDITORIAL 5

LUGANO Ville du Goût 2018 6

DOMINIK FLAMMER
parrain de la Semaine du Goût 10

PEOPLE leurs plats préférés 14

SLOW FOOD le succès de la Slow Mobil 18

ÉDUCATION AU GOÛT mais que fait la Suisse ? 22

LES DÉLICES DU TESSIN 24

À LA DÉCOUVERTE DES VINS TESSINOIS 30

FOURCHETTE VERTE
le bonheur est dans la meule 33

AOP-IGP la victoire de la qualité 35

FLORILÈGE DE FROMAGES SUISSES
à goûter une fois dans sa vie 40

PAYS ROMAND savoureux fromages 42

MINES DE SEL DE BEX le sel à l'état pur 46

ALPFOODWAY
le patrimoine culinaire à l'honneur 50

WIR la monnaie des artisans et des PME 53

SWISSWINE
déguster les vins suisses au restaurant 57

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE
125 ans de succes-story 60

RECETTE risotto au fromage 65

DIVERSITÉ ALIMENTAIRE des champs aux plats 66

MAGASINS DU MONDE
le café en grains, sinon rien 69

UNITERRE le droit à la souveraineté alimentaire 71

BIO-AGRI
rapprocher producteurs et consommateurs 72

IP-SUISSE des fromageries certifiées 76

PURÉPEAUTRE au service de l'artisanat 78

FAIRE SON FROMAGE pas si sorcier 80

ŒNOTOURISME par monts et par Vaud 82

AGRITOURISME nouvel envol 85

RESTAURATION COLLECTIVE VAUDOISE
plus de durabilité 86

LAUSANNE AGIT POUR L'ALIMENTATION DURABLE 88

LE CORNICHON SUISSE HUGO signé Reitzel 90

LA CHARTE de la Semaine du Goût 94

COMITÉS QUALITÉ 95

Couverture, Dora formica



LE LABEL DES RESTOS QUI CUISINENT

FAIT MAISON

Retrouvez le savoir-faire dans votre assiette.

Liste des restaurants labellisés :

LABELFAITMAISON.CH

FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS
LE POUVOIR D'AGIR

GASTROSUISSE

Slow Food® CH

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

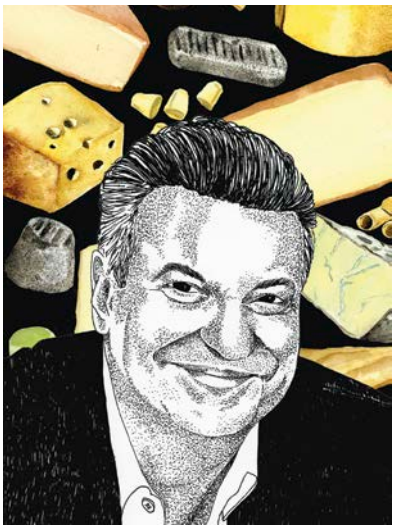
avec le soutien de :

LOTERIE ROMANDE

SCHWEIZER LUNCH-CHECK
LUNCH-CHECK SUISSE
LUNCH-CHECK SVIZZERA
SWISS LUNCH-CHECK

Lausanne engagement durable

AVEC LE SOUTIEN DE LA VILLE DE GENÈVE



Changement d'herbage réjouit le veau

Dès la première année de lancement de la Semaine suisse du Goût, il y a 18 ans, notre volonté a été de sensibiliser les jeunes au goût, au respect de la nourriture, au plaisir de cuisiner et au bien manger.

Au fond, l'enjeu principal est de se mobiliser et d'agir pour que les générations futures puissent manger mieux qu'aujourd'hui.

Les récoltes à haut rendement et la monoculture ont pris la place de la biodiversité. Les méthodes agricoles industrielles à forts intrants ont dégradé les écosystèmes.

Nous sommes entrés dans l'ère de la monotonie alimentaire. La viande industrielle, le riz, le blé, le maïs, partout identiques, sont en train de nous transformer en handicapés du goût. Alors, échappons-nous du camp de consommation, qui est en train de ruiner nos artisans, éradiquer notre agriculture paysanne et empoisonner notre environnement.

L'une des nouveautés de notre époque est qu'il faut manger peu pour bien vivre. Maintenant, on meurt de manger à sa faim, lorsqu'on abuse d'une nourriture trop riche en énergies inutiles ou parce qu'on ingurgite des substances nocives... Autrefois, être très maigre traduisait la misère, aujourd'hui c'est le surpoids.

Si nous continuons sur cette voie, nos enfants ne pourront même pas manger comme nous. L'enjeu est bien de nourrir la planète, soit avec quelques centaines de milliers d'agro-managers hors-sol, soit avec un milliard et demi de petits paysans qui vont défendre le principe de souveraineté alimentaire.

C'est pourquoi il est nécessaire d'instaurer une véritable éducation au goût à l'école. L'école a un rôle essentiel à jouer pour faire entrer la vie agricole dans les cantines, dans les préaux et les cours. Et avec la création de jardins potagers. Comme le dit bien le dicton populaire: «changement d'herbage réjouit le veau!»

Il ne s'agit pas seulement d'éducation nutritionnelle et de pyramide alimentaire à appliquer consciencieusement. La nourriture, c'est la vie, ce sont des paysans, ce sont des traditions, et c'est surtout de la convivialité et de l'amour. Bref, il y a du plaisir derrière tout cela. Si autrefois cela se transmettait naturellement de génération en génération, cela n'est plus le cas.

Entrer dans la Semaine suisse du Goût, c'est entrer dans la fête des mangeurs exigeants ! Merci à Lugano, Ville suisse du Goût 2018, et à Dominik Flammer, journaliste et historien du patrimoine culinaire alpin, Parrain 2018, d'être nos ambassadeurs dans cette démarche de valeurs. Merci à tous nos partenaires fidèles qui permettent que la fête du goût soit présente dans tout le pays.

Josef Zisyadis
Directeur de la Semaine
suisse du Goût
Président Slow Food Suisse



Devine qui vient dîner ce soir ? Lugano a déjà mis le couvert pour les visiteurs de la Semaine du Goût. Mais durant les mois qui la précèdent, la table la plus ensoleillée de Suisse aura déjà été richement garnie. Culture, histoire et événements sont au menu avec comme ingrédients incontournables l'hospitalité, le sourire, de splendides paysages et, bien sûr, les délices œnologiques et gastronomiques des lieux. Une occasion unique de mieux connaître la ville, ses mille visages, ses motifs de fierté gourmande. Sans oublier la joie et la bonne humeur tessinoise. Une grande fête pour tout le monde !

Bon appétit, Lugano !

Texte, Carlotta Girola — Photos, DR



Lugano est une ville à la personnalité éclectique qui sait mêler avec talent ses deux âmes : d'un côté, un pragmatisme tout helvétique, de l'autre, un esprit presque méditerranéen, authentique et chaleureux, proche de celui de l'Italie voisine. La splendeur de ses paysages lacustres, conjuguée à une situation géographique au carrefour des peuples entre Europe centrale et bassin méditerranéen, font de Lugano un des lieux les plus attrayants du Tessin et de la Suisse. Sa gastronomie et ses vins contribuent grandement à cette notoriété. De tout temps, les princes, flanqués de leurs armées, les marchands et les voyageurs venus de partout, y ont trouvé le gîte et le couvert et ont su faire connaître les spécialités les plus caractéristiques de leur propre gastronomie, jetant ainsi les bases du développement d'une culture de l'accueil qui demeure essentielle de nos jours.

Du 13 au 23 septembre 2018, Lugano sera la Ville suisse du Goût. Elle fera connaître des spécialités de tout le canton, lançant ainsi un pont entre les cultures avec un seul but : le plaisir et la convivialité.

Toutes les merveilles du canton se retrouveront et seront mises en valeur à Lugano et dans son district. Une façon d'exalter l'aliment en tant que facteur de retrouvailles, fruit de notre identité et de notre culture, moyen de les exprimer et de les communiquer. Comme lorsque l'on choisit les meilleurs produits pour composer une recette hors du commun.

—

ON APPRENDRA LES TRADITIONS CULINAIRES, LES HABITUDES ALIMENTAIRES, LES COUTUMES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI.

—

On apprendra les traditions culinaires, les habitudes alimentaires, les coutumes d'hier et d'aujourd'hui. Un accent particulier sera mis sur des produits fétiches qui restent présents dans la tradition gastronomique préalpine et incarnent des vecteurs d'identité culturelle.

Lugano montrera à quel point les mets et les vins constituent une culture qui mérite un c majuscule, une culture commune à tous les peuples, dont le rôle est fondamental pour témoigner des us et coutumes, des habitudes et des conventions sociales.

Espace didactique

Mais l'histoire n'est qu'un des thèmes qui marquera cette édition de la Semaine du Goût. Un vaste espace sera dédié à l'aspect plus didactique de l'alimentation, sous forme de rencontres et d'expositions informatives destinées à se familiariser avec tous ceux qui œuvrent en amont d'une recette achevée. Pour ce faire, Lugano Ville du Goût peut compter pour divers projets sur la collaboration de l'Université de la Suisse italienne (USI), de la Haute école professionnelle de la Suisse italienne (SUPSI) et de l'Académie d'architecture de Mendrisio. Plusieurs événements seront consacrés au goût et à l'alimentation sous tous leurs aspects : gastronomique, culturel, éducatif, touristique et même sportif.

Pour Dany Stauffacher, président du comité d'organisation, ce sera une expérience

unique : « C'est le début d'un voyage initiatique qui mettra notre territoire sur le devant de la scène. On part du goût puis on voit se succéder les mille visages de notre cité : nature, arts, culture, musique, histoire. Notre projet est de réveiller le sens de l'appartenance et l'orgueil d'être un acteur actif d'une ville qui affiche tant de potentiel. Ce que nous voulons, c'est impliquer tous les Luganais, tous les Tessinois dans ce grand projet. Chacun y trouvera quelque chose de passionnant, quelque chose qui a été pensé pour lui. »

Un immense marché

Le Village du Goût prendra place au cœur de la manifestation. Ses trois secteurs forment le quartier général de multiples événements. Le Centre des expositions accueillera un marché de 3000 mètres carrés proposant produits traditionnels et spécialités, tandis que les superbes salles de la Villa Ciani, une des demeures les plus célèbres de la ville, abriteront une exposition mariant l'alimentation et l'art, le passé, le présent et le futur, les aspects didactiques et pratiques. Pour souligner la forte composante didactique de la manifestation, le Palais des congrès verra se succéder toute une série d'ateliers, rencontres et laboratoires, suivant un fil rouge qui va de l'éthique en cuisine jusqu'aux moyens de combattre le gaspillage alimentaire, en passant par des incursions dans les cuisines du monde. Des dégustations raconteront l'histoire et les saveurs des fromages tessinois, petits joyaux sapides encore insuffisamment connus au-delà des frontières cantonales.

Mets de saison, consommation responsable, filières agroalimentaires, provenance et traçabilité des produits forment la trame d'un merveilleux voyage tout en saveurs et en couleurs, au fil d'un menu de plats typiques, des plus traditionnels aux plus créatifs, toujours à l'enseigne du goût. L'idée est de faire découvrir la complexité qui préside à nos aliments quotidiens, de la terre où ils sont nés jusqu'à notre assiette. De quoi susciter la réflexion à chaque bouchée.

« Grâce à une célébration aussi prestigieuse, nous pourrons valoriser les remarquables produits de la vigne et de la terre de notre région, souligne Marco Borradori, syndic de Lugano. Dans une société aussi effervescente que la nôtre, redécouvrir le plaisir des produits locaux, en approfondir la connaissance, en humer calmement les saveurs nous familiarise avec une culture des aliments harmonieuse et durable. Je crois vraiment que de nos jours il est devenu important de sensibiliser l'opinion publique à la valeur préventive d'une alimentation saine et lucide. Par la promotion d'événements ciblés, cette manifestation constitue une occasion unique de découvrir l'importance de la diversité des goûts et des cultures alimentaires. »

Un concours désignera la meilleure bière tessinoise, la meilleure platée de spaghettis et, bien sûr, la meilleure boulette de viande maison (voir encadré).

En somme, une grande fête populaire, une immense table conviviale à laquelle tout le monde pourra s'installer et se régaler au coude-à-coude d'une culture alimentaire saine et durable.

www.luganocittadelgusto.ch



Maestro Martino et sa « polpetta »

La « polpetta » (ou boulette) sera la recette phare de Lugano Ville du Goût. Elle a été sélectionnée pour respecter un des objectifs de la Semaine du Goût : la lutte contre le gaspillage. Délectable, commode, économique, appréciée de toutes les générations, la boulette est le seul plat du monde à pouvoir être cuisiné et décliné de mille manières. Faite de viande, de poisson ou de légumes, elle convient à toutes les cultures et à toute espèce de régime alimentaire. Rares sont sans doute ceux qui savent que le premier cuisinier à l'avoir décrite fut, dans la seconde moitié du 15e siècle, le Tessinois Maestro Martino, dans un contexte tout différent de celui d'aujourd'hui.

Quelle était sa recette ? Vous le découvrirez à Lugano Ville du Goût, qui vous fera déguster une quantité de versions de ce mets universel et découvrir qui fut Maestro Martino et ce qu'il a signifié pour l'évolution de la gastronomie moderne. Personnage symbole de l'excellence gastronomique, venu d'un petit village du Val Blenio, il a révolutionné la cuisine et les goûts de son temps. Devenu célèbre et demandé dans les cuisines de bien des cours italiennes, il fut le cuisinier de multiples condottieri, ducs et papes et a fait connaître la culture gastronomique de notre région dans le monde entier.

C'est la singularité qui fait la différence

Texte, Knut Schwander
Photos, DR

Journaliste, écrivain, spécialiste de l'histoire des produits du terroir, Dominik Flammer est l'heureux parrain de la Semaine du Goût 2018. Passionné, l'auteur du captivant « Fromages Suisses » (Glénat, 2010 - voir encadré) et de la remarquable trilogie dédiée au « Patrimoine culinaire des Alpes » (AT-Verlag, 2012) nous livre son regard à la fois espiègle et analytique sur l'évolution de notre rapport aux aliments. Il met en lumière le fascinant développement du patrimoine culinaire helvétique, modèle précurseur du marché globalisé. Il révèle la pertinence de sauvegarder notre héritage autochtone, notamment grâce à la Semaine du Goût ou par l'intervention des grands chefs. Avec optimisme, il se réjouit de l'actuelle prise de conscience qui redonne leurs lettres de noblesse aux produits helvétiques.

SDG **Parrain de la Semaine du Goût 2018, qu'est-ce que cela représente pour vous ?**

DF Je me sens très honoré. Participer à cette manifestation m'enthousiasme une nouvelle fois. C'est un excellent moyen de promotion des produits régionaux, dans un contexte vivant.

SDG **Comment êtes-vous devenu l'auteur de référence de l'histoire de la gastronomie suisse ?**

DF Au départ, j'étais journaliste économique. Or, l'alimentation fait partie de l'économie. En fait, c'est surtout l'histoire de la nourriture du peuple qui m'a piqué au vif : au 19ème siècle, la conservation des aliments et leur approvisionnement occupait 80 % du temps des gens ! J'ai ainsi découvert un domaine très riche, truffé d'histoires passionnantes.

SDG **Auriez-vous des exemples ?**

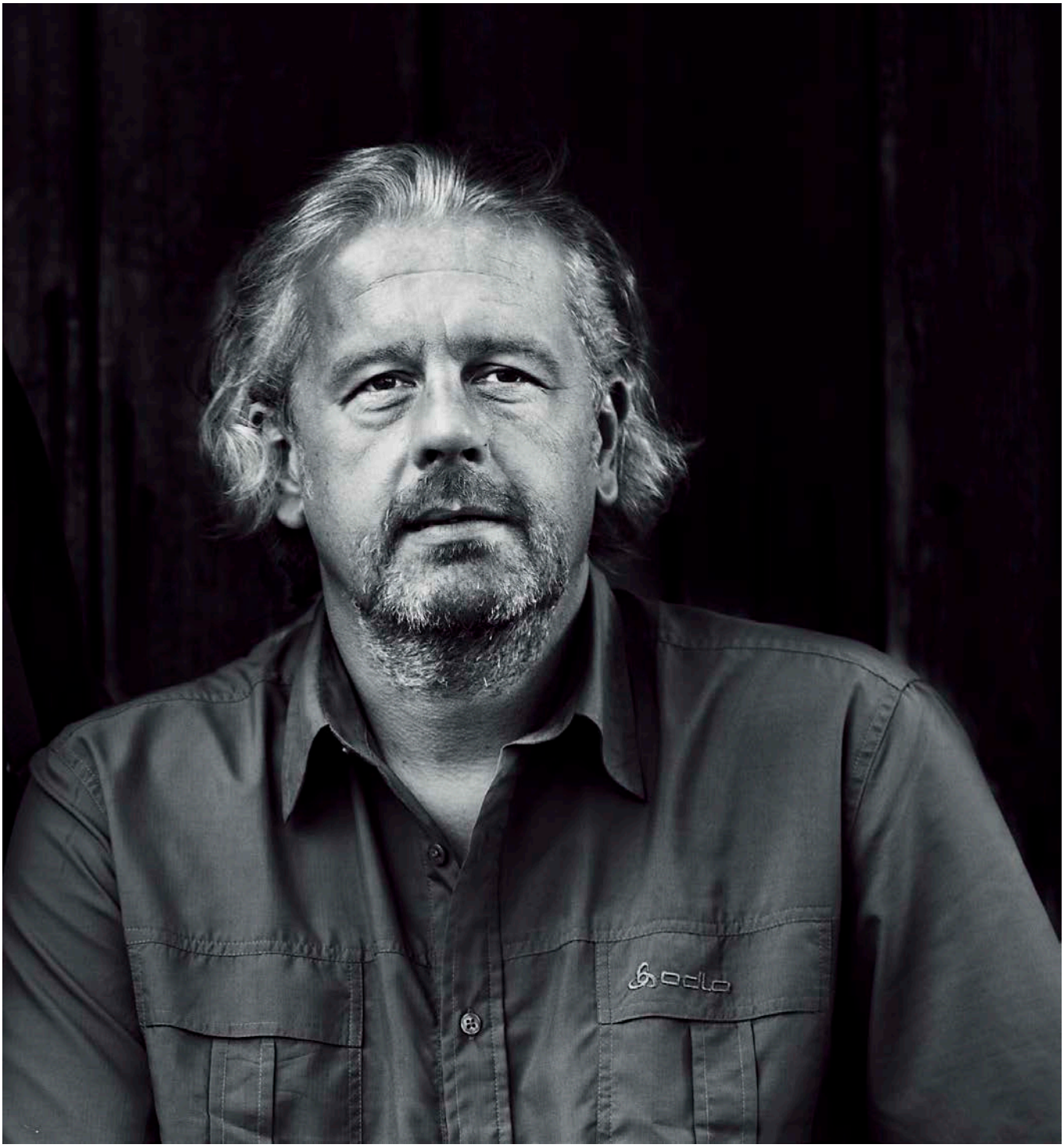
DF Il y en a une multitude ! Saviez-vous, par exemple, que dans tout l'arc alpin les poissons d'eau douce sont préparés au beurre et pas à l'huile ? Que la race de vaches d'Hérens a été exportée, en Autriche notamment, où on la retrouve croisée avec des races indigènes ? Ou encore que la morue salée du Nord de l'Europe est présente dans de multiples recettes traditionnelles des pays alpins ? Des pains similaires à la cuchaule fribourgeoise, parfumés au safran, existent en Savoie et en Autriche. Tout cela nous démontre que les pays alpins sont une formidable plateforme internationale d'échange.

SDG **La Suisse a développé sa gastronomie avec des produits d'ailleurs. Faut-il faire machine arrière ?**

DF Il n'est pas question de faire machine arrière. En revanche, il faut se rendre compte que notre culture est la première culture culinaire globalisée du monde ! La bière, par exemple, a connu son essor dès 1750, avec l'arrivée des touristes anglais. Puis le développement de l'hôtellerie nous a encouragés à développer une cuisine internationale : au Grand Hôtel National de Lucerne, César Ritz et son chef français, Auguste Escoffier, en ont fait une incroyable carte de visite de renommée mondiale qui valorise encore aujourd'hui la Suisse comme destination qualitative. Il ne s'agit donc en aucun cas d'oublier tout cet acquis. Il est vrai que le terroir a perdu la reconnaissance qu'il mérite. Et c'est cette notion d'identité culinaire qu'il convient de remettre en valeur, comme l'Italie a si bien su le faire.

SDG **Comment envisagez-vous cette mise en valeur ?**

DF Au fil du temps, la pomme de terre, les épinards d'Orient, la rhubarbe ou le haricot vert du Brésil, ont remplacé des légumes indigènes. Aujourd'hui, on a tout : le yuzu, le matcha, le poivre long… Au point d'oublier des produits magnifiques, comme la passionnante variété de pommes suisses.



Dominik Flammer, parrain de la Semaine du Goût



La perfection suisse à la maison

Mais cette évolution n'est pas irréversible. Des mouvements comme « Pro Specie Rara » ou « Fructus » ont revalorisé les produits locaux, créant un regain d'intérêt que je me réjouis de voir relayé dans les écoles. Or, dès que l'on commence à en savoir un peu plus sur un domaine, on y prend goût. Lorsque vous avez dégusté un jus de pomme pur, fait avec une seule sorte de fruits, vous ne l'oublierez plus jamais : les saveurs fleuries de la rose de Berne, les notes acidulées de la reinette-ananas ou de la pomme-rhubarbe… Des produits locaux, en fait très exotiques !

SDG **Mais où peut-on trouver ces produits rares ?**

DF Fructus et Slow food ont révélé une passionnante variété de produits indigènes que l'on peut à présent découvrir et déguster dans un nombre croissant de manifestations qui attirent des dizaines de milliers de curieux : le marché à la carotte d'Aarau, celui dédié aux cerises de Zug, celui consacré aux poires et pommes à Zurich, ou celui de la châtaigne organisé à Greppen…

SDG **Observez-vous des différences entres les régions linguistiques ?**

DF Elles subsistent, mais elles étaient bien plus marquées il y a 30 ou 40 ans. Si les cardons genevois, ou les betteraves jaunes et vertes, n'ont jamais perdu leur popularité dans leurs régions d'origine, ces espèces restaient inconnues ailleurs. À présent, on constate qu'elles connaissent un développement au niveau national, on les trouve même dans les grands restaurants.

SDG **La grande restauration a-t-elle un rôle à jouer ?**

DF Il est clair que voir de grands chefs comme Nenad Mlinasevic ou Frank Giovannini utiliser des produits locaux autrefois oubliés est une extraordinaire façon de les mettre en valeur et de leur donner un prestige nouveau. Côté vins, on observe la même évolution : les différences régionales tendent à s'amoindrir. Le succès des crus grisons ou genevois sur les plus belles cartes des vins et chez les cavistes l'atteste.

SDG **Que penser de l'évolution des prix des produits du terroir ?**

DF Il y a une trentaine d'années, l'huile d'olive est arrivée en Suisse. Depuis, elle est devenue un produit de luxe. De même, le miel ou la tomme fleurette sont relativement beaucoup plus chers qu'il y a 50 ans. Mais si 40 % des œufs vendus en Suisse sont bio, c'est que les gens sont prêts à payer un prix pour savoir ce qu'ils mangent. De plus, c'est une manière d'améliorer la qualité de vie de nos paysans. Et je ne crains pas une surenchère illimitée. Au contraire : c'est un encouragement à valoriser des produits de qualité dans le sillage de quelques têtes d'affiche.

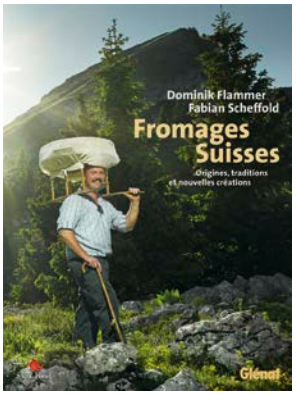
SDG **Donc vous restez optimiste ?**

DF Oui, je crois à une coopération entre les organismes et les acteurs existants pour permettre de pérenniser le savoir-faire helvétique. Si le paysan coopère avec la grande gastronomie, par exemple, le tourisme va en retirer un bénéfice. Car c'est la singularité qui fait la différence. Or, avec nos fromages et nos saucisses, nous disposons d'un potentiel immense !

—

JE CROIS À UNE COOPÉRATION ENTRE LES ORGANISMES ET LES ACTEURS EXISTANTS POUR PÉRENNISER LE SAVOIR-FAIRE HELVÉTIQUE.

—



Fromages Suisses : un ouvrage de référence

Résultat d'un travail d'enquête minutieux, l'ouvrage que Dominik Flammer a dédié aux fromages suisses remporte tous les suffrages.

400 superbes photos, des dizaines de portraits d'hommes et de femmes passionnés par leur métier, une description unique du patrimoine fromager de Suisse. Ce livre de référence plonge dans les origines et les traditions de notre pays tout en montrant quel terreau créatif il peut être. Et huit ans après sa parution, la magie de ce livre demeure intacte. « Il m'a permis d'aborder des thèmes insoupçonnés, de découvrir des informations inattendues sur les liens entre les régions et sur les échanges avec nos pays voisins, France, Italie, Autriche et Allemagne. L'occasion de rappeler que la tradition culinaire n'est pas nationale, mais intégrée à un espace culturel », rappelle Domminik Flammer.

Éditions Glénat, 2010, 344 pages.

Texte, Knut Schwander — Illustration, Dora Formica — Photos, DR

Goûts d'ailleurs

Nos voyages et nos rencontres nous font découvrir des saveurs inédites. Celles-ci s'impriment dans nos mémoires et leur seul parfum suffit à nous faire voyager à nouveau. Nous avons demandé à cinq personnalités helvétiques de nous dévoiler les plats qui évoquent, pour elles, l'exotisme culinaire.



Yann Marguet

Chroniqueur à succès
sur Couleur 3

Photo François Wavre

Udon et tempura : le goût du Japon

Ce barbu de 32 ans, à la voix forte et à l'accent vaudois ciselé, fait rire la Suisse romande toute entière grâce à sa chronique enjouée sur Couleur 3 : Les Orties (« C'est désagréable mais pas méchant », assure la voix off). À son humour corrosif qui lui permet de caricaturer si efficacement la vie qui l'entoure, répond un goût pour la bonne cuisine et un intérêt marqué pour le Japon. C'est donc d'un voyage au pays du Soleil Levant qu'il est revenu avec un faible pour la soupe de udon et la tempura : « Les meilleurs ? C'est à Tokyo que je les ai mangées, dans un restaurant qui appartient d'ailleurs à une chaîne ». Et depuis, c'est surtout à l'étranger qu'il en mange. Sauf quand il se met en cuisine : « Avec des copains, on essaie d'en faire nous-mêmes… C'est pas évident, mais la recette s'affine », assure-t-il.



Les boulettes : universelles mais toujours uniques

Sapori Ticino ? C'est le nom du festival gastronomique qui enchante les gourmets du Tessin et qui draine sur les bords du lac de Lugano les épicuriens de toute la Suisse et d'ailleurs. Son initiateur et patron, Dany Stauffacher, est un gastronome averti et un bon vivant. D'une parfaite élégance, il dispose d'un carnet d'adresse qui lui ouvre les portes des meilleurs chefs qu'il fait ensuite venir à Lugano depuis le monde entier. L'exotisme en cuisine ? « Je le trouve dans la simplicité. En particulier dans une recette universelle : les boulettes. Au Tessin, c'est un plat courant dans tous les ménages. En Autriche, ce sont les knoedel, en Italie, les polpette, mais on les trouve dans le monde entier… Même Ikea fait un chiffre d'affaire colossal avec les boulettes. Alors j'ai réussi à convaincre 30 restaurants de qualité d'en préparer. Je suis certain que ce sera un succès ! »



Dany Stauffacher

Initiateur et patron de Sapori Ticino



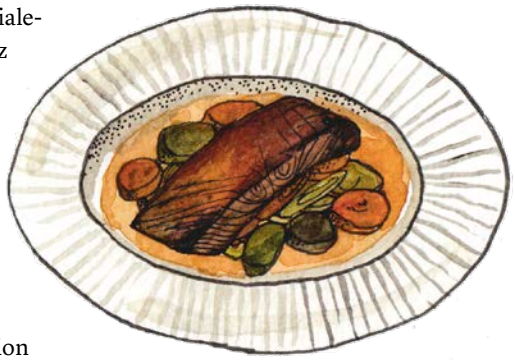


Rolf Sachs

Designer

Black cod et miso, ode à la cuisine nikkei

Le Leica M-P « grip » porte sa griffe, le look du nouveau restaurant « Saltz » du Grand Hôtel Dolder à Zurich, aussi. Natif de Pully, le fils de Gunter Sachs et designer mondialement connu, voyage entre St-Moritz et Rome où il réside, traverse l'Atlantique et collectionne les bonnes tables sans jamais oublier l'auberge de l'Onde, à St-Saphorin, où il se rendait avec son père. L'exotisme en cuisine ? Pour lui, c'est le Japon et le Pérou. « J'ai eu l'occasion d'aller au Pérou : c'est une destination spectaculaire et sa gastronomie m'a enthousiasmé. Le black cod en sauce miso, tout particulièrement, est un apprêt tout simple, léger et gourmand qui me fait chavirer à chaque fois ! ». Mais lorsqu'il se met lui-même aux fourneaux, il change de registre : « Je suis avant tout saucier et j'adore les sauces bien lourdes », s'amuse-t-il.



IDÉES GOURMANDES GRATUITES PAR LA POSTE



AVEC
DES COUPONS DE
RABAIS CUMULUS
PERSONNALISÉS

Inscrivez-vous dès maintenant sur migusto.ch et recevez le magazine gratuitement, par la poste.

Plus de 40 nouvelles recettes à chaque édition | Anecdotes de l'univers culinaire | Parution 10 x par an

MIGROS

M comme Meilleur.



Claudia Knie

Membre de la direction
du Cirque National Suisse

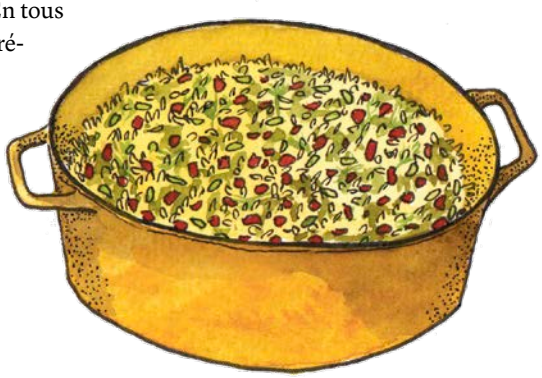
Destination Thaïlande

En Suisse, la dynastie Knie est presqu'aussi vénérée que les familles royales dans les monarchies européennes ! Claudia Knie n'en demeure pas moins très naturelle et abordable. Mère de deux jumeaux, l'épouse de Franco a ouvert un restaurant thaïlandais à côté du zoo de Rapperswil. Dépaysant, le Himapan Lodge offre un décor extraordinaire et une gastronomie très étudiée. Aux yeux de Claudia, l'exotisme, c'est donc tout naturellement dans les plats thaïlandais qu'elle le trouve. Son plat préféré : le Miang Kham, une farce enrobée dans des feuilles et parfumée à la limette, au gingembre, aux noix de coco rôties, aux cacahuètes et au chili « C'est une explosion de goûts, qui vous emmène tout droit en voyage ! »



Le riz passeur de cultures

Elle a dirigé la Comédie de Genève avant de s'établir à La Chaux-de-Fonds, il y a quatre ans : « À la troisième saison, on récolte les bénéfices de ce qu'on a construit », se réjouit-elle ! Et dans la récolte, il y a un plat iranien : « Un riz au safran aux épinettes et aux pistaches, grillé, parfumé, coloré : c'est magique ! », décrit-elle avec enthousiasme. En effet, elle a accueilli plusieurs fois des troupes iraniennes et c'est la communauté iranienne de Neuchâtel qui a participé à leur accueil, notamment en préparant cette recette : « Ce contexte particulier a fait de ce riz un passeur de cultures. » En tous les cas, Anne Bisang en prépare quelquefois elle-même, toujours avec la même émotion.





Anne Bisang

Directrice artistique du
Théâtre populaire romand
à La Chaux-de-Fonds

photo, Guillaume Perret

Vous aimez les Food Trucks ? Vous allez adorer les Slow Mobil



Cette roulotte maligne équipée d'une cuisine va à la rencontre des élèves pour proposer des cours et des ateliers. Née en Allemagne, l'idée séduit la Suisse…

Texte, Véronique Zbinden — Photos, DR

Au départ, c'est une bonne grosse roulotte de chantier. Haut perchée, un peu maladroite sur ses pattes, avec ses petites ouvertures carrées à volets et son museau aplati d'animal de garage. Sauf que si on s'approche, on découvre des couleurs éclatantes, des flancs repeints aux couleurs d'un potager géant, colonisés par une tribu d'escargots. Les escargots emblématiques de Slow Food. Si on s'approche davantage, jusqu'à pousser la porte, on découvre une cuisine entièrement équipée, avec son plan de travail et sa table, sa plonge et sa cuisinière.

Bienvenue à bord du Slow Mobil, premier du nom à sillonner les routes suisses, en attendant de faire des petits un peu partout…

À l'origine de cette idée, Michael Higi, président du Convivium Slow Food Ost Schweiz durant plus de dix ans – et qui s'apprête à passer la main. Educateur de métier dans le Canton de St-Gall, passionné de goût et de pédagogie, Michael a découvert un concept cousin en visitant le Slow Food Market de Stuttgart en 2012. « J'ai vu ce drôle d'engin et j'ai dit: il nous en faut un! »

Sitôt dit, sitôt réalisé, ou presque. En 2013, une roulotte taillée sur mesure, conformément aux vœux de la jeune association à but non lucratif créée par Michael, sortait d'un chantier de Nidwald. Avec à l'entrée une longue table, un plan de travail et une cuisinière; à l'arrière, le four et le réfrigérateur, mais aussi un évier et un espace dévolu à la vaisselle. « Il y a des places assises prévues pour huit enfants au moins, selon leur âge, et deux adultes », explique Michael Higi.

Au cœur de ce projet, la volonté de transmettre: « L'éducation au goût est la seule manière de modifier nos comportements à long terme et de s'attaquer aux problèmes globaux de la crise alimentaire et du réchauffement climatique. C'est l'essence même du message et de la philosophie de Slow Food. »

Cuisiner, une source de plaisir

Les enfants concernés ont généralement entre cinq et dix ans: pas question donc de grands discours abstraits ou d'idéologie, mais plutôt de leur montrer que « C'est fun de cuisiner, souligne Michael. Cuisiner, ce n'est pas que du travail, mais c'est d'abord une source de plaisir, de bonheur pour ceux qui donnent comme pour ceux qui reçoivent. Et quand on fait les choses avec plaisir - de bons produits, légumes, viande ou autres, choisis avec soin au marché et à la ferme tout proches - c'est ce qui donne des plats délicieux… »

Goût et éducation

Très dynamique, le Convivium Slow Food de l'Est de la Suisse (St-Gall, Appenzell, Thurgovie, Glaris) compte plus de 300 membres; il a notamment créé un marché en juin 2017 et, sous l'impulsion de son président, l'Association Slow Mobil, qui assure le financement, le fonctionnement et l'entretien du Slow Mobil. Parmi les membres de la petite équipe, mi-bénévoles mi-salariés, des enseignants d'école ménagère, des mamans et des cuisiniers amateurs. Pour Michael Higi, le goût fait partie de l'éducation: « Je pense qu'il est important de prendre les enfants au sérieux, de tout préparer ensemble et de les écouter, sans jouer aux profs. Acheter, préparer et manger ensemble, et enfin nettoyer et faire la vaisselle ensemble, c'est un tout. Quelque chose de familial ».

Et alors, qu'est-ce qu'on mange dans la fameuse roulotte ? « On confectionne par exemple des pâtes du grain à l'assiette, c'est-à-dire qu'on va commencer par moudre le blé à l'aide d'un petit moulin et qu'avec la farine obtenue, on va préparer la pâte, la transformer en nouilles, macaronis avec la machine à pâtes. Mais tout est possible et nous proposons toujours différentes recettes. Nous travaillons aussi en partenariat avec les jardins scolaires. Il en existe beaucoup, notamment dans la région zurichoise et on privilégie logiquement les produits frais qui poussent dans ces potagers pour les apprêter avec l'aide des enfants. Et là, on peut dire que la boucle est bouclée… »

Planning complet

D'avril à octobre, le Slow Mobil sillonne les routes de St-Gall et d'ailleurs; l'été, à partir du 10 juillet en général, il est à disposition pour les passeports vacances. L'année dernière pour la première fois, il est allé jusqu'à Genève, à l'occasion de la Semaine du Goût, et au Salon des Goûts et Terroirs de Bulle. Mais la priorité pour Michael est de rester dans la région, d'aller à la rencontre des écoles de Soleure, d'Argovie, de Zurich etc. « Le Slow Mobil est lent et trop difficile à manœuvrer pour avaler des kilomètres. Du coup, on privilégie la proximité et on se déplace aussi sur des marchés ou certains salons. La première année, il a relativement peu bougé mais dès la deuxième année, le Slow Mobil a été très demandé, l'année dernière le planning affichait complet. » Enfin, l'hiver, il est en hibernation, pas assez stable pour affronter les intempéries et les routes verglacées.

L'accueil est formidable, souligne Michael: « Les enfants nous envoient des photos, écrivent pour dire qu'ils ont adoré, les parents aussi nous écrivent pour nous remercier. En général, ce sont de super expériences pour tous les participants… »

Des émules

Le succès de ce premier Slow Mobil helvétique a d'ores et déjà inspiré d'autres Convivium, ces sections régionales de Slow Food. À Genève, Marianna Massa, enseignante de biologie et développement durable, a ainsi réservé le véhicule l'an dernier à l'occasion de la Semaine du Goût.

Cette militante d'origine italienne, engagée dans le mouvement Slow Food durant ses études à l'Université de Naples, puis à son arrivée en Suisse, est désormais active au sein du comité de Slow Food Genève, dont elle assume la vice-présidence depuis un an. Elle trouve l'idée du Slow Mobil formidable : « Il faut aller à la rencontre des élèves comme le fait chaque année le dentiste scolaire, d'autant que les classes ont souvent de la peine à sortir de leurs locaux, pour des questions d'organisation ou de budget ! »



—

LE SLOW MOBIL ET SES PREMIERS COURS DE CUISINE ONT RENCONTRÉ UN ÉNORME SUCCÈS À GENÈVE. PLUSIEURS ASSOCIATIONS AURAIENT SOUHAITÉ PROLONGER L'EXPÉRIENCE.

—

Expérience genevoise

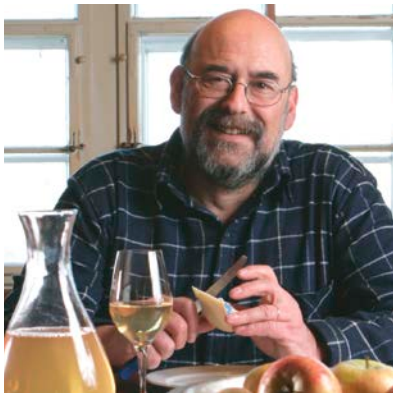
En 2017, Marianna a donc proposé à l'Agenda 21 de la Ville de Genève et au Département de l'Instruction Publique (DIP) d'organiser des cours de cuisine et d'alimentation durable avec le Slow Mobil pendant la Semaine du Goût, en septembre dernier. Ces activités ont été financées pour partie par l'Agenda 21, pour partie par le service des écoles et institutions pour l'enfance du canton.

« Nous avons décidé de nous concentrer sur des quartiers moins favorisés pour cette semaine de cours, car il est avéré que c'est plus difficile de manger bio et local dans les milieux socialement les moins privilégiés. » Le Slow Mobil a donc passé les trois premiers jours dans l'école primaire des Allobroges, à Carouge, les trois suivants à l'école Hugo-de-Senger, à Genève.

Encadrés par les bénévoles de Slow Food, plusieurs chefs de la place - Serge Labrosse, Bernard Lonati et Stefano Fanari - sont venus donner des cours de cuisine et des ateliers autour des légumes de saison « Les cours avaient lieu durant les activités parascolaires afin de pouvoir préparer le repas et manger tous ensemble à la pause de midi. Les après-midis ont été consacrés à la réalisation de goûters, dont des tartes aux fruits, que les enfants ont ramenées à la maison. »

Le Slow Mobil et ses premiers cours de cuisine ont rencontré un énorme succès à Genève, où plusieurs associations auraient souhaité prolonger l'expérience en le réservant pour d'autres activités. Impossible de les satisfaire toutefois, le carnet de réservation du véhicule affichant complet pour le reste de l'année…

« L'expérience a été jugée très positive, souligne Marianna Massa, qui a proposé l'achat d'une telle roulotte à la Ville et au Canton. Le Programme de Développement Régional (PDR) pourrait contribuer au financement, quitte à le compléter via d'autres associations, selon le modèle imaginé en Suisse alémanique, mais le projet est en cours d'étude… »



3 questions à Michael Higi

Père du Slow Mobil

SDG **Comment est née l'idée du Slow Mobil ?**

MH L'idée est née au sein du Convivium Slow Food de Munich au milieu des années 2000. Une cuisine mobile installée dans une roulotte de chantier se déplace d'écoles en crèches et en potagers scolaires pour aborder très concrètement le thème de l'alimentation et de l'éducation au goût. C'est un concept qui réunit les enseignants, les parents et les collectivités publiques. J'ai découvert le Slow Mobil en 2012 lors d'un marché Slow Food à Stuttgart et nous avons créé notre propre association Slow Mobil dès 2013. Entretemps, le concept a fait des émules en Allemagne : il y a désormais plusieurs Slow Mobil à Karlsruhe, Francfort, etc.

SDG **Quels sont les publics visés ?**

MH Il s'agit en principe des enfants scolarisés dans les petites classes, du jardin d'enfants à l'école primaire, âgés de cinq à dix ans. Mais l'été, nous avons aussi les ados du passeport vacances, particulièrement motivés car ils ont choisi cette option. Souvent ce sont des classes qui nous adressent une demande par mail et proposent des dates selon le planning de réservations figurant sur le site. Nous avons en principe de super expériences…

SDG **Qui gère le Slow Mobil et comment est-il financé ?**

MH Deux équipes d'une dizaine de personnes chacune, salariées pour moitié, bénévoles pour les autres, sont responsables de son fonctionnement. Il y a là des chauffeurs et des cuisiniers, professionnels ou amateurs, d'autres pour assurer la logistique et l'administration.

—

C'EST UN CONCEPT QUI RÉUNIT LES ENSEIGNANTS, LES PARENTS ET LES COLLECTIVITÉS PUBLIQUES.

—

Une association créée pour l'occasion, la Slow Mobil Association, s'occupe du financement. Les salaires représentant le poste principal. Nous facturons l'atelier 8 francs par enfant, et il y a un forfait de 75 francs pour l'essence. La participation des écoles ne suffit pas à financer le véhicule, c'est pourquoi nous faisons appel aux contributions des membres de l'association et à plusieurs sponsors.

SDG **Bientôt d'autres Slow Mobil en Suisse ?**

MH Le concept séduit d'autres Convivium : Genève pourrait se doter bientôt de sa propre roulotte-cuisine…

Éducation au goût: mais que fait la Suisse?

Le principe est inscrit dans les programmes scolaires, mais cantons et classes ne sont pas égaux à cet égard. Et les apprentissages ne se feraient pas toujours à l'âge idéal… Petit tour d'horizon.

Texte, Véronique Zbinden — Photo, DR

« On a appris à faire des tartes aux fruits, des croissants au jambon et de la pizza, des pâtes au saumon ou un tiramisu aux fraises: c'était trop bien, j'ai toutes mes recettes dans un classeur et je les refais régulièrement. » Pour Adrien, 14 ans, le souvenir des cours de cuisine de neuvième – soit la première année du Cycle à Genève – est aussi présent que souriant. Alors que Justine, 15 ans, évoque aussi les techniques apprises, comment émincer un oignon ou des légumes – un peu moins l'aspect nutritionnel: apport énergétique, etc. Les moments de partage et de convivialité que recouvrent les cours d'éducation nutritionnelle, mais aussi les notions d'hygiène alimentaire, diététique, consommation responsable sont en général très appréciés des élèves. Le hic, déplorent de nombreux enseignants et parents d'élèves, c'est qu'une seule période d'enseignement hebdomadaire durant un an – voire deux sur un semestre, ce qui est souvent l'option prise par commodité, c'est très peu…

Insuffisant en tout cas pour faire passer un message culturel au sens large, relève Yvan Schneider, enseignant à Vevey et président de Slow Food Vaud. L'éducation nutritionnelle figure dans le domaine « Corps et mouvement » du Plan d'Etudes romand (PER) au cycle 3 (9e, 10e ou 11e, soit les années du CO à Genève), avec deux visées essentielles: « connaître son corps, en prendre soin et reconnaître ses besoins physiologiques et nutritionnels », mais aussi « préserver son capital santé par le choix responsable de pratiques alimentaires ». En revanche, cette discipline ne figure pas à l'horaire des cycles 1 et 2, autrement dit de l'enseignement primaire. Pour les plus jeunes élèves, elle est souvent laissée au bon vouloir des cantons, des établissements et des enseignants, voire aux initiatives ponctuelles lors de fêtes ou de manifestations.

« Dans les classes primaires du canton de Vaud, l'éducation au goût est laissée à l'initiative des profs, dont 90 % disent ne pas avoir le temps. Et le Canton ne forme plus d'enseignants dans ce domaine… »

À quelques lieues de là - génie du fédéralisme aidant - une tout autre situation prévaut… Les petits Valaisans semblent ici les mieux lotis puisqu'ils baignent durant leurs huit premières années de scolarité dans l'initiation au goût liée à la méthode Senso5.

« À l'époque où nous avons commencé à réfléchir à la question, au début des années 2000, à la veille du nouveau PER, il n'existe aucune recommandation officielle, rien n'est inscrit dans les programmes scolaires et il manque des outils pour cet enseignement », se souvient Anne-Claude Luisier, chercheuse et ingénieure en denrées alimentaires à l'origine de Senso5.

« Nous nous sommes basés sur les recommandations de la FAO pour développer cette méthode qui place le plaisir et la sensorialité au centre du développement cognitif. » Senso5 mise ainsi « sur la construction des compétences chez l'enfant dès quatre ans, afin de l'amener à devenir un mangeur serein… »

Les classes du goût initiées par Jacques Puisais en France ont été une de nos inspirations, relève Anne-Claude Luisier; dès les années 70, le biologiste français imagine une méthode visant à faire des jeunes des consommateurs éclairés, autour d'activités pédagogiques simples et ludiques. Il sera le précurseur du réseau européen Sapere, inspirant moult expériences, de la Finlande aux Pays-Bas.





Entretemps, plusieurs études ont prouvé l'intérêt d'un tel enseignement, en termes de prévention de l'obésité notamment. Senso5 a été adopté par le Canton du Valais, du matériel didactique proposé aux enseignants, une adaptation allemande réalisée ; plus de 400 enseignants ont été formés, de Genève à Soleure et la méthode sera intégrée à la rentrée 2018 dans les écoles francophones du canton de Fribourg. Unanimement salué (lire encadré), Senso5 peine toutefois à gagner l'ensemble du pays…

Ici et là, d'autres initiatives ponctuelles ou locales ont vu le jour : création de potagers scolaires, visites de « L'école à la ferme », fiches techniques Nutrikids réalisées pour les enseignants sur mandat de la Société Suisse de Nutrition avec le soutien de Nestlé. Autre piste, l'option Cuisine Visée Métier (OCOM) de trois ans proposée aux élèves vaudois du post obligatoire. Répondant cantonal de cette formation, Yvan Schneider entend « promouvoir la créativité des élèves à travers une initiation mêlant goût, convivialité, consommation équilibrée, culture et esthétique… ».

—

PLUSIEURS ÉTUDES ONT PROUVÉ L'INTÉRÊT D'UN TEL ENSEIGNEMENT, EN TERMES DE PRÉVENTION DE L'OBÉSITÉ NOTAMMENT.

—

Senso5, une approche multisensorielle

Lancée à Sion en 2004, la méthode Senso5 est basée sur l'expérience. Toucher, humer, goûter, observer et décrire : grâce à ses cinq sens, l'enfant explore l'univers de l'alimentation, nomme et mémorise ses perceptions, apprivoise ce qui le rebutait… Ces expériences sont intégrées dans le cursus scolaire, au gré d'une dizaine de leçons annuelles ; pour prendre l'exemple d'un cours de dessin, on va aborder la nature morte en goûtant et décrivant une coupe de fruits, avant de l'observer et la peindre…

L'intérêt de débuter le plus tôt possible une éducation sensorielle à l'alimentation est aujourd'hui démontré ; après cinq ans, on observe des résultats très positifs sur le taux d'obésité, le comportement alimentaire, la verbalisation des sensations, etc. Loin des messages traditionnels (style « bougez plus » ou « mangez des brocolis ») dont l'efficacité est remise en cause.



Les délices du Tessin



Lacs, montagnes, prairies verdoyantes et vignobles à perte de vue : le Tessin est un kaléidoscope de paysages, de spécialités gastronomiques uniques et de bons vins. On ne compte plus les délices qui se mitonnent entre Airolo et Chiasso. Des verts pâturages alpins où sont fabriqués les fromages AOP, en passant par les lacs poissonneux ou encore les vignes ensoleillées, les producteurs petits et grands ont pour motivation constante la proximité avec le consommateur.

En cheminant sur les sentiers de montagne, il n'est pas rare de tomber sur des ruchers servant de réceptacles à un miel au parfum exceptionnel. Mais pourquoi ne pas pédaler parmi les ceps de merlot ou sous les châtaigniers séculaires ? La grande diversité de ce territoire révèle un univers gourmand propre à satisfaire toutes les papilles en contant l'histoire et la culture d'une région qui a toujours mêlé ses traditions culinaires propres à celles de l'Italie voisine.

Le Tessin est également la terre des artisans de l'alimentation. Il est si aisé de faire leur connaissance tandis qu'ils s'échinent à la meule d'antiques moulins, remettent au goût du jour de vieilles recettes de fromage, mijotent de nouvelles idées de distillation, récoltent le houblon indigène ou attendent patiemment que le jambon ait suffisamment mûri à la cave.

Texte, Carlotta Girola — Photos, DR



Jambon cru Piora

C'est un chef-d'œuvre local à la saveur douce. L'affinage délicat à l'air pur des Alpes au nord du Tessin confère à ce jambon cru son caractère unique, exceptionnel. « Le secret, c'est la matière première, la transformation artisanale et l'affinage à 2000 mètres d'altitude dans les caves de l'Alpe Piora, en Léventine. Ce jambon tire ses arômes si appréciés des fragrances d'un air parfaitement limpide », assure Gianni, responsable de production et de maturation chez Rapelli. Le processus qui conduit du choix de la cuisse de porc aux tranches de jambon est long et jalonné de multiples étapes. Ce n'est que seize mois après la première prise en main par les maîtres charcutiers et les massages manuels répétés avec du sel marin que le produit est prêt à être dégusté, avec tous ses arômes et sa tendreté incomparable.

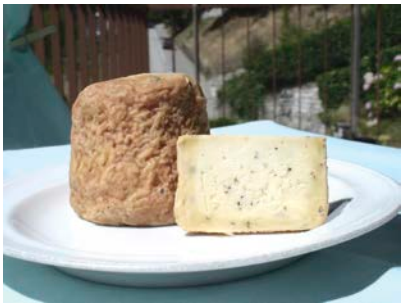
Un viognier aromatique

Au-delà de son merlot, le Tessin sait se montrer éclectique en matière de vins. Ainsi que nous le narre Ettore Biraghi, œnologue à la Tenuta Agricola Luigina de Stabio: « Connu avant tout pour le merlot, son cépage roi, le Tessin a montré depuis des années qu'il était aussi une terre de grands vins blancs. Nombre de caves ont par exemple obtenu d'excellents résultats avec le chardonnay. Nous, nous avons voulu tenter le coup avec le viognier, un cépage analogue au chardonnay par sa structure mais qui s'enrichit de notes aromatiques élégantes. C'est ainsi qu'est né le « Mille Petali », un pur viognier issu des raisins du Mendrisiotto. »



Ce petit bijou de l'œnologie locale, à la production limitée à 1300 bouteilles, est le fruit d'une passion qui distingue toutes les appellations de la Tenuta Agricola Luigina, une cave splendide perdue dans la verdure des vignobles du Mendrisiotto.

Zincarlin de la Vallée de Muggio



Fromage historique parmi les plus recherchés, il est toujours travaillé selon la méthode traditionnelle afin d'en garantir les saveurs d'antan. Le Zincarlin est la première « sentinelle » de l'association Slow Food. « Sans ce soutien, nous n'aurions jamais réussi à relancer ce produit », admet Luca Cavadini, référent local de la Sentinelle Slow Food. Le Zincarlin est fait de lait de vache cru. Sa fabrication est analogue à celle des plus réputés « formaggini » à pâte acide, mais on y ajoute du poivre grossièrement moulu. Selon le cahier des charges, la maturation se déroule deux mois en cave dans le massif du Monte Generoso. Durant le mûrissage, le Zincarlin est traité au vin blanc et il se transforme peu à peu: une croûte de couleur jaune-rouge se forme, la pâte s'assouplit, les notes olfactives et organoleptiques gagnent en persistance et en complexité. C'est un fromage particulier car il contient pas mal de poivre, ce qui le rend piquant. Sa forme curieuse de tasse renversée le rend aisément reconnaissable.

Vinaigre balsamique



Les hivers sont rudes et les étés torrides dans les galetas de la vinaigrerie Delea à Losone. C'est le microclimat le mieux adapté à la maturation des meilleurs vinaigres balsamiques tessinois, produits à partir d'un moût cuit d'uva americana (cépage américain, dit aussi vigne-framboisier). Dans la vinaigrerie située au-dessus du grand espace d'exposition des vins, l'air est saturé des arômes de ce nectar âpre et des divers types de bois qui composent les antiques barriques : chêne, châtaignier, frêne, cerisier, robinier, mûrier, genévrier. À l'intérieur, dès que l'affinage a commencé, les bactéries acétiques se mettent à travailler. L'oxygène oxyde peu à peu l'éthanol produit en petite quantité par le vinaigre. C'est ici qu'en silence se déroule depuis 1996 le rite aussi antique que magique de la production du vinaigre balsamique. Imaginez que 100 litres de moût cuit d'uva americana ne donnent que 40 litres de moût concentré ! Du balsamique le plus jeune de 3 ans à l'adulte de 6 ans et jusqu'au plus âgé, de 15 ans, la famille Delea a opté pour l'approche naturelle et traditionnelle.



Salami des Castelli de Bellinzone

C'est une délicatesse locale travaillée de manière artisanale qui doit sa saveur à la cave fraîche du Castello di Montebello où, depuis le Moyen Age, on conservait les denrées alimentaires. « Nous vérifions sans cesse que la maturation se passe parfaitement jusqu'à ce que cette spécialité soit prête à quitter la cave, raconte Duilio, responsable de maturation chez Rapelli. Car ce n'est qu'au terme d'un lent processus que ce saucisson travaillé de manière artisanale développe sa délicieuse saveur, délicatement aromatique, aux notes de vin rouge, d'ail et de poivre. » Entre les murs du Castello di Montebello, les passionnés de gastronomie peuvent redécouvrir sur réservation les traditions de la charcuterie locale et travailler de leurs propres mains le fameux « salame dei Castelli di Bellinzona », grâce à l'offre destinée aux touristes par les maîtres charcutiers de Rapelli.

Bière artisanale



Réputé pour ses vins et ses mets, le Tessin ne pouvait manquer de se distinguer également sur le front de la bière artisanale. De petites brasseries se sont multipliées dans la région ces dernières années. Petites, certes, mais fortes d'une production d'excellente qualité. Exemple : l'Officina della Birra di Bioggio, dans la région de Lugano, qui veille de façon sourcilleuse depuis 1999 à l'utilisation d'ingrédients locaux afin de créer un produit étroitement lié à la culture des lieux. Parmi ses douze appellations, il en est une qui témoigne particulièrement du lien avec le terroir : l'Oroincenso, une bière de teinte cuivrée au goût intense, où se révèlent des notes prononcées de malt et de miel de châtaignier (évidemment tessinois). Cette bière est propre à ravir tous les palais et à offrir une expérience rafraîchissante. Admirez ses nuances dorées, laissez-vous enivrer par ses parfums intenses et, finalement, savourez ses arômes : vous découvrirez un univers nouveau qui vous fascinera.

Filets de perche

Dans les villages de la rive du Ceresio (ndlr : le nom local du lac de Lugano), la pêche est synonyme d'émotions uniques en pleine nature. La perche est l'espèce la plus pêchée dans le lac de Lugano, tant par les amateurs que par les professionnels. « Le lac en regorge, assure Urs Luechinger, président de la Fédération tessinoise d'aquaculture et de pêche. Ce poisson fait non seulement le bonheur des pêcheurs, mais aussi de tous ceux qui le dégustent. La perche est par exemple proposée en filets aux amandes dorées au beurre, en accompagnement d'un risotto classique au safran, ou encore sautée au beurre et à la sauge. Sur les menus des « grotti », « osterie » et restaurants de la région de Lugano, la perche est à l'ordre du jour, de même que sur les marchés. Sauf en avril et mai, période de protection du frai. »



Fromage des Alpes Vegorness AOP

À la fromagerie du dernier village du fin fond du Val Verzasca, une exploitation agricole familiale transforme en sapides fromages le lait produit par ses 25 vaches de la race brune, toutes encore pourvues de leurs cornes. « Voilà une dizaine d'années que je seconde mon père Siro dans son exploitation de Sonogno et de l'alpage Vegorness, dont il s'occupe depuis plus de cinquante ans, 55 ans pour être précis, relate Dafne de la fromagerie Gianettoni. Au beau milieu du printemps, nous transhumons vers les pâturages du Monte Cabione, où les vaches paissent librement nuit et jour entre 1000 et 1200 mètres d'altitude, s'alimentant de l'herbe fraîche des pacages de montagne. Vers la mi-juin, nous remontons vers l'alpage Vegorness à 2400 mètres, où nous produisons le Vegorness AOP, une pâte mi-dure réalisée uniquement au lait cru. » L'alpage est atteignable uniquement à pied. Humains et bêtes doivent faire preuve d'une ténacité remarquable car les pentes sont extrêmement raides et l'herbe pousse difficilement au milieu des innombrables rochers.





Gin du Mont Bisbino

C'est un produit bio 100 % tessinois, né sur les pentes de la montagne qui surplombe la Valle di Muggio, symbole d'une amitié qui s'est muée en succès. Le gin Bisbino est intimement lié au sommet qui lui a donné son nom, le Monte Bisbino avec ses sentiers et ses forêts où Martino Mombelli, l'alchimiste du groupe, a élaboré la recette. Avec Giona Meyer, Rupen Nacaroglu et Damiano Merzari, ils s'y sont retrouvés pour développer un rêve commun: créer le premier gin tessinois. De la distillation réalisée à la distillerie Jelmini de Mendrisio à la distribution, toute la filière implique des personnes de la région. Les ingrédients de ce premier gin tessinois? « Désolés, nous ne les dévoilons à personne. » Nul ne révèlera la recette de ce gin tendre aux senteurs d'agrumes. Tout est top secret, sauf trois ingrédients, au-delà du genièvre, bien sûr: la coriandre, la verveine et la mélisse en un mélange savant. Une belle réussite, sous le signe de la passion, de l'enthousiasme et de l'amitié!

La boisson traditionelle

Au citron, à la mandarine, à la framboise: le soda Coldesina est devenu une boisson culte. Parmi les raisons de son impérissable succès – qui remonte à 1885 – il y a sûrement, outre la saveur, le look de cette petite bouteille qui ravit le regard. « Le secret réside dans la tradition et dans la redécouverte de saveurs anciennes. En plus, le produit se distingue par son format et sa présentation dans une bouteille de verre consigné avec fermeture mécanique », explique Franco Carugati, qui fait perdurer la tradition de la Gazosa Coldesina à Bellinzone depuis quatre générations. Selon lui, l'engouement pour ce produit artisanal et typique est un peu lié aux souvenirs d'enfance ou aux vacances passées au Tessin. « Je revois toujours les bouteilles exposées au soleil pour qu'elles fermentent, une coutume très répandue autrefois dans les familles de la région. On aurait dit de petites bombes prêtes à exploser, ajoute-t-il. Sûrement que non seulement la gazosa désaltérait, mais qu'elle suscitait l'émotion. » Elle convient fort bien à la charcuterie et aux « formaggini » mais, aujourd'hui encore, on la marie volontiers avec un bon vin rouge en version « mez a mez », moitié-moitié.





Pour découvrir les vins tessinois, il faut se sentir comme à la maison

Texte, Carlotta Girola — Photo, DR

250 étiquettes, 45 exploitations, un lieu unique. Perdue dans la verdure du parc delle Gole della Breggia, dans un antique moulin qui raconte tout un pan d'histoire locale, la Casa del Vino Ticino de Morbio Inferiore forme le cœur de l'univers vitivinicole tessinois. Un petit coin de paradis pour les amateurs de bons vins et pour tous ceux qui – intrigués par le niveau atteint ces dernières années par les crus tessinois – entendent en découvrir les secrets et les infinies déclinaisons. Entre événements dédiés, soirées culturelles, dégustations verticales, festins et autres rencontres, le public se voit raconter l'épopée de tous les nectars locaux qui composent aujourd'hui un puzzle bigarré fait d'histoires, de fumets et de saveurs hors du commun. La recette de la Casa del Vino Ticino est simple mais inimitable : un lieu historique, une carte des vins qui rassemble pour la première fois tous les grands noms du Tessin vinicole, des conseils pour assortir les bons petits plats (rigoureusement locaux) aux vins maison. En deux mots, un concept propre à procurer des émotions aux touristes autant qu'aux indigènes. Pour connaître un territoire, en fait, il faut aussi approcher ses produits. Les grands vins tessinois en particulier.

Les mille visages du merlot

Le merlot a célébré en 2006 ses premières cent années de gloire. Il a pourtant encore les traits jeunes et frais de celui qui sait se réinventer sans cesse ; de celui qui se remet en question à chaque saison ; de celui qui est devenu plus sage et plus mûr et qui se tourne vers l'avenir avec un esprit toujours juvénile. Au Tessin, le merlot n'est pas simplement du raisin : après un siècle d'histoire, il peut sereinement se définir comme le roi des cépages locaux. Véritable étendard du Tessin viticole, le merlot a vécu depuis les années septante une formidable explosion, tant sur le plan de la quantité que sur celui de la qualité.

Si de nos jours les exploitations viticoles s'efforcent de diversifier leur offre en proposant des crus issus d'autres cépages, le merlot a trouvé sur les coteaux ensoleillés du Tessin des terroirs qui ont su en valoriser l'immense potentiel. En transformant le raisin en nectars fort appréciés au niveau local – mais pas seulement – le marché du merlot tessinois a franchi des pas de géant et, de nos jours, on ne compte même plus les prix internationaux qu'il a conquis. C'est sans doute pour cette raison que 80 % des vignobles tessinois sont cultivés en merlot. Le climat ensoleillé, méditerranéen du Sottoceneri, avec sa terre argilo-calcaire, produit des vins très différents de ceux du Sopraceneri, aux terroirs morainiques fluvio-glaciaires, assortis d'un climat clairement plus alpin.

—

LE TESSIN A SU DÉCLINER LE RAISIN DE MERLOT EN DE MULTIPLES NUANCES ET SAVEURS DIFFÉRENTES.

—

Le Tessin a su décliner le raisin de merlot en de multiples nuances et saveurs différentes. Pionnier du merlot vinifié en blanc, devenu aujourd'hui une marque de fabrique de notre territoire, et comptant sur la fantaisie et l'inspiration de ses producteurs, le Tessin a créé des rosés, mais aussi de nombreuses grappas et des vins doux dont le cépage bordelais demeure toujours l'acteur principal.

Fromage Suisse.
De doux à corsé.

Laissez parler votre bon goût. Savourez vos fromages préférés.



SUISSE GARANTIE

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch

Le bonheur est dans la meule

Du séré aux rebibes, les fromages de nos cantons déclinent les saveurs à l'infini. Riches en protéines, calcium et vitamines, ils contribuent à des repas sains.



Texte, Annick Monod

Il n'y a pas assez de jours dans l'année pour goûter tous nos fromages ! De l'Aaren-Käse au Züri-Taler, la Suisse en produit 600 sortes, selon Switzerland Cheese Marketing, l'organe promotionnel de la branche. À l'apéro ou au dessert, en fondue, en gratin ou à la coupe, les Helvètes en avalent 21kg par an.

Riche en protéines, le fromage offre une alternative à la viande, au poisson et aux œufs. Contrairement à ceux-ci il ne contient pas de fer ; il constitue en revanche une excellente source de calcium, le matériau de nos os et de nos dents. Sa teneur varie : une portion de 30g de pâte dure ou mi-dure en contient autant que 60g de pâte molle, ou que 150 à 200g de cottage cheese.

La nature est bien faite : le fromage contient de la vitamine D, qui facilite l'assimilation du calcium. « Cette vitamine est liposoluble, c'est-à-dire contenue dans la matière grasse », souligne Murielle Gander, diététicienne et coordinatrice Fourchette verte Fribourg. « On aurait donc tort d'opter systématiquement pour des produits écrémés. »

Le fromage renferme aussi des vitamines A et B, dont la fameuse B_{12}, présente uniquement dans les aliments d'origine animale, précise la diététicienne Michelle Bur, coordinatrice Fourchette verte Soleure. « Un apport précieux dans un régime végétarien ou réduit en viande. »

Le « bon » gras vient de l'herbe

Trop riche pour être honnête, le fromage ? Pas forcément : le sérac par exemple dépasse rarement les 5 % de matière grasse – tout en conservant ses nutriments. On peut aussi privilégier les « bonnes » graisses en choisissant des meules d'alpage, comme l'Etivaz AOP, plutôt qu'industrielles. Car plus les vaches sont nourries d'herbe et de foin (et non d'ensilage, de maïs ou de soja), meilleur pour la santé sera leur lait. Il contiendra une proportion plus grande d'acides gras mono et polyinsaturés, dont les fameux oméga 3 et oméga 6.

—

LE FROMAGE EST L'UNE DES SOURCES DE PROTÉINES LES PLUS « DURABLES » : IL FAIT MÊME MIEUX QUE LE TOFU !

—

Pas de lactose dans les pâtes dures

Quant à l'intolérance au lactose, elle ne prive pas les gourmands de tout plaisir. « Les pâtes dures ou extra dures, comme l'Emmentaler AOP ou le Sbrinz AOP, sont naturellement sans lactose. Ces fromages conviennent bien aux intolérants », indique Monique Mura Knüsel, diététicienne et coordinatrice Fourchette verte Zug et Uri. Et les fromages frais, comme le séré ou la mozzarella, sont aussi vendus en version délactosée. Les allergiques aux protéines de lait, eux, ont moins de chance : tous les fromages leur sont interdits.

Issu d'une tradition séculaire – l'essor du Gruyère date de la fin du XVI^{e} siècle au moins – le fromage est aussi un aliment « durable ». À portion équivalente, son bilan écologique (émissions de CO_2, énergie consommée, ressources utilisées et déchets) est trois fois meilleur que celui des œufs indigènes et quatre fois plus favorable que celui de la viande suisse. Son impact est même légèrement plus faible que celui du tofu. Les mauvaises langues disent qu'il est surtout plus savoureux. Mais chut…

www.fourchetteverte.ch

Vacherin® Fribourgeois
SWITZERLAND

* un terroir

* des hommes
et leur savoir-faire



AOP

* un signe d'excellence

Suisse. Naturellement.

Pour qu'un produit AOP puisse voir le jour, il faut un terroir et une tradition, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent le signe d'excellence AOP. **www.aop-igp.ch**

aop – igp

La victoire de la qualité

Texte Knut Schwander — photos DR

Laissez-nous vous conter l'histoire d'un succès. Celui des Appellations d'origine protégées (AOP) et des Indications géographiques protégées (IGP). Des noms un peu sévères, certes, mais qui répondent à des projets passionnants, gourmands et, surtout, porteurs : depuis 1997, 37 produits typiquement suisses y ont trouvé une véritable voie de salut.

En protégeant le nom de chaque produit, en délimitant une zone de production, en fixant des règles de fabrication et d'élaboration, le capital confiance de ces produits s'est intensifié et ancré. Ainsi le Saucisson vaudois IGP et la Saucisse aux choux vaudoise IGP ont pratiquement doublé leurs ventes depuis l'obtention de l'IGP. La Tête de Moine protégée par l'AOP a quasiment réussi à évincer toute forme de copie. Quant au Formaggio d'Alpe Ticinese valorisé par l'AOP, il a trouvé des débouchés inespérés dans la grande distribution.

À juste titre, tous ces produits protégés par l'Etat inspirent confiance. Ce qui leur donne un accès privilégié au secteur des produits haut de gamme. Un vrai succès au profit de la qualité et de l'authenticité.

L'Eau-de-vie de poire du Valais AOP revit notamment grâce aux cocktails



Julien Morand

Arrière petit-fils du fondateur
de la maison Morand à Martigny.



« C'est mon arrière grand-père Louis qui a fondé la maison en 1889, à Martigny-Croix », raconte Julien Morand. « Il distillait surtout des alcools de raisin et de plantes : du marc, de la lie, de l'absinthe et du génépi, mais aussi du sirop et de la limonade. » Son arrière petit-fils, Julien Morand, William de son troisième prénom, est aujourd'hui l'un des administrateurs de cette entreprise familiale plus que centenaire. L'une des dernières à produire de l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP. Une eau-de-vie aux qualités aromatiques remarquables, à la fois intense et suave, puissante et fruitée.

Cette eau-de-vie, la maison Morand a beaucoup contribué à la faire connaître à l'échelle nationale et internationale. Notamment en créant la marque « Williamine », devenue une référence. Pourquoi ce nom ? En fait, il renvoie à la variété de poires qui en est l'unique ingrédient. « Auparavant, il y avait une grande diversité de poires dans les vergers. L'Eau-de-vie de poire AOP peut donc être élaborée avec d'autres sortes de poires. Mais depuis les années 40, on s'est aperçu que les poires William développent des qualités aromatiques idéales. »

Et pourtant, l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP subit de plein fouet l'évolution des habitudes de consommation et la concurrence d'alcools importés et boostés par des campagnes de marketing de grande envergure : « Nous ne disposons pas des mêmes budgets et, en Suisse, les coûts de production sont élevés », regrette Julien Morand. Si la production n'avait cessé de croître jusque dans les années 90, elle s'est ainsi effondrée depuis : « Elle a été divisée par cinq ! » Et Morand demeure une des dernières distilleries à en produire.

Ce déclin n'est pas étranger au fait que ce produit à haute valeur ajoutée, qui fait partie du patrimoine helvétique, ait été enregistré comme AOC dès 2001 (AOP depuis 2013). Ce qui implique qu'il soit élaboré avec des fruits exclusivement valaisans et distillé en Valais : un argument de vente, aux yeux des barmen, notamment, qui donnent un nouvel élan à ce produit en l'utilisant pour élaborer des cocktails charmeurs au merveilleux goût de poire. Oui, l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP est unique !

Jambon cru du Valais IGP : une tradition ancestrale



Steve Crettaz

Aux commandes de la boucherie éponyme à Ayent (VS).

Subtilement goûteux, fondant et très peu salé, le Jambon cru du Valais IGP est une spécialité incontournable du terroir valaisan : « Depuis que les hommes ont cherché à conserver les aliments, ils se sont mis à sécher les viandes », explique Steve Crettaz, patron de la boucherie Crettaz à Ayent.

À trois, le patron et deux employés, ils produisent dans les règles de l'art moult spécialités régionales, dont cinq tonnes de Jambon cru du Valais IGP par an. Un travail artisanal qui reproduit les gestes authentiques d'autrefois avec des outils adaptés aux règles d'hygiène et de qualité d'aujourd'hui : alors que l'on séchait les viandes dans les greniers, en hiver seulement, histoire d'éviter les mouches, la production peut à présent se poursuivre tout au long de l'année. Les viandes sont en effet séchées dans des locaux fermés, climatisés et régulièrement aérés pour assurer une maturation optimale des salaisons.

Ce savoir-faire, Steve Crettaz l'a hérité et appris de son père. Et c'est son grand-père, Joseph Crettaz, qui avait fondé l'entreprise en 1948. Comme eux, il sale à la main les pièces de quasi : « On travaille au feeling, en fonction de chaque morceau. Et ensuite on les laisse sécher de manière individuelle », affirme le spécialiste. C'est ce qui fait la différence entre des salaisons artisanales et des productions industrielles : « Nous laissons sécher nos viandes entre six et sept mois alors que beaucoup de gros producteurs s'en tiennent à quatre ou cinq mois, donc à des standards uniformisés », précise Steve Crettaz, fier de sa production qui tient aussi également compte des souhaits individuels de ses clients « Les uns préfèrent des viandes plus sèches, d'autres plus moelleuses. Chez nous, chaque morceau dispose d'un suivi individuel. »

L'assaisonnement aussi est particulier. Chaque producteur a son mélange d'épices : « Notre recette m'a été transmise de père en fils. C'est la belle-mère de mon grand-père qui l'avait élaborée. Et elle n'a pratiquement pas changé. » Quant aux viandes, elles sont obligatoirement suisses pour bénéficier de l'IGP. Une indication géographie protégée qui assure aussi que le jambon est ensuite préparé et séché en Valais. De là, il est exporté dans tous les cantons suisses, pour le plus grand plaisir des convives à l'heure de l'apéro, du goûter ou réunis autour d'une raclette, avec du Raclette du Valais AOP de préférence…

SWISS

Vous ne nous choisissez pas pour notre menu.

Pas encore.



36 destinations directes au départ de Genève.

A STAR ALLIANCE MEMBER

swiss.com

Made of Switzerland.

Le Vacherin Mont-d'Or AOP, onctueux et saisonnier



Patrick Hauser

L'un des douze producteurs de Vacherins Mont-d'Or.

C'est dans la saisissante beauté de la Vallée de Joux que ça se passe. Entre sapins et eaux scintillantes du lac aux reflets métallisés, Patrick Hauser est l'un des douze producteurs de Vacherins Mont-d'Or AOP. Le regard vif, le ton posé, ce fromager, Champion suisse 2012, nous conte un bout de son histoire de famille étroitement liée à ce fromage saisonnier, onctueux et parfumé.

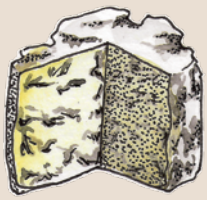
« Mon père a toujours fabriqué du vacherin. » Et Patrick Hauser aussi. Ensemble, ils verront la production prendre l'ascenseur: au début des années 90, elle passe de 30 tonnes à 130 tonnes par an! Mais en hiver seulement: « Le Vacherin Mont-d'Or AOP arrive sur les étals le 15 septembre et il en disparaît le 30 avril », rappelle le spécialiste. Une saisonnalité due aux moyens de conservation d'autrefois: « L'été, une pâte dure avec une teneur en eau plus faible résiste mieux à la chaleur. » L'hiver, par contre, le Vacherin Mont-d'Or AOP reprend la vedette.

La légende en attribue la recette à un soldat de l'armée Bourbaki qui se serait arrêté aux Charbonnières en 1871. D'autres sources le croient plus ancien. Qu'importe! L'essentiel, c'est le résultat: un fromage incomparablement onctueux au léger goût de bois caractéristique. « Ceux qui affirment qu'il était meilleur lorsqu'on le faisait au lait cru oublient que le résultat était beaucoup plus irrégulier », affirme Patrick Hauser. Imposé en Suisse depuis 2003, le lait « thermisé » - chauffé à 58°- est par ailleurs loin de niveler les arômes: « La preuve, il y a des différences notables d'un producteur à l'autre. Car le résultat dépend des herbages, de la longueur de l'affinage, ainsi que du lieu d'affinage. » Le goût du vacherin varie aussi en fonction de sa taille: il existe en quatre formats: 400 ou 600 grammes, 1 kilo, ou 3 kilos. Or, plus la meule est petite, plus la pâte est en contact avec l'épicéa (obligatoirement suisse!) qui sangle chaque vacherin. Quelle que soit sa taille, le Vacherin Mont-d'Or AOP se savoure le plus souvent froid, ou alors sortant du four, agrémenté d'un peu de vin blanc et parfois d'une pointe d'ail. Dans tous les cas de figure, sa dégustation est toujours une fête!

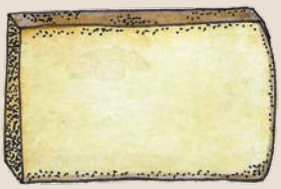
Par Manuella Magnin
Illustration, Dora Formica

florilège de fromages suisses

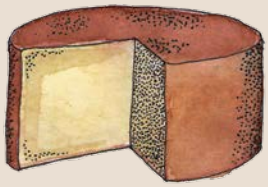
(à goûter une fois dans sa vie)



Thurgauer Blau



Ritterkäse Culinarium Hinwil



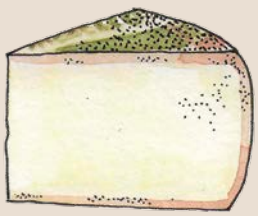
Miudä aus Seelisberg



Hölzige Geiss aus Lichtensteig



Spahn aus Buchegg



Appenzeller Bio Würzig



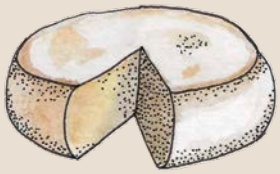
Ziegen-Mascarpin aus Maloja



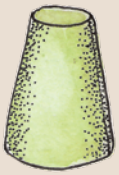
Vieux vacherin de Marsens



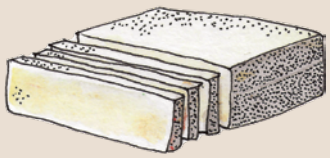
Sérac de brebis bio de Martigny



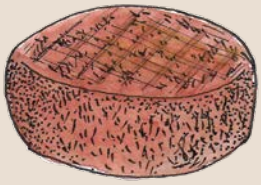
Einsiedler Bergmutschli



Glarner Schabziger



Schaffhauser Flammebratkäse



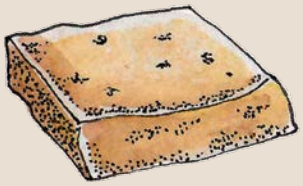
Aargauer Bierdeckel



Brunni-Chäsli aus Engelberg



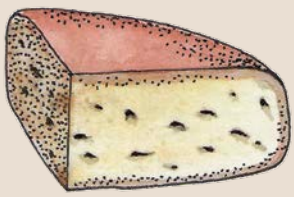
Berner Blaues Hirni



K-Ré de Rougemont



Basler Tommli



Berg Schafkäse
Niederrickenbach



Bleuchâtel
des Ponts-de-Martel



Chèvre frais de Cartigny



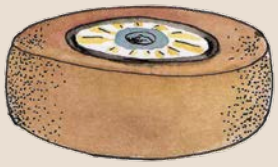
Tête de Moine de Bellelay



Zincarlin della Valle di Muggio



Sbrinz aus Greppen



Zuger Bergkäse

Savoureux fromages du Pays romand

Pays romand - Pays gourmand rassemble depuis 2005 les marques régionales qui promeuvent les produits du terroir des six cantons romands et du Jura bernois. Parmi eux, de nombreux fromages, confectionnés avec amour par des producteurs de talent. Nous vous proposons une sélection gourmande, emblématique de la passion des artisans qui sont à pied d'œuvre toute l'année pour vous régaler et transmettre toute la typicité de leurs terroirs respectifs. D'aucuns vous invitent même à assister à la fabrication de leurs délices. Une belle occasion de faire plus ample connaissance.

Textes, Manuella Magnin — Photos, DR

Partez à la découverte de sept spécialités gourmandes du Pays romand et retrouvez-les dans leur ensemble sur www.paysgourmand.ch

regio• garantie Suisse. Naturellement.

paysgourmand.ch



Le Bleuchâtel des Ponts-de-Martel

Un bleu 100 % suisse

Il est moins fort et plus crémeux que le Roquefort. Créé il y a une vingtaine d'années par Didier Germain aux Ponts-de-Martel, le Bleuchâtel ou Bleu suisse est un pur délice qui magnifiera une salade, donnera du corps à une sauce ou agrémentera avec panache vos plateaux de fromages. Il s'en vend quelque 15'000 pièces par an dans toute la Suisse et jusqu'en Russie !

« J'ai imaginé ce fromage pour amener de la diversité dans mon assortiment et aussi pour enrichir la formation de mes apprentis », confie Didier Germain. Il a fallu mettre au point la recette à base de bon lait de la région, de penicillium roqueforti, et trouver un moyen d'amener de l'oxygène à l'intérieur des meules pour développer les moisissures uniformément. « Au début, j'ai travaillé avec des aiguilles à tricoter », s'amuse le fromager. Puis, Pascal Bettex, artisan du village, a mis au point une machine à percer.

La fromagerie Les Martel accueille volontiers les visiteurs qui sont invités à assister à la fabrication du Gruyère AOP et du Bleuchâtel. Par une structure en verre, il est possible d'observer les fromagers au travail. La visite est autodidacte et chacun découvre à son rythme l'ensemble de l'exposition. Un diaporama ainsi qu'un film complètent les panneaux didactiques. Les gourmands se laisseront séduire par une dégustation et des emplettes au magasin !

Fromagerie Les Martel
Major-Benoît 25
Les Ponts-de-Martel
Didier Germain
032 937 1666
www.fromagerie-les-martel.ch

TERROIR NEUCHÂTEL VINS
regio•garantie

Le Roc-Montès du Noirmont



Une tête de Moine miniature et crémeuse

Il affiche un cœur tendre et crémeux. Il, c'est le Roc-Montès, le petit frère de la Tête de Moine AOP, fabriqué par Christian Kälin, fromager au Noirmont. « C'est mon frère qui l'a inventé voici 18 ans. Il a eu l'idée d'utiliser les moules à Tête de Moine pour créer un fromage plus petit, de 400 g environ à la croûte lavée, affiné 4 à 6 semaines. Il y a rajouté un peu de crème. Nous en produisons aujourd'hui quelque 600 meules par mois. »

Cette spécialité est distribuée dans le Jura, le Jura bernois et à la Chaux-de-Fonds par Fromajoie.

Son nom évoque le lieu-dit Roc-Montès au Noirmont, connu pour sa clinique de réadaptation cardio-vasculaire.

Si Christian Kälin a vendu son entreprise familiale en 2016 à MIBA, une société qui groupe des producteurs de lait, il y œuvre toujours comme chef de production. Une nouvelle fromagerie est en construction au Noirmont. Son gérant, Jean-Philippe Brahier, se réjouit d'y accueillir les visiteurs dès 2019 : « L'idée est de mettre en valeur le travail des producteurs, du lait au fromage, en permettant notamment de voir le local de production, de saumurage et les caves. »

Fromagerie
des Franches-Montagnes
Rue de l'Avenir
Noirmont
Jean-Philippe Brahier
079 286 53 10

Spécialité du Canton du Jura
regio•garantie

Le chèvre de Cartigny



« On a tout appris sur le tas ! »

Dans le canton de Genève, les petits chèvres frais ou mi-durs de Cartigny sont une délicatesse 100 % terroir fort appréciée des gourmets. On les trouve bien sûr directement à la Chèvrerie du Champ Courbe, mais aussi sur l'étal de plusieurs marchés à la ferme.

Au pic de la saison, d'avril à juin, quand les bêtes chamoisées donnent le plus de lait, Georgette Gribi et son frère, assistés d'un employé à temps partiel, produisent une centaine de fromages par jour.

Tout a commencé pour le plaisir. « Nous avions envie d'avoir quelques chèvres pour entretenir le jardin. On s'est mis à produire du fromage juste pour nous. On a beaucoup lu, beaucoup tâtonné. Puis, on en a vendu à nos voisins. Et comme la demande était là, on a progressivement augmenté la production », confie Georgette Gribi, théologienne de profession.

Georgette Gribi aime marier les herbes et les épices à ses petits fromages. Et maintenant que le processus de production est bien maîtrisé, la petite exploitation planche sur un raclette de chèvre. Une cave toute neuve permettra bientôt de l'affiner.

La chèvrerie du Champ Courbe
6, rue du Temple
Cartigny
Georgette Gribi
022 756 01 62
www.chevrerie.ch

GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR
regio•garantie



Le raclette du Valais AOP

Un authentique alpage valaisan

Le Val d'Illiez à l'état pur! La Ferme à Gaby à Champoussin offre au visiteur de passage tout ce dont il peut rêver lorsqu'on évoque les beaux alpages valaisans et leurs produits gourmets. C'est ici que se fabrique du 20 mai et jusqu'à fin septembre quelque 15 tonnes de Raclette AOP. Blaise Perrin y transforme 150'000 litres de lait en meules goûteuses: « Nous affinons nos fromages au minimum 3 mois en cave chez nous. Notre raclette est commercialisé dans les supermarchés par un distributeur et aussi en vente directe. »

La Ferme à Gaby prend une cinquantaine de chèvres en estivage et fabrique également une grande variété de fromages frais, mi-durs et tommes qui font les délices des amateurs de produits caprins.

La Ferme à Gaby, c'est aussi un musée présentant les ustensiles utilisés autrefois dans les alpages. Les visiteurs peuvent assister le matin à la fabrication du fromage dans l'imposant chaudron de 1400 litres et, l'après-midi, à la traite des chèvres. L'endroit dispose de chambres d'hôtes et d'une boutique bien achalandée où l'on trouve des fromages, bien sûr, mais aussi des produits du terroir.

La Ferme à Gaby
Champoussin
Blaise Perrin
024 477 30 88
www.lafermeagaby.ch

Valais
regio•garantie

Le bleu de chèvre du Sapalet



Offrir de la diversité

S'il fallait qualifier la fromagerie Le Sapalet, on dirait d'elle qu'elle a toujours une longueur d'avance sur les attentes du consommateur. C'est en 1990 déjà que Jean-Robert Henchoz, alors éleveur de vaches laitières, décide de se mettre aux brebis. Bien avant l'engouement actuel pour les fromages de brebis et de chèvre. « Il y a de plus en plus d'intolérants au lactose de vache. Nous leur proposons une alternative qui séduit », se réjouit Joakim Henchoz, neveu de Jean-Robert.

Près de 30 ans plus tard, l'exploitation compte 750 brebis laitières et une quarantaine de chèvres. À l'heure où nous mettons sous presse, un bleu de chèvre est en cours de test. Il s'annonce très crémeux et coulant, avec peu de penicillium.

Le Sapalet propose une trentaine de créations différentes qui vont du yaourt au fromage (frais, mi-dur, pâtes molles, brie, bleu, raclette...) en passant par le beurre, la crème et le lait. Le tout labellisé Bio Suisse. La production est principalement vendue aux magasins, sans intermédiaires, et sur quelques marchés.

À la belle saison, la fromagerie ouvre volontiers ses portes aux visiteurs qui peuvent voir les bêtes, les caves, visionner un diaporama et, bien sûr, déguster quelques spécialités.

Le Sapalet
Route du Revers 19
Rossinière
Famille Henchoz
026 924 54 60
www.sapalet.com

Terre Vaudoise
PRODUITS DU TERROIR
regio•garantie

Le Creux de Glace



Un hommage au parc du Chasseral

À 1300 m de l'altitude, sur le versant nord du Chasseral, le Creux de Glace servait autrefois de réfrigérateur naturel pour la viande et le fromage. Si la glace a aujourd'hui disparu de cette grotte, les promeneurs de passage y trouvent une fraîcheur bienvenue en été.

C'est en hommage à cet emposieu du parc régional Chasseral qu'a été créé Le Creux de Glace, un fromage à pâte dure au lait cru de montagne. Les meules de 30 cm de diamètre pèsent jusqu'à 8 kg. Elles sont affinées de 6 à 12 mois en cave. On aime le goût relevé du Creux de Glace qui peut se manger à la main, agrémenter un gratin, des croûtes et des gâteaux au fromage, ou enrichir un mélange à fondue. Ce fromage typique est vendu dans les Coop de la région à la coupe et jusque sur le littoral neuchâtelois.La fromagerie de la Suze est issue de la fusion de deux entités de production à Courtelary et Corgément. Elle est située au cœur du Jura bernois dans le Vallon de Saint-Imier. Le lait provient des villages de de Sonceboz, Corgémont, Courtelary et des montagnes environnantes. Les fromages sont fabriqués selon des recettes ancestrales, dans des chaudrons en cuivre.

Dans le magasin de la fromagerie, le chaland trouvera aussi de la Tête de Moine AOP, de l'Erguël, du Sauvage, du Corgémont aux herbes et la fameuse Fondue Sauvage.

Fromagerie de la Suze
Longues Faux 9
Corgémont
Harald Kämpf
032 489 11 77

Jura bernois
Produits du terroir
regio•garantie

Le Tonnelet des Invuettes

Optimiser le lait

C'est sur l'alpage des Invuettes à l'entrée de la Vallée du Gros Mont dans le canton de Fribourg que se fabrique le fromage éponyme. Le Tonnelet des Invuettes, de forme octogonale, pèse de 600 à 700 g. Il est affiné au vin blanc du Vully durant deux mois avant d'être vendu déjà l'été aux visiteurs de passage. « J'ai imaginé ce fromage pour utiliser le lait quand la traite de mon troupeau n'est plus suffisante pour faire trois Gruyère, confie Gérard Biland. Au fur et à mesure de la saison, il me reste 150 litres que je transforme en tonnelets selon la même recette que le Gruyère, sauf que le lait est moins chauffé. »

Dès la troisième semaine de mai et jusqu'à la désalpe, la famille Biland accueille les touristes qui souhaitent assister à la fabrication du fromage. Il suffit d'avertir avant par téléphone. En prime, les visiteurs peuvent voir les 35 petits cochons qui valorisent le petit lait et se régalent de chutes de chocolat. Des cochons qui se retrouveront en partie au menu de la Bénichon du mois de septembre.

Les gourmands ne manqueront pas de s'attabler à la buvette des Invuettes. L'épouse de Gérard, Anne, y propose de délicieux mets du terroir, servis avec le sourire.

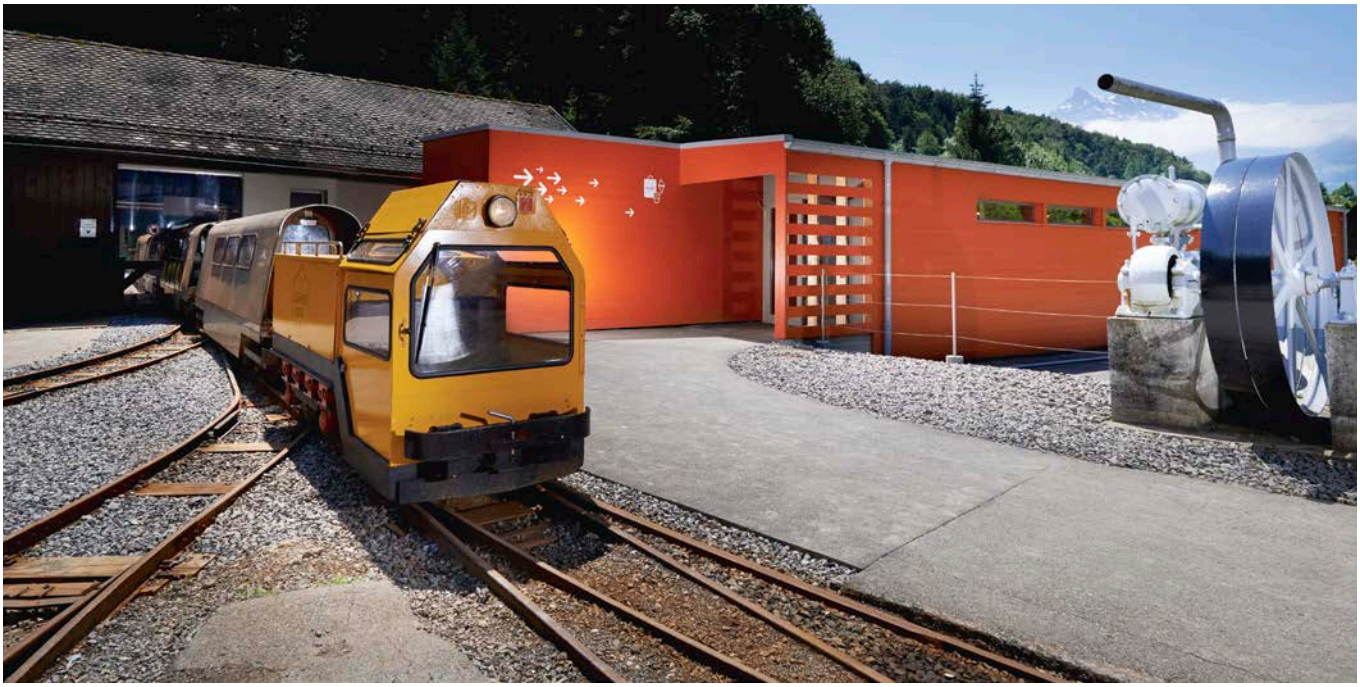
Cuisinière émérite, Anne a participé à l'émission Dîner à la ferme de la Télévision suisse romande en 2011. Sa chasse est à tomber. Réservez sans tarder!



Fromagerie artisanale de Pleinvent
1726 Farvagny-le-Petit
Gérard Biland
026 927 37 93
www.petit-bil.ch

Terroir FRIBOURG
regio•garantie

Après deux ans de travaux, les Mines de Sel de Bex et la Saline de Bex offrent au public un nouvel espace destiné à accueillir plus de visiteurs. Avec à la clé un florilège de produits gourmands à découvrir.



Mines de Sel de Bex : le sel à l'état pur

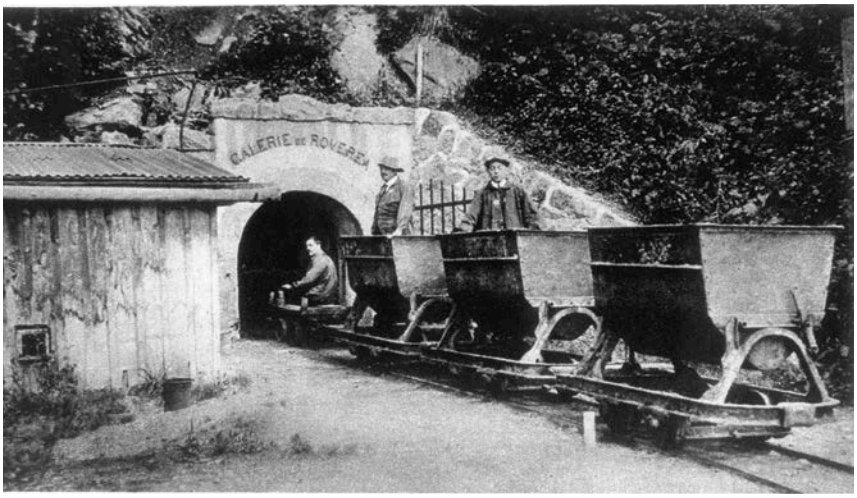
Texte Manuella Magnin — Photos DR

Il aura fallu 17 mois et un investissement de 5 millions de francs, financé par Salines Suisses SA, pour rendre les Mines de sel de Bex encore plus attrayantes. Le travail a été titanesque. 5500 m³ de roche ont été extraits à l'explosif du cœur de la montagne pour réaliser une nouvelle galerie plus large à même de faire se croiser deux trains et d'accueillir plus de visiteurs. Ces derniers peuvent encore mieux apprécier les 500 ans d'histoire des lieux grâce à un tout nouveau spectacle audiovisuel. Sous la houlette de guides passionnés, le parcours permet de découvrir les éléments les plus spectaculaires et les plus caractéristiques des diverses techniques d'exploitation utilisées depuis le percement de la première galerie, creusée en 1684.

« Nous proposons aussi en exclusivité mondiale un atelier de production de sel au cœur de la mine », s'enthousiasme Philippe Benoit, directeur de la Fondation des Mines de Sel de Bex. But avoué de ces travaux : recevoir



Les mineurs travaillent au quotidien depuis le 17e siècle pour extraire le fameux sel.



plus de touristes en devenant une attraction régionale incontournable et en franchissant la barre des 80'000 visiteurs d'ici trois ans contre 65'000 aujourd'hui. Et positionner la Saline de Bex comme un fournisseur de produits gourmets.

Le packaging du sel fin a d'ailleurs été entièrement revu pour faire référence à l'histoire de la découverte de cet « or blanc » au 15e siècle. On peut désormais admirer sur les emballages le dessin d'un berger et de ses chèvres rappelant la légende du chevrier dont les bêtes s'abreuvaient toujours aux mêmes ruisseaux gorgés de sel.

Enfin, en guise de point final à ces pérégrinations au cœur de l'histoire et de la montagne, les visiteurs sont invités à déguster tout un panel de produits gourmands et, bien sûr, à les acheter dans la petite boutique attenante.



Ingrédient de choix

Le Sel des Alpes est un ingrédient de choix. Extrait dans le respect le plus strict de l'environnement, il est 100 % naturel. La Saline de Bex possède sa propre centrale hydroélectrique qui couvre ses besoins en énergie. Une part importante de cette énergie renouvelable est injectée dans le réseau. Fin 2011, l'entreprise a été certifiée EcoEntreprise, attestant de ses très bonnes performances en matière de développement durable.

Denrée précieuse

Symbole de la richesse et du pouvoir, le sel est depuis l'Antiquité une denrée précieuse. Chez les Hébreux, il était de toutes les cérémonies. Les soldats romains étaient payés en partie en sel, d'où l'étymologie du mot salaire. Au Moyen Age, les « routes du sel » ont contribué à la prospérité de bien des régions dans le monde. Longtemps, avant l'invention des appareils de réfrigération et de congélation, le sel fut le seul moyen de conserver les aliments. D'où son importance stratégique.

L'histoire du sel suisse a débuté il y a deux cents millions d'années lorsque le bassin de la mer primitive Thétys s'est retiré et a laissé derrière lui ce fameux produit emprisonné dans le sol.

Le sel est extrait depuis plus de 180 ans dans la région de Bâle. Quant à la Saline de Bex, elle produit le Sel des Alpes depuis 1554 déjà. Inventé en 1877 à Bex, le procédé de thermocompression permet de réduire de près de 90 % l'énergie nécessaire à la production de sel.

Sécurité de l'approvisionnement garantie

Avec la production de sel des sites de Schweizerhalle, Riburg et Bex, les Salines Suisses assurent l'approvisionnement en sel de toute la Suisse. Près de la moitié de la production annuelle, qui s'élève à environ 600'000 tonnes, est utilisée sous forme de sel à dégeler pour assurer la circulation routière en hiver. Les autres produits couvrent tous les besoins et domaines d'application de la population, de l'industrie et du commerce suisses.



La perfection suisse à la maison

Une offre pour les gourmets

La boutique de la Mine de Sel propose toute une série de produits gourmands remarquables. Petite sélection.



Sel fin

Pur, blanc et finement cristallisé, il affiche un grain et une pureté incomparables. Le vrai goût des Alpes dans votre cuisine. Il est disponible avec ou sans iode et fluor.

Sel à l'Ancienne

Craquant et croquant, il tiendra la dragée haute à toutes les fleurs de sel du monde. Conditionné dans son état naturel au cœur de la mine, il est riche en sels minéraux, en oligo-éléments et sans aucun additif. Il s'utilise en touche finale sur une viande, un poisson, des légumes, et, pourquoi pas, une mousse au chocolat.

Bière La Minérale Gose

Ce breuvage terriblement désaltérant est issu d'une collaboration entre La Brasserie La Mine à Bex et les Mines de Sel. Légère et surprenante, cette belle mousse affiche une petite note salée. On aime ses arômes de coriandre. Parfaite sur une terrasse ensoleillée, en accompagnement de mets exotiques ou d'un ceviche de poisson aux agrumes.

Caramel au Sel des Alpes

C'est au Bouveret à L'Atelier des Sables, à quelques encablures de Bex, que sont conçus ces délices. La crème de caramel au Sel des Alpes, subtilement veloutée, fait merveille sur une tartine, des crêpes, des gaufres, une tarte aux pommes ou une glace. Les petits caramels à la crème et Sel à l'Ancienne sont une véritable tuerie. Attention à l'addiction!

Chocolat au lait

Les grand chefs le savent: le chocolat et le sel font bon ménage. Surtout lorsque le dosage du sel est parfaitement maîtrisé comme dans cette plaque de chocolat au lait à la pointe de Sel à l'Ancienne concoctée par la célèbre chocolaterie Charlet-Ançay à Gryon.



Sels aromatisés

En mal d'inspiration pour agrémenter vos mets? Les sels aux herbes ou aux épices volent à votre secours. 100 % naturels et bio, ils ne contiennent aucun additif, ni agglomérant. Ils se déclinent en version douce, orientale, aromatique ou piquante.

Fondation des Mines de Sel de Bex
Route des Mines de Sel 55 – CP 277
1880 Bex - Switzerland
Tél. +41 24 463 03 30
www.mines.ch

Dans les Alpes, le patrimoine alimentaire à l'honneur

Dans le cadre du programme Interreg Alpine Space, le projet AlpFoodway rassemble 14 partenaires à travers six pays des Alpes pour valoriser le patrimoine alimentaire des populations de montagne. Un concept inédit qui pourrait déboucher sur une candidature au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Texte, Sophie Dorsaz — Photos, DR

La Suisse, la France, l'Italie, l'Autriche, l'Allemagne et la Slovénie ont en commun un territoire alpin dans lequel se développent des traditions culinaires et des savoir-faire depuis des générations. Ce patrimoine immatériel est composé de pratiques sociales, économiques et culturelles liées à la production des aliments, à leur conservation et à leur consommation. Une richesse qu'Interreg Alpine Space entend valoriser à travers le projet AlpFoodway. « Il s'agit de mettre en évidence une identité commune aux régions alpines, tout en encourageant ces dernières à préserver et à mieux exploiter leurs propres particularités. Le but est de créer un modèle de développement économique, social et culturel durable pour ces zones de montagne périphériques dans un contexte d'exode rural et de vieillissement de la population. L'important est que ces traditions continuent de vivre et de se renouveler. Nous ne voulons surtout pas les figer dans un musée ! », explique Cassiano Luminati, directeur du centre Polo Poschiavo, chef de file du projet. AlpFoodway s'étend sur trois ans et s'achèvera à l'automne 2019. En Suisse, le Valais et le Valposchiavo (Grisons) participent à ce projet en tant que régions pilotes.

Ensemble pour une meilleure reconnaissance

Dans un premier temps, AlpFoodway a pour mission de créer un inventaire des traditions culinaires des régions de l'arc alpin. Ensuite, le projet fort de 14 partenaires - composés d'administrations locales, d'universités, d'institutions de promotion régionale ou encore d'écoles professionnelles - entend développer plusieurs outils de valorisation de ce patrimoine. « Il peut s'agir de formations, de programmes éducatifs, d'événements locaux, etc. », précise Cassiano Luminati. « Chaque région travaille sur un axe qui lui est propre et la mise en réseau de ces savoirs contribue au développement de zones plus marginales. La région de la Bavière cherche par exemple à améliorer son offre touristique autour de ses traditions culinaires. Dans le cadre d'AlpFoodway, elle peut bénéficier d'expertises professionnelles ou s'inspirer de ce qui se fait ailleurs. » Aussi, en regroupant leurs forces, les régions alpines peuvent aspirer à une meilleure reconnaissance. À terme, elles visent d'ailleurs la mise en place d'une candidature transnationale pour entrer au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Une preuve de plus du pouvoir rassembleur de l'art de la table !

Le projet en détails sur
www.alpine-space.eu/alpfoodway

En Valais, la transmission du savoir entre les générations

En Valais dans le cadre d'AlpFoodway, le CREPA (Centre régional d'études des populations alpines) travaille à l'élaboration d'un inventaire du savoir-faire lié au patrimoine culinaire de la région. Quinze produits, traditions ou pratiques ont été identifiés tels que la saucisse fratze, les merveilles, le pain de seigle ou le fromage d'alpage.

Par ailleurs, le centre organise des soirées intergénérationnelles autour des traditions culinaires. L'objectif est d'inciter les habitants d'un village à mettre sur pied un repas aux couleurs locales pour le proposer ensuite





à toute la population. Cela permet non seulement de récolter de nouvelles recettes, mais également de partager ou réinterpréter des plats anciens en intégrant toutes les générations. L'entrée se décline sous forme d'un buffet préparé par les habitants, le plat principal met en valeur un produit typique de la région et le dessert est élaboré par les enfants du village, encadrés par les aînés. Les recettes cuisinées pour l'occasion sont ensuite répertoriées et alimentent une application pour smartphones intitulée « La Cuisine maison du Valais ». Cette dernière est déjà en ligne et gratuite sur l'Appstore ou Android.

Aussi, pour la Semaine du Goût, le CREPA organise un colloque international ouvert au public les 13 et 14 septembre au Châble sur le thème « Goût des montagnes - goût des plaines. Circulation et consommation des produits alimentaires ».

Plus d'informations sur
www.crepa.ch

Dans le Valposchiavo, l'expérience du champ à la table

Chef de file d'AlpFoodway, le Valposchiavo a déjà élaboré un projet de mise en valeur de son patrimoine culinaire appelé 100 % Valposchiavo et labellisé en 2015. En établissant en premier lieu un inventaire des richesses de la région, des pratiques oubliées ont été relancées offrant des perspectives de développement aux producteurs de la région. C'est le cas par exemple de la production des pizzoccheri, pour laquelle la culture du sarrasin a été réintroduite. « Cela a créé une chaîne de valeur ajoutée dans toute la vallée, car le projet 100 % Valposchiavo inclut également des hôtels-restaurants qui s'engagent à proposer des menus locaux », explique Kaspar Howald, directeur de Valposchiavo Tourisme. Aujourd'hui, 200 produits issus de 50 partenaires (producteurs, transformateurs ou hôtels-restaurants) sont valorisés grâce à ce projet présenté comme un exemple dans le cadre d'AlpFoodway.

—

CHAQUE RÉGION TRAVAILLE SUR UN AXE QUI LUI EST PROPRE.

—

Ainsi, pour la Semaine du Goût, le Valposchiavo propose de suivre cette filière du champ à la table autour des pizzoccheri. Le mercredi 19 septembre, un parcours des cinq sens emmènera les visiteurs des cultures de sarrasin, à la dégustation de pizzoccheri en passant par le moulin antique de San Carlo où la plante est transformée. De plus, durant toute la semaine, les treize restaurants labellisés 100 % Valposchiavo imagineront des menus composés exclusivement de produits de la vallée.

Plus d'informations sur
www.valposchiavo.ch

SV Suisse dit stop aux déchets du take-away



N'en jetez plus ! Les restaurants gérés par SV Suisse se lancent à la chasse aux déchets en introduisant reCIRCLE !

Le développement durable est une préoccupation majeure de SV Suisse. En introduisant le système reCIRCLE, l'entreprise de restauration collective réaffirme une fois encore sa place de leader en Suisse.

Indissociablement liés à notre mode de vie moderne, les plats à emporter occasionnent des montagnes de déchets. Selon une étude, les emballages en plastique jetables polluent jusqu'à trois fois plus que ceux réutilisables. Cette réflexion nous a amenés à proposer le système réutilisable reCIRCLE. Moyennant une caution de 10 francs, l'hôte peut acquérir une reBOX ou une reCUP dans son restaurant SV pour emporter son repas ou sa boisson. Lorsqu'il a terminé, il peut les ramener non lavées au restaurant et récupérer sa caution – ou les échanger contre un récipient propre.

SV Schweiz a adhéré à ce projet novateur initié par la start-up reCIRCLE. En Suisse romande, le CICR participe à ce programme avec son restaurant du personnel depuis janvier 2018. La cafétéria « Time out » du campus Biotech y a adhéré en juin 2018. À partir de septembre 2018, les trois restaurants de l'Université de Genève gérés par SV Suisse seront eux aussi de la partie. Markus Burkhardt, directeur de SV Suisse romande, se félicite de cette coopération réussie : « Nous sommes très heureux d'avoir pu établir ce partenariat avec reCIRCLE. À terme, nous comptons offrir ce nouveau système à l'ensemble de nos restaurants en Suisse romande. »

Annonce



Une monnaie complémentaire pour les artisans et les PME suisses

Les Romands ont les Lémans, les Valaisans les Farinets, les Bâlois leur Netzbon… Les artisans et PME helvétiques peuvent toutes et tous se retrouver au sein du réseau WIR. Depuis plus de 80 ans.

Texte, Sophie Favez — Photos, DR

À l'heure où l'on ne parle que de fintech et de cryptomonnaie, une monnaie complémentaire pas comme les autres continue d'attirer nombre d'artisans suisses grâce à son système unique au monde. Une monnaie créée durant la période d'entre-deux-guerres alors que l'économie indigène était en grande récession. Des artisans des territoires ruraux décidèrent d'unir leurs forces pour stimuler leur économie. Le Cercle économique WIR était né avec, au centre de sa philosophie, la promotion des intérêts des artisans et petites et moyennes entreprises. Un caractère d'entraide qui perdure aujourd'hui plus que jamais.

Du troc à l'établissement bancaire

En 1936, le Cercle économique prend tellement d'ampleur dans les régions excentrées que les autorités se demandent comment intégrer cette démarche citoyenne portée par un groupe d'entrepreneurs aux idées novatrices. Il leur vient alors l'idée de contrôler le système en le soumettant à une licence bancaire. Une façon détournée de surveiller le développement de cette institution peu ordinaire qui s'étend dorénavant sur tout le territoire Suisse.

Cela ne freinera pas le développement du WIR qui atteindra le plus haut volume de transactions dans les années 1990 dans une période où l'économie fonctionne bien et les projets immobiliers (un des piliers du système WIR) fleurissent à travers tout le pays.

Deuxième monnaie nationale

Dès 2004, la banque WIR commence à proposer des produits en francs suisses destinés au grand public. L'année suivante débute l'ouverture des produits de financement immobilier aux particuliers avec des conditions particulièrement attractives. Une étape importante pour le développement de la Banque WIR qui se verra à ce moment-là reconnaître officiellement par le FINMA. La monnaie WIR deviendra la 2e monnaie de Suisse reconnue au niveau international par l'abréviation CHW.

Quelques décennies après sa création, le système WIR vit une révolution numérique et recentre ses valeurs sur les PME et les artisans. En 2016, lors d'un important projet de refonte du système, la Banque prend le virage du numérique et révolutionne le système WIR.

Dorénavant, il sera possible de payer en WIR directement avec son téléphone, d'effectuer des transactions via internet avec des modules de paiement spécialement conçus pour les shops en ligne ou tout simplement de retrouver des participants WIR à travers tout le pays grâce à une application mobile réunissant plus de 30'000 PME actives au sein du système WIR.

Retour aux sources

Lors de cette révolution, le système WIR s'est recentré sur les valeurs qui faisaient son ADN depuis son origine: le soutien aux artisans et à l'économie locale. Goût des traditions, partage, qualité des relations et développement des affaires entre artisans, tels sont les éléments qui ont été remis au

centre des préoccupations de la Banque. Une démarche qui porte ses fruits aujourd'hui. Une nouvelle génération d'entrepreneurs, jusqu'ici assez peu représentée au sein du réseau, s'intéresse et s'engage dans le plus ancien et le plus important réseau professionnel de Suisse.

Dans tous les secteurs de l'économie

Vignerons, restaurateurs, producteurs de fromage, hôteliers, entreprises de blanchisserie, installateurs professionnels de cuisines, cavistes, mais aussi peintres, menuisiers, architectes, sanitaires ou encore graphistes, imprimeurs, garagistes, vendeurs d'électroménager, entreprises dans les secteurs des loisirs et des services destinés aux PME sont actifs au sein du réseau. Un avant-goût qu'il est possible d'avoir en consultant la plateforme centrale du système WIR: le WIRmarket accessible depuis le site internet de la Banque WIR (wir.ch).

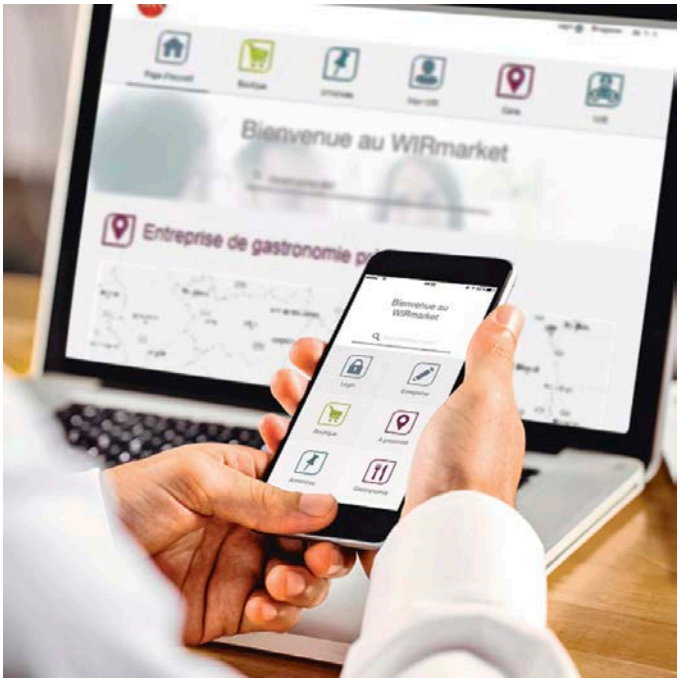
Partenaire de la Semaine du Goût

Depuis 3 ans, WIR soutient la Semaine suisse du Goût et offre une visibilité supplémentaire aux membres de son réseau, inscrivant un événement à l'agenda de la Semaine du Goût. Une façon d'amener de la valeur ajoutée à ses membres et de les soutenir dans leurs activités.

Un prix pour le bon goût du terroir

Afin de célébrer le goût, WIR effectuera une sélection parmi tous les événements inscrits au programme de la Semaine du Goût et récompensera un participant pour la qualité et l'originalité de son activité. Un prix qui sera remis lors du repas de Gala d'ouverture de la Semaine du Goût le 12 septembre prochain en compagnie d'un parterre exclusif composé de personnalités de la gastronomie suisse, de politiques et d'un conseiller fédéral.

Une magnifique vitrine offerte à un artisan suisse qui sera encore valorisé au travers de tout le réseau WIR.



Historique de la monnaie WIR

1934 Création du Cercle économique WIR.

1936 Soumission à la loi sur les banques.

1964 Le chiffre d'affaires WIR dépasse les 100 millions de francs.

1991 Le chiffre d'affaires WIR dépasse les 2 milliards.

1995 Le Cercle économique devient la Banque WIR.

2004 Mise sur le marché de produits en francs suisses pour les clients privés, reconnaissance du WIR par la FINMA sous l'appelation CHW.

2005 Ouverture des produits de financement immobilier aux clients privés.

2015 Le système WIR apparaît dans le film «Demain» de Mélanie Laurent et Cyril Dion.

2016 Digitalisation complète de la banque et du système sous sa nouvelle identité.

Partenaires de la Semaine du Goût
Petit tour de Suisse

Fromagerie Romontoise
La passion des fromages

À Romont, depuis 1973, la famille Ecoffey exploite la Fromagerie Romontoise. Avec ses spécialités locales, elle est aujourd'hui entre les mains de Thierry et Sandrine. La fromagerie fait peau neuve cet été et rouvrira ses nouveaux locaux juste à temps pour la Semaine du Goût.

Durant la Semaine du Goût, venez y découvrir l'heureux mariage entre le pain et le fromage.

www.fromageireromontoise.ch
Le samedi 22 septembre.
Gratuit.





Casa Novo à Bern
Comme à la maison

Le restaurant Casa Novo est l'établissement rêvé pour tous ceux qui aiment se faire dorloter comme à la maison. Il privilégie les produits frais avec une cuisine méditerranéenne de saison. Une entreprise familiale élégante et généreuse avec une ambiance incomparable.

Durant la Semaine du Goût, Casa Novo promet de belles découvertes culinaires pour les amateurs avertis.

www.casanovo.ch
Du 13 au 15 septembre et
du 18 au 22, le soir.
Tarif: Fr. 82.50 à 109.–

Auberge des Chatons
dans le Jura
Saveurs d'hier et d'aujourd'hui

Elue plus belle terrasse du Jura en 2016 et nichée dans un cadre bucolique, l'Auberge des Chatons vous propose une cuisine labellisée «Fait maison» avec une carte de saison et des plats préparés avec amour par Edouardo Gomes et sa brigade.

Durant la Semaine du Goût, l'Auberge des Chatons une découverte des saveurs d'hier et d'aujourd'hui à travers l'Homme et la Nature.

www.leschatons.ch
Du 13 au 16 septembre et
du 19 au 23, midi et soir.
Tarif: Fr. 20.– à 50.–





Hôtel Forni à Airolo
Découverte au Saint-Gothard

Ce petit hôtel moderne et familial situé à Airolo vous offre une magnifique vue sur le panorama alpin de la région. Sa cuisine créative et légère vous emmène à la découverte de la gastronomie régionale mais aussi des saveurs françaises et italiennes accompagnées de grands crus.

Durant la Semaine du Goût, l'Hôtel Forni vous propose son menu gastronomique à quatre plats aux saveurs d'automne.

www.forni.ch
Du 13 au 23 septembre, midi et soir.
Tarif: Fr. 75.–



NOTRE TOUTE DERNIÈRE FIERTÉ

LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE PAINS DU FOUR EN PIERRE

Nos nouveaux pains cuits au four à pierre allient l'art boulanger traditionnel à la technologie intelligente. La particularité: les pâtes molles et les longs temps de levée confèrent aux pains leur arôme si particulier. Une croûte fine croustillante, une mie bien aérée ainsi que la longue fraîcheur donnent aux pains leur saveur unique. **www.jowa.ch**



Ingrédients naturels uniquement



Frais plus longtemps



Une saveur de pain unique

Un guide pour déguster les vins suisses au restaurant

swisswinegourmet.ch vous connaissez ? Si ce n'est pas le cas, faites donc un tour sur ce site dédié aux restaurants, caveaux et vinothèques spécialisés en vins suisses : trouvailles garanties !

Texte, Knut Schwander — Photos, DR

À la recherche d'une bonne table, d'un bar ou d'un caveau où la carte des vins est à la hauteur du repas ou de l'en-cas ? À toute heure, sur votre téléphone portable ou votre PC, swisswinegourmet.ch est une vraie mine de renseignements ! Par ville, par nom ou par type de cuisine, c'est le répertoire de référence pour tomber sur les meilleures adresses qui servent du vin suisse.

Chaque établissement se voit attribuer un label d'un, deux ou trois verres, pour donner une idée précise de l'ampleur de l'offre.

Intuitif

Le moteur de recherche est ultra-facile d'utilisation. De plus, il présente les offres saisonnières et originales de chaque établissement. Et ce n'est pas tout. Sous l'onglet « Actualités », ce site vous propose des rencontres avec des personnalités suisses. Daniele Finzi Pasca y figure à côté des époux Knie et de personnalités du monde de la politique, des arts et de la culture de toutes les régions de Suisse. À table, ils évoquent leur liens avec le monde du vin et racontent en exclusivité leurs projets et ambitions dans la vie de tous les jours.

Utile

Si la géolocalisation est activée l'application swisswinegourmet.ch indique en un clic les restaurants les plus proches de votre position et vous y conduit sans effort. Et comme chaque établissement est présenté en images et assorti de toutes les indications pratiques utiles, on finit très vite par ne plus s'en passer.

Le verre d'or qui fait la différence

Vous vous demandez ce que signifie ce label portant un, deux ou trois verres d'or, à la porte de vos restaurants préférés ? La réponse est simple : c'est là que vous dégusterez les meilleurs crus suisses !

Il vient de fêter son premier anniversaire ! Ce label portant un, deux ou trois verres d'or, a fait son apparition il y a un peu plus d'un an à la porte des restaurants suisses. C'est le label Swiss Wine. À quoi sert-il ? À donner en un coup d'œil une idée de l'offre en vins suisses proposés à la carte de l'établissement. Sympa !

Un seul verre signale une sélection régionale. Deux verres révèlent que la carte des vins s'étend à deux ou plusieurs régions viticoles suisses. Et trois verres annoncent un choix qui s'étend aux six régions viticoles du pays. Des crus souvent confidentiels, méconnus, mais de plus en plus souvent remarquables, les résultats des vins suisses dans les concours internationaux l'attestent.

Marre des labels qui donnent aux devantures de restaurants des allures de kiosques ? Cette constellation d'étoiles, de toques, de notes, de fourchettes et de sigles divers se révèle pourtant fort utile pour assurer à chacun d'avoir trouvé le restaurant correspondant à son appétit et à sa soif.

Illustration en trois excellentes adresses.





Conca bella Vacallo (TI)

Dans ce restaurant doublé d'une somptueuse œnothèque, le vin est central et l'offre a été élaborée avec l'aide de Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde en 2013. Ruth Montereale, la patronne, se réjouit de cette initiative qui permet de valoriser une offre de vins particulièrement remarquable.





Là-Haut, Chardonne (VD)

Le talentueux Mathieu Bruno a repris ce restaurant panoramique avec un succès immédiat : « Comme nous sommes au milieu des vignes, il nous tient à cœur de proposer des vins locaux. Mais nos clients apprécient de découvrir aussi des crus de Schaffhouse, de Zurich et des Grisons, notamment. »





Zum Hirschen Villigen (AG)

« Je n'ai pas en permanence des vins de toutes les régions, par contre, toutes les trois semaines nous changeons notre offre du moment, ce qui permet à nos clients de faire de nouvelles découvertes », explique Stephane Wirth, passionné de vins. Une approche ludique autant que pertinente.

Tout sur les vins suisses

Méconnus, les vins suisses ? Swiss Wine Promotion (SWP) a lancé sa plateforme d'e-learning. Gratuite, accessible et ludique.

C'est un fait, le public, mais aussi les professionnels, savent généralement peu de choses sur le vin suisse. Swiss Wine Promotion, l'organe soutenu par la Confédération pour valoriser les vins helvétiques, a donc décidé de prendre les choses en main. Son projet de « campus des vins suisse » a vu le jour au printemps passé. D'abord destiné aux professionnels, il permet à tout un chacun de se former gratuitement et à toute heure.

« Le niveau débutant a été conçu pour des personnes qui ne connaissent ni la Suisse, ni le vin. L'idée est de leur donner des bases, mais aussi d'éveiller leurs sens, en leur donnant envie d'aller découvrir des terroirs et des caves », explique Chantal Comby, responsable pédagogique de MobileTIC.com qui a développé la plateforme swisswine-campus.ch. Une formation en trois niveaux reconnue auprès de certaines institutions académiques et soutenue par la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration GastroSuisse.

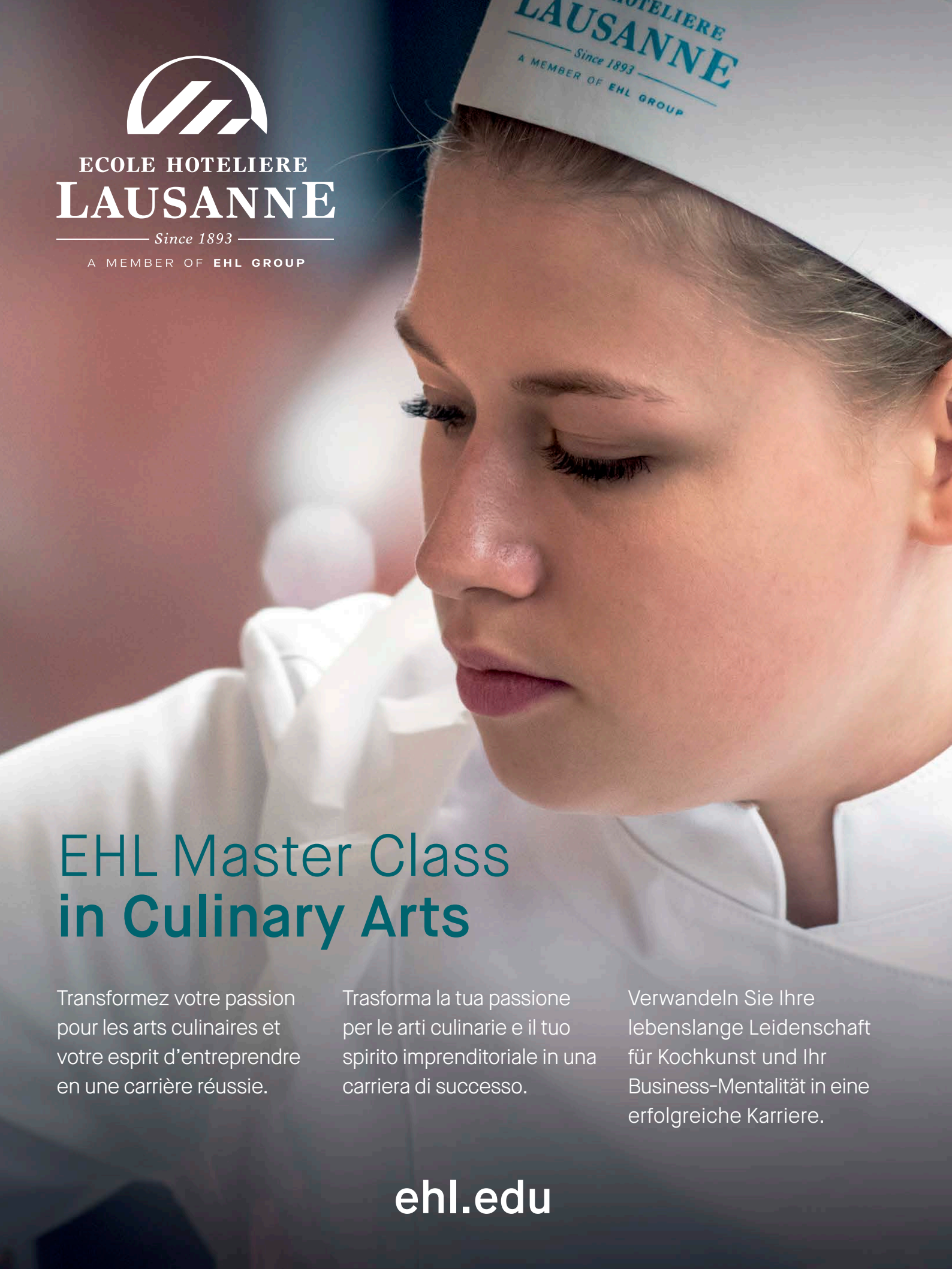
Grâce à l'alternance d'images, de vidéos, de textes courts et de quizz, l'apprentissage se déroule de façon simple et ludique. On y aborde les six régions viticoles suisses, le cycle de la vigne et les différents cépages, les modes de vinification, les principes de dégustation et les accords gourmands. Le contenu œnologique a été élaboré en collaboration avec l'École du vin de Changins, les règles du service avec l'École hôtelière de Genève (EHG). De quoi donner envie de devenir sommelier !


Journée de Pension. Fr. 15.- 32 Pers.
LUNCH
DINER
Déjeuner 18.-
Lunch 75.75
Dîner 112.70
Pain 6.40
par personne
8.50

L'histoire de l'École hôtelière de Lausanne a débuté en 1893 entre les murs de l'Hôtel d'Angleterre à Ouchy. Depuis 125 ans, la tradition de l'excellence se perpétue. Tout au long de l'année 2018, un florilège d'événements mettra cette institution de haut vol au cœur de l'actualité.

125 ans de *success-story*

Texte, Manuella Magnin — Photos, DR



EHL Master Class **in Culinary Arts**

Transformez votre passion pour les arts culinaires et votre esprit d'entreprendre en une carrière réussie.

Trasforma la tua passione per le arti culinarie e il tuo spirito imprenditoriale in una carriera di successo.

Verwandeln Sie Ihre lebenslange Leidenschaft für Kochkunst und Ihr Business-Mentalität in eine erfolgreiche Karriere.

ehl.edu

Dimanche 15 octobre 1893, l'École professionnelle de la Société suisse des hôteliers ouvre officiellement ses portes. C'est à l'Hôtel d'Angleterre, au bord du Léman qu'est né l'ancêtre de l'EHL. En



quête de collaborateurs qualifiés qu'il peinait à trouver pour accueillir comme il se doit les premiers touristes issus principalement de l'aristocratie et de la bourgeoisie européennes, Jacques Tschumi, membre de la Société suisse des hôteliers et directeur du palace lausannois, décide de former une première volée de 27 étudiants. Dix-huit Alémaniques, huit Romands et un étudiant allemand suivent les premiers cours théoriques et pratiques dispensés matin et après-midi.

Le visionnaire Jacques Tschumi vient de jeter les bases d'une formation duale qui constitue aujourd'hui encore l'ADN de l'École hôtelière de Lausanne.

125 ans plus tard, Michel Rochat est l'heureux CEO de cette vénérable institution, réputée aux quatre coins de la planète pour son excellence : « Fêter 125 ans, c'est rare. Demeurer 125 ans au sommet, c'est exceptionnel ! »

Roadshow festif

À jubilé exceptionnel, programme exceptionnel. Pour son anniversaire, l'École hotelière de Lausanne a mis au programme plusieurs événements à travers le monde cette année afin de réunir ses quelque 25'000 anciens étudiants. De Dubaï à Bangkok, de Shangai à Montréal en passant par Singapour, le bonheur des retrouvailles est au rendez-vous. Le coup d'envoi des festivités a été donné le 3 février dernier à Paris. 1700 anciens étudiants se sont réunis pour une célébration particulière dans la toute nouvelle U Arena de Paris, conçue par un ancien de l'EHL.

Point d'orgue de cette année de célébration, 800 invités du monde politique, économique et universitaire ont rendez-vous le 15 octobre prochain sur le campus de l'École au Chalet-à-Gobet. Pour couronner ce grand gala, un spectacle mis sur pied par Anne Richard et Viviane Bonnelli retracera les 125 années de l'EHL et ses perspectives d'avenir.

La recette du succès

Mais qu'est-ce qui fait donc le succès de cette école fréquentée aujourd'hui par près de 3000 étudiants originaires de pas moins de 115 pays ? Pour Michel Rochat, le label suisse, la stabilité politique et économique de notre pays, le pragmatisme, la proximité du marché et la volonté de s'améliorer au quotidien y sont pour beaucoup. À cela s'ajoute une industrie hôtelière et touristique qui affiche une belle croissance avec des opportunités de développement fantastiques.

Un quartier de l'innovation

L'EHL, référence mondiale en matière de formation managériale des métiers de l'accueil, se veut en permanence à l'écoute des attentes du secteur afin de s'adapter aux changements. Dans cet esprit, un quartier de l'innovation verra le jour à l'automne de cette année. Etudiants et start-up y seront invités à penser le monde de l'hospitalité de demain avec un gros accent sur le digital.

Développement à l'international

Déjà présente au niveau mondial avec des représentations aux Etats-Unis et à Singapour, et par le truchement de collaborations avec d'autres écoles et centres de formation, l'EHL prévoit une internationalisation à court terme. Des démarches sont actuellement en cours en vue de l'ouverture d'un campus, en principe en Asie du Sud-Est en 2020.



Le nouveau campus de l'EHL au Chalet-à-Gobet ouvrira, lui, ses portes en 2021.

Photo page 52, cours de cuisine, 1928
Photo en haut à gauche, première volée, 1893

3 questions à Philippe Gobet

(Meilleur Ouvrier de France), chef exécutif aux commandes de toutes les cuisines de l'EHL.

SDG **En 125 ans, la cuisine a changé, quelles sont les tendances actuelles ?**

PG La cuisine que nous faisons découvrir aujourd'hui à nos étudiants se doit d'être en phase avec leurs propres expériences et leurs attentes. Nos étudiants connaissent tous l'excellence. Ils ont beaucoup voyagé, sont issus de 115 nationalités. Ils apprécient la world cuisine, des recettes saines, moins grasses. La présentation doit être soignée. Les assiettes ont beaucoup évolué. Elles sont sobres, épurées. Elles jouent un rôle fondamental. On en arrive même à concevoir une recette en fonction de l'assiette dans laquelle on va la dresser !

SDG **Y-a-t'il toujours un fil conducteur qui est resté le même ?**

PG Oui, à n'en pas douter. La base de la cuisine demeure plus que jamais le produit. Il doit être de qualité. Lorsque je suis arrivé aux commandes des cuisines de l'EHL, ma mission était d'ailleurs d'aller chercher les meilleurs ingrédients de proximité. Je poursuis tous les jours dans ce sens.

SDG **Comment voyez-vous l'évolution ?**

PG Il n'y aura pas de grande révolution. La qualité et la santé vont demeurer au cœur des préoccupations avec un focus de plus en plus marqué sur les meilleurs produits issus principalement de la proximité. Plus qu'une vocation ou un simple plaisir, cuisiner devient un acte responsable !



Hôtel d'Angleterre, 1890

L'École, au fil des décennies



Avenue de Cour, 1925

Le passé, le présent et le futur de l'EHL peuvent être visionnés sur des écrans interactifs conçus avec des étudiants de l'École Cantonale d'Art de Lausanne (ECAL). L'animation est visible dans le hall de l'institution. Un véritable voyage dans l'histoire qui met en exergue des faits historiques marquants à travers le monde. De la commercialisation du premier Coca-Cola aux USA en 1894, aux grandes crises économiques planétaires, en passant par les deux guerres mondiales, la construction et la chute du mur de Berlin et bien d'autres faits marquants de l'histoire.



Cours housekeeping, 1950



Étudiants au potager, 1950



Fondue au Reposoir, 1966



Cours de démonstration-vente, 1970

1893 Premiers cours à l'Hôtel d'Angleterre.

1904 Déménagement à l'Avenue de Cour à Lausanne.

1924 Création d'une classe mixte avec 4 jeunes filles.

1926 Création de l'Association des anciens élèves de l'École.

1943 La Seconde Guerre Mondiale contraint l'EHL à fermer temporairement. Grâce notamment à l'engagement de 600 anciens, elle pourra rouvrir ses portes.

1951 L'EHL compte 500 étudiants de 30 nationalités. Introduction de l'année préparatoire et des propres manuels de cours.

1959 l'EHL introduit les stages en entreprises pour les étudiants.

1970 L'EHL compte 600 étudiants, dont un quart de filles.

1974 L'EHL devient une fondation à but non lucratif.

1975 Le nouveau campus prend ses quartiers au Chalet-à-Gobet.

1976 Création de la charte de l'EHL.

1986 Introduction des examens d'admission.

1993 L'EHL fête son centenaire.

1996 Ouverture d'une nouvelle section anglophone.

1998 L'EHL intègre la HES-SO.

2000 Création du Lausanne Institute for Hospitality research.

2001 Lancement du Master in Hospitality Administration.

2004 La New England Association of Schools and Colleges accorde une nouvelle accréditation d'un niveau supérieur à l'EHL.

2013 Projet de développement du Campus.

2014 Lancement du Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business.

2015 L'EHL accueille 2399 étudiants de 90 nationalités.

2018 3000 étudiants, 115 nationalités et festivités du 125e anniversaire.



Photo Corinne Sporrer

Recette Manuella Magnin

Risotto au fromage

4 pers. | 10 min. | 20 min.

Ingrédients

250 g de riz Carnaroli

1 échalote

1 dl de vin blanc sec

1 bouquet d'herbes (thym, romarin, origan, laurier)

100 g de tomme ou fromage frais à choix (chèvre, brebis, vache)

sel et poivre

2 c.s. d'huile d'olive

① Porter à ébullition 1,5 l d'eau avec les herbes aromatiques. Réserver sur le coin du feu.

② Ciseler l'échalote. Faire suer dans une cocotte avec l'huile d'olive. Verser le riz et le nacrer.

③ Déglacer avec le vin blanc. Quand celui-ci est totalement absorbé, mouiller à hauteur avec le bouillon d'herbes. Saler.

④ Cuire durant dix-huit minutes environ en ajoutant régulièrement de l'infusion d'herbes. Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

⑤ Au moment de servir, garnir chaque portion d'un morceau de fromage et d'herbes aromatiques. Poivrer selon vos goûts.



Diversité alimentaire : des champs aux plats

Texte, Sophie Dorsaz — Photos, DR

Une consommation insuffisante de vitamines et de minéraux diversifiés est la cause principale de la malnutrition. Un fléau qui touche des millions de personnes dans le monde et affecte particulièrement le développement physique et mental des enfants. Plus grave encore, la malnutrition d'une génération peut avoir des conséquences sur la suivante. Ainsi, pour éradiquer ce problème dans les pays en voie de développement, la Direction du Développement et de la Coopération (DDC) soutient et finance plusieurs projets visant à améliorer la diététique de la population via des solutions concrètes et durables. Car si les raisons de la malnutrition sont complexes, le manque d'accès à une variété d'aliments, une méconnaissance des bienfaits d'une alimentation diversifiée et des normes culturelles régissant le partage de la nourriture au sein du foyer sont les facteurs principaux sur lesquels il faut agir en priorité.

Une approche globale

Au vu de la complexité et du nombre élevé de facteurs engendrant la malnutrition, le programme Sustainable Nutrition 4 All (SN4A) propose une approche holistique pour renforcer la capacité des communautés à faire elles-mêmes le changement. L'Ouganda est considéré comme un pays autosuffisant en termes de production alimentaire. Or, la population est confrontée à des coûts élevés de certains aliments. « Il s'agit principalement d'aliments sources de protéines comme la viande et les œufs », dé-

taille Marlene Heeb, responsable de programme sur la sécurité alimentaire de la DDC. Quant à la Zambie, elle subit l'impact d'une forte saisonnalité, réduisant ainsi l'accès à une alimentation diversifiée tout au long de l'année. « Dans ces deux pays, le mode d'intervention de SN4A est le même. Nous commençons par réunir la population des villages, hommes, femmes et enfants, pour faire le point sur la situation nutritive. Ensuite, ils identifient les lacunes et les opportunités pour améliorer la situation », poursuit Marlene Heeb. « L'adoption de l'agro-biodiversité et une consommation plus diversifiée ainsi que l'amélioration de la répartition alimentaire au niveau des ménages ont permis d'améliorer le score nutritionnel de 65 % chez les jeunes femmes et 60 % chez les enfants. Ce n'est pas uniquement le manque de nourriture dans un ménage qui cause la malnutrition, mais aussi la mauvaise distribution de celle-ci. »

Combattre la saisonnalité

Pour venir en aide aux populations de zones montagneuses reculées, le projet Nutrition dans les agro-écosystèmes de montagne (NMA), soutenu par la DDC et mis en oeuvre par le IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movement), vise à intensifier les pratiques agricoles durables et à promouvoir l'accès à la nourriture au Népal, au Pakistan, au Kirghizistan, en Ethiopie et au Pérou. « Dans les montagnes, les saisons de production sont souvent courtes et les distances entre les places de marché et la population grandes. De ce fait, il s'agit de trouver des solutions pour garantir un accès à une nourriture variée tout au long de l'année », explique Marlene Heeb.

Des techniques simples

Dans chaque pays, des solutions spécifiques sont mises en place. Par exemple, dans le district d'Ala-Buka au Kirghizistan, les villageois ont appris à construire un séchoir solaire à fruits et légumes avec du matériel local. « Cette installation permet de combler le manque de vitamines durant l'hiver et de lutter contre le gaspillage de fruits et légumes à la belle saison », témoigne Alisher Yuldashev, membre du programme NMA au Kirghizistan. Au Pakistan, les habitants d'un village ont suivi un cours vantant les bénéfices de la production sous serre, rendant possible la culture de légumes durant les mois les plus froids. Une pratique qui peut être facilement adoptée par les ménages dans leur propre jardin ou par la collectivité pour nourrir le village. Une formation à l'agriculture biologique a complété cette action pour éviter de rendre les petits producteurs dépendants de produits phytosanitaires chimiques.

À ces actions locales s'ajoute la mise en place d'une plate-forme par le NMA ouverte à tous pour faciliter l'échange d'expériences et de connaissances dans et entre les cinq pays concernés pour lutter de manière efficace contre la malnutrition saisonnière qui touche jusqu'à 32 % de la population des montagnes en Ethiopie.

—

DANS LES MONTAGNES, LES SAISONS DE PRODUCTION SONT SOUVENT COURTES ET LES DISTANCES ENTRE LES PLACES DE MARCHÉ ET LA POPULATION GRANDES.

—



La malnutrition touche particulièrement les femmes

Les sexes ne sont pas égaux face à la malnutrition. Les femmes sont beaucoup plus sujettes à ce problème pour différentes raisons. Tout d'abord, elles ont des besoins spécifiques, comme lorsqu'elles sont enceintes et nécessitent notamment un apport accru en fer. Ensuite, la répartition de la nourriture au sein du ménage est un des facteurs principaux du déséquilibre alimentaire subi par les femmes. Souvent, les aliments protéinés sont consommés en priorité par les hommes. Ces comportements découlent de normes culturelles mais sont aussi le résultat d'une méconnaissance des besoins de chacun.

Pour cela, les programmes mis en œuvre par la DDC visent à renforcer les connaissances diététiques des hommes et des femmes dans les villages. Pour rendre attentif à l'inégalité de traitement entre les genres et aux conséquences dramatiques de celle-ci, les agents de ces programmes d'aide prennent souvent les enfants en exemple. Ainsi, les parents, désireux de nourrir et d'élever leurs filles et garçons de la même façon, chercheront à mieux répartir la nourriture entre tous les membres du foyer. Des améliorations notables au sein des ménages en Ouganda et en Zambie ont été constatées via le programme SN4A, bien que le changement de mœurs doive s'inscrire sur le long terme.



4 questions à Marlene Heeb

Responsable de programme sur la sécurité alimentaire de la DDC

SDG **Via les actions financées par la DDC, on remarque que la malnutrition n'est pas uniquement causée par un manque de nourriture…**

MH Plusieurs facteurs mènent à la malnutrition, à commencer par les conditions de santé générales de la population. En cas de maladie ou de déficit immunitaire, même une nourriture riche et équilibrée ne sera pas suffisante, car elle ne sera pas bien assimilée par le corps. Aussi, les problèmes digestifs et les diarrhées causent fréquemment des problèmes de malnutrition car ils ne permettent pas d'ingérer les nutriments nécessaires. L'hygiène et les conditions sanitaires sont donc très liées à la malnutrition.

Aussi, dans nos programmes, nous insistons beaucoup sur les conditions de prise en charge des enfants. L'allaitement est largement encouragé car cela amène une nourriture riche et complète aux nouveaux-nés qui dès lors développent une bonne immunité. La nourriture des 1000 premiers jours (durant la grossesse et les deux premières années de vie) est cruciale pour la santé de l'enfant. Un enfant sous-nourri en phase fœtale et durant ses premières années ne développera pas pleinement son potentiel et aura plus de chances de développer des problèmes de surpoids ou même d'obésité.

SDG **La malnutrition provoque aussi l'obésité. Dans quelles mesures les pays en voie de développement sont touchés par ce fléau ?**

MH L'obésité est un phénomène en augmentation dans les pays en voie de développement. D'autant plus dans les zones urbaines et parmi les pauvres où la nourriture disponible et abordable est souvent de mauvaise composition, pauvre en vitamines et minéraux et très calorique. Les problèmes de surpoids et d'obésité sont en forte croissance ces dernières années et deviennent de réels enjeux de santé publique.

SDG **Comment lutter là-contre ?**

MH Une des pistes est l'amélioration de l'accès à une nourriture diversifiée et équilibrée, tout au long de l'année, à des prix raisonnables. Aussi, il s'agit d'améliorer les connaissances diététiques de la population. Souvent, la nourriture saine est associée à la nourriture du pauvre et les personnes plus aisées se tourneront vers des aliments moins bons ou industrialisés. Par exemple au Népal, les haricots noirs ne jouissent pas d'une bonne image alors qu'ils sont très riches, cultivables facilement et bon marché ! C'est l'image même de certains aliments qu'il faut changer… Finalement, on remarque que les causes de la sous-nutrition et de l'obésité sont souvent les mêmes.

SDG **Comment vous assurez-vous que les méthodes enseignées aux populations locales sont utilisées sur le long terme ?**

MH Les actions que nous menons visent à créer un engouement au sein même de la population locale. Il ne s'agit pas d'enseigner ou d'importer une méthode toute faite mais d'intégrer la population à la réflexion. Aussi, nous veillons à ce que les solutions développées s'insèrent bien dans le système établi au niveau régional et national et que ces dernières puissent se mettre en place avec les moyens à disposition.

En grains, sinon rien

Spéculation, changements climatiques : le commerce équitable de la filière intégrée offre une vraie alternative.

Texte, Nadia Laden — Photo, Helvetas

Avec 8,7 kg par personne et par an, les Suisses se classent en deuxième position des plus gros consommateurs de café, juste après les Finlandais. Dans notre petit pays, un foyer sur deux posséderait une machine à capsule, auxquels s'ajoutent bon nombre de bureaux, bars, restaurants ou lieux de culture ; ainsi, 80 % des cafés coulés en Suisse proviendraient de capsules. Toutefois, le prix indécent (ramené au kilo de café) de ces capsules ainsi que leur coût environnemental et sur la santé (énergie et pollution de la production d'emballages individuels, faible recyclage, utilisation d'aluminium, etc.), ramènent les consommateurs avertis vers d'autres méthodes de préparation du café : Syphon, Chemex, aeropress, French press ou cafetière à piston, la tendance actuelle fait la part belle à ces techniques douces, qui nécessitent aussi moins d'emballages et de transformations industrielles. Chez les foodies tout comme aux Magasins du Monde, le café est préparé avec le respect du produit et des producteurs. La campagne « en grains, sinon rien » met l'accent sur ces différents modes de préparation et sur des cafés biologiques cultivés par des caféiculteurs qui reçoivent un salaire décent.

Si les Magasins du Monde font campagne pour le café, c'est aussi pour alerter sur le fait que les producteurs sont de plus en plus fragilisés par les changements climatiques. Ils doivent trouver de nouvelles stratégies pour s'adapter, comme un système d'irrigation plus efficace, des dispositifs de lutte contre l'érosion des terrasses à haute altitude, davantage de plantations d'arbres pour l'ombrage, etc. Un soutien technique et financier est donc nécessaire, que le commerce équitable apporte concrètement en assurant aux caféiculteurs un revenu décent et stable, hors des fluctuations du marché, ainsi que des primes pour le développement de telles évolutions.

Toutes les infos sur
www.mdm.ch/campagnes.





COMPTOIR SUISSE

14-23 SEPTEMBRE 2018

Lausanne | Beaulieu

www.comptoir.ch

Profitez de vous balader dans le cœur historique du Comptoir et retrouvez les produits du terroir, les caves et les vins suisses.

Les nouveautés du secteur au programme cette année: un projet d'agriculture urbaine de la ville de Lausanne ainsi que la présentation des vins de ses domaines et l'Espace Bio qui proposera une sélection de vins et de spécialités locales.

Que vous soyez en quête de nouvelles saveurs, de découvertes ou de convivialité, vous trouverez votre bonheur dans les Halles Nord.

ENTRÉE GRATUITE
VALEUR: CHF 14.-

Pour bénéficier d'une entrée gratuite, veuillez remplir les rubriques ci-dessous lors de l'échange en caisse:

(Valable pour une personne à faire valoir sur une entrée adulte, valeur: CHF 14.-)

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

NP / Localité: ☐☐☐☐ _____

E-mail: _____

Non cumulable et non échangeable.

La souveraineté alimentaire, un droit inaliénable



2 questions à Vanessa Renfer

paysanne et secrétaire d'Uniterre (à droite) qui milite pour un oui dans les urnes le 23 septembre.

SDG La souveraineté alimentaire est-elle possible en Suisse ?

VR Bien sûr ! Elle est non seulement possible, elle est également un devoir. Nous le devons pour les générations qui nous succéderont, en mettant en place dès maintenant une politique agricole et alimentaire durable, alors que les modèles actuels, qui tendent vers une industrialisation toujours plus prononcée de l'agriculture, sont à l'origine de nombreux dégâts sociaux et environnementaux. Naturellement, comme n'importe quel grand projet, elle demande l'implication de toutes et tous, mais nous pouvons ressortir grandis de cette transition. En Suisse, nous avons encore la chance que la majorité de la production agricole soit réalisée par des familles paysannes, mais combien de temps bénéficierons-nous de ce privilège ? Combien de temps avant que les systèmes hyper-productivistes ne prennent le pas sur notre agriculture raisonnée ?

SDG Quel est l'enjeu de la votation du 23 septembre ?

VR L'enjeu est d'abord d'accepter que nous sommes au pied du mur. Il faut reconnaître que la voie empruntée jusqu'à maintenant ne nous mène nulle part. Nous avons fait des erreurs, mais de ces erreurs est née la Souveraineté alimentaire, c'est-à-dire le droit inaliénable d'une nation à décider de sa politique alimentaire. Nous ne voulons plus laisser une poignée de nantis, à la tête de multinationales gigantesques, décider du contenu de notre assiette. Nous voulons et nous pouvons nous réapproprier le droit élémentaire de disposer d'aliments sains, produits dans le respect des familles paysannes, de leurs animaux et de notre environnement. Le changement ne s'opérera pas comme par magie au lendemain de la votation, mais le premier pas est de glisser un OUI haut et clair dans les urnes le 23 septembre 2018. Osez avec nous !

Bio-Agri entend rapprocher producteurs et consommateurs

La deuxième édition de la manifestation s'est tenue en mai à Moudon, avec un espace dédié aux métiers de la vigne et du vin.

Textes, Véronique Zbinden — Photos, DR



Des fromages inouïs, des veaux, vaches, cochons, couvées et autres moutons heureux, un marché aux plantons et des huiles essentielles distillées en direct à partir de plantes cultivées ou sauvages, des céréales plusieurs fois millénaires tels l'amidonnier et l'engrain transformées en pain ou en polenta, des asperges et autres légumes de saison... Mais encore ? Des animations allant du bain de petit-lait à la découverte des différentes techniques de massage en passant par des ateliers et conférences sur des thèmes d'actualité...

Le tout déclinait le thème de l'agriculture biologique les 11, 12 et 13 mai derniers sur le site de l'École d'Agriculture du Canton de Vaud, à Moudon. Organisée par le comité de Bio Vaud et lancée à l'initiative de Frank Siffert, avec l'aide de 150 bénévoles, la deuxième édition de Bio-Agri a réuni quelque 260 exposants et des visiteurs nombreux et curieux.

Vins bio

Pourquoi une telle manifestation ? « Producteurs et consommateurs doivent construire l'avenir ensemble, relève Frank Siffert. L'un ignore trop souvent ce que fait l'autre, le consommateur se contentant par exemple des quatre ou cinq variétés de pommes proposées par la grande distribution, au mépris de l'incroyable diversité existante. De son côté, le producteur n'est pas toujours au fait des attentes de sa clientèle... »

Bio-Agri s'affirme comme la plus grande foire bio de Suisse, passée d'une dimension romande à un intérêt national, le tout sur 100'000 mètres carrés avec la filière biodynamique en hôte d'honneur.

Cette deuxième édition de la foire biennale a été marquée par la création de Bio-Vino sur le même site : le premier salon des vins suisses biologiques a réuni quelque 45 producteurs et offert de goûter à l'essentiel de la production suisse.

Une des régions pionnières du bio, avec plus de 64 % de ses domaines déjà labellisés, mais aussi un des plus formidables terroirs du pinot noir - le Canton des Grisons - a été choisi pour invité d'honneur. Autre point fort, le premier Concours des vins suisses bio, comptant plusieurs catégories, avec la participation de professionnels et d'amateurs.

Egalement représenté avec plusieurs vignerons, le Canton de Neuchâtel a franchi récemment le cap des 25 % de producteurs bio, confirmant que le bio est devenu une réalité, bientôt une norme, y compris dans la viticulture, relève Frank Siffert.



L'agriculture biologique en dix questions

L'éclairage de Pascal Olivier

Responsable de l'antenne romande de Bio Suisse, à Lausanne.

SDG **Depuis quand parle-t-on d'agriculture biologique ?**

PO La biodynamie est la première méthode d'agriculture biologique, développée dès les années 20 par Rudolf Steiner. Le bio prend son envol dès les années 70, au lendemain d'une période d'intensification de la production.

SDG **Que recouvre précisément le terme ?**

PO L'agriculture biologique exclut le recours aux engrais chimiques ainsi qu'aux pesticides de synthèse. Elle inclut aussi des méthodes d'élevage soucieuses du bien-être animal. Et recourt si nécessaire à des traitements naturels à base de plantes (purin d'orties, etc.) ou à des prédateurs naturels (guêpes, coccinelles) pour combattre les ravageurs.

SDG **À ce jour, combien d'exploitations bio compte la Suisse ?**

PO À fin 2017, 6423 domaines agricoles travaillaient selon le cahier des charges de Bio Suisse, soit 13,6 % de tous les domaines. Au 1er janvier 2018, 386 nouveaux domaines s'étaient annoncés.

SDG **Qu'en est-il des surfaces dévolues en Suisse à ce mode de culture ?**

PO 14,4 % des surfaces y sont dévolues, soit 11'000 ha de plus rien qu'en 2017.

SDG **Et que représentent les produits bio en parts du marché de l'alimentation ?**

PO Les denrées bio représentent désormais 9 % du marché alimentaire suisse : les produits les plus achetés sont les légumes, puis les fruits, les œufs et les fromages.

SDG **Ces produits sont-ils meilleurs ?**

PO Différentes études (fibl.com) ont prouvé qu'ils contiennent davantage de substances favorables à la santé tels les antioxydants, les oméga 3 et autres polyphénols.

SDG **Pourquoi sont-ils plus chers ?**

PO Les produits bio sont en général plus chers car on a moins de rendement au champ qu'avec l'usage de produits chimiques et besoin de plus de main-d'oeuvre. Ce calcul ne tient toutefois pas compte des « externalités positives » de ce mode de culture : pas de pollution des eaux, moins d'impact sur la fertilité des sols, etc...

SDG **Et la viticulture, comment évolue-t-elle en Suisse ?**

PO À ce jour, seuls quelque 5 % des vignerons suisses produisent des vins biologiques (7 à 8 % au niveau mondial), notamment pour des raisons liées au climat, mais un fort taux de reconversion est attendu en 2018.

SDG **Combien de labels existe-t-il en Suisse et à quoi se réfèrent-ils ?**

PO Les labels liés à un cahier des charges technique sont le Bourgeon et Demeter. Le bio produit selon l'ordonnance fédérale ne possède pas de marque à proprement parler. La grande distribution a par ailleurs développé ses propres marques (Coop Naturaplan, Migros bio) basées soit sur l'ordonnance européenne ou suisse, soit sur les cahiers des charges Bourgeon ou Demeter.

Trouver des adresses près de chez soi
www.fermebourgeon.ch

Ordonnances, labels ou marques Comment se retrouver dans la jungle du bio ?

Ordonnances

L'ordonnance européenne et l'ordonnance suisse donnent chacune un cadre légal à l'agriculture biologique, mais comportent peu de différences, la Suisse étant tenue d'adapter régulièrement son ordonnance aux modifications de celle de l'UE. Seules restrictions de l'ordonnance helvétique en termes de transformation : l'interdiction des OGM et des rayonnements ionisants.

Labels européens

AB : propriété du Ministère français de l'agriculture, il certifie que le produit est conforme aux normes européennes.

Bio : allemand, ce label garantit la conformité aux exigences européennes.

L'Eurofeuille (petite feuille aux étoiles blanches sur fond vert) assure le respect du règlement de la Commission européenne.

Labels suisses

Les deux seuls labels suisses liés à un cahier des charges technique et assortis de contrôles indépendants sont le Bourgeon et Demeter.

Le **Bourgeon de Bio-Suisse** distingue les produits de l'agriculture biologique suisse. Son cahier des charges implique en premier lieu le renoncement aux pesticides synthétiques et aux engrais chimiques et de manière générale la protection du sol, de l'eau, de l'air et du climat.

Plus strict que l'ordonnance fédérale et que celui de l'UE, il exige que l'ensemble d'une exploitation et toute la chaîne de transformation des produits soient bio. Et pose pour règle plus de biodiversité, davantage d'exigences en termes de rotation, un apport en engrais phosphaté limité – contrairement à l'UE. Les produits transformés le sont sans arômes ni colorants. Le label interdit le transport aérien et privilégie les denrées de proximité. Enfin, le cahier des charges de Bio Suisse contient des directives obligeant à des pratiques sociales et commerciales équitables.

Demeter

Le label de la biodynamie est plus exigeant encore que le précédent en termes de production et de transformation ; en plus des critères ci-dessus, il impose un calendrier de plantation dicté par les rythmes terrestres et cosmiques, le recours exclusif à certaines préparations à base de plantes, minéraux et compost. Il tend à ménager la biodiversité et contribuer à la vie des sols. Le cahier des charges fixe des conditions d'élevage, interdisant notamment l'écornage des vaches.

Quant aux produits transformés, le lait n'est pas homogénéisé, le sel nitrité n'est pas admis pour les viandes, le miel n'est pas chauffé, etc.

—

LA GRANDE DISTRIBUTION A CRÉÉ SES PROPRES MARQUES, PLUS OU MOINS RESTRICTIVES.

—

Les marques de distributeurs

La grande distribution a créé ses propres marques, plus ou moins restrictives. Il s'agit de Naturaplan (Coop), Migros Bio et Alnatura (Migros), Bio Natur Plus (Manor) Bio organic (Lidl), NatureActive Bio (Aldi). Contrairement aux labels, ces marques ne sont pas soumises à des contrôles indépendants.

Deux artisans évoquent leur philosophie

Star de la viticulture ou jeune chocolatier, tous deux sont labellisés Bourgeon ou Demeter : Raymond Paccot et Michaël Randin expliquent leur choix.



Domaine de la Colombe
rte du Monastère – Féchy
021 808 66 48
www.lacolombe.ch

Raymond Paccot

vigneron

C'est une aventure entamée en 1999, au côté des autres grands noms du vin helvétique que sont Marie-Thérèse Chappaz et Raoul Cruchon. Pour Raymond Paccot, l'inspiration est venue du vin : « Nous étions à la recherche de minéralité, de fraîcheur, aller à l'essentiel des terroirs… »

Le vigneron du Domaine de la Colombe, à Féchy, entame sa conversion à la biodynamie en 2000 : « La vie du sol est capitale. » Raymond fait appel à François Bouchet, vigneron dans la Loire : « Au-delà du côté philosophique, il nous a donné le courage de nous lancer, de prendre des risques. »

Les vignerons intéressés par le bio ont souvent peur de sacrifier une partie de leur récolte, d'être envahis par les maladies et d'avoir plus de travail, résume-t-il. « Il s'agit d'accepter la vie dans toutes ses dimensions, y compris les champignons tel le mildiou… »

Les vingt hectares de la Colombe sont labellisés Demeter depuis 2012, mais la difficulté en cave vient de ce qu'on dépend de ses voisins : « Il faut s'entendre pour ne pas être affectés par d'éventuels traitements, voire renoncer à certaines parcelles. » Du coup, la labellisation des vins n'est apparue qu'en 2017 pour La Colombe, le cru emblématique. Deux autres vins vont l'arborer en 2018 et il est prévu d'arriver à la totalité. « Le label a un gros impact pour des marchés comme le Japon ou les États-Unis… »



MR Chocolat
rue du Château 2 – Montcherand
079 487 89 79
www.mrchocolat.swiss

Michaël Randin

chocolatier

Formé auprès de Guignard et Boillat, Michaël Randin est le premier chocolatier labellisé Bourgeon bio. Installé à Montcherand, il est venu au chocolat par passion, s'est perfectionné en autodidacte. Un parcours qui lui donne une grande liberté. « J'ai toujours privilégié les ingrédients bio mais la naissance de mes enfants m'a amené à me poser beaucoup de questions : vivre et travailler selon la même philosophie, c'était devenu une question de cohérence… »

Au printemps 2017, le jeune chocolatier dépose sa demande de certification. Exit la crème et le beurre enrichis de stabilisants. Une petite révolution qui implique de revoir toutes ses recettes, mais aussi ses fournisseurs. Michaël se fournit désormais auprès du formidable couverturier Felchlin ; les purées de fruits sont celles de Bio Partners, les herbes celles de Grünenfelder à Vaulion.

En septembre 2017, une première partie de la production est labellisée. Certains produits sauvages ou artisanaux ne le sont pas pour des raisons évidentes, telle la liqueur à la gentiane et aux bourgeons de sapins de son bonbon fétiche nommé missile, médaillé au Concours suisse des produits du terroir. À ce jour, une quarantaine de recettes sont certifiées, le plus compliqué tient à l'esthétique. « J'aime la couleur et la brillance : je n'ai pas trouvé d'équivalent aux colorants, je continue de chercher… »

Des fromageries se mettent au Lait des prés

Le maréchal, un fromage vaudois au lait cru et à pâte mi-dure, est issu uniquement de ce lait local et éthique. Reportage à Granges-Marnand, dans la PME familiale qui le produit.

Texte, Véronique Zbinden — Photo DR

La première traite livrée dès six heures du matin a été rafraîchie à 17 degrés avant de recevoir les levures maison. Il flotte une petite odeur acidulée caractéristique, à l'heure où la première fabrication est sur le point de se terminer. Gruyère ? Vacherin ? Que nenni, nous sommes à la fromagerie de Granges-Marnand, dans la Broye vaudoise, lieu de naissance du maréchal, pâte mi-dure au lait cru originale et unique fromage suisse affiné aux herbes. Une spécialité concoctée depuis une vingtaine d'années par Jean-Michel Rapin. « Quand j'ai créé cette recette, ainsi nommée en hommage à mon grand-père maréchal-ferrant, on nous a traités de fous », se souvient le maître-fromager avec un éclair de malice dans l'œil. L'ancêtre moustachu figurant sur les étiquettes sourit lui aussi et sa success story dément la critique.

Depuis peu, le maréchal s'orne en outre du label Lait des prés IP-Suisse. La PME de Granges-Marnand est la dernière et dixième à avoir obtenu cette certification.Neuf autres fromageries, bernoises, lucernoises et saint-galloises sont déjà labellisées Lait des Prés IP- Suisse. Le lait en question provient de treize exploitations : « Toutes sont comprises dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres, dans la Broye vaudoise et fribourgeoise, entre Montet et Curtilles », précise Jean-Michel Rapin. La traite est transformée deux fois par jour, tout au long de l'année. « C'est un de nos engagements : la transformation a lieu au plus tôt, au maximum dix heures après la traite. » Le lait repose et va commencer à développer ses bactéries lactiques ; il sera alors porté à 32°C pour l'ajout de présure et de nouvelles cultures. Un temps de repos plus tard, c'est la phase du décaillage. Le caillé est brassé lentement, longuement à l'aide d'un tranche-caillé géant, dans une cuve non moins géante. C'est ensuite l'étape du pré-pressage, au cours de laquelle il est séparé du petit-lait. Une toile plongée dans le bac va permettre de l'en extraire et de procéder à un premier égouttage. Le caillé est ensuite moulé et mis sous presse. Il refroidit dans le moule durant quelques heures, avant de passer en saumure. Après 24 heures dans son bain de sel, direction la cave d'affinage.

Processus artisanal

Tout ce processus est artisanal, même si la fromagerie flambant neuve a permis de mécaniser de nombreuses étapes. Et la coccinelle lait des prés IP-Suisse va contribuer à conférer une valeur ajoutée à ce fromage : « On sait que l'alimentation des vaches a un impact déterminant sur les qualités nutritionnelles du fromage qui en est issu », souligne Jean-Michel Rapin.

Et l'affinage ? Les caves consistent en un long alignement de rayons par six mètres de haut – où dorment pour l'heure 27'000 pièces, dégageant des effluves âcres : « la fermentation va donner naissance à la morge, cette croûte jaunâtre qui vire au brun. Stockées à 14 degrés, les meules sont retournées et frottées à la saumure tous les jours, puis de moins en moins souvent. Au bout de six semaines, on va appliquer la marinade d'herbes qui fait la spécificité du maréchal », explique encore Jean-Michel Rapin.

Meilleure rétribution

Le programme Lait des prés d'IP-Suisse entend garantir un prix de 4 centimes supérieur au prix moyen du marché, en ce moment aux environs de 60 centimes le kilo… La fromagerie broyarde rétribue déjà nettement mieux ses fournisseurs : « Le kilo de lait me coûte 95 centimes, publicité comprise, relève Jean-Michel Rapin. Nous sommes donc nettement au-dessus des tarifs pratiqués actuellement. Mais la motivation principale de mes fournisseurs tient plutôt à la perspective de débouchés nouveaux. »

Quand un grand distributeur a approché le maître-fromager pour lui proposer de lui



fournir des fromages certifiés Lait des prés, il a consulté les treize éleveurs qui lui livrent leur lait: « Je leur ai expliqué que cela impliquait un petit effort supplémentaire en vue de conquérir un nouveau marché. »

Pour Jacques Demierre, responsable du label en Suisse romande, il s'agit à la fois de valoriser le lait de nos prairies et de répondre à l'attente du marché: « L'accent est mis sur l'alimentation des vaches laitières dans les pâturages de la région, dans un rayon de quelques kilomètres autour de l'exploitation. La grande distribution nous sollicite de plus en plus, en raison de la durabilité de ce mode de production ».

Les fromagers doivent s'adapter à ce cahier des charges mais la transition est rapide, c'est surtout aux producteurs de fournir un effort. « Pour la plupart, le principal changement consiste à renoncer au soja », relève Jacques Demierre.

« Pour nous tous, cette certification implique davantage de travail administratif, un audit supplémentaire, avec pour objectif de garantir la provenance et la traçabilité du lait, note Jean-Michel Rapin. Pour les éleveurs, c'est d'abord le fait de revoir l'alimentation de leur bétail. »

À partir du moment où les treize producteurs se sont déclarés partants et ont rempli la demande de certification, début 2017, tout est allé très vite. Chacun a reçu un collaborateur d'IP-Suisse qui leur a expliqué les détails de la démarche et de leur nouveau cahier des charges. Là-dessus, le processus est encadré par des organismes de certification indépendants, en plus des instances cantonales de contrôle des agriculteurs et des fromagers.

À terme, Jean-Michel Rapin et ses partenaires éleveurs visent 200'000 litres supplémentaires – soit 18 à 20 tonnes de fromage - mais ils feront un premier bilan au bout d'un an.

www.ipsuisse.ch

Pour une agriculture durable dans sa globalité

La marque IP-Suisse – la coccinelle familière aux consommateurs – est synonyme d'une production «locale, durable, écologiquement responsable». Le label lait des prés qui en émane y ajoute une série d'exigences liées aux conditions d'élevage et à l'alimentation du bétail, ainsi qu'à la biodiversité…

Ainsi, l'alimentation des vaches est axée sur les herbages de l'exploitation et le soja est interdit. La part du maïs est limitée, tout comme celle du fourrage concentré. Le bien-être animal est une notion centrale, avec des sorties régulières en plein air.

Au-delà des aspects environnementaux, «les recherches récentes soulignent l'intérêt pour la santé de ce lait, plus riche en omega-3 et en protéines de meilleure qualité», précise Jacques Demierre.

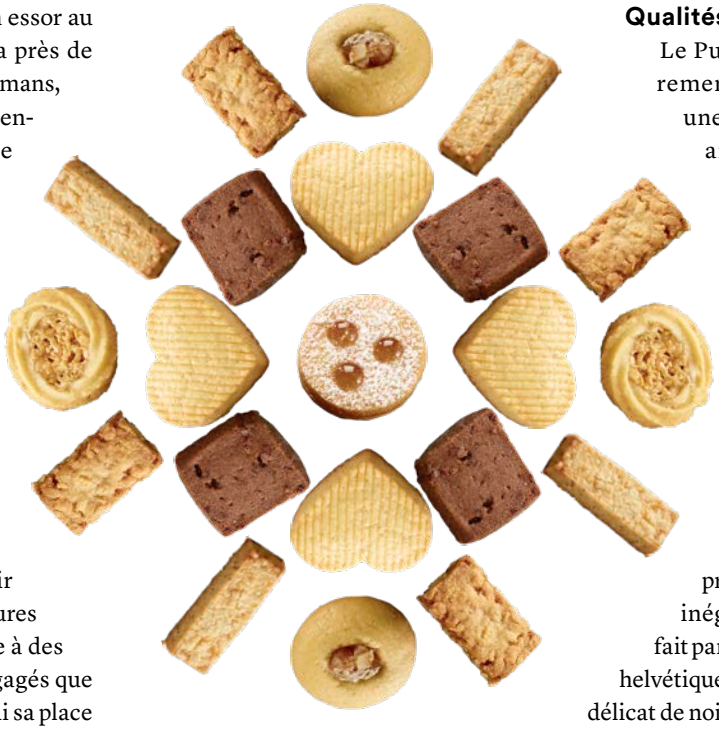
Le PurEpeautre au service de l'artisanat

L'année 2018 a pour thématique la valorisation de l'artisanat. Voilà qui sied à merveille aux biscuits au PurEpeautre. Produits un à un, à la main, avec un parfait souci du détail, ces délicates gourmandises sont chacune des pièces uniques. Et elles associent idéalement tradition, qualités nutritives et volupté.

Texte, Petra Dubach — Photos, IG Dinkel, DR

L'épeautre a connu son essor au Nord des Alpes il y a près de 3000 ans. Pour les Alamans, c'était La céréale essentielle. Au Moyen-âge, l'abbesse Hildegard von Bingen écrivait: « L'épeautre est la meilleure des céréales, nourrissante et énergisante. » Au point qu'en ce temps-là, l'épeautre était une monnaie d'échange fort appréciée.

Au XIX^{e} siècle, l'épeautre passait encore pour la principale céréale utilisée pour la fabrication du pain en Suisse. Mais, ensuite, la modernité a failli bannir complètement l'épeautre des cultures helvétiques. Et ce n'est que grâce à des agriculteurs et des meuniers engagés que cette céréale retrouve aujourd'hui sa place dans les cultures, permettant par la même occasion de maintenir la tradition de mouture qui lui est propre.



L'épeautre véritable

Ce n'est pas parce que l'emballage stipule « épeautre » qu'il en contient vraiment: certains mélanges, particulièrement les produits d'importation, sont fabriqués à partir de céréales croisées avec du blé, ou modifiées chimiquement pour être plus productives. La marque PurEpeautre garantit un produit authentique et des céréales indigènes pures, Le PurEpeautre est cultivé par des exploitations certifiées IP-Suisse ou Bio Suisse.

Le respect du cahier des charges est par ailleurs contrôlé et certifié par ProCert depuis les champs jusqu'à la boulangerie, en passant par le moulin.

Qualités nutritionnelles

Le PurEpeautre est extraordinairement riche en protéines, c'est une source essentielle d'acides aminés et de fibres alimentaires. En comparaison avec le blé, il contient nettement plus de sels minéraux. Le PurEpeautre offre par ailleurs une teneur optimale en acides gras, particulièrement en acides gras insaturés.

Chez votre boulanger

Les artisans boulangers misent de plus en plus sur les produits régionaux aux qualités inégalables. Le PurEpeautre en fait partie: cette authentique céréale helvétique se singularise par son arôme délicat de noisettes et par ses multiples utilisations possibles. Plus de 400 boulangeries avec 900 points de vente sont certifiées PurEpeautre.

www.purepeautre.ch



Le PurEpeautre : un succès !



Parmi les 400 boulangeries suisses qui produisent des pains, des biscuits et des feuilletés au PurEpeautre, nous sommes allés à la rencontre de deux artisans passionnés. Réactions.

Interviews, Knut Schwander — Photos, DR

Franz Marty

Bäkerei-Konditorei am Schaubmarkt
Stein am Rhein



Franz Marty produit pains, pâtisseries et biscuits dans une boulangerie historique établie depuis 1677.

SDG **Depuis quand utilisez-vous le PurEpeautre ?**

FM Depuis 20 ans ! Dès la première campagne de promotion, je me suis lancé. Nous sommes certifiés « Naturel » (n'utilisant que des farines suisses) et « PurEpeautre », deux certifications qui se complètent parfaitement.

SDG **Que produisez-vous avec le PurEpeautre ?**

FM Surtout du pain, dont quatre pains aux fruits, et une vingtaine de sortes de biscuits. Mais nos flûtes au fromage et au sel sont également très appréciées.

SDG **Comment votre clientèle a-t-elle réagi ?**

FM Le succès a été immédiat. Par conviction ou pour éviter certaines allergies, beaucoup de clients recherchent ce type de produits. Alors on en a fait une spécialité.

SDG **Sur le plan de la production, cela complique-t-il les choses ?**

FM Pas du tout. C'est une question d'organisation au départ. Il faut établir de nouvelles procédures. Mais une fois qu'elles sont en place, c'est même un avantage, car les cuissons sont plus courtes avec PurEpeautre.



Wilhelm Ohnmacht

Boulangerie Ohnmacht
Montreux



À 57 ans, Wilhelm Ohnmacht est établi à Montreux depuis 30 ans et il fabrique des pains au PurEpeautre tous les jours, avec succès.

SDG **Pourquoi avez-vous opté pour le PurEpeautre ?**

WO Je fais partie de ceux qui aiment avoir une longueur d'avance. J'ai donc été le premier boulanger de Suisse Romande à être certifié bio. Mais la demande était faible et j'ai arrêté. Il en va tout autrement du PurEpeautre que j'ai commencé à utiliser dès que j'en ai entendu parler et c'est un succès

SDG **Qu'impliquent les préparations au PurEpeautre ?**

WO Il faut un peu modifier ses méthodes de travail. Et surtout, il faut séparer clairement les préparations au PurEpeautre et les autres. Car souvent les clients qui optent pour le PurEpeautre le font pour éviter les allergies.

SDG **Quels sont les avantages du PurEpeautre ?**

WO À la dégustation, il y a cet incomparable goût de noisette si agréable en bouche. Puis les pains au PurEpeautre sont plus digestes, plus denses aussi. Du point de vue de mon entreprise, j'ai enregistré un chiffre d'affaire en hausse de 10 à 15 % depuis que je propose ces produits.

SDG **Que produisez-vous au PurEpeautre ?**

WO Des pains surtout, mais aussi des zwibacks, des flûtes et des biscuits secs. Et les clients viennent parfois de loin pour les retrouver.

Faire son fromage Pas si sorcier

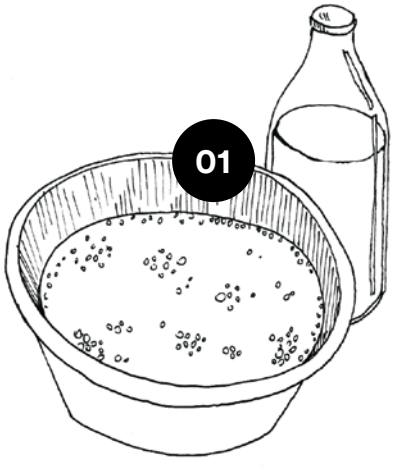
Par Manuella Magnin — Illustrations, Dora Formica

Après les graines germées, la bière, les yaourts, les champignons de couche, voici venu le temps de fabriquer son fromage maison. Impossible ? Pas si vous êtes motivé ! Il suffit en effet de quelques ingrédients et d'une bonne dose de patience pour réaliser son propre fromage. Bien sûr, le commun des mortels ne saurait rivaliser avec les artisans qui transforment l'or blanc de nos prairies en délicieuses meules qui font la fierté des Helvètes. Mais un fromage frais tout simple est à la portée de tous. La recette la plus accessible est sans doute celle du paneer que les Indiens utilisent pour agrémenter leurs épinards et leurs curries végétariens (voir encadré).

Si vous optez pour des spécialités un peu plus élaborées, un livre peut vous mettre sur la piste : *L'art de faire son fromage* de David Asher, dont la version française est parue aux Editions Ulmer en 2017. Agriculteur bio et producteur de fromages fermiers, l'auteur y explore les méthodes traditionnelles de fabrication.

L'expérience vous tente ? Procurez-vous du bon lait, frais de préférence, des ferments lactiques en poudre (du kéfir fera aussi l'affaire) et de la présure. Ce produit naturel, issu de la caillette des jeunes bovidés, est utilisé par les fromagers depuis la nuit des temps. Il permet de faire cailler le lait.

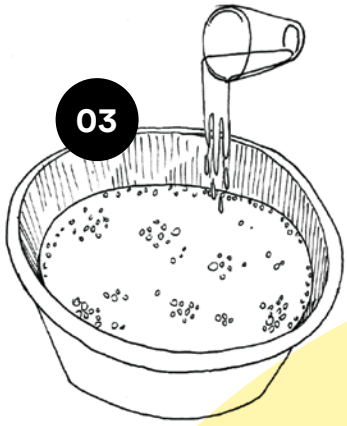
La présure se trouve sur certains site de vente en ligne. Vous pouvez aussi en demander à votre producteur de fromages préféré pour faire vos essais.



Dans une jatte en inox, faire tempérer 1 l de lait de votre choix (vache, brebis, chèvre). Mesurer la température du lait qui ne doit pas dépasser les 25°C. Le tempérage du lait peut se faire à l'air libre dans la cuisine (compter 3 heures environ) ou sur feu très doux.

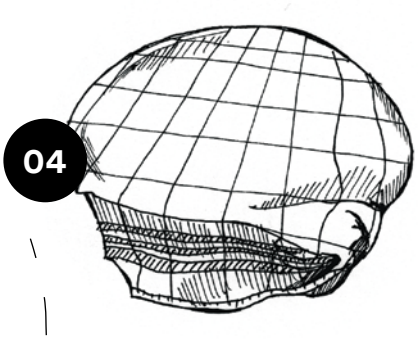


Prélever ½ dl de lait tempéré et y dissoudre 5 g de ferments lactiques en poudre (à défaut, 15 ml de kéfir). Bien mélanger.



Ajouter le lait additionné de ferments au solde du lait tempéré. Bien mélanger et laisser reposer 2 h en prenant soin de couvrir la jatte avec un linge propre.

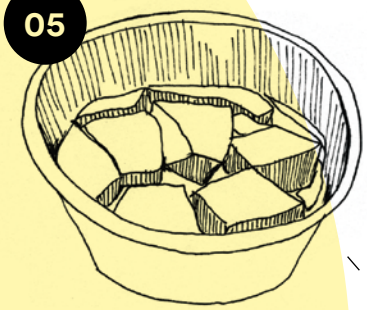
Intégrer 2,5 ml de présure liquide. Bien mélanger. Couvrir d'un linge et laisser cailler toute une nuit. Le caillé va prendre une forme gélatineuse. Ne surtout pas bouger la jatte durant le processus de caillage.

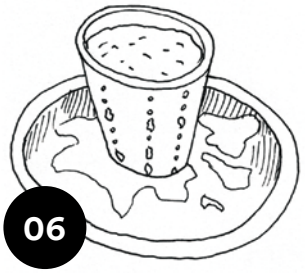


04

Couper le caillé à l'aide d'un couteau en cubes de 3 cm.

05





06

Disposer un moule en plastique muni de trous sur une assiette. Y verser le caillé peu à peu à la louche. Presser délicatement avec le dos de la louche pour que le liquide s'écoule par les trous.



07

Rajouter peu à peu le solde du caillé. Presser délicatement et laisser égoutter jusqu'à la consistance désirée. En principe, il devrait rester 250 g de fromage pour 1 l de lait.

08

Assaisonner votre fromage selon votre envie, avec des herbes ou des épices. L'enfermer dans du papier film. L'entreposer au réfrigérateur et le consommer dans les 5 jours.

La méthode indienne

En Inde, on fabrique un fromage appelé paneer sans présure. Porter 1 l de lait à frémissement, y ajouter 30 ml l de vinaigre blanc ou 60 ml de jus de citron pour cailler le lait. Laisser reposer 2 minutes. Verser dans une étamine. Quand le liquide a cessé de s'écouler, écraser la masse enrobée dans l'étamine à l'aide d'une casserole remplie d'eau. Patienter 2 bonnes heures pour un fromage bien ferme. Couper en cubes et utiliser pour agrémenter un curry végétarien.

Œnotourisme
Par monts et par Vaud

Savourer des crus ciselés à la perfection et se délecter de produits du terroir tout en profitant d'une vue sur des panoramas à couper le souffle. Le canton de Vaud vous invite à de bien belles découvertes. Plaisir garanti !

Texte, Manuella Magnin — Photos, DR

Six régions viticoles, huit appellations d'origine contrôlée, un florilège de divins produits du terroir, de fromages, de charcuteries et de préparations artisanales sucrées ou salées... Des chefs de haut vol aux fourneaux d'établissements régulièrement salués par les critiques gastronomiques... N'en jetez plus ! Le canton de Vaud est bel et bien la terre de tous les délices avec ses 12 restaurants étoilés Michelin et 97 établissements notés au Gault&Millau.

Le visiteur amateur d'œnotourisme y trouvera forcément son bonheur en arpentant les marchés en plein air de Lausanne ou Vevey, les paysages lacustres, les douces plaines ou encore les monts verts tendres de la Vallée de Joux et du Pays-d'Enhaut où se dégustent les fameux vacherins Mont-d'Or AOP et l'Etivaz AOP.

Terroirs d'exception

De Bonvillars au Chablais, de La Côte au Vully, en passant par Lavaux et Les Côtes de l'Orbe, le canton de Vaud compte quelque 4000 hectares de vigne. Si l'on a coutume de dire que le chasselas règne en maître en ces terres, les huit AOC de ces six régions viticoles offrent une belle diversité de cépages blancs et rouges.

À l'est, de Villeneuve aux portes du Valais, le Chablais est connu pour ses grands vins rouges corsés à la richesse aromatique hors pair, mais aussi pour son emblématique Château d'Aigle. À l'ouest, le vignoble de La Côte AOC, serti entre les rives du lac et le pied du Jura, est réputé pour ses Chasselas aux notes minérales typiques. On y trouve aussi quelques spécialités, qu'il s'agisse de crus blancs ou rouges, à l'instar du servagnin, le premier pinot noir cultivé en Suisse dans la région de Morges voici 600 ans.

Entre Chablais et La Côte, d'une vertigineuse beauté avec ses 10'000 vignes en terrasses face au Léman, Lavaux est l'emblème international du Pays de Vaud, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. Les visiteurs du monde entier se pressent volontiers à la découverte de cette région par les sentiers viticoles ou un petit train des vignes bucolique. Le promeneur est le bienvenu dans l'une des très nombreuses caves de vignerons qui proposent des dégustations. Avec ses trois AOC (Lavaux, Calamin et Dézaley), Lavaux constitue le terroir de prédilection de très grands chasselas. Quelques spécialités méritent également l'intérêt des œnophiles comme le plan robert, une variété de gamay. Une large gamme de vins de la région est à découvrir au Lavaux Vinorama à Rivaz qui propose plus de 250 crus à la dégustation !

Plus au nord, les Côtes de l'Orbe, le vignoble de Bonvillars situé sur les rives vaudoises du lac de Neuchâtel et celui de Vully, jouxtant le lac de Morat. Les Côtes de l'Orbe jouissent d'un climat idéal pour la culture des cépages rouges qui représentent deux tiers environ du vignoble.

Le charme de Bonvillars se révèle au gré d'une balade de Grandson à Concise, entre les pentes douces du Jura et les rives somptueuses du Lac de Neuchâtel. Ici, le chasselas est talonné de près par le pinot noir, le garanoir et le gamaret. Les grappes rouges représentent plus de 60 % des vignes cultivées sur les rives du lac de Neuchâtel.

Enfin, au gré des coteaux du Vully, se profilent de belles rencontres avec une jeune génération de vignerons dynamiques qui créent des nectars épatants. Au-delà des cépages classiques, freiburger, traminer ou encore riesling sylvaner séduiront les plus fins palais qui se laisseront tenter par une tranche de fameux gâteau du Vully.

Quelle que soit la région choisie, le visiteur y sera accueilli les bras ouverts et invité à vivre des expériences gustatives épatantes, à découvrir sur myvaud.ch

Des expériences uniques

De la simple balade dans les vignes du canton guidée par l'application Vaud:Guide, au partage d'expériences uniques taillées sur mesure pour répondre à tous les souhaits, partez à la découverte de l'art de vivre à la vaudoise. Notre sélection.



Vendanges en Lavaux

Se glisser dans la peau d'un vigneron, ça vous dit ? Plusieurs domaines en Lavaux le proposent selon des formules diverses et variées. L'occasion de partager des moments inoubliables du cep au pressoir. Le domaine de la famille Chollet à Lutry par exemple vous accueille pour les vendanges.

inscriptions dès le 15 août sur
www.alainchollet.ch

D'autres suggestions sur
www.lavaux-experience.ch ou
www.montreuxriviera.com



Route du moût en calèche

Chaque premier week-end d'octobre, des attelages relient la ville de Payerne à ses domaines viticoles en Lavaux pour ramener le moût vendangé à la cave de la Reine Berthe. Le convoi traverse une partie du canton de Vaud en empruntant l'itinéraire des charretiers d'autrefois. Un marché d'automne aux saveurs du terroir vous attend à Payerne sur la Place Général Guisan avec un florilège d'animations pour petits et grands.

Estavayer-le-Lac, Payerne et région
026 660 61 61
www.estavayer-payerne.ch



À la chasse à la truffe à Grandson

Les amateurs le savent. De fameux diamants noirs se nichent dans le sol au pied du Jura. Dans la région de Bonvillars, deux accompagnateurs proposent des balades inoubliables à la découverte de la truffe suisse. Au programme, des animations didactiques et des démonstrations de chiens truffiers au fil d'un parcours à pied. L'excursion se termine par une dégustation d'une collation à base de truffes servie avec des vins locaux.

Office du tourisme de Grandson
024 445 60 60
www.yverdonlesbainsregion.ch



Pintes ouvertes

Les 7 et 8 décembre, GastroVaud vous propose de découvrir 5 produits 100 % vaudois pour 20 francs tout rond : du saucisson sec avec sa délicieuse baguette artisanale, une fondue 100 % gruyère vaudois et son pain quadrillé, ainsi qu'un verre de chasselas.

Liste des restaurants participants à partir d'octobre sur
www.lausanneatable.ch
et également sur www.gastrovaud.ch



Wine tasting Morges-Nyon

La Côte est réputée pour ses Chasselas et quelques crus rouges de la meilleure facture. On y dénombre pas moins de 24 cépages différents. Grâce au forfait Wine tasting à Fr. 15.–, vous pourrez déguster 6 vins à choix dans une cinquantaine de caves de la région de Morges et de Nyon. Et à l'achat de 6 bouteilles, la dégustation vous est offerte !

Morges Région Tourisme
021 801 32 33
www.morges-tourisme.ch

Nyon Région Tourisme
022 365 66 00
www.lacote-tourisme.ch



Où trouver le plus de vitamines? Dans mon magasin!

Dagna L., propriétaire de Migros

iMpuls

Migros appartient à tout le monde.
C'est pourquoi elle favorise la santé comme nulle autre. L'Initiative Santé iMpuls, c'est chaque jour des conseils, des recettes et des produits riches en vitamines pour une alimentation saine et équilibrée.
migros-impuls.ch

MIGROS

Agritourisme suisse : nouvel envol !

Convivial et plein de bonnes surprises, le nouveau site de l'organisation faîtière du tourisme à la ferme a plus que doublé le nombre de clics ! Allez voir.

Texte, Knut Schwander – Photo DR



Vous avez toujours rêvé de vous réveiller à l'orée du bois, dans une cabane champêtre au bord d'un ruisseau ? Ce site est pour vous : www.myfarm.ch. Fermes pittoresques où passer la nuit, paysages sublimes à explorer, animaux attachants à approcher, à traire ou à caresser, et petits plats gourmands à dévorer : la nouvelle « home page » d'Agritourisme Suisse est une vraie mine de bonnes adresses et de bons plans. « Le design a été revu pour s'adapter à tous les supports : téléphone, tablette, ordinateur portable ou plus grands écrans. L'effet a été immédiat : le nombre de clics a doublé ! », se réjouit Andreas Allenspach, directeur. Et en y regardant de plus près, on comprend aisément pourquoi !

En plus des traditionnels séjours et boutiques à la ferme, excursions, salles à louer et offres gastronomiques, le site recense désormais aussi des lieux de vacances plus ciblés. « Nous avons mis en exergue les rubriques les plus demandées », explique Andreas Allenspach. Quel succès ! C'est un plaisir de partir à la découverte des 200 fermes où l'on peut s'initier aux travaux de la terre ou en lien avec les animaux. Puis, il y a des séjours pour les enfants : sans leurs parents, ils peuvent découvrir les plaisirs de la campagne en bénéficiant d'un accueil familial. Les destinations équestres disposent aussi d'une rubrique dédiée. De même que l'œnotourisme en plein essor, avec des vignobles grandioses, des caves secrètes et des crus délicieux. Enfin, le wellness a fait son apparition avec d'originaux bains au foin et aux fleurs, des jacuzzi sertis dans la nature, et des initiations aux tisanes, notamment.

En tout, il y a plus de 250 offres. N'oubliez pas de jeter un coup d'œil à la rubrique « exceptionnel » : nuit en roulotte de cirque, en idyllique cabane au bord du lac des Quatre-Cantons, ou en maisonnette décorée de racines géantes. C'est quand qu'on réserve ?

www.myfarm.ch
site en quatre langues, richement illustré et parfaitement documenté.



Les cantines s'engagent pour plus de durabilité

Depuis 2015, l'Unité de développement durable du Canton incite les établissements à servir des aliments locaux et de saison. L'approche fait de plus en plus d'émules.

Texte, Manuella Magnin — Photo, Sedrik Nemeth

Pour arriver à intégrer plus de durabilité dans l'alimentation, l'Unité de développement durable (UDD) du Canton de Vaud a résolument opté pour une démarche tout en douceur. Elle s'adresse aux restaurants collectifs gérés par les collectivités publiques et parapubliques vaudoises (périscolaire, enseignement primaire, secondaire, HES, université, école polytechnique, EMS, hôpitaux, cliniques et prisons) dans lesquels 18 millions de repas sont servis chaque année.

Pour mémoire, le processus a débuté en 2015 avec pour objectif de réduire l'empreinte écologique des mets proposés. Les établissements publics et parapublics, qui ont des cuisines gérées par leurs propres cuisiniers, ont été invités à se soumettre à un diagnostic de leurs achats effectué par le biais de Beelong, outil d'évaluation de l'impact environnemental de nos assiettes et breuvages. Le suivi des recommandations implique des changements dans le choix des produits et dans la composition quotidienne des menus.

Autre volet : la formation

Les cuisiniers des collectivités publiques et parapubliques bénéficient d'une formation théorique et pratique gratuite d'une journée. Les outils proposés permettent de mieux aborder les thèmes de la proximité, de la saisonnalité, du mode de production, du prix ou encore du manque de transparence du marché alimentaire. Le but est d'aider les professionnels de la restauration dans leurs plans de menus et de les engager à discuter plus avant avec leurs fournisseurs.

Pour les établissements qui ont des cuisines en gestion concédée à des tiers, un appel d'offre avec des critères de durabilité a été élaboré par l'Unité de développement durable. Ce document de référence est à disposition des entités intéressées.

Résultats encourageants

Fin 2017, 147 des 300 cuisiniers travaillant pour des structures en gestion propre ont suivi la formation offerte sur une base volontaire. Pour ce qui a trait à l'implication dans la démarche Beelong, 83 établissements y ont adhéré. La palme revient aux EMS. Sur les 79 EMS dont les cuisiniers sont employés de l'institution, plus de la moitié se sont soumis au screening de leurs achats.

On relève aussi un bel engagement des cantines faisant partie des 27 réseaux d'accueil de jour des enfants du préscolaire et parascolaire avec près de 38 % d'adhésion à la démarche Beelong. Un diagnostic Beelong a été entrepris pour le site des EPO (Établissements pénitentiaires de la plaine de l'Orbe), dans les centres de formation professionnelle agricole de Marcelin et de Grange-Verney, à l'École professionnelle des métiers de la bouche de Montreux, ainsi qu'au CHUV. Les hôpitaux privés d'intérêt public ne sont pas en reste avec un peu plus de 34 % de suivi de Beelong.

Une solide marge de progression existe encore, plus particulièrement au sein des structures d'accueil pour personnes en difficulté et des cantines communales.

Au total, 83 établissements ont été directement impliqués et 60 supplémentaires ont été touchés indirectement par Beelong du fait qu'ils sont livrés par des cuisines qui ont adhéré à la démarche.

La conseillère d'Etat Jacqueline de Quattro, cheffe du Département du territoire et de l'environnement dont dépend l'UDD, se réjouit de la prise de conscience de la durabilité dans la restauration : « En Suisse, l'alimentation représente 30 % de notre empreinte écologique et 17 % de nos émissions de gaz à effet de serre. La restauration est dès lors une branche qui peut jouer un rôle conséquent dans le développement d'une société plus durable. C'est une des principales raisons qui nous a conduit à proposer une démarche spécifique dans les restaurants collectifs. L'utilisation toujours plus marquée de l'outil Beelong, comme la



Faire ses achats en tenant compte de l'impact environnemental des fruits et légumes est désormais possible auprès de certains fournissseurs.

fréquentation aux modules de formation pour les cuisiniers sont des éléments très réjouissants, d'autant plus que la démarche est volontaire. Cela démontre que la société est réceptive aux enjeux du développement durable. Et qu'elle est prête à contribuer au changement. »

La traçabilité, un véritable enjeu

La formation des cuisiniers a un réel impact. Ces professionnels n'hésitent pas à demander des renseignements à leurs fournisseurs sur l'origine des produits avec pour ricochet une modification de l'offre. Témoignages.

Responsable cafet', magasin et boulangerie au sein de l'association La Branche à Mollie-Margot, Dominique Genoud a toujours été sensible à l'origine des produits qu'il propose. Beelong l'a encore plus motivé à aller dans ce sens: « Deux semaines avant de reprendre l'unité boulangerie de La Branche, j'ai suivi la formation Beelong. Cela m'a poussé à m'intéresser à la provenance de la farine. Quand j'ai découvert qu'elle venait d'Ukraine, j'ai cherché des alternatives Demeter en Suisse. »

Philippe Deckert, chef de cuisine à l'EMS Le Château de Corcelles, a pour sa part averti ses fournisseurs de son engagement dans Beelong. « Je veille à ce que la culture de mes légumes soit respectueuse de l'environnement. J'ai aussi décidé de travailler avec deux bouchers en proximité. Pour moi, Beelong est un défi au quotidien. J'ai bien l'intention d'améliorer encore mes pratiques pour progresser. »

Charlotte de La Baume, co-gérante de Beelong, indicateur utilisé pour faire un diagnostic des pratiques au sein des restaurants mis au point à l'École hôtelière de Lausanne, a fait de la durabilité son cheval de bataille : « Il est primordial de définir ce qu'est un produit local. Pour les ingrédients bruts comme les fruits, légumes, œufs ou viandes, c'est généralement assez simple. Plus le produit est transformé, plus cela devient compliqué. On se retrouve face à de nombreux intermédiaires et souvent avec le lieu final de transformation qui est indiqué comme provenance par les fournisseurs. »

Et Charlotte de La Baume de citer l'exemple d'oranges apprêtées en filets, estampillées suisses ! Généralement, si la provenance des matières premières est connue, elle est indiquée sous forme de code. « Afin d'apporter un peu plus de transparence, nous tentons de remonter les maillons de la chaîne jusqu'aux marques pour avoir l'information. » Un travail titanesque qui commence à payer. Beelong accompagne aujourd'hui plusieurs grandes marques de distributeurs qui souhaitent fournir une plus grande transparence sur leurs produits à leurs clients finaux.

Parmi les fournisseurs de la restauration, le primeur romand Culturefood a entrepris de collaborer avec l'équipe de Beelong. Aujourd'hui, les clients du shop-Pro peuvent faire leurs achats en tenant compte de l'impact environnemental des fruits et légumes. La note écologique des achats figure en ligne, sur le bulletin de commande, de livraison ainsi que sur la facture.

Pour Christophe Marmy, directeur des achats de Culturefood, cette démarche est un atout commercial: « Nos représentants en parlent sur le terrain. La plupart des clients réagissent de façon très positive. » La base de données de Culturefood est constamment mise à jour et le travail avec Beelong se poursuit. Une des difficultés réside notamment dans la notation de mélanges de fruits et légumes de quatrième gamme prêts à l'emploi. Tout doit être pesé en amont pour parvenir à une note pertinente.



Lausanne agit pour l'alimentation durable

Textes, Manuella Magnin
Photo, Sedrik Nemeth

Promesse tenue! Le plan Restauration collective durable – Lausanne Cuisine 5.0 (LC5.0) – initié par la Municipalité de Lausanne en 2015 est bel et bien sur les rails. Le Service d'accueil de jour de l'enfance et l'Unité développement durable de la Ville qui pilotent ce projet ont de quoi être satisfaits: « Le travail des cuisinier-ères et la volonté politique dans cet engagement sont remarquables, commente Samira Dubart, Déléguée au développement durable, cheffe de projet LC5.0. Les enjeux relatifs à l'alimentation sont considérables. Lausanne fait le choix d'une alimentation favorable à l'environnement et qui est gage d'un mieux vivre, tant pour ceux qui la produisent que pour ceux qui la consomment. Nous sommes aussi conscients du chemin qu'il reste à parcourir, car il y a encore mieux et plus à faire ».

LC5.0 c'est environ1'300'000 repas/an, 54 sites de production et 160 lieux de consommation pour enfants et cafétérias adultes. LC5.0 promeut une politique d'achats de proximité et labellisés, la qualité nutritionnelle et les mesures anti-gaspillage, dans le respect des budgets alloués. Il s'applique aussi bien aux cuisines de la Ville qu'à celles qui la fournissent. Un supplément de 25 ct/repas de midi est prévu en regard des objectifs à atteindre. Enfin, ce vaste plan inclut aussi l'action APEMS Bon goût en partenariat avec Prométerre. Depuis 2015, 2500 petits déjeuners et 4900 goûters hebdomadaires de proximité sont proposés aux 6-10 ans. L'administration lausannoise n'est pas en reste. Elle s'engage également, dans la mesure du possible, pour des apéritifs publics et réceptions durables.

Résultats encourageants

Après 4 ans de travail et 3 ans de mise en oeuvre, l'atteinte des objectifs en 2017 est très satisfaisante avec 55 % d'achats de proximité, 68 % suisses, et 52 % labellisés. Seule la visée de 70 % de proximité dans un rayon de 70 km n'est pas atteinte, mais elle est doit être relativisée par l'importance des achats suisses. Le bio détient une marge faible en raison de son surcoût et de la disponibilité des volumes pour la restauration collective. La qualité nutritionnelle des repas a fait également l'objet d'une analyse fine via deux démarches complémentaires: Fourchette Verte et nutriMenu Lausanne, avec en moyenne 87 % de conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition. Pour les aider dans cette démarche, les cuisinier-ières de la Ville ont bénéficié de formations sur les enjeux de l'alimentation durable, les filières d'approvisionnement et la gestion des fournisseurs. Le monitoring des résultats sur les 5 indicateurs a été mené de façon rigoureuse sur une base semestrielle.



Faire et faire savoir

Courant septembre, les parents des enfants fréquentant les établissements de la Ville de Lausanne seront informés des



résultats du plan. Ils recevront également un coffret de recettes *Au fil des saisons* réalisées par l'ensemble des cuisinier-ères de la Ville. Une exposition publique sur la sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable, la démarche et les résultats LC5.0 prendra place du 19 septembre au 6 octobre au Forum de l'Hôtel de Ville à Lausanne. Elle mettra aussi en lumière le travail artistique sur l'alimentation, mené par Michael Facchin avec les enfants de différentes structures d'accueil. Enfin, une vidéo de 3 minutes assurera la communication numérique.Tout cela doit permettre de célébrer cette performance, et surtout de la partager. Une alimentation exemplaire pour les enfants lausannois devrait devenir demain l'alimentation de toutes et de tous!

Les objectifs du plan LC5.0 (2016-2018)

1. **Proximité:** 70 % d'approvisionnement dans un rayon de 70 km/Lausanne
2. **Label & Mode de production:** 1/3 de produits labellisés, tous labels confondus

3a. **Performance économique (gestion directe):** respect des budgets alloués, supplément de 25 ct/repas sur atteinte des objectifs

3b. **Mesures anti-gaspi (gestion concédée):** déploiement de min. 3 mesures de réduction du gaspillage alimentaire

4. **Qualité nutritionnelle:** conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition en fonction des âges
5. **Journée végétarienne hebdomadaire.**

Un plan plébiscité

Sylvie Cheuvry, cheffe de cuisine à l'APEMS de Prélaz et Sébastien Turrian, responsable de la cuisine et du restaurant du Centre de formation de La Rama, sont de fervents partisans du plan LC5.0. Interviews.

SDG **Qu'est-ce que le plan LC5.0 a changé dans votre pratique? Quelles en sont les forces et les faiblesses?**

SYLVIE CHEUVRY

Le plan LC5.0 a renforcé mon attention. Je suis beaucoup plus sensible à la provenance des aliments, surtout des produits d'économat. Je ne me laisse plus avoir par une simple croix suisse sur un emballage. Nous avons d'ailleurs supprimé les préparations prêtes à l'emploi.

J'aime me soumettre aux contrôles périodiques. C'est un challenge stimulant et je pense qu'on devrait les pérenniser. J'avais à cœur d'atteindre les résultats. Je suis arrivée à 71 % de produits de proximité et 29 % de produits labellisés. Pour moi, la proximité prime sur la labellisation, car nombre de producteurs n'ont pas les moyens de la labellisation, alors qu'ils ont de bons produits. Les objectifs sont atteignables. Cela stimule les cuisiniers et valorise leur travail au quotidien.

SÉBASTIEN TURRIAN

J'ai toujours eu une attention aux produits régionaux. À ma prise de fonctions à La Rama, début 2017, un gros travail avait déjà été entrepris pour satisfaire les 5 objectifs du plan. Ces objectifs ont engendré une nécessaire créativité dans les menus. Le choix des légumes et fruits reste restreint en hiver, mais on les décline en une variété de préparations. La proximité est devenue un vrai réflexe et nous a incités à être plus pointus avec les fournisseurs. La force de ce plan, c'est la promotion des produits régionaux, même s'il y a certaines limitations. La confection de pâtes fraîches avec des farines locales prendrait par exemple trop de temps. Pour moi, le plan LC5.0, c'est une ligne de conduite qui permet de varier les plaisirs et de proposer aussi une cuisine internationale pour la découverte des goûts.

Le cornichon suisse HUGO Signé Reitzel!

L'entreprise basée à Aigle est la seule en Helvétie à proposer cette croquante gourmandise au vinaigre cultivée chez nous, grâce à un solide partenariat avec des agriculteurs dans tout le pays.

Texte, Manuella Magnin — Photos, DR



La faute à la mondialisation, il a failli disparaître de nos bocaux. Il, c'est le cornichon suisse, diablement gourmand, croquant et craquant, subtilement vinaigré, et, de surcroît, indigène à 100 % !

C'est grâce à l'entreprise Reitzel que ce digne représentant helvète de la famille des cucurbitacées a été sauvé du naufrage et qu'il trône encore en bonne place sur les étals des supermarchés et des restaurants qui jouent la carte locale aujourd'hui.

En 2006, le principal concurrent de la conserverie aiglonne sur le marché annonce la fermeture de son usine à Genève pour aller se développer sous d'autres cieux lointains, où matière première et main-d'œuvre sont moins chères. Reitzel ne bâche pas et entreprend le sauvetage du cornichon suisse en achetant l'entier de la récolte des producteurs alémaniques.

Une décennie plus tard, HUGO voit le jour, en hommage au prénom du fondateur de la conserverie d'Aigle. C'est en effet en octobre 2017 que Reitzel lance sa première gamme complète de légumes vinaigrés issus de l'agriculture suisse. Sous ce nouveau label, on trouve les cornichons et concombres cultivés en partenariat avec 10 agriculteurs, des champignons de Paris aromatisés au vinaigre et aux herbes de chez Stadler à Aigle, et des courgettes au curry cultivées par l'entreprise Sylvain & Co à Essert-sous-Champvent dans le canton de Vaud.

Après un fort amusant premier tour de piste par le biais de la campagne Cornisutra en 2017, HUGO revient sur l'avant-scène médiatique cette année. Au programme: la culture du cornichon HUGO en plusieurs tableaux, du semis à la récolte chez les producteurs.

Une culture exigeante

Si de plus en plus d'exploitations décident aujourd'hui de se remettre à cette culture un peu partout en Suisse, cette activité n'est de loin pas de tout repos. Un bon cornichon, ça se mérite à la sueur du front !

Producteur à Chessel dans le canton de Vaud, Edouard Cosandey s'y est pourtant mis au printemps 2017. « J'ai suivi les travaux de mon collègue Bruno Isenegger à Vouvry qui a démarré avec 20 ares. Je me suis rendu aussi chez Ferdinand Vogel en Thurgovie, le plus gros producteur de Suisse. Ce qui m'a motivé ? La proximité de la conserverie d'Aigle, située à 10 km de mon exploitation ! Nos productions partent habituellement pour la Suisse alémanique. Le transport coûte cher et s'il y a un problème avec un camion, je dois me déplacer. Là, je peux livrer en direct du lundi au vendredi et avoir une meilleure maîtrise. Je n'ai pas à investir pour le stockage en chambre froide. »

L'an dernier, les premiers essais d'Edouard Cosandey ont été réduits à néant par la grêle.

—

PICKLES, MOUTARDES, VINAIGRE, MAYONNAISE… HUGO MET EN VALEUR LES PRODUCTEURS SUISSES!

—

Un échec qui lui a permis d'affiner sa technique de récolte et d'être fin prêt cette année. Le cultivateur de Chessel a construit sa propre machine pour la cueillette permettant d'accueillir six personnes allongées sous une bâche à l'abri du soleil ou de la pluie. Les cueilleurs sont tirés par un tracteur.

C'est qu'il faut aller vite. À la saison chaude, en été, il convient d'ouvrir l'œil lorsque le cornichon affiche une croissance vertigineuse et qu'il se confond avec le vert du feuillage. L'objectif est de récolter avant tout des petits calibres qui remportent les faveurs des consommateurs.

Si la météo et les maladies ne lui jouent pas de vilains tours, avec ses 100 ares de plantations semées début mai, Edouard Cosandey devrait parvenir à fournir une quarantaine de tonnes de cucurbitacées à Reitzel cette année. De quoi rentabiliser son personnel saisonnier et régaler bien des gourmands.

Je suis fan d'HUGO

Ambassadeur du fromage à raclette AOP, Eddy Baillifard ne cache pas son amour pour le cornichon helvète de Reitzel.



SDG **Qu'est-ce qui vous plaît dans ce fameux cornichon HUGO ?**

EB C'est bien sûr l'idée de proximité. Dans mon Raclett'House de Bruson, et lorsque je participe à des événements et que je sers des raclettes AOP, on me demande souvent d'où viennent les cornichons. Au-delà de l'origine d'HUGO, j'adore son croquant et je trouve son aromatisation particulièrement réussie.

SDG **Pourquoi le cornichon se marie-t-il si bien avec la raclette ?**

EB Bien que délicieuse, la raclette est un mets lourd et indigeste. Le cornichon aide à neutraliser le gras. Il est sain et contient très peu de calories. En résumé, plus on mange de cornichons, plus on peut manger de raclettes !

SDG **Vous arrive-t-il de le déguster autrement qu'avec une raclette ?**

EB Je le sers avec tous les mets dans mon restaurant, qu'il s'agisse d'assiettes valaisannes, de croûtes au fromage, de fondues ou de plats campagnards. Il m'arrive d'en consommer le matin quand la soirée de la veille a été un peu trop arrosée. Le cornichon est un excellent remède contre la gueule de bois !



La perfection suisse à la maison

109 ans d'histoire









1909 Hugo Reitzel fonde la société REITZEL & Cie à Aigle (VD) en Suisse. Il y fabrique de la moutarde et commercialise des denrées coloniales.

1930 Début de la production artisanale de cornichons et légumes au vinaigre (pickles).

1945 Les fils de Hugo, Charles et Franz, reprennent la tête de l'entreprise qui devient Reitzel Frères.

1960 Début de l'industrialisation et installation à Aigle de la première ligne de pasteurisation en Suisse.

1976 Installation d'une ligne de production pour le vinaigre et les sauces à Aigle. Reitzel devient le premier fabricant de sauces prêtes à consommer en Suisse.

1986 Philippe Reitzel et Bernard Poupon reprennent le flambeau de l'entreprise.

2016 Nomination de Stéphanie Reitzel à la présidence de Reitzel, représentante de la quatrième génération à la tête de l'entreprise.

2017 Lancement de la gamme HUGO de pickles cultivés en Suisse.

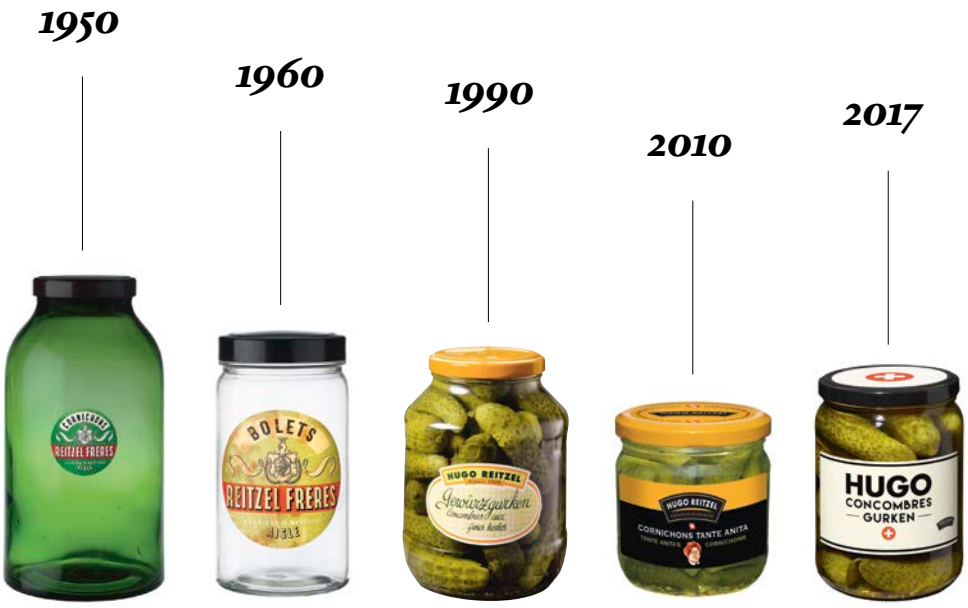
2018 Lancement d'une mayonnaise aux œufs suisses, de moutardes à base de graines suisses et de nouvelles sauces à salade suisses (sans additifs ni sucre ajouté).

Origine asiatique

Le cornichon, de son nom latin *cucumis sativus*, nous vient d'Asie. La plante herbacée aurait été découverte au pied de l'Himalaya il y a plus de 3000 ans avant d'être domestiquée dans un premier temps en Inde. Les Grecs et les Romains raffolaient de ce concombre cueilli avant d'avoir atteint sa pleine maturité.

Consommé aujourd'hui comme condiment, le cornichon est devenu un véritable aliment de plaisir au 17e siècle.

En 2016, seuls 10 % des besoins annuels en cornichons/concombres de Reitzel étaient couverts par des producteurs suisses. Cette part est passée à 16 % en 2017 avec 400 tonnes produites par les agriculteurs helvétiques et intégralement achetées par Reitzel.



Charte de la Semaine suisse du Goût

Le goût des produits, qui ont une histoire à raconter, est souvent méconnu. La cuisine s'industrialise toujours davantage. On prend de moins en moins de temps pour se nourrir et on mange trop souvent seul.

Pourquoi une Semaine suisse du Goût ?

Promouvoir le goût et le plaisir de manger

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

Réunir les acteurs du goût, créer des échanges

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

Susciter l'organisation d'événements

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

Objectifs de la Semaine du Goût

Avec ses événements disséminés sur le territoire et son Magazine, la Semaine du Goût est une fête nationale joyeuse qui participe pleinement à :

- Valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires présentes dans notre pays
- Préserver la tradition et encourager l'innovation culinaire
- Mettre en valeur le savoir-faire artisanal
- Encourager les productions locales et durables
- Sensibiliser les jeunes au goût, au respect de la nourriture, au plaisir de cuisiner et de bien manger
- Rendre les consommateurs attentifs à la saisonnalité des produits et à la souveraineté alimentaire
- Promouvoir la santé par une nourriture variée et équilibrée

Chaque organisateur s'engage à :

- proposer un événement qui valorise le goût, la cuisine et le plaisir de manger
- travailler avec des produits authentiques où l'homme et le terroir ont encore toute leur importance
- s'impliquer pour donner un aspect pédagogique à son événement conformément à un ou plusieurs objectifs de cette charte
- favoriser les échanges et la convivialité

Parrain & Marraine

2017, Claude Frôté — 2016, Theres & Markus Dettwiler
2015, Paolo Basso — 2014, Carlo Crisci — 2013, Vréni Giger
2012, Gérard Rabaey — 2011, Martin Dalsass
2010, †Philippe Rochat — 2009, Marie-Thérèse Chappaz
2008, André Jaeger — 2007, Georges Wenger
2006, Irma Dütsch — 2005, Fredy Girardet



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

Comités qualité

Albrici Lorenzo	Chef
Alcala Tomas & Eleuterio	Affineurs de jambon
Allenspach Andreas	Geschäftsführer Agrotourismus
Amrein Olivier	Epicurien
Augsburger Michael	Stadt Liestal
Ayer Pierre-André	Cuisinier chef
Bachmann Christophe	Au gré des saveurs SA
Baeriswil Bertrand	Slow Food
Bapst Pierre-Alain	Terroir Fribourg
Barthassat Luc	Ancien Conseiller d'Etat
Basso Paolo	Sommelier
Baume-Schneider Elisabeth	Haute École de travail social et de la santé
Beausoleil Denis	OPAGE
Benedetti Marc	Zentral plus
Bertolina Giordano	Chef
Bessire Jean-Marc	Cuisinier chef
Bezençon Nicolas	Agridea
Bissegger Meret	La cucina naturale
Blanc Roland	Restaurateur
Blanc Daniel	Restaurateur
Blank Susanne	Kanton Basel Stadt
Blaser Max	Maître boucher
Boillat Olivier	Fondation Rurale Interjurassienne
Boisseaux Stéphane	Chercheur
Bolay Charles-Bernard	Uniterre
Böniger Herz Daniel	Journalist
Borel Jocelyne	Hôtelière
Borgeat-Lafarge Anaïs	Epicurienne
Bosia Luigi	Giornalista
Boverat Jean-Louis	Formateur Ecole Professionnelle de Montreux
Bovier Edgard	Cuisinier chef
Bratschi Isabelle	Journaliste
Briguet Conrad	Directeur Ecole d'Ingénieurs de Changins
Brunier Alain	Ecole Hôtelière de Genève
Buchwalder Florian	Biohof Uniterre
Buss Pierre-Emmanuel	Journaliste
Caminada Andreas	Starkoch
Candrian Daria	Humbel Spezialitätenbrennerei
Cassis Ignazio	Consigliere nazionale
Caviezel Heinz	Caviezel AG
Cerf Cédric	JuraEvent
Chappaz Marie-Thérèse	Vigneronne
Charbon Isabella	Consulente per la refezione nelle scuole dell'infanzia
Chenaux-Auderset Serge	Cuisinier chef
Chevrier Philippe	Cuisinier chef
Conconi Andrea	Wine Consultant
Cornut Didier	Vigneron
Couplan François	Etnobotaniste
Cramer Robert	Conseiller aux Etats
Crettol Camille	Vigneron
Crisci Carlo	Cuisinier chef
Cruchon Raoul	Vigneron
De Courten Didier	Cuisinier chef
De Schepper Werner	Journalist
Décotterd Stéphane	Cuisinier chef
Degen Nadine	Das Beste der Region
Destaing Samuel	Cuisinier chef
Dettwiler Markus & Theres	Hofmetzg Farnsburg
Doerig-Eschler Gaby	Casalp Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse
Droz Louis	Epicurien
Dufaux Daniel	Œnologue
Dumoulin Frédéric	Encaveur
Dütsch Irma	Cuisinière cheffe
Duttweiler Jacques	Affineur de fromages
Eggenberg Annegreth	Gastgeberin
Eggimann Tobias	BL Tourismus
Emery Jean-Marc	Notaire
Ewald Jürg	Feinschmecker
Favre Laurent	Conseiller d'Etat
Fazan Daniel	Journaliste
Felley Pierre-Yves	Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture
Ferrari Mario	Slow Food
Fetz Gion Martin	Swiss School of Tourism and Hospitality
Fleury Mathieu	HEMU
Fleury Louis	Consultant agro-alimentaire
Flückiger Stefan	Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)
Forel Olivier	Musicien
Fricker Alexandre	Slow Food
Frôté Claude	Cuisinier chef
Gabriel Suzanne	Directrice Terre Vaudoise
Gallais Véronique	Betjemann & Barton
Gaucher Mader Isabelle	PVS - Centre Alimentation et Mouvement
Germanier Damien	Cuisinier chef
Gex Philippe	Vigneron
Geyer Jean-Luc	Restaurateur
Gianettoni Claudio	GLATi
Giger Vreni	Köchin
Giovannini Franck	Cuisinier chef
Graff Noémie	Vigneronne
Grandi Paolo	Sociogastronomo
Guarino Estelle	OPAGE
Guidoux Serge	Pêcheur
Haida Astrid	GastroSuisse
Hauser Muriel	Brasserie le Beausite
Hegglin-Zürcher Yvonne	O SOLE BIO - Bio Zug
Heyraud Marc	Gastronomie Moléculaire
Higi Michael	Slow Food
Hobmeier Elsbeth	Journalist
Hüsser Bernhard	Gourmanderie Moléson
Imhof Paul	Journalist
Jaeger André	Manager Rheinhotel Fischerzunft
Jaques Martine	Vice-Présidente Fondation pour la Promotion du Goût
Jossi Peter	Bäckerbranche
Juillerat Edy	Brasserie Bärengraben
Jurot Manuel	Slow Food
Kalandranis Giannis	Cuisinier chef
Kilcher Lukas	Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain
Kondratowicz Frederik	Cuisinier chef
Künzi Yann	Directeur Neuchâtel Vins et Terroir
Labrosse Serge	Cuisinier chef
Lafarge Patricia	Restauratrice
Lampart Reto	Lampart's
Lanaz Lucienne	Productrice Cinématographique
Lehmann Daniel	Lehmann's Metzgerei
Lehmann Tania	Fourchette Verte
Lenzi Repetto Marta	Storica della gastronomia
Leuenberger Ueli	Enseignant
Lonati Chantal et Bernard	Restaurateurs
Longet René	Expert en développement durable
Luminati Cassiano	Direttore Polo Poschiavo
Lutz Jeanne	Terroir Fribourg
Madic Flora	Etat de Genève
Magnin Manuella	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût
Margot Laurence	Coordinatrice Fourchette Verte Vaud
Marmy Françoise	Marmy Plantes
Martin Benoit	Cuisinier chef
Martins Antonina et Fernando	Restaurateurs
Massa Marianna	Slow Food
Massy France	Journaliste
Mégroz Michèle	Slow Food
Meier-Schmid Brigitte	GastroSuisse
Meldem Martine	Marché à la ferme
Merlo Luca	Chef
Meystre Gilles	Président Gastrovaud
Miller Christina	Redaktion & Übersetzungen
Montangero Stéphane	Secrétaire général Fourchette verte Suisse
Morard Pierre-Alain	Directeur Union fribourgeoise du tourisme
Morel Gaétan	Agenda 21 Ville de Genève
Moresi Gianni	Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese
Morgenthaler Laurent	Cuisinier chef
Morier-Genoud Patrick	Journaliste
Mottini Donato	Mémoire Vive
Mouttet Simon	Food Zurich
Müller Irene	Imsee consulting
Munoz Tania	Resp. Domaines de la Ville de Lausanne
Newlin Giacomo	Giornalista
Nyffeler Birkenmeier Regula	Gastgeberin
Olivier Timothée	Slow Food
Orrù Tiziano	SSAT
Orsat Evelyne	Responsable de formation
Ott Lukas	Stadtentwickler Basel Stadt
Paccot Raymond	Vigneron
Paganel David	Pâtissier
Pasotti Marco	Ispettore di tirocinio
Pasquiet Virginie	Chocolatière
Pedrioli Elena	Capo Ufficio URTS
Pesce Alessandro	Stampa e PR GastroTicino
Pfister Thomas	Kulturvermittler
Pfister Richard	Œnoparfumeur
Philipona Jean-Nicolas	Terroir Fribourg
Piazzoli Brigitte	EOC
Piffaretti Giuseppe	consulente SMPPC
Pignat Bernard	Boulanger
Pittet Jean-Luc	Cuisinier chef
Porchet Jean-Louis	Producteur cinématographique
Rabaey Gérard	Cuisinier chef
Raboud Isabelle	Ethnologue Directrice Musée gruérien
Raboud Marie-Josèphe	Restauratrice
Ranza Dario	Chef
Ravet Bernard	Cuisinier chef
Reynaud-Bestenheider Franck	Cuisinier chef
Riesen Robert	Gastronome
Rochat Michel	Directeur Ecole hôtelière de Lausanne EHL
Rod Christophe	Cuisinier chef
Rodin Niels	Agrumiculteur
Rosset Patrick	Épicier
Ruegsegger Elisabeth	Directrice Association régionale du Lac
Rumo Laurent	Membre direction Léguriviera Groupe
Rupprecht Knut G.	Waldhaus Flims Alpine Grand Hotel & Spa
Ryser Dominique	Fromagerie Bruand
Said Bucher Jasmine	Alpinavera
Salis Melanie	Melsbells
Savary Géraldine	Conseillère aux Etats
Schaub Silvia	Journalistin
Schlager Aloïs	Bischi Fleischtrocknerei
Schlup Michel	Historien de la gastronomie
Schmid Stefan	Musiker
Schmid Heinz	Giornalista
Schneider Markus	Gastgeber
Schneider Yvan	Slow Food
Schneider Yves	Boulanger
Schnyder Eliane	Association Vivre la ferme
Schorderet Nicolas	NS-Office
Schröter Melina	Journaliste
Schwarzenbach Hermann	Schwarzenbach Weinbau
Semmler Karin	SSAT
Simon Jean-Charles	Journaliste
Soldati Jean-Marc	Cuisinier chef
Stäheli Corina	Natürli Zürioberland
Stangl Michel	Cuisinier chef
Stauffacher Dany	CEO Sapori Ticino
Steinmair Raimund	Conradi
Stump Andreas	Swiss School of Tourism and Hospitality
Suter Massimo	GastroTicino
Suter Pierrick	Cuisinier chef
Tenca Piero	Chef
Thomas Pierre	Journaliste
Thüring Georges	Thüring Gastro
Tièche Maryline	Diététicienne ASDD
Truffer Alexandre	Journaliste
Turolla Flavio	Slow Food
Valpiani Marco	Sommelier
Von Felten Albi	Landhotel Hirschen
Vouillamoz José	Collaborateur scientifique Agroscope
Vuillaume Blaise	Epicurien
Wagner Véréna	Brasserie Bärengraben
Wannaz Gilles	Vigneron
Wilhelm Peter	Hellwach
Wunderlin Dominik	Liestal Tourismus
Zahno Bertrand	Loitche-Potches
Zbinden Véronique	Journaliste
Zisyadis Marika	Responsable Maison des Terroirs Grandson
Zuchuat Charles-Henri	Restaurateur, Slow Food



DIE MESSE
DES GUTEN
GESCHMACKS

16. – 18. November 2018
Messe Zürich

Ideeller Träger und Partner:
Slow Food® CH

Fr 12 – 21 Uhr
Sa 10 – 19 Uhr | So 10 – 19 Uhr

www.slowfoodmarket.ch
begegnen - degustieren - kaufen - essen - trinken

LA MAISON DES TERROIRS
épicerie / office du tourisme / café
brunchs & paniers gourmands



Les meilleurs crus de l'Appellation AOC Bonvillars accompagnés d'une sélection de produits artisanaux et locaux à déguster.

www.terroirs-region-grandson.ch
info@terroirs-region-grandson.ch

Le magazine qui fait saliver… de bonheur!
Fondé en 1958

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

Tél. 032 753 82 75
www.plaisirsmagazine.ch





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

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



SIMPLE PLUS

AGENCE DE COMMUNICATION EN GASTRONOMIE & VINS

WWW.SIMPLEPLUS.CH

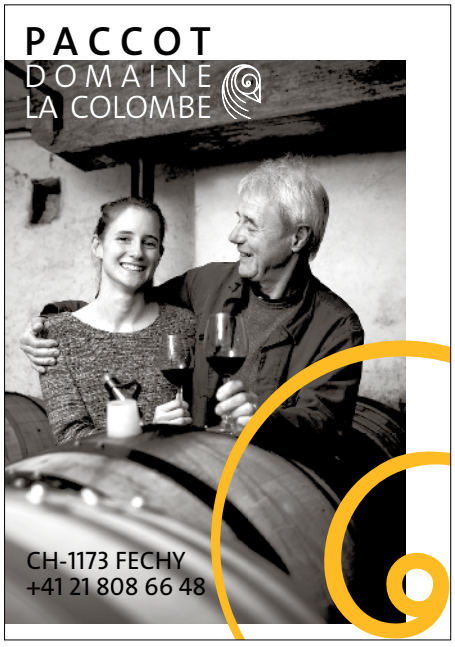


Fourchette verte

Le label de l'alimentation équilibrée soutenu par Promotion Santé Suisse et les cantons

www.fourchetteverte.ch





Partenaires OR

Partenaires Argent

Partenaires Bronze

Médias

Villes et Cantons

Impressum

Rédaction
Sophie Dorsaz, Petra Dubach, Sophie Favez, Carlotta Girola, Nadia Laden, Marta Lenzi, Manuella Magnin, Annick Monod, Knut Schwander, Véronique Zbinden

Illustrations
Dora Formica

Graphisme magazine
Formaz — Andenmatten

Traductions
Monica Fiorini, Christina Miller, Gian Pozzy, Knut Schwander

Responsable d'édition
Josef Zisyadis

Rédactrice en chef
Manuella Magnin

Secrétariat
Giulia Onori, Barbara Schneider

Éditeur
Fondation pour
la Promotion du Goût
Avenue Dapples 21
CP 99
1001 Lausanne
Tél. 021 601 58 03
www.gout.ch
secretariat@gout.ch
presse@gout.ch

Tirage
120'000 ex.

Impression
PCL Presses Centrales SA
Av. de Longemalle 9
1020 Renens

RECYCLÉ
Papier fait à partir de matériaux recyclés
FSC® C013373

Communauté.
Valeur ajoutée. Banque.



De PME pour PME

Nous encourageons les productions locales et durables.

Informations complémentaires:
T 0800 947 948, www.wir.ch

*des terroirs

*des hommes et leur savoir-faire

AOP IGP

*des signes d'excellence


Saucisse aux choux vaudoise


Bloder-Sauerkäse


St. Galler Bratwurst


Appenzeller Alpkäse


Appenzeller Siedwurst


Le Gruyère


Poire à Botzi


Viande séchée du Valais


Damassine


Longeole


Sbrinz


Cardon épineux genevois


Saucisse d'Ajoie


Lard sec du Valais


Appenzeller Pantli


Eau-de-vie de poire du Valais


Saucisson neuchâtelois


Vacherin Mont-d'Or


Abricotine


L'Etivaz


Ribelmais


Tête de Moine

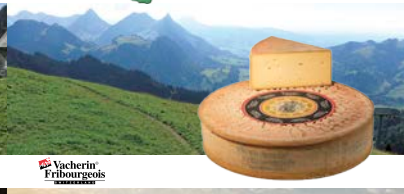

Glarner Kalberwurst


Saucisson vaudois


Jambon cru du Valais


Zuger Kirsch et Rigi Kirsch


Glarnerland


Vacherin Fribourgeois


Raclette du Valais


Appenzeller Mostbröckli




Cuchaule

Suisse. Naturellement.

AOP IGP

Pour que des produits AOP et IGP puissent voir le jour, il faut des terroirs et des traditions, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent les signes d'excellence AOP et IGP.