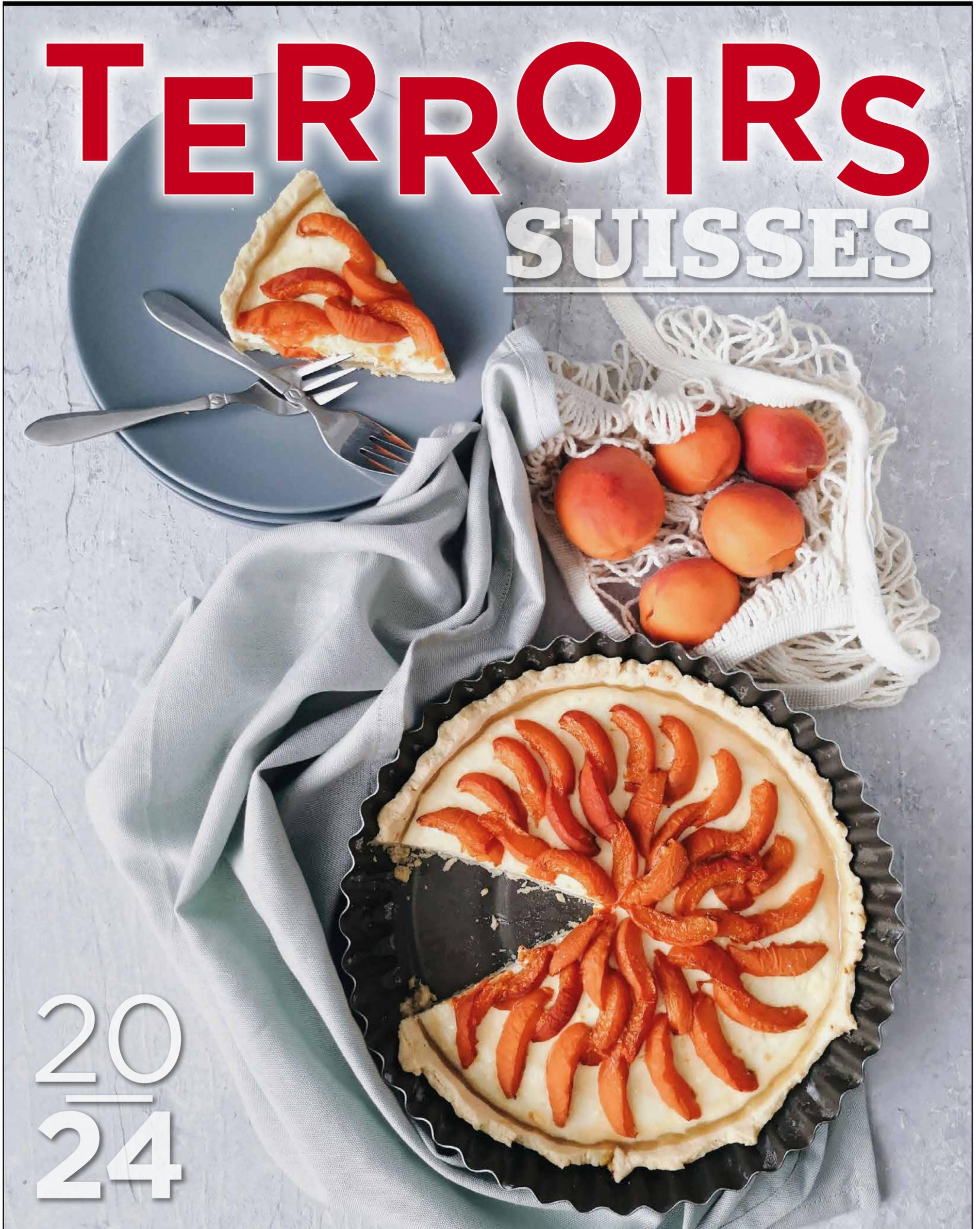


Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**

TERROIRS SUISSES



20
24

Derrière
un **bon**
restaurateur
se cachent
toujours
de **bons**
produits.

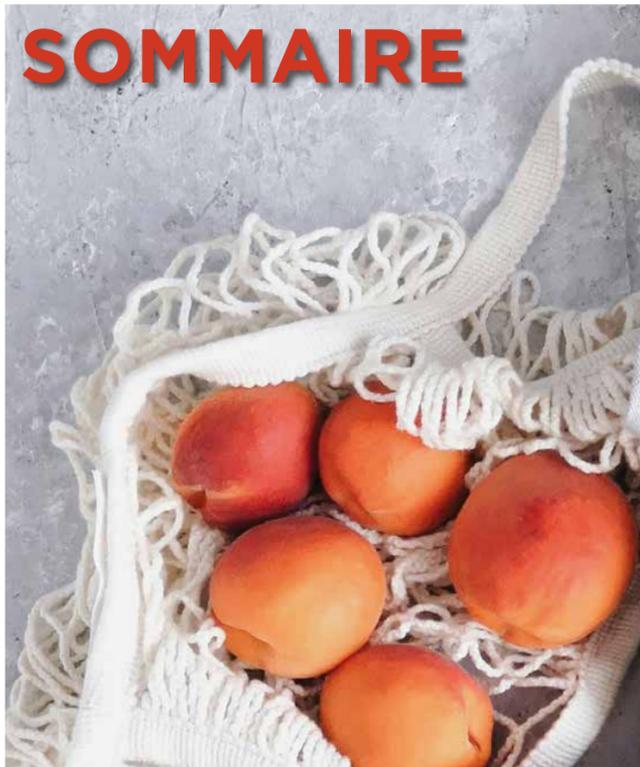


ALIGRO

Plus de qualité pour votre argent.

SOMMAIRE

- 3 ÉDITO**
Terroirs, l'embaras du choix
- 4-5 GENÈVE**
Genève fête ses producteurs tout au long de l'été
11^e Rallye Gourmand
Festi'Terroir 2024
- 6-7 VAUD**
Paradis de l'œnotourisme
- 8-9 VALAIS**
Un terroir aux mille facettes
- 10 NEUCHÂTEL**
Le fribourgeois des Chaux
La torrée: une tradition toujours vivace
- 11 SWISS WINE PROMOTION**
Cet été, goûte la suisse
- 12 FRIBOURG**
L'infatigable messenger du terroir fribourgeois
- 13 JURA**
Directement du producteur au panier du consommateur
- 14 JURA - JURA BERNOIS**
Le secret du pavé des moines
- 14 TESSIN**
Du riz, mais aussi du vin, des pâtes et de la polenta



IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand — 128^e année. Paraît le vendredi.
Rédaction Le Cafetier: Case Postale 5811, 1211 Genève 11.
Tél. 022 329 97 46/Fax 022 320 40 25
E-mail: journal@scrhg.ch
Rédactrice en chef: Myriam Marquant
Site internet: www.lecafetier.net
Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.
(32 000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Manuella Magnin et Georges Pop
Commercial: Grégoire Gindraux
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net
Régie publicitaire: SOFIED SA,
Case Postale 5811 - 1211 Genève 11
Tél. 022 329 97 47
Graphisme: Laurence Bullat — SOFIED SA
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève
Editeur et administration: SOFIED SA,
Case Postale 5811 - 1211 Genève 11

Photo couverture: © Unsplash
Crédits photos: © DR — Sauf mention contraire

TERROIRS, l'embaras du choix

Et si nous décidions de passer notre été en Suisse plutôt que de courir le monde à la recherche d'exotisme. Bien sûr, l'herbe est peut-être parfois plus verte ailleurs. Quoique! Si les lointaines contrées et les pays limitrophes regorgent de spécialités goûteuses, nous ne sommes pas en reste dans notre pays. Chaque région peut se targuer de posséder des produits typiques qui reflètent son terroir.

Il y a bien sûr les 37 AOP-IGP. Pour mémoire l'appellation AOP désigne des produits dont toutes les étapes de production ont été réalisées selon une méthode et un savoir-faire reconnus dans une zone géographique délimitée. Ils doivent leurs caractéristiques typiques aux facteurs humains et naturels de leur région d'origine.

L'IGP distingue, elle, les produits dont au minimum une étape du processus de production, généralement la transformation, a eu lieu dans l'aire géographique délimitée. Au-delà de leurs saveurs spécifiques, tous ces produits, et bien d'autres spécialités régionales aussi, ont une histoire que les différents cantons s'attellent à valoriser au travers de leurs offres d'escapades.

Alors, plus une minute à perdre! Dans ce supplément, nous vous proposons de découvrir des activités en lien avec des produits emblématiques de notre terroir.

De nombreux événements à ne pas manquer sont à l'affiche cet été et cet automne pour mettre en lumière l'excellence de notre production locale. La magie du terroir ne demande qu'à nous réjouir dans nos verres et dans nos assiettes.

Manuella Magnin



Apprenez-en davantage sur la provenance de fromages riches en tradition et en saveur ainsi que sur leur mode de production durable.

Savourez la diversité des fromages de nos 1300 fromageries d'alpage.

Laissez-vous inspirer pour la cuisine chaude et froide sous fromagedalpage.ch



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch

GENÈVE FÊTE SES PRODUCTEURS TOUT AU LONG DE L'ÉTÉ

*Agri.Fête, Rallye Gourmand, Festi'Terroir...
Le canton n'est décidément pas à court d'idées pour créer des liens entre artisans de la terre et population.*

Les Genevois qui ont choisi de passer leur été chez eux ne risquent pas de s'ennuyer. Surtout s'ils sont épicuriens. Le programme des festivités démarre en fanfare en juillet. **Du 5 au 7 juillet, Agri.Fête** s'installe pour la deuxième année consécutive sur la place de Sardaigne à Carouge.

Des fleurs au vin, en passant par l'élevage, les fruits, les légumes ou encore le miel, toutes les

filières agricoles du canton y seront représentées. Il y aura de belles surprises à découvrir au travers de multiples pavillons thématiques, chacun dédié à une filière spécifique. Chaque pavillon comportera quatre volets: informations, animations, dégustation et vente, et vous permettra de partir à la rencontre des acteurs du terroir genevois.

DES PAVILLONS ET DES CONCERTS

9 pavillons vous accueillent tout au long du week-end. Miel et abeilles, lait et produits laitiers, légumes, fruits, grandes cultures, vins et bières, fleurs et arbres, bois, animaux... Vous saurez tout sur l'ensemble de l'activité agricole dans le canton.

Téléchargez le plan général de la manifestation où vous retrouverez, les animations prévues dans les différents pavillons, les stands de dégustation, les jeux et manèges ainsi que les food-trucks présents.

Retrouvez également le programme complet des concerts tout au long du week-end où une sélection éclectique d'artistes joueront pour vous du vendredi au dimanche sur les deux scènes.

Horaires Vendredi 5 juillet - 17h - 2h
Samedi 6 juillet - 10h - 2h
Dimanche 7 juillet - 10h - 18h

TPG Tram 12, 18: Arrêt Carouge, Marché
Bus 11, 21, 22, 23: Arrêt Carouge, Tours

Infos: //geneveterroir.ch



Des étapes gourmandes avec accords mets-vins sur le thème de la cuisine indienne revisitée avec des produits du terroir vous attendent le long d'un parcours balisé sans difficulté d'environ 10 kilomètres dans la campagne genevoise.

Chaque domaine viticole qui vous accueillera vous proposera des crus qui seront spécialement sélectionnés pour se marier avec les mets préparés par les artisans locaux!

Cinq haltes dans la commune de Bernex sont prévues sur le parcours pour vous restaurer. Cinq plats qui, cette année, seront déclinés sur

le thème de l'Inde et seront bien évidemment composés de produits locaux et accompagnés de vins des producteurs de la région!

Une occasion unique de marier les produits GRTA avec les épices de l'Inde. Rallye oblige, vous recevrez un questionnaire au début du parcours avec des questions sur le terroir genevois dont certaines réponses se trouvent le long du parcours. Les questionnaires corrects participent à un tirage au sort permettant de gagner notamment des bons de repas dans des restaurants «Ambassadeurs du Terroir Genevois».

Les participants partent de l'école Robert-Hainard à Bernex par groupe: deux groupes par tranche horaire. Les parcours rouge et bleu sont complètement identiques mais en sens contraire pour répartir les personnes. Le Rallye a lieu par tous les temps! Le lieu de départ (et d'arrivée) est l'école Robert-Hainard à Bernex.

TPG Tram 14: Arrêt Vailly ou Hainard
Bus J, K, 83: Arrêt, Vailly

Parking P+R Vailly

Cette 11^e édition du rallye gourmand se déroule à nouveau sur deux jours. Vous avez donc la possibilité de vous inscrire soit le **samedi 10 août**, soit le **dimanche 11 août 2024** (parcours et repas identiques). Attention l'horaire, le jour et le parcours choisis ne peuvent pas être modifiés.

Tarifs Adultes: CHF 80.-
Enfants jusqu'à 16 ans: CHF 40.-

FESTI'TERROIR 2024

La sixième édition de Festi'Terroir aura lieu du 30 août au 1^{er} septembre 2024 au parc des Bastions à Genève.

Marché de producteurs et productrices, artisan-e-s de bouche et vigneron-ne-s au cœur de Genève, cet événement est une occasion unique de rencontrer les acteurs et actrices du terroir genevois. De nombreuses associations en lien avec l'agriculture durable et la consommation responsable seront également présentes pour parler de leurs activités.

Vous aurez l'occasion de venir déguster des vins, bières et spiritueux dès le vendredi soir à 17h. Samedi et dimanche un grand

marché dans l'allée centrale du Parc des Bastions vous accueillera. Des animations et concerts itinérants sont également prévus.

Horaires:

Vendredi 30 août
17h - 22h: restauration, brasseurs, domaines viticoles, concerts

Samedi 31 août
10h - 18h: marché, animations, ateliers
10h - 22h: restauration, brasseurs, domaines viticoles, concerts

Dimanche 1^{er} septembre
10h - 17h: marché, restauration, brasseurs, domaines viticoles, concerts, animations, ateliers



Le Cardon épineux de Plainpalais AOP

Le Cardon épineux de Plainpalais, à la saveur fine rappelant l'artichaut, a beau avoir obtenu son AOP en 2003, on ne le trouve que rarement au menu ailleurs que dans le canton qui en produit 120 tonnes par an. Les Genevois le consomment volontiers en gratin à Noël, louant en secret les conséquences de l'Edit de Nantes qui fit fuir les Huguenots du Sud de la France vers Genève au XVI^e siècle et, du même coup, lança la culture du cardon sur la plaine de Plainpalais.

Chaque année, une petite poignée de producteurs perpétue la tradition. Les semis ont lieu en mai. Tout au long de l'été, les plants déroulent leur feuillage piquant en magnifiques bouquets. À l'automne, les champs ont l'allure de gigantesques palmeraies. Les tiges sont alors attachées et enlacées d'un sac noir pour faire barrage à la lumière. À l'approche des fêtes, c'est au tour des mains expertes d'apprêter le cœur de cette plante goûteuse. Du lavage au parage des tiges, à leur découpe, à leur mise en bocal ou sous vide, le processus demande beaucoup de doigté et de précaution afin de ne pas se piquer. Genève fait



PHOTOS: © AOP-IGP

partie des dernières régions d'Europe à cultiver cette délicatesse et la seule à produire encore du cardon avec épines.

Bon pour la santé

Le cardon contient de la cynarine, un dépurateur du foie qui améliore la fonction hépatique de la vésicule biliaire. Très peu calorique et riche en fibres, il est également un bon régulateur du transit intestinal. On lui prête des vertus antioxydantes et sa richesse en potassium aide à lutter contre l'hypertension.

Le cardon contient de l'inuline, un glucide assimilable par les personnes souffrant de diabète.



Le gratin de cardon

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 30 minutes
Pour 4 personnes

- 800 g de cardon en bocal
- 240 g de Gruyère AOP râpé

SAUCE BÉCHAMEL

- 20 g de beurre
- 25 g de farine
- 1,5 dl de lait
- noix de muscade, sel, poivre

1. Égoutter les cardons et recueillir le liquide de conservation. En mesurer 3 dl et réserver.
2. Répartir les légumes dans un plat à gratin.

3. Pour la béchamel, faire fondre le beurre dans une casserole. Incorporer la farine. Y verser le lait et le liquide des cardons réservé. Porter à ébullition en remuant, puis faire mijoter la sauce durant environ 10 minutes. Relever de muscade, sel et poivre. En napper les cardons.
4. Préchauffer le four à 200°C. Répartir le Gruyère sur les légumes et faire gratiner environ 20 minutes.



LOCHER CRAFT TUTOYER LES SOMMETS

Assez de cran? Alors, rejoins notre cordée. Son objectif: pousser le goût à l'extrême. Pour cela, il faut que tu sois parfaitement rodé. Comme notre bière artisanale. Celle qui est tout sauf lisse. Anticonformiste et déterminée. Maline. À l'image des hommes qui ont marqué l'Alpstein. Sa recette: inspirée de la vie. Inspirée par les pionniers et les pionnières de notre région. C'est pourquoi les nouvelles créations sont dédiées à leurs histoires. Monte avec nous et découvre les légendes de nos montagnes brassées à la main. C'est parti!



LOCHERCRAFT.CH

BREWED IN THE  OF APPENZELL

PARADIS DE L'ŒNOTOURISME

Si vous avez choisi de rester au pays cet été, vous ne le regretterez pas. Surtout si vous aimez le vin, les bonnes tables et les produits du terroir. Le canton de Vaud vous propose une panoplie impressionnante d'expériences gourmandes. Sélection.

Pas une minute à perdre si vous êtes gourmands! Des dizaines de vignes, restaurateurs, hôteliers, artisans, ou encore vendeurs de produits du terroir accueillent les épicuriens à bras ouverts tout au long de l'été, dans le cadre du réseau Vaud Œnotourisme. Cette certification, reconnue par l'État de Vaud, garantit de hauts standards de qualité pour des moments d'exception en compagnie des acteurs du terroir. Les certifiés sont aisément reconnaissables grâce au label Vaud Œnotourisme. Le label permet de repérer tous les acteurs du terroir ayant suivi une formation spécifique dans l'œnotou-

risme et s'engageant à respecter un cahier des charges stricte.

Présents dans les six régions viticoles du canton de Vaud, ces professionnels de la viticulture, de l'hôtellerie-restauration et de la vente font découvrir non seulement des vins, mais aussi des produits du terroir et des expériences touristiques d'exception, dans des conditions optimales. Nous avons sélectionné pour vous quelques expériences alléchantes.

Toutes les offres sont à découvrir sur www.myvaud.ch



Un dimanche en Lavaux

Partez à la découverte des secrets du vignoble de Lavaux! Tous les dimanches, de mai à octobre, un-e guide certifié-e vous emmène dans le site millénaire inscrit à l'UNESCO. Vous aurez l'occasion de vous immerger et découvrir ce paysage culturel vivant à travers des faits historiques et diverses anecdotes.

Dès CHF 29.-
Découverte d'un site inscrit à l'UNESCO
Visite guidée de 2h30 par un(e) guide du patrimoine officiel
Découverte du site, son histoire, ses acteurs, son organisation, etc.
Verre de l'amitié

Atelier Oeno'ludique

Promenez-vous au milieu des vignes et apprenez à reconnaître certains cépages, à observer certaines techniques viticoles, essayez-vous pourquoi pas à certains travaux de la vigne en fonction de la saison. Aigüisez vos sens et dégustez les grands crus de la région.

Dès CHF 60.-
Balade explicative dans le vignoble de Lavaux
Quiz sur le terroir, le vin et les sens
Reconnaissance d'arômes naturels
Jeu du verre noir
Dégustation de 3 grands crus de Lavaux
Réservation: contact@atelier-oenoludique.ch, 079 785 40 17



Du fromage au chalet à Château-d'Œx

Véritable attraction touristique de Château-d'Œx, Le Chalet fabrique son fromage «Le Chalet Bio» au feu de bois comme dans les chalets d'alpage.

Devant vos yeux, la fromagère ou le fromager en costume traditionnel transforme 160 à 200 litres de lait bio en fromage à pâte dure, soit une pièce de 16 à 20 kilos. «Le Chalet Bio» est ensuite affiné en cave environ 5 à 6 mois avant de pouvoir être consommé.

Le fromage «Le Chalet Bio» est un produit labellisé de la marque Pays-d'Enhaut, Produits Authentiques et a obtenu en juillet 2014 le Label Produit du Parc.

Le Chalet vous offre le spectacle d'une fabrication de fromage artisanale au milieu de son restaurant.

Au restaurant, «Le Chalet Bio» se déguste en plateaux de fromage ou dans la préparation des mets de la carte.

Réservez votre table: 026 924 66 77
www.lechalet-fromagerie.ch



À la découverte de l'Etivaz AOP

L'Etivaz AOP est un fromage à pâte dure fabriqué dans plus de 130 chalets d'alpage situés entre 1 000 et 2 000 m d'altitude. Le lait fourni par plus de 2 800 vaches est ensuite chauffé selon la tradition dans un grand chaudron en cuivre sur le feu de bois afin de créer ces meules de fromage.

Au centre du village de L'Etivaz, les caves à fromage sont entièrement consacrées à ce fromage suisse. Ouvert tous les jours, ce lieu est également un point de vente de ce délicieux fromage d'alpage.

Au travers d'une visite, découvrez comment le fromage est fabriqué sur les alpages grâce à un film

explicatif. La balade dans les galeries situées autour des caves à fromage est fascinante: plus de 20 000 meules de fromage y sont stockées et régulièrement retournées et salées avec tout le soin nécessaire pendant leur période de maturation d'au moins 135 jours.

Afin de terminer comme il se doit votre visite, appréciez les saveurs de cinq fromages régionaux dont bien évidemment L'Etivaz AOP lors d'une dégustation.

Durée de la visite: 45 minutes
Ouvert tous les jours
www.etivaz-aop.ch

Boire un verre aux 11 Terres à Epesses

Les 11 Terres se composent d'un beau bar à vins et espace dégustations de 15 places, d'une charmante vintothèque proposant plus de 60 crus de Lavaux et d'une épicerie avec environ 100 produits du terroir vaudois. La vintothèque vous offre la

possibilité d'acheter ou de consommer sur place un large choix des meilleurs crus en blancs, rouges, mousseux ou liquoreux parmi notamment les Calamin Grand Cru, Dézaley Grand Cru, Epesses, Villette, Riex ou Saint-Saphorin.

Le forfait terroir à CHF 18.- vous permet de déguster 3 vins blancs du cépage rois de la région de Lavaux, le chasselas, ainsi que 3 produits du terroir vaudois qui accompagneront chaque vin. Le tout dans un esprit simple et décontracté. contact@11terres.ch, 021 799 33 11



© Sedrik Nemeth

Le Vacherin Mont-d'Or AOP

De septembre à avril, le Vacherin Mont-d'Or ravit les palais des gourmets. On le déguste froid ou chaud. Les origines de cette spécialité fromagère de la Vallée de Joux, au bénéfice d'une Appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2003, seraient à chercher du côté de nos voisins français. La légende raconte qu'un soldat de l'armée de Bourbaki apporta avec lui la fameuse recette aux Charbonnières en 1871. Des documents d'archives font cependant déjà mention du Vacherin dès 1845. Pour certains, on le devrait aux Savoyards qui avaient coutume d'entourer leurs fromages d'une sangle. Quoi qu'il en soit, ce délice du Jura, subtilement relevé de notes d'épicéa, fait aujourd'hui de plus en plus d'adeptes. Il s'en écoule en moyenne 600 tonnes par an, principalement en Suisse.

La fabrication s'effectue le matin. Le lait est livré par les producteurs deux fois par jour. Celui de la traite du soir est refroidi pour passer la nuit, celui du matin est mélangé à celui du soir. Afin de procéder à un assainissement partiel de la flore, ce mélange des deux traites est thermisé à 65°C, puis refroidi

à 35°C. Le fromager y ajoute des ferments et de la présure. Après dix minutes de repos, le lait a coagulé. Il se raffermi ensuite pendant 30 minutes.

Débutent alors le décaillage ou découpe à l'aide d'un tranche-cailler. Ce mélange de petit lait et de grains de fromage est patiemment brassé à la main durant une heure. Le caillé est alors déversé dans des moules à l'aide de bidons. Après un léger auto-pressage, la masse est démoulée, puis coupée en tranches pour donner la portion du Vacherin, servie d'une sangle de sapin rouge de la région.

Le futur Vacherin est déposé sur de longs plateaux et mis à tremper dans un bain de saumure durant environ deux heures. L'affinage à la cave sur des planches d'épicéa dure en moyenne vingt-cinq jours. Durant cette période, chaque Vacherin sera retourné et frotté tous les jours avec de l'eau.

Affinés par lots, les Mont-d'Or font l'objet de contrôles rigoureux. Les fromages ne peuvent en effet être mis en boîtes et commercialisés sans avoir passé avec succès l'étape de l'analyse bactériologique.



L'Huile de noix vaudoise AOP

Les noyers font partie du paysage vaudois depuis l'époque romaine au moins. La fabrication d'huile de noix sur son territoire est attestée depuis la fin du XIII^e siècle. La méthode artisanale d'huile de noix par pressée à chaud, antérieure au XVI^e, est documentée depuis le XVIII^e jusqu'à nos jours et fait partie du patrimoine culinaire vaudois. L'huile de noix vaudoise AOP est pressurée selon la méthode artisanale traditionnelle à partir de noix de provenance exclusivement vaudoise. La production des noix, le séchage, le stockage, le cassage/énoisage, la torréfaction, la pressée et le conditionnement de l'huile s'effectuent exclusivement dans le canton de Vaud.

Les noix vaudoises sont récoltées à l'automne. Séchées rapidement, elles passent par l'étape de la «cassée» qui permet de séparer la coquille de son cerneau. Ce n'est qu'après que le pres-

sage, à l'ancienne, des cerneaux de haute qualité est effectué.

Les cerneaux de noix arrivent ensuite dans les huileries artisanales et sont broyés pour donner une pâte fine et compacte. Cette pâte est torréfiée une vingtaine de minutes pour densifier les parfums et fixer les pigments colorés dorés sur l'huile de noix vaudoise. Elle est ensuite pressée et l'huile récupérée est séparée du reste de la pâte de noix. L'huile de noix pressée à l'ancienne reste quelques jours reposer pour que la sédimentation naturelle lui confère une pureté et une brillance parfaites. Le produit fini peut dès lors être mis en bouteilles dans des récipients opaques pour que les rayons lumineux ne viennent pas oxyder et rancir cette huile d'exception.

Source: AOP-IGP



MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

BIO

LA NATURE À L'ÉTAT BRUT

www.mauler.ch

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE
T : +41 32 862 03 03

UN TERROIR AUX MILLE FACETTES

Que vous aimiez le vin, le fromage, les fruits du verger, ou encore les salaisons, vous êtes dans le bon canton. Comme à l'accoutumée, le Vieux Pays organise durant la période estivale toute une série de rendez-vous à ne manquer sous aucun prétexte.

Après les fameuses Caves ouvertes, plusieurs manifestations autour des produits du terroir valaisan marqueront cet été. On commence bien évidemment par la traditionnelle Fête de l'Abricot à Saxon du 5 au 7 juillet. On se rend ensuite sans hésiter à la première édition de Terroirs qui aura lieu le samedi 24 août. Cet événement se déroulera dans la cour de la ferme de l'École d'agriculture du Valais, à Châteauneuf. Un rendez-vous incontournable pour les curieux et les gourmands de produits locaux.

GRAND MARCHÉ DE PRODUCTEURS

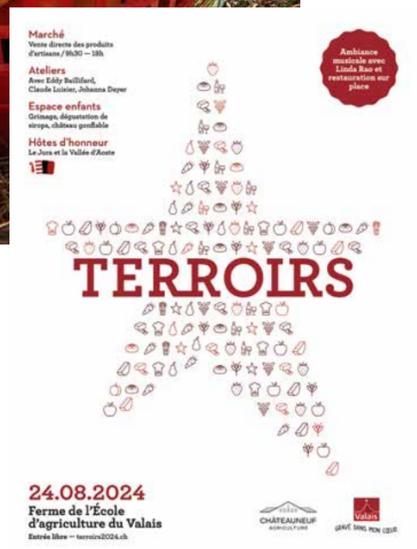
Un grand marché réunira plus de trente producteurs passionnés, qui proposeront en vente directe des produits emblématiques du terroir valaisan. Les artisans du goût du Jura, et de la Vallée d'Aoste, hôtes d'honneur de la manifestation, seront aussi présents.

Une série d'ateliers sur inscription seront également organisés, sous la conduite d'experts tels que l'affineur de fromages Claude Luisier, l'ambassadeur de la raclette Eddy Baillifard ou la spécialiste en vins Johanna Dayer. Les enfants bénéficieront de leur propre espace (grimage, château gonflable et dégustation de sirops). Une façon ludique et divertissante pour les plus jeunes de découvrir les différents produits du terroir.

Un espace de restauration sera disponible pour les visiteurs, offrant l'opportunité de savourer les spécialités culinaires des trois régions. De plus, lors de la Tavolata prévue le vendredi 23 août, ces délices régionaux seront également à l'honneur. Le menu, préparé par la talentueuse Cheffe Aline Ménétrety, récompensée d'une note de 13/20 par le guide Gault & Millau, promet une expérience gustative mémorable!



© Sedrik Nemeth



Au-delà des grandes manifestations, le Valais se vit au quotidien au travers d'un florilège d'activités gourmandes proposées aux épicuriens sur www.valais.ch. Les gastronomes et œnophiles y trouveront sans aucun doute leur bonheur, qu'il s'agisse de visite de caves, de cours divers, de menus autour des produits du terroir.

Les salaisons de Simplon-Village

ENVIE DE DÉGUSTER DES JAMBONS HORS NORMES, OU D'APPRENDRE À FABRIQUER VOTRE PROPRE VIANDE SÉCHÉE? RENDEZ-VOUS DANS LE HAUT-VALAIS CHEZ FABIAN MOLINARI.

L'été est la période rêvée pour franchir le col du Simplon. À quelques virages en contrebas de l'Hospice, vous y rencontrerez un personnage haut en couleur. Ancien douanier, et cuisinier de métier, Fabian Molinari vous accueille dans sa demeure à Simplon-Village. Vous pourrez y déguster un menu traditionnel de 3 plats à CHF 58.-, de fabuleux jambons élaborés à partir de porcs élevés aux herbes, et d'exquises salaisons affinées avec passion par le quinquagénaire. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même concocter votre propre viande séchée en choisissant les épices qui vous



parlent. Cet atelier permet à chacun de se familiariser avec cette tradition valaisanne de conservation éprouvée qu'est le salage et le séchage à l'air de la viande. Chaque participant reçoit 1 kg de pièce ronde de bœuf, l'apprête, et Fabian s'occupe du séchage. Au bout de quelques semaines, vous recevrez votre propre morceau par la poste. Il vous en coûtera CHF 80.-, matériel, cours et frais de port inclus.

www.molinarisempione.ch



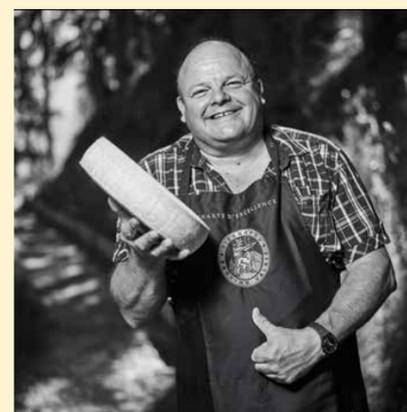
PHOTOS: © Sedrik Nemeth

Bagnes, Capitale de la Raclette 20^e édition

Depuis 2004, Val de Bagnes célèbre avec fierté son statut de Capitale de la Raclette en présentant les meilleurs producteurs de fromage à raclette de la région. Pour cette 20^e édition, qui aura lieu les 21 et 22 septembre, le public retrouvera de grands moments incontournables de cette manifestation: le samedi le combat de reines, concerts, cortège folklorique... D'autres activités, pour petits et grands, permettront de prolonger l'expérience, sans oublier la dégustation de raclettes et de produits du terroir!

Pour ses deux décennies d'existence, Bagnes Capitale de la Raclette invite les communes des 13 districts valaisans afin de célébrer la richesse de notre patrimoine culturel et gastronomique au cœur du Val de Bagnes.

Plus d'information:
www.bagnesraclette.ch



© Sedrik Nemeth

Une légende bien vivante

Selon la légende, c'est un viticulteur valaisan qui a inventé la raclette. Par une froide journée, il chauffa un morceau de fromage sur son feu de bois et dégusta le fromage ainsi fondu. Le plat typiquement valaisan était né.

En 1574, le fromage fondu était déjà connu en Valais. Ce n'est toutefois qu'en 1874, il y a 150 ans, qu'il reçut officiellement le nom de raclette, dérivé du verbe racler, car on racle la couche de fromage fondu qui se forme sur la tranche d'une meule placée devant le feu.



© Alpiimages-G.Letto

L'Eau-de-vie de poire du Valais AOP

Pour produire cette célèbre eau-de-vie valaisanne, seules les meilleures poires Williams sont sélectionnées. Elles sont ramassées vertes et mises à mûrir en caisses durant 6-10 jours. Le broyage vise à former une purée homogène permettant une fermentation complète des sucres. L'acidification de cette purée s'effectue à l'aide d'acide phosphorique et/ou d'acide lactique. L'œnologie y ajoute des levures spécifiquement sélectionnées. Dès la fin de la fermentation, les cuves doivent être soit complètement remplies avec de la purée fermentée puis fermées hermétiquement afin d'éviter tout contact avec l'air, soit distillées immédiatement.

La distillation s'effectue dans les alambics agréés par la Régie fédérale des alcools. Le distillat obtenu titre à 75% de volume d'alcool. Il subit une réduction alcoolique avec de l'eau distillée pour atteindre 43% avant la filtration et la mise en bouteille.

Cette eau-de-vie a été rendue célèbre par la fameuse Williamine, une marque déposée en 1953 par la distillerie Morand à Martigny et protégée internationalement depuis 1956.

Seules les poires peuvent être utilisées pour la confection de l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP.

Le premier verger de Williams apparaît en 1904, à Riddes. En 1940, Francis Germanier, viticulteur valaisan, en plante quelques hectares de poiriers dans son



domaine de Balavaud. En août 1945, une tempête rend la récolte impropre à la commercialisation. Afin de minimiser les pertes, les fruits les plus beaux et les plus mûrs sont distillés. L'eau-de-vie de poire Williams connaît alors un certain succès auprès d'un petit cercle d'habitues de la région. C'est grâce à la distillerie Morand que l'eau-de-vie de poire acquiert une renommée internationale.

Sources : www.aop-igp.ch ; La Distillerie Morand, de génération en génération, Éditions Pillet, 2023.



Le Pain de seigle valaisan AOP

Avec sa forme ronde et son aspect craquelé, le Pain de seigle valaisan AOP est un produit typique du Valais, confectionné exclusivement dans le Vieux Pays à base de céréales locales (90% de seigle et 10% de froment), moulues par des meuniers valaisans, et d'un levain à longue fermentation. Seuls les artisans boulangers ont le droit de le produire.

L'importance du pain de seigle dans l'alimentation courante des autochtones est attestée par des écrits datant de 1209 déjà. Le pain de seigle était un produit rustique permettant une longue conservation, essentiel dans la nourriture des habitants des vallées. Au fil des siècles, il se cuisait trois fois l'an dans le four banal des villages.

Le Pain de seigle valaisan a été enregistré comme AOP en février 2004. Une certification qui a donné un second souffle à ce délice des Alpes en lui conférant ses lettres de noblesse. Goûteux et riche en fibres, ce pain est exquis avec un peu de beurre, du miel, de la confiture ou en accompagnement d'une assiette valaisanne.

Source : www.aop-igp.ch



ZÉRO VIANDE. PUR SMASHED.

SWISS
DESIGNED

Le premier Plant-based
Smash Burger du monde.

Le secret d'un bon Smash Burger réside dans la technique d'écrasement de la viande, qui permet de développer un goût intense et une texture ultra-croustillante.

- ✓ Portionnable individuellement
- ✓ Temps de préparation court
- ✓ Zéro viande. Pure saveur authentique.

L'assortiment de produits THE GREEN MOUNTAIN pour la restauration commerciale est exclusivement disponible via le commerce de gros.
www.thegreenmountain-foodservice.com



SMASHED!
DES ARÔMES GRILLÉS DÉLICIEUX
ULTRA-CROUSTILLANT



Permet également la préparation de cevapcici, de boulettes de viande, de pain de viande et bien plus encore. Laisse parler ton imagination!

LE FRIBOURGEOIS DES CHAUX

Il a quitté son pays de Fribourg, il y a 20 ans, pour prendre la tête de la fromagerie des Chaux, dans les montagnes neuchâteloises. Il y a quelques mois, le savoir-faire de Stéphane Menoud fut récompensé: son Gruyère AOP a été distingué comme «le meilleur», lors de la 6^e édition du concours du Gruyère d'Excellence Neuchâtelois. Une consécration qui n'a pas ébréché la modestie cet homme affable, au contact facile: «Un prix, on en parle pendant deux mois, puis on l'oublie. On reprend le travail comme avant», souligne-t-il.

De son enfance, ce fromager d'exception garde le souvenir de ses séjours sur les alpages de son canton, pendant ses vacances. C'est là qu'il s'initia à la confection de tommes de chèvre et qu'il découvrit sa vocation. Pourquoi avoir quitté Fribourg après son apprentissage et l'obtention de sa maîtrise fédérale? «À l'époque, je travaillais dans une petite laiterie à Ursy, dans la Glâne. J'avais envie de passer à la vitesse supérieure. J'ai sauté sur l'occasion en découvrant qu'on cherchait un fromager à la Chaux-du-Milieu».

«CE PETIT TRUC EN PLUS...»
Il reconnaît que les débuts, le dépaysement aidant, ne furent pas forcément très faciles: «Évidemment, j'ai dû me faire une place dans un milieu que je ne connaissais pas, même si je fus bien accueilli et que les méthodes de travail étaient identiques», raconte-t-il. Mais il ne regrette rien! Malgré les lourdes contraintes de son métier, il n'en changerait pour rien au monde: «À 53 ans, c'est trop tard pour arrêter et faire autre chose», fait-il remarquer avec humour, avant d'ajouter: «C'est un travail très exigeant. Il faut être passionné et avoir ce petit truc en plus... Moi, je l'ai!»



Stéphane Menoud (à dr.) et Edouard Philipona sont deux d'origine fribourgeoise. © gruyere.com



Dans les montagnes neuchâteloises, outre son fameux Gruyère AOP, Stéphane et son équipe produisent aussi du Sybérien, une spécialité de la Vallée de La Brévine à pâte mi-dure; du Chaulier, un fromage au lait thermisé, gras, à pâte mi-dure; du P'tit Miston nature ou épicié, un fromage au lait cru, gras, à pâte dure; des tommes, ainsi que toute la gamme des produits que l'on s'attend à trouver dans une laiterie artisanale, comme des mélanges pour fondue, du beurre, de la double crème, etc.

UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

L'établissement repose sur le travail de six collaborateurs. Il peut compter sur les

18 producteurs de la région qui livrent quotidiennement 10 000 litres de lait. Le président de la coopérative laitière Edouard Philipona est lui aussi d'origine fribourgeoise. «C'est à toute cette équipe que revient le prix qui nous a distingués», souligne Stéphane dont – soit dit en passant – un des fils (il a trois enfants) a suivi les traces en devenant lui aussi fromager.

LA TORRÉE: UNE TRADITION TOUJOURS VIVACE

Appelée parfois «feux de berger», la Torrée est une tradition neuchâteloise, présente aussi dans d'autres régions de l'Arc jurassien, qui consiste à préparer un grand feu en plein air pour y faire cuire sous la cendre des saucissons et des pommes de terre.

L'origine exacte de cette tradition reste incertaine. Peut-être se serait-elle développée lorsque les paysans d'antan défrichaient en automne les abords des forêts pour créer de nouveaux pâturages. Une fois le travail accompli, ils faisaient cuire leurs saucissons dans les cendres d'un grand feu allumé pour brûler les déchets de leur coupe. La Torrée est aujourd'hui le symbole de la convivialité neuchâteloise. Son nom serait issu du latin «torrere» qui signifie «rôtir».

LE SAVOUREUX SAUCISSON NEUCHÂTELOIS IGP

Ingrédient incontournable d'une authentique Torrée, le saucisson neuchâte-

lois est un saucisson cru et fumé de porc, de la famille des saucisses dites à maturation interrompue, comme le boutefas, la longeole ou la saucisse d'Ajoie. Depuis 2003, il est inscrit au registre fédéral des Indications géographiques protégées (IGP), soumis à un cahier des charges qui décrit précisément les étapes et les ingrédients de sa fabrication.

«Les Neuchâtelois adorent sortir faire des Torrées. C'est vraiment une tradition bien de chez nous, même si d'autres nous ont copiés (rires). Leur saison commence avant celle des grillades et s'achève après»,



Président de l'Association Neuchâteloise des Maîtres-Bouchers (ANMB), Alexandre Léger est un grand défenseur des Torrées et des saucissons neuchâtelois. © Boucherie Léger

indique Alexandre Léger, boucher à Saint-Blaise et président de l'Association Neuchâteloise des Maîtres-Bouchers (ANMB). Il ajoute: «Nos saucissons IGP sont de vrais trésors que nous protégeons jalousement. Je vous mentirais si je vous disais qu'elles ne partent pas super-bien.»

www.boucheries-neuchatel.ch



Le bateau «Ville de Neuchâtel» se pare des couleurs de l'Œil de Perdrix

Dès le mois de juin, une nouvelle ère s'ouvre sur les eaux du lac de Neuchâtel avec la métamorphose du bateau «Ville de Neuchâtel». Inspirée par l'élégance et la finesse de l'Œil de Perdrix, un vin emblématique de la région, la décoration du bateau rend hommage à l'authenticité et au savoir-faire viticole local.

Cette collaboration entre Neuchâtel Vins et Terroir (NVT) et LNM Navigation célèbre les richesses du terroir neuchâtelois. Les motifs délicats et les couleurs chatoyantes qui ornent le bateau reflètent les nuances subtiles de ce vin rosé unique.

[//neuchatel-vins-terroir.ch](http://neuchatel-vins-terroir.ch)

CET ÉTÉ, GOÛTE LA SUISSE

C'est sous le slogan «Cet été, goûte la Suisse» que Swiss Wine Promotion lance sa campagne estivale. L'immersion gustative dans différentes régions viticoles a pour objectif d'inviter les consommatrices et consommateurs à redécouvrir les vins suisses - dans les restaurants, directement chez les viticultrices et viticulteurs ou lors d'activités œnotouristiques.



De Lavaux à Genève, puis à Schaffhouse et au Tessin, dans la région des Trois-Lacs et enfin en Valais: la campagne d'été de Swiss Wine Promotion (SWP), organe national de promotion des vins suisses, traverse et met en avant quelques-unes des plus belles régions viticoles du pays. Sous le slogan «Cet été, goûte la Suisse», les amateurs, amoureux des vins suisses et les curieux pourront se laisser inspirer de 15 juin au 15 août par des suggestions pour (re-) découvrir les vins suisses.



PHOTOS: © Swiss Wine Promotion

Wine Gourmet», directement chez les viticultrices et viticulteurs ou lors d'activités œnotouristiques.

JEU-CONCOURS

Jusqu'au 15 août 2024, un jeu-concours estival avec des prix attrayants est orga-

nisé sur le site Internet de Swiss Wine. Les participants peuvent gagner un bon d'une valeur de CHF 1 000 pour une excursion œnotouristique de Swiss Wine Tour, des magnums de vin suisse ou des sacs apéro Swiss Wine bien remplis.

La campagne d'été de Swiss Wine a pour but de soutenir les liens entre la gastronomie et les viticultrices et viticulteurs, la vente directe auprès des domaines viticoles ainsi que les expériences au cœur des vignobles suisses.

www.swisswine.ch



La campagne invite à apprécier les vins suisses de diverses manières, entre amis ou en famille. Cela peut se faire dans les restaurants labellisés «Swiss

TRAITS DE
CARACTÈRE

Neuchâtel

OEIL DE PERDRIX



À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

DÉGUSTEZ L'ORIGINAL SUR LES TERRASSES,
DANS LES CAVES OU EN CROISIÈRE SUR LE LAC ! →



SWISS WINE
NEUCHÂTEL

NEUCHATELOEILDEPERDRIX.CH

Suisse. Naturellement.

L'INFATIGABLE MESSAGER DU TERROIR FRIBOURGEOIS

Lorsqu'on cherche un visage à Terroir Fribourg, l'association pour la promotion des produits du terroir du Pays de Fribourg qui fête cette année ses 25 ans, on tombe presque inévitablement sur le sourire charmeur de Pierre-Alain Bapst. Depuis 2017, l'année où il a pris la direction de cette organisation, cet ex-gamin de la campagne incarne parfaitement l'attachement, presque romanesque, que nombre de Fribourgeois conçoivent pour leurs traditions et leur riche patrimoine alimentaire. «Le canton s'est beaucoup développé, mais il garde encore une physionomie rurale et je m'en réjouis», confie-t-il avec une manifeste félicité.



Le patron de Terroir Fribourg n'hésite pas à mettre la main à la pâte. © pa-bapst.ch

Dans une autre vie, ce fils de paysans de Treyvaux aurait pu devenir fromager. Il en a d'ailleurs la compétence. «J'ai obtenu mon CFC de fromager en 1997. Après quoi, j'ai travaillé deux ans dans une fromagerie de Laupen, dans le canton de Berne. Mais je suis le deuxième de ma fratrie qui compte quatre enfants. Le domaine de mes parents ne m'était pas destiné (rires). De plus, il n'y a pas de laiterie à Treyvaux. J'ai donc poursuivi ma formation à Grangeneuve dans le domaine de l'agroalimentaire, puis dans le marketing. Après quoi j'ai travaillé 12 ans pour la Migros. Et puis j'ai eu envie de changer...», raconte-t-il.

FIER DES «PETITS FRIBOURGEOIS»

C'est ainsi que Pierre-Alain Bapst, fort de son expérience, prit un jour la barre de Terroir Fribourg, profitant de la place laissée vacante par Romain Castella, appelé à la tête de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois. Depuis, chaque fois qu'il faut promouvoir un fromage, une spécialité charcutière, une gourmandise locale ou un produit de l'agriculture de son canton, on le trouve toujours en première ligne. «Bien sûr que j'en suis fier. Par exemple, c'est génial de penser que les petits Fribourgeois vont chaque année au Salon de Paris pour faire connaître leurs meilleurs fromages», lâche-t-il en riant.

Pressé de questions sur ses «succès», il se garde bien de répondre, sachant qu'il n'est pas seul à se démener pour le terroir de son canton. Il se hasarde cependant à saluer la réussite de la charte «Cuisinons notre région» qui engage les établissements de restauration publics, parapublics ou privés, à valoriser les produits régionaux et de saison. Amoureux de son coin de pays, mais ouvert sur la Suisse et sur le monde, il plaide pour davantage de campagnes concertées à l'échelle romande ou nationale.



Pierre-Alain Bapst (à dr.) avec trois des six collaborateurs de Fribourg Terroir. De g. à dr.: Yannick Etter, Marion Chavanne et Christian Folly. © Le Cafetier

«On ne doit pas rester chacun dans notre coin, ce n'est pas réaliste», souligne-t-il.

POLITIQUE, VIE ASSOCIATIVE, SPORT ET FAMILLE

Actif en politique, entraîneur sportif et membre d'un nombre impressionnant d'associations, il confie avoir un agenda bien rempli, mais être bien organisé. Très attaché à sa famille (évidemment!), il n'est pas rare de le voir visiter une nouvelle laiterie, une boucherie en promotion, ou de se livrer à des dégustations avec Laurence, son épouse, et ses deux jeunes garçons, Anthony et Valentin.

Et lorsqu'on lui demande de nous citer une spécialité, ainsi qu'un établissement qui lui tiennent à cœur, il hésite, pour ne vexer personne. Le regard tourné vers le plafond de son bureau, manifestement embarrassé par notre insistance, il finit tout de même par lâcher, un peu à contrecœur: «Le Gâteau à la crème et... l'Auberge du Tilleul, à Matran... Mais il y en a tant d'autres!»

www.terroir-fribourg.ch

Des Tommes fribourgeoises à gogo

SITUÉE À ORSONNENS, AU PIED DU GIBLOUX, DANS LA GLÂNE FRIBOURGEOISE, LA FROMAGERIE MOLÉSON PRODUIT TOUTE LA RICHE VARIÉTÉ DES PRODUITS LAITIERS QUI FONT LA RÉPUTATION DU TERROIR FRIBOURGEOIS.

C'est un produit de référence qui marche très bien. Il est fabriqué immédiatement après la traite, puis encuvé, afin que ses arômes subtils puissent se développer pleinement», confie Valentina Musso, la responsable marketing de l'entreprise. Elle précise: «Nos fournisseurs de lait sont tous situés dans un rayon de 10 km. Tout est fabriqué chez nous selon des méthodes traditionnelles, avec des produits de notre région, à l'exception de certains arômes».



Nature, aux herbes, farcies ou à griller

Tommes à l'ancienne ou Tommes nature; Tommes à la crème aromatisées au cumin, à l'ail ou aux noix; Tommes farcies aux herbes préparées avec du basilic, de l'ail des ours ou un mélange composé de ciboulette et d'échalote; Tommes à griller, enrobées de tranches de lard séché; Tommes farcies, fourrées avec une masse à base d'ingrédients tels que bruschetta, olives, poivre et Cognac, truffe noire d'été, piment d'Espelette, moutarde gros grains, ail noir, etc. Il y en a vraiment pour tous les goûts.

Depuis trois générations

Chaque année, la fromagerie Moléson valorise quelque 8,5 millions de kg de lait de vache, livrés par

une petite soixantaine de producteurs de la région, ainsi que 400 000 kg de lait de chèvre (10 producteurs), et 280 000 kg de lait de brebis (5 producteurs). Tommes de chèvre et de brebis figurent également dans son catalogue. L'entreprise emploie actuellement 110 collaborateurs. Elle est dirigée par le fromager Michel Grossrieder. «C'est son grand-père qui a fondé la fromagerie. L'année prochaine, nous allons fêter nos 60 ans», nous précise Valentina Musso.

Les Tommes Moléson, proposées sur place en vente directe, sont distribuées par La Migros, Manor, Aligro et Prodega.

www.moleson-sa.ch



Valentina Musso, responsable marketing de Moléson SA. PHOTOS: © moleson-sa.ch

DIRECTEMENT DU PRODUCTEUR AU PANIER DU CONSOMMATEUR

Située à Courtételle, près de Delémont, la petite épicerie Kilomètre Zéro s'est donné pour mission de promouvoir le terroir jurassien. Son nom exprime sa philosophie: les produits qui y sont vendus doivent parcourir le moins de kilomètres possible avant d'entrer dans le panier des consommateurs. Un concept qui attire une clientèle de plus en plus nombreuse.

«**N**otre épicerie a connu une forte affluence pendant la pandémie de Covid. Nous pensions qu'une fois l'alerte passée, ce mouvement se calmerait quelque peu. Mais ce n'est absolument pas le cas. La fréquentation est en constante augmentation, ce qui est évidemment très réjouissant», constate Ignace Berret, le responsable de l'Agro-Centre de Courtételle dont dépend l'épicerie.



et d'agrandir le petit commerce. «Nous espérons passer de 70 à 130 m². Nous jouissons du soutien de la Confédération et du canton. Nous avons également lancé une campagne de financement participatif. Si tout va bien, les travaux commenceront au début de l'année prochaine», explique-t-il.



DOUBLER LA SURFACE DE VENTE

Pour faire face à cette demande croissante et à vrai dire inattendu, cet ingénieur agronome de 35 ans et son équipe se sont donné pour mission de rénover



Ignace Berret est le responsable de l'Agro-Centre de Courtételle. PHOTOS: © agrocentre.ch

PLUS DE 90 AGRICULTEURS ET PRODUCTEURS

Fruits, légumes, huiles et vinaigres, œufs du jour, farines, pâtes, miels, bières et vins, etc. emplissent chaque jour les étals de la petite épicerie. Ces produits sont fournis par plus de 90 agriculteurs et producteurs de la région. «Notre vœux sont de préserver la chaîne de valeur de ces produits. Et nous constatons que le public est lui aussi très attaché à notre philosophie», souligne Ignace Berret.

Créée en 1915, l'Agro-Centre de Courtételle et environs, est une coopérative agricole indépendante qui choisit librement ses partenaires commerciaux. Elle est spécialisée dans le triage et la distribution de graines alimentaires. Son épicerie témoigne de sa volonté de se diversifier en promouvant les produits de proximité.

www.agrocentre.ch



Cetra Alimentari
Les meilleures fromages sélectionnés pour Vous



© Boucherie Vuitel

LE SECRET DU PAVÉ DES MOINES

Située à Cormoret, le plus petit village du vallon de Saint-Imier, avec un peu moins de 500 habitants, dans le Jura bernois, la boucherie Vuitel est connue bien au-delà des limites de sa région. Elle doit une part de sa très belle notoriété à un secret bien gardé, celui de la recette du Pavé des Moines, une savoureuse spécialité charcutière qui a conquis une vaste clientèle.

«**N**otre Pavé des Moines est élaboré avec de la viande de porc, de la viande de bœuf, du sel, de la Tête de Moine, ainsi que d'un mélange d'herbes et d'épices dont la composition est connue de nous seuls», explique Allan Vuitel, 30 ans, le maître des lieux. Il a repris la boucherie en 2020. Il raconte: «C'est mon prédécesseur, Jean-Jacques Schwab, aujourd'hui décédé, qui a imaginé cette recette. C'est lui qui m'a transmis le secret lorsque j'étais son apprenti».

DES PAVÉS PAR MILLIERS

La boucherie de Cormoret produit bon an, mal an, quelque 20 mille Pavés. «Compte tenu de la demande, et pour éviter à tous nos clients de venir jusqu'à nous, notre produit est également distribué dans plusieurs épicerie et commerces du Jura bernois, du Jura et même de Neuchâtel», souligne ce jeune patron qui emploie quatre collaborateurs, ainsi qu'un apprenti. Il a le mérite d'avoir déjà formé deux jeunes bouchers, et confie qu'il se prépare à accueillir bientôt deux nouveaux apprentis, ce qui en dit long sur le dynamisme de son entreprise.

Le secret du Pavé est-il confié aux jeunes en formation? «Bien sûr! Il est important de leur donner les moyens d'apprendre toutes les ficelles de notre métier. Mais ils s'engagent à ne pas le dévoiler lorsqu'ils nous quittent. Nous leur faisons confiance», souligne Allan avec une bienveillance qui l'honore.

UNE RICHE GAMME DE PRODUITS ARTISANAUX

Inutile de préciser que la boucherie Vuitel ne se contente pas de produire sa spécialité la plus emblématique. Ses pâtés en croûte de saison, ceux aux asperges et morilles, par exemple, ses saucissons briochés, ses saucisses à rôtir à l'ail sauvage ou son magret de canard aux figues font saliver les fines bouches les plus exigeantes. Et cette liste est très loin d'être complète.



Allan Vuitel est le gardien du secret du Pavé des Moines. PHOTOS: © Boucherie Vuitel



DU RIZ, MAIS AUSSI DU VIN, DES PÂTES ET DE LA POLENTA

Depuis 1997, le domaine viticole et agricole Cantina alla Maggia, dont les terres s'étendent sur le delta de la rivière Maggia, à Ascona, dans le canton du Tessin, produit avec succès un des rares riz suisses, avec celui du Vully. La quantité est certes modeste, mais elle est compensée par une qualité supérieure.

Les semailles ont lieu à la fin du mois d'avril et la récolte au début du mois d'octobre. Entre les deux, le Tessin bénéficie d'un ensoleillement important et de températures particulièrement clémentes. Le choix des riziculteurs tessinois s'est porté sur une variété appelée «loto». Ses grains ovales et allongés sont très résistants à la cuisson et parfaitement appropriés pour préparer le risotto dont les Tessinois et les touristes qui séjournent dans le canton sont si friands.

UNE CULTURE SÈCHE

«Nous avons opté pour des cultures sèches. L'arrosage du riz répond juste aux besoins. Cette méthode permet de réaliser des économies d'eau considérables et de réduire les émissions de CO₂», explique Fabio Del Pietro, le directeur de l'agriculture et de l'œnologie du domaine. Il ajoute en riant: «Pour le moment, avec le temps que nous avons eu cette année, l'arrosage s'est avéré inutile.»

Dans un passé récent, la Cantina all Maggia a produit jusqu'à 300 tonnes de riz par année. Mais ses responsables ont décidé de réduire cette quantité.



Fabio Del Pietro est le directeur de l'agriculture et de l'œnologie du domaine Cantina alla Maggia.

«Actuellement, nous produisons entre 100 et 150 tonnes annuellement, selon les conditions météorologiques. Conformément aux directives fédérales, nous privilégions la qualité au dépens de la quantité. De plus, nous sommes très soucieux de nos paysages qui sont un attrait touristique et une source de revenus», souligne Fabio Del Pietro.



UNE PRODUCTION DIVERSIFIÉE

Fondé en 1930 sur 11,5 hectares de vignobles et 85 hectares de champs, le domaine s'est bâti une solide réputation pour la qualité de ses vins, ses Merlot, rouges ou blancs, notamment, ainsi que pour toute une gamme de produits fabriqués avec les fruits de sa terre dans le respect de l'environnement, comme ses pâtes ou sa polenta. «Le riz attire l'intérêt et permet de nous faire connaître, ainsi que l'ensemble de notre production. Mais c'est un excellent riz. Personnellement, je le trouve particulièrement savoureux», assure notre interlocuteur.

www.cantinaallamaggia.ch



Rendez-vous chez votre vigneron·ne

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLEN
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.



Liste et horaires des caves
sur geneveterroir.ch



Suisse. Naturellement.



L'ETIVAZ 
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS

N°1 des Fromages d'Alpage

2024 Médaillé d'or World Cheese Contest



Participez à notre
concours!*



L'Etivaz AOP – Floral par nature

*Délai de participation: 1.08.2024. Réservé aux professionnels de la restauration