

gout.ch

pour les humains, les animaux et la planète

Zurich

Région du Goût 2026

Zineb Hattab

Marraine suisse du Goût 2026

AOP-IGP

Le signe de qualité

n° 16



Découvrez le programme
et gagnez un séjour
Agritourisme Suisse



Le Magazine de la Semaine suisse du Goût 2026



Tu cherches ton colis?

Heureusement, la Post-App existe.

Avec la Poste, c'est possible.



Zürich a du goût

Zürich, région du Goût 2026	6
Zineb Hattab, marraine de la Semaine du Goût	10

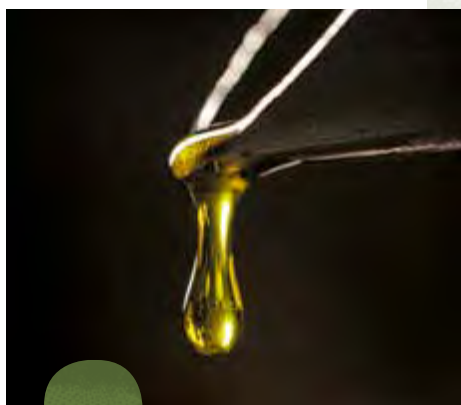


Pas de goût sans tradition

AOP-IGP : une si riche histoire	14
Zoom sur le Label Fait Maison	19
Les arômes enivrants du vin	21
Swiss Cheese Awards, le paradis des fromages	25
Le chasselas en tournée	28
Claude Frôté, Mérite culinaire 2026	30
Les produits alpins rêvent d'une consécration	31
Avec Alp'26, le Culinarium Alpinum met les artisans à l'honneur	34
En vacances à la ferme	35
Les chèvres, nouvelles ambassadrices de la Viamala	36

Les mille goûts du lait

50 nuances de lait	39
Label « Simmentaler Original », le plaisir d'abord	42
Pour des collations savoureuses et équilibrées	45
Quand les vaches ont la belle vie au grand air	47
La success story des Laiteries Réunies Genève	51
Allergies et intolérances, quelles parades ?	55
Nouvelles de nos partenaires	59



Le goût de l'innovation

La culture de l'olive, une filière d'avenir	60
Rencontre avec le Tea master de Chanoyu	64
BE WTR fait entrer l'eau dans la dimension gastronomique	67
Un nouveau parcours pour découvrir les Mines de sel de Bex	69
Le chef Mathieu Bruno aux commandes du Stamm de QoQa	72
Delta, des cafés uniques et durables	75
La féverole s'invite à table	79
BioVino change de concept	83
La Fondation Enracinés prône le retour à la terre	84

Livres et films	87
Charte de la Semaine du Goût	89
Partenaires et impressum	90

Découvrez les événements dans tout le pays !

Depuis 26 ans, la Semaine suisse du Goût fait vibrer toute la Suisse avec des centaines de manifestations gourmandes et engagées.

Rencontrez des productrices et producteurs passionnés, partagez un repas préparé par des cheffes et chef talentueux, explorez les terroirs et les savoir-faire qui font la richesse de notre culture alimentaire. Préoccupé de l'avenir de la nourriture ? Envie de partager le plaisir du Goût ?

Scannez le QR code...

...pour découvrir le programme complet et créer votre propre itinéraire du goût à travers le pays.

♥ Du 17 au 27 septembre 2026



Soutenez la Fondation pour la promotion du Goût

La Fondation* s'engage dans des projets d'envergure nationale avec pour mission de défendre une culture alimentaire vivante, gourmande, équitable pour les producteurs et accessible à tous !



*La Fondation pour la Promotion du Goût est une institution reconnue d'utilité publique. Tous vos dons sont déductibles de vos impôts.

Pour effectuer votre versement...

scannez le QR-code dans votre application bancaire ou utilisez l'IBAN suivant :

♥ CH14 0076 7000 E564 1207 5



Cuisiner nous rend humains

Nous savons que notre système alimentaire est à bout de souffle. L'agro-industrie nous entraîne vers une forme de barbarie. Jour après jour, les aliments ultra-transformés détruisent nos estomacs mais aussi notre environnement.

Les nutritionnistes ont envahi notre quotidien à coups de recommandations. Mais ils ont largement passé sous silence les transformations qui sont devenues la norme: on retire les fibres et les vitamines des céréales pour les réincorporer artificiellement! Pas étonnant que l'industrie des aliments ultra-transformés soit responsable de l'apparition de nombreuses maladies chroniques, dont l'obésité.

La cuisine est le lieu où se perpétue une civilisation. C'est l'espace de la mémoire et de l'identité. Il faut redonner à la cuisine familiale sa juste place. La Semaine suisse du Goût, à travers ses manifestations, ses fêtes, ses événements dans tout le pays a cette vocation de sauvegarde des cuisines traditionnelles, populaires et familiales. C'est dans les casseroles que nous devenons humains et non pas dans l'achat de barquettes à réchauffer au micro-ondes, sensées de nous faire gagner du temps... un temps qu'on passera vraisemblablement devant un écran!

Les grands groupes industriels n'ont qu'un seul objectif: faire de nous, mangeurs, des hommes et des femmes sans racines, des œsophages indifférents

qui avalent leur nourriture insipide sans réfléchir. Nous tentons de cuisiner pour rester vivants, pour être des humains avec une mémoire et des émotions. Notre alliée: l'agriculture paysanne, celle qui s'inscrit dans son territoire, qui met en œuvre au quotidien la souveraineté alimentaire et résiste avec ses maigres forces. Honneur aux femmes paysannes en cette année internationale de l'ONU qui les met en lumière!

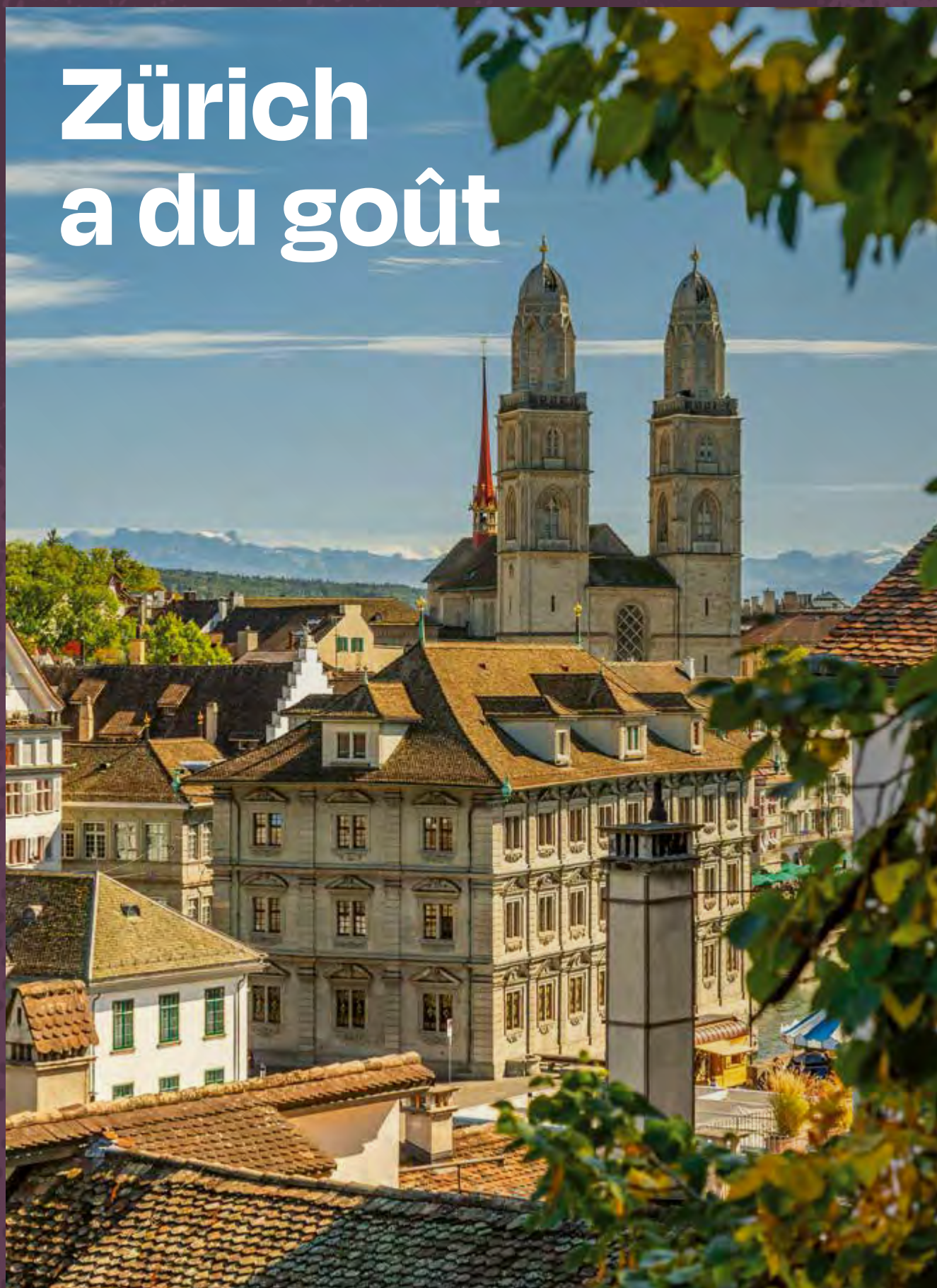
Transmettre ces valeurs culinaires est un acte de résistance à l'uniformisation du goût et un acte d'amour face à la solitude alimentaire. A ce propos, le dépôt à l'UNESCO du patrimoine alimentaire alpin, au cœur du continent européen avec les pays alpins et la Suisse en son cœur est une étape essentielle. La mise en valeur d'une région entière transnationale avec une cuisine millénaire, une communauté nourricière exceptionnelle et une destination de l'hospitalité peut offrir un ralentissement bienvenu, une durabilité essentielle.

Vivez les centaines d'événements que propose la Semaine du Goût en septembre dans tout le pays. Comme le dit si bien notre ambassadrice de l'année, la cheffe zurichoise Zineb Hattab, la nourriture c'est l'amour. Et c'est le cœur même de notre message!

Josef Zisyadis

Fondateur de la Semaine suisse du Goût

Zürich a du goût





Élue « Région du Goût 2026 », Zurich accueille toute l'année des événements culinaires, des rencontres publiques, des projets scientifiques et des manifestations festives destinés à mettre en valeur la richesse de son écosystème alimentaire. Derrière cette programmation se dessine une ambition plus large : positionner le canton comme un territoire de référence en matière d'alimentation durable, d'innovation et de culture gastronomique.

TEXTE Alexander Zelenka · PHOTOS DR

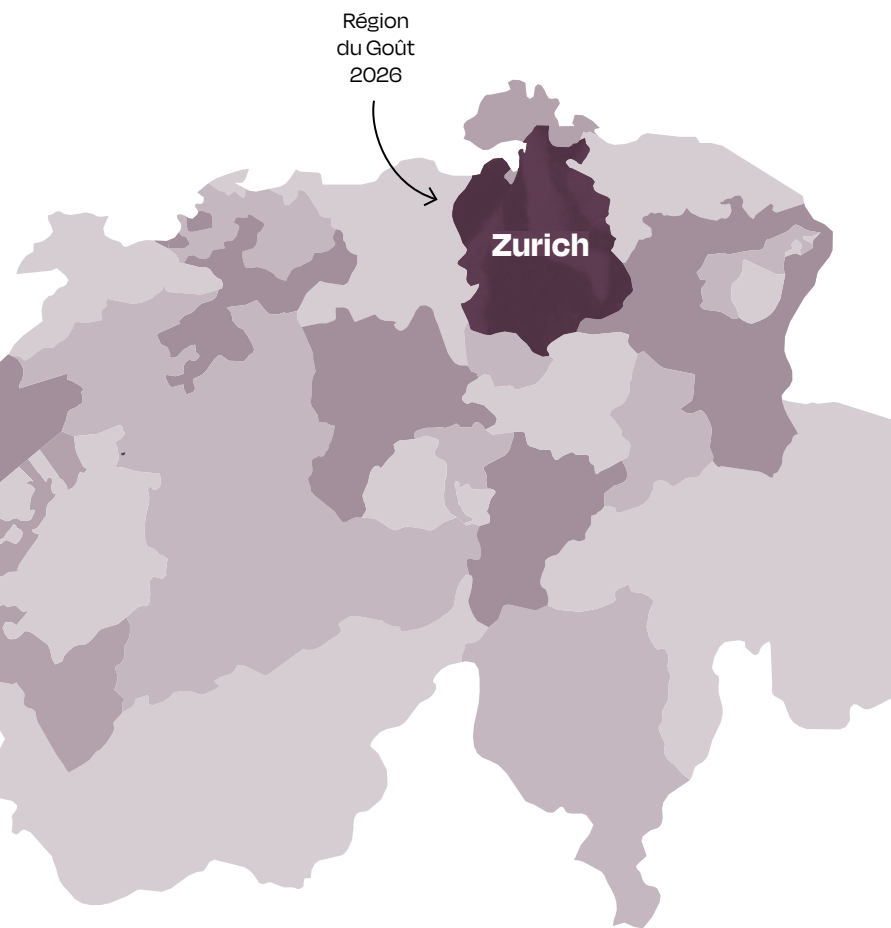
Cette distinction, attribuée dans le cadre de l'initiative suisse des Cités et Régions du Goût, dépasse largement la simple promotion touristique. Zurich entend profiter de cette année thématique pour montrer comment un canton à la fois urbain, agricole et scientifique peut réinventer son rapport à l'alimentation. « Nous voulons rendre visible tout ce qui contribue à la diversité alimentaire du canton, de la production artisanale à la recherche scientifique, explique Oliver Fischer, président de l'association Goût Zurich, qui organise l'événement. Le goût est un point de rencontre entre plaisir, responsabilité et innovation. » Le slogan choisi – Découvrir. Participer. Savourer. – résume parfaitement cette ambition. Habitants et visiteurs sont invités à explorer un territoire où l'on cultive, cuisine, expérimente et réfléchit autour du goût.

Une année pour raconter une autre histoire de l'alimentation

Dans cette approche, la gastronomie constitue d'abord un point de départ qu'une finalité. Le goût devient un fil conducteur permettant d'aborder des enjeux plus vastes : santé publique, durabilité, innovation

alimentaire, agriculture régionale ou transmission des savoir-faire, qui s'inscrivent directement dans les stratégies alimentaires développées par la ville et le canton de Zurich. L'objectif est d'encourager des habitudes plus conscientes sans renoncer au plaisir ni à la convivialité. « Une région du goût ne se définit pas uniquement par ses spécialités culinaires, abonde Michel Roux, vice-président de l'association Goût Zurich. Elle se construit aussi à travers la manière dont l'alimentation est produite, partagée et intégrée dans la société. »

Le projet entend mettre en lumière les multiples dimensions de la culture alimentaire contemporaine. Derrière les produits et les recettes se cachent des questions de production locale, de consommation responsable et de recherche scientifique. Zurich cherche précisément à créer un dialogue entre ces univers souvent séparés. Le canton bénéficie pour cela d'un terrain particulièrement fertile. Entre exploitations agricoles, écoles spécialisées, hautes écoles (ETH Zurich), laboratoires de recherche et dense réseau de start-up de la foodtech dans la Greater Zurich Area, le territoire réunit de nombreux acteurs impliqués dans les systèmes alimentaires de demain.



Multiples spécialités à découvrir

Zurich Région du Goût distingue plusieurs types de temps forts tout au long de l'année. Certains projets phares, comme l'initiative Zürcher Quinoa ou le programme récurrent « Klima à la carte », se déploient sur plusieurs mois et s'accompagnent d'événements et d'actions de communication dédiés. Produite pour le lancement de l'événement, le Zürcher Quinoa s'inscrit dans un projet plus large explorant la culture locale du quinoa dans le canton. D'autres temps forts prennent la forme d'événements phares – « Leuchtturm » dans le programme – ou de créations limitées développées spécialement pour l'occasion. Parmi elles, le Hōjicha Chocolate, imaginé par le chocolatier local Laflor et le café-salon de thé Miyuko, le Genuss-Dog, une saucisse végétale élaborée à partir de drêches de bière revalorisées, ou encore la Genuss-Bier, une Red Ale sans alcool brassée à Winterthur.

Dix régions écrivent un récit collectif

L'un des aspects les plus intéressants de l'événement réside dans sa structure décentralisée, avec dix régions participant au programme. L'idée consiste à montrer toute la diversité du territoire, des quartiers urbains aux paysages viticoles, des ateliers artisanaux aux fermes innovantes. Chaque région met en avant ses produits, ses traditions et ses initiatives locales. Le projet repose sur un réseau de partenaires particulièrement vaste: producteurs, restaurateurs, hôteliers, institutions publiques, chercheurs, écoles, associations professionnelles et acteurs du tourisme. « Nous voulons créer des liens durables entre les différents acteurs du territoire, poursuit Oliver Fischer. Cette année doit permettre de rapprocher agriculture, gastronomie, recherche et grand public autour d'une vision commune de l'alimentation. »

Les organisateurs espèrent ainsi créer un véritable mouvement collectif autour du patrimoine culinaire zurichois. L'objectif n'est pas seulement de célébrer des produits et des événements, mais aussi de reconnecter les habitants avec celles et ceux qui façonnent le territoire. Et au passage faire tomber certaines

frontières symboliques: entre ville et campagne, entre cuisine populaire et gastronomie, entre traditions artisanales et innovation technologique. Cette dynamique est portée par plusieurs personnalités engagées, parmi lesquelles la cheffe Zizi Hattab, marraine de l'édition 2026 et figure reconnue de la scène gastronomique zurichoise, le restaurateur Rolf Hiltl, dont la famille est à l'origine de Hiltl et de la chaîne végétarienne tibits, ou encore le producteur Martin Jucker, fondateur de la ferme éponyme et référence suisse de la vente directe.

Différentes façons d'explorer le territoire

Le programme s'articule autour de trois grands univers thématiques reflétant la diversité de la scène culinaire zurichoise. Plutôt que des catégories rigides, ces thèmes proposent différentes approches de l'alimentation, de la gastronomie et de l'innovation, réunies par un même esprit de découverte et d'échange. « Plaisir & Gastronomie » célèbre le goût, l'hospitalité et les savoir-faire culinaires, des traditions artisanales à la culture gastronomique contemporaine. « Alimentation & Santé » relie plaisir, bien-être et durabilité à travers des expériences accessibles et

inspirantes. Enfin, «Science & Innovation» met en avant l'écosystème dynamique d'universités, d'entrepreneurs, de producteurs et d'initiatives food-tech qui façonnent l'avenir de la gastronomie et de l'alimentation.

À travers le programme, les visiteurs découvrent restaurants, marchés, dégustations, ateliers, festivals et événements interactifs. Certains rendez-vous sont centrés sur le simple plaisir de manger et de boire, tandis que d'autres associent gastronomie et réflexions autour de la durabilité, de la nutrition, de l'artisanat ou des nouvelles technologies. «Zurich possède un écosystème unique en Suisse, souligne Michel Roux. Peu de régions combinent avec une telle intensité agriculture, recherche, industrie alimentaire et créativité gastronomique.»

Un programme immersif

Depuis l'ouverture officielle organisée au Strickhof de Lindau, les événements se succèdent dans tout le canton, avec des activités prévues jusqu'en décembre. L'ensemble des rendez-vous est répertorié sur une

plateforme numérique évolutive permettant au public de suivre le programme et de réserver certaines activités. Le calendrier mêle dégustations, dîners thématiques, ateliers, balades gourmandes, festivals, conférences, ateliers participatifs et expériences immersives. L'automne constituera l'un des temps forts de l'année, notamment avec la Semaine suisse du Goût organisée du 17 au 27 septembre.

Cette séquence automnale devrait également renforcer la visibilité nationale du projet et souligner le rôle de Zurich dans les débats actuels autour de l'alimentation, de la durabilité et des nouvelles pratiques alimentaires. Comme le souhaitent les organisateurs, l'ensemble du programme a été conçu comme une expérience ouverte et participative, destinée aussi bien aux passionnés de gastronomie qu'aux familles, aux professionnels du secteur ou aux visiteurs curieux, réunis autour d'une valeur universelle: le plaisir du goût.

♥ genussregion.zuerich/de





Zineb Hattab

« La nourriture, c'est l'amour. Et nous en avons tous besoin. »

Un pétillant enthousiasme émane de Zineb Hattab, la jeune et talentueuse cuisinière dont la cuisine majoritairement végétarienne remporte tous les suffrages à Zurich. Avec 15/20 au GaultMillau et une étoile Michelin dans son restaurant Kle, la marraine de la Semaine du Goût 2026 illustre la diversité et le dynamisme culinaire de la ville de Zurich. Rencontre avec cette ingénieure devenue cheffe, avant tout par plaisir du partage.

TEXTE Knut Schwander · PHOTOS Erna Drion

Vous êtes Marraine de la Semaine du Goût 2026, qu'est-ce que cela représente pour vous ?

C'est un grand honneur. Pour moi qui ne suis pas Suissesse, être choisie me touche incroyablement. De même que je suis reconnaissante de m'être toujours sentie intégrée, depuis mon arrivée en Suisse.

Qu'allez-vous proposer de particulier à l'occasion de la Semaine du Goût ?

Il ne s'agit pas de me mettre en avant. Mais, au fil des événements qui vont se dérouler entre mars et septembre, je souhaite à mon tour inclure et mettre en valeur tous ceux qui m'entourent. Je pense particulièrement aux fermiers et aux producteurs qui me livrent leurs produits. Ce sont eux qui sont la clé de mon approche de l'alimentation, de ma cuisine et de mes plats signatures.

Pouvez-vous en citer quelques-uns ?

Le chou-rave, un produit typiquement suisse, mais qui reste assez impopulaire. À tort ! Dans mon restaurant KLE, nous en avons fait notre star. Je l'associe à des algues pour un plat qui relie la mer et la montagne. Un plat qui me ressemble, puisque je viens du bord de la mer et que je vis à présent au pied des montagnes. Intense et opulent, c'est notre plat phare depuis trois ans. Mais il y en a bien d'autres...

Alors mettez-nous l'eau à la bouche...

Il s'agit souvent de recettes inspirées de mes origines, mais réalisées avec des produits entièrement suisses. Au Dar, il y a la harira, ce potage populaire marocain et les bombas de la Barcelonetta, des boulettes de pomme de terre et de viande hachée, qui remportent un constant succès. Au Cor, on trouve les croquetas et le pa de vidre amb tomàquet, le fameux pain catalan aux tomates.

Vous êtes devenue l'une des cheffes les plus en vue de Zurich. Et pourtant, la cuisine n'était pas votre rêve premier. Quelle carrière envisagiez-vous, enfant ?

J'ai toujours voulu faire quelque chose d'utile, dont on perçoit les effets. J'ai pensé m'engager comme bénévole ou devenir médecin. Finalement, j'ai choisi une carrière d'ingénieure. Et c'est en préparant des repas pour mes amis pendant mes études que j'ai réalisé à quel point la cuisine fédère et permet de rassembler les gens.

Quel type de plats apprêtiez-vous durant vos études à Barcelone ?

Des choses toutes simples, parfois expérimentales. Mais il s'agissait surtout de plats italiens, pâtes et risotto, mêlés à des recettes marocaines ou espagnoles. Ce que je voulais, c'était m'écarter de tout ce confort food si courant dans les milieux étudiants.

DEPUIS
1901



VILLARS

125 ans

de savoir-faire chocolatier suisse au service
des gourmets et chefs du monde entier



125 Jahre Schweizer Schokoladen-Know-how
für Feinschmecker und Chefs auf der ganzen Welt

125 anni di esperienza nella cioccolateria swizzera
al servizio dei buongustai e chef del mondo intero



FABRIQUÉ À FRIBOURG
Hergestellt in Freiburg
Prodotto a Friburgo



LAIT SUISSE
Schweizer Milch
Latte svizzero



SUCRE SUISSE
Schweizer Zucker
Zucchero svizzero



FÈVES TORRÉFIÉES À FRIBOURG
In Freiburg geröstete Kakaobohnen
Semi di cacao arrostiti a Friburgo



www.villars.com - [f](#) [i](#) [g](#) : [chocolatvillars / chocolatvillars.pro](https://chocolatvillars.com)



Les biscuits apéro d'Agathe.



WWW.BISCUITS-AGATHE.CH
[@biscuits_agathe](#)



**AUX HERBES
GRAND-SAINT-BERNARD.**



AU GRUYÈRE AOP



Les premiers biscuits
certifiés Bio suisse



Produit en
circuit court



Avec du bon
beurre suisse

PETIT BISCUIT
SUISSE
Agathe

Vous connaissiez parfois des ratés ?

Bien sûr! Quand on teste et qu'on se lance dans des essais, ça ne marche pas toujours. Aujourd'hui encore, il m'arrive de faire fausse route. Pas plus tard que ce matin d'ailleurs (rire)... Mais, à mes yeux, les ratés font partie du jeu de la création, que ce soit aux fourneaux, en musique ou en sport.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de venir en Suisse ?

La crise économique m'a aidé, si j'ose dire! Il n'y avait que peu de perspectives en Espagne. Alors, avec mon mari, on s'est intéressé au centre de l'Europe. Nous sommes d'abord allés au Liechtenstein, puis en Suisse.

Vous aviez 24 ans et c'est à ce moment-là que le déclic s'est fait, vous avez choisi la cuisine...

Oui, un jour j'ai réalisé à quel point j'étais heureuse en cuisine. J'ai compris tout ce que ça m'apportait. Alors j'ai pensé: vas-y! Je ne prenais pas un très grand risque, car retourner à ma carrière d'ingénieure n'aurait pas été compliqué. Au début, tout le monde a pensé que c'était une passade. Mais non, j'ai fait des stages et ça m'a plu.

Il faut dire que vous avez visé haut pour votre premier stage. Comment avez-vous fait pour être reçue par Andreas Caminada, le chef chez qui le monde entier veut venir cuisiner ?

J'ai simplement écrit une lettre expliquant ma situation et mon ambition. Apparemment mes arguments se sont révélés convainquants. Puis, j'ai recommencé avec Massimo Bottura, près de Modène. Et avec chez les frères Roca. Très vite, j'ai vu qu'il n'y avait simplement rien d'autre que je voulais faire.

Vous avez même poussé jusqu'à New-York. Qu'est-ce qui vous attirait aux États-Unis ?

Nous avions toujours dit, avec mon mari, qu'une expérience aux États-Unis serait un beau projet. Les choses se sont mises en place naturellement. Il a pu partir pour son job. De mon côté, j'ai eu la chance de rencontrer le chef du Blue Hill, à qui j'ai parlé de mon envie et ça a marché! De fil en aiguille, j'ai ensuite trouvé une place au Cosme, le meilleur restaurant mexicain de la ville de New-York. Pour moi, ça a été une étape décisive pour forger mon style de cuisine.

C'est là que vous êtes revenue en Suisse. Et vous y avez rencontré un succès immédiat...

Je ne m'attendais pas à un tel succès. Mais, je pense que la singularité de ma démarche durable a plu. Et surtout, je faisais ce que j'aimais et que je voulais. D'une certaine manière, le Covid m'a aidé. Il m'a incité à repenser mon approche et mon offre. Alors on a développé nos concepts, augmenté le nombre d'employés. Et misé à fond sur la cuisine végétane.

Vous n'avez donc pas toujours cuisiné végétane ?

Non, au contraire. Je préparais tout, viandes, poissons, légumes... et d'ailleurs, j'aime les produits de la mer et le fromage. Mais je suis une scientifique et je sais qu'on peut réduire la proportion de ces produits sans renoncer au plaisir. Personne n'a besoin de bœuf ou de foie gras. Suivre les saisons offre des perspectives souvent insoupçonnées. Alors j'en ai fait ma signature.

N'était-ce pas risqué, sachant que nombre de consommateurs se méfient de ce type de démarche ?

J'ai toujours été confiante. Je sais que, quand c'est bon, ça marche. Par contre, on ne peut pas tricher.

Quel est le profil de vos clients ?

Je pensais que ce seraient surtout des millenials, mais je suis surprise et ravie de voir que notre clientèle est très large. Cela va des jeunes qui viennent célébrer leur diplôme à leurs grands-parents. Il y a beaucoup de curieux, pas mal d'expats, aussi, qui s'attablent dans nos trois restaurants en fonction de leur projet et de leurs envies du moment.

Dites-nous où vous trouvez l'inspiration pour continuer à développer votre cuisine...

Je voyage et je mange ailleurs. Je parle avec les fermiers, avec mes équipes aussi. On discute, on explore nos mémoires et c'est très enrichissant. L'année passée je suis allée au Japon et ça a influencé mes cartes. Cette année, ce sera plus méditerranéen...

Où et comment vous imaginez-vous dans cinq ou dix ans ?

Je vais continuer à être présente tous les jours auprès de mes équipes pour leur offrir des lieux où le travail est sûr et durable. Puis, j'espère contribuer à faire évoluer les gens dans leur approche de la nourriture: le supermarché ne reflète pas ce à quoi nous aspirons! Au Japon, par exemple, la nourriture est un sujet abordé à l'école. Cela implique des choix politiques d'abord. Mais, à mon niveau, je suis prête à m'investir, à m'engager. Je l'ai dit, l'aspect humain de la cuisine me paraît central. Il ne faut jamais l'oublier: la nourriture, c'est l'amour. Et nous en avons tous besoin.

Ses restaurants

À Zurich, Zizi Hattab dirige trois adresses qui font référence dans la gastronomie végétale : le restaurant étoilé KLE, le DAR aux influences maroco-espagnoles et le bar à vins COR.

♥ restaurantkle.com

♥ restaurantdar.com

♥ corwineandpintxos.com

Pas de goût sans tradition





Les signes de qualité AOP et IGP sont récents à l'échelle de l'histoire alimentaire suisse et européenne. Pourtant, les produits qu'ils protègent sont bien plus anciens. Leur goût n'est pas né d'un cahier des charges, il s'est construit lentement, au fil des pratiques agricoles, des échanges commerciaux et des habitudes culinaires des territoires dont ils sont originaires.

TEXTE Alexander Zelenka • **PHOTOS** AOP-IGP

Dans les régions alpines, la transformation du lait en fromage répondait d'abord à une nécessité. Pendant l'estivage, les troupeaux produisaient davantage de lait que les fermes ne pouvaient en consommer. Le transformer en meules permettait de conserver cette richesse et de la transporter. C'est dans ce contexte qu'ont pris forme des fromages aujourd'hui emblématiques comme le Gruyère AOP ou l'Etivaz AOP, premier fromage suisse à obtenir cette appellation en 2000. Leur goût résulte directement de leurs conditions de production particulières : pâturages d'altitude, flore alpine et fabrication saisonnière dans les chalets.

Les traditions alimentaires se sont également construites autour des marchés. Dans les villes médiévales, les artisans bouchers ou boulangers étaient organisés en corporations qui décidaient des recettes et des méthodes de fabrication. Transmises d'une génération à l'autre, celles-ci ont contribué à pérenniser de nombreux produits. Le Pain de seigle valaisan AOP en est une illustration. Dans les vallées alpines où le blé ne résistait pas au rude climat ambiant, le seigle s'est imposé comme une céréale de premier plan. Sa transformation en pains ronds et compacts, capables de se conserver longtemps, correspondait aux besoins d'une société paysanne confrontée à des hivers longs et rigoureux.

Une affaire de technique

La mémoire agricole se lit aussi dans le choix des différentes variétés cultivées. Certaines ont traversé les siècles parce qu'elles étaient particulièrement bien adaptées à leur environnement. L'Abricotine AOP, par exemple, doit sa réputation à un climat très sec et ensoleillé qui favorise la maturation du fruit. Dans d'autres régions, ce sont plutôt des techniques de transformation qui ont forgé la réputation des produits. La Viande séchée du Valais IGP doit beaucoup à l'air sec des vallées alpines, propice au séchage lent des pièces de bœuf.

Longtemps, ces spécialités ont été produites sans protection particulière. Leur réputation reposait sur l'habitude et la confiance des consommateurs. Mais avec l'industrialisation de l'alimentation et la

circulation accrue des marchandises, les noms de certains produits spécifiques ont parfois été repris sans lien avec leur origine.

Les appellations ont été précisément créées pour répondre à cette évolution. Elles ne fixent pas seulement une origine géographique: elles reconnaissent un ensemble de pratiques héritées du passé. Derrière chaque AOP ou IGP se trouve ainsi une mémoire collective faite de gestes agricoles, de contraintes climatiques et de savoir-faire artisanaux transmis au fil des générations.



Saint-Gall



Saucisse à rôtir de St-Gall IGP

La St. Galler Bratwurst IGP est l'une des saucisses les plus connues de Suisse. Elle est préparée principalement à partir de viande de veau et de porc, assaisonnée de lait et d'épices. Sa réputation est ancienne puisque des archives mentionnent déjà des saucisses fines produites à Saint-Gall au XV^e siècle. La spécialité est aujourd'hui étroitement liée à la culture culinaire locale, notamment lors de fêtes et de marchés. L'IGP garantit son origine régionale et le respect de la recette traditionnelle.

♥ sg-bratwurst.ch

Jura bernois



Tête de Moine AOP

Produite initialement autour de Bellelay, la Tête de Moine AOP est un fromage au lait cru de vache. Sa particularité est d'être raclée en fines rosettes à l'aide d'une girolle, ce qui libère ses arômes et lui donne une forme caractéristique. Le fromage tire son nom de l'abbaye éponyme, où des chanoines produisaient déjà un fromage réputé au Moyen Âge. Aujourd'hui, l'AOP protège la fabrication dans une zone de montagne bien précise du Jura et du Jura bernois.

♥ tetedemoine.ch

3 produits emblématiques

Fribourg



Poire à Botzi AOP

La Poire à Botzi AOP est une petite poire cultivée dans le canton de Fribourg. Sa culture est liée à l'histoire des vergers familiaux qui entouraient autrefois les fermes du canton. Récoltée encore ferme, elle est généralement cuisée entière, souvent avec du sucre et des épices, et accompagne certains plats traditionnels comme le ragoût d'agneau de la Bénichon. L'AOP protège aujourd'hui cette variété locale ainsi que sa zone de production, contribuant à maintenir une tradition fruitière régionale.

♥ poire-a-botzi.ch



La **MARQUE** DE VOS
légumes GENEVOIS !

EN CONSOMMANT LOCAL,
DEVENEZ CONSOM'ACTEURS!

PLUS DE 100 LÉGUMES CULTIVÉS
PLUS DE 30 VARIÉTÉS DE TOMATES PRODUITES
UNE PRODUCTION DURABLE
UNE COOPÉRATIVE DE 30 MARAÎCHERS

*Le Goût
de la Nature*

Entreprise



Certifiée



WWW.UMG.CH

100% LOCAL



Retrouvez le savoir-faire dans votre assiette

Landgasthof Riehen
Hotel & Restaurant

Dans de nombreuses cuisines, les produits prêts à l'emploi gagnent du terrain : pratiques et rapides, ils font pourtant souvent disparaître ce qui donne toute son âme à la gastronomie – le savoir-faire, le caractère et le goût authentique. Le Label Fait Maison distingue les restaurants qui choisissent une autre voie. Leurs plats sont préparés entièrement, ou en grande majorité, sur place, avec un recours limité aux produits industriels, toujours signalés en toute transparence.

TEXTE Manuela Lavanchy · PHOTO pickyourlab.ch

Pour les convives, c'est la promesse de transparence dans la carte des mets, d'une cuisine sincère et d'une expérience gourmande qui a du caractère – loin de l'uniformité du goût. Attribué sur une base volontaire, le label est un véritable gage de qualité pour toutes celles et ceux qui apprécient l'art de la cuisine authentique.

Un réseau suisse de plus de 650 adresses

Créé en 2017 par GastroSuisse, Fondation Promotion du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs (FRC), le Label Fait Maison a pour mission de valoriser le savoir-faire dans la gastronomie helvétique, de lutter contre l'uniformisation du goût, de créer la transparence pour les consommateurs et de promouvoir les produits régionaux et de saison. Neuf ans plus tard, le Label Fait Maison fédère un réseau de plus de 650 adresses à travers toute la Suisse, réunissant aussi bien des restaurants gastronomiques que des auberges conviviales ou des cuisines collectives.

Votre restaurant préféré cuisine-t-il vraiment maison ?

Partagez-nous votre recommandation ! Vous connaissez une adresse qui correspond à l'esprit du Label Fait Maison ? Recommandez-la : si le restaurant obtient le label, vous pourrez gagner, avec un peu de chance, un bon gourmand d'une valeur de 50 francs.

Semaine du Goût : un plat « signature » 100% maison

Durant la Semaine du Goût, les restaurants « Fait Maison » participants (voir programme) subliment les produits de saison issus de l'agriculture suisse dans une création 100% faite maison, pensée comme l'expression de l'identité culinaire de chaque établissement. Dans certains restaurants, une recommandation de vin suisse accompagne également l'expérience.

Découvrez tous les restaurants labellisés de la région du Goût de Zurich et de toute la Suisse sur

♥ labelfaitmaison.ch

Découvrez
les événements
Fait Maison



Vins de terroir, terre de partage.

#tavolataVS

Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération

 SWISS WINE
VALAIS



swisswinevalais.ch

Des arômes enivrants

Le divin breuvage mérite qu'on le respire longtemps, avec attention, avant de le déguster. Le nez du vin nous fait voyager, raconte une histoire, réveille notre mémoire gourmande.

TEXTE France Massy

ILLUSTRATION Transhelvetica/Marco Heer

PHOTO DR

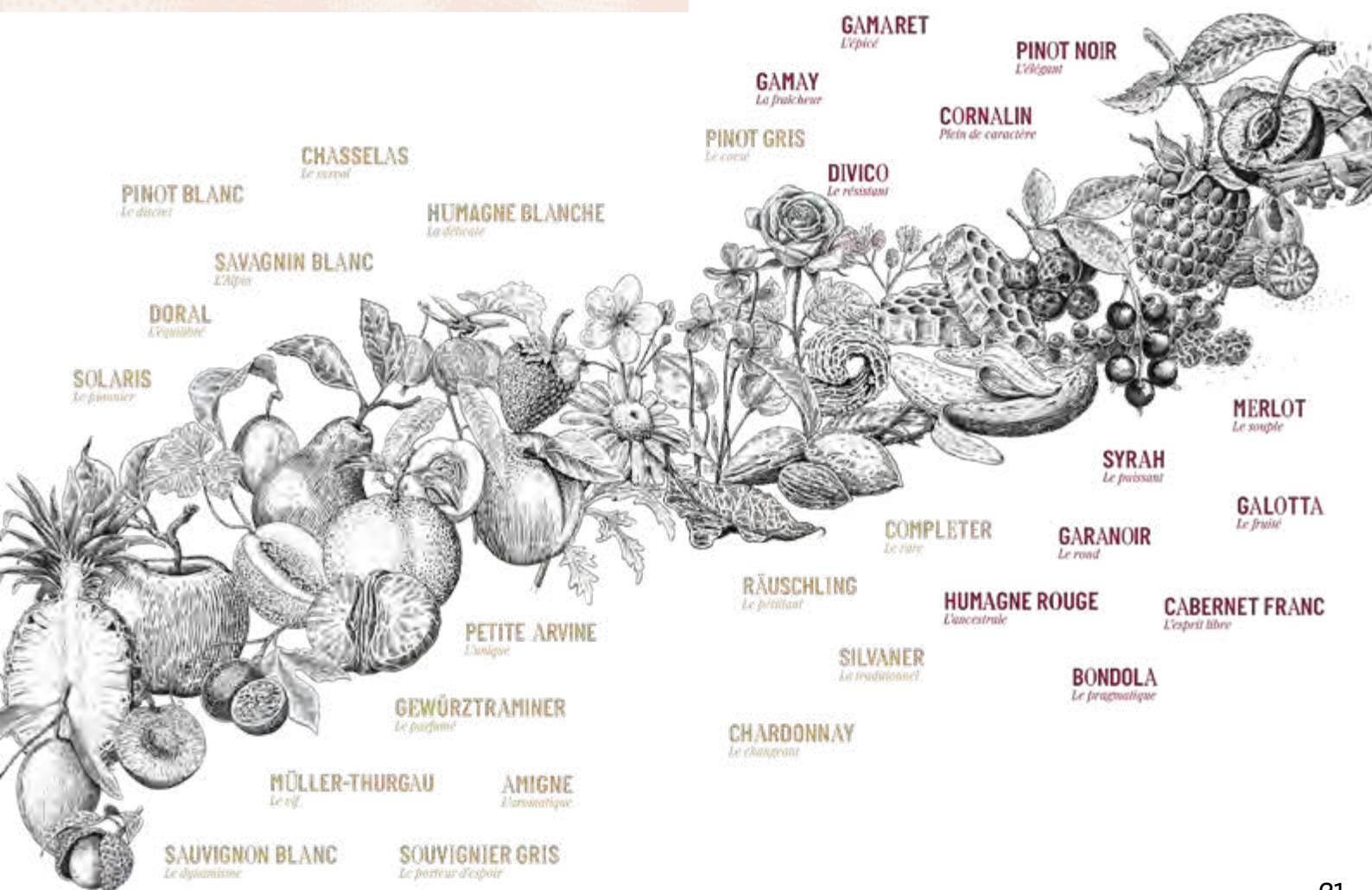
Quid de l'olfaction ?

C'est déjà dans l'épithélium olfactif du fœtus que tout se joue. Les récepteurs d'une même molécule odorante sont dispersés de manière aléatoire sur la surface de la muqueuse. Jamais deux personnes ne disposent d'un système olfactif semblable. D'où la première difficulté à décrire un vin d'une même voix.

Lorsqu'on sent un vin, l'odorat perçoit d'abord les molécules aromatiques par voie nasale: quand le vin est respiré, elles sont acheminées directement à l'épithélium olfactif puis au bulbe olfactif situé entre les deux yeux. C'est ce que l'on nomme les odeurs du vin.

Ensuite, lorsqu'on prend le vin en bouche, on perçoit les arômes du vin. C'est la voie buccale (ou rétronasale) qui permet aux molécules ainsi libérées de remonter, en passant par le palais, vers les fosses nasales, de la même manière que l'on sent quand on mange.

L'odorat est un sens tellement sophistiqué que les perceptions peuvent différer selon nos critères génétiques, notre culture sociale, notre environnement. Et comme le vin est un des produits alimentaires les plus complexes au monde, il y a de quoi emballer nos papilles et perturber notre langage, jusqu'à inspirer les commentaires les plus aléatoires, du plus poétique au plus loufoque.



Son livre Les Parfums du vin va être réédité à la fin de l'année. Une bonne occasion pour demander au patron de Proxipel, également œnologue et parfumeur, Richard Pfister, de nous en dire plus sur ce sens incroyable qu'est l'odorat.

Fondateur de Proxipel, la start-up qui développe une nouvelle technologie mobile de fabrication de pellets à base de sarments de vigne, mais pas que, Richard Pfister n'est pas un entrepreneur comme les autres. Œnologue formé à Changins, il a effectué sa thèse d'ingénieur sur les relations possibles entre l'œnologie et la parfumerie.

Depuis une vingtaine d'années, ce thème est devenu le fil conducteur de ses activités professionnelles. Consulting œnologique, formation de professionnels du vin en analyse sensorielle et conférences, il partage son savoir dans de nombreux pays viticoles. Son expertise l'amène à conseiller de grandes maisons sur différents itinéraires techniques en vue d'une adaptation aux changements climatiques et à l'évolution du goût du consommateur. Parallèlement, il a lancé en 2013 l'entreprise Proxipel qui depuis ne cesse de se développer. Pas question pour autant de négliger le monde enivrant des arômes du vin. Rencontre.

Richard Pfister, comment votre méthode a-t-elle révolutionné l'approche de la dégustation ?

Habituellement, on range les odeurs par ressemblance olfactive. Ce qui ne peut fonctionner pour tous vu qu'on a chacun un nez différent. J'ai travaillé différemment, notamment sur les molécules aromatiques, pour élaborer ma méthode dans le but de classer une dizaine de dominantes que j'ai ensuite déclinées en familles puis en descripteurs. Au final, plus de 150 odeurs représentant le spectre olfactif le plus complet possible du vin.

On évoque souvent le caractère strictement individuel de l'olfaction et du goût, pourquoi ? Et votre méthode aide-t-elle à trouver un terrain d'entente ?

Oui, en se basant sur les molécules aromatiques on arrive à comprendre pourquoi une personne va

décrire un vin de manière autre de son voisin car on peut retrouver la même molécule dans des références complètement différentes.

Par exemple, en dégustant un Gewürztraminer, vous allez évoquer la rose et moi le litchi car tous deux contiennent une molécule commune (l'alcool phényléthylique). Idem dans certains vins rouges complexes et de longue garde, on retrouve l'association des notes de narcisse (fleur blanche aux facettes animales/vertes) et de cheval (note animale, souvent proche de la sueur de cheval ou du cuir) qui ont en commun le p-crésol.

Définir une molécule est plus précis que l'identification olfactive des arômes à l'aveugle car nous avons tous des nez différents. Si on ajoute à nos diversités génétiques, nos différences de cultures et d'expériences olfactives, on se rend vite compte que décrire les arômes d'un vin est un exercice personnel et subjectif.

Dans un verre de vin, on perçoit tout (ou presque) sauf du raisin. Expliquez-nous...

Le raisin, lorsqu'on le mange, n'a pas beaucoup d'odeurs à part certains cépages comme le muscat. La plupart des autres grappes n'en ont guère. C'est la vinification et les fermentations qui font apparaître les odeurs cachées d'un raisin.

Le viticulteur et l'œnologue peuvent donc influencer les arômes d'un vin ?

Ils peuvent révéler certains précurseurs aromatiques, certaines odeurs cachées. Selon le terroir, le choix de la date de la récolte, le type d'effeuillage, le moment de l'effeuillage, la gestion de l'irrigation (stress hydrique), le viticulteur peut influencer les arômes. L'œnologue va les révéler le mieux possible par le choix du type de vinification, les levures, du contenant (bois, béton, inox, amphore, grès) et la durée de l'élevage.

Qu'est-ce qui peut influencer nos sens et plus particulièrement l'olfaction ?

Énormément d'influences ! Les nerfs olfactifs sont reliés à beaucoup de zones cérébrales. L'ambiance, la température du vin et de la pièce, la musique, la couleur (déguster un vin dans un verre noir qui

« En dégustant un Gewürztraminer, vous allez évoquer la rose et moi le litchi car tous deux contiennent une molécule commune. »

L'œnologue et parfumeur Richard Pfister partage son savoir dans de nombreux pays viticoles. Ici lors d'une conférence à Bordeaux.



empêche d'identifier la couleur du breuvage boulevé, notre perception), nos souvenirs, le rythme cardiaque (un état de relaxation, rythme cardiaque calme, est idéal pour une dégustation attentive), la faim, les hormones...

Peut-on entraîner son nez ?

Bien sûr, tout le monde peut devenir un bon nez avec de l'entraînement. C'est surtout une question de mémoire. Prendre quelques secondes pour renifler les aliments lorsqu'on cuisine, les herbes et les fleurs dans le jardin, l'odeur de la terre après la pluie, la senteur d'un animal. Faire en quelque sorte, son marché d'odeurs.

Ensuite, pour renforcer le souvenir d'une fragrance, il est très utile d'associer d'autres mémoires à la mémoire olfactive pour renforcer son effet sur le long terme. On peut l'associer à une anecdote, des informations textuelles, une musique ou une émotion par exemple.

Pour le parfumeur Jean-Claude Ellena (Un jardin sur le Nil d'Hermès), le Sancerre blanc se rapproche du parfum « In Love Again », qu'il a créé pour Yves Saint Laurent. Et vous, quel parfum vous évoque quel cépage ?

«La Nuit de l'Homme» d'Yves Saint Laurent – pour rester sur la même marque – a des facettes ambrées de vieux cuir et en même temps des facettes d'épices qui m'évoquent des vins rouges passés en fût avec une légère évolution, comme certains gamays de quelques années, bien concentrés ou un vieux Cornalin.

**Pour aller plus loin :
Le livre « Les Parfums du Vin »,
Richard Pfister**

♥ oenoflair.com



SWISS CHEESE AWARDS 2026

FRIBOURG

BY FROMARTE

6 AU 11 OCTOBRE 2026

Organisateur



Ville hôte



Principaux sponsors



regio.
garantie

swissmilk

SWISS WINE



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch





Un véritable paradis des fromages

Entre Rhin et Ticino, du Léman au Lac de Constance, la Suisse déroule une mosaïque de saveurs où près de 700 fromages prennent vie, entre pâturages et reliefs alpins. Les plus remarquables seront distingués du 6 au 11 octobre à Fribourg, lors des Swiss Cheese Awards.

TEXTE Paul Imhof · PHOTOS DR

À l'automne, Fribourg devient le théâtre des Swiss Cheese Awards, où se croisent connaisseurs, artisans et amateurs éclairés. Très vite, une évidence s'impose: ici le fromage joue à domicile.

Dans les Préalpes fribourgeoises s'étire la Gruyère, paysage de pâturages et de savoir-faire, où prennent racine deux grandes figures du patrimoine fromager suisse: le Gruyère AOP, à la profondeur patinée par le temps et le Vacherin fribourgeois AOP, plus tendre, d'une finesse presque crémeuse.

En terrain conquis? Mieux vaut s'en garder. Le paysage fromager de la Suisse est aussi varié que le pays lui-même, avec sa mosaïque de paysages et

de climats, ses langues et ses cultures, ses modes de vie urbains et ruraux. À cette richesse répond celle des élevages, de la vache à la brebis, jusqu'à la chèvre, autant de nuances qui façonnent ses fromages.

Avec près de 700 spécialités helvétiques, la seule classification appelle déjà une véritable gymnastique du palais et de l'esprit. Du Sbrinz AOP au Formaggio d'Alpe Ticinese DOP, du Raclette du Valais AOP aux fromages de brebis et de chèvre, des pâtes molles aux fromages frais, jusqu'aux créations les plus récentes et au beurre. L'ensemble se décline en 33 catégories, une première esquisse, à peine. Puis vient le temps de la dégustation. 200 jurés goûtent, comparent, affinent les nuances jusqu'à faire émerger des classements, puis des lauréats.

Au terme des dégustations, trois titres de champions suisses couronnent les plus belles expressions. En 2024, lors de la dernière édition, le palmarès a consacré, en pâtes dures et extra-dures, la fromagerie de Lanthen à Schmiten (FR) pour son Gruyère AOP; en pâtes mi-dures, le Brigand du Jorat de la fromagerie de Saint-Cierges; et, en pâtes molles et fromages frais, le Vacherin Mont-d'Or AOP de la fromagerie André à Romanel-sur-Morges.

Avant de se laisser happer par cette profusion, un détour s'impose. Qu'est-ce que le fromage, au fond? Le Dictionnaire historique de la Suisse le rappelle avec précision: «Le fromage est un aliment de grande valeur, issu du lait, principalement de vache, mais aussi de brebis et de chèvre, dont la matière se transforme par coagulation acide et/ou à la présure. Il est ensuite consommé frais ou affiné».

La formation du fromage repose sur une succession d'étapes physico-chimiques bien définies. Sous l'action combinée des ferments lactiques et de la présure, le lait coagule et se sépare en caillé et en lactosérum. Le caillé est ensuite rassemblé, découpé en grains afin de favoriser l'égouttage, puis moulé, pressé et

salé. Le salage joue un rôle déterminant en régulant l'activité de l'eau, en orientant le développement microbien et en participant à la structuration et à l'aromatisation de la pâte. L'affinage correspond à une phase de transformation biochimique durant laquelle micro-organismes, enzymes et conditions environnementales interagissent pour faire évoluer la texture et le profil organoleptique du fromage.

On serait tenté d'y voir une formule simple. Comment expliquer, alors, une telle diversité avec plus de 700 variétés? Qu'est-ce qui signe le caractère d'un fromage, celui du Gruyère AOP, par exemple?

Sa signature gustative, nette et évolutive, s'affirme avec l'âge. Elle tient notamment aux cultures de bactéries lactiques propres à chaque fromagerie, patiemment entretenues et transmises d'un bain de chaudière à l'autre, plutôt que reproduites à l'identique.

Ainsi, au fil des étapes, se construit l'arôme typique du Gruyère. Il se précise encore sous l'effet de la température et de l'humidité des caves, ainsi que de l'équilibre entre la pâte et la morge appliquée lors du brossage des meules. Les bactéries présentes dans



« Le goût doit trouver son écho
dans la texture »

Christian Zürcher,
vainqueur de l'édition 2025



Les 14^e Swiss Cheese Awards

→ à Fribourg, à la salle Saint-Léonard

Mardi 6 octobre

La sélection s'ouvre. Près de 1 000 fromages, répartis en 33 catégories, sont soumis à un jury international d'environ 200 experts. Chaque pièce est dégustée, évaluée, discutée, jusqu'à faire émerger les premiers lauréats.

Jeudi 8 octobre

Les meilleurs accèdent à une seconde lecture. Un super jury affine les choix et désigne les Swiss Champions dans trois catégories : pâtes dures et extra-dures, pâtes mi-dures, pâtes molles et fromages frais.

Vendredi 9 octobre

À l'atelier, le concours de la plus belle assiette de fromages ouvre sa journée, sous les yeux du public. Le soir, l'Awards Night donne son éclat à la manifestation : les 33 lauréats de catégorie, les trois Swiss Champions ainsi que la plus belle assiette sont révélés et célébrés.

Samedi 10 et dimanche 11 octobre

Le quartier du Bourg accueille le traditionnel marché. Les fromages primés y côtoient les spécialités régionales, à déguster sur place ou à emporter.

♥ cheese-awards.ch

cette eau de soin interagissent avec la croûte et participent à la transformation des protéines. Des composés aromatiques s'y forment, diffusent dans la pâte et lui donnent son caractère. Plus ils s'intensifient, plus les notes umami s'affirment.

«Le goût doit trouver son écho dans la texture», glisse Christian Zürcher, affineur de Gruyère AOP et de Tête de Moine AOP à Moudon. La texture, c'est cette présence en bouche, presque tactile, qui prolonge la dégustation. Le Gruyère AOP ne doit être ni gras ni collant, mais fondant, souple, avec, à mesure que l'affinage avance, une légère friabilité qui signe sa maturité.

Qu'est-ce qui, au fond, fait basculer un fromage, donne sa nature à une meule plutôt qu'à une autre? À l'image du vin, tout se joue dans le terroir, rappelle Christian Zürcher. Les expressions «produit du terroir» ou «cuisine du terroir» ne doivent rien au hasard: elles disent

ce qui, dès l'origine, imprime sa marque. Paysages et climats, variétés et races, ainsi que le travail, du pâturage jusqu'à la cave d'affinage. «La cuve porte le mil-lésime», glisse-t-il. Chaque jour relance le processus, comme la vigne qui, d'une année à l'autre, renouvelle son élan.

Tiré par les cheveux? À peine. Du terroir jusqu'à la dégustation, des résonances s'esquissent entre ces deux monuments du plaisir.

Pour en éprouver toute la richesse, le concours de la meilleure assiette de fromage offre un terrain d'exploration privilégié. Il y a deux ans, Manon Vauthey, de Cugy (VD), s'y distinguait. Pour les visiteurs, c'est une invitation à composer leur propre parcours. Comprendre par où commencer, et quelle saveur laisser s'installer en dernier.

Une nouvelle tournée pour le cépage emblématique des vignobles suisses

Pour sa quatrième édition qui aura lieu le 12 décembre, la Journée mondiale du Chasselas poursuit son développement et confirme son ambition : faire rayonner bien au-delà des frontières le vin qui incarne si bien l'identité de nos terroirs.

TEXTE Alexander Zelenka · ILLUSTRATIONS Christian Moreillon



Partout en Suisse, mais aussi à l'étranger, des dégustations, rencontres et événements seront organisés afin de mettre en lumière les multiples facettes de ce cépage. Car si le chasselas reste volontiers associé aux apéritifs et aux moments de convivialité, il possède une richesse et une diversité qui méritent d'être redécouvertes.

Participation en hausse

L'événement s'inscrit dans un contexte particulier pour la filière viticole, marqué par de nombreuses difficultés. Pourtant, l'intérêt pour le chasselas demeure bien réel. «Beaucoup de producteurs participent, relève Nathalie Favre, secrétaire générale de l'Association pour la promotion du Chasselas. La Journée mondiale du Chasselas s'est durablement ancrée dans leur agenda.» Une adhésion qui témoigne de la volonté de mieux faire connaître un cépage qui constitue un véritable patrimoine national.

Cultivé dans les principales régions viticoles du pays, le chasselas reflète avec une remarquable précision les caractéristiques des terroirs dont il est issu. Selon les sols, l'altitude, l'exposition ou les méthodes de vinification, il révèle des expressions très différentes, allant de la finesse minérale aux profils plus généreux et complexes.

Une BD pour suivre la piste du chasselas

Parmi les outils de promotion du cépage figure la bande dessinée « Sur la piste du Chasselas », imaginée par Claude-Alain Mayor et Alexandre Truffer, avec les illustrations de Christian Moreillon, alias Brozermo. L'ouvrage propose un voyage dans les différentes régions où le chasselas est cultivé. À travers une intrigue accessible à tous les publics, les lecteurs découvrent l'histoire du cépage, les paysages qui l'ont façonné, la diversité de ses terroirs ainsi que ses étonnantes capacités de vieillissement.

♥ Les lecteurs du magazine GOUT.CH ont la possibilité de commander la BD par mail au prix préférentiel de CHF 15.– au lieu de CHF 22.– en scannant le QR-code ci-dessous



Vieux millésimes à l'honneur

Longtemps cantonné à l'image d'un vin à boire jeune, le chasselas séduit de plus en plus d'amateurs grâce à son étonnante aptitude au vieillissement. Les professionnels ne cessent de rappeler que certains crus gagnent considérablement en profondeur avec le temps. Au fil des années, le cépage développe des notes de miel, de cire d'abeille, de fruits secs, d'épices douces, de sous-bois ou encore de truffe. Une évolution qui surprend souvent les consommateurs et qui contribue à faire évoluer le regard porté sur ce cépage historique.

Cette capacité de garde sera d'ailleurs mise en avant lors de plusieurs manifestations organisées dans le cadre de cette Journée mondiale. «À la faveur de quelques masterclasses et de dégustations ciblées, les passionnés auront l'occasion de comparer les différentes expressions du chasselas et l'évolution de sa palette aromatique au fil des années», souligne Nathalie Favre. L'objectif est de susciter la curiosité, encourager les découvertes et rappeler le rôle central joué par le chasselas dans l'histoire viticole.

Un concours qui fête ses 15 ans

L'année 2026 marque également une étape importante pour la promotion du chasselas avec la quinzième édition du Mondial du Chasselas, concours international de référence consacré au cépage qui s'est tenu fin mai. «Malgré la crise que traverse la viticulture, nous avons reçu davantage d'échantillons – 707, soit 10% de plus que l'année dernière – ce qui est réjouissant», précise Nathalie Favre.

La pérennité de ces deux rendez-vous illustre la vitalité d'un cépage qui continue à fédérer producteurs, dégustateurs et passionnés bien au-delà des frontières nationales. Rendez-vous donc le 12 décembre pour lever le verre à l'un des plus beaux ambassadeurs des terroirs helvétiques.

♥ mondialduchasselas.com



Claude Frôté, Mérite d'honneur

Il a accueilli pendant près de quarante ans les gourmets dans son établissement Le Bocca à Saint-Blaise (NE). Enfant de La Neuveville (BE), Parrain de la Semaine du Goût 2017, Claude Frôté a marqué la scène gastronomique suisse.

TEXTE Manuella Magnin · PHOTOS Dan Riesen

Le Mérite culinaire qui lui a été remis en mars dernier par le président de la Confédération, Guy Parmelin, couronne l'ensemble de sa carrière de cuisinier, restaurateur, vigneron et d'ancien président de la Fondation Evelyne et René Gessler, à l'origine des Grandes Tables de Suisse. Claude Frôté demeure une figure incontournable de la gastronomie helvétique qu'il a défendue bec et ongles en transmettant son savoir-faire et sa passion. Aujourd'hui à la retraite, Claude Frôté partage son temps entre son domaine viticole, les pistes de ski et les collines de Toscane qu'il aime parcourir à vélo.

Qu'avez-vous ressenti en recevant ce Mérite d'honneur des mains du président de la Confédération Guy Parmelin à Berne ?

J'ai été extrêmement honoré par cette distinction. C'était un peu comme la cerise sur le gâteau. J'ai adoré mon métier. J'ai formé 71 apprentis en service et en cuisine, dont 17 sont aujourd'hui patrons de leurs propres établissements. Je suis très touché que le président de la Confédération prenne du temps pour notre profession qui a besoin de soutien. L'hôtellerie-restauration est un des plus gros employeurs de Suisse et forme beaucoup de jeunes.

Pour vous, c'était plus important qu'une étoile Michelin ou que des points à GaultMillau ?

On ne peut pas mettre une échelle de valeurs. Les guides gastronomiques sont plus importants pour certains. Ils sont économiquement intéressants dans les régions touristiques pour attirer des clients. Pour ma part, j'avais la chance d'être très connu et apprécié dans ma région. Je n'ai jamais eu de problèmes à remplir mon restaurant. 80% de nos services ont affiché complet pendant toute ma carrière au Bocca!

En 2017, vous avez été le Parrain de la Semaine du Goût, comment avez-vous vécu ce rôle ?

J'avais envie de passer un message à la jeunesse, de l'éveiller au goût des mets et des vins, de l'intéresser à nos métiers. J'ai donc concocté un menu spécial pour les jeunes et j'ai fait venir des vignerons pour leur raconter les cépages, la vinification et les accords. Ce travail d'éveil auprès de la jeunesse est extrêmement important et devrait se poursuivre, selon moi, par des cours de nutrition dès le plus jeune âge.

Quel est le plat qui éveille en vous le plus d'émotions ?

C'est le bon plat au bon moment. Un saucisson dans les montagnes neuchâteloises ou une langue de bœuf aux câpres peuvent procurer tout autant d'émotions qu'un caviar d'exception ou qu'une poularde au vin jaune servie au Meurice à Paris. Je raconte souvent que lorsque je montais au Chasseral à vélo et que j'arrivais en haut, je prenais un ballon de blanc avec un petit cigare. Si je n'appréciais pas forcément le vigneron, je trouvais ce verre de blanc extraordinaire. Et puis, il y a aussi les mets qui relient à l'enfance, comme ce fameux poulet du dimanche...

Comment vivez-vous aujourd'hui votre passion pour le goût ?

J'ai toujours un réseau social très développé dans le monde de la restauration. Je suis régulièrement invité à des événements en lien avec la gastronomie. Et surtout, je m'implique beaucoup dans mon domaine viticole familial à La Neuveville. Nous produisons quelque 25'000 bouteilles par an que je livre personnellement à nos clients.

♥ meriteculinaire.ch

Les produits des Alpes rêvent d'une consécration

Le patrimoine alimentaire alpin pourrait bientôt être reconnu par l'UNESCO. La Suisse joue les premiers rôles dans une candidature internationale qui vise à mettre en lumière les pratiques, spécialités et traditions cultivées d'un bout à l'autre de l'arc alpin.

TEXTE Oriane Grandjean · PHOTOS DR





La saveur d'un morceau de fromage d'alpage, le craquement du pain de seigle que l'on tranche ou l'odeur d'une soupe agrémentée de plantes sauvages fraîchement cueillies. Il y a des sensations qui se répondent parce qu'elles trouvent leur origine dans un même univers: celui d'un patrimoine alimentaire alpin qui se célèbre d'un bout à l'autre du pays, du val de Bagnes au Valposchiavo en passant par Nidwald. Et qui pourrait bientôt faire son entrée dans le Registre des bonnes pratiques de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

À la fin du mois de mars 2026, la Suisse a déposé une candidature conjointe avec la France, l'Italie et la Slovénie. «Cela a été un long processus, explique Julien Vuilleumier, collaborateur scientifique au sein de l'Office fédéral de la culture. Dès 2015 déjà, le projet Interreg Espace Alpin «AlpFoodway» avait posé les bases de cette collaboration multinationale autour du patrimoine alimentaire alpin. Il avait permis de dresser un inventaire des bonnes pratiques, de faire émerger des moments forts, à l'instar de la fête du pain de seigle (Lo Pan Ner) et d'initier des échanges entre les diverses communautés de ce territoire. L'aboutissement de ce travail a mis en évidence les atouts concrets d'une candidature à l'UNESCO.»

La Suisse joue un rôle-clé dans le dépôt de cette candidature, notamment grâce au Centre d'étude des

populations alpines (CREPA), en Valais, au centre de compétences Polo Poschiavo, dans le Valposchiavo, ainsi qu'à l'Office fédéral de la culture, qui a accompagné le dossier. Si le processus porte ses fruits, l'inscription définitive à l'UNESCO interviendra fin 2027. «Cette reconnaissance aurait une signification particulière pour Polo Poschiavo, explique son directeur, Cassiano Luminati. Nous travaillons depuis plus de vingt ans à la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel lié à l'alimentation alpine dans le Valposchiavo, et avons été le chef de file du projet européen AlpFoodway. Ce n'est donc pas une initiative à laquelle nous avons simplement adhéré : c'est un processus que nous avons contribué à construire, avec les communautés de la vallée et avec nos partenaires de France, d'Italie et de Slovénie.»

Autre fer de lance de ce patrimoine alimentaire alpin, le PALP Festival, cet événement protéiforme qui mêle musique et terroir aux quatre coins du canton du Valais. Au-delà de concerts qui attirent un public varié, le comité d'organisation a à cœur de valoriser les traditions alimentaires alpines, notamment lors de son Marché des Terroirs alpins. On pourrait aussi citer la fête de Lo Pan Ner, qui ravive la flamme des villages autour de leurs fours banaux et du mythique pain de seigle. Originaire du Val d'Aoste, elle se célèbre désormais dans le Valposchiavo, en Valais et dans plus de 200 lieux dans toutes les Alpes. Ou les

Le patrimoine alimentaire alpin, c'est quoi ?

Les pratiques alimentaires ne se résument pas seulement aux produits du terroir, mais comprennent plus largement les connaissances, les pratiques, les savoir-faire, les rituels et les coutumes sociales liés à la production, à la préparation et à la consommation de nourriture. Le concept de patrimoine alimentaire regroupe donc aussi bien les pratiques agricoles traditionnelles que les savoir-faire artisanaux, les rituels saisonniers autour de la nourriture, les traditions, les croyances ou encore les expressions liées à l'alimentation. La conception du patrimoine alimentaire alpin explore ces pratiques à l'échelle d'un territoire bien précis: celui de l'arc alpin. Dans cet univers historiquement caractérisé par des déplacements difficiles et des conditions climatiques rudes, on a par exemple développé des compétences uniques dans la conservation des aliments, ou développé des variétés végétales particulièrement résistantes.



événements organisés par le Culinarium Alpinum de Stans, qui se profile comme un centre de compétences international en matière de patrimoine culinaire: «Le rendez-vous Alp'26 est une clé pour construire et maintenir un réseau international, note Andres Lietha, directeur de la fondation Kulinarisches Erbe der Alpen (KEDA). Via cet événement, ou notre podcast, dans lequel nous invitons des invités de toute la région alpine, nous voulons montrer comment l'arc alpin sait allier durabilité et plaisirs de la table.»

La valeur du patrimoine alimentaire alpin n'est plus à prouver. Il n'empêche qu'une inscription à l'UNESCO constituerait «une reconnaissance du travail de fond mené depuis des années, estime Cassiano Luminati. Il ne s'agit pas uniquement de traditions ou de produits précis, mais de la valorisation d'un programme communautaire de sauvegarde. Concrètement, pour le Valposchiavo, cela renforcerait la crédibilité et la visibilité de ce que nous faisons déjà: des projets d'éducation, de transmission intergénérationnelle et de valorisation des filières locales.»

Le plus grand potentiel réside peut-être dans l'émulation que provoque, à son échelle, chaque initiative locale. «Au-delà de notre concours Alp'26, nous souhaitons surtout promouvoir les échanges directs entre les acteurs du terroir alpin, abonde Andres Lietha. Ainsi avons-nous mis en place un forum destiné

aux professionnels, visant à mettre en lumière des exemples de coopération internationale entre agriculture, gastronomie, transformation et tourisme.»

Pour savoir si le pari de la candidature s'avèrera payant, il faut patienter. «On devrait savoir cet automne si le dossier sera pris en compte pour le cycle 2027, explique Julien Vuilleumier. Il sera ensuite étudié par un groupe d'experts et en cas de succès, l'intégration au registre sera effective fin 2027. En principe, la candidature devrait répondre aux attentes et pourrait être acceptée.»

Une inscription au registre de l'UNESCO permettrait un soutien financier durable de l'Office fédéral de la culture. Elle consoliderait également les échanges au sein des communautés alpines, intégrées à un cadre institutionnel fort. «Ce réseau transnational vivant, fait de praticiens, d'associations, d'institutions locales qui se rencontrent, comparent leurs expériences et s'inspirent mutuellement, est déjà une réussite, dit Cassiano Luminati. Une inscription au Registre lui donnerait une légitimité durable. Ce ne serait pas une fin, mais une étape: la reconnaissance d'un chemin déjà parcouru ensemble et une invitation à le poursuivre.»

« Nous voulons offrir une vitrine aux producteurs de l'arc alpin. »

Du 6 au 8 novembre, le Culinarium alpinum de Stans célébrera la richesse du patrimoine alimentaire alpin à l'occasion d'Alp'26. Ouverte aux producteurs de tout l'arc alpin, cette manifestation bisannuelle associe dégustations, rencontres avec le public et échanges autour des enjeux de l'alimentation de montagne. Marie Pfammater, responsable des projets agricoles du Culinarium alpinum, en esquisse les contours.

TEXTE Alexander Zelenka · PHOTO DR



Depuis 2024, le patrimoine culinaire alpin a son propre concours. Comment est née cette idée ?

Les Alpes abritent une extraordinaire diversité de savoir-faire alimentaires, qui restent souvent peu visibles au-delà de leur territoire d'origine. L'objectif du concours – directement inspiré du Concours suisse des produits du terroir qui a lieu tous les deux ans à Courtemelon (JU) et avec qui nous collaborons étroitement – est de réunir des produits provenant de tous les pays de l'arc alpin (France, Autriche, Slovaquie, Allemagne, Suisse, Liechtenstein et Italie). En 2024, seuls le Liechtenstein et l'Allemagne n'étaient pas représentés. Pour le marché 2026, nous aurons à coup sûr des producteurs de France, d'Autriche, d'Italie et, bien évidemment, de Suisse.

Quels sont les différentes distinctions attribuées ?

Un jury d'experts évalue tous les produits et les meilleurs sont récompensés par des médailles de bronze (dès 17 points), d'argent (18 points) et d'or (19 et 20 points). Le «Prix d'Excellence» est quant à lui octroyé au meilleur produit d'une catégorie, toutes sous-catégories confondues. Pour pouvoir y prétendre, le produit doit au préalable avoir obtenu une médaille d'or aux dégustations. Si 12 produits ou plus ont reçu une médaille d'or, seuls les produits ayant obtenu 20 points peuvent être nommés pour le «Prix d'Excellence».

Pour quelle raison avez-vous décidé d'y associer un forum et un marché ?

Le concours s'adresse avant tout aux professionnels, alors que le marché permet une rencontre directe avec le public. Les visiteurs peuvent découvrir, goûter et échanger avec les producteurs, qui s'engagent en participant à faire déguster l'ensemble de leurs produits. Quant au forum, il offre un espace de réflexion et de discussion sur les enjeux liés à l'alimentation, à la transmission des savoir-faire et au développement des territoires alpins. Les trois dimensions sont complémentaires.

Quels types de produits sont représentés ?

La diversité est très importante. On trouve des produits laitiers, des spécialités carnées, du pain, des confitures, du miel, des sirops, des bières, des spiritueux, des plantes aromatiques, des tisanes ou encore des produits fermentés. Cette variété témoigne de la richesse des cultures alimentaires alpines, qui se sont développées dans des contextes géographiques et climatiques très différents.

Certains vous ont-ils surpris ?

Chaque édition apporte son lot de découvertes. Je pense par exemple à l'Ennstaler Steirerkas, un fromage autrichien au goût acidulé qui se déguste émietté sur des pommes de terre ou des knödel, au safran ou encore à des huiles produites à partir de pépins de courge. Mais il y a aussi les incontournables, comme le Sbrinz, que j'apprécie particulièrement. Ces produits racontent une histoire, celle d'un territoire et des personnes qui y vivent. C'est précisément ce qui rend ce concours passionnant.

Quelle est votre ambition pour le futur de cette manifestation ?

Nous ne souhaitons pas nous agrandir outre mesure puisque pour des raisons de place, nous ne pouvons pas installer plus de 50 stands dans le monastère où le marché a lieu. En revanche, nous prévoyons de porter le nombre de produits à déguster de 400 à 500, en donnant une plus grande visibilité aux producteurs des pays voisins. Nous allons par ailleurs lancer un Prix de l'innovation qui récompensera les produits dont les ingrédients, le procédé de fabrication ainsi que les bénéfices pour la société (durabilité, éthique et physiologie de la nutrition) présentent un caractère innovant.

Du 6 au 8 novembre, le Culinarium alpinum de Stans accueillera le forum, le marché et le concours Alp'26

♥ alp26.ch



Concours

À gagner : 3 x 1 nuitée pour 2 personnes au Hof zur Linde.
Scannez le QR Code et tentez votre chance.



La ferme comme un air de vacances

Le parfum du pain frais, les confitures maison, les fromages de la région, les yoghurts et les fruits séchés du domaine donnent le ton des matinées au Hof zur Linde à Attiswil. Devant la porte du Spycher, l'ancien grenier historique restauré avec soin, un panier de petit-déjeuner attend les hôtes venus savourer le calme et la douceur d'un séjour à la ferme.

TEXTE DR · PHOTOS studiogataric.ch

Ici, les visiteurs ne recherchent pas le luxe au sens classique du terme, mais quelque chose de plus essentiel: le calme, la nature, les animaux et un autre rapport au temps. «Certains aiment aider à l'étable, d'autres profitent simplement du jardin avec un livre et l'air de la campagne», raconte Brit Eli. Les familles apprécient particulièrement les espaces de jeux, la vie de la ferme et la proximité avec les animaux. Beaucoup reviennent chaque année, parfois depuis dix ans. «Quand nos hôtes disent qu'ils ont l'impression de rentrer à la maison, c'est le plus beau des compliments.»

L'histoire de l'agritourisme à la ferme remonte à plus de vingt ans. Animés par le goût des rencontres et l'envie de partager leur quotidien, les propriétaires ont vu le projet grandir au fil du temps. D'abord avec le Stöckli, puis avec la restauration du Spycher, rendue possible grâce au soutien d'un projet de développement régional. Par étapes, la ferme s'est transformée en un lieu de vacances plein de charme, où l'on vient aujourd'hui chercher le calme, la campagne et une certaine douceur de vivre.

Aujourd'hui le charme du lieu dépasse largement le simple séjour à la ferme. Entre un moment de détente dans le bain nordique ou le sauna et une soirée raclette autour des spécialités de la région, tout invite à ralentir et à savourer pleinement l'atmosphère du lieu.

Pour Brit Eli, l'agritourisme ne se limite pas à accueillir des visiteurs à la ferme. «Nous voulons montrer tout ce qu'implique la production alimentaire et rappeler les cycles naturels qui la rendent possible.» A une époque où beaucoup se sont éloignés du monde agricole, cette proximité retrouve une valeur particulière. Ici, les vacances deviennent aussi une manière de renouer avec la terre, les saisons et une approche plus consciente de l'alimentation.

♥ hof-zur-linde.ch

Vacances à la ferme, au plus près du terroir

- Nuitées dans un Spycher historique ou un chaleureux Stöckli
- Panier de petit-déjeuner composé de produits maison de la ferme
- Instants de détente entre bain nordique et sauna
- Animaux, espace de jeux et immersion dans le quotidien de la ferme
- Facilement accessible en transport public (Attiswil, BE)

Découvrez toutes les offres sur :

♥ myfarm.ch/fr

La chèvre du Rheinwald, nouvel atout touristique

La Viamala mise sur un ambassadeur inattendu pour séduire les visiteurs. Entre terroir, paysages alpins et gastronomie locale, cette stratégie originale cherche à renforcer l'économie régionale tout en valorisant un patrimoine vivant.

TEXTE Reto Thörig, directeur de Viamala Tourisme · **PHOTOS** DR



Comment se distinguer lorsque l'on est une région de passage? Dans la Viamala, au cœur des Grisons, la réponse passe par le terroir. Plus précisément par la chèvre du Rheinwald, devenue le symbole d'une démarche qui associe tourisme, agriculture et gastronomie locale.

La région s'étend le long du Rhin postérieur, du col du San Bernardino jusqu'au Domleschg. Depuis des siècles, elle constitue un important axe de circulation entre le nord et le sud des Alpes. Les Romains avaient déjà développé la route du Splügen, qui devint plus tard une voie commerciale majeure. Épices, vin, coton et agrumes y transitaient, tandis que voyageurs et écrivains empruntaient également cet itinéraire.

Vallées préservées et agriculture durable

Avec l'ouverture des grandes lignes ferroviaires alpines puis des axes routiers modernes, la Viamala a progressivement perdu son importance stratégique. Aujourd'hui, il est possible de traverser la région en moins d'une heure. La part des visiteurs à la journée y est particulièrement élevée, ce qui limite les retombées

économiques locales. Pour les acteurs du tourisme, le défi consiste donc à encourager les séjours plus longs et à renforcer la valeur ajoutée créée sur place.

Pour y parvenir, la région mise sur des vallées largement préservées, une histoire riche, une culture vivante et une agriculture durable. Après le Val Poschiavo, la Viamala affiche la plus forte proportion de production agricole biologique du canton des Grisons. Les vergers du Domleschg sont réputés pour leurs variétés de pommes, tandis que les zones de montagne se consacrent principalement à l'élevage. Dans ce contexte, la gastronomie s'impose naturellement comme un levier de développement. Les produits régionaux sont de grande qualité et bénéficient du savoir-faire d'une offre culinaire qui va de la simple auberge de village aux tables gastronomiques.

Des produits du terroir originaux

Pour incarner cette identité, la région a choisi la chèvre du Rheinwald. Huit familles vivent de l'élevage d'environ 300 animaux. Au-delà de leur valeur économique, ces chèvres jouent un rôle important

dans l'entretien du paysage en limitant l'embroussaillage des pâturages et des alpages. Leur valorisation est multiple. Deux fromageries produisent du fromage de chèvre, la viande est appréciée pour ses qualités gustatives et les peaux peuvent également être utilisées. Mais c'est surtout l'histoire qu'elles racontent qui intéresse les responsables touristiques. Elles incarnent un mode de vie montagnard, un savoir-faire agricole et un lien étroit avec le territoire.

La commercialisation de la viande reste toutefois un défi. Contrairement à certaines régions alpines du sud, la consommation de chevreau ne fait pas partie des traditions locales. Pour développer la filière, Viamala Tourisme travaille avec les éleveurs, les transformateurs et les restaurateurs afin d'identifier de nouvelles possibilités de valorisation. Cette collaboration a déjà permis l'apparition de produits tels que la luganigha de chèvre, le mostbröckli, le jambon séché ou encore des glaces élaborées à partir de lait de chèvre. Le fromage, quant à lui, trouve naturellement sa place dans de nombreuses préparations.

Une expérience à vivre

Mais l'objectif ne se limite pas à la vente de produits. Il s'agit de proposer une expérience complète. Les visiteurs rencontrent les troupeaux au fil des

randonnées, découvrent leur rôle dans l'économie alpestre puis dégustent les produits dans les établissements partenaires. Certains repartent même avec quelques spécialités dans leurs bagages. Cette approche crée une dynamique positive pour l'ensemble de la région. Elle favorise la commercialisation des produits locaux, contribue au maintien de la valeur ajoutée sur le territoire et offre de nouvelles perspectives aux éleveurs.

Plus les visiteurs séjournent longtemps, plus les retombées profitent aux producteurs comme aux restaurateurs. À travers la chèvre du Rheinwald, la Viamala illustre ainsi une tendance forte du tourisme contemporain: faire du terroir et de ceux qui le façonnent un élément central de l'expérience proposée aux visiteurs. Une manière de transformer un simple produit régional en véritable signature de destination.

Viamala rejoint cette année les Grands Sites du Goût

♥ swisstastes.ch

♥ viamala.ch





PATRIMOINE

Vous êtes la Loterie Romande



**JOUER, C'EST AUSSI SOUTENIR.
GRÂCE À VOUS, LA LOTERIE ROMANDE DISTRIBUE
CHAQUE ANNÉE 100% DE SES BÉNÉFICES À L'ACTION SOCIALE,
AU SPORT, À LA CULTURE ET À L'ENVIRONNEMENT.**



Retrouvez tous les bénéficiaires



Les mille goûts du lait



Longtemps, le lait s'est résumé à une brique quasi universelle. Cette apparente uniformité, désormais révolue, a laissé la place à un paysage en pleine mutation. Le lait n'est plus un, il est multiple : animal, végétal, brut, enrichi, fermenté ou aromatisé, il se décline en une palette de nuances qui raconte autant nos habitudes que nos évolutions sociétales.

TEXTE Alexander Zelenka · **ILLUSTRATION** Dora Formica · **PHOTOS** Adobe Stock

Boisson ancestrale, le lait animal – vache en tête, mais aussi chèvre ou brebis – reste l'un des produits les plus consommés au monde. Peu coûteux, accessible, nutritif, il est répandu dans toutes les cultures et les classes sociales. Du café au lait européen en passant par le chai indien, il s'inscrit dans une forme de démocratie alimentaire qui le voit être présent partout, sous ses multiples formes.

Mais depuis une quinzaine d'années, une autre vague semble l'éclipser. Les laits végétaux, aussi désignés par le terme de «boissons végétales», gagnent du terrain à grande vitesse, comme en témoignent les rayons toujours plus garnis des supermarchés. Qu'ils soient à l'amande, à l'avoine, au soja ou au riz, leur succès tient à plusieurs facteurs: préoccupations environnementales, intolérances au lactose, choix éthiques ou simple curiosité gustative. L'avoine, en particulier, s'est imposée comme la coqueluche des baristas, qui vantent sa texture et son goût particulièrement doux.

Pas toujours facile de s'y retrouver

Cette diversité multiple brouille les repères. Peut-on encore parler de «lait» pour ces boissons? Sur le plan réglementaire, non. Sur le plan culturel, la réponse est plus nuancée. Car ces alternatives s'inscrivent dans un même usage, élargissant le champ plutôt que de le remplacer. Derrière ces nouvelles habitudes se joue aussi une revalorisation du produit. Le lait n'est plus seulement une matière première, il devient un choix: bio, local, sans lactose, enrichi en calcium ou en vitamines...

Autant de variations sur lesquelles joue le marketing alimentaire, rendant parfois la question du choix épineuse pour le consommateur. Ces «50 nuances du lait» racontent en miroir l'évolution de nos habitudes alimentaires et le passage d'un produit universel à une multiplication d'alternatives, qui promettent de nouvelles expériences gustatives en même temps que des bienfaits pour l'environnement ou la santé.



L'envers du décor : la question des additifs

Si les boissons végétales séduisent, toutes ne se valent pas. Certaines versions industrielles contiennent des additifs tels qu'émulsifiants, stabilisants, sucres ajoutés ou arômes. Leur rôle est d'améliorer la texture, de prolonger la conservation ou de rehausser le goût, ce qui peut éloigner le produit de sa promesse initiale de « naturalité ».

La liste des ingrédients devient alors un indicateur clé. Une boisson à base d'avoine ou d'amande peut contenir très peu d'ingrédients ou au contraire une formulation plus complexe. Pour le consommateur, le bon réflexe consiste à privilégier des recettes simples, sans sucres ajoutés ni additifs superflus.

Quand le lait et la viande puisent leur caractère dans les prairies

Le label «Simmentaler Original» met à l'honneur une production enracinée dans son terroir, attentive aux animaux et à la qualité des produits. Race bovine suisse emblématique à double vocation, la Simmental séduit par sa rusticité et par la richesse de son lait comme de sa viande. Longtemps restée dans l'ombre, elle revient aujourd'hui sur le devant de la scène avec une évidence presque naturelle, portée par un désir croissant d'authenticité, de durabilité et de goût.

TEXTE Rudolf Haudenschild · **PHOTO** DR



Choisir le lait, les fromages ou la viande signés «Simmentaler ORIGINAL», c'est faire le choix d'une race suisse élevée au rythme des pâturages, nourrie de foin parfumé durant l'hiver puis, à la belle saison, d'herbes grasses, de trèfle et de plantes sauvages.

Seuls les ruminants possèdent la faculté unique de transformer la cellulose au sein de leur bioréacteur naturel que constituent leurs quatre estomacs: la panse, le bonnet, le feuillet et la caillette. Les humains en tirent des aliments d'une remarquable digestibilité comme le lait, le fromage et de la viande.

Choisir une viande estampillée avec ce label revient à inviter dans son assiette une nature préservée et généreuse. Persillée, tendre et riche en protéine, vitamines, enzymes, minéraux et précieux acides gras, elle conjugue plaisir gustatif et équilibre, comme un allié fort face au rythme soutenu du quotidien.

En optant pour «Simmentaler ORIGINAL», les consommateurs soutiennent directement l'élevage de pâturage et d'alpage ainsi que les exploitations familiales des régions de montagne et de collines. C'est aussi contribuer à préserver une ancienne race bovine profondément enracinée dans le patrimoine suisse.

À l'origine du label, agriculteurs, fromageries, bouchers et partenaires de la gastronomie unissent leurs savoir-faire autour d'une même vision: faire émerger une gamme de viandes et de fromages à l'identité forte, capable de redonner toute sa place à cette race suisse traditionnelle à double vocation, intimement liée aux herbages helvétiques. Parmi eux, Transgourmet/Prodega intègre «Simmentaler ORIGINAL» à son assortiment tout au long de l'année.

Quand le plaisir devient source d'équilibre

Les ruminants, capables de transformer la cellulose de l'herbe en lait et en viande, occupent une place fondamentale dans le cycle du vivant. À travers les mécanismes de la photosynthèse, du métabolisme et de la biosynthèse, ils participent à cet équilibre permanent où interagissent soleil, air, eau, sols, plantes, animaux et micro-organismes. Herbivores, fournisseurs d'engrais naturels et

source d'alimentation, ils demeurent aussi les garants de la fertilité des terres.

Le lait et la viande issus des bovins nourrissent bien plus que l'appétit. Lorsqu'ils sont élaborés avec soin, ils deviennent des produits où se rencontrent textures, parfums et saveurs, offrant un plaisir partagé entre producteurs et consommateurs. Mais derrière cette émotion gustative se dessine aussi un patrimoine culinaire vivant, une culture du bien manger et une forme de médecine préventive intimement liée à notre alimentation quotidienne.

♥ simmentaler-original.ch

L'origine du goût

«Simmentaler ORIGINAL» incarne une tradition suisse profondément liée à la nature, à l'élevage paysan et à une race à double vocation reconnue pour sa robustesse. À travers la qualité du lait et de la viande s'exprime aussi une approche de l'alimentation attentive au bien-être et à l'équilibre.

Réunis sous ce label, producteurs, bouchers et acteurs de la gastronomie développent ensemble une gamme de viandes et de fromages à forte identité, tout en contribuant à préserver cette ancienne race bovine suisse aujourd'hui menacée. Le groupement d'intérêt réunit notamment Vache mère Suisse, IP-Suisse, Swissherdbook, l'Association Suisse pour le maintien et la promotion de la race pure Simmental (SVS), Simmental Suisse, Coop, Transgourmet, Intercheese, Bell.

«Simmentaler ORIGINAL» répond aux exigences du programme «RAUS», qui garantit aux animaux un accès régulier aux espaces extérieurs tout au long de l'année. Élevés dans de petites et moyennes exploitations, ils sont nourris principalement d'herbe, de trèfle, de plantes des prés et d'autres fourrages grossiers, avec très peu d'aliments complémentaires.

Précurseur dans cette approche, Transgourmet/Prodega défend une valorisation complète de l'animal dans l'esprit du «Nose-to-Tail», en phase avec les habitudes de consommation actuelles. L'enseigne décline ainsi «Simmentaler ORIGINAL» dans des formats pensés pour un usage contemporain, à l'image du tartare de bœuf en portions de 70 grammes, présenté en emballage de 20x70 gr; ou de burgers de 150 gr; en format 6x150 gr.

Faire ce choix, c'est aussi donner du sens à sa consommation, tout en soutenant les exploitations familiales des herbages suisses, où les vaches demeurent au cœur de la vie paysanne avec un lien étroit entre les éleveurs, les animaux et la terre.

Doublement précieuse: la Simmentaler Original

La viande traditionnelle
de race suisse à aptitude mixte



Une qualité exceptionnelle
issue de la production durable

Désormais disponible en gros
pour les pros de la restauration



TRANS GOURMET
PRODEGA

MARCHÉ DES FROMAGES D'ALPAGE 08.11 BRUSON PALP VILLAGE

invité spécial: Lo Pan Ner



RAIFFEISEN



palpfestival.ch

Des alliés précieux pour les collations

Riches en protéines et en calcium, les produits laitiers ont toute leur place dans les collations. De l'enfance au grand âge, ils contribuent à une alimentation équilibrée et au maintien d'une bonne santé. Coup de projecteur sur les recommandations de Fourchette verte.

TEXTE Elisa Domeniconi · PHOTO Olga Kriger

Entre les repas principaux, avoir un petit creux est tout à fait normal. Pour composer des collations équilibrées, Fourchette verte recommande d'associer fruits, légumes et produits laitiers. Les premiers apportent fibres et vitamines, tandis que les seconds fournissent notamment protéines, calcium, iode et vitamines B2 et B12 (Société Suisse de Nutrition).

Les besoins varient toutefois selon les âges de la vie. Chez les enfants et les adolescents, des collations de qualité soutiennent la croissance et rythment la journée scolaire. Chez les seniors, les produits laitiers participent au maintien de la masse musculaire et de la densité osseuse, deux éléments essentiels avec l'avancée en âge.

Des collations simples et équilibrées

Un verre de lait mixé avec des fruits de saison, un yaourt nature accompagné de noix, une sauce au séré avec des crudités ou encore un morceau de fromage avec du pain constituent des idées faciles à préparer et appréciées de tous.

Pour faire découvrir les produits laitiers de manière ludique aux enfants de 2 à 10 ans, Fourchette verte Vaud propose également un kit de six recettes et six activités à réaliser en structure d'accueil.

Miser sur une alimentation responsable

Le label Fourchette verte s'appuie sur les recommandations de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire (OSAV) et de la Société Suisse de Nutrition (SSN). Il encourage une alimentation équilibrée dans la restauration collective, notamment dans les crèches, restaurants scolaires et cafétérias.

Les établissements labellisés bénéficient d'un accompagnement professionnel favorisant les produits frais, de saison et peu transformés. Avec le programme Fourchette verte – Ama terra, le label va plus loin en privilégiant des produits laitiers d'origine suisse et issus de modes de production respectueux de l'environnement.



Quelles recommandations ?

Enfants et adolescents :
2 à 4 portions par jour
selon l'âge

Adultes :
2 à 3 portions par jour

**Fourchette verte conseille
de privilégier des produits :**

- peu transformés,
- non sucrés,
- locaux,
- issus de filières respectueuses du bien-être animal.

♥ fourchetteverte.ch

LA SUISSE A BON GOÛT



Pour une bonne raison: Viande Suisse.

Car la Suisse réunit les meilleures conditions pour que les producteurs de viande puissent travailler dans le respect des animaux et de l'environnement. Vous trouverez des informations complémentaires sur viandesuisse.ch



Mon choix.

Suisse. Naturellement.





Un troupeau de vaches élevées en famille au grand air

Au pied du Jura, à Givrins (VD), Manuela Bovet et son père Fred-Henri élèvent un troupeau de vaches allaitantes de la race Angus. Les animaux passent la majeure partie de l'année à l'extérieur, dans les prés et à l'alpage. La viande produite à partir de ces bovins est labellisée Natura-Beef, un gage de qualité et de respect du bien-être animal.

TEXTE Margaux Mauran · **PHOTOS** Margaux Mauran, selinaphotography.ch

À la sortie du village de Givrins (VD), la ferme de Manuela Bovet s'ouvre sur un panorama grandiose, entre pâturages verdoyants, lac et montagnes. Soutenue par son père Fred-Henri, la vaudoise élève une quarantaine de vaches allaitantes et leurs veaux. Les animaux peuvent sortir toute l'année: autour de la ferme durant l'hiver puis au pré lorsque l'herbe a suffisamment poussé. L'été, ils gagnent un alpage de 55 hectares situé à La Givrine.

Attentive à l'atmosphère qui règne dans l'étable, la productrice explique avec enthousiasme: «Dès que l'herbe est suffisamment haute, nous les sortons et les laissons pâturer jusqu'au début de l'automne.» La famille Bovet élève son troupeau de vaches Angus en suivant le cahier des charges Natura-Beef: elle est ainsi fière de proposer une viande d'excellente qualité dans un cadre respectueux du bien-être animal.



La viande Natura-Beef

La viande labellisée Natura-Beef, en vente à la Coop et dans plus de 750 fermes, est proposée en différents morceaux, de l'entrecôte au steak, en passant par la charbonnade, le ragoût ou le bouilli. Elle provient de bovins de dix mois, c'est donc une viande rouge, et non blanche, comme le serait celle de veaux plus jeunes. Tout au long de leur croissance, les petits ont eu accès au lait de leurs mères. Ces dernières terminent ainsi naturellement leur cycle de lactation.

Les veaux restent avec leurs mères. La cohabitation entre les générations est permise pendant l'hiver par la stabulation libre: les animaux circulent comme ils le souhaitent dans l'étable. Deux taureaux sont aussi présents dans le troupeau. Le fait que les vaches Angus naissent sans cornes est un réel gain de sécurité dans cette configuration.

L'alimentation des bêtes, qui peuvent sortir tous les jours, est uniquement constituée d'herbages: l'hiver, ils prennent la forme de foin et d'ensilage d'herbe. Seuls les veaux bénéficient d'un apport supplémentaire en maïs.

Vaches allaitantes

En Suisse, contrairement à d'autres pays européens tels que l'Écosse ou la France, il n'y a longtemps pas eu de grande tradition d'élevage bovin destiné à la production de viande. Or, autour des années soixante, la surproduction laitière amène la Confédération à encourager d'autres types de production. Plusieurs éleveurs abandonnent ainsi l'élevage laitier et s'orientent vers les vaches allaitantes, auprès desquelles les veaux restent jusqu'à leur départ à l'abattoir. Cet élevage permet aussi de valoriser des surfaces herbagères, parfois escarpées, qui ne sont pas adaptées aux grandes cultures.

Dans le but d'encadrer et de promouvoir cette pratique, quarante-deux éleveurs fondent en 1977 l'Association suisse des détenteurs de vaches nourrices et vaches mères (ASVNM), connue aujourd'hui sous le nom de Vache mère Suisse. Fred-Henri Bovet les a rapidement rejoints puis est devenu le deuxième président de la structure, entre 1989 et 2003. Il explique: «Il était importante que l'on définisse correctement dans le paysage agricole suisse le produit que l'on proposait. On a donc établi un règlement de production qui permettait d'offrir aux consommateurs des garanties en termes de qualité de la viande et de bien-être animal.»

En reprenant le domaine de son père, Manuela Bovet a souhaité poursuivre cet engagement en faveur d'une production de viande locale et éthique. En effet, pour devenir membre de l'association et vendre de la viande labellisée Natura-Beef, de nombreux critères doivent être respectés. Ce label garantit le fait que les vaches effectuent des sorties quotidiennes en plein-air. L'alimentation du bétail est aussi au cœur du cahier des charges Natura-Beef: l'affouragement en soja, en particulier, est interdit.

Proche des animaux

La famille Bovet apprécie le fait d'être au plus près des animaux. En distribuant chaque jour de la paille propre à l'étable puis en contrôlant la santé du troupeau, Manuela Bovet ne manque pas une occasion de caresser ses protégées, ni même les taureaux, relativement tranquilles. Ici, les vaches portent toutes des noms. «Nous avons plusieurs générations de vaches d'une même lignée, explique l'éleveuse. Cela crée un lien fort avec les animaux.» D'ailleurs, elle connaît leur caractère et leurs habitudes.

Lorsque le troupeau est à l'alpage, il reprend en revanche des attitudes plus «sauvages». Par exemple, les vaches partent se mettre à l'écart pour vêler discrètement et ainsi ne pas attirer de prédateur. Depuis que Fred-Henri Bovet a officiellement transmis le domaine dont il s'occupait à plein temps, c'est désormais une petite équipe familiale qui gère l'exploitation: le doyen se considère aujourd'hui «comme un simple collaborateur» et Manuela Bovet est soutenue par son conjoint, aussi du métier, dans la réalisation de certaines tâches telles que la récolte du fourrage.

Vache mère Suisse

L'association compte aujourd'hui plus de 6000 membres qui élèvent au total plus de 100 000 vaches allaitantes. Ce type d'élevage représente environ 15% du cheptel bovin en Suisse. Les exploitations produisant sous le label Natura-Beef, créé il y a quarante-six ans, sont régulièrement contrôlées par l'organisme d'inspection beef control, sur mandat de Vache mère Suisse. Des vérifications supplémentaires sont effectuées par le service de contrôle de la Protection suisse des animaux. Un certificat garantit le respect de conditions de production strictes. Si l'exploitation est également certifiée selon les directives du label Bio Bourgeon, la viande est vendue sous l'appellation Natura-Beef-Bio.

♥ vachemere-suisse.ch

♥ natura-beef.ch



Il y a un bug dans votre informatique?

Nous le trouvons.



Fleuron de la production et de la transformation laitière

Fondées en 1911 par la fusion de deux coopératives laitières, Les Laiteries Réunies Genève (LRG) constituent la Fédération des producteurs de lait de Genève et environs. Elle est l'une des 11 fédérations laitières régionales de Suisse, reconnue pour son dynamisme.

TEXTE Manuella Magnin - PHOTOS DR

Coopérative emblématique du canton, Les Laiteries Réunies Genève (LRG) sont spécialisées dans la collecte, la transformation et la commercialisation de lait et de produits laitiers. Fortes d'un savoir-faire développé depuis plus d'un siècle, elles travaillent en étroite collaboration avec les producteurs locaux afin de valoriser le lait régional et de garantir une qualité irréprochable.

Leurs activités couvrent la fabrication de lait de consommation, de crème, de yogourts et de spécialités fromagères destinés aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels de la restauration. LRG s'inscrit dans une démarche de proximité, privilégiant les circuits courts, la traçabilité des matières premières et des pratiques de production responsables.

En soutenant les exploitations agricoles du territoire, la coopérative contribue au dynamisme économique local et à la préservation du patrimoine agroalimentaire. LRG allie tradition, innovation et engagement en faveur d'une alimentation de qualité, répondant aux attentes des consommateurs tout en accompagnant l'évolution des filières agricoles régionales.

♥ lrgg.ch



**LRG en 2026, c'est
80 producteurs de lait**

4
dans le canton de Genève

35
dans le sud-ouest du canton de Vaud

41
en zones franches
(pays de Gex et Haute-Savoie)

Dont 6 exploitations bio !

Regarde bien en
achetant du pain

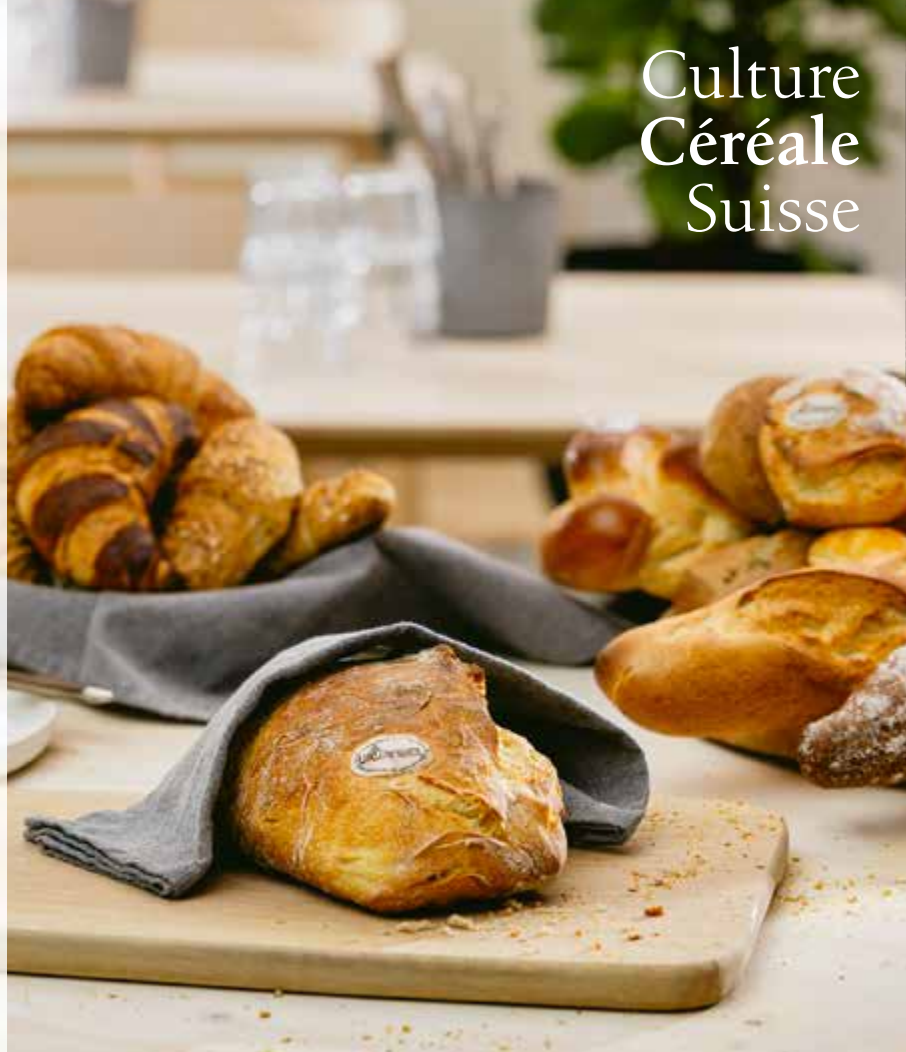
Désormais, le pays de fabrication
du pain et des produits de boulan-
gerie fine doit être déclaré.

Avec PurEpeautre, c'est tout simple:
La marque garantit des spécialités
fabriquées à partir de céréales suisses
par des entreprises suisses certifiées.

En coopération avec painsuisse.ch



purepeautre.ch
La céréale précieuse.



Culture
Céréale
Suisse



Ensemble, créons
votre communication
imprimée

à **Renens** et sur **pcl.ch**

Partenaire imprimeur de la Semaine
du Goût 2026.

Nous donnons vie à vos projets avec une
approche **locale, responsable** et **durable**.



Les produits phares LRG

Piccolino



Le nouveau snack

Piccolino est le petit nouveau de la marque Jean-Louis: un snack fromager suisse conçu pour les enfants et les moments de consommation nomades. Piccolino illustre la capacité d'innovation de la marque Jean-Louis en lui permettant d'investir le segment du snacking et des fromages fondus. Le produit s'inscrit également dans une démarche de durabilité et de revalorisation. Il permet en effet de réutiliser les fromages déformés issus de la production des tommes, contribuant ainsi à redonner de la valeur à ces produits. Son développement a nécessité près de deux ans de recherche afin d'aboutir à une recette et un format répondant aux attentes des consommateurs en matière de goût, de praticité et de qualité. Le produit associe deux savoir-faire suisses complémentaires : un fromage suisse fondant, labellisé par Switzerland Cheese Marketing AG, élaboré sans conservateur ni colorant, et des gressins Roland®, dans le cadre d'un partenariat de co-branding exclusif avec le biscuitier suisse.

Edelweiss



Le goût authentique

Symbole helvétique par excellence, l'edelweiss incarne la pureté, la tradition et la qualité. Les Laiteries Réunies Genève ont choisi le nom de cette fleur pour leur marque regroupant lait, yogourt et fromage. Le lait Edelweiss est le fruit d'un engagement pour la qualité, la proximité et le respect du travail des producteurs. Il est disponible en plusieurs variantes. La marque Edelweiss regroupe également une vaste gamme de produits qui met à l'honneur l'excellence des ingrédients et le savoir-faire suisse. Son développement s'est appuyé sur l'intégration de produits emblématiques, notamment certaines références Val d'Arve, ainsi que sur la création de nouvelles recettes, dont la Tomme à la crème Edelweiss. De plus, l'acquisition de la Fromagerie de Martigny a permis d'enrichir significativement la gamme Edelweiss avec des fromages valaisans, à l'instar des raclettes au lait pasteurisé et thermisé, ainsi que des raclettes au lait de brebis et de chèvre.

TamTam



Une star relookée

Gourmand et réconfortant, TamTam séduit par son goût délicat et sa recette simple élaborée à partir de lait suisse. TamTam célèbre ses 60 ans et ouvre un nouveau chapitre de son histoire. À cette occasion, la marque dévoile un packaging entièrement repensé : une signature iconique qui honore son héritage tout en affirmant son entrée dans une ère résolument contemporaine.



C-DERMA

By Celine

SWISS MADE BEAUTY BRAND



Skincare **sensorielle**
et **efficace** à adopter
de toute urgence.

Die **sensorische** und
hochwirksame
Hautpflege, die Sie
jetzt unbedingt
entdecken sollten.

Una skincare
sensoriale ed **efficace**
da adottare al più
presto.



SCAN HERE

cdermabyceline.com

MANOR

coop
vitality+

haar-shop.ch

Lait, allergie et intolérance, quelles parades ?

Le restaurateur de collectivités est très sensible aux intolérances et allergies de ses convives. Nadia Mendonça et Jennifer Lutz, diététiciennes d'Eldora, veillent au grain pour éviter les désagréments et les carences. Interview.

TEXTE Manuella Magnin · **PHOTOS** Sedrik Nemeth

La proportion d'allergiques aux protéines de laits et d'intolérants au lactose est-elle en augmentation ?

On observe une augmentation générale des diagnostics qui s'explique en partie par une meilleure connaissance médicale et un dépistage plus fréquent. L'allergie aux protéines de lait de vache concerne surtout les nourrissons et les jeunes enfants. Elle disparaît progressivement durant l'enfance. L'intolérance au lactose est beaucoup plus fréquente chez l'adulte. En Suisse, environ 15 à 20% des adultes présentent une intolérance au lactose.

Quelle est la différence entre allergie et intolérance ?

L'allergie est une réaction du système immunitaire face à certaines protéines du lait, notamment celui de vache. Le corps les identifie comme des substances dangereuses et déclenche une réaction allergique. L'intolérance au lactose, en revanche, est principalement un trouble d'ordre digestif. Elle survient lorsque l'organisme ne produit plus suffisamment de lactase, l'enzyme nécessaire pour digérer le lactose qui est un sucre naturellement présent dans tous les laits de mammifères.

Quels sont les principaux symptômes qui permettent de reconnaître l'allergie et l'intolérance ?

Dans le cas de l'allergie aux protéines de lait, les manifestations peuvent être variées et parfois

rapides. On note des réactions cutanées, des troubles digestifs, des symptômes respiratoires et, dans certains cas, un choc anaphylactique. L'intolérance au lactose provoque principalement des symptômes digestifs.

Quels substituts végétaux au lait sont les plus adaptés pour ces personnes ?

Les boissons végétales peuvent constituer une alternative intéressante. Elles peuvent toutefois contenir du sucre, du sel, des matières grasses et des additifs. La boisson au soja est généralement celle qui se rapproche le plus du lait sur le plan nutritionnel, notamment en termes de protéines. Il est recommandé de privilégier des produits enrichis en calcium et vitamine D.

Les boissons végétales apportent-elles les mêmes nutriments que le lait ?

Le lait de vache est naturellement riche en protéines de haute qualité, calcium, vitamine B12 et iode. Les boissons végétales contiennent généralement moins de protéines, à l'exception de celles à base de soja. Concernant le calcium, beaucoup de boissons végétales sont enrichies industriellement. Ces alternatives peuvent donc parfaitement s'intégrer dans une alimentation équilibrée, à condition de diversifier les sources de nutriments et de choisir des produits enrichis lorsque nécessaire.

♥ eldora.ch

Recette

Douceur de riz du Vully à l'avoine, caramel au pain d'épices

La recette de Florian Berzane, Chef de cuisine exécutif adjoint du Groupe Eldora

POUR 6 PERSONNES

Ingrédients

Riz au lait

- 180 g de riz rond du Vully
- 1,2 l de lait d'avoine
- 200 ml de crème d'avoine
- 140 g de sucre
- 2 gousses de vanille

Caramel de pain d'épices

- 225 g de sucre
- 150 ml de crème d'avoine
- 150 ml de jus de pomme
- 75 g d'épices à pain d'épices

Riz soufflé caramélisé

- 60 g de riz soufflé nature
- 120 g de sucre
- 30 ml d'eau

Garniture

- 3 figues fraîches
- Pousses de mélisse
- Chapelure de pain d'épices

Riz au lait

Cuire le riz 30 à 35 minutes doucement dans le lait avec la vanille fendue, en remuant régulièrement. Incorporer le sucre et la crème en fin de cuisson. Réserver au froid.

Caramel de pain d'épices

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et déglacer avec le jus de pomme. Ajouter la crème chaude, puis la poudre de pain d'épices. Mixer et réserver.

Riz soufflé caramélisé

Réaliser un caramel clair avec l'eau et le sucre. Ajouter le riz soufflé, bien l'enrober. Verser sur du papier sulfurisé (ou silpat), laisser refroidir puis séparer les grains.

Dressage

Déposer une belle quantité de riz au lait dans une assiette creuse. Saupoudrer légèrement de chapelure de pain d'épices. Napper délicatement d'un filet de caramel de pain d'épices. Parsemer de riz soufflé caramélisé pour le croustillant. Ajouter joliment la figue en quartiers et les pousses de mélisse.



Marche à suivre

Du lait suisse et certifié

Eldora emploie 100% de lait suisse et dans la grande majorité des cas des laits certifiés. Le lait équitable a été intégré en novembre 2019 dans l'assortiment, soit au lancement de ce produit sur le marché. Il est principalement utilisé en Suisse romande, région dans laquelle il jouit d'une belle renommée. Il représente environ 10% des approvisionnements totaux. En plus du lait équitable, selon les régions et les attentes des convives, Eldora utilise des laits certifiés GRTA, Swissmilk green, Bio ou encore IP-Suisse. La part des laits certifiés représente plus de 85% des approvisionnements.



Recette

Poitrine de poulet pochée au lait, farcie aux champignons des bois

La recette de Jan Tittel, Chef de cuisine exécutif adjoint du Groupe Eldora

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 4 blancs de poulet élevé au maïs

- Beurre

Farce

- 300 g de champignons des bois
- 40 g d'échalotes
- 1 gousse d'ail
- 40 g de beurre
- 30 ml de vin blanc
- 30 ml de crème
- Sel, poivre

Pochage

- 1,5 l de lait
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Poivre en grains
- 1 gousse d'ail
- Sel

Sauce

- 500 ml de lait de pochage
- 100 ml de crème
- 20 g de beurre
- 15 g de farine
- Thym
- Sel, poivre

Purée

- 600 g de pommes de terre
- 100 ml de lait
- 50 g de beurre
- Muscade

Potimarron

- 400 g de potimarron Hokkaido
- 20 g de beurre
- 10 ml d'huile d'olive
- 5 g de sucre
- Huile de pépins de courge

Marche à suivre

Farce aux champignons

Hacher les champignons. Faire revenir l'échalote et l'ail dans le beurre. Faire revenir les champignons à feu vif. Déglacer au vin blanc, laisser réduire. Ajouter la crème, laisser mijoter jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Assaisonner, laisser refroidir.

Poulet

Inciser les poitrines de poulet, les farcir de champignons et les refermer avec des cure-dents. Assaisonner. Chauffer le lait avec les épices à environ 80 °C. Pocher le poulet 15 à 20 min à 68–70 °C. Retirer, faire revenir brièvement dans du beurre.

Sauce

Confectionner un roux clair. Verser le lait de pochage, ajouter la crème. Laisser mijoter 5 à 10 min, ajouter le thym et les épices.

Purée

Cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les égoutter, les écraser. Incorporer le lait et le beurre, assaisonner.

Potimarron

Couper en dés, faire revenir dans du beurre et de l'huile. Saler, ajouter le sucre, caraméliser. Cuire 8 à 10 min jusqu'à ce qu'ils soient al dente, poivrer.

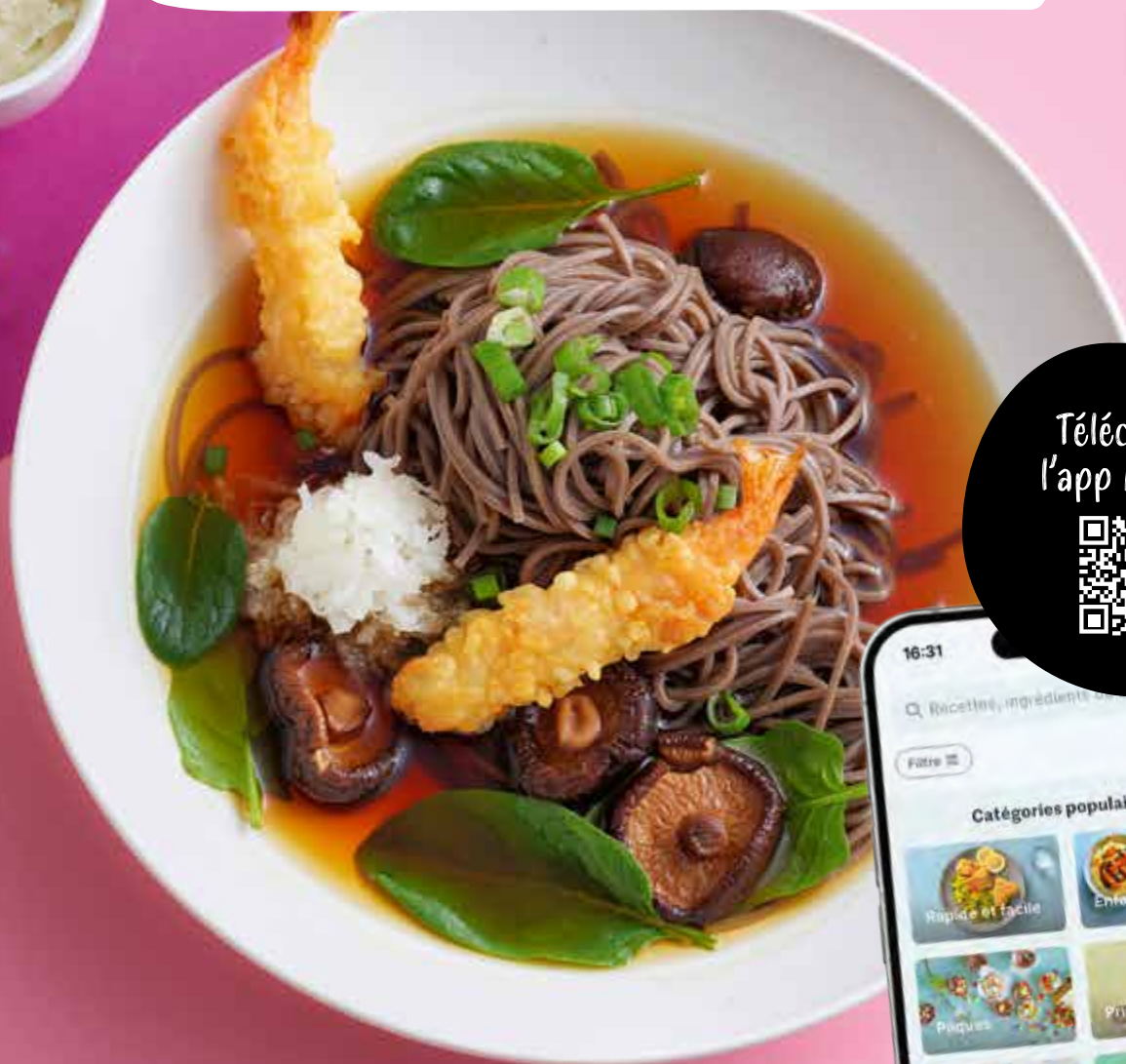
Dressage

Disposer la purée au fond de l'assiette, puis le potimarron par-dessus. Couper le poulet en tranches et les disposer dessus. Napper de sauce, arroser d'huile de graines de courge.

Migusto

**Des recettes inspirantes
et géniales en un clic?**

Télécharger
l'app Migusto



MIGROS

News de nos partenaires

Du lait, oui, mais équitable et suisse

En Suisse, le lait est payé à des prix toujours plus bas aux producteurs et soumis aux règles d'un marché qui les laisse souvent de côté. Derrière chaque litre, il y a pourtant des familles paysannes, des animaux soignés chaque jour et un travail annuel, été comme hiver. Mais est-ce que le producteur peut vivre de son métier ? Le lait équitable Faireswiss permet aux producteurs de recevoir 1.- par litre de lait afin qu'ils puissent vivre dignement de leur métier et continuer à produire du lait. En choisissant ce lait, vous soutenez une agriculture suisse, des fermes laitières suisse et respectueuses des animaux et de l'environnement. Alors au moment de l'achat, privilégiez le lait équitable Faireswiss. Un simple geste qui aide concrètement les producteurs de lait suisse et garantit un produit équitable.

♥ fareswiss.ch



Une belle histoire...

L'entreprise Fairafric, organisée en coopérative avec 380 familles cultivant le cacao et plus de 300 personnes employées dans son usine, fabrique des chocolats à 100% au Ghana. Pour un produit dont l'histoire est, encore de nos jours, intimement liée à l'esclavage et à l'exploitation, voilà une belle histoire du commerce équitable ! En 10 ans d'existence, Fairafric a réussi son pari : n'utiliser que des ingrédients bio d'origine africaine. De plus, l'entreprise a récemment monté sa propre unité de transformation des fèves en masse de cacao. L'usine fonctionne à l'énergie solaire et les emballages sont entièrement conçus et réalisés dans le pays, ce qui apporte encore plus de valeur ajoutée sur place. Une sacrée revanche pour des cultivatrices et cultivateurs qui, depuis des siècles, n'avaient jamais pu travailler leur matière première !

♥ mdm.ch

De la transparence et des prix équitables

Chaque année, des centaines de fermes laitières disparaissent, en raison de l'absence de prix rémunérateurs et la pression au prix le plus bas exercée par la grande distribution, qui ne couvrent même pas les coûts de production. Cette situation est intenable ! Il devient de plus en plus urgent de développer des politiques publiques qui protègent les paysannes et les populations locales, qui régulent les pratiques commerciales déloyales de la grande distribution, qui interviennent sur les marchés publics et qui répartissent les richesses. À des problèmes systémiques, des solutions systémiques, globales et collectives. Pourtant, l'absence de courage et de vision politique met les producteurs à genoux. Des prix équitables, maintenant !

♥ uniterre.ch/fr





Le goût de l'innovation

En Suisse, la culture de l'olive pourrait être une solution à l'arrachage des vignes. Portée par un petit groupe de visionnaires, cette filière en devenir aurait la capacité à répondre à certains défis du changement climatique, à la nécessité de la diversification des revenus agricoles et à la demande croissante pour des produits locaux, traçables et de qualité.

TEXTE Camille Saladin · **PHOTOS** Valentin Flauraud

Dans un paysage agricole en mutation, l'olivier apparaît comme une réponse particulièrement adaptée. Face à l'augmentation des températures, au manque d'eau et aux changements d'habitudes de consommation, certaines productions traditionnelles – comme la vigne – peinent à s'adapter. Capable de supporter des conditions climatiques contrastées, peu exigeant en eau, l'olivier produit de l'huile pendant des siècles – pilier de l'alimentation dans la zone méditerranéenne – sans nécessiter d'arrachage. Son intégration en agroforesterie renforce encore son intérêt, car il offre une ombre modérée favorable à d'autres cultures. «L'olivier est résilient, il peut être implanté sur une grande variété de sols tout en contribuant à leur assainissement, sans remontée de résidus chimiques dans les fruits» explique Frank Siffert, président de l'Association Suisse des Producteurs d'Olives (ASPO).

En Suisse, le marché de l'huile d'olive est aujourd'hui très dépendant des importations, qui constituent près de 20 millions de litres d'huile d'olive par an – principalement depuis l'Italie, l'Espagne, la France et la Grèce – pour une production nationale encore marginale, estimée à environ 4000 litres au Tessin et en Suisse romande.

Un encadrement clair et structuré

Face au développement d'une filière oléicole encore embryonnaire sur le territoire helvétique, l'ASPO répond à un besoin urgent d'encadrement et de structure dans un contexte où les plantations d'oliviers se multiplient sans toujours s'appuyer sur des bases techniques solides. Fondée en septembre 2025, l'association fédère actuellement 80 membres (500 personnes) dans les cantons de Vaud, du Tessin et

du Valais, ainsi qu'à Neuchâtel, Fribourg et dans les Grisons. «Actuellement, la population d'arbres est estimée à environ 10 000 au Tessin, 5 000 en Valais, 3 000 à Genève et plus de 20 000 dans le canton de Vaud. C'est déjà beaucoup, et ce qui est certain, c'est que ça ne fera que croître», observe Frank Siffert. L'enjeu consiste désormais à poser les fondations d'une production cohérente, qualitative et durable.

Pour ce faire, l'ASPO ambitionne la définition d'un cadre agronomique rigoureux, qui passe par l'identification des zones prioritaires de culture, l'élaboration de protocoles d'implantation, la sélection variétale en fonction des usages – production d'huile ou d'olives de table – et la mise en place d'un référentiel technique suisse sous forme de cahier des charges. L'implantation progressive de moulins sur le territoire helvète, tout comme l'organisation territoriale de la filière et l'encadrement de la commercialisation, constituent également des enjeux centraux. «Les mouliniers font la qualité de l'huile, c'est un métier complexe qui ne laisse rien au hasard», rappelle l'association, soulignant la nécessité de former des professionnels qualifiés dans un métier encore inexistant en Suisse. Ce travail, actuellement en cours, vise à s'inscrire dans les standards reconnus par le Conseil Oléicole International, avec un objectif clairement affiché: positionner d'emblée la production suisse dans le marché du haut de gamme.

En parallèle, l'ASPO prévoit d'organiser dès 2027 un premier concours des huiles d'olives suisses, accompagné d'un salon destiné à valoriser cette production émergente. À terme, si la filière poursuit son développement, l'association envisage la mise en place de labels officiels de qualité tels que des IGP ou des AOP.

« L'olivier est résilient, il peut être implanté sur une grande variété de sols tout en contribuant à leur assainissement, sans remontée de résidus chimiques dans les fruits. »

Frank Siffert,
président de l'ASPO



Des variétés adaptées au sol helvète

Depuis début 2025, Frank Siffert s'attelle à construire un inventaire systématique des variétés d'oliviers adaptées aux conditions suisses. «L'énorme avantage que l'on a, c'est qu'on peut puiser dans 6000 ans d'histoire et de sélection», explique l'agriculteur. Son travail s'appuie sur les connaissances acquises par les professionnels de l'oléiculture, ainsi que sur des réseaux techniques spécialisés comme AFIDOL. L'objectif: identifier des cultivars capables de conjuguer résistance au gel et aux maladies, floraison tardive (afin d'éviter les gels printaniers sur les fleurs), faible alternance de production, ainsi qu'une aptitude à fournir une huile de qualité ou des olives de table, certains combinant les deux usages. La sélection doit également composer avec la forte diversité géographique du pays, qui s'étend de 200 à 4000 mètres d'altitude. En plus de la résistance au froid, exposition, pluviométrie et microclimats imposent une adaptation fine des choix variétaux, chaque situation nécessitant une combinaison spécifique de cultivars. «Pour le moment, on connaît 92 variétés qui

résistent à -14°C, une cinquantaine qui supportent -15°C, et deux qui se distinguent par une rusticité exceptionnelle jusqu'à -25°C: la capelan du Gard et la moufla de l'Hérault», précise Frank Siffert.

Une attention particulière est portée aux variétés déjà adaptées au contexte helvétique, issues de plantations existantes et observables sur le terrain. Dans cette optique, un programme de recensement des oliviers a été récemment lancé. «Nous cherchons à identifier les arbres ayant survécu à l'hiver extrême de 2012, marqué par trois semaines à -15°C, ces sujets étant considérés comme particulièrement robustes», détaille le président de l'ASPO. Les propriétaires qui y participent peuvent bénéficier d'une analyse gratuite permettant de déterminer la variété de leur arbre.

**Association Suisse des Producteurs
d'Olives ASPO, Frank Siffert**

♥ 079 210 75 41

♥ frank.siffert@asposuisse.ch

♥ asposuisse.ch





Arnaud Bachelin

La passion au service de l'excellence

Il est né un 16 septembre, 174 ans jour pour jour après le botaniste britannique Robert Fortune, connu pour avoir contribué à mettre fin au monopole chinois sur la production et le commerce du thé. Arnaud Bachelin est le nouveau Tea master des marques helvétiques de thé Chanoyu et TEABO. Archéobotaniste, attaché à son abbaye de Saint-Martin du Bourg qu'il restaure, Arnaud partage sa vie entre la Suisse et la Bourgogne. Il insuffle son sens aiguisé du goût et son amour du partage dans chaque thé et infusion.

TEXTE Manuella Magnin · **PHOTOS** Chanoyu-Teabo

Arnaud Bachelin, vous êtes archéobotaniste, auteur de plusieurs ouvrages consacrés au thé, à l'histoire de l'alimentation et aux plantes. Depuis début 2025, vous êtes Tea master pour Chanoyu et TEABO, racontez-nous ce qui vous a poussé à vous mettre au service d'une jeune entreprise suisse.

J'ai toujours aimé les beaux challenges, même si j'avais quelques appréhensions au départ, car je viens du monde du thé naturel et que Chanoyu et TEABO intègrent cette dualité entre thé parfumé et thé naturel. J'ai aimé la dynamique et le projet global. J'ai rapidement eu le sentiment que ce défi pouvait me faire grandir tout en faisant évoluer les deux marques avec des projets complètement différents.

Quel est votre rôle auprès de Chanoyu-TEABO ?

Je travaille à la réécriture de l'ADN des deux marques dans la continuité de ce qui a été réalisé par mes prédécesseurs. Chanoyu est notre marque premium, présente dans les hôtels de luxe et sur les tables étoilées; TEABO est plus grand public, axée sur le bien-être, des notes un peu plus épicées et fruitées. Les tonalités sont très différentes, mais

il y a un fil conducteur unique: la qualité et le bio. Une qualité qui nous incite aujourd'hui à envisager une expansion à l'étranger. Nous sommes d'ailleurs déjà présents par exemple dans les établissements du groupe Reybier, à l'Hôtel de Paris à Saint-Tropez et au M à Megève.

Vous accordez beaucoup d'importance à vos clients qui sont aussi vos meilleurs ambassadeurs, notamment les grands chefs...

Effectivement, nous avons une relation privilégiée avec plusieurs grands chefs, et nous sommes présents à leurs côtés au travers d'événements comme le Bocuse d'Or. Nous lançons cette année des thés signatures de grands noms de la gastronomie suisse. Mon rôle est de traduire le fantasme du thé ou de la tisane du chef. Tout cela se construit dans la rencontre et l'échange.

Pour vous, la rencontre et la relation sont donc essentielles !

Une bonne partie de mon temps est consacrée à la relation et à l'accompagnement. J'aime la proximité, le lien, le partage d'émotions. Je suis heureux quand je découvre un message

TEABO

TEABO propose des thés biologiques et des crus d'origine sélectionnés dans les meilleurs terroirs du monde. La marque se distingue par son engagement en faveur d'une filière durable et équitable.

♥ teabo.ch



d'un client qui me pose des questions pour, à son tour, raconter l'histoire de nos thés à ses convives. Je suis un peu comme un sommelier qui narre un terroir, un producteur, une philosophie, ce que j'ai vécu et ressenti lors de mes voyages à travers le monde, de mes rencontres, les odeurs, le bruit d'une cascade, un paysage...

Racontez-nous comment vous créez...

J'aime être dans ma bulle. Je m'isole dans mon abbaye et je travaille avec un atelier qui réalise des échantillonnages en fonction des recettes que je lui envoie. Je suis très tatillon. Parfois, il faut de nombreux essais avant que je sois convaincu. Puis, nous avons un panel de dégustation à l'interne qui teste et valide mes créations. L'objectif est que le consommateur ait un thé qui le marque et lui fasse passer un bon moment. Après, nous devons nous assurer de sécuriser des lots suffisants pour éviter une rupture de stock.

Diriez-vous que le thé est avant tout un vecteur de mémoire et d'émotions avant d'être un produit gastronomique ?

Bien évidemment. Il y a la mémoire des lieux, des gens, des rencontres qui m'influencent en tant que créateur. Lorsque je pénètre dans le lobby d'un hôtel, je suis marqué par le

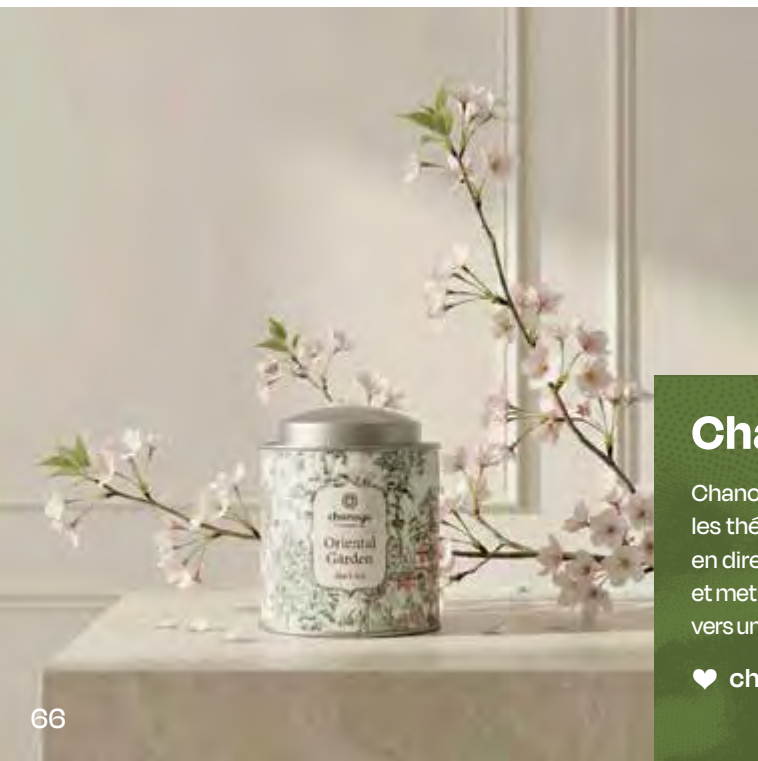
mobilier, l'ambiance, les odeurs. Lorsque je rencontre des paysans d'altitude, comme Isabelle Gabioud à Sarreyer en Valais, le paysage et le personnage se reflètent ensuite dans la tisane que je crée. J'ai besoin de tout cela. Je déteste les narrations marketing désincarnées, l'insistance des producteurs qui veulent me vendre leur thé à tout prix. Tout cela me fait fuir. Mais parfois je peux me tromper aussi. Cela m'est arrivé avec le Fujisan Souchong de Matsumoto Hiroki. Il me bombardait d'échantillons. J'ai fini par goûter et j'ai pris une claque. Matsumoto m'a dit «je savais que tu comprendrais».

Parlez-nous des nouvelles lignes que vous développez...

Il y a notamment la collection Alteaude qui s'ouvre sur Gstaad, station mythique des Alpes suisses. L'idée est de rendre hommage à nos montagnes dans un packaging sublime imaginé de concert avec l'illustratrice Fanny Terrier. D'autres stations suivront, d'autres projets, et aussi des séries limitées.

Où peut-on trouver tous ces thés ?

Sur nos sites internet dédiés aux deux marques Chanoyu et TEABO. Nous ne prévoyons pas pour l'heure d'être disponibles en magasins à part pour une collection spécifique comme Alteaude. Nos thés doivent demeurer très exclusifs.



Chanoyu

Chanoyu est une maison spécialisée dans les thés japonais d'exception. Elle travaille en direct avec des producteurs artisanaux et met en valeur les traditions nippones à travers une sélection rigoureuse de grands crus.

♥ chanoyu-tea.ch



L'eau locale qui vise les étoiles

Et si l'eau se dégustait comme un vin, avec son terroir, sa minéralité et sa place dans l'expérience gastronomique ? Fondée en 2021 par l'entrepreneur Mike Hecker, BE WTR repense l'eau de table en la produisant localement et en lui redonnant une véritable dimension gustative.

TEXTE Alexander Zelenka · PHOTOS DR



Disons-le d'emblée: au restaurant, l'eau est un produit de peu d'intérêt. Si elle accompagne toujours le repas, elle est rarement considérée comme un élément à part entière de l'expérience culinaire. Pourtant, comme le vin, elle possède une composition minérale, une texture et un goût capables d'influencer la perception d'un plat.

Persuadée de ce potentiel, l'entreprise BE WTR est partie du principe que l'eau peut elle aussi raconter un terroir. Et que, comme un grand vin, elle est à même d'exprimer un équilibre, une minéralité ou un caractère particulier qui peuvent entrer en résonance avec la cuisine.

Pensée pour la table

Le concept entier repose sur l'utilisation de l'eau du réseau local. «Celle-ci est filtrée à l'aide d'un procédé innovant afin d'éliminer le chlore et les odeurs qui pourraient altérer sa dégustation, explique Tessa Bicard, directrice marketing et développement durable. L'objectif n'est pas seulement de produire une eau pure, mais agréable à boire et adaptée à la gastronomie.» Au restaurant, elle est servie dans d'élégantes bouteilles en verre encapsulées, conçues pour préserver la qualité du produit autant que son image.

Contrairement aux grandes marques internationales, dont l'eau parcourt souvent de longues distances, BE WTR base son développement sur de petites unités de production implantées localement. Cinq ans après sa création, l'entreprise est présente en France, en Asie, aux Emirats et bien sûr en Suisse, notamment à Genève, Lausanne, Berne, Zermatt et bientôt Zurich. «L'eau est traitée et mise en bouteille à proximité du lieu de consommation, dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres, poursuit Tessa Bicard. Cette approche permet de réduire fortement le transport et l'empreinte environnementale, en valorisant à chaque fois les qualités intrinsèques de l'eau locale.»

Entre durabilité et gastronomie

L'approche séduit un nombre croissant d'établissements sensibles aux questions environnementales. Restaurants, hôtels et brasseries figurent parmi ses premiers partenaires, mais BE WTR intéresse aussi différents types d'entreprises, en particulier les banques, désireuses d'offrir une expérience premium à leurs clients. Du côté de la haute gastronomie, la démarche est soutenue par des figures emblématiques, dont Anne-Sophie Pic, Emmanuel Renaut ou Mauro Colagreco, chef triplement étoilé du Mirazur à Menton. La marque accompagne également de grandes compétitions culinaires internationales, comme le Bocuse d'Or et la Coupe du monde de la pâtisserie.

Ambassadeur gastronomie et regional sales manager, Yann Fergeau, sommelier de formation, n'a pas peur de comparer l'eau au vin: «Si les vignerons travaillent tous avec du raisin, certains en tirent des flacons simples, tandis que d'autres parviennent à créer des crus beaucoup plus élaborés. Pour nous, il s'agit de partir d'une même matière première pour en révéler tout le potentiel gustatif. Nous ambitionnons de faire de l'eau un élément à part entière de l'expérience gastronomique, capable d'accompagner un menu comme le ferait un grand cru.»

Déguster, en suivant pour cela un protocole établi, une eau servie dans la carafe BE WTR AQTIV+ (dotée de la technologie brevetée Swiss Resonator® qui émet un champ électromagnétique basse fréquence activant les molécules d'eau, ndlr.) est la meilleure manière de se faire son propre avis. Et en effet, outre une sensation qu'on pourrait décrire comme plus vive et glissante en bouche, l'eau révèle davantage la plupart des saveurs. Étonnant!

BE WTR aussi à la maison

Si la marque s'est d'abord développée dans la restauration et l'hôtellerie, elle propose aussi des solutions pour les particuliers. Ses fontaines à eau filtrée, comme les systèmes AQTIV COMBI ou AQTIV ONE, permettent de produire chez soi une eau locale, plate ou pétillante, directement à partir du réseau. Une manière d'éviter le transport de bouteilles tout en disposant d'une eau bonne pour la santé comme au goût.

♥ bewtr.com

Mines de sel, mines de légendes

À Bex (VD), un nouveau circuit propose une immersion fantasmagorique au plus profond de la montagne salée. L'occasion de (re) découvrir l'histoire de la seule mine encore en activité en Suisse.

TEXTE France Massy · **PHOTOS** Sébastien Anex, Thomas Buchwalder et Thomas Masotti

Depuis le 6 juin, la visite des Mines de Sel de Bex a une autre saveur. Une nouvelle scénographie, des jeux de lumières, un toboggan, des dégustations sucrées-salées et quelques frissons... De quoi expérimenter une visite immersive, sensorielle, pleine de surprises et d'émotions.

L'aventure commence par une immersion dans l'univers de la mine. Peu à peu, nous quittons la lumière du jour pour découvrir un monde souterrain, où règnent l'obscurité et une atmosphère hors du commun. Puis, nous prenons place à bord du Train des Mineurs qui glisse sur les voies étroites dans un joyeux cliquetis. On frôle la roche, l'air devient plus frais et dégage un parfum de mystère. Tous nos sens sont en éveil.

Une véritable cathédrale souterraine

Imaginez une cathédrale souterraine, des labyrinthes chargés d'histoire et de légendes. Les parois sont marquées de traces de marteau et de cisette donnés à grands coups de sueur par les premiers mineurs pour creuser la montagne avant qu'ils ne connaissent l'usage des explosifs.

Les salles succèdent aux galeries, chaque lieu est féérique. D'un espace à l'autre, l'histoire des Mines de Sel de Bex se joue comme autant de scénettes théâtrales. D'anecdotes en événements historiques, on déroule le fil du temps.



La nouvelle visite permet une immersion sensorielle, ludique et didactique au cœur d'un labyrinthe de galeries creusées dès le XVII^e siècle.

À l'origine de la légende

«Au XV^e siècle, un peu par hasard, un jeune berger découvrit le gisement de sel sur les hauts de Bex, raconte le guide. Interloqué de voir ses chèvres s'abreuver toujours dans le même ruisseau, il y trempa les lèvres et constata que l'eau était salée. On se mit à creuser, rêvant de tomber sur un immense réservoir d'eau salée au cœur de la montagne... Sans jamais y parvenir! En réalité, le sel est emprisonné dans la roche. Il y sommeille depuis deux cents millions d'années, époque où la Suisse était entièrement recouverte par la mer. Depuis, des milliers d'hommes n'ont eu de cesse de creuser galeries, puits, salles, escaliers ou forages.»

Au total, les mineurs ont taillé plus de 15 kilomètres, dont seuls quelques-uns sont accessibles aux visiteurs. Le Grand Escalier, creusé à la main, compte 734 marches. Ils ne ménageaient ni leur sueur ni leur courage: à la force des bras, il leur fallait 1 mois pour avancer de 4 mètres!

Féérique

Les jeux de lumière, l'environnement sonore et le décor où scintillent des cristaux de sel contribuent à créer une ambiance surnaturelle. Que Grincheux et

ses copains surgissent d'une stalactite, qu'un dragon se terre au fond d'une grotte ou qu'un troll apparaisse ne nous étonnerait même pas, tant ces entrailles de la terre nous plonge dans un univers tolkienien.

La voix du guide nous ramène au réel en nous rappelant qu'il y a 200 millions d'années, l'océan Thétys recouvrait la région et laissa derrière lui des couches de sel qui furent emprisonnées lors de la formation des Alpes. Des outils d'autrefois aux machines contemporaines, le guide nous conte l'évolution de l'exploitation et les différentes techniques d'extraction du sel de 1684 à aujourd'hui. Bien que la cartographie du massif se fasse chaque jour plus précise, les filons de sel ne pas sont tous identifiés.

Ludique

«Chic, un toboggan!» Comme un clin d'œil à certaines mines européennes dans lesquelles les mineurs passaient d'une galerie à l'autre en utilisant des toboggans, un toboggan a été installé au cœur des galeries de Bex. En quelques secondes, nous franchissons un dénivelé comme le faisaient autrefois les mineurs. Les enfants crient de joie, les parents aussi.

Des visites pour tous les goûts

Les visites sont accessibles à tous les groupes d'âges. Il est recommandé de porter des chaussures confortables et des vêtements assez chauds car la température est de 18° C toute l'année.

- **La visite immersive** (durée 2h). En dehors de celles programmées en allemand, les visites sont en français. Les commentaires écrits et audio sont disponibles à tout moment via l'application SmartGuide en français, anglais, allemand, italien, espagnol, néerlandais et portugais.
- **La visite à la lanterne** (durée 2h15 sur un parcours de 500 m). Une fois par mois et chaque semaine en juillet-août. Uniquement en français.
- **La visite combinée Mines&Brasserie** (durée 6h). Une visite des Mines de Sel combinée à une visite de la brasserie La Mine et à un dîner. Réservation obligatoire, 3 jours avant la visite.
- **Les visites sur mesure pour groupes**
Dès 25 personnes, avec possibilité d'organiser un apéritif ou d'autres formules. Formulaire de réservation sur le site.

En chiffres

XV^e siècle

Découverte historique des sources salées

1684

Début de l'exploitation officielle

15 km

Longueur totale estimée du dédale de galeries

30'000 tonnes

Production annuelle de sel à Bex

4

Le nombre de mineurs travaillant aux Mines de Sel de Bex. Ce sont les derniers mineurs en activité en Suisse.

90'000

visiteurs par année

18° C

La température constante toute l'année, ce qui en fait une attraction touristique courue lors des canicules comme par mauvais temps.



La Fleur des Alpes est le trésor des Mines de Sel de Bex. Ces petits cristaux de sel sont cueillis à la main et séchés sur des planches de mélèze.

De retour à la surface, les yeux brillants, heureux d'avoir partagé cette aventure mémorable, nous avons pris conscience de la valeur de cet or blanc. Car le sel est omniprésent dans notre quotidien, à tel point qu'on a tendance à oublier que c'est un cadeau précieux de la nature et du labeur des hommes. Protégé des hydrocarbures et autres pollutions par la roche depuis deux cents millions d'années, le SEL DES ALPES, le sel des Mines de Bex, est d'une pureté immaculée et ancestrale.

Notre visite se termine par une dégustation sucrée et salée. Une mine de produits du terroir régional, et bien sûr la déclinaison de leur gamme de sel gourmet Fleur des Alpes nature ou aromatisée (fumé, au poivre de Cayenne bio suisse, au thym bio). Ou encore des chips assaisonnées de leurs nouveaux condiments. Et, cerise sur le gâteau, dans la Boutique, on peut personnaliser certains produits et trouver de merveilleux souvenirs ou cadeaux gourmands à offrir!

Forer à 800 mètres

Pour repérer les zones les plus riches, les mineurs procèdent par carottages. Le forage de ces trous

cylindriques peut atteindre jusqu'à 800 mètres. Ensuite, c'est par l'injection d'eau sous pression qu'est prélevé le sel. Dans les Mines de Sel de Bex, le taux de sel dans la saumure atteint la saturation, soit 300g par litre. C'est bien plus que dans la mer morte (environ 280g/litre) ou la Méditerranée (autour de 38g/litre).

Aujourd'hui, la production de sel suisse atteint 650'000 tonnes dont 30'000 proviennent de Bex. Le tout est réparti en sel alimentaire, sel agricole, sels pour le commerce et l'industrie, sel à décongeler, sel pour les produits pharmaceutiques ou le bien-être. On observe et on écoute ces lieux chargés de millions d'années d'histoire. À propos d'histoire, ils furent nombreux les personnages célèbres à visiter ces mines: l'Impératrice Marie-Louise d'Autriche ou Alexandre Dumas par exemple.

♥ salina-helvetica.ch/fr/mines

Le Stamm, la table qui monte

À Bussigny (VD), le QG de QoQa est devenu bien plus qu'un siège d'entreprise. Pensé comme un lieu de vie ouvert à tous, il rassemble gourmands, voisins, entrepreneurs et membres de la communauté autour d'une même ambition : partager des expériences mémorables. L'arrivée du chef Matthieu Bruno et une programmation toujours plus ambitieuse ne font que confirmer cette ambition.

TEXTE Alexander Zelenka · PHOTOS DR





Les grandes tablées, ou l'art de partager

C'est l'une des signatures du Stamm. Face aux îlots de cuisine, de longues tables accueillent groupes d'amis, équipes d'entreprise ou familles venues célébrer un anniversaire. Les configurations modulables permettent de recevoir des groupes d'une dizaine de personnes, voire vingt au besoin. Cette disposition favorise naturellement les échanges et les rencontres. Dans une région où ce type d'offre est peu répandue, le Stamm revendique au contraire une approche collective du repas. Une manière de rappeler que la gastronomie est aussi une affaire de convivialité.

♥ Le Stamm

Route de la Chaux 4, 1030 Bussigny

021 633 21 71

qg.center/fr/stamm

Résumer QoQa à une simple plateforme de vente en ligne serait réducteur. Vingt ans après sa création, l'entreprise vaudoise est certes un géant de la vente en ligne mais surtout, elle rassemble une communauté de 1,3 million de membres en Suisse autour d'une même philosophie: partager des découvertes, mettre sur pied des rencontres et forger des expériences mémorables.

Cette vision s'incarne plus que jamais à Bussigny, au cœur du QG de QoQa. Le Stamm constitue le point de rencontre naturel entre collaborateurs, habitants du quartier, visiteurs de passage et membres de la communauté. Loin du restaurant d'entreprise traditionnel, le lieu a été imaginé comme une extension physique de l'esprit QoQa: accueillant, accessible et résolument tourné vers l'humain.

Nouveau chef, nouveau chapitre

Cette année marque un nouveau chapitre avec l'arrivée de Matthieu Bruno à la tête des cuisines. Récompensé de 16 points au GaultMillau, le chef, passé notamment par le Paysan Horloger, le Là-Haut ou le Beef'Or, apporte une nouvelle impulsion au restaurant. Son approche conjugue exigence gastronomique et convivialité, dans un cadre où l'on vient autant pour bien manger que pour vivre un moment de partage.

Le Stamm s'est d'ailleurs imposé grâce à ses soirées QChef, devenues un rendez-vous attendu des

amateurs de gastronomie. Le concept consiste à inviter pendant quelques jours des chefs reconnus, finalistes ou vainqueurs d'émissions culinaires comme Top Chef, à prendre possession des cuisines pour proposer un menu exclusif. Certaines éditions attirent jusqu'à 700 convives, curieux de découvrir une cuisine éphémère dans une ambiance volontairement décontractée.

Des événements pour la communauté

Mais l'expérience dépasse largement le cadre de la restauration. Le QG accueille toute l'année des séminaires, conférences, événements privés et rencontres professionnelles. Son vaste espace événementiel permet d'organiser des manifestations de grande ampleur tout en conservant l'atmosphère chaleureuse qui fait la singularité des lieux. Cette volonté de créer du lien se retrouve dans l'ensemble de la programmation made in QoQa.

Voyages mystères, brunchs thématiques, rencontres avec des personnalités ou expériences culinaires originales comme le Sunday Roast, proposé certains dimanches autour d'une généreuse pièce de viande à partager et de ses accompagnements traditionnels... chaque événement est conçu comme une occasion de réunir des participants qui ne se seraient peut-être jamais croisés ailleurs. À l'heure où de plus en plus d'échanges se passent derrière un écran, le Stamm défend une idée simple: les belles histoires commencent encore et toujours autour d'une bonne table.

LABEL SUISSE

FESTIVAL

Le Festival Label Suisse
présente sa cuvée spéciale
Label Cuite.

À déguster durant sa 12^e édition
du 18 au 20 septembre 2026
à Lausanne.



Étiquette: Mero Uno

Le Festival célèbre tous
les 2 ans la scène musicale
helvétique à 360°.

labelsuisse.ch

Millefeuille

Le nouveau magazine culinaire romand
Das neue Kochmagazin der Romandie
La nuova rivista di cucina della Svizzera romanda

Reportages · Portraits · Recettes

Reportagen
Porträts
Rezepte

Reportage
Ritratti
Ricette



LE LIVRE SUR LES QUAIS

MORGES
4-5-6
septembre
2026

NOS HÔTES
D'HONNEUR

Delphine de Vigan
Présidente d'honneur

Noir sur Blanc
Maison d'édition invitée

The Landi logo, featuring the word 'Landi' in green with a stylized green and yellow graphic element.

*appréciez la différence
angenehm anders*

Bonne dégustation à l'occasion de la Semaine du Goût.
Lassen Sie sich an der Genusswoche verwöhnen.

landi.ch

RÉSERVEZ
VOTRE
CROISIÈRE
SUR CGN.CH

UNE TABLE AU MILIEU DU LAC

CGNI⁺



Des cafés au goût unique

À la tête du secteur du café au Portugal depuis le milieu des années nonante, et présente en Suisse depuis 2016, l'entreprise a axé son développement sur la durabilité. Ses cafés sont de plus en plus prisés des restaurateurs pour leur saveur.

TEXTE Manuella Magnin · PHOTOS DR

En Suisse depuis 2016

Delta Cafés est présente en Suisse depuis janvier 2016. Le portefeuille de clients de Novadelta Suisse dans l'hôtellerie-restauration comprend des entreprises et des institutions renommées telles que le Swiss Education Group (5 campus), Accor Suisse, Warwick Hotel, JetAviation et l'Hôpital cantonal du Valais, entre autres. Novadelta ambitionne aussi de séduire les particuliers, avec ses cafés en grains, mais aussi ses capsules Delta Q. Pour se faire connaître, elle est présente sur les foires professionnelles, à l'instar de Divinum ou Careho. Elle est aussi sponsor du Venoge Festival. Ses cafés sont notamment en vente chez Aligro, Conforama, Prodega, en ligne sur Galaxus mais aussi via le lien ci-dessous

♥ ch.mydeltaq.com/ch/fr/cafe

Fondée en 1961 à Campo Maior dans l'Alentejo, par Manuel Rui Azinhais Nabeiro, Delta Cafés est le plus gros acteur du secteur du café au Portugal, tant dans l'hôtellerie-restauration qu'auprès de la clientèle privée. La responsabilité sociale et environnementale fait partie de l'ADN de la marque. Delta Cafés travaille avec des cafés de diverses origines. Le changement climatique, la dégradation des sols et la pénurie d'eau menacent toutefois la disponibilité de matières premières de qualité en quantité suffisante pour répondre à la demande. Face à cette réalité, Delta sensibilise les clients à la diversité des origines du café et aux cafés certifiés, dans le but de maintenir la biodiversité de chacune des régions productrices.

L'entreprise est également réputée pour sa gestion des ressources humaines qui va bien au-delà de ce qui est prévu par la législation en termes de rémunération, d'heures de travail, de santé et de formation professionnelle. En 2018, elle a été la première entreprise au Portugal à obtenir une certification attestant de ses efforts pour concilier vie professionnelle, personnelle et familiale.

La vision à long terme du groupe Nabeiro s'oriente vers une société plus équitable et plus juste. Une philosophie qui séduit au-delà de la matière première. Interview de Carlos Sardinha, patron du Lisboa Winebar à Zurich, qui a choisi Delta Cafés.



LE PORTUGAL A UNE SAVEUR INOUBLIABLE

Avec une harmonie de goûts,
d'arômes et une intensité unique.
On la nomme Delta Cafés.



NOVADELTA Suisse
Route de la Z.I. du Verney 4,
1070 Puidoux,
Suisse

email: info@delta-cafes.ch
tél +41 21 869 06 50
www.deltacafes.com





Carlos Sardinha, qu'est-ce qui a motivé votre choix d'opter pour le Café Delta ?

Notre Winebar étant essentiellement dédié à servir des produits de qualité d'origine portugaise, nous avons procédé à une sélection stricte et orientée vers notre clientèle. Nous avons tout d'abord visité le centre de Torréfaction à Campo Maior, où nous avons fait une première sélection des différents cafés à faire déguster par un groupe d'amis et de clients lors de notre retour en Suisse.

L'engagement en matière de durabilité de Café Delta a-t-il joué un rôle ?

Nous avons surtout été impressionnés par l'impact socio-économique du groupe Nabeiro dans cette région très retirée du Portugal qui offre des emplois aux familles depuis plusieurs générations. Et en matière de durabilité, le groupe est un réel exemple pour toute la région et pour le pays! Je ne peux qu'encourager les lecteurs à visiter ses installations.

Comment avez-vous procédé à la sélection finale de votre café ?

Avant l'ouverture de notre établissement, nous avons organisé une dégustation avec une dizaine de clients potentiels, qui ont exprimé leur choix, basé sur une votation bien helvétique. Ils ont plébiscité le Café Delta Diamond!

Quels sont les retours des clients ?

Nos clients sont très agréablement surpris par la qualité et surtout par le goût du Café Delta Diamond. Ils m'en commandent régulièrement pour leur consommation privée... Étant moi-même un grand amateur de café, je suis comblé! Auparavant, je ne buvais jamais de café sans sucre! Lors de la dégustation, les cafés ont été servis sans sucre. Depuis lors, les cafés que je consomme sont toujours purs, sans sucre! Le goût fait toute la différence...

Chaque semaine, le meilleur du terroir

Retrouvez chaque jeudi dans notre hebdo des articles originaux consacrés au terroir, à la gastronomie, au vin et bien plus de contenus sur notre site terrenature.ch

Faites l'essai,
abonnez-vous
dès **CHF 20.-**



Balades · **Terroir** · Agriculture · Nature · Animaux · Jardin · Loisirs · Développement durable



**Le magazine
Schweizer Bauer
montre ce qui se
porte, ce qui perdure
et pourquoi l'origine
est bien plus qu'une
simple tendance.**



Abonnez-vous dès maintenant
à la newsletter





La féverole s'invite à table

Après avoir relancé la culture de la féverole en association avec le blé, un groupe d'agriculteurs bio a entrepris de commercialiser, en collaboration avec des meuniers et boulangers artisanaux, les premiers produits issus de cette culture.

TEXTE Horace Perret · **PHOTOS** Sigfredo Haro

LES SAVEURS DES RÉGIONS SUISSES, À PORTÉE DE MAIN

Bergli, une marque de Helvetiq met à l'honneur les terroirs suisses et leur diversité culinaire à travers une collection de livres de cuisine qui racontent autant des recettes que des histoires.

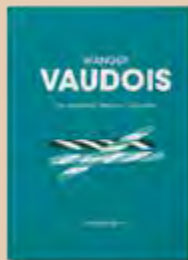
Des recettes emblématiques, des produits locaux et des savoir-faire régionaux réunis dans des ouvrages généreux, à feuilleter, cuisiner et partager.



Basel Cookbook
Disponible en :
anglais et allemand



Manger Genevois
Disponible en :
français et anglais



Manger Vaudois
Disponible en :
français et anglais



Das Bern Kochbuch
Disponible en :
allemand



Zurich Cookbook
Un regard gourmand sur Zurich -
Région du Goût 2026 - entre
tradition et créativité
Disponible en : anglais et allemand

Bergli | **HEL·VETIQ**

Disponibles en librairie et sur helvetiq.com

Nouveauté
2026!



Peu de gens connaissent la féverole, cette plante que l'on cultive aujourd'hui surtout pour l'alimentation animale. Pourtant, pendant des siècles, elle a été un élément de base de notre alimentation. Cette légumineuse oubliée possède en effet de précieuses vertus: riche en protéines et en fibres, elle contient aussi des vitamines et des minéraux comme le fer, le magnésium, le calcium. L'idée de la remettre au goût du jour en la cultivant en association avec du blé a germé il y a quelques années.

Association blé-féverole testée dans les champs

Tout a commencé en 2018, année où un groupe d'agriculteurs de la région, en reconversion vers l'agriculture biologique, lance un groupe de recherche sur leurs exploitations, le GIREB, en collaboration avec BioVaud, le FiBL et le soutien du canton de Vaud. L'objectif principal est d'optimiser la fertilisation en grandes cultures en faisant notamment des essais de cultures associées. Cette pratique - qui consiste à faire pousser deux espèces complémentaires côte à côte sur la même parcelle - présente en effet de grands bénéfices environnementaux et agronomiques.

Durant sept ans, l'association blé-féverole a été testée dans les champs du GIREB. Il a fallu explorer différentes variétés, apprendre à synchroniser la maturité des deux cultures et atteindre une qualité boulangère suffisante pour être en mesure de confectionner des produits de meunerie de qualité. La féverole a l'avantage d'avoir un impact positif sur la qualité du blé en renforçant sa teneur en protéines, stabilisant ainsi sa qualité boulangère. Pour réussir à produire les farines, les agriculteurs ont dû trouver un moyen de trier le blé et la féverole, car les deux sont récoltés en même temps et donc mélangés. Après avoir été triés, féverole et blé sont moulus séparément dans un moulin à meule de pierre.





Pain au levain et biscuits prêts à être dégustés

Le projet est entré dans une nouvelle étape: développer des produits avec ces farines pour intégrer des légumineuses dans l'alimentation de la population sans changer ses habitudes. Cet objectif passe par la création d'une filière et la valorisation de différents artisans – agriculteurs, meuniers, boulangers – en privilégiant les circuits courts.

Aujourd'hui, les premiers produits – pain au levain et biscuits – sont prêts à être dégustés grâce au savoir-faire artisanal de la boulangerie «À Deux Pains de Là», basée à Lussy-sur-Morges. Le pain au levain et les biscuits sont vendus sur les marchés locaux et dans quelques boutiques spécialisées. «Les premiers retours que nous avons eus

sont très bons, se réjouit Aurore Ferrage, en charge du projet chez BioVaud. La féverole a un goût assez neutre, le goût du pain au levain est conservé et apprécié. Elle donne également au pain une belle couleur jaune doré et surtout une croûte incroyablement croustillante.»

Gros défi

Si le projet privilégie pour le moment les circuits courts, l'idée est de développer rapidement une filière semi-industrielle pour toucher plus de consommateurs et produire des volumes un peu plus importants. «Mais le gros défi, souligne Aurore Ferrage, c'est de faire en sorte que la valeur ajoutée reste en mains des petits artisans. C'est essentiel pour nous que les filières qui valorisent ces produits faits avec passion et engagement restent humaines.»

BioVino se transforme et élargit son horizon

BioVino change de nom et de concept. L'événement créé en 2016 par le comité de BioVaud pour mettre en valeur les vins bio suisses se déclinera désormais en deux entités distinctes : le concours BioVino, qui garde son nom, et le salon qui devient BioSaveurs.

TEXTE Horace Perret • PHOTO Magali Grosclaude

Cette mue vise à donner une meilleure visibilité aux deux événements et reflète l'envie des organisateurs de s'ouvrir à d'autres produits que les vins. Le salon BioSaveurs réunira les 20-21 novembre à Lausanne (Espace Amaretto) une quarantaine de vignerons et une vingtaine d'artisans de toute la Suisse. «L'idée est de proposer au public de déguster des vins bio, biodynamiques et nature accompagnés d'une sélection de produits qui s'accordent bien. On invitera donc des fromagers et des charcutiers mais aussi des producteurs d'amuse-bouches et des chocolatiers», explique

Fabien Vallélian, co-organisateur du Salon. En plus de la soixantaine de stands, le salon offrira un programme d'animations et d'ateliers de cuisine, dont les détails seront communiqués prochainement. Le concours BioVino continuera quant à lui à valoriser et promouvoir les vins bio et nature produits en Suisse. La remise de prix de l'édition 2026 a eu lieu le 18 juin au National à Berne et le palmarès 2026 peut être consulté sur biovino.ch.

♥ biovino.ch

♥ biosaveurs.ch





enraciné® prône le retour à la terre

Des sols sains pour des aliments sains : c'est le credo du projet enraciné®, lancé par la fondation Providebit et soutenu par ALIGRO. Au cœur de cette démarche, le souhait d'aider le monde agricole à aller vers plus de durabilité sans leur compliquer la tâche.

TEXTE Clément Grandjean • **PHOTOS** DR

Et si c'était dans le sol que tout commençait? Le postulat a beau sembler évident au premier abord, la réalité n'est pas si simple: les innombrables contraintes qui pèsent sur les épaules d'agricultrices et agriculteurs toujours plus mobilisés par les tâches administratives peuvent les éloigner de ce qui constitue le fondement de leur travail. C'est précisément pour faciliter ce retour à l'essentiel que le projet enraciné® a vu le jour.

Tout commence par une question centrale: comment renforcer la chaîne de valeur alimentaire en

Suisse? «On a vu durant la période du covid que cela fonctionnait, mais que le système était largement perfectible», résume Emanuel Hürlimann, directeur de la fondation Providebit, dédiée aux thématiques de l'approvisionnement alimentaire, de la disponibilité en matières premières ou encore de la résilience. Au cœur de la philosophie de la fondation nidwaldienne, ce principe: «Développer des solutions qui aient du sens en période de crise, mais qui sont également fonctionnelles en temps normal. Ces modèles doivent être suffisamment robustes dans tous les scénarios.»

Des valeurs et des questions

Pour Emanuel Hürlimann, le constat est simple: l'agriculture suisse est trop dépendante de l'étranger. «On parle beaucoup d'autoapprovisionnement, mais dès lors que les frontières sont fermées, nos paysans ne peuvent plus produire grand-chose puisqu'ils ont besoin d'engrais et de produits phytosanitaires qui viennent de l'étranger, rappelle-t-il. Or, il nous faut aujourd'hui une agriculture forte qui peut produire sans importations. Et pour réinventer ce modèle, nous devons impliquer les paysans. Tout le monde peut y gagner, avec des sols en meilleure santé, des aliments plus riches en nutriments et une agriculture suisse résiliente.»

Convaincu de l'importance de cette mission pour assurer l'avenir de la production agricole indigène, Emanuel Hürlimann empoigne le sujet à bras-le-corps. Cet agriculteur de formation veut en faire un exemple de gouvernance horizontale, construit par et pour les paysans, indépendant, guidé par des valeurs et des objectifs concrets. Le modèle de la fondation s'impose naturellement. La philosophie séduit Dominique Demaurex, directeur général d'ALIGRO, qui s'implique en tant que cofondateur.

Œuvrer sur le terrain

«Ce qui compte pour nous, c'est de travailler sur le terrain, pas dans un bureau, raconte Emanuel Hürlimann. Nous avons invité 26 paysans de toute la Suisse pour entendre leurs questions. Ces échanges ont permis de dégager une série de valeurs autour desquels se rejoignent les agriculteurs, comme un souhait d'indépendance, celui de créer de la valeur et de poursuivre une forme d'authenticité.»

S'il y a un élément qui ressort par-dessus tout, c'est la lourdeur administrative et la complexité des cadres qui régissent le métier: «Aujourd'hui, les paysans se sentent bridés par les normes et les règles, perdus dans une véritable jungle des labels.» Plutôt que de

créer un nouveau cahier des charges, le projet enraciné® entend proposer une approche simple et peu contraignante.

Les sols au centre

Au cœur du propos, la santé des sols. «C'est là que tout commence, note Emanuel Hürlimann. Or, c'est aussi le parent pauvre des labels. Notre projet repose sur l'outil de l'analyse de sol, que nous avons choisi comme point de référence pour constater une évolution, positive ou négative.» Contrairement à la majorité des labels, qui portent sur un nombre souvent important de critères, l'initiative enraciné® se concentre sur ces analyses, standardisées à l'échelle helvétique, et rien d'autre. «Grâce à des prélèvements systématiques, nous mesurons ce qui se passe réellement chez les paysans qui participent: la structure du sol, l'activité biologique et leur évolution dans le temps. C'est un contrôle direct, dont les résultats sont objectifs et comparables. Nous accordons plus d'importance aux progrès tangibles qu'à l'atteinte d'un objectif chiffré fixe, car un sol ne ressemble pas à un autre.»

Pour les consommateurs

Lancé officiellement fin 2025, le projet enraciné® peut déjà compter sur la participation de sept grands producteurs de légumes de Suisse orientale ainsi que d'un moulin bernois. Les produits issus de cette filière inédite sont, eux, commercialisés par ALIGRO. «Si nous soutenons avec conviction cette initiative, c'est parce qu'elle pose les bonnes questions et leur apporte des réponses concrètes», note Dominique Demaurex, CEO d'ALIGRO. On peut aujourd'hui trouver les légumes estampillés enraciné® dans les dix filières alémaniques du groupe, avant les enseignes romandes prochainement. La gamme est par ailleurs destinée à s'élargir à mesure qu'elle convaincra consommatrices et consommateurs.

♥ enracine.swiss



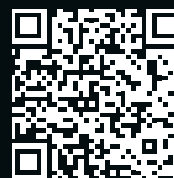
SWISS Saveurs

Pre-Order



Grâce au service de précommande SWISS Saveurs Pre-Order, choisissez avant votre départ les produits frais que vous dégusterez à bord et économisez 10 % sur le prix.

Notre concept culinaire SWISS Saveurs, maintes fois primé, propose un large choix de produits frais confectionnés par la célèbre Confiserie Sprüngli, entreprise familiale suisse. Disponible sur la majorité de nos vols européens au départ de Genève et de Zurich. Laissez-vous inspirer par notre menu et précommandez maintenant pour votre prochain vol.



Parcourez le menu et précommandez dès à présent

Des livres et des films

Hors du moule, quand Alba revisite les classiques suisses

♥ par Isabelle Bratschi

Elle sort du cadre, elle est hors du moule, comme le titre de son livre de recettes. Libre, talentueuse et hyper créative, Alba Farnós Viñals, cheffe de l'Auberge de l'Abbaye de Montheron (VD), marque sa cuisine par une folle touche d'ingéniosité. La jeune catalane a repris cet édifice historique du XVI^e siècle niché au cœur de la forêt du Jorat. Elle aime surprendre et insuffler un souffle nouveau à la gastronomie locale, comme elle le démontre dans son livre. Au fil des pages, elle revisite les plats typiques de notre pays, se plaît à transformer la soupe d'orge des Grisons en arancini, la cuchaule en baba au Rhum et la raclette en beignet. La cuisine helvétique est ici mixée avec des influences étrangères, catalanes, méditerranéennes ou asiatiques. À déguster en 31 recettes.



Hors du moule
Alba Farnós Viñals
Helvetiq



La science du spaghetti, version al dente

♥ par Isabelle Bratschi

La scène reste mythique, celle de la Belle et du Clochard quand ils mangent chacun un spaghetti sans se rendre compte qu'il s'agit du même, celui qui va les rapprocher lors de ce repas en amoureux. C'est dans cet esprit ludique mais instructif que s'inscrit La science du spaghetti destiné aux cuisiniers en herbe. L'ouvrage documentaire prend ces célèbres pâtes comme fil rouge. Quelle en est l'origine, comment réussir la cuisson parfaite, al dente, il va de soi ? Une savoureuse initiation accompagnée de croustillantes anecdotes, de recettes simples et naturelles, d'activités pratiques et d'amusantes illustrations signées Lucia Rush. À table : les spaghetti sont prêts !

Mjólk : La guerre du lait

♥ par Dario Failla

« Le pouvoir correspond à l'aptitude humaine à agir de concert », affirme la philosophe Hannah Arendt. S'il y a un enseignement à retenir de Mjólk : La guerre du lait, du réalisateur islandais Grímur Hákonarson, c'est précisément cette conception du pouvoir comme force collective. Le film met en scène Inga, veuve et héritière d'une exploitation laitière, soumise aux pressions d'une coopérative corrompue, assimilée à un système mafieux où prévaut une véritable loi de l'omerta. Accablée par les dettes, elle s'engage dans un affrontement direct contre cette structure qui asservit, intimide et fragilise les exploitations locales. Ce combat solitaire trouve cependant son souffle dans le collectif : grâce à la solidarité de la communauté agricole locale, se déploie durant 1h28 le combat profondément émouvant d'une femme résolue et courageuse, laquelle cristallise en sa personne les revendications d'agriculteur-trice-s en quête de reconnaissance et de justice.



Mjólk : La guerre du lait
Grímur Hákonarson
Islande, 2019

02-06 DEC.
2026
ESPACE GRUYÈRE

f @ d goutsetterroirs
GOUTS-ET-TERROIRS.CH



INVITÉ D'HONNEUR
swissmilk

PARTENAIRES
LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre & Nature



Pilotez votre entreprise avec clarté, confiance et sérénité grâce aux conseils avisés de nos experts. Avec ses 12 agences en Suisse, In Extenso vous accompagne au plus près de votre activité et de vos besoins.

Genève • Nyon • Morges • Lausanne • Montreux • Yverdon-les-Bains • Fribourg • Bulle • Freienbach • Neuchâtel • Moutier • Monthey

COMPTABILITÉ | FISCALITÉ | AUDIT | TRANSMISSION D'ENTREPRISE | RESSOURCES HUMAINES



In Extenso
ENTREPRENEZ L'AVENIR.



L'actu
déprime,
Vigousse
dérive.

Abonnez-vous!



vigousse.ch

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.

Pour les humains, les animaux et la planète

La Semaine suisse du Goût et son «réseau des Villes du Goût» ont pour objectif de travailler au développement de systèmes alimentaires durables, inclusifs, résilients, sûrs et diversifiés.

Ces systèmes alimentaires doivent fournir des aliments sains et abordables à tous dans le respect des droits fondamentaux des humains et des animaux. Ils doivent minimiser le gaspillage alimentaire, préserver la biodiversité et la qualité des sols et de l'eau, contribuer substantiellement à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique. Ils doivent également reconnaître le rôle important joué par l'artisanat traditionnel et innovant du champ à la table.

♥ Ces objectifs correspondent à la Charte pour une alimentation durable, sous l'égide de l'Union des Villes suisses.

Objectifs

- Valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires présents 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

Engagements

- 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

Année	Parrains & Marraines	Villes
2025	Edgard Bovier	Aigle
2024	Gian-Battista & Johann-Baptista von Tschamer	Valposchiavo
2023	Pierrot Ayer	Fribourg
2022	Tanja Grandits	Bâle
2021	Philippe Chevrier	Genève
2020	Franck Giovannini	Heidiland
2019	Les Artisans du Vin suisse	Montreux
2018	Dominik Flammer	Lugano
2017	Claude Frôté	Neuchâtel
2016	Theres & Markus Dettwiler	Liestal
2015	Paolo Basso	Locarno
2014	Carlo Crisci	Moutier
2013	Vreni Giger	ViaStoria
2012	Gérard Rabaey	Lausanne
2011	Martin Dalsass	Bellinzone
2010	† Philippe Rochat	Onex et Lucerne
2009	Marie-Thérèse Chappaz	Delémont
2008	André Jaeger	Saint-Gall
2007	Georges Wenger	Grandson
2006	Irma Dütsch	
2005	Frédéric Girardet	Bulle
2004		Rapperswil-Jona
2003		Sion
2002		Morges

Partenaires Or



Partenaires Argent



Partenaires Bronze



Partenaires Média



Villes et cantons



Impressum

Rédaction

Isabelle Bratschi, Dario Failla,
Oriane Grandjean,
Rudolf Haudenschild, Paul Imhof,
Manuela Lavanchy, Manuella Magnin,
France Massy, Margaux Mauran,
Horace Perret, Camille Saladin,
Knut Schwander, Alexander Zelenka

Traductions

Daniela Liechti,
Vanessa Chanson Maallem

Illustration

Dora Formica

Responsable d'édition

Josef Zisayadis

Rédacteur en chef

Alexander Zelenka

Mise en page

Jéromine Beuchet

Secrétariat

Corina Meldem
Barbara Schneider

Fait avec l'intelligence artisanale.

Éditeurs

Terre&Nature Publications SA
Chemin des Tuilières 3
1028 Préverenges
www.terrenature.ch
Fondation pour la Promotion du Goût
Avenue Dapples 21 / CP 99
1001 Lausanne
+41 (0)21 601 58 03
www.gout.ch
secretariat@gout.ch
presse@gout.ch

Impression

PCL Print Conseil Logistique SA
Rue du Marais 17
1020 Renens
Tirage
100 000 ex.

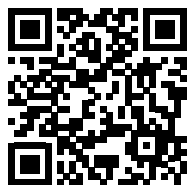


SBB CFF FFS

Ici, votre croissant monte à bord.

Chaque matin, nos croissants sont fraîchement préparés dans 13 boulangeries locales situées dans les différents lieux de départ des trains.

cff.ch/restaurant





L'APPEL DU GOÛT



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



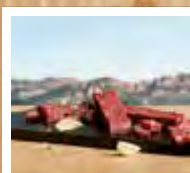
Rheinischer
Ribelmals



Appenzeller
Pantli



Zuger Kirsch und Rigi Kirsch



Cuckaule



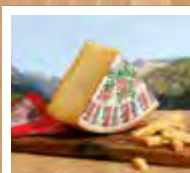
Vacherin
Fribourgeois



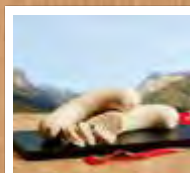
ST. GALLER
BRATWURST



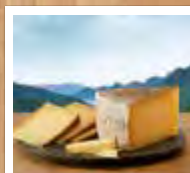
Bernese Alps



Glarnerland



Glarnerland
KALBERWURST



FA



Poire à Botzi



LE GRUYÈRE



Bloder-Sauerkäse



CARDONS



JAMBON
DE BORNE



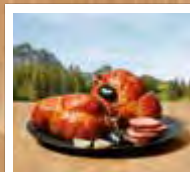
L'ETIVAZ



Longe



BOUTEFAS



CARDONS



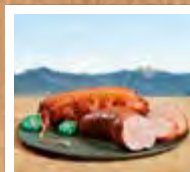
RACLETTE



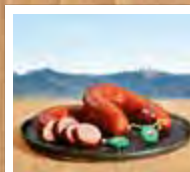
SBRINZ



Appenzeller
Siedwurst



TÊTE DE MOINE



Appenzeller
Mostbrückli



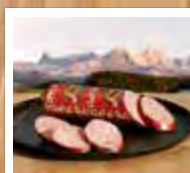
Appenzeller
Siedwurst



TÊTE DE MOINE



Appenzeller
Mostbrückli



Appenzeller
Mostbrückli

Suisse. Naturellement.



AOP-IGP.CH

suis-nous sur : aopigp aopigp