

gout.ch

Le Magazine de
la Semaine suisse du Goût®
N° 10 – 2020

Franck Giovannini
Parrain de la
Semaine du Goût 2020

Heidiland
La Région suisse
du Goût 2020

AOP-IGP
L'importance de l'identité
et de l'authenticité



2020 ANS
JAHRE
ANNI



avec le parrainage


Slow Food®CH



L'oseille, votre spécialité ?

Crésus simplifie le paiement de vos fournisseurs,
l'établissement de vos salaires, l'émission de vos factures
et automatise votre comptabilité.

Crésus[®]
Les logiciels de gestion

www.cresus.ch | 0848 27 37 87

Sommaire



ÉDITORIAL	5
HEIDLAND Région du Goût 2020	6
FRANCK GIOVANNINI Parrain de la Semaine du Goût 2020	10
ASTUCES contre le gaspillage alimentaire	14
SLOW FOOD TRAVEL un tourisme gourmand et durable en Valais	18
PARCS SUISSES produits régionaux et durables	22
BIO SUISSE vivre en harmonie avec la nature	25
UNITERRE la beauté fragile de notre monde	29
PURÉPEAUTRE les pâtes de la biosphère	30
IP-SUISSE des céréales durables, locales et délicieuses	32
AOP-IGP une question d'identité	34
REGIO CHALLENGE manger ce qui pousse au bord du chemin	39
POSTER zero waste	40
PAS À PAS de la poule au risotto	42
VINGT ANS DE LA SEMAINE DU GOÛT témoignages	44
ELDORA sa stratégie contre le gaspillage alimentaire	47
JOSEPH FAVRE un cuisinier visionnaire	50
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE une priorité pour l'Éthiopie	52
MAGASINS DU MONDE les dangers de la libéralisation économique	55
PAYS ROMAND quand authenticité rime avec durabilité	56
CENOTOURISME Vaud vend sa gourmandise	61
JARDINS GRISONS les jolis fruits de Landquart	65
FOURCHETTE VERTE 25 ans et toutes ses dents	66
ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE un village de l'innovation	69
VINS SUISSES la relance passe par la table	74
AGRITOURISME au-delà de la chambre d'hôtel	77
RECETTE gratin de pâtes PURÉPEAUTRE	79
PROVIANDE de la viande suisse, sinon rien	80
MINES DE SEL DE BEX la vie au cœur de la montagne	83
V-ZUG partenaire de confiance des meilleurs chefs de Suisse	87
EPFL alimentation et durabilité	91
LA CHARTE de la Semaine du Goût	94
COMITÉS QUALITÉ	95



Slow Food Travel

—
UN TOURISME GOURMAND
ET DURABLE EN VALAIS
—

Régionaux et durables, les produits des parcs suisses émerveillent

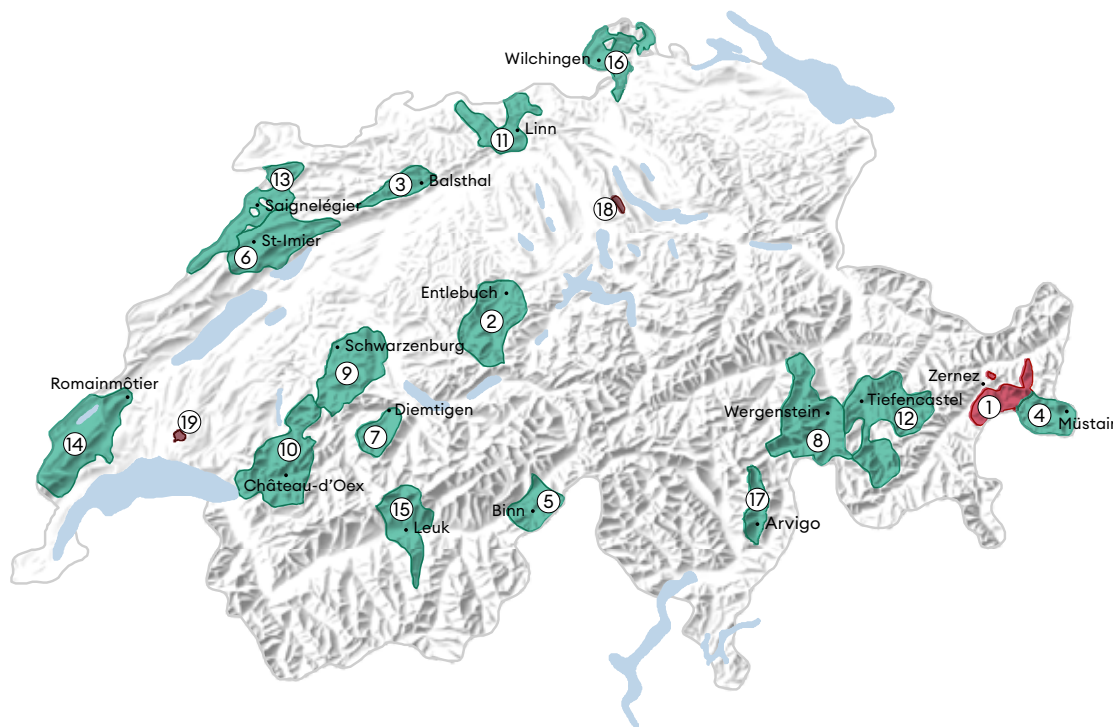
Textes, Réane Ahmad – Photos, DR

Propriété de la Confédération, le label «Produit des parcs suisses» certifie la provenance et la durabilité de plus de 2000 spécialités. Reconnaissables au célèbre carré vert des parcs suisses, ces délices reflètent les traditions et les innovations culinaires qui font la richesse de notre pays. En plus de préserver des paysages à couper le souffle, les seize parcs naturels régionaux de Suisse ac-

compagnent étroitement les agriculteurs, artisans et commerçants actifs sur leur territoire. Le label national «Produit des parcs suisses» renforce les activités économiques durables et de proximité. Choisir les produits des parcs suisses, c'est la garantie d'assurer un revenu décent aux populations de zones excentrées, de préserver les traditions alimentaires locales, de favoriser la biodiversité ou en-

core de soutenir les innovations durables.. Et pourquoi ne pas se laisser séduire par les nombreuses activités gourmandes et du terroir? Sélection de quelques joyaux des parcs suisses à partager et à déguster.

www.parks.swiss



PARC NATIONAL SUISSE

- 1 Parc National Suisse GR

PARC NATUREL RÉGIONAL

- 2 UNESCO Biosphère Entlebuch LU
- 3 Naturpark Thal SO
- 4 Biosfera Val Müstair GR

- 5 Landschaftspark Binnental VS
- 6 Parc régional Chasseral BE/NE
- 7 Naturpark Diemtigtal BE
- 8 Parc Ela GR
- 9 Naturpark Gantrisch BE/FR
- 10 Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut VD/FR
- 11 Jurapark Aargau AG/SO
- 12 Naturpark Beverin GR

- 13 Parc du Doubs JU/NE/BE
- 14 Parc Jura vaudois VD
- 15 Naturpark Pfyn-Finges VS
- 16 Regionaler Naturpark Schaffhausen SH, CH/D
- 17 Parco Val Calanca GR (candidat)

PARC NATUREL PÉRIURBAIN

- 18 Wildnispark Zürich Sihlwald ZH
- 19 Parc naturel du Jorat VD (candidat)

Données carte des parcs suisses: OFEV / Réseau des parcs suisses 04/2020, Périmètres des parcs partiellement provisoires, swisstopo

PARC NATUREL PFYN-FINGES (VS)

L'huile de pépin de raisin, une précieuse goutte

À Loèche-Susten, dans le Parc naturel Pfyng-Finges, la Boulangerie Mathieu développe un produit aussi durable qu'original: l'huile de pépin de raisin non filtrée et pressée à froid. Généralement jetés après la presse, les grains de raisin contiennent de nombreux principes actifs de haute qualité, dont les antioxydants, les OPC ou les vitamines, et garantissent un effet protecteur des cellules. L'huile de pépin de raisin s'utilise ainsi

dans la gastronomie, mais aussi dans les domaines de la santé et du bien-être comme la vinothérapie.

En cuisine, «notre huile a un goût fruité», selon Annelise et Paul Mathieu. Elle peut épicer des salades, du Birchermüesli ou des légumes et accompagner à merveille le fromage, les sauces et les marinades de viande. En plus de l'huile, les spécialités aux pépins de raisin se déclinent sous forme de pain et de farine. À acquérir dans les magasins de Salquenen, Susten et Loèche-Ville, sans oublier les marchés, les manifestations et la boutique en ligne.



Boulangerie Mathieu
Sustenstrasse 10 – 3952 Susten
027 473 13 59 – 079 567 54 40
www.baekerei-mathieu.ch

PARC NATUREL DU JURA
ARGOVIEN (AG/SO)

Le vinaigre de cerise, du pur jus de fruits

Issu de jus de fruits d'excellente qualité et très mûrs, le vinaigre de cerise de la famille Bründler ne contient aucun conservateur. Il est fabriqué depuis 2011 sur la ferme à Wittnau, de la cueillette des fruits à l'élaboration du vinaigre, en passant par la transformation en jus et purée et la fermentation en vin. « Nous avons acquis nos premières connaissances lors d'un voyage en Styrie, en Autriche », se souviennent Astrid et Joe.

La famille présente sa production de vinaigre de cerise dans le cadre du FoodTrail, chasse aux trésors culinaires à travers le Parc naturel du Jura argovien. En plus de ce produit phare, parfait pour les sauces, d'autres spécialités portent le label «Produit des parcs suisses»: les vinaigres de pomme, pomme au miel, poire Williams, coing ainsi que le moût, les rondelles de pomme, les chips de poire, les prunes séchées et le Seppelino (prosecco à la cerise), sans oublier tous les fruits. À retrouver dans les magasins de la région et en vente directe.



Astrid und Joe Bründler
Hauptstrasse 100 – 5064 Wittnau
062 871 57 52 – 079 314 80 37
www.bruendler-obstbau.ch

PARC NATUREL RÉGIONAL GRUYÈRE
PAYS-D'ENHAUT (VD/FR)

Le Sapalet, la simplicité en altitude

Lancée dans les années 90, cette tomme nature de brebis bio a acquis une belle réputation au-delà de ses montagnes natales. «Le Sapalet est disponible dans toutes les bonnes fromageries de Suisse romande», a pour habitude de dire Mikael Henchoz. Avec sa famille, il fabrique ce magnifique produit fermier à Rossinière, dans le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut. La fromagerie est construite en bois local et utilise de la chaleur produite par une centrale de chauffe au bois.

« Depuis sa création, le format du Sapalet est resté le même, tandis que son affinage a un peu évolué. » Ce dernier dure entre sept et dix jours, alors que le goût du fromage change lui aussi au gré de la météo et des pâturages. Le Sapalet, petit sapin en patois, est fabriqué à partir du lait des brebis paissant dans la vallée ou à l'alpage. « Au printemps, elles mangent par exemple de l'ail des ours, ce qui donne une saveur particulière. » Des variations et un savoir-faire artisanal qui font toute son authenticité.



Le Sapalet
Route du Revers 19 – 1658 Rossinière
026 924 54 60
www.sapalet.ch

Le tourisme se développe grâce au Parc

Depuis plus de quinze ans, Patrick Gazeau est à la tête du restaurant Les Jardins de la Tour, à Rossinière (VD). Dans une ambiance intimiste de table d'hôte, le chef propose une cuisine gastronomique à base de produits locaux et de saison. Des propositions savoureuses de qualité qui valent à l'enseigne d'être cotée 16 points au GaultMillau.



SDG Quels sont vos liens avec le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut ?

PG J'ai toujours adhéré au Parc. J'apprécie son travail de mise en valeur du patrimoine culturel et son apport pour le développement du tourisme dans la région. Beaucoup de gens qui réservent des appartements chez nous, et qui mangent aussi au restaurant, viennent ici pour découvrir le Parc et son riche programme d'activités.

SDG Dans votre restaurant, mettez-vous en valeur les produits labellisés « Produit des parcs suisses » et régionaux ?

PG Précurseur de ce genre de cuisine, j'ai toujours travaillé avec les produits locaux ou suisses, à quelques exceptions près. Pour ne citer que deux exemples, j'apprécie particulièrement le lard sec de Patrice Morier ou encore le fromage de chèvre La Tchivra L'Affinée bio de Marie-Danielle Luisier, labellisés

« Produit des parcs suisses ». Avec la diversification de la production agricole régionale, je trouve des produits de plus en plus adaptés à la haute gastronomie, comme de belles volailles ou des agneaux. Je suis de près le développement du maraîchage. Je connais tous les producteurs, que je tiens à soutenir. Comme moi, ce sont de petits indépendants qui se bagarrent pour réussir. L'avantage, c'est qu'ils viennent manger chez moi de temps en temps et ça fait plaisir !

SDG Un coup de cœur dans la région ?

PG Rossinière, c'est le top ! C'est une belle vallée très traditionnelle, très verte. Depuis ma terrasse, j'apprécie la vue sur les montagnes. Je recommande les beaux itinéraires proposés par le Parc Gruyère Pays-d'Enhaut.



Sérac de brebis aux fruits rouges

DE PATRICK GAZEAU,
LES JARDINS DE LA TOUR À ROSSINIÈRE

Pour 4 personnes

2 séracs de brebis de 150 g

■ labellisés « Parcs suisses »

150 g de raisinets

150 g de cassis

2 dl de crème entière

15 g de beurre

30 g de sucre

1 cs de miel du Pays-d'Enhaut

■ labellisé « Parcs suisses »

Décoration : bricelets, fraises des bois, framboises, pensées, menthe poivrée

- 1 Couper les séracs en deux dans l'épaisseur, les mouler avec un emporte-pièce de 6 cm.
- 2 Placer le reste des séracs dans un saladier, verser la crème. Ajouter le miel et mélanger au fouet.
- 3 Poêler les raisinets et les cassis dans du beurre. Saupoudrer de sucre.
- 4 Mélanger la moitié des fruits rouges à la masse.
- 5 Placer les séracs dans les assiettes. A l'aide de l'emporte-pièce, les recouvrir de masse.
- 6 Décorer avec le reste de fruits rouges, les fraises, les framboises, la menthe poivrée et les pensées. Planter un demi-bricelet dans le sérac.