



TRADITION & TERROIR

UN MONDE DE SAVEURS D'ORIGINE

Vacherin Fribourgeois AOP

Reportage

La marraine du goût

Interview avec Irma Dütsch

Fondue moitié-moitié

Recette

Impressum

| | |
|--------------------------------|--|
| Publication | N° 1 / Mars 2007 |
| Tirage | 59'000 exemplaires; 41'000 all, 18'000 fr |
| Editeur | Association suisse pour la promotion des AOP-IGP |
| Rédaction | Barbara Pokorny, AOP-IGP et pr access, Berne |
| Traduction | Laurent Schlittler, Lausanne |
| Maquette, graphisme | Republica AG / pr access, Berne |
| Impression | Fischer Print, Münsingen / Länggass Druck AG, Bern |
| Parution | 2–3 x par année |
| Tradition & Terroir | Belpstrasse 26, CH-3007 Berne, info@aop-igp.ch , www.aop-igp.ch |
| Abonnement gratuit | Tél. 031 381 49 53 ou info@aop-igp.ch |

Légendes photo

| | |
|---------------------------------|---|
| Couverture recto et vers | Spillgerten, Simmental, patrie du Berner Alpkäse AOP et du Berner Hobelkäse AOP |
| Page 4 | Dent de Broc, Gruyère, patrie du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP |
| Page 6 | Vache Holstein (Interprofession Gruyère AOP) |
| Page 8 | Vacherin Fribourgeois AOP – cave d'affinage |
| Page 10 | Irma Dütsch et le fromager Marc-Henri Horner |
| Page 12 | Abricot Luizet en Valais pour l'Abricotine AOP |

| | |
|--|-----------|
| Editorial | 5 |
| Portrait en bref Association suisse des AOP-IGP | 7 |
| Reportage Les facettes du Vacherin Fribourgeois AOP | 9 |
| La marraine du goût Interview avec Irma Dütsch | 11 |
| Brèves | 13 |
| Recette Fondue moitié-moitié | 15 |





Bienvenue au coeur du premier numéro de «Tradition & Terroir»!

La question de la suissitude revient sur la table. Que peut-on définir comme fondamentalement suisse? Sans aucun doute, les spécialités culinaires qui sont enracinées dans notre pays et qui reposent sur une tradition séculaire et un savoir-faire local. Spécialités de fromage, de viande, de légumes ou de céréales, pour n'en citer que quelques-unes, ces produits se distinguent par les signes de qualité AOP ou IGP. Ces deux signes officiels ont pour vocation de se profiler et de s'affirmer au sein d'un commerce de masse de plus en plus globalisé, et ce grâce à ces spécialités exceptionnelles, profondément ancrées dans nos terroirs. La Confédération garantit, avec le petit drapeau rouge et noir de l'AOP, respectivement rouge et gris de l'IGP, un mode de fabrication traditionnelle qui se déroule dans l'aire d'origine du produit. Elle atteste également la très haute qualité et la parfaite traçabilité des matières premières. Signes de qualité uniques en leur genre, l'AOP et l'IGP vous garantissent un goût typique et inimitable, le pur plaisir de savourer un authentique morceau du pays.

Barbara Pokorny

Directrice de l'Association suisse des AOP-IGP



Association suisse des AOP et des IGP

L'Association suisse des AOP-IGP met tout en œuvre pour faire d'un authentique produit suisse un produit reconnu. Et elle ne manque pas d'arguments: les signes AOP et IGP sont la garantie d'un goût unique, d'une qualité exceptionnelle et de procédés de fabrication traditionnels et écologiques. Sans compter que ces produits, par ces signes de qualité, contribuent à la diversité du paysage culturel suisse.

Les AOP et les IGP sont des signes protégés par la loi suisse, qui sont attribués par l'Office fédéral de l'agriculture. Les producteurs qui désirent voir leurs produits reconnus par les signes AOP-IGP doivent répondre à un cahier des charges extrêmement rigoureux, et doivent perpétuer pour chaque produit une recette culinaire ancestrale. Ils font vivre ainsi notre patrimoine alimentaire et culturel.

AOP – Une garantie d'origine

L'AOP (Appellation d'Origine Contrôlée) garantit que le produit est entièrement élaboré dans sa région d'origine, de sa matière première à sa réalisation finale. Par exemple, La Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, est un pur produit de la région située autour de l'Abbaye de Bellelay, dans le Jura; c'est en ce lieu, en 1192, que ce fromage très prisé fut élaboré pour la première fois. Le lait provient encore aujourd'hui de cette région, il y est transformé en fromage et affiné.

IGP – Le goût de la tradition

Le signe IGP (Indication Géographique Protégée) est également une garantie d'origine. Mais il va moins loin que l'AOP: une spécialité avec le signe IGP donne la garantie qu'au moins une étape de sa production se déroule dans sa région d'origine, fabrication, élaboration ou affinage. Par exemple, pour les produits carnés, il arrive souvent qu'on ne dispose pas d'assez de viande de la région d'origine. Ainsi la viande de porc d'un Saucisson vaudois IGP provient de Suisse, mais pas exclusivement du canton de Vaud. Il est en revanche entièrement fabriqué dans le canton de Vaud selon le

savoir-faire traditionnel. Dans tous les cas, les bouchers certifiés doivent s'en tenir scrupuleusement à la recette prescrite, et garantissent des pratiques loyales en étroite relation avec la région d'origine.

L'avenir appartient à la tradition

AOP ou IGP, les spécialités avec une garantie d'origine offrent aux amateurs de bons produits ce véritable plaisir de l'authentique, dans un monde où l'alimentation suit le mouvement de la globalisation. Pour un grand nombre d'agriculteurs et d'artisans en région rurale, les signes AOP et IGP incarnent la garantie – précieuse! – de leur existence. Face à l'ouverture des marchés et à des subventions qui se réduisent, ils ont toujours plus de peine à rester compétitifs. Les traditions culinaires locales deviennent alors souvent leur meilleur atout, tout comme le nom de leur région. Par le biais de l'AOP et de l'IGP, ils ont dès lors l'opportunité de mettre en avant et de protéger cet atout, en s'engageant avec des produits authentiques de tout premier plan. L'AOP et l'IGP encouragent paysans et artisans à perpétuer leur savoir-faire traditionnel, et travaillent ainsi pour la conservation d'un bien inestimable: la véritable diversité culturelle et gastronomique de la Suisse.

Au service de ses membres

L'Association suisse des AOP-IGP rassemble sur une même plate-forme les filières qui ont obtenu une AOP ou une IGP pour leurs produits. Son but est de renforcer la notoriété des signes AOP-IGP. Elle soutient les producteurs certifiés avec des opérations de marketing, du matériel promotionnel, de l'information aux médias, et la mise sur pied de campagnes d'information. Elle est l'interlocuteur privilégié pour quiconque s'intéresse à la question, consommateur ou producteur. Elle est également engagée au niveau international pour une agriculture durable et des appellations d'origine reconnues mondialement.



Vacherin Fribourgeois

Vacherin Fribourgeois

CH 2445

Vacherin Fribourgeois

Vacherin Fribourgeois

CH 2445

Vacherin Fribourgeois

Vacherin Fribourgeois

Vacherin Fribourgeois

Vacherin Fribourgeois

Vacherin Fribourgeois

Vacherin Fribourgeois

Vacherin Fribourgeois

Vacherin Fribourgeois

Les facettes du Vacherin Fribourgeois AOP

Le Vacherin Fribourgeois AOP forme un couple délicieux avec le Gruyère AOP dans la fondue moitié-moitié. Un fromage tellement crémeux, qu'on ne peut pas le râper mais qu'il faut couper en morceaux. Tout cela, je le savais déjà comme Suisse allemand, mais en partant à sa découverte j'ai réalisé que je ne connaissais même pas la moitié de ses qualités.

«Le Vacherin Fribourgeois AOP évolue aussi très bien en solo dans le caquelon à fondue – et je défie un autre fromage d'en faire autant.» Nous prenons place dans le carnotzet de Jean-Nicolas Philipona, président de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP. Il ajoute: «Vous chauffez deux décis d'eau, vous y ajoutez environ un kilo de Vacherin Fribourgeois AOP à maturité, vous tournez continuellement avec une spatule. Et voilà! Dès que le mélange a fondu en douceur et que le fromage est bien crémeux, vous mettez le caquelon sur le réchaud. Mais attention, n'y allez pas avec la flamme habituelle! La fondue fribourgeoise ne doit pas dépasser une température de 50 degrés. La flamme d'une petite bougie suffit pour chauffer. «A la Fribourgeoise», on économise de l'énergie! Vous pouvez ajouter d'autres bougies pour créer une atmosphère festive, romantique ou montagnarde. Et vous profitez pleinement de votre soirée, car cette fondue est légère et très digeste.»

Bien entendu, le Vacherin Fribourgeois AOP révèle également d'autres qualités en cuisine. Pour preuve ce qu'en fait Denise, épouse de Jean-Nicolas Philipona: le Vacherin Fribourgeois AOP ajoute une touche crémeuse à son gâteau à la courge, ou encore se dépose souverainement sur ses pommes de terre râpées et rissolés à la poêle, œuvrant au caractère typique du rösti fribourgeois.

Briller en cuisine c'est bien... Mais le Vacherin Fribourgeois AOP s'illustre également sans avoir besoin de fondre. C'est ce qu'on a découvert en France. Dans les bonnes maisons, il y occupe une place de choix sur les plateaux de fromages. Un bon 10% des 2500 tonnes produites annuellement va à l'exportation. Et la moitié s'exporte en France, un pourcentage qui a doublé chaque année depuis deux ans.

«Le Vacherin Fribourgeois possède une expérience internationale de longue date», plaisante Jean-Nicolas Philipona. «En l'an 1265, au monastère de Mont-Serrat près de Barcelone, il a été rapporté qu'un certain Vaccarinus, jeune moine du pays de Fribourg, savait faire un délicieux fromage. Pendant le jeûne du carême, il eut l'idée de faire fondre le fromage pour ne pas tomber sous la règle monastique (interdiction de toute consommation de viande, d'oeufs et de fromage gras), ce qui en fait également l'inventeur de la fondue. La désignation Vacherin vient ainsi du latin Caseus Vaccarin. Elle a été pour la première fois utilisée dans un jugement écrit datant de 1420 quand le prieur de Broc a été condamné à livrer une douzaine de «Vacherins» du comté de Gruyère au prieur de Lutry.»

Le 22 décembre 2005, le Vacherin Fribourgeois s'est vu accorder l'AOP, et le diplôme officiel a été remis le 3 novembre 2006 à Bulle. L'aire de production a été définie dès le début: le canton de Fribourg, avec l'ajout des deux enclaves bernoises de Clavaleyres et Münchenwiler près de Morat, parce que le Vacherin Fribourgeois y est également fabriqué traditionnellement.

Marc-Henri Horner de Marsens est l'un des quelque 80 producteurs du Vacherin Fribourgeois AOP. «Un Vacherin Fribourgeois est jeune à 3 mois environ et une meule arrive à maturité vers 6 mois. Il est important que le cœur soit ferme et que la pâte soit coulante juste sous la croûte», souligne-t-il. «J'aime l'accompagner d'un vin rouge fruité, et pourquoi pas d'un vin de la Suisse orientale. Goûtez ce morceau: il est doux, avec une touche d'amertume qui lui donne son caractère et sa typicité!»



Mes dégustations personnelles m'ont montré que le Vacherin Fribourgeois AOP s'associe également très bien avec des boissons estivales comme la bière, le jus de poire ou le jus de pomme frais pressé. Quant au fromage au lait cru, il se marie délicieusement entre autres avec la «Flauder», l'eau gazeuse appenzelloise, et avec le porto. Non, décidément, le Vacherin Fribourgeois AOP ne se réduit pas à un seul fromage à fondue!

Ulrich Schweizer



La marraine du goût: Irma Dütsch

Avec une note de 18 sur 20 au «Gault Millau», IRMA DÜTSCH est la cheffe la mieux notée en Suisse. Née en 1944, cette Gruyérienne d'origine est également Ambassadrice AOP-IGP. Elle a tenu plus de vingt ans avec son mari le Waldhotel «Fletschhorn», situé à une vingtaine de minutes à pied de Saas-Fee.

Irma Dütsch, quand avez-vous voulu devenir cuisinière pour la première fois?

Je me souviens que, déjà enfant, j'ai voulu surprendre ma mère en préparant des macaroni. J'ai pris une poêle, je l'ai remplie d'eau froide et j'ai versé les macaroni dedans... J'ai attendu, mais il ne s'est rien passé. J'ai compris alors que cuisiner exigeait quelque chose de plus, et j'ai su que je voulais en faire mon métier.

Ce désir n'a pas toujours été facile à réaliser?

Non, quand j'étais jeune, ce n'était pas simple d'en faire son métier. A l'époque, je n'ai pas trouvé de place d'apprentissage en Suisse romande. Je suis allé travailler en Suisse alémanique, où j'ai appris l'allemand. Au début, ma mère n'était pas très contente de mon choix, ce n'était pas considéré comme un métier féminin. Mais ça a changé depuis. Et ma mère en a été fière par la suite.

Votre père était un fromager réputé; avait-il une spécialité?

Oui, mon père était un fromager de renom et un paysan de cœur et d'âme. Il vivait pour sa famille et ses amis. Il vivait sa région, ses montagnes et ses pâturages. Malheureusement, il est décédé quand j'avais neuf ans. Son fromage, son vieux Gruyère, son Vacherin Fribourgeois, son Vin Cuit (une spécialité à base de jus de poires et de pommes) et ses liqueurs étaient fameux dans la région.

Vous avez dit une fois: «L'authenticité des produits, c'est la base de ma cuisine». Qu'est-ce qu'un produit authentique?

C'est un produit qui est resté suffisamment longtemps en terre ou sur l'arbre jusqu'à sa complète maturation. A l'heure actuelle, les produits sont disponibles tout au long de l'année et de tous les coins du monde, prêts et emballés. Par exemple, les asperges ou les fraises du Chili.

Et tout ça en quantité industrielle. Or, on doit à nouveau rendre les gens attentifs au fait qu'en Suisse on a également de fabuleux produits, et à toute saison. Par exemple, le Cardon épineux genevois AOP. Servi avec des truffes, c'est absolument délicieux.

En cuisine, la tradition est-elle limitative ou, au contraire, stimulante?

Sans connaître la tradition, une cuisine ne peut pas être inspirée. J'ai grandi dans une ferme, en contact étroit avec la terre, les produits. En comprenant d'où viennent les choses, comment elles se développent, on apprend le respect. La tradition est très importante. De la même façon, on ne construit pas une maison sans fondations. Pour moi, l'inspiration naît de la tradition.

Lors de votre longue carrière, avez-vous vécu d'importants changements, hormis le développement des infrastructures?

Il est toujours possible de prendre de nouvelles directions, mais il faut faire attention à ne pas se transformer en décorateur de table. Aujourd'hui, on peut davantage expérimenter, ce qui était difficile autrefois. Quand on préparait un plat traditionnel, tous le connaissaient de la maison. Cela condamnait à l'excellence! Aujourd'hui, il est plus facile d'étonner les clients. Ils sont plus ouverts mais également plus conscients du prix. La cuisine doit être simple, sans chichis, séduisante à l'œil – et savoureuse!

Vous êtes également Ambassadrice AOP-IGP. Pourquoi?

Je considère qu'il faut protéger la diversité de nos produits. Quand on mange quelque chose de bon ici, on doit pouvoir l'identifier et s'identifier avec ce que l'on mange. Qui achète nos produits? Nous. Les Français et les Italiens vont moins les acheter. En ne protégeant pas nos produits originaux, on perd progressivement notre diversité culturelle.



Irma Dütsch





Premières AOP en vue pour deux spécialités carnées

Le «Jambon de la Borne», jambon fumé traditionnel des cantons de Fribourg et de Vaud, devrait être enregistré comme AOP. L'Interprofession des éleveurs de porcs et des bouchers-charcutiers vaudois et fribourgeois a par ailleurs déjà déposé un dossier AOP pour le «Boutefas», saucisson à cuire typique fabriqué dans les cantons de Vaud et de Fribourg. La Confédération évalue actuellement les deux demandes.



«AOP – une identité retrouvée»

Dans le cadre des «Gourmand World Media Awards», le livre «AOP – une identité retrouvée» a reçu le titre de «Best Book in the World on Cheese 2005» qui lui a été décerné à Kuala Lumpur, en Malaisie. Ce magnifique livre présente la vie quotidienne des paysans, fromagers et affineurs suisses, qui travaillent le fromage à l'ancienne. Textes et photos noir-blanc dévoilent de manière intime et poétique le savoir-faire traditionnel à l'œuvre dans la fabrication des fromages AOP. On découvre en alternance des paysages de campagne et de montagne, ainsi que et des scènes d'ambiance, en particulier le dur travail au feu de bois. Le livre est aujourd'hui disponible au prix préférentiel de Fr. 45.- auprès de l'Association suisse des AOP-IGP.



Enfin l'AOP pour l'Emmentaler

L'Emmentaler AOP est l'un des fromages les plus connus au monde et malheureusement aussi l'un des plus copiés. C'est le fromage suisse le plus exporté. Après des années de tiraillement, le Tribunal Fédéral a confirmé, en septembre 2006, son enregistrement comme Appellation d'Origine Protégée. Désormais, l'Emmentaler suisse a la possibilité de se différencier des copies industrielles à l'étranger, et de se profiler en tant que fromage suisse de tradition.



Le canton de Genève bientôt avec deux spécialités protégées

Le canton de Genève possède le seul légume suisse à ce jour reconnu comme AOP: le Cardon épineux genevois AOP. Ce type de chardon au goût subtil proche de l'artichaut est une véritable découverte pour tous les gourmets. La Longeole, délicieuse saucisse de porc agrémentée de graines de fenouil, devrait bientôt rejoindre le Cardon épineux genevois AOP et recevoir une IGP, comme c'est le cas pour la majorité des spécialités carnées. Le dossier est en cours d'évaluation auprès de la Confédération.



Stop Piracy – défendre les produits originaux

Le 16 janvier 2007, la plate-forme suisse de lutte contre la contrefaçon et la piraterie a lancé la campagne «Stop Piracy». Celle-ci vise à alerter le grand public sur les conséquences engendrée par la consommation de contrefaçons en tout genre: logiciels, supports d'images et de musique, montres, etc. Les consommateurs non seulement mettent en péril des places de travail en Suisse, mais ils menacent également leur propre santé en ce qui concerne les médicaments et l'alimentation en particulier. L'Association suisse des AOP-IGP participe activement à cette plate-forme qui comprend également des représentants de l'économie et de l'administration fédérale. Plus d'infos sur www.stop-piracy.ch.





Fondue moitié-moitié

(pour 4 personnes)

- 600 à 800 g de pain mi-blanc** couper en cubes
- 1 gousse d'ail** écraser et frotter le caquelon
- 3 dl de vin blanc sec suisse**
(Chasselas)
- 3 cuillères à café de maïzena** (16 g) ajouter, mélanger, mettre le caquelon sur le feu
- 400 g de Vacherin**
Fribourgeois AOP râpé
- 400 g de Gruyère AOP râpé** ajouter, laisser fondre à feu doux en remuant
continuellement avec une spatule
- Poivre, kirsch** selon vos goûts

* dès que le mélange présente une consistance uniforme et crémeuse et avant les premiers signes d'ébullition, déposer le caquelon sur le réchaud
 * sur le réchaud, maintenir la fondue à température constante
 * chaque fois qu'on trempe son pain dans la fondue, bien remuer afin d'éviter que le fromage ne colle au fond du caquelon

La symbiose entre le Gruyère AOP et le Vacherin Fribourgeois AOP

Vaccarinus est la forme diminutive du latin Vaccarius (le vacher). Et comme par analogie, les meules de Vacherin Fribourgeois AOP sont plus petites que celles du Gruyère AOP. En effet, le Vacherin Fribourgeois AOP était traditionnellement fabriqué au printemps dans les alpages fribourgeois alors que les vaches n'étaient pas encore toutes montées, et en automne quand les vaches étaient portantes et qu'elles consacraient leur énergie au veau à naître plutôt qu'à produire beaucoup de lait. Les vachers n'avaient donc pas assez de lait pour les grandes meules de Gruyère et fabriquaient des Vacherins fribourgeois.

Un jour arriva où les vachers mélangèrent leurs deux fromages, les firent fondre sur le feu de bois, pour une délicieuse fondue moitié-moitié...

Enracinés en terre helvétique, dotés d'un caractère unique.

Quand on apprécie les produits typiques, les signes AOP et IGP sont des indicateurs précieux. Ils donnent la garantie que ces produits ont été entièrement élaborés dans leur région d'origine (AOP), ou qu'ils y sont affinés avec des matières premières issues d'autres régions de Suisse (IGP). Pas étonnant dès lors que ces spécialités possèdent ce petit quelque chose qui les rend simplement inimitables, infiniment savoureuses.



Spezialitäten mit Charakter – Reflets de nos terroirs



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée
www.aop-igp.ch