



TRADITION & TERROIR

Bloderkäse AOP / Werdenberger Sauerkäse AOP /
Liechtensteiner Sauerkäse AOP

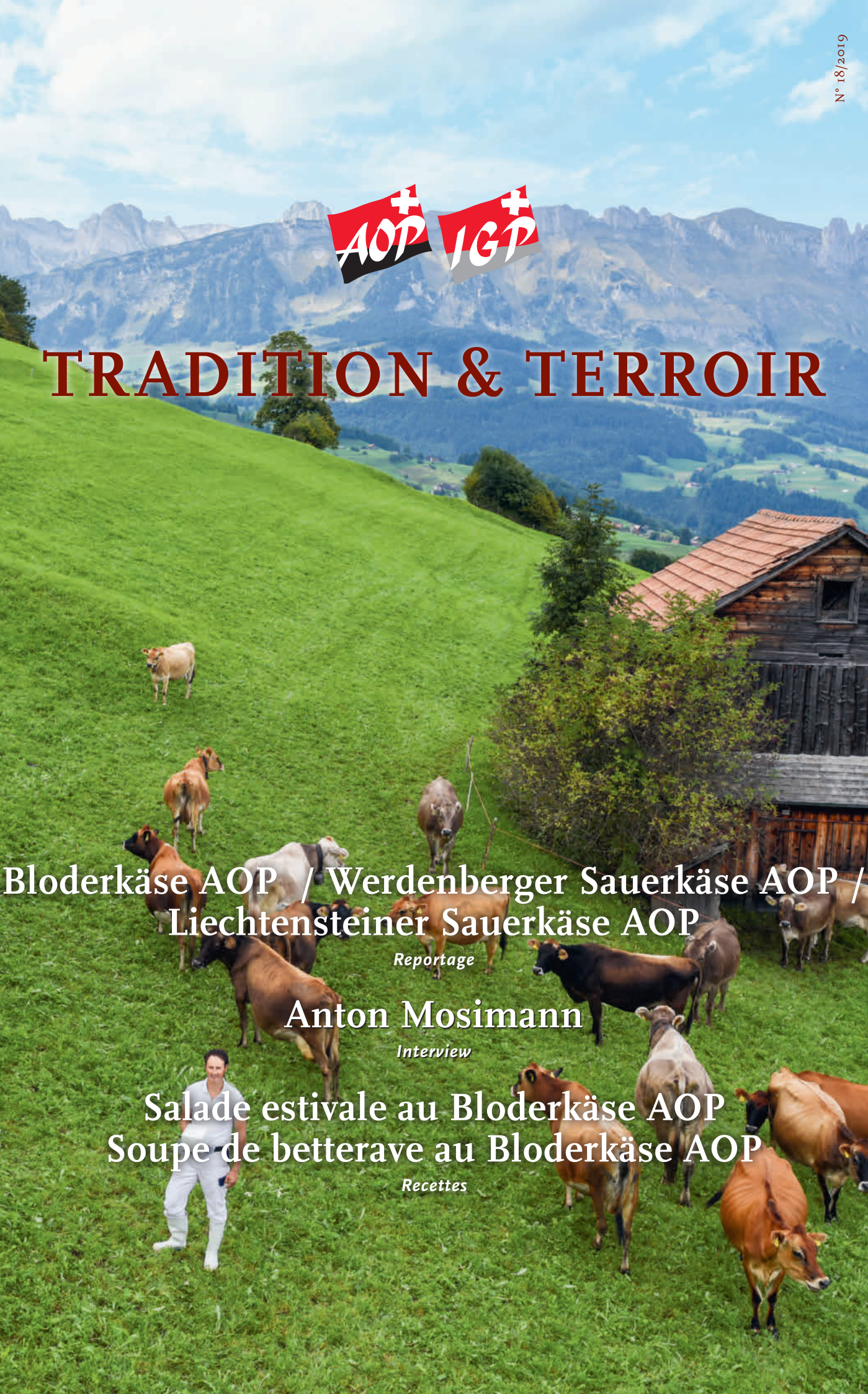
Reportage

Anton Mosimann

Interview

Salade estivale au Bloderkäse AOP
Soupe de betterave au Bloderkäse AOP

Recettes



Impressum

Publication	N° 18 / septembre 2019
Tirage	60 000 exemplaires ; 23 000 fr., 37 000 all.
Editeur	Association suisse des AOP-IGP
Rédaction	Sabine Leuba
Graphisme	Felicia Jung, Lisa Oppliger, Ast & Fischer AG
Impression	ib-Print AG, Seon
Parution	1-2 x par année
Adresse	Association suisse des AOP-IGP, Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Berne, info@aop-igp.ch , www.aop-igp.ch , www.facebook.com/aopigp , www.instagram.com/aopigp
Abonnement gratuit	Tél. 031 381 49 53 ou info@aop-igp.ch

Légendes photos

Couverture recto	Staudnerberg à Grabs, région d'origine du Bloderkäse et Sauerkäse AOP
Page 2	Château de Crest, Jussy, dans la région d'origine de la Longeole IGP
Page 4	Cuchaule AOP, brioche au safran du canton Fribourg
Page 6	Centre agricole à Salez, Oberzolz, région d'origine du Rheintaler Ribelmais AOP
Page 8	Production du Bloderkäse et Sauerkäse AOP
Page 10	Anton Mosimann, chef étoilé suisse et gastronome
Page 12	Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP, production d'une boîte en bois d'épicéa
Page 14	Salade estivale au Bloderkäse AOP
Photos	Soupe de betterave au Bloderkäse AOP
	Couverture recto, pages 2, 6 : WAPICO ; page 4 : cuchauleaop.ch ; page 8 : Sabine Leuba ; page 10 : Anton Mosimann ; page 12 : Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP ; page 14 : Philipp Schneider, Krone Mosnang

Editorial	5
<hr/>	
La vie de l'Association	
IGP : De quoi s'agit-il et quelles plus-values apporte ce signe ?	7
<hr/>	
Reportage	
Bloderkäse AOP / Werdenberger Sauerkäse AOP / Liechtensteiner Sauerkäse AOP	9
<hr/>	
Interview	
Anton Mosimann : chef étoilé suisse	11
<hr/>	
Brèves	13
<hr/>	
Recettes	
Salade estivale au Bloderkäse AOP	
Soupe de betterave au Bloderkäse AOP	15
<hr/>	

Définition des AOP-IGP

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des spécialités suisses de qualité qui présentent un fort lien avec leur région d'origine et qui sont élaborées selon des méthodes ancestrales avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs. Dans le cas des AOP, toutes les étapes de production, de la matière première à l'élaboration du produit fini, ont lieu dans la région définie. En ce qui concerne les IGP, une étape au moins de ce processus doit être effectuée dans la zone d'origine.







20 ans au service de l'authenticité

Quel bel anniversaire vont fêter ensemble l'Association suisse des AOP-IGP et le Salon suisse des Goûts et Terroirs ! L'âge de la maturité, mais encore tant d'avenir devant nous pour poursuivre notre mission de promotion et de défense des produits de proximité, des savoir-faire régionaux, de la traçabilité et de la qualité des produits. Précurseurs à la fin des années 90, nous avons su trouver le chemin afin de devenir des ambassadeurs de confiance auprès des consommateurs. Une belle reconnaissance, qui nous encourage à continuer avec la même passion.

Valorisation des produits au Salon suisse des Goûts et Terroirs

Créer une vitrine accessible pour les petits producteurs et artisans de produits du terroir, tel était le credo de départ du Salon suisse des Goûts et Terroirs, dont la première édition a planté ses racines à Espace Gruyère au printemps 2000. Viser la qualité plutôt que la quantité : il s'agissait déjà de se démarquer des foires généralistes via une sélection rigoureuse des exposants, avec l'appui des offices cantonaux de promotion romands (PRPG) qui nous accompagnent dans ce processus. A nous ensuite de mettre ces ingrédients en scène et d'attirer le meilleur public dans ce paradis des saveurs.

Un lien de confiance avec le consommateur

Cette sélection garantit aux visiteurs du salon l'accès à une offre qualitative et variée, dans un lieu à taille humaine où la convivialité règne en maître. L'échange direct avec l'artisan et la dégustation gratuite encouragent le consommateur à la découverte de nouvelles saveurs. Le salon se parcourt comme un marché, offrant la possibilité de comparer des produits similaires.

Une présence marquée des AOP-IGP

A Bulle, c'est la plus forte représentation de produits labellisés AOP-IGP que l'on peut rencontrer dans une foire en Suisse à l'heure actuelle. C'est pour nous, organisateurs, un signe de reconnaissance envers ce rendez-vous devenu incontournable pour nombre d'amateurs.

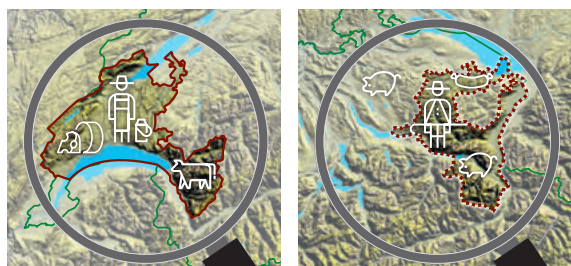
Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon suisse des Goûts et Terroirs et d'Espace Gruyère SA



IGP : De quoi s'agit-il et quelles plus-values apporte ce signe ?

Si le concept des appellations d'origine protégées (AOP) est aujourd'hui relativement bien connu et compris par une grande partie des consommateurs, c'est moins le cas pour les indications géographiques protégées (IGP). Il est vrai que ces dernières sont moins nombreuses dans les rayons des magasins (15 spécialités sont enregistrées aujourd'hui en tant qu'IGP) et seules quelques-unes sont distribuées en dehors de leur zone de provenance. Alors que le signe AOP est réservé aux produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une aire géographique délimitée, l'IGP distingue des produits dont au moins une des étapes du processus de production, souvent la transformation, a lieu dans l'aire géographique définie, comme l'illustre le schéma ci-dessous :



A ce jour, ce sont essentiellement des produits carnés qui sont enregistrés en Suisse en tant qu'IGP. Pour les consommateurs, les plus-values apportées par ces spécialités qui portent le logo rouge et gris à croix blanche sont les suivantes :

Garantie d'origine

- La matière première, à savoir la viande, provient de l'aire géographique ou de toute la Suisse uniquement (éventuellement du Liechtenstein pour la St. Galler Bratwurst/Kalbsbratwurst). Seule exception: la Viande des Grisons, qui peut être élaborée avec de

la viande importée, et qui ne peut par conséquent pas arborer le logo avec la croix suisse.

- La transformation a lieu exclusivement dans la zone d'origine.

Haute qualité

- L'élaboration du produit a lieu dans l'aire géographique selon des méthodes traditionnelles qui respectent les recettes ancestrales et locales.
- Seules des matières premières de qualité conformes au cahier des charges sont utilisées.

Authenticité

- Chaque boucher apporte sa touche personnelle à la recette. Seules des matières premières de qualité conformes au cahier des charges sont utilisées.
- Les spécialités IGP sont des produits authentiquement suisses, car tout comme les AOP, elles font partie du patrimoine culinaire de notre pays et sont, à ce titre, de véritables ambassadrices de leurs régions d'origine.

Au final, c'est toutefois surtout pour leur goût typique incomparable que la Saucisse d'Ajoie, le Saucisson neuchâtelois, le Saucisson vaudois, la Saucisse aux choux vaudoise, la St. Galler Bratwurst, la Longeole, la Glarner Kalberwurst, la Viande séchée du Valais, le Lard sec du Valais, le Jambon cru du Valais, l'Appenzeller Mostbröckli, l'Appenzeller Pantli et l'Appenzeller Siedwurst sont plébiscités par les gourmets !

Alain Farine

Directeur de l'Association suisse des AOP-IGP



Bloderkäse AOP / Werdenberger Sauerkäse AOP / Liechtensteiner Sauerkäse AOP

Le « Bloderkäse AOP » est un fromage frais qui peut être consommé immédiatement après sa transformation. Il est particulièrement apprécié en Suisse orientale. Lorsqu'il est affiné, il se développe après 60 jours une couche grasse sur sa surface, ce qui le rend plus acide. Le fromage prend alors le nom de « Werdenberger Sauerkäse AOP » ou « Liechtensteiner Sauerkäse AOP » en fonction de la région de fabrication. Il s'agit d'un fromage affiné à pâte molle et, comme son nom l'indique, il est acide (sauer). Il est particulièrement apprécié des aînés et se caractérise par ses faibles taux en graisse, sel et calories, ce qui le rend très digeste, et riche en protéines. Pour la fabrication de ces deux spécialités, seul du lait écrémé et du sel sont utilisés, mais pas de présure, raison pour laquelle cette manière de fabriquer du fromage, qui date du Moyen-Âge, est vraisemblablement la plus ancienne. Le « Bloderkäse » et le « Sauerkäse » sont protégés par une appellation d'origine AOP depuis le 18 février 2010.

Le « Sauerkäse AOP » de Florian et Yvonne Tischhauser
C'est dans un cadre idyllique, mais pentu et exposé aux conditions climatiques, du nom de « Staudnerberg » sur la commune de Grabs que vivent Florian, 43 ans, et sa femme Yvonne, 38 ans, avec leurs deux enfants âgés de 9 et 12 ans. Leur exploitation se situe sur une ancienne voie romaine. Le chemin d'accès a été construit en 1905 et goudronné dans les années 70. Jusqu'alors, tous les déplacements se faisaient à pied, en luge et en calèche jusque dans la vallée. Dans cette région, la plupart des maisons de 300 ans, possédaient leur cuve à lait de 80 litres, car autrefois, chaque famille produisait du fromage pour ses propres besoins. Le domaine familial est conduit depuis trois générations avec beaucoup d'amour et de passion. L'enracinement à la région et l'amour pour le « Bloderkäse AOP » et le « Werdenberger Sauerkäse AOP » ont été transmis à Florian Tischhauser pendant son enfance. En tant que seul fils sur six enfants, il était rapidement évident pour Florian que la tâche de reprendre le domaine familial et de poursuivre la tradition de ce fromage particulier allait lui revenir. Et aujourd'hui encore, la famille passe l'été en altitude sur les alpages « Gamperfin » et « Gamsalp ». Le lait de ses vaches de

la race Jersey y est transformé une fois par jour, en général le soir, en « Bloderkäse AOP » et « Werdenberger Sauerkäse AOP ».

Le « Bloderkäse AOP » de la fromagerie Stadelmann
Hans Stadelmann a lui aussi hérité de ses parents la tradition du « Bloderkäse » avec la reprise de l'entreprise familiale. Le fromager de profession âgé de 52 ans s'est fortement engagé pour l'obtention de la protection AOP. Il produit aujourd'hui une à deux fois par semaine du « Bloderkäse AOP » en fonction de la demande. Quand Hans Stadelmann parle du « Bloderkäse AOP », son visage rayonne et on devine toute la passion qu'il a pour cette spécialité unique. Son fromage frais est réputé et apprécié tant à Nesslau, son lieu de production, que loin à la ronde. Ce fromage pauvre en graisse et riche en protéines s'inscrit parfaitement dans la tendance alimentaire actuelle, si bien que Hans Stadelmann livre entre autres des centres de fitness. La fromagerie dispose d'une cave naturelle voutée dans laquelle du « Sbrinz AOP » et du fromage « Appenzeller » de sa propre production sont affinés. La spécialité de la fromagerie Stadelmann est le « Bloderkäse AOP » proposé dans un verre.

Digne d'être protégé

L'aire géographique pour la production du lait, sa transformation en fromage et l'affinage de ce dernier comprend douze communes st-galloises situées dans le Toggenburg supérieur et dans le Werdenberg (vallée du Rhin), ainsi que toutes les communes de la Principauté du Liechtenstein. Aujourd'hui, il n'y a plus que cinq fromageries actives dans la production du « Bloderkäse AOP », dont deux parmi elles produisent encore le « Werdenberger Sauerkäse AOP ». Il n'y a par contre plus de production de cette spécialité au Liechtenstein. Bien que ce fromage réponde parfaitement aux tendances alimentaires actuelles, il reste peu connu. Sa protection en tant qu'AOP est donc fondamentale pour garantir sa pérennité.

www.toggenburgonline.ch/sauerkaese

www.stadelmannkaese.ch

www.gnuss-chorb.werdenbergerobst.ch/ueber-uns/familie-tischhauser



E. CONFORATI



MOSIMANN'S
London

Anton Mosimann – chef étoilé suisse

Le célèbre chef suisse et restaurateur Anton Mosimann vit de sa passion pour la cuisine. La marque de fabrique du chef étoilé, âgé de 72 ans, est le noeud papillon. A l'occasion de ses 70 ans, il a publié son autobiographie «Life is a circus». Il cuisine pour la famille royale britannique depuis près de 40 ans. Anton Mosimann a été récompensé cette année par Gastro-Suisse avec le prix d'honneur «La flamme de l'accueil», décerné pour la première fois.

Quelle est votre plus belle expérience, ou la plus marquante, de votre carrière ?

Il y a tellement de temps forts qui ont jalonné un parcours de 50 ans derrière les fourneaux ! J'ai cuisiné pour quatre présidents américains, cinq premiers ministres britanniques et quatre générations de la famille royale d'Angleterre ; c'était un privilège d'être autorisé à franchir les portes closes de tous ces événements. Ma formation culinaire a été pour moi un véritable passeport pour voyager dans le monde entier, et mes plats signatures m'ont permis de découvrir des pays étonnants et d'approcher directement des cultures différentes. J'ai rencontré et cuisiné pour tant de mes idoles : Elizabeth Taylor, Danny Kaye, Shirley Bassey, ou encore Mohamed Ali. Mais ce qui me rend le plus fier, c'est The Mosimann Collection, A Culinary Heritage. Le Swiss Education Group a créé au Bouveret un musée qui retrace ma carrière sur quatre étages ; plus de cinquante médailles d'or, de très, très nombreux diplômes, de très anciens menus et plans de table pour des événements que j'ai organisés, ma bibliothèque de livres de cuisine du 15^e siècle, tout y est. C'est normalement une chose qui vous arrive une fois que vous êtes mort, aussi je suis très honoré qu'on m'ait sollicité maintenant !

Comment votre passion pour la cuisine et la nourriture est-elle née ?

Mes parents avaient dans le Seeland bernois un restaurant qui était pour eux bien plus qu'un travail : un véritable mode de vie. Dans mes plus lointains souvenirs, je revois mes parents cuisiner, et moi, debout sur une chaise, à remuer les plats avec eux. J'adorais les saisons et l'odeur des abricots ou des tomates fraîchement cueillis. Et j'ai vite compris qu'en préparant un déjeuner ou un dîner, on pouvait gagner le cœur de ses proches.

Quels objectifs professionnels aimeriez-vous réaliser ?

Sur le plan professionnel, j'aimerais cuisiner pour le Pape. Je n'ai jamais cuisiné pour le pontife, même si j'ai eu la chance de rencontrer François l'an dernier à Rome.

Dans quelle mesure les produits régionaux sont importants pour vous ?

Ils sont essentiels ! J'ai toujours préféré travailler avec des produits qui avaient «voyagé» aussi peu que possible. De mon enfance, j'ai retenu que ce qui pousse dans votre jardin ou les fromages du fermier d'à côté sont toujours les meilleurs. L'idée de mettre des fraises à table en février me fait horreur ! J'adore consulter l'agenda et y vérifier que c'est le 12 août qu'arrivera la première gousse des landes écossaises ou attendre avec impatience que les figues mûrissent sur l'arbre pour pouvoir les cuisiner. Pour moi, c'est vital.

Quelle signification ont pour vous les traditions suisses et lesquelles vivez-vous ?

Dans mon cœur, je suis Suisse avant tout : La ponctualité suisse fait partie de mon ADN ! Le 1^{er} août est toujours inscrit sur mon agenda, car j'aime passer la fête nationale en Suisse, avec ma famille. Pour moi, c'est une date aussi importante que Noël ou même mon propre anniversaire ! J'attends chaque année avec impatience l'arrivée du Vacherin Mont d'Or et à mon club de Londres, Mosimann's, j'aime mettre des spécialités suisses au menu ; je fais aussi beaucoup pour la promotion de nos superbes vins lors d'événements spéciaux.

Quels produits AOP-IGP connaissez-vous ?

J'ai déjà mentionné le Vacherin Mont d'Or, mais il y a beaucoup d'autres fromages que j'aime, comme un Emmentaler mûr et un Gruyère bien affiné, pour ne citer qu'eux !

Quel est votre produit AOP-IGP préféré ?

Quand je suis dans le canton de St-Gall, je ne manquerais pour rien au monde la délicieuse saucisse à rôtir St. Galler OLMA-Bratwurst IGP sans moutarde avec un petit pain croustillant !

www.mosimann.com





La saucisse bernoise Berner Zungenwurst protégée

Nous nous réjouissons du récent enregistrement d'une spécialité traditionnelle suisse : l'Office fédéral de l'agriculture a en effet octroyé au mois d'août 2019 l'indication géographique protégée IGP à la « Berner Zungenwurst ». Cette spécialité, qui fait partie du fameux plat bernois, ne contient depuis longtemps plus de langue de bœuf (« Zunge »).



AOP-IGP fête ses 20 ans en publiant un encart-jubilée

« Le menu », le plus grand magazine de cuisine indépendant, a réalisé un numéro spécial à l'occasion du 20^e anniversaire de l'Association suisse des AOP-IGP. Dans ce magazine, tous les producteurs et leurs produits protégés sont présentés, en combinaison avec de délicieuses recettes.



COURTEMELON (JU), 28 et 29 septembre 2019

Marché et Concours Suisse des produits du terroir

Le plus grand marché des terroirs suisses : 1250 produits en compétition, 195 exposants. Ateliers du goût. Terroirs du monde. Restaurants. Remise des médailles suisses. Une occasion unique, qui permettra de papillonner de stand en stand, à la rencontre des saveurs des régions suisses et des produits de proximité. Les Hôtes d'honneur sont BEEF.CH et le canton de Genève. www.concours-terroir.ch.



La Semaine du Goût du 12 au 22 septembre 2019

L'objectif principal de la Semaine du Goût est la promotion et la défense des produits de qualité et du bon goût. La Ville du Goût est cette année Montreux. Pendant la Semaine du Goût, plusieurs événements sont mis sur pied en relation avec les AOP et IGP: Désalpe de L'Etivaz AOP, Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP, visite interactive de l'exposition sur le Gruyère AOP à la Maison du Gruyère, Fête du Goût avec le Pain de seigle valaisan AOP, Championnat des « Berner Alpkäse AOP », et bien d'autres encore. www.gout.ch



Foires et autres événements publics

Cet automne, retrouvez l'Association suisse des AOP-IGP à l'occasion de diverses foires et manifestations: Gourmesse, Zurich (12 au 15.09), Foire du Valais, Martigny (27.09 au 06.10), Concours suisse des produits du terroir, Courtemelon (26 au 27.09), cheese-festival, Lugano et Appenzell (19.+20.10/26.+27.10), OLMA, Saint-Gall (10 au 20.10), Saponi e saperi, Giubiasco (25 au 27.10), Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle (31.10 au 03.11), Feinmesse Basel, Bâle (31.10 au 03.11), Les Automnales, Genève (08 au 17.11), Wein- und Genussstage, Flums (22.+23.11.), Food Expo, Berne (28.11 au 01.12), N'hésitez pas à passer à notre stand, informez-vous sur nos produits et dégustez-les!



Salade estivale au Bloderkäse AOP

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g de Bloderkäse AOP (et/ou Sauerkäse AOP) ; 3 tomates ; 1 poivron rouge ; 1 poivron vert ; 1 concombre, pelé, épépiné ; 2 oignons rouges ; 80 g d'olives noires ; 3 cs de vinaigre de vin blanc ; 4 cs d'huile de colza de Saint-Gall ; 2 gousses d'ail pressées ; 2 cs de persil haché ; 1 cs de ciboulette ciselée ; sel ; poivre ; un peu de laitue. Garniture : Tuiles, grissini, graines germées de betterave

Préparation

Couper le Bloderkäse AOP en dés. Couper les légumes en morceaux de même taille (selon les goûts en bâtonnets, quartiers, dés). Couper les oignons rouges en rondelles très fines. Couper les olives en deux. Mélanger le vinaigre de vin blanc, l'huile de colza de Saint-Gall, les gousses d'ail et les fines herbes et assaisonner avec du sel et du poivre. Mélanger la vinaigrette avec les légumes. Incorporer un peu de laitue (coupée en lanières) juste avant de servir. Parsemer avec les dés de Bloderkäse AOP et servir.

© Philipp Schneider, Krone Mosnang

Soupe de betterave au Bloderkäse AOP

Pour 6 personnes

Ingrédients

120 g de Bloderkäse AOP (et/ou Sauerkäse AOP) ; 40 g de beurre ; 1 échalote, hachée ; 500 g de betteraves rouges, pelées, en cubes ; 1,5 dl de vin blanc ; 7 dl de bouillon de légumes ; 3 cl de vinaigre de vin rouge ; sel ; poivre. Garniture : Emulsion au lait et à la pomme, chip de pomme

Préparation

Couper le Bloderkäse AOP en dés. Faire revenir l'échalote dans le beurre. Ajouter les betteraves et faire revenir. Déglacer au vin blanc et laisser réduire un peu. Ajouter le bouillon de légumes et laisser mijoter sur feu doux env. dix minutes. Ajouter le vinaigre de vin rouge et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Dresser la soupe et ajouter les dés de Bloderkäse AOP.

Suggestions

Cette soupe est aussi délicieuse servie froide. Pour cela, il faut la préparer suffisamment à l'avance et la laisser reposer au moins trois heures au réfrigérateur. On peut également l'assaisonner un peu plus quand elle est encore chaude, car l'intensité de l'assaisonnement faiblit avec le froid.

© Philipp Schneider, Krone Mosnang

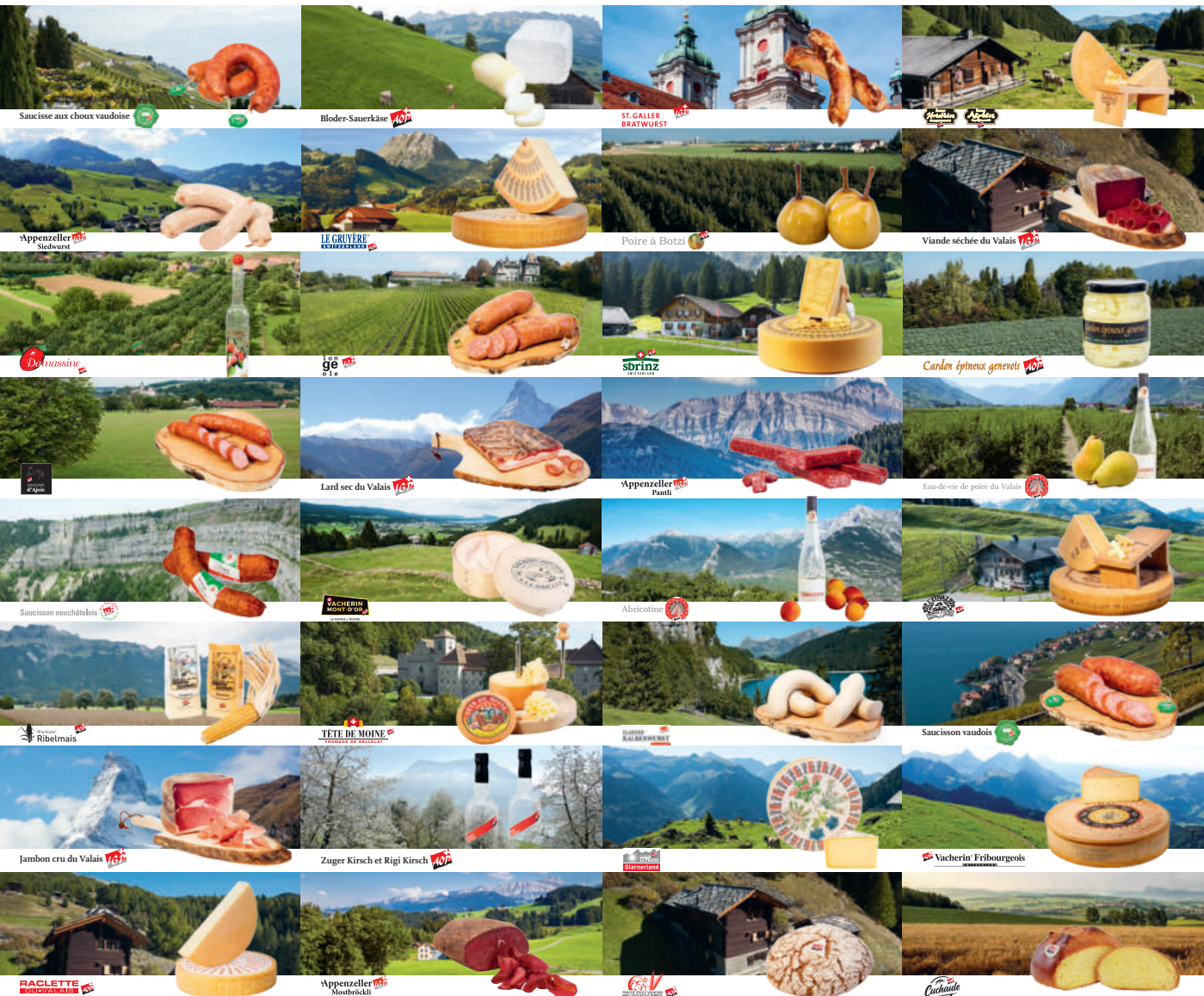


* des terroirs

* des hommes et leur savoir-faire



* des signes d'excellence



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



Abonnement gratuit à Tradition & Terroir

Découvrez les spécialités AOP et IGP, parcourez leur histoire et comprenez la façon dont elles sont fabriquées et affinées. Trouvez également de délicieuses recettes faciles à préparer pour apprécier encore mieux les produits suisses de tradition !

Vous n'êtes pas encore abonné à la revue « Tradition & Terroir » et vous désirez vous abonner gratuitement ?

Scannez le code QR ci-contre avec votre smartphone et remplissez le formulaire qui apparaît. Vous pouvez également commander votre abonnement par e-mail à l'adresse info@aop-igp.ch ou par courrier postal en envoyant le coupon ci-dessous à : Association suisse des AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Berne.

Nom : _____ Prénom : _____

Rue : _____

N° postal : _____ Lieu : _____

