TERRE&NATURE

HORS-SÉRIE TERROIR

UN SUPPLÉMENT DE **TERRE&NATURE** ET **SCHWEIZER BAUER**

DOSSIER

ROAD TRIP SLOW FOOD

De Lausanne à Zurich, à la découverte de spécialités artisanales méconnues

FOCUS

Le Salon suisse des Goûts et Terroirs fête ses 20 ans

SAVEURS

Le meilleur des fromages helvétiques

ÉVASION

Escapades gourmandes

Terre&Nature

Schweizer Bauer

Le Salon authentique Goûts & Terroirs Bulle 20 ans

9 771661 255009 04

SEPTEMBRE 2019 – FR. 8.–

A chaque région ses saveurs.

Miel genevois
La capitale diplomatique sait aussi charmer nos papilles: elle produit l'un des meilleurs miels qui soient!

Miel des Grisons, Brusio
On peut apprécier les fleurs des pâturages des Grisons soit en s'y promenant, soit en dégustant une tartine de ce miel.

Miel du Jura suisse
Produit dans une région sauvage, ce miel n'en est pas moins très doux et équilibré au goût.

Don Mario, Camignolo
Tout aussi réconfortant, sinon plus, que le soleil de la région, ce miel est l'œuvre des abeilles du Tessin.

Miel de forêt du Wasserschloss, Rüfenach
Si attraction il y a dans la région du Wasserschloss, elle est ici toute culinaire!

Miel de fleurs Zuger-Rigi-Chriesi, Cham
Pour trouver des produits à base de fleurs de cerisier, on peut se rendre au Japon; mais on peut aussi acheter un pot de miel de Zoug.

Miel de forêt Kündig, Matzwil
Il n'y a pas que les randonneurs qui s'activent dans le Frienisberg, les abeilles aussi.

Miel du haut-lac de Zurich, Wilen bei Wollerau
On prête à ce miel, produit par des abeilles zurichoises très assidues, des vertus particulièrement relaxantes.

POUR LE MEILLEUR DE NOS TERROIRS.

coop
Pour moi et pour toi.

IMPRESSUM

Hors-série encarté dans «Terre&Nature» du jeudi 26 septembre 2019.

ÉDITEUR
Terre&Nature Publications SA – Une société de Multimedia Gassmann SA, chemin du Long-Champ 135, 2504 Bienne.

Rédacteur en chef
Alexander Zelenka.

Ont participé à ce numéro:
Céline Duruz, Lila Erard, Clément Grandjean, Blaise Guignard, Therese Krähenbühl-Müller, Céline Prior, Véronique Zbinden (textes), Bogsch & Bacco (infographie), Albert Pauchard, Alexander Zelenka (édition).

MARKETING
Cindy Guignard (directrice), Carole Besson (assistante), Shengil Ameti (coordination).

PRODUCTION GRAPHIQUE
Inédit Publications SA Lausanne, Tifenn Le Moullec (responsable).

TRADUCTION
Alain Douard.

CORRECTION
Olivier Bloesch.

PUBLICITÉ
Élodie Amianti, Cindy Guignard.

IMPRESSION
Centre d'Impression Lausanne
Tirage: 30 000 exemplaires
Ce hors-série est imprimé sur du papier certifié FSC.

PHOTO DE COUVERTURE
© Mathieu Rod

CHÈRES LECTRICES ET CHERS LECTEURS

Nous sommes heureux de vous présenter notre nouveau magazine entièrement placé sous le signe du terroir, réalisé en partenariat avec le journal alémanique *Schweizer Bauer* et le Salon suisse des Goûts et Terroirs. Fondée il y a vingt ans à Bulle, cette manifestation a été la première vitrine nationale des produits locaux et artisanaux. Elle a pris son essor à une époque bousculée par des scandales agroalimentaires qui ont marqué un début de prise de conscience chez les consommateurs, de plus en plus soucieux de la provenance des aliments.

Rapprocher les producteurs du grand public a été l'un des objectifs de ce salon devenu incontournable. D'une édition à l'autre, des visiteurs venus de toute la Suisse ont été sensibilisés à la diversité et à la richesse de notre terroir. Fêtant elles-aussi leur 20 ans, les AOP-IGP ont également beaucoup contribué à le faire connaître, de l'étivaz, certifié en 2000, à la Berner Zungenwurst, qui vient de rejoindre ce cercle fermé de 40 produits élaborés suivant un cahier des charges extrêmement strict.

Parce qu'il n'y a rien de mieux que de se rendre là où les différentes spécialités sont produites, nous vous proposons des escapades dans des régions qui se prêtent bien aux découvertes œnotouristiques. Grandson et les truffes, Bulle et la crème double, le Val-de-Travers et l'absinthe, le Weinland zurichois et ses crus… autant de destinations où le terroir tient la vedette.

En Suisse, certaines productions sont tellement confidentielles qu'elles ont failli tomber dans l'oubli. Avec ses Presidi, Slow Food a voulu sauver de la disparition ces trésors du terroir, fruits d'un savoir-faire parfois vieux de plusieurs siècles. Cette quête d'authenticité nous a menés de Lausanne à Zurich, pour un road trip particulièrement savoureux à la rencontre des producteurs.

Histoire de terminer en beauté cette lecture gourmande, nous avons sélectionné pour vous plusieurs fromages. Certains sont des incontournables, d'autres des spécialités moins connues qui valent le détour.
Ce numéro se termine avec un répertoire d'artisans du goût présents au prochain Salon suisse des Goûts et Terroirs, qui se tiendra à Bulle du 30 octobre au 3 novembre. Nous vous souhaitons une bonne lecture et de belles découvertes!

ALEXANDER ZELENKA,
RÉDACTEUR EN CHEF ■

LE SALON AUTHENTIQUE

Goûts & Terroirs BULLE

20 ANS

30.10 – 3.11.19

ESPACE GRUYÈRE BULLE

INVITÉS D'HONNEUR

Terroir FRIBOURG

Pays du St-Bernard
www.saint-bernard.ch

Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

DEP-ART.CH

GOUTS-ET-TERROIRS.CH goutsetterroirs

PARTENAIRES

LE GRUYÈRE SWITZERLAND AOP

RAIFFEISEN

AOP IGP

L'PAIN

PARTENAIRES MEDIA

Le Matin

Terre & Nature

© CLÉMENT GRANDJEAN / DR / GUILLAUME PERRET/LUNDI13

SOMMAIRE TN

EN BREF
Zoom sur les nouveautés en lien avec le terroir. **P. 7**

FOCUS
Le Salon suisse des Goûts et Terroirs fête ses 20 ans. **P. 13**

REPORTAGE
À la découverte du Val d'Aoste. **P. 18**

DOSSIER
Tous les chemins mènent à Slow Food: à la découverte du terroir suisse oublié. **P. 21**

REPORTAGE
La perche Loë, trésor des Alpes. **P. 28**

ÉVASION
Escapades gourmandes. **P. 30**

SAVEURS
Le meilleur des fromages suisses. **P. 37**

BONNES ADRESSES
Notre répertoire des artisans du goût. **P. 47**

Lait de l'agriculture durable suisse.

1/ 1.45

Savourez le lait des prés IP-SUISSE provenant de vaches sortant plus souvent en extérieur et nourries avec plus d'herbe. Vous soutenez ainsi les paysans suisses qui s'engagent pour le bien-être de leurs animaux et une production ménageant la nature.
Le lait durable – maintenant chez Denner.

denner.ch/fr/ip-suisse

DENNER
Durabilité pour tous

VULLY RIME AVEC… RIZ

Le réchauffement climatique permet de nouveaux types de cultures en Suisse: un projet pilote soutenu par Agroscope teste ainsi la production de riz. Des essais dans des rizières inondées sont actuellement menés, pour une durée de cinq ans, sur sept parcelles réparties entre le Mont-Vully (FR), Bavois (VD), Witzwil (BE), Schwadernau (BE) et Brugg (AG). Avec le retard pris au printemps, la céréale devrait pouvoir être récoltée dès la mi-octobre. Seule région de Suisse qui produit du riz au-delà du stade expérimental, mais toutefois de manière sèche comme du blé, le Tessin en récolte 450 tonnes par an. Et jusqu'à 60 000 tonnes sont importées en Suisse chaque année. «Il y a un vrai potentiel commercial et un intérêt des consommateurs à manger du riz local», se réjouit Léandre Guillod, ingénieur agronome et maraîcher, qui s'est lancé dans cet essai de culture avec son frère et ses parents, à Lugnorre, au pied du Mont-Vully. ■

ROIS DE LA MOUTARDE

Chaque année, dans le cadre des festivités de la bénichon, un concours de moutardes permet aux artisans de soumettre leurs confections à un jury d'experts. L'édition 2019 a couronné, fin août, trois professionnels: Macheret Fromage à Lausanne, le traiteur Gaster Nomos à Cousset (FR) et le Restaurant La Gerbe-d'Or à Estavayer-le-Lac (FR). Dans la catégorie amateurs, c'est le Staviacois François Meyer qui a récolté le plus de suffrages. ■

© ISTOCK / DR

VINGT BOUGIES ET DES PROJETS SAVOUREUX

Fondé en novembre 1999 pour promouvoir et défendre les produits alimentaires du canton, Terroir Fribourg n'a eu de cesse, depuis vingt ans, de trouver de nouvelles idées pour remplir sa mission. Outre sa participation à de grands événements tels le Salon suisse des Goûts et Terroirs, la Bénichon ou encore le Salon de l'agriculture, l'association a créé le label régional «Certifié Terroir Fribourg», qui garantit aux consommateurs l'origine des denrées et leur qualité. Ce dernier n'est attribué que si des critères bien précis sont remplis: utilisation de matières premières régionales, élaboration dans le canton, traçabilité certifiée par un organe indépendant et soutien à l'agriculture et à l'économie locale. Conscients de l'importance d'une telle démarche, environ 40 membres, issus de la place agroalimentaire fribourgeoise, ont souscrit. L'association souhaite voir ce nombre s'étoffer en fédérant le plus grand nombre, qu'ils soient boulangers, maraîchers, fromagers… Terroir Fribourg souhaite également développer la gamme des produits AOP comme elle le fait actuellement pour le jambon de la borne. Et entend s'engager, parmi ses projets d'avenir, pour que le terroir figure en meilleure place dans la restauration collective. Plus de 7 millions de repas sont servis chaque année, rappelle-t-elle, et trop peu sont réalisés à partir de produits du canton! ■

www.terroir-fribourg.ch

Savourer la conscience tranquille.

Un célèbre écrivain français disait que se nourrir est un besoin, mais que savoir manger est un art. En ces temps où l'on parle de gaspillage alimentaire, de changement climatique et d'utilisation des ressources, une production durable devient de plus en plus importante pour pouvoir savourer pleinement nos aliments. C'est là que la coccinelle du label IP-SUISSE entre en jeu.

Les quelque 18 500 familles d'agriculteurs IP-SUISSE expriment avec cet animal bénéfique leur conviction que l'agriculture en Suisse doit être pratiquée de manière durable dans sa globalité – pour le bien de tous.
Pour y parvenir, elles mettent en place de nombreuses mesures concrètes, développées avec divers instituts de recherche.

- **Une provenance 100 % suisse garantit des distances de transport courtes et écologiques ainsi qu'une qualité exceptionnelle.**
- **Grâce à des mesures ciblées, les agriculteurs IP-SUISSE aménagent des habitats naturels et favorisent la biodiversité.**
- **Les denrées IP-SUISSE sont exemptes d'OGM et sont produites sans pesticide dans la mesure du possible.**
- **Les émissions de CO_2 dans les exploitations sont continuellement réduites.**
- **Les animaux IP-SUISSE sont élevés dans des conditions respectueuses de l'espèce et de la nature. Ils passent du temps en plein air et reçoivent une alimentation saine.**
- **Les agriculteurs IP-SUISSE s'engagent en faveur des relations sociales, au sein des exploitations tout comme dans les relations avec les collectivités locales.**

Dans son classement comparatif 2019 des standards de production du lait en Suisse, le WWF conclut que le lait des prés d'IP-SUISSE offre « la valeur ajoutée la plus complète en matière de développement durable ».
Voilà le but affirmé d'IP-SUISSE : une production durable dans sa globalité, et non limitée à quelques aspects.
Et cela à des prix abordables, pour que vous puissiez vous offrir ces produits et le plaisir de les savourer pleinement. Tout un art.

IP-SUISSE
Molkereistrasse 21
3052 Zollikofen
T 031 910 60 00
info@ipsuisse.ch

www.ipsuisse.ch

Suisse. Naturellement.

IP-SUISSE
paysans pour des générations.

TN

MÉDAILLES À L'HORIZON

Tous les deux ans, le terroir est à la fête à Courtemelon (JU). Créé par la Fondation rurale interjurassienne, le Concours suisse des produits du terroir a pour objectif de mettre en valeur les délices des différentes régions de notre pays. La huitième édition, qui aura lieu du 27 au 29 septembre prochain, s'annonce faste. Pas moins de 1113 spécialités sont en compétition, dans cinq catégories: produits laitiers, boulangers, carnés, fruits et légumes et boissons alcoolisées. En marge de ces joutes gourmandes, un grand marché avec plus de 170 exposants ainsi que des ateliers du goût titilleront les papilles des visiteurs. Cet automne, le canton de Genève et l'association Vache mère Suisse sont les hôtes d'honneur de la manifestation. ■
www.concours-terroir.ch

CAP SUR LE VALAIS EN MODE SLOW FOOD

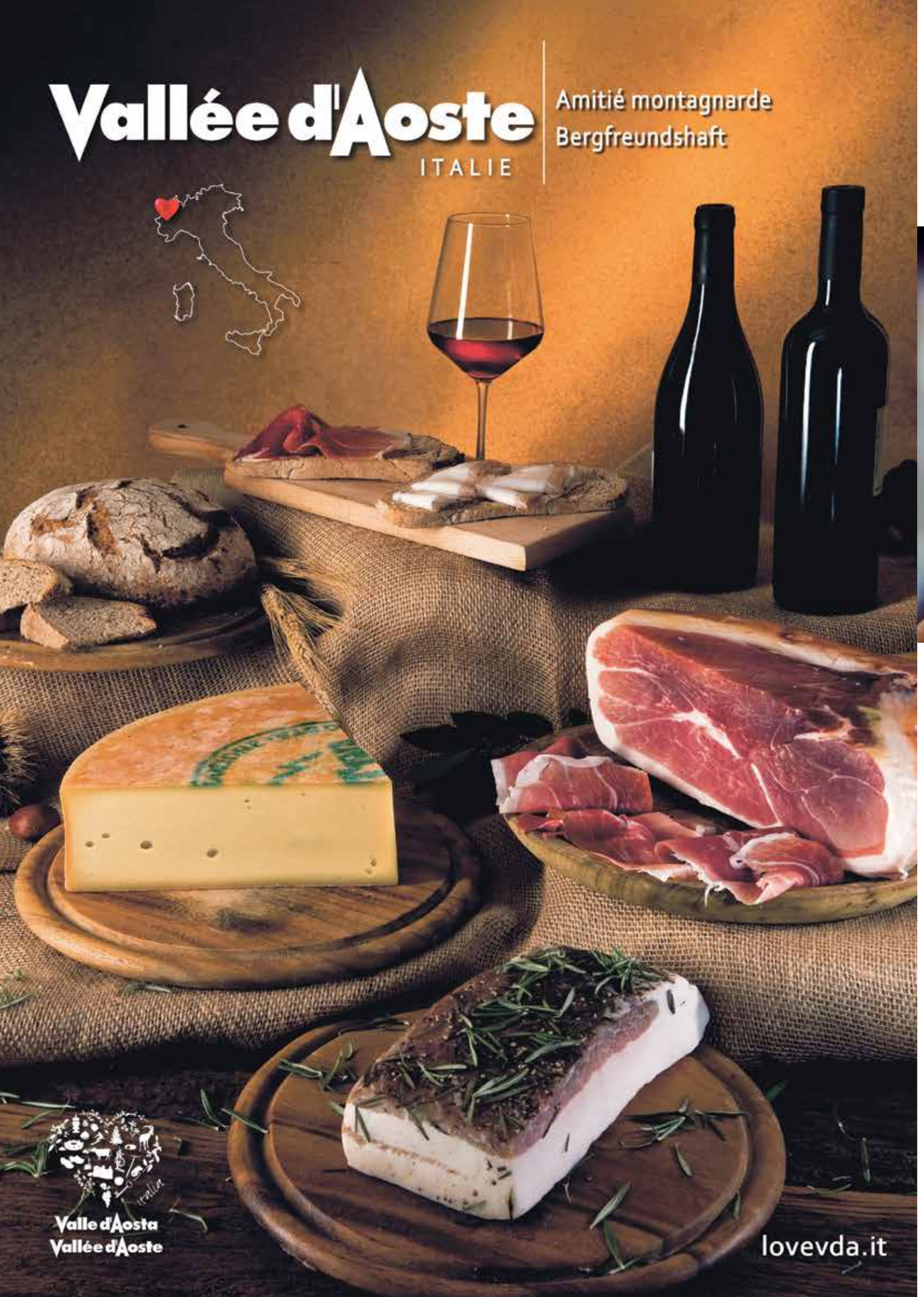
Le Valais a été désigné comme première destination suisse du Slow Food Travel. Ce concept, appelé à s'étendre à d'autres régions du pays dès 2022, permet de découvrir le patrimoine local à travers sa diversité gastronomique, agroalimentaire et culturelle. Après la Carinthie (Autriche), notre pays se positionne ainsi parmi les destinations pionnières du programme. «Nous voulons mettre le Valais sur la carte du monde, en tant que destination terroir», a relevé Gérald Dayer, chef du Service de l'agriculture valaisanne, partenaire du projet. Une quarantaine d'offres régionales de séjours-expériences et une dizaine d'offres cantonales seront progressivement commercialisées ces trois prochaines années, basées sur les actuels et futurs projets agri et œnotouristiques. Les initiateurs disposent d'un budget global de 900 000 francs sur trois ans, réparti majoritairement entre la Confédération et son fonds InnoTour (pour 400 000 francs), Slow Food (197 000 francs), l'État du Valais (120 000 francs) et Valais Wallis Promotion (120 000 francs). ■
www.slowfood.ch

25%

Pas moins de 108 entreprises de toutes les régions de Suisse et 622 spiritueux différents en lice: l'association DistiSuisse, qui organise tous les deux ans le plus grand concours national de spiritueux en collaboration avec Agroscope, enregistre cette année une augmentation de près de 25% des inscriptions. La remise des prix aura lieu le 17 octobre à Bâle. ■
www.distisuisse.ch

© PASCAL GERTSCHEN

PUBLICITÉ



VINS SUISSES EN TENUE DE GALA

Pour sa 13e édition, le Grand Prix du vin suisse a battu tous les records de participation en cumulant 3254 vins inscrits par 544 caves. Coorganisé par l'association VINEA en partenariat avec la revue *Vinum*, ce concours offre une vision représentative de la viticulture suisse, puisque 21 cantons ont présenté des crus. Quelque 955 d'entre eux ont décroché l'or ou l'argent et 80 sont nominés pour participer à une grande finale. Ces derniers proviennent notamment du Valais (25), du canton de Vaud (19), de Suisse alémanique (18), du Tessin (5), de Genève (8) et de la région des Trois-Lacs (5). Les résultats 2019 réservent aussi quelques «surprises» avec par exemple un vin genevois et un neuchâtelois dans la catégorie müller-thurgau habituellement trustée par les alémaniques; de même la catégorie merlot a retenu deux vins tessinois, mais aussi deux vins valaisans, un vaudois et un genevois. Les grands gagnants seront dévoilés le 24 octobre à Berne, lors du Gala des vins suisses. Seront aussi attribués, à cette occasion, le Prix Bio, le Prix Vinissimo Blanc et Rouge et celui de Cave Suisse de l'année 2019. ■

UNE AOP POUR LA BÉRUDGE

Une association veut créer une appellation d'origine protégée pour l'eau-de-vie de bérudge. La zone concernée serait celle où cette petite prune à la chair jaune est le plus cultivée, englobant le littoral du lac de Neuchâtel, le Seeland et le Jura bernois, ainsi que la Broye vaudoise et fribourgeoise. «Avec une AOP, le prix du litre de bérudge pourrait augmenter de 30%», estime Jean-Étienne Delley, ancien responsable des services extérieurs à la Régie fédérale des alcools et initiateur du projet. En 2012, le retraité a lancé les premières démarches avec l'aide de l'Institut agricole de l'État de Fribourg à Grangeneuve. L'idée est aussi de garantir l'authenticité de l'eau-de-vie et la culture du petit fruit dans la région des Trois-Lacs. ■

© ISTOCK / DR

DES TIMBRES QUI FONT MOUSSE

Avec environ 900 brasseries, la Suisse figure parmi les pays qui en comptent le plus. Voilà qui méritait bien une série de timbres spéciaux, édités cette année par La Poste. Réalisés par l'illustratrice zurichoise Dina Mory, ils représentent une bière blonde et une brune. ■

LA PERCHE
LOËË

PREMIUM SWISS FISH

PERCITECH
ECLOSERIE
VALPERCA
FISCHZUCHT

SAUCISSE
DE FILETS DE PERCHE

LA PERCHE LOËË revisite le patrimoine culinaire suisse et propose une délicieuse saucisse à griller préparée selon une recette traditionnelle et avec de la chair de filets de perches fraîche.

POISSON SUISSE
SCHWEIZER FISCH

GARANTIE QUALITÉ
Poisson 100% suisse manipulé avec respect de l'œuf au filet. Elevé et nourri sans médicaments. Traçabilité totale garantie.

VISITEZ NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE
www.laperchelOE.ch

20 ANS, LE BEL ÂGE DU SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS

L'idée d'une manifestation offrant une vitrine aux produits locaux et artisanaux naît à la fin des années 1990. Une génération plus tard, le succès aidant, le petit marché a gagné en ampleur et en crédibilité.

«On venait de vivre coup sur coup la crise de la vache folle, celle du poulet à la dioxine, bientôt suivies par d'autres scandales liés à l'industrie agroalimentaire... La fin des années 90 coïncide avec une forte demande de produits régionaux et de traçabilité de la part des consommateurs; c'est dans ce contexte que l'idée du salon a commencé à germer», se souvient Beat Kunz, un de ses créateurs et son premier directeur.

Quand ce dernier s'est retrouvé à la tête du Centre de congrès polyvalent et flambant neuf de Bulle, il s'est attelé à diversifier ses activités dans le sens «du développement durable, du terroir, de l'eau et de l'énergie». Le premier Salon romand des Goûts et Terroirs voit ainsi le jour en juin 2000. Vingt ans plus tard, le modeste marché des débuts s'est mué en rendez-vous incontournable de l'automne et, renommé Salon suisse des Goûts et Terroirs, a assis sa légitimité et sa dimension nationale.

© DR

UNE MANIFESTATION ATTENDUE

Le tournant du millénaire voit apparaître presque simultanément Fribourg Terroir et plusieurs offices cantonaux ou régionaux de promotion des terroirs, la Semaine du goût et la labellisation des produits suisses – l'étivaz décrochant la première AOC en dehors des vins. C'est dans ce contexte que s'inscrit la manifestation gruérienne: «La volonté de rapprocher le consommateur du producteur, le souci de transparence sont au ——»

© DR

QUESTIONS À MARIE-NOËLLE PASQUIER, DIRECTRICE DU SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS DE BULLE

© DR

Le Salon a 20 ans et se porte comme un charme: quelles sont les clés de ce succès?
Je crois que nous avons été précurseurs en nous donnant pour mission de défendre les produits de proximité, les savoir-faire régionaux, la traçabilité. Nous n'avons pas dévié de cette ligne, préférant la qualité à la quantité, pour nous démarquer des foires généralistes grâce à une sélection pointue et exigeante – chaque année, nous refusons des demandes d'exposants. Ce succès s'explique aussi par le soutien de nos partenaires des offices régionaux et cantonaux de promotion des terroirs.

Comment voyez-vous son avenir: croissance ou diversification?
Avec 45 000 visiteurs en cinq jours, nous sommes à peu près au maximum de notre capacité. Notre objectif n'a jamais été de nous agrandir démesurément ni de franchir les frontières. Nous avions tenté lors d'une précédente édition de séduire davantage le public professionnel des restaurateurs sans que ce soit vraiment concluant: d'autres manifestations le font déjà. Nous avons d'autres pistes de réflexion, liées notamment à l'éducation au goût et aux ateliers.

L'éducation au goût, une priorité?
Dès sa naissance, la manifestation bulloise a voulu miser sur cette thématique. Par exemple avec des ateliers pour apprendre à confectionner des cupcakes d'Halloween, une tarte aux pommes ou encore un moulage en chocolat. Destinée aux 6-12 ans et accessible sur réservation, l'école du goût a chaque année un grand succès, mais les organisateurs ont souhaité lui donner plus d'importance, l'élargir à d'autres publics et en faire un espace véritablement ludique et interactif. C'est ainsi qu'a été conçu l'Amuse-Bouche, ouvert en 2015: un parcours axé sur les cinq sens, offrant différentes activités sur quelque 150 m², qui se renouvelle en partie à chaque édition. L'idée d'un espace intergénérationnel en libre accès a même dépassé nos attentes.

Quels sont les points forts de la prochaine édition?
Nos invités d'honneur seront Terroir Fribourg qui fête ses 20 ans, le Pays du Saint-Bernard et sa marque de spécialités Grand-Entremont et la Vallée d'Aoste. Un autre espace sera consacré au chocolat et au café, avec une démonstration de fabrication de chocolat bean to bar (soit de la fève à la tablette), aux spécialités venues de Nova Friburgo, cette colonie brésilienne fondée par des immigrés suisses il y a deux cents ans et au travail des apprentis boulangers-pâtissiers-confiseurs. L'Arène gourmande promet aussi de belles surprises, avec notamment des démonstrations réalisées par Ben et Léo, les talentueux jeunes chefs fribourgeois, et des battles autour du vacherin fribourgeois AOP…

© DR

Le salon de Bulle est devenu un lieu d'échange et de convivialité où l'on peut goûter et comparer de nombreux produits.

cœur de notre stratégie depuis le début», souligne Marie-Noëlle Pasquier, directrice du Salon depuis 2011. On pourrait même affirmer que les années nonante sont celles de «l'invention de la notion de terroir, de sa sacralisation, sa mythologie, note Alessandra Roversi, consultante en alimentation: une des raisons qui ont contribué à la naissance du salon bullois sous une bonne étoile».
Une des clés de son succès tient aussi indéniablement à son réseau, «aux liens étroits tissés d'emblée avec les offices régionaux de promotion du terroir, les chambres d'agriculture, les associations des métiers de bouche réunis au sein de la fédération patronale et économique de Bulle», estime Beat Kunz. Parmi ces derniers, la filière de la boulangerie-pâtisserie rêvait depuis longtemps de faire venir en Suisse la Coupe d'Europe de boulangerie. Le lieu et le prétexte étaient tout trouvés pour ajouter au jeune salon un événement fort.
Autres ingrédients de cette vitalité, une belle gamme de produits viticoles, une touche d'originalité ou d'exotisme – des eaux-de-vie rares aux huiles d'olive, des concours différents à chaque édition. Mais aussi une hyperspécialisation assumée et pointue, le choix de n'inviter que des artisans, le refus de la grande distribution et des marques issues de l'industrie.

LE PUBLIC RÉPOND PRÉSENT

En plus de son marché – 300 stands prévus en 2019 pour plusieurs milliers de produits –, le salon s'est aussi constitué autour de l'école du goût et son prolongement récent et intergénérationnel qu'est l'Amuse-Bouche *(lire encadré)*. Depuis 2009, l'Arène gourmande accueille de nombreuses animations, démonstrations de grands chefs, présentations de recettes, tours de main et débats. Plus de 150 cuisiniers ont accepté l'invitation pour de formidables moments de partage et de convivialité…
Si la première édition voit défiler près de 20 000 personnes, les hasards de la météo et du calendrier se chargent de ⟶»

© DR

À chaque édition, plusieurs animations d'éducation au goût sont mises sur pied à l'intention d'un public plus jeune. Ci-contre, l'arène gourmande est l'animation reine du salon.

© DR

donner un coup de pouce à la manifestation. En 2006, au terme d'un printemps très chaud, trop chaud pour ses produits les plus fragiles, mais aussi pour éviter la collision avec d'autres événements régionaux, ses dates sont repoussées à l'automne. La fréquentation est boostée de 12 000 visiteurs d'un coup et poursuit dès lors année après année sur sa courbe ascensionnelle, jusqu'à s'établir à plus de 45 000 visiteurs l'an dernier.

ATTIRER LES JEUNES GÉNÉRATIONS

La notoriété du salon et des produits romands a franchi les frontières linguistiques pour gagner la Suisse alémanique (70% des visiteurs sont Romands, le reste vient d'outre-Sarine ou au-delà). Marie-Noëlle Pasquier souhaite dès lors se tourner davantage vers les jeunes générations grâce à une approche pédagogique, didactique et festive à la fois. «Quand les plus jeunes ont goûté et apprécié de bons produits, ils reviennent en consommateurs avertis, plus affûtés et curieux.»

Le salon bullois est désormais ce lieu d'échange et de convivialité où l'on peut goûter et comparer de nombreux produits. Il reflète aussi l'idée, selon Béat Kunz, que «bien se nourrir est décidément un enjeu fondamental de santé et de bien-être».

Autant d'arguments précieux dans un environnement de vive concurrence. On assiste depuis une décennie à une véritable surenchère: pas une semaine sans qu'un marché régional, une foire bio, un concours vineux ou un marché de chef voient le jour. Les institutions a priori les mieux armées, à commencer par Slow Food, s'y sont cassé les dents: après huit éditions à Zurich et trois à Berne, les Slow Food Market n'auront plus lieu. «Les manifestations autour du terroir sont devenues trop nombreuses pour un marché exigu, constate Alexandre Fricker, directeur de Slow Food Suisse: si l'on ajoute à cette concurrence les coûts induits par des infrastructures géantes et les exigences de rentabilité d'une société privée, on comprend que les deux dernières éditions aient été déficitaires.» Le salon gruérien tire ici encore admirablement son épingle du jeu, disposant de ses propres infrastructures à Espace Gruyère SA et géré par son association éponyme.

Véronique Zbinden ■

+ D'INFOS

Bulle, Espace Gruyère, 20e édition Salon suisse des Goûts et Terroirs de Bulle du 30 octobre au 3 novembre. www.gouts-et-terroirs.ch

Les AOP-IGP ont 20 ans

Notre pays compte près de quarante produits certifiés Appellation d'origine protégée (AOP) ou Indication géographique protégée (IGP). Zoom sur ces labels valorisant les spécialités locales du terroir helvétique, une filière qui connaît un bel essor.

PRODUITS SUISSES AOP-IGP
par dates d'enregistrement

AOP

1. **L'Étivaz** 2000
2. **Rheintaler Ribel** 2000
3. **Tête de Moine** 2001
4. **Gruyère** 2001
5. **Eau-de-vie de poire du Valais** 2001
6. **Sbrinz** 2002
7. **Formaggio d'alpe ticinese** 2002
8. **Abricotine/Eau-de-vie d'abricot du Valais** 2003
9. **Vacherin Mont-d'Or** 2003
10. **Cardon épineux genevois** 2003
11. **Pain de seigle valaisan** 2004
12. **Safran de Mund** 2004
13. **Berner Alpkäse/ Berner Hobelkäse** 2004
14. **Vacherin fribourgeois** 2006
15. **Emmentaler** 2006
16. **Poire à Botzi** 2007
17. **Raclette du Valais** 2007
18. **Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse und Bloderkäse** 2010
19. **Damassine** 2010
20. **Zuger Kirsch/Rigi Kirsch** 2013
21. **Glarner Alpkäse** 2013
22. **Cuchaule** 2018

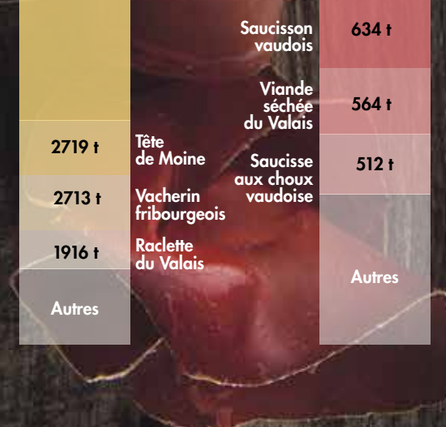
IGP

23. **Viande des Grisons** 2000
24. **Saucisse d'Ajoie** 2002
25. **Viande séchée du Valais** 2003
26. **Saucisson neuchâtelois/Saucisse neuchâteloise** 2003
27. **Saucisson vaudois** 2004
28. **Saucisse aux choux vaudoise** 2004
29. **St. Galler Bratwurst/ St. Galler Kalbsbratwurst** 2008
30. **Longeole** 2009
31. **Glarner Kalberwurst** 2011
32. **Zuger Kirschtorte** 2015
33. **Lard sec du Valais** 2015
34. **Jambon cru du Valais** 2015
35. **Appenzeller Mostbröckli** 2017
36. **Appenzeller Pantli** 2017
37. **Appenzeller Siedwurst** 2017
38. **Berner Zungenwurst** 2019

LES FROMAGES AOP, en tonnes

58 149

Les filières Gruyère AOP et Emmentaler AOP regroupent 78% du chiffre d'affaires total.



LES PRODUITS CARNÉS IGP, en tonnes

10 015

La viande des Grisons et les St. Galler Bratwurst et Kalbsbratwurst sont les plus grandes productions

PRODUCTION EN 2018

69 010
tonnes certifiées

dont 31 000 t exportées

1,68 milliard
Le chiffre d'affaires en francs

LES ACTEURS EN 2018

32
groupements de gestion reconnus

1700
transformateurs

8400
producteurs de matière première

15 000
emplois équivalents plein temps

SOURCE: ASSOCIATION SUISSE DES AOP/IGP; CRÉDIT PHOTO: VALAIS WALLIS PROMOTION - SEDRIK NEMETH

© ENRICO ROMANZI

Dans la Vallée d'Aoste, le terroir local atteint des sommets

Méconnue en Romandie, cette région est riche de spécialités culinaires qui valent le détour, tels le fontine et le jambon de Bosses.

La Vallée d'Aoste, ce n'est pas tout à fait l'Italie, ce n'est plus la France non plus, mais un condensé du meilleur des deux. La gastronomie et l'artisanat occupent une place de choix dans cette région. Ils sont particulièrement mis à l'honneur chaque début d'année lors de la foire de Saint-Ours, une fête populaire célébrant la créativité, l'habileté et le talent des montagnards.

Des milliers d'exposants, dont une foule d'artistes et d'artisans de la Vallée d'Aoste, viennent y présenter le fruit d'un travail dont ils peuvent être légitimement fiers. Peu importe qu'ils ou elles exercent à titre professionnel ou en tant qu'amateurs éclairés, leurs créations portent l'empreinte d'un savoir artisanal vivace. Tous les métiers sont représentés: sculpture et gravure sur bois, façonnage de la pierre ollaire, forge, maroquinerie, draperie, tissage et passementerie, vannerie, fabrication d'échelles, ou encore boissellerie.

FROMAGE SOUS PROTECTION

L'habileté des habitants de la Vallée d'Aoste se reflète dans leurs activités manuelles, mais elle s'exprime aussi dans les spécialités culinaires locales. Parmi la multitude de fromages, le fontine est de loin le plus connu. En hiver, lorsque les vaches sont affouragées au foin, ce fromage arbore une couleur jaune paille. En été, sa teinte présente des nuances dorées encore plus soutenues. Sa fabrication obéit à un cahier des charges rigoureux, qui le définit ainsi: «Fromage gras, à texture demi-dure, fabriqué avec le lait d'une seule traite de vaches de la Vallée d'Aoste.» Le fontine a obtenu en 1996 une appellation d'origine protégée (AOP, ou denominazione di origine protetta, DOP, en italien) de l'Union européenne. Elle prescrit que cette spécialité ne peut être produite que dans la Vallée d'Aoste dans des conditions géographiques, climatiques, agronomiques et culturelles spécifiques, ce qui le préserve aussi de potentielles falsifications.

DES HERBES, DE L'AIR ET UN GRAND SAVOIR-FAIRE

Le jambon de Bosses AOP est à la viande ce que le fontine est aux fromages de la vallée. Il s'agit d'un jambon cru assaisonné aux herbes de la montagne, élaboré à 1600 mètres d'altitude, à Saint-Rhémy-en-Bosses. Ce village est situé dans le val qui conduit au Grand-Saint-Bernard, à la frontière suisse. Les premiers documents mentionnant la production du jambon de Bosses sont les comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard, qui remontent à 1397. Cette spécialité apparaît ensuite à maintes reprises au cours des siècles dans des documents historiques, confirmant la réputation dont jouit ce jambon de montagne. Il révèle une saveur exceptionnelle qui ne se développe qu'au terme d'un an de maturation au minimum et qui dépend de plusieurs facteurs. Le savoir-faire des «jambonneries», ateliers de transformation légués de père en fils, est le premier d'entre eux. Ensuite interviennent le climat sec et la zone de production aux croisements des courants venteux dévalant des cols de Malatra, Citrin, Serena et du Grand-Saint-Bernard. Ces éléments créent un contexte idéal pour la préparation du jambon. Le genièvre, le thym et les plantes aromatiques cultivées dans la vallée lui confèrent un parfum délicat et subtil, auquel vient s'ajouter l'arôme incomparable transmis par le foin qui l'enveloppe durant la maturation.

LA PLUS PETITE RÉGION D'ITALIE

Que la culture et la bonne chère aient été préservées et jouissent d'une telle considération tient peut-être aussi à la situation et à la topographie de la Vallée d'Aoste, dans le nord de l'Italie. Modelée par les glaciers, entourée de montagnes, elle dépasse les 2600 mètres d'altitude sur un tiers de son territoire.

C'est une région de montagne idyllique, limitée au nord par la Suisse (Valais), à l'ouest par la France (région Auvergne-Rhône-Alpes), au sud et à l'est par la Région du Piémont. Sa surface de quelque 3270 kilomètres carrés en fait la plus petite des régions d'Italie; mais elle est dominée par les plus hauts sommets des Alpes que sont le Mont-Blanc, le Mont-Rose, le Cervin et le Grand-Paradis. Sa culture est un mariage d'ambiance italienne agrémenté d'une pointe d'esprit français. Sa riche gastronomie, son architecture à l'image de ses paysages alpestres souvent pittoresques, sa vie animée, son histoire plusieurs fois millénaire, mais aussi son offre sportive et culturelle attirent des hôtes et des visiteurs du monde entier.

Therese Krähenbühl-Müller ■

SEUPA À LA VAPELENENTSE (SOUPE DE LA VALPELLINE)

Ingrédients (pour 4 personnes):

1,5 l de bouillon de viande
1 chou frisé
400 g de fontine
500 g de pain de campagne tranché
cannelle moulue
150 g de beurre

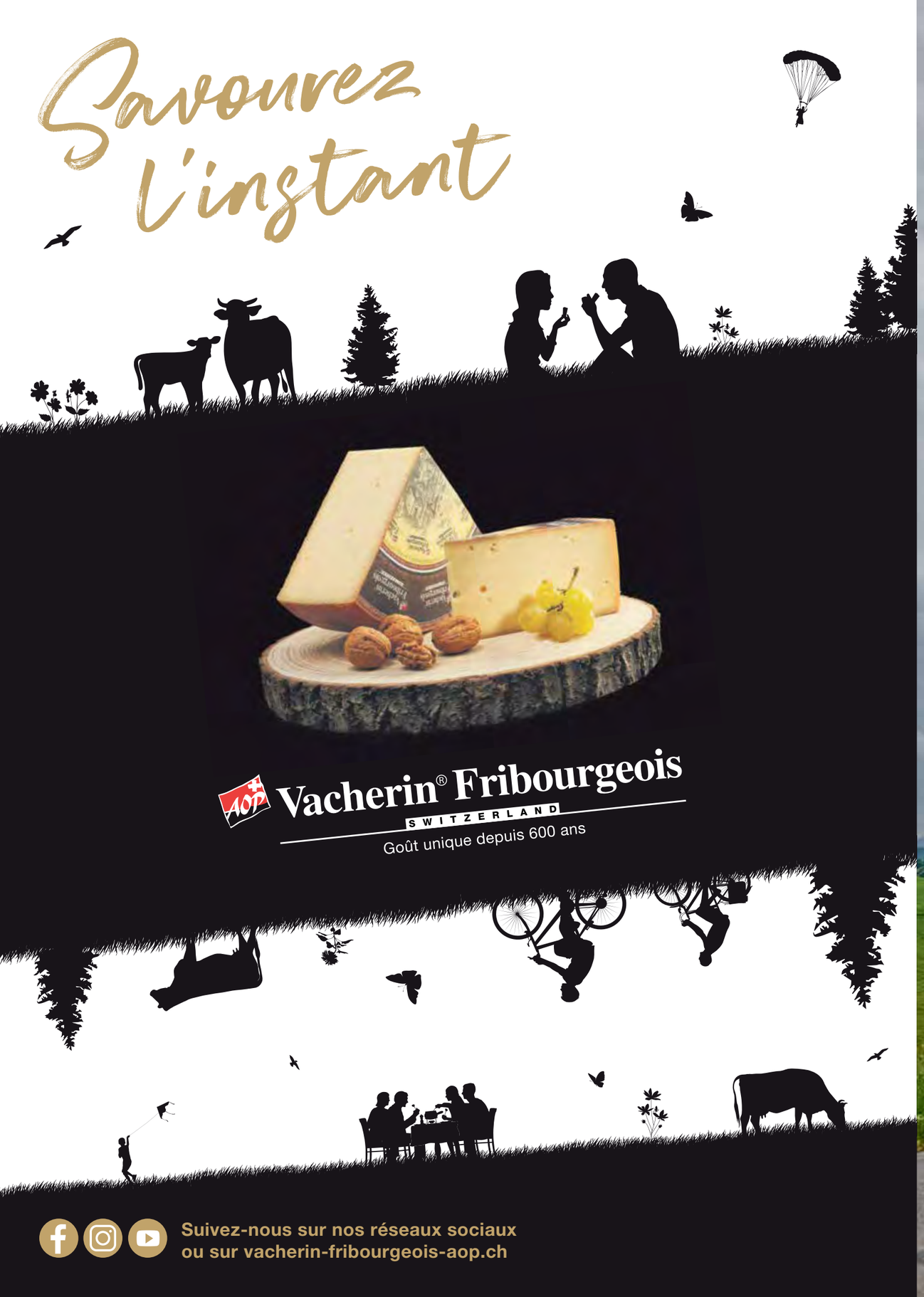
Préparation: dans un plat allant au feu, superposer des couches de pain et de fromage, en terminant par du fromage. Cuire le chou dans le bouillon de viande. Verser ensuite ce bouillon sur le pain, attendre que le tout soit bien imbibé, puis verser le beurre fondu très chaud par-dessus. Saupoudrer le tout de cannelle et glisser le plat au four préchauffé à 200-220°C. Laisser mijoter 40 min, jusqu'à ce que le fontine commence à gratiner. Servir ce potage bien chaud. L'accompagner d'un Arnad-Montjovet chambré à 18°C.

+ D'INFOS

La prochaine foire de Saint-Ours a lieu les 30 et 31 janvier 2020.
www.lovevda.it/fr

© ENRICO ROMANZI

La fabrication traditionnelle de jambon de Bosses AOP et fontine AOP obéit à un cahier des charges extrêmement strict.



ROAD TRIP EN MODE SLOW FOOD

Embarquez avec nous pour une traversée de la Suisse, du canton de Vaud à celui d'Argovie, sur les traces des Presidi, ces produits ancestraux soutenus par le mouvement Slow Food.

© MATHIEU ROD

À Sévery (VD), un moulin produit farines et huiles depuis huit siècles. Cette activité ancestrale se poursuit de nos jours, offrant notamment un débouché aux producteurs de noix du canton. L'huile de noix traditionnelle vaudoise doit sa saveur particulière à un processus complexe qui voit les noix légèrement torréfiées avant le pressage. Héritière de ce savoir-faire, la famille Bovey le met en pratique au quotidien.

Dans le rétroviseur, le lac Léman s'éloigne avant de disparaître, englouti par la végétation au détour d'un virage. Devant nous, la route serpente entre bois et prairies. Les mains sur le volant, une playlist estivale dans les haut-parleurs et le bruissement du vent qui s'engouffre par la fenêtre ouverte… on se prendrait presque pour Jack Kerouac, les grands espaces américains en moins. Nous voilà partis pour un road trip à travers la Suisse sur les traces des Presidi, ces spécialités menacées de disparition qui sont intimement liées à leur lieu de production, à un biotope ou à une activité agricole unique en son genre. À l'échelle mondiale, Slow Food en a répertorié 500, pour près de 13 000 producteurs que le mouvement s'efforce de soutenir en leur donnant une visibilité nouvelle. En Suisse, il y en a 20, et chacun de ces produits a une histoire qui lui est propre.

En suivant la petite route qui épouse les douces ondulations de la campagne vaudoise, on ne peut s'empêcher de penser au paradoxe de ce voyage: les Presidi protégés par Slow Food doivent leur identité au fait qu'ils sont les héritiers d'une époque où l'on n'aurait même pas imaginé qu'il serait un jour possible de traverser la Suisse en quelques heures, confortablement installé dans une carriole de tôle et de plastique. Mais c'est bien ce qui fait leur intérêt aujourd'hui, à l'heure où une bonne partie de nos aliments survolent la moitié du globe avant d'atterrir, ultratransformés, dans nos assiettes. Pour dénicher ces produits ancestraux, saisonniers pour certains et tous issus d'un processus artisanal, il faut aller les chercher.

SÉVERY / VD / 2'524'177, 1'157'929

S'il est un lieu chargé d'histoire, c'est bien la première étape de notre périple: l'existence du Moulin de Sévery est attestée dès le XIII[e] siècle. Cela fait donc plus de huit cents ans que des artisans exploitent la puissance de la Morges, qui clapote paisiblement dans l'ombre des arbres, pour produire farines et huiles. Un savoir-faire préservé jusqu'à nos jours, qui faisait naturellement de l'huile de noix traditionnelle vaudoise un candidat tout désigné au titre de Presidio Slow Food. «Notre huile est pressée à froid, ce qui veut dire qu'elle ne dépasse jamais les 50 degrés, explique Dessilia Bovey, représentante de la 7[e] génération de la famille Bovey à faire vivre le Moulin de Sévery, qui a appris le métier en côtoyant des meuniers depuis l'enfance. La technique est complexe, et il y a beaucoup de paramètres à prendre en compte: même la météo a une influence sur l'huile.» Il faut ajouter que cette production contribue directement à la pérennité des noyers plantés dans la région, en assurant un débouché à des agriculteurs ou à des propriétaires privés plutôt tentés, ailleurs, d'arracher leurs vieux arbres. On l'ignore souvent, mais le canton de Vaud produit aujourd'hui 90% des noix – et de leur huile – du pays.

LA TOUR-DE-TRÊME / FR / 2'570'835, 1'160'530

Voilà pour la mise en bouche. Le plat de résistance, lui, est plus consistant. Plus exotique aussi, malgré le fait qu'il soit bien romand. Coupant à travers le Gros-de-Vaud, nous poursuivons notre périple en direction des Alpes qui, à l'est, se dressent contre le ciel. La route grimpe en lacets au fond de la vallée, qui ——››

Pizokel PurEpeautre

Pour 4 personnes

Pâte
- 150 g farine fleur PurEpeautre
- 150 g farine bise PurEpeautre
- 1/2 cc sel
- 3 œufs
- 2 cs huile
- env. 1 cs eau
- Eau salée pour la cuisson
- Beurre

Légumes
- 1 oignon
- 600 g chou frisé
- 50 g lardons
- 2 dl bouillon de légumes
- 1,5 dl crème entière
- Sel, poivre du moulin
- 100 g fromage de montagne, râpé

1. Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Battre les œufs. Ajouter à la farine avec l'huile et l'eau et mélanger depuis le centre avec une louche. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser reposer env. 30 min. Étaler avec le rouleau à pâtisserie ou à l'aide d'une machine à pâte jusqu'à 1-2 mm d'épaisseur. Découper ensuite des lamelles d'env. 1 x 5 cm. Porter l'eau salée à ébullition et cuire env. 3 min. Égoutter, saupoudrer de flocons de beurre et garder brièvement au chaud.

2. Pour les légumes, hacher l'oignon et le chou frisé finement. Faire revenir les lardons dans une poêle. Ajouter les légumes et étuver brièvement. Éteindre avec le bouillon et laisser ramollir. Ajouter la crème, puis les nouilles. Mélanger soigneusement et assaisonner. Servir immédiatement sur des assiettes préchauffées et saupoudrer de fromage.

Suggestion
Déposer la préparation dans un plat beurré et faire gratiner env. 30 min au milieu du four préchauffé à 220°C.

Source: CI Épeautre, Judith Gmür-Stalder
Découvrez d'autres recettes PurEpeautre sur purepeautre.ch

Tenant aussi bien du boudin que de la saucisse au choux, le chantzet du Pays-d'Enhaut est toujours produit par deux artisans, dont Patrick Buchs, à La Tour-de-Trême (FR).

© ANIKA MEISTER POUR SLOW FOOD CH

On le connaît pour son goût affirmé, qui se développe au cours de son long affinage, et pour ses célèbres trous: l'emmentaler tradition est fabriqué avec le lait des vaches qui pâturent sur les hauteurs de cette vallée bernoise.

s'écarte soudain pour laisser apparaître le Pays-d'Enhaut. Pays de fromage, mais aussi du chantzet. Ou chantzé. Écrivez-le comme vous voudrez, c'est aussi une caractéristique de bon nombre de ces produits traditionnels que de s'offrir, en tant qu'héritiers d'un temps où l'oralité était la règle, plusieurs orthographes. Place aux présentations: le chantzet a la forme des virages en épingle qui ponctuent notre escapade dans les Préalpes, une silhouette rebondie et une couleur rouge sombre. Il est la saucisse des familles, celle que l'on préparait autrefois avec les abats, mêlant viande et couenne de porc, sang et chou blanc, avant d'assaisonner ce mélange à grand renfort de noix de muscade et de marjolaine. À l'arrivée, un hybride entre le boudin et la saucisse au chou devenu une rareté: seules deux boucheries confectionnent encore cette spécialité du Pays-d'Enhaut. Un coup d'accélérateur pour dépasser un tracteur et nous voilà lancés sur la route qui suit ce large couloir boisé. Nous laissons derrière nous Schönried, Zweisimmen, puis c'est la descente vers Spiez et le lac de Thoune, le crochet par la région bernoise et le retour vers les hauteurs de l'Emmental.

TRUBSCHACHEN / BE / 2'628'999, 1'197'105

C'est au cœur de ce paysage où des monts rebondis voisinent sans rougir avec les contreforts des Alpes que naît l'emmentaler. Ses meules ont elles aussi la carrure de petites collines, puisque leur poids peut atteindre les 100 kilos. Où que porte le regard, ce ne sont que de verts pâturages qui défilent derrière les vitres, la couleur de l'herbe riche dont se nourrissent les vaches des producteurs de lait impliqués dans la préservation de ce fromage. Une fois les imposantes meules formées dans la fromagerie de Bernhard Meier, perchée sur les hauteurs de Trubschachen, elles partent pour une cave à l'atmosphère rigoureusement contrôlée où elles seront affinées pendant au moins douze mois. C'est peut-être l'un des secrets qu'ont en commun les produits d'exception que sont les Presidi: ils demandent du temps. Il y a le temps qu'exige le travail des artisans, le temps de repos, de fermentation ou d'affinage, le temps de la nature et la valse des saisons, enfin.

PFAFFNAU / LU / 2'633'231, 1'230'561

Justement, alors que l'heure de la désalpe approche dans les montagnes de l'Emmental, celle de la récolte sonne déjà, plus loin, dans la campagne lucernoise. Là encore, le décor change du tout au tout en quelques dizaines de kilomètres. D'abord, il y a l'Entlebuch, ses reliefs semblant sortis de l'imagination d'un illustrateur pour enfants, ses fermes d'autrefois et ses vallées nimbées de mystère. Puis on laisse définitivement les Alpes dans le rétroviseur pour remonter vers Pfaffnau. La ferme des Frühauf est nichée derrière un repli de terrain qui lui fait comme ——»

Blanchis sitôt récoltés puis séchés à basse température, les haricots de la famille Frühauf résistent encore et toujours à la concurrence asiatique. Indissociables de la roborative «Berner Platte», ces légumes apportent aussi volontiers une touche de verdure à de nombreuses préparations plus contemporaines.

Menacés par l'intensification de l'agriculture, les vergers hautes tiges ont contribué à forger le paysage de la campagne bâloise. L'association Posamenter et Slow Food soutiennent les agriculteurs qui conservent ce mode de production de pruneaux. Croqués à peine cueillis, séchés ou changés en confiture, les pruneaux du Jura tabulaire gagnent à être connus.

un nid douillet, une cuvette allongée bordée d'un côté par la colline et de l'autre par la lisière d'une épaisse forêt de conifères. Ce pourrait être la ferme d'un conte, avec sa façade de bois recouverte par le lierre et par les lianes de houblon, ses quelques poules qui vagabondent dans la cour et son chat tricolore venu accueillir le visiteur d'un air curieux. L'herbe est encore chargée d'humidité après la pluie de la nuit, et nos pieds sont rapidement trempés alors que, sur les pas de Marc Frühauf, nous descendons vers l'une des parcelles où la famille cultive ses haricots. Cela fait quinze ans que ses parents, Christine et Urs, ont fait leurs premiers essais de culture et de séchage de ce légume vert. Les Frühauf font désormais partie d'un groupement de quatre exploitations qui collaborent afin d'optimiser leur production. Et de proposer des haricots secs suisses – et bios – sur des étals qui croulent le plus souvent sous des paquets de haricots venus de Chine.

Comme le lait que l'on change en fromage ou la viande en charcuterie, le séchage des fruits et des légumes est d'abord un moyen de conserver des aliments hautement périssables, l'habitude donnant naissance à des spécialités qui deviendront, au fil des décennies et des siècles, emblématiques de leur région d'origine. «Avec des légumes séchés, vous n'avez pas besoin de congélateur, rappelle Christine Frühauf. Et ils n'en sont pas moins savoureux.» La manière la plus traditionnelle d'accommoder les haricots séchés, c'est de les intégrer à ce que l'on appelle la «Berner Platte», cette assiette hivernale typiquement bernoise où ils voisinent avec la choucroute, les pommes de terre, le jarret de porc, la langue de bœuf, le lard ou les saucisses. Mais les haricots secs se prêtent à mille autres fantaisies, quelques chefs du cru s'amusant à réinterpréter ce classique en salade ou en tarte.

WENSLIGEN / BL / 2'635'435, 1'254'500

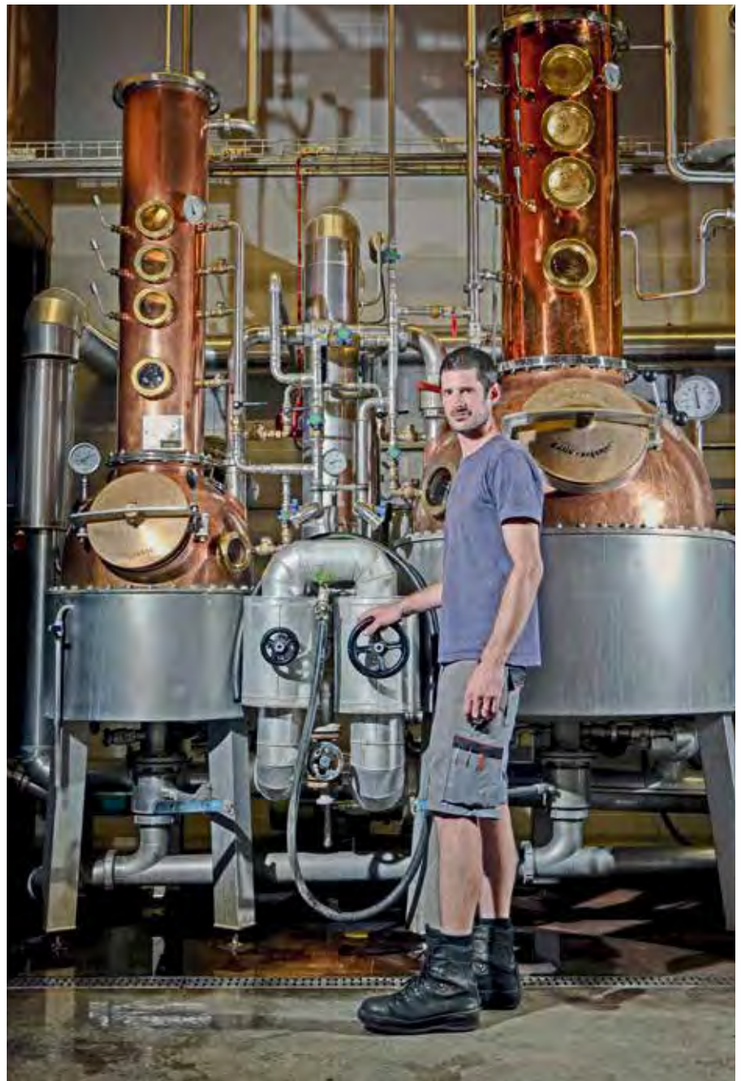
À mesure que nous progressons en direction du nord, les prés et les étables laissent place à des vergers. Ici, ce sont des pommes, là des poires, ici encore des cerises, puis les ovales poudrés des pruneaux qui font ployer les branches des arbres fruitiers. C'est le signe que nous approchons. Qu'il s'appelle Hauszwetschge, Bühler ou Fellenberg, le pruneau règne en maître dans la campagne bâloise. Pourtant, cet emblème de la double culture, qui voyait le bétail pâturer à l'ombre des arbres à haute tige, aurait pu disparaître du paysage de cette région à laquelle les géographes donnent le nom de Jura tabulaire. C'était compter sans le soutien de l'association Posamenter, au sein de laquelle se regroupent la trentaine d'acteurs de ce Presidio, qui s'efforcent de redonner aux pruniers à haute tige leur valeur patrimoniale. Et leur travail a porté ses fruits: confitures, pruneaux séchés, leckerlis, tartelettes ou chutneys frappés du sigle de l'association se retrouvent désormais d'un bout à l'autre du pays.

STETTEN / AG / 2'665'312, 1'250'306

Notre périple touche à sa fin. Mais il nous reste un dernier Presidio à découvrir, et quel meilleur choix qu'un digestif pour conclure cet itinéraire gourmand? En quittant le canton de Bâle, nous traversons le Fricktal, haut lieu de la production suisse de cerises. Sans même le savoir, nous suivons l'itinéraire que ces dernières, récoltées il y a tout juste quelques semaines, ont suivi en direction de l'Argovie. Si l'on dénombre plusieurs variétés de pruneaux, en termes de diversité, on fait difficilement mieux que les cerises du nord de la Suisse: «Une récente étude a permis d'établir qu'il en existait près de 400», note Luis Humbel. Celles que le jeune homme recherche sont noires, plutôt petites, et ne se trouvent pas sur les étals des marchés. Car Luis Humbel est distillateur. Il représente la quatrième génération de la famille Humbel, grand nom des eaux-de-vie suisses. À Stetten (AG), la distillerie n'est pas difficile à trouver, signalée de loin par la grande cheminée en briques rouges, coiffée d'un imposant nid de cigogne, qui s'élève au-dessus des vergers. «Le meilleur des alambics ne permettra jamais de produire une bonne eau-de-vie avec de mauvaises cerises, dit Luis Humbel lorsque vous lui demandez ce qui fait un alcool d'exception. La qualité de la matière première est centrale dans notre philosophie, et nous sommes très pointilleux sur ce point. C'est la condition pour proposer des alcools qui sortent du lot.»

Régulièrement, les distillateurs testent de nouveaux produits, histoire de suivre les tendances. Si elles voisinent désormais avec le whisky ou le gin dans la boutique attenante au local de production, les eaux-de-vie ne souffrent aucune concurrence: non seulement la production des Humbel est constante, mais la famille d'artisans constate même un récent regain d'intérêt pour la distillation. Et parmi les alcools traditionnels, il en est un qui fait figure de best-seller, le Brenzer Kirsch. Puissant et aromatique, il ne déploie toutes ses qualités qu'au prix d'une rigueur sans faille, puisque les cerises sont pressées le jour même de leur récolte. Suivent la fermentation, la distillation dans l'un des quatre grands alambics de cuivre puis la maturation de cette eau-de-vie qui s'apprécie aussi bien seule qu'en accompagnement d'une fondue ou en confiserie: dans la région, les douceurs aromatisées au kirsch sont légion. Comme si les classiques ne pouvaient pas disparaître. Héritières et héritiers d'un savoir-faire vieux comme le monde, les productrices et producteurs impliqués dans la préservation d'un produit adoubé par Slow Food sont des passeurs. Reproduisant des gestes séculaires, ils sont les gardiens d'un patrimoine qu'ils réinventent au quotidien, assurant leur survie pour les générations à venir. L'idée a quelque chose de vertigineux. Ou est-ce la dégustation qui nous fait tourner la tête? Alors que le soir tombe sur les vergers argoviens, l'heure est venue de monter le campement: le long retour vers la Suisse romande, ce sera pour demain.

Texte et photos: Clément Grandjean



Luis Humbel incarne la quatrième génération de la distillerie argovienne Humbel. Dans les quatre immenses alambics de cuivre qui trônent dans le local de production, il distille de petites cerises noires pour donner naissance au Brenzer Kirsch, une eau-de-vie aromatique typique du nord de la Suisse.

Les perches suisses s'épanouissent au pied du Lötschberg

Vingt ans de recherche ont été nécessaires pour percer les mystères de la reproduction et de l'élevage de ces poissons si prisés pendant l'été. Visite à Rarogne (VS).

La recherche du premier élevage de perches en Suisse ne nous emmène pas sur les rives d'un lac, mais au pied des montagnes, à Rarogne (VS). Depuis dix ans, le petit village valaisan, situé en face du massif du Lötschberg, accueille cet élevage pas comme les autres. C'est ici, à des kilomètres du Léman, que Valperca a trouvé l'eau idéale, tirée des profondeurs de la montagne, pour élever ses poissons.
Vingt ans de recherches ont été nécessaires pour parvenir à maîtriser les techniques d'élevage des *Perca fluviatis*, de l'œuf aux filets dégustés avec un soupçon de citron. «L'idée est venue d'un biologiste qui a fait son travail de doctorat sur le sujet en 1994, raconte David Morard, directeur de l'entreprise piscicole. À l'époque, il n'existait que des aquacultures de truites en Suisse, on nous a pris pour des illuminés.» Aujourd'hui, ils font figure de pionniers.

© DR

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Malgré des revers, dont l'abandon des essais sur le lac de Neuchâtel notamment, les entrepreneurs se sont accrochés, jusqu'à percer le secret de la ponte décalée de ce poisson. C'est l'une des clés du succès, jalousement gardées dans l'écloserie Percitech, à Chavornay (VD), où les perches voient le jour par millions. «En maîtrisant la luminosité et la température de l'eau, on parvient à ce qu'un banc de géniteurs de notre halle réagisse comme s'il était en période de frai au printemps, détaille David Morard. Puis c'est le tour du banc suivant, et ainsi de suite toute l'année.» Ces précieuses billes sont ensuite récoltées à la main, délicatement et soigneusement, avant d'être inséminées et placées dans un incubateur. De nouveaux géniteurs sont prélevés tous les trois à quatre ans dans le lac de Neuchâtel, pour rajeunir les troupes. «Nous pouvons ainsi garantir que nos poissons sont 100% suisses, du début à la fin du processus», souligne le directeur de Valperca. Les perchettes passeront quatre mois dans les bassins du Nord vaudois, à prendre des forces en mangeant des minicrustacés, avant de gagner le large pour un grand périple, deux heures de route les séparant de Rarogne.

CROISSANCE PENDANT UN AN

Chaque semaine, la ferme d'élevage reçoit entre 45000 et 90000 alevins, ne pesant encore qu'environ 10 grammes. Ils se remettront de leurs émotions dans l'eau fraîche du Lötschberg, où ils passeront huit mois, se développant à leur rythme.
Ces perchettes juvéniles grandissent dans la pénombre et dans le plus grand calme, ces poissons étant sensibles au stress. Au cours de leur vie, elles changeront de bassin à trois reprises, pouvant ainsi dégourdir leurs nageoires dans des espaces de plus en plus importants, jusqu'à ce qu'elles atteignent leur maturité et soient pêchées. «Nous n'utilisons aucun antibiotique, aucun stimulateur de croissance durant le processus. Elles n'en ont pas besoin pour se développer normalement, souligne David Morard. Nous ajoutons juste un peu de sel dans l'eau pour calmer leurs ardeurs. Notre devise est d'être transparents en respectant les poissons.»

DE DODUS FILETS

Une fois pêchées, les perches sont immédiatement placées sur de la glace, avant d'être apprêtées. Cette année, ce sont ainsi 150 tonnes de filets frais ou fumés qui seront commercialisées sous le nom de perches Loë, un rappel des trois premières lettres de Loetschberg, qui signifie «pic de montagne» en patois fribourgeois. Jusqu'ici, personne n'avait pensé à faire d'un poisson une marque. Ce n'est pas le seul élément qui différencie les perches de Rarogne de leurs cousines lacustres. Leurs filets sont deux fois plus maous, 25 grammes en moyenne, que ceux de leurs consœurs sauvages pesant environ 10 grammes. En quelques années seulement, ils ont conquis plus de 150 chefs suisses, les travaillant parfois en tartare et en ceviche. Depuis cet été, la chair de ces perches est aussi transformée en saucisses. Ressemblant à s'y méprendre à celles de veau, elles permettent de valoriser le poisson en entier, une idée qui séduit. Valperca prévoit d'en écouler deux tonnes d'ici décembre.
La production de Valperca ne représente aujourd'hui que 5% des perches consommées dans le pays. Même si on l'additionne aux prises réalisées dans les lacs, cela ne répond de loin pas à la demande. En Suisse, 2500 tonnes de filets de perche sont consommées chaque année. «Près de 90% d'entre elles sont importées, d'Estonie notamment. Leur chair contient souvent des substances indésirables comme de l'arsenic ou encore du mercure, déplore David Morard. Cela ne peut pas arriver ici, nous avons un contrôle total sur l'ensemble du processus.» Les consommateurs semblent conquis, la production de perches Loë ayant doublé en deux ans.

CÉLINE DURUZ ■

© DR

Les alevins de perches voient le jour à Chavornay, dans l'entreprise Percitech. Dès que les poissons ont 4 mois, ils sont amenés en camion à Rarogne (VS). Les perches passeront huit mois dans de grands bassins, alimentés non-stop par de l'eau venant du Lötschberg, tempérée toute l'année. Une fois les poissons pêchés, leurs filets sont levés le jour même.

TARTARE DE PERCHE

Marre de la perche meunière accompagnée de sa traditionnelle sauce tartare? Et si vous la dégustiez en tartare tout court, agrémentée de morceaux de poire Williams? Cela ne vous prendra qu'une quinzaine de minutes. Pour quatre personnes, prévoyez 300 g de filets de perches Loë fumés et une poire Williams rouge, tous deux découpés en petits dés réguliers. Coupez la partie verte de trois tiges d'oignons de printemps en fines rondelles. Placez le tout dans un bol et ajoutez deux cuillères à café d'huile d'olive parfumée au citron et deux cuillères à soupe d'huile d'olive fruitée. Assaisonnez le tout avec du poivre blanc, de la fleur de sel et un soupçon de piment d'Espelette, selon vos goûts. Quelques pétales de fleurs comestibles peuvent égayer le tout avant de passer à table.

DES DESTINATIONS 100% TERROIR

De Grandson à Zurich en passant par Bulle, le Val-de-Travers et Bienne, zoom sur cinq régions où les découvertes gourmandes sont à l'honneur, que ce soit dans les restaurants, les musées ou lors de diverses manifestations.

Certaines régions ont toujours cultivé un lien fort avec le terroir et ont su en faire un véritable atout touristique. Que ce soit le Val-de-Travers avec l'absinthe, Bulle et la crème double ou le Weinland zurichois et ses crus inimitables, ces destinations ont réussi, dans une parfaite approche œnotouristique, à faire rimer découverte et gastronomie. Tout au long de l'année, des musées, des restaurants ou encore des manifestations mettent les produits régionaux à l'honneur. Au travers de ces spécialités, on découvre l'histoire des zones de production et des artisans qui ont contribué à les faire connaître loin à la ronde. Et si c'était cela, l'avenir du tourisme? Car quel plaisir, au retour d'une randonnée ou d'une promenade dans un village, de s'asseoir à une bonne table pour découvrir les particularités culinaires d'un territoire. Voici donc cinq propositions d'escapades propres à ravir les gourmands en quête de découvertes authentiques. ■

La vie de château à Grandson

Cette localité vaudoise marquée par l'histoire regorge de produits et de crus locaux à déguster face au panorama grandiose du lac de Neuchâtel.

Un paysage de toute beauté, un vignoble magnifique et des pépites rares comme les truffes font la richesse de la région qui entoure Grandson. Son bourg et son château moyenâgeux sont les témoins d'un lieu dont les racines remontent très loin dans le passé. La forteresse érigée au XIII[e] siècle a joué un rôle important lors des Guerres de Bourgogne contre Charles le Téméraire. C'est aujourd'hui un monument historique protégé d'importance nationale, qui abrite de nombreuses collections d'arbalètes, d'armes et d'armures. En août se déroule à Grandson une grande fête médiévale réputée dans toute la Suisse. La Maison des terroirs organise des dégustations de vins et de produits locaux. L'église Saint-Jean-Baptiste, un bijou de l'art roman du XII[e] siècle, a été restaurée dans le respect du patrimoine. Situé sur de nombreux itinéraires cyclistes balisés, au milieu des vignobles de Bonvillars AOC, Grandson allie sport, culture, nature et art de vivre pour des séjours œnotouristiques uniques en leur genre.

Therese Krähenbühl-Müller ■

PINTES OUVERTES

Les 5, 6, et 7 décembre 2019, plus de 100 restaurants du canton serviront un menu typiquement vaudois, avec charcuterie, fondue, pain et, bien évidemment, un verre de chasselas. Les amateurs de dégustation connaissent déjà les journées Caves ouvertes. Il y a désormais les journées Pintes ouvertes, pour tous ceux et celles qui apprécient les produits et les restaurants typiques. Dans le canton de Vaud, la «pinte» désigne un établissement public traditionnel où l'on sert des spécialités locales, le plus souvent accompagnées d'un verre du cru.
www.pintesouvertes.ch

CAVE DU PASQUIER, BONVILLARS

Le Domaine Du Pasquier est établi depuis 1836 à l'entrée de Concise. Depuis la construction de la grande maison en pierre jaune d'Hauterive par Édouard Du Pasquier, six générations de viticulteurs se sont succédé pour veiller sur la propriété et prendre soin de la vigne. Actuellement Martial Du Pasquier, vigneron encaveur, a repris le domaine de son père Éric. La Cave Du Pasquier propose dix-huit vins différents, blancs, rosés, rouges. Plusieurs de ses produits ont été récompensés par des médailles, qui garantissent le respect de l'environnement durant leur élaboration.
www.cavedupasquier.ch

LA MAISON DES TERROIRS

Située au cœur du bourg de Grandson, près du lac de Neuchâtel, la Maison des terroirs est installée dans une ancienne bâtisse rénovée, qui a conservé tout son charme et son cachet. En suivant la stratégie œnotouristique de la région, elle propose des activités de loisirs en lien avec la découverte du terroir régional, dont la truffe du Nord vaudois. Grâce à la proximité du vignoble de Bonvillars AOC, la Maison des terroirs présente et sert les meilleurs vins du cru à ses hôtes. Pour les accompagner, de succulents fromages ou charcuteries viennent garnir la table.
www.terroirs-region-grandson.ch

APPRENEZ À CAVER

Celles et ceux qui préfèrent la recherche active à l'achat classique de produits gourmands peuvent aller caver des truffes à La Sauvagerie. Les deux experts que sont Frank Siffert et Annie Ritter invitent les participants au cours à une promenade de deux heures en forêt où ils apprennent la quête des différentes truffes saisonnières. C'est *Lulu*, le chien, qui cherche. De retour au village de Bonvillars, le groupe prend l'apéritif puis déguste un repas confectionné avec la récolte du jour.
www.yverdonlesbainsregion.ch

© DR

Le Val-de-Travers, berceau de la fée verte

Outre ses pittoresques paysages et ses bourgs historiques, cette vallée neuchâteloise est réputée pour son absinthe. Longtemps prohibé, cet alcool à la réputation sulfureuse a retrouvé ses lettres de noblesse.

Du spectaculaire Creux-du-Van aux gorges de l'Areuse, le Val-de-Travers est riche de paysages. La charmante rivière prend sa source dans la forêt bordant la commue de Saint-Sulpice, avant de traverser Môtiers. Au fil de l'eau, le passé sulfureux de la région refait surface. Car si elle est appréciée pour ses bourgs historiques, cette vallée est surtout réputée pour son absinthe, cet alcool aux arômes subversifs. Dégustée depuis le XIX[e] siècle, la «fée verte» fut prohibée de 1910 à 2005, accusée de rendre fous ses adeptes. La contrebande devint monnaie courante dans la région, qui comptait quelque 150 distillateurs clandestins. Aujourd'hui, cette préparation anisée à base de diverses plantes, dont la grande et la petite absinthe, la mélisse et le fenouil, se déguste au grand jour. Toutefois, des bouteilles sont encore cachées à l'intention des promeneurs, comme à la fontaine à Louis, près de Môtiers. Une tradition qui confère au breuvage un irrésistible goût d'interdit…

Lila Erard ■

SUR LES TRACES DE L'ABSINTHE

Inaugurée en 2013, la Route de l'absinthe relie Noiraigue (NE) à Pontarlier (F) grâce à un itinéraire de 48 kilomètres à travers forêts, luxuriants pâturages et doux reliefs du Jura.
Tout au long de ce parcours longeant en partie les gorges de l'Areuse, plusieurs distillateurs proposent leur fameux élixir. D'autres spécialités élaborées à partir de cet alcool sont également disponibles dans divers restaurants et commerces qui jalonnent le sentier. Un enivrant pèlerinage dans le pays de l'absinthe et sa fascinante histoire.
www.routedelabsinthe.com

UNE DISTILLERIE ANCESTRALE

Parmi la trentaine de distilleries du Val-de-Travers, La Valote Martin est de celles qui existaient bien avant la légalisation de l'absinthe. Durant des décennies, Francis Martin a vendu sa succulente «bleue» – en référence à la couleur du nectar quand il se mélange à l'eau – à de nombreux amateurs clandestins. En 2014, son fils Philippe a repris la distillerie située à Boveresse, perpétuant le savoir-faire familial. Plusieurs fois médaillés, ses alcools allant de 54 à 72 degrés ont conservé leurs délicieux arômes, élaborés à partir de grande et petite absinthe, ainsi que d'hysope et de menthe poivrée.
www.absinthe-originale.ch

ALCOOL AUX MULTIPLES SAVEURS

Depuis plus de dix ans, Marianne et Pierre-Alain Rohrer accueillent de nombreux gourmands au Restaurant des Six-Communes, à Môtiers. Dans une bâtisse du XVI[e] siècle, classée monument historique, ils confectionnent une cuisine raffinée à partir de produits régionaux, dont l'illustre fée verte du Val-de-Travers. Au menu, dégustez une vichyssoise à l'absinthe froide (soupe de pomme de terre et poivron) ou encore un soufflé glacé maison à l'absinthe. À savourer sans modération.
www.sixcommunes.ch

TROUBLANT JEU DE RÔLE

Revivre la période de prohibition du XX[e] siècle, cela vous tente? Si l'idée paraît saugrenue, c'est pourtant ce que propose la Maison de l'absinthe dans le cadre du jeu de rôle «Crime en eau trouble», le 2 novembre prochain, à Môtiers, en collaboration avec l'association À la Loupe! Pour la troisième édition de cette «murder party», vous plongerez au cœur d'une période tourmentée. Entre distillateurs clandestins et défenseurs de la santé publique, les tensions sont palpables… Parviendrez-vous à vous en sortir?
www.a-la-loupe.ch

Bulle, pays de délices et de traditions

Voilà bien une ville qui peut être qualifiée de haut lieu des plaisirs gastronomiques. Le célèbre Salon suisse des Goûts et Terroirs et maintes fêtes y célèbrent la bonne chère.

Chef-lieu de la Gruyère, Bulle s'étend au pied des Préalpes. Au cœur d'une région agricole aux multiples facettes, la cité ne recule devant aucun effort pour conserver ses nombreuses foires aux bestiaux et ses marchés à la renommée plusieurs fois séculaire. Le Salon suisse des Goûts et Terroirs sert chaque année de vitrine à plus de 300 exposants venant de toute la Suisse; ils y présentent plus d'un millier de délicatesses à voir et à déguster. Le marché folklorique est une autre manifestation traditionnelle locale. Au centre de la ville trône le château bâti au XIII[e] siècle par l'évêque de Lausanne. Bulle est aussi le point de départ de nombreux itinéraires pédestres, à l'exemple du sentier des Pauvres, un tracé vieux de plus de sept siècles parcouru à l'origine par les moines pendant la construction du couvent de la Part-Dieu. Aujourd'hui, cet itinéraire de sept kilomètres est ouvert à toutes et tous, et peut même être parcouru l'hiver en raquettes.

Therese Krähenbühl-Müller ■
www.bulle.ch

© GUILLAUME PERRET / SWITZERLAND TOURISM/ANDRE MEIER / DR / JEROME SCHMID

©THERESE KRÄHENBÜHL-MÜLLER / DR

LA POIRE À BOTZI

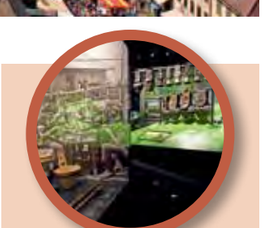
De forme replète, la petite poire à Botzi AOP, Büschelibirne en allemand, est l'une des spécialités culinaires les plus connues du canton de Fribourg. Elle tient son nom du patois «botset» qui signifie «grappe», ses fruits mûrissant en bouquets serrés. Ces poires ont probablement été ramenées en Suisse voilà quelque trois cents ans par des gardes pontificaux de retour du Vatican. Les poires à Botzi servent traditionnellement à faire des conserves en bocal; elles peuvent aussi être transformées en vin cuit ou distillées pour donner une eau-de-vie d'une belle finesse.
www.terroir-fribourg.ch

LA CUCHAULE FRIBOURGEOISE

La cuchaule est un pain brioché typique, originaire du canton de Fribourg. La base est une sorte de brioche au lait à laquelle est ajouté du safran, ce qui lui donne une magnifique couleur jaune. Chaque automne, durant la fête de la Bénichon, elle est consommée avec de la moutarde du même nom. Mais il est possible d'en trouver toute l'année dans les commerces suisses. La cuchaule est protégée par une AOP depuis 2018. C'est le deuxième produit de boulangerie à obtenir une AOP en Suisse, après le pain de seigle valaisan.
www.terroir-fribourg.ch

LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

La crème double est un dérivé de crème haute teneur en matière grasse. D'après l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur, elle doit, en Suisse, contenir au moins 45% de matière grasse pour mériter sa dénomination. Celle de la Gruyère accuse même un taux de matière grasse de 50%. C'est la crème double la plus célèbre de Suisse. Son arôme et sa finesse en font une spécialité incontournable de la région. Elle sert traditionnellement à accompagner les meringues et les fruits des bois.
www.terroir-fribourg.ch



LE MUSÉE GRUÉRIEN

Le Musée gruérien met en valeur l'histoire, l'art et les traditions de la Gruyère. Son exposition permanente présente une vaste collection d'objets populaires locaux (poyas, peintures rustiques, sonnailles, cuillères à crème sculptées, etc.). «La Gruyère, itinéraires et empreintes» est le nouveau parcours balisé du musée. Il passe en revue divers thèmes, du fromage à l'industrie, en passant par la vie paysanne ou encore la religion et la tradition.
www.musee-gruerien.ch

Bienne, à l'heure du bon goût

L'offre de la région du lac de Bienne ne se limite pas à l'industrie et aux montres. C'est aussi un endroit où les plaisirs de la table sont rois.

Cette cité, qui s'étend sur les rivages de son lac, possède de nombreux atouts culturels. Le Nouveau Musée Bienne et le Centre d'art PasquArt se situent le long de l'allée du faubourg du Lac et forment le quartier des musées. En 2004, Bienne a d'ailleurs reçu le Prix Wakker qui récompense son engagement pour la protection du patrimoine bâti.
Beaucoup de visiteurs sont surpris de découvrir un bourg médiéval conservé au cœur de la ville. Ce dernier est resté authentique. Ses charmantes terrasses, ses jolies places et ses petites échoppes invitent à la flânerie. À Bienne, vous entendrez parler l'allemand et le français. Dans la plus grande ville bilingue de Suisse, tous les noms de rues et de bâtiments publics sont inscrits dans les deux langues. Leur cohabitation lui confère un charme et un attrait incomparables. Au milieu du XIX[e] siècle, Bienne devint la métropole horlogère de Suisse et vit arriver un grand nombre d'horlogers jurassiens. Le français devint ainsi la deuxième langue de la ville. Aujourd'hui encore, de grandes marques telles qu'Omega ou Swatch ont leur siège dans la cité bernoise.

Therese Krähenbühl-Müller

SAUCISSE AU MARC

En janvier et février, nombreux sont les vignerons à proposer dans leur carnotzet la saucisse mijotée dans l'alambic, à la vapeur de marc. Vous l'apprécierez avec une salade de pommes de terre, un gratin ou sur une généreuse tranche de pain. Un verre de vin accompagne ce mets convivial qui se conclut avec un petit verre de marc, de lie ou d'eau-de-vie de vin. Pour déguster la saucisse au marc, adressez-vous directement aux vignerons qui en proposent. Il faut absolument s'inscrire, car le nombre de convives est limité et les places souvent rapidement réservées.
www.vinsdulacdebienne.ch/fr/

L'ÎLE SAINT-PIERRE

Entre roselières, vignobles et petites plages de sable, la presqu'île invite à la détente. Le philosophe des Lumières genevois Jean-Jacques Rousseau tomba sous son charme lorsqu'il y passa quelques mois en 1765. Les gourmets font halte au restaurant pour y savourer de délicieux produits locaux et déguster le vin des vignobles de la région. L'île Saint-Pierre est accessible en bateau de Bienne ou d'un des charmants villages viticoles environnants. Les plus actifs s'y rendent à pied ou à vélo par le chemin des Païens depuis Cerlier (Erlach).
www.ile-saint-pierre.ch

SUR LES TRACES DU VIN

Les pittoresques villages vignerons du lac de Bienne invitent à la flânerie, mais aussi à déguster les vins du cru. Ces localités sont particulièrement belles vues du bateau qui permet de les rallier sans stress, en privilégiant la mobilité douce. À la saison des vendanges, différentes manifestations célébrant le vin s'y déroulent, à l'exemple de la traditionnelle Fête du vin de La Neuveville, qui a lieu le deuxième week-end de septembre. Durant trois jours, on peut y goûter les vins de la région et des spécialités culinaires.
www.j3l.ch/fr/

VIEILLE VILLE DE CHARME

Alors qu'ils pensent ne trouver à Bienne qu'une cité industrielle, bien des visiteurs sont surpris en découvrant pour la première fois la vieille ville. Dans ce joyau médiéval, des cafés et une foule de boutiques et de magasins d'antiquités invitent à musarder, sans oublier les restaurants qui proposent leurs bons petits plats. Cet îlot paisible séduit par son authenticité et son charme. Le marché aux fruits et légumes, trois fois par semaine le mardi, le jeudi et le samedi, est un rendez-vous prisé des Biennois.

© TOURISMUS BIEL SEELAND | STEFAN WEBER

À Zurich aussi, le vin est roi

Le Weinland zurichois est l'une des plus importantes régions viticoles de Suisse alémanique, véritable invitation à la promenade et à la dégustation

Le nom même du Weinland évoque sa vocation vitivinicole. Il comprend quelque 220 hectares de vignes. Additionnée à celle des autres vignobles de la région, cette surface contribue à faire de Zurich le principal canton viticole de Suisse alémanique. Bénéficiant d'un climat doux et ensoleillé, on cultive ici du raisin, des asperges, du melon, du tabac, du houblon. Son paysage de collines ponctué de belvédères ouvre sans cesse de nouvelles perspectives. Les balades dans le vignoble incitent à la tentation d'entrer dans une des nombreuses auberges ou de s'asseoir à leur terrasse pour goûter aux crus et aux mets locaux. Le nord du Weinland offre des itinéraires exceptionnels, telle la promenade sur le chemin du belvédère près du château de Laufen am Rheinfall. Il conduit à une plateforme d'où l'on contemple les flots écumants des chutes du Rhin. On peut aussi se rendre sur l'île de Rheinau, découvrir l'ancien monastère des bénédictines et son abbatiale. Cette église est l'un des plus beaux édifices sacrés de Suisse; elle abrite deux orgues historiques. La cité de Rheinau (ZH) recèle elle-même quelques bijoux architecturaux empreints d'histoire.

Therese Krähenbühl-Müller

LA VITICULTURE BIODYNAMIQUE

Le domaine de la famille Besson-Strasser, à Laufen-Uhwiesen (ZH), produit depuis 2004 des vins en biodynamie. Ces crus sont élaborés en harmonie avec la nature, selon les règles strictes du cahier des charges Demeter. L'assortiment du domaine comprend aussi bien le räuschling, un cépage zurichois autochtone, que du pinot noir et du malbec. Les vins vinifiés sur le domaine peuvent être dégustés à l'occasion d'événements collectifs ou de mariages.
www.wein.ch

MUSARDER AU BORD DU LAC

Deux des huit itinéraires pédestres du Weinland zurichois partent de la gare d'Ossingen (ZH). Vers le nord, le chemin balisé grimpe en pente douce vers le petit village de Truttikon et ses vignes, poursuit à travers la réserve naturelle et revient dans le vignoble en passant par les Husemer Seen. La région présente aussi un intérêt géologique. Les quatre lacs s'étendent entre Trüllikon et Ossingen. L'un d'eux est connu pour sa baignade. À son extrémité ouest s'étend une pelouse, avec un ponton et des foyers pour les grillades. La baignade n'est autorisée que dans une partie de ce plan d'eau.

LE CHÂTEAU D'ANDELFINGEN

Le Weinland zurichois est réputé pour ses vins hors du commun, mais également pour ses nombreux châteaux. Celui d'Andelfingen (ZH) est une belle et imposante bâtisse dont on doit la construction aux Habsbourg. L'édifice a connu des temps agités, notamment plusieurs changements de propriétaire avant d'appartenir à la commune. Son magnifique parc ouvert au public, entretenu avec soin, compte assurément parmi les plus remarquables de Suisse.
www.schlossandelfingen.ch

LE HIRSCHEN, À STAMMHEIM

L'ensemble des bâtiments entourant le Restaurant Hirschen, à Stammheim (ZH), a été transformé avec beaucoup de soins et d'attention. Grâce à cette réhabilitation, le Hirschen jouit d'un environnement accueillant et de haute tenue. Sa carte fait la part belle aux denrées de saison récoltées dans le Stammertal tout proche. Dans la mesure du possible, elles constituent la base de la carte de cette belle table et d'une cuisine sachant préserver le goût originel des produits.
www.hirschenstammheim.ch

© DR

Partenaire du
salon des
Goûts et Terroirs

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
AOP

Aussi
pour les
gourmands.

Le goût des Suisses depuis 1115.
www.gruyere.com

SUISSE SVIZZERA SCHWEIZ SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

AOP

Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch

TN

LA SUISSE, PAYS DE FROMAGES

En Suisse, on fabrique quelque 450 variétés de fromage. Voici une sélection de spécialités particulièrement goûteuses, des incontournables gruyère ou vacherin AOP à des productions plus confidentielles.

Les fromages suisses se déclinent en plusieurs types: à pâte extra-dure, à pâte dure, à pâte mi-dure, à pâte molle, frais, à tartiner et fondus. Au goût, ils peuvent être doux, crémeux, corsés ou intenses… Chacun se distingue bien sûr par des propriétés spécifiques, une teneur en eau et en matière grasse de même qu'un mode de production et d'affinage qui lui sont propres. Le panorama est aussi riche que la diversité des régions de Suisse est grande! La plupart des fromages sont fabriqués selon une tradition ancestrale avec du lait du pays et beaucoup de savoir-faire. À ce jour, douze d'entre eux ont obtenu une AOP, dont le vacherin et le gruyère que nous présentons dans cette sélection gourmande. Mais les Suisses ne font pas que produire du fromage, ils en mangent aussi beaucoup. Avec une moyenne de 21,73 kilos de fromage par habitant, la consommation totale s'est élevée à 186 000 tonnes pour l'année 2018. La lecture des pages qui suivent va peut-être faire encore grimper un peu les statistiques, qui sait? ■

© GUILLAUME PERRET/LUNDI13 / ADOBESTOCK

ÉCONOMIE DU GRUYÈRE

Plus de 30 000 tonnes de gruyère ont été fabriquées en Suisse par 2200 producteurs en 2018, livrant le lait à l'une des 161 fromageries de l'interprofession, situées dans les cantons de Vaud, Fribourg, Neuchâtel, Jura, Berne, Zoug, Soleure et Saint-Gall. L'ascension de ce fromage est fulgurante: en 1988, la production totale ne s'élevait qu'à 19 000 tonnes. Aujourd'hui, les Suisses en consomment près de 15 000 tonnes par an. L'an dernier, 7689 tonnes de gruyère ont été exportées en Europe, 3500 aux États-Unis.

CINQ SIÈCLES D'HISTOIRE

C'est le fromage suisse par excellence. Et pourtant, il n'est pas si ancien. Le gruyère apparaît au XV[e] siècle sur les alpages de l'ancien comté du même nom, faisant la richesse de familles fribourgeoises. Il aurait inspiré les créateurs du sbrinz, de l'emmental, du Berner Alpkäse ou encore du comté. Il est protégé depuis 2001 par une appellation, qui n'est cependant pas reconnue dans le monde entier. L'interprofession lutte pour qu'il ne devienne pas un terme générique comme l'emmental.

Les Margot, cinq générations d'affineurs de gruyère

En 1886, Jules Margot lançait son commerce de fromages à L'Auberson (VD). Aujourd'hui, ses arrière-arrière-petits-fils Gilles et Anthony font rayonner le gruyère dans le monde.

Dans l'entreprise Margot, à Yverdon-les-Bains (VD), le gruyère est partout, du paillasson aux tableaux ornant les murs des bureaux. Pendant des mois, les meules se bonifient ici, dans les caves naturelles de la dernière société d'affinage privée et familiale du pays. Dix pour cent de la production du pays y séjournent quelques mois. «Nous affinons 100 000 meules de gruyère AOP par an, venant de 22 producteurs des cantons de Vaud, Fribourg et Neuchâtel et de quatre alpages du Jura vaudois», explique Gilles Margot.

Cette année, les deux frères ont doublé la capacité de leur cave, en reprenant celle de Froideville (VD), asseyant encore un peu plus leur position d'acteurs incontournables du marché du fromage helvétique. En cent trente-trois ans d'existence, leur société a traversé deux guerres mondiales, mais aussi vécu des crises de surproduction. Le goût pour le gruyère, lui, est resté intact. «Ce fromage est inimitable! estime Anthony. Qu'il soit d'alpage ou de plaine, son caractère change à chaque fois. Son goût est lié aux saisons, à l'herbage, qui doit provenir à 70% des fermes, chaque producteur crée des gruyères uniques.» Pour le commercialiser, les frères Margot avouent que l'histoire du produit les aide beaucoup. «Les gens se renseignent sur l'origine de ce qu'ils achètent, cela les rassure. Le gruyère est en ce point exemplaire, poursuit Anthony. Le bien-être des vaches est réel, les conditions de fabrication typiques. Pas besoin de vendre du rêve, il se confond ici avec la réalité.»

Aujourd'hui numéro 1 des fromages du pays, le gruyère n'est toutefois pas dégusté de la même façon de part et autre de la barrière de rösti: les Alémaniques le préfèrent doux, affiné six mois, alors que les Romands l'aiment corsé, après douze mois passés à l'ombre, voire quatorze, lorsqu'il arrive à pleine maturité. Son succès dépasse même les frontières. Les Margot en écoulent près de 4000 tonnes par an sur quatre continents, notamment en Russie, comme le faisait déjà Jules au XIX[e] siècle.

Céline Duruz ■

+ D'INFOS
www.margotfromages.ch

ACCORD FROMAGE-BIÈRE

Comment mettre en valeur un gruyère salé? «En l'associant avec une bière blonde de type Pilsener ou Kölsch légèrement miellée, note le sommelier de la bière Cyril Hubert. Leur effervescence nettoie une partie du gras et du salé en bouche.» «La Rivale de la brasserie des Trois Dames se marie bien avec ces fromages, ajoute son collègue Jürg Aeschbacher, comme la Stirling de la Nébuleuse pour le gruyère d'alpage.» Pour les vieux gruyères, les spécialistes conseillent une IPA aromatique et amère ou une Brunette de Boxer.

PUBLIREPORTAGE

Salami SA, La Tour-de-Trême – engagée en faveur de la tradition depuis 1953

Salami SA se distingue par des recettes maison traditionnelles. Depuis sa création, des produits de qualité sont fabriqués à la Tour-de-Trême, le plus souvent à la main. Les épicuriens reconnaissent les noms Melino et Rondino entre mille. Le salami Triangoli et les perles de salami sont considérés comme le couronnement de nombreux plateaux de viande et sont des en-cas extrêmement prisés. Les produits de Salami SA sont livrés à des magasins spécialisés dans la vente de viande et à leurs coopératives. Les particuliers peuvent commander un assortiment spécial de salamis et de spécialités de la Gruyère telles que du jambon cru, de la viande séchée et du lard cru dans la boutique en ligne ou les acheter dans les magasins de vente directe de Lüthi & Portmann.

Depuis 2004, l'entreprise traditionnelle appartient au groupe Lüthi. Salami SA est le centre de compétences de la production d'articles à base de viande crues et de saucisses. Plus de 20 bouchers-charcutiers traitent environ dix tonnes de viande chaque semaine.

De magnifiques spécialités de la Gruyère
Comme le climat du pays de Gruyère convient merveilleusement à la production de produits à base de viande crue, Salami SA produit des spécialités locales telles qu'un salami contenant 15 épices différentes, la saucisse de la Gruyère à l'ail, le salami piquant «Piccante», des salamis enrobés de poivre ou d'herbes de Provence, des perles de salami nature ou au goût de noix ainsi que les rondelles de la Gruyère en trois niveaux d'assaisonnement différents. Sous l'appellation protégée «Lyoba» , deux variations de saucisse crue sont produites depuis 2004, l'une avec des herbes et du miel et l'autre avec de l'ail. L'assortiment est continuellement adapté.

Qualité certifiée
Le certificat reconnu BRC, qui régit les strictes consignes de sécurité internationales et les exigences rigoureuses du secteur alimentaire, a été attribué à Salami SA en 2007. Le certificat Suisse Garantie, qui atteste d'une production localisée en Suisse utilisant de la viande suisse, lui a été décerné en 2008. Le label Bourgeon lui a enfin été accordé en 2011. La qualité et l'hygiène font l'objet de contrôles permanents.

Salami SA
Rue du Tivoli 7, 1635 La Tour-de-Trême
info@salami.ch, salami.ch

LÜTHI & PORTMANN
FLEISCHWAREN

L'entreprise Lüthi & Portmann Fleischwaren AG, basée à Deisswil bei Münchenbuchsee, excelle depuis des décennies dans le commerce de la viande.
Elle est spécialisée dans le commerce de gros. Ses clients sont issus du commerce de détail et du commerce de gros (50%), mais aussi de boucheries artisanales (50%). Dans les locaux de production refaits à neuf, plus de 400 collaborateurs s'appliquent à travailler la viande fraîche et à produire saucisses et jambons.

Un groupe, quatre compétences
Transformation de la viande, Lüthi & Portmann Fleischwaren AG à Deisswil | Spécialités de charcuterie, Meinen AG à Berne | **Spécialités crues, Salami SA à La Tour-de-Trême** | Distribution et transport, Freshfood Logistik AG. Avec la fille Michelle et les fils Lukas et Daniel, la quatrième génération travaille déjà pour le groupe.

Lüthi & Portmann Fleischwaren AG
Lyssstrasse 14b | 3053 Deisswil bei Münchenbuchsee
Tél.: 031 330 85 10 | info@luethiportmann.ch
luethiportmann.ch

Lüthi & Portmann, vente directe à Deisswil, Köniz-Bern, Biel-Bienne, Oberdiessbach

Ici, la tête-de-moine est une bénédiction

© DR KÄSEREI SPIELHOFER

Spécialité typique de l'arc jurassien, la tête-de-moine est le produit vedette de la fromagerie Spielhofer, à Saint-Imier (BE).

«Avec nos fromages, c'est aussi des émotions que nous vendons», constate Cédric Spielhofer, de la fromagerie du même nom, à Saint-Imier (BE). Il pense surtout à la tête-de-moine AOP. Par sa forme, cette tomme à pâte mi-dure évoque la tonsure d'un prémontré; la façon de la débiter fascine tout autant les consommateurs. «La Girolle a été inventée au début des années 1980. Cet instrument rotatif permet de racler délicatement le fromage pour confectionner de petites fleurs.» À cette même époque, Josef Spielhofer, père de Cédric, reprenait la fromagerie de Cormoret et décidait que la tête-de-moine servirait d'enseigne à son commerce. Aujourd'hui, la famille Spielhofer fabrique une vingtaine de sortes de fromages et de produits laitiers (beurre, yoghourts...) à Saint-Imier. Le site permet aux visiteurs de suivre l'élaboration du fromage. «Pour les groupes dès 10 personnes, nous proposons un circuit de visite les conduisant de la fabrication au conditionnement, en passant par l'affinage. Nous terminons avec une dégustation. Les visiteurs individuels peuvent découvrir le local d'exposition où est projeté un film d'information sur notre production. Des baies vitrées offrent une vue sur la halle de la fromagerie. Une dégustation leur est également proposée.»

Therese Krähenbühl-Müller

+ D'INFOS
www.fromagesspielhofer.ch

AFFAIRE DE FAMILLE
En 1982, Josef Spielhofer reprend la fromagerie de Cormoret (BE). Il lui adjoint celle de Renan (BE) en 1998. Cinq ans plus tard, les deux unités de production sont réunies à Saint-Imier et transformées en société anonyme Fromages Spielhofer SA. L'entrée du site est rénovée en 2011 pour aménager un magasin et une fromagerie de démonstration. Josef Spielhofer a récemment transmis la direction de la maison à ses fils Florian et Cédric.

2500 TONNES DE FROMAGE
La fromagerie Spielhofer transforme 12 millions de kilos de lait par an, la majeure partie en fromages. Elle en commercialise annuellement 2500 tonnes, dont quelque 80% sont exportés. L'entreprise Spielhofer est ainsi présente dans une soixantaine de pays. La tête-de-moine est son produit phare; elle fabrique 45% du tonnage global de ce fromage AOP.

LA FONDUE À LA TÊTE-DE-MOINE
La fondue à la tête-de-moine est un produit bien particulier de la fromagerie Spielhofer. «Il s'agit d'une spécialité très légère, qui nous vaut de nombreuses réactions positives, souligne Cédric Spielhofer. Pour cette fondue fraîche, prête à l'emploi, nous collaborons avec un vigneron du lac de Neuchâtel qui nous fournit un excellent chasselas.»

À Arconciel, le vacherin fribourgeois AOP rythme chaque jour de l'année

Pour le patron de la laiterie du village, il n'est pas un matin qui commence sans la fabrication du fameux fromage à pâte mi-dure. Il faut dire qu'Arconciel en est un des fleurons.

«La fromagerie, je suis tombé dedans quand j'étais petit! s'amuse Stephan Schneuwly. La laiterie appartenait à mon oncle et j'adorais y accompagner mon père, qui y était employé. Aujourd'hui, j'en suis le patron, mais il vient toujours volontiers y donner un coup de main.» Avec ses installations régulièrement rénovées, le bâtiment à l'entrée d'Arconciel occupe désormais le deuxième rang des producteurs de vacherin fribourgeois AOP – et la première place de celles qui peuvent être classées dans la catégorie «artisanale».

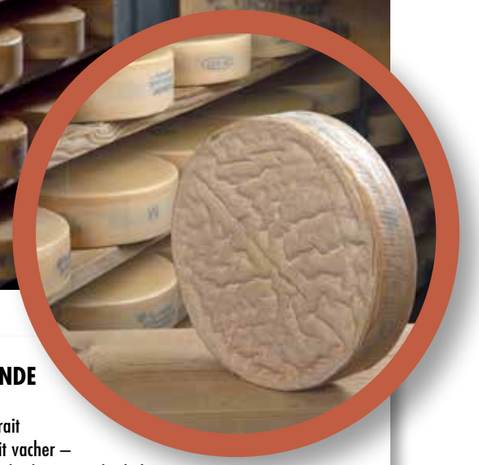
Bien sûr, la petite entreprise – neuf personnes au total, dont trois apprentis – s'est aussi fait connaître à la ronde par ses spécialités diverses, dont des yaourts et des glaces maison qui ont leurs aficionados. Mais le vacherin fribourgeois reste au cœur de son engagement. «On en fabrique tous les jours, sans exception, précise le fromager. Soit plus de 200 tonnes par an et environ 2,2 millions de litres de lait livrés par nos huit fournisseurs d'Arconciel et de Courlevon, sur les rives du lac de Morat. On a de la chance: la qualité est remarquable et notre collaboration excellente.»

À 5h15, chaque matin, Stephan Schneuwly met à chauffer le lait dans les deux cuves de 4300 et 6400 litres, «en commençant par la petite; il faut ensuite 35 minutes pour que la présure fasse son office, puis à nouveau trois quarts d'heure durant lesquels la masse caillée est brassée et transformée en agglomérat de granulés de la taille d'un grain de maïs. «Ensuite, on remplit les moules, on les presse et les retourne à deux reprises pour éliminer le petit-lait en excédent, avant de les placer dans un bain de saumure pendant dix heures.» Il faudra encore trois à sept mois d'affinage pour que les meules prennent leur belle couleur chaude et que la pâte prenne le goût et la souple onctuosité typiques du vacherin fribourgeois AOP. «On affine nous-mêmes quelques dizaines de pièces par mois, pour la vente dans notre boutique; le reste est confié à nos deux affineurs», indique le spécialiste. C'est la durée en cave qui va déterminer la saveur du fromage – du plus jeune et plus suave au plus âgé devenu subtilement corsé. «Mon préféré reste le «rustique», affiné de façon légèrement différente pour présenter des plis caractéristiques sur sa croûte, et un peu plus relevé et plus typé», conclut-il.

Blaise Guignard

+ D'INFOS
www.laiterie-arconciel.ch
www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

© MATHIEU ROD / ADOBESTOCK



EN CHIFFRES

En 2018, le vacherin fribourgeois a pu compter sur 963 producteurs de lait, dont 34 alpages et 36 producteurs labellisés «bios». Soixante-sept fabricants, dont 6 bios, se sont chargés de transformer tout cet or blanc en fromage, tandis que l'affinage est l'affaire de quatre spécialistes seulement dans tout le canton. Tout ça pour produire 2713 tonnes de vacherin fribourgeois AOP – une quantité légèrement inférieure à celle du tilsit ou de la tête-de-moine –, dont 295 tonnes sont exportées, principalement vers la France et l'Allemagne.

EN HARMONIE AVEC SON VERRE

Mangé à la main, le vacherin fribourgeois AOP s'accommode bien d'un vin blanc sec suisse, à condition que ce dernier ne soit pas trop aromatique. On préférera un viognier à une arvine ou un chasselas à un chardonnay – et on évitera le johannisberg, dont l'amertume délicate risque de potentialiser celle du fromage. Allez, lâchons le mot, un chasselas s'impose, fribourgeois de préférence... Celui du Domaine des Faverges, propriété de l'État de Fribourg et fleuron de Lavaux, ou l'un de ceux produits dans le Vully, par exemple au Domaine du Petit-Château ou au Cru de l'Hôpital – il n'y a que l'embarras du choix.

PETITE ET GRANDE HISTOIRE

«Vacherin» proviendrait de *vaccarinus*, le petit vacher – autrement dit le *bouébo*, le garçon de chalet, chargé de fabriquer les petits vacherins pendant que le maître s'occupait de volumineux gruyères. Une étymologie à prendre avec des pincettes... Mais si le vacherin est évoqué dès le XIVe siècle dans des écrits fribourgeois, le terme a longtemps désigné deux sortes de fromages: un petit à pâte molle, fabriqué de façon artisanale à la ferme, et un plus grand, à pâte mi-dure, issu de laiteries. C'est ce dernier qui s'est imposé, surtout dès les années cinquante, en raison d'une pasteurisation du lait devenue la norme.

Nom de bleu, du raclette!

Fromager à Schalchen (ZH), Daniel Camenzind vit depuis des années de la production de spécialités. Et ça lui réussit! La plus surprenante d'entre elles est un fromage à raclette bleu.

«Nous nous sommes d'abord lancés avec un bleu à pâte mi-dure classique. Puis nous avons continué avec le raclette bleu», raconte Daniel Camenzind. Doté d'un arôme relevé, ce produit typique est aujourd'hui un gros succès commercial. Les débuts n'ont pas été sans risques: «Il a fallu expérimenter. Ainsi avons-nous rapidement constaté que ce fromage devait être tranché en biais, et non à la verticale, pour pouvoir plus facilement le couper en portions».
Les efforts de cette entreprise familiale ont été récompensés. Elle produit aujourd'hui un raclette bleu baptisé Blauer Schalk. «Ce nom est à double sens. Il évoque notre village, Schalchen, mais aussi littéralement le Schalk, qui signifie «farceur» en allemand, précise Daniel Camenzind avec humour et espièglerie.
Et d'ajouter que le plaisir de créer un nouveau produit et la foi en sa réussite l'ont aidé à surmonter les difficultés du début et à assurer le succès du Blauer Schalk.

Therese Krähenbühl-Müller ■

+ D'INFOS
Ce fromage est en vente dans quelques commerces et dans les magasins de la famille Camenzind à Fehraltdorf (ZH) et Schalchen (ZH).
www.kaeserei-camenzind.ch

LA FROMAGERIE
«C'est à force de persévérance et parce que nous sommes un peu têtus que nous avons réussi», relate Daniel Camenzind, qui a repris la fromagerie de Schalchen, dans l'Oberland zurichois, en 1990. Au fil des ans, la fabrication de spécialités s'est ajoutée à celle d'emmental. Ses produits sont écoulés, entre autres points de vente, dans le magasin de la fromagerie de Fehraltorf, tenue par Armin Camenzind, le frère de Daniel.

UN RACLETTE BLEU
Le Blauer Schalk est à l'origine fabriqué comme un fromage à raclette normal; il est ensemencé en cours d'élaboration avec des spores de moisissure bleue. L'affinage se fait dans une cave spéciale séparée, où les pièces acquièrent les caractéristiques d'un fromage bleu.

GAGE DE QUALITÉ
«Il nous tient à cœur d'entretenir un climat de saine collaboration avec nos producteurs de lait et un rapport de proximité avec les consommateurs dans notre magasin de Fehraltorf, aime rappeler Daniel Camenzind. Le respect mutuel entre producteurs et transformateurs est capital pour produire des fromages suisses de première qualité».

© THERESE KRÄHENBÜHL-MÜLLER

© THERESE KRÄHENBÜHL-MÜLLER

À chacun ses parts de Berner Alpkäse

Fin septembre, la *Chästeilet* – à traduire par la répartition des fromages – est le point culminant de la saison d'alpage dans le Justistal, vallée de l'Oberland bernois. Marquant le terme de l'estive, cette fête permet aux propriétaires de bétail de prendre possession des meules qui leur reviennent.

Le Justistal, au-dessus de Sigriswil, compte neuf alpages où l'on fabrique le Berner Alpkäse AOP, une spécialité locale. Le plus grand est le Grosse Mittelberg, où 55 vaches et 12 chèvres passent l'été en compagnie de 40 porcs. On y produit quelque 7,5 tonnes de fromage. Le Grosse Mittelberg est le seul alpage occupé par trois armaillis. Beat Santschi est l'un d'eux. Issu d'une vieille famille de Sigriswil, il termine sa dixième saison sur cette montagne. À ses débuts, encore célibataire, il montait seul; sa femme Daniela et leurs deux enfants l'accompagnent désormais. Fromager diplômé, Beat Santschi connaît tout de la fabrication d'un bon fromage. Son savoir-faire et son expérience sont garants de la qualité des meules qu'il produit aujourd'hui.
Lors de la traditionnelle *Chästeilet*, c'est à lui que revient la tâche de constituer les lots de meules à distribuer entre les ayants droit. Le volume de lait fourni par chaque vache étant soigneusement noté, ce système élaboré, plusieurs fois séculaire, est très équitable.

Therese Krähenbühl-Müller ■

+ D'INFOS
www.casalp.ch

© THERESE KRÄHENBÜHL-MÜLLER

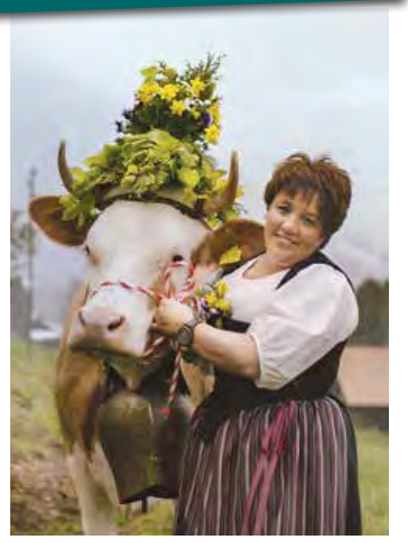
EN MODE COOPÉRATIF
Les alpages du Justistal, au-dessus de Sigriswil, sont organisés en mode coopératif. Leurs membres se réunissent et votent les décisions importantes en début d'année en assemblée générale et en fin d'année pour boucler les comptes. Les différentes coopératives d'alpage du Justistal sont elles-mêmes réunies sous les bannières d'une même entité.

DROIT D'ESTIVE
Un droit d'estive – *Bergrecht* ou *Seyrecht* – autorise son détenteur ou l'amodiataire à estiver une vache dans le Justistal. Le fromage fabriqué avec son lait lui revient. En retour, il est tenu de participer à des travaux collectifs sur l'alpage. À la fin de l'été, les fromages sont équitablement répartis entre les coopérateurs lors de la *Chästeilet*.

FROMAGE D'ALPAGE
Dans le Justistal, on fabrique l'été du Berner Alpkäse AOP. Des scientifiques ont démontré que les fromages d'alpage sont particulièrement riches en oméga-3. Celui du Justistal s'achète directement auprès des coopérateurs ou à la fromagerie de Sigriswil.

Partez à la découverte des joyaux à partager

dans les 18 parcs suisses.



Egalement sur: joyauxapartager.ch

Si vous regardez attentivement, vous découvrirez dans les parcs suisses d'innombrables joyaux à partager dont la population de ces 18 parcs prend le plus grand soin.

PARCS PARCHI SUISSES PÄRKE

des joyaux à partager

La crème des producteurs

Avec un classement par spécialités, voici un annuaire des artisans qui seront présents cette année au 20e Salon suisse des Goûts et Terroirs, à Espace Gruyère, à Bulle*.

PRODUITS LAITIERS

CREMO SA
Michel Cuenod
Route de Moncor 6
1752 Villars-sur-Glâne (FR)
T. +41 26 407 21 11
info@cremo.ch
www.cremo.ch
Fondue, soupe de chalet, jambon à l'os, viande séchée.

EL CORSICA
Frédéric Bres-Simonpieri
Chemin du Crêtex 1
1856 Corbeyrier (VD)
fred.bres@gmail.com
www.elcorsica.com
Authentiques produits corses du producteur.

NETZWERK SCHWEIZER PÄRKE
Liza Nicod
Monbijoustrasse 61
3007 Berne
T. +41 31 381 10 71
info@parks.swiss
www.parks.swiss
Divers produits du terroir labellisés des Parcs suisses.

OPAGE
Denis Beausoleil
Route de Soral 93
1233 Bernex (GE)
T. +41 22 388 71 55
denis.beausoleil@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Fricassée, pie de sanglier, longeole, entrecôte.

PARC NATUREL RÉGIONAL GRUYÈRE – PAYS-D'ENHAUT
Patrick Rudaz
Place du Village 6
1660 Château-d'Œx (VD)
T. +41 26 912 76 93
patrick.rudaz@gruyerepaysdenhaut.ch
www.gruyerepaysdenhaut.ch
Produits labellisés du Parc naturel régional Gruyère – Pays-d'Enhaut.

PORCELLI NICOLA
Avenue de Collonges 58
1820 Territet (VD)
T. +39 34 83 30 60 41
clotilde123@bluewin.ch
Fromage et charcuterie italienne.

SAPALET FROMAGERIE FAMILIALE
Joakim Henchoz
Route du Revers 19
1658 Rossinière (VD)
T. +41 26 924 54 60
info@sapalet.ch
www.sapalet.ch
Fromages et produits laitiers.

FROMAGE

ALPHÜSLI AG
Michael Blum
Staldenstrasse 15
4538 Oberbipp (BE)
T. +41 32 636 03 54
markt@alphuesli.swiss
www.alphuesli.swiss
Fromages de montagne et d'alpage, viande séchée, salsiz, pains aux poires, tourtes aux noix, tranches.

APPENZELLER KÄSE
Case postale 67
9050 Appenzell (AR)
appenzeller@appenzeller.ch
www.appenzeller.ch
Fromages.

ASSOCIATION SUISSE DES AOP-IGP
Gilbert Crausaz
Belpstrasse 26
3007 Berne
T. +41 31 381 49 53
gilbert.crausaz@aop-igp.ch
www.aop-igp.ch
Fromage, viande, légumes, fruits, pain, liqueurs. Concours AOP.

BERNER ALPKÄSE AOP
Haltenstrasse 11
3625 Heiligenschwendi (BE)
info@casalp.ch
www.casalp.ch
Fromages.

CHEZ MARTIN CARNOTZET VALAISAN
Nathalie Lehner
Route de Verbier-Station 100
1936 Verbier (VS)
T. +41 27 771 18 06
nathaliehl@verbier.ch
Spécialités du terroir valaisan, raclettes et assiettes valaisannes, potage.

CREMO SA
Michel Cuenod
Route de Moncor 6
1752 Villars-sur-Glâne (FR)
T. +41 26 407 21 11
info@cremo.ch
www.cremo.ch
Fondue, soupe de chalet, jambon à l'os, viande séchée.

DÉGUSTATION AOP-TERRAVIN
Vaud
Accords vins et fromages.

EMMENTALER SWITZERLAND AOP DE SCM
Case postale 6011
3001 Berne
info@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch
Fromages.

FROMAGERIE FLEURETTE SÀRL
Michel Beroud
Route de Flendruz 4
1659 Rougemont (VD)
michel-beroud@bluewin.ch
www.tommefleurette.ch
Fromages.

FROMAGERIE LES MARTEL
Rue Major-Benoît 25
2316 Les Ponts-de-Martel (NE)
info@fromagerie-les-martel.ch
www.fromagerie-les-martel.ch
Produits fromagers (Bleuchâtel, etc.).

FROMAGERIE MOLÉSON SA
Patricia Grossrieder
Route de Villarsel 30
1694 Orsonnens (FR)
T. +41 26 653 91 91
patricia.grossrieder@moleson-sa.ch
www.moleson-sa.ch
Spécialités de brebis et chèvres, tommes vache, yogourts.

GRUYÈRE TERROIR SÀRL
Didier Oberson
Chemin de Chalamala 32
1630 Bulle (FR)
contact@gruyere-terroir.ch
www.gruyere-terroir.ch
Fondue, fondue à la bière, planchette du terroir, boissons.

LA FERME VALAISANNE
Jean-Marc Réal
Case postale 7
1868 Collombey (VS)
jacqueline.gottier@gmail.com
Saucisses, viande séchée d'Hérens + IGP, jambon cru, lard sec, fromage d'alpage.

LAITERIE-FROMAGERIE DU PÂQUIER
Jean-Daniel Privet
Place du Centre 10
1661 Le Pâquier-Montbarry (FR)
laiterie@bluewin.ch
Produits laitiers et fromagers fribourgeois.

LE GRAND PRÉ
Hélène Canton
ZI Le Grand-Pré 4d
1510 Moudon (VD)
helene.canton@legrandpre.ch
www.legrandpre.ch
Fromages.

LE GRUYÈRE AOP
Maison du Gruyère
1662 Pringy (FR)
philippe.gremaud@gruyere.com
www.gruyere.com
Fromages.

L'ÉTIVAZ AOP
1660 Étivaz (VD)
info@etivaz-aop.ch
www.etivaz-aop.ch
Fromages.

MOZZA'FIATO
Pascal Rotonda
Rue de la Poste 2
1148 Cuarnens (VD)
info@mozzafiato.ch
www.mozzafiato.ch
Mozzarella, burrata, ricotta, scamorza, straciatella.

NETZWERK SCHWEIZER PÄRKE
Liza Nicod
Monbijoustrasse 61 – 3007 Berne
T. +41 31 381 10 71
info@parks.swiss
www.parks.swiss
Divers produits du terroir labellisés des Parcs suisses.

OPAGE
Denis Beausoleil
Route de Soral 93
1233 Bernex (GE)
T. +41 22 388 71 55
denis.beausoleil@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Fricassée, pie de sanglier, longeole, entrecôte.

PARC NATUREL RÉGIONAL GRUYÈRE – PAYS-D'ENHAUT
Patrick Rudaz
Place du Village 6
1660 Château-d'Œx (VD)
T. +41 26 912 76 93
patrick.rudaz@gruyerepaysdenhaut.ch
www.gruyerepaysdenhaut.ch
Produits labellisés du Parc naturel régional Gruyère – Pays-d'Enhaut.

PORCELLI NICOLA
Avenue de Collonges 58
1820 Territet (VD)
T. +39 34 83 30 60 41
clotilde123@bluewin.ch
Fromage et charcuterie italienne.

RACLETTE DU VALAIS AOP
Avenue de la Gare 2
1964 Conthey (VS)
info@raclette-du-valais.ch
www.raclette-du-valais.ch
Fromages.

SAPALET FROMAGERIE FAMILIALE
Joakim Henchoz
Route du Revers 19
1658 Rossinière (VD)
T. +41 26 924 54 60
info@sapalet.ch
www.sapalet.ch
Fromages et produits laitiers.

SBRINZ AOP
Merkustrasse 2
6210 Sursee (LU)
info@sbrinz.ch
www.sbrinz.ch
Fromages.

TÊTE DE MOINE AOP
Rue de l'Envers 16
2610 Saint-Imier (BE)
info@tetedemoine.ch
www.tetedemoine.ch
Fromages.

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle (FR)
vanessa.fritsche@vacherinfribourgeoisaop.ch
www.vacherin-fribourgeois-aop.ch
Fromages.

** Liste arrêtée au 1er septembre 2019.*

VACHERIN MONT D'OR AOP

Rue de Grenade 40
1510 Moudon (VD)
vacherinmontdor@bluewin.ch
www.vacherin-montdor.ch
Fromages.

PRODUITS CARNÉS

ALAIN SAUCISSONS

Alain Segreto
Lotissement Les Jardins exotiques
66300 Ponteilla (F)
T. +33 468 59 15 47
nat66@club-internet.fr
Charcuteries sèches catalane et ibérique (pata negra, serrano, coréo, chorizos).

ALPHÜSLI AG

Michael Blum
Staldenstrasse 15
4538 Oberbipp (BE)
T. +41 32 636 03 54
markt@alphuesli.swiss
www.alphuesli.swiss
Fromages de montagne et d'alpage, viande séchée, salsiz, pains aux poires, tourtes aux noix, tranches.

ASSOCIATION DE LA RÉGION DU GROS-DE-VAUD

Alain Flückiger
Place des Petites-Roches 1
1040 Échallens (VD)
T. +41 21 881 22 37
secretariat@gros-de-vaud.ch
www.gros-de-vaud.ch
Produits carnés, boulangerie, fruits et légumes.

ASSOCIATION SUISSE DES AOP-IGP

Gilbert Crausaz
Belpstrasse 26
3007 Berne
T. +41 31 381 49 53
gilbert.crausaz@aop-igp.ch
www.aop-igp.ch
Fromage, viande, légumes, fruits, pain, liqueurs. Concours AOP.

BOUCHERIE ARTISANALE DE L'ÉTIVAZ

Patrice Morier
Route des Mosses 79
1660 L'Étivaz (VD)
patricemorier90@hotmail.com
Produits de boucherie.

BOUCHERIE BLANC

Blanc David
Grand-Rue 64
1618 Châtel-Saint-Denis (FR)
T. +41 21 948 73 77
chatel@boucherieblanc.ch
www.boucherieblanc.ch
Produits carnés, saucissons fribourgeois, jambon de la Borne, lard de la Borne.

BOUCHERIE-CHARCUTERIE BERNARD PERROUD

Rue de la Prairie 1
2316 Les Ponts-de-Martel (NE)
bernardperroud@bluewin.ch
Produits de charcuterie.

BOUCHERIE DE CAMPAGNE JOSSI SÀRL

Jossi William
Route des Barges 20
1896 Vouvry (VS)
williamjossi@bluewin.ch
www.boucheriedecampagne.ch
Charcuterie valaisanne.

BOUCHERIE CHARCUTERIE STUBY SA

Armand Stuby
Avenue Général-Guisan 17
1800 Vevey (VD)
T. +41 21 921 16 51
boucheriestuby@bluewin.ch
www.stuby.ch
Produits de boucherie.

CAVE LA VIGNOLLE – SAVEURS & NATURE

Emmanuel Chassot
Rue des Grands-Prés 38
1964 Conthey (VS)
saveursetnature@bluewin.ch
www.saveursetnature.ch
Produits du terroir valaisan et vins.

CEUX DU CANARD

Éric Tixidor
Chemin Fernand-Bonifay 684
83500 La Seyne-sur-Mer (F)
T. +33 684 97 67 36
erictixidor@sfr.fr
Produits à base de canard ou d'oie, foie gras.

CHARCUTERIE VAUDOISE IGP

Route Pré-au-Comte 4
1844 Villeneuve (VD)
didier.blanc@bluewin.ch
www.charcuterie-vaudoise.ch
Charcuterie.

CHEZ DENIS

Denis Grossrieder
Rue des Artisans 64
1628 Vuadens (FR)
info@chez-denis.ch
www.chez-denis.ch
Terrine, foie gras maison.

CHEZ MARTIN CARNOTZET VALAISAN

Nathalie Lehner
Route de Verbier-Station 100
1936 Verbier (VS)
T. +41 27 771 18 06
nathaliehl@verbier.ch
Spécialités du terroir valaisan, raclettes et assiettes valaisannes, potage.

CREMO SA

Michel Cuenod
Route de Moncor 6
1752 Villars-sur-Glâne (FR)
T. +41 26 407 21 11
info@cremo.ch
www.cremo.ch
Fondue, soupe de chalet, jambon à l'os, viande séchée.

ECUYER DES SAVEURS

Steve Rochat
Route des Chaffeises 18
1092 Belmont-sur-Lausanne (VD)
info@ecuyer-des-saveurs.ch
www.ecuyer-des-saveurs.ch
Foie gras canard, moutardes, sauces, huiles, condiments.

EL CORSICA

Frédéric Bres-Simonpieri
Chemin du Crêtex 1
1856 Corbeyrier (VD)
fred.bres@gmail.com
www.elcorsica.com
Authentiques produits corses du producteur.

FERME DES BOULEAUX

Michel Jeanneret
Chemin des Bouleaux 1
2316 Les Ponts-de-Martel (NE)
T. +41 32 937 18 16
michelfrancoisejeanneret@hotmail.com
www.fermedesbouleaux.ch
Chapelon. Coqs de la ferme.

FLEISCH UND BRAU AG

Patrick Jenni
Dorf 2
1717 Sankt-Ursen (FR)
T. +41 26 494 11 36
info@fleischundbrau.ch
www.fleischundbrau.ch
Bières artisanales.

FOOD EXPRESS SÀRL

Konrad Fuhrer
Zanille 18
1795 Courlevon (FR)
T. +41 26 684 21 88
fuhrerkonrad@bluewin.ch
www.wildschwein-am-spiess.ch
Saucisses de gibier, saucisses à rôtir de sanglier, déco chasse.

LA BELLE LUCE SA

Emmanuel Haar
Route de Broc 53
1663 Épagny (FR)
T. +41 26 921 20 21
emmanuel.haar@bluewin.ch
www.la-belle-luce.ch
Poulet pattes noires, pintade de la Gruyère, terrines de volaille, œufs, découpe poulet et pintade.

LA FERME VALAISANNE

Jean-Marc Réal
Case postale 7
1868 Collombey (VS)
jacqueline.gottier@gmail.com
Saucisses, viande séchée d'Hérens + IGP, jambon cru, lard sec, fromage d'alpage.

LE CANARD GOURMAND

Florence Grocq
Rue du Chanoine-Broquet 5
1890 Saint-Maurice (VS)
lecanardgourmand@hotmail.com
www.lecanardgourmand.ch
Foie gras, terrines, piment d'Espelette, caviar, safran, magret, saucisson de canard + gamme vins Badoux.

LE GIBIER DU DOMAINE

Famille Benoît Delaloye
Les Carrées
1410 Thierrens (VD)
T. +41 21 905 28 38
legibierdudomaine@bluewin.ch
www.gibier.ch
Spécialités de gibier, viande de cervidés, œufs de caille et cailles fraîches, produits du terroir.

LE PETIT ENCAS

M. Berti et B. Grossenbacher
Route d'Échallens 8
1037 Étagnières (VD)
T. +41 21 731 23 30
info@lepetitencas.ch
www.lepetitencas.ch
Pâtés du Gros-de-Vaud, aspics.

MACELLERIA I NOSTRAN DE CABIE

Arnoldo Furger
Via Cantonale
6558 Lostallo-Cabbiolo (TI)
T. +41 91 827 16 05
macdodo50@hotmail.com
www.inostrandecabie.net
Salametti, salami, jambon cru, viandes séchées, fromages, produits typiques de Mesolcina.

MADAME TARTARE

Sophie Beaud
Chemin de Taillemau 10
1630 Bulle (FR)
sophie.barby@gmail.com
Vente de tartares, de bouchées de tartare.

METZGEREIGÖTSCHMANN

Raphaël Götschmann
Dorfplatz 9
1735 Giffers (FR)
T. +41 26 418 11 12
info@oberland-metzgerei.ch
Produits carnés, saucisses sèches, jambon de la borne, lard fumé, saucisses artisanales.

NETZWERK SCHWEIZER PÄRKE

Liza Nicod
Monbijoustrasse 61
3007 Berne
T. +41 31 381 10 71
info@parks.swiss
www.parks.swiss
Divers produits du terroir labellisés des parcs suisses.

OPAGE

Denis Beausoleil
Route de Soral 93
1233 Bernex (GE)
T. +41 22 388 71 55
denis.beausoleil@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Fricassée, pie de sanglier, longeole, entrecôte.

PARC NATUREL RÉGIONAL GRUYÈRE – PAYS-D'ENHAUT

Patrick Rudaz
Place du Village 6
1660 Château-d'Œx (VD)
T. +41 26 912 76 93
patrick.rudaz@gruyerepaysdenhaut.ch
www.gruyerepaysdenhaut.ch
Produits labellisés du Parc naturel régional Gruyère – Pays-d'Enhaut.

PORCELLI NICOLA

Avenue de Collonges 58
1820 Territet (VD)
T. +39 34 83 30 60 41
clotilde123@bluewin.ch
Fromage et charcuterie italienne.

SALAISONS D'ANNIVIERS SA

Méryl Genoud
Route des Landoux 35
3961 Vissoie (VS)
T. +41 27 475 21 21
info@salaisons-anniviers.ch
www.salaisons-anniviers.ch
Produit à base de viande, saucisses sèches, viande séchée, lard.

SALAMI SA

Nicole Nissille
Rue du Tivoli 7
1635 La Tour-de-Trême (FR)
T. +41 26 913 00 60
verkauf@salami.ch
www.salami.ch
Salami, viande séchée, lard à manger cru, spécialités de la Gruyère.

SAUCISSON NEUCHÂTELOIS IGP

Grand-Rue 13
2316 Les Ponts-de-Martel (NE)
pierre@montandon.ch
Charcuterie.

SERVICE TRAITEUR LA PASSION SÀRL

Grégory Braillard
Route des Grands-Bois 4a
1663 Épagny (FR)
info@lapassiontraiteur.ch
www.lapassiontraiteur.ch
Confiseries (pralinés, chocolat), pâtisseries (mini entremets), gravlax de saumon, foie gras, confits d'oignon, chutney d'abricot, sirops.

VITAGNEAU

Sébastien Bise
Chemin du Moulin 7
1468 Cheyres (FR)
seb.bise@bluewin.ch
www.vitagneau.ch
Viande d'agneau et vin issus de la cave de l'AVB de Cheyres.

POISSON

INSPIRATION SÀRL

Christopher O'Connell
Route de Montana 37
3973 Venthône (VS)
oconnell.christopher@bluewin.ch
www.inspiration-saveurs.ch
Saumon fumé.

LA MAISON DU SANDRE

Famille De Tribolet
Le Sorgereux 1
2042 Valangin (NE)
o.detribolet@sandre.ch
www.sandre.ch
Filet de sandre.

LA PERCHE LOË – VALPERCA AG

David Morard
Rue de la Gare 3
2035 Corcelles (NE)
T. +41 32 843 30 15
morard@valperca.ch
www.laperchelOe.ch
Filets de perche suisses frais et fumés, huiles d'olives, assaisonnements pour perche.

LE CABANON DES COQUILLAGES

Jean-Claude Birot
Rue Sergent-Lecêtre 15
17390 La Tremblade (F)
j-c.birot@hotmail.fr
Huîtres, coquillages, fruits de mer froids et chauds, vins).

SERVICE TRAITEUR LA PASSION SÀRL

Grégory Braillard
Route des Grands-Bois 4a
1663 Épagny (FR)
info@lapassiontraiteur.ch
www.lapassiontraiteur.ch

BOULANGERIE PÂTISSERIE

ALPHÜSLI AG

Michael Blum
Staldenstrasse 15
4538 Oberbipp (BE)
T. +41 32 636 03 54
markt@alphuesli.swiss
www.alphuesli.swiss
Fromages de montagne et d'alpage, viande séchée, salsiz, pains aux poires, tourtes aux noix, tranches.

ARABPC

Mathieu Fehlmann
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle 2 (FR)
T. +41 26 919 87 50
mathieu.fehlmann@federation-patronale.ch
Partenariat Bronze pour le 20e Salon.

ASSOCIATION DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS DU CANTON DE FRIBOURG

Catherine Oberson
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle (FR)
T. +41 26 919 87 51
catherine.oberson@fpe-ciga.ch
Exposition des travaux d'apprentis boulangers-pâtissiers-confiseurs et assistants + gestionnaire du commerce de détail.

ASSOCIATION DE LA RÉGION DU GROS-DE-VAUD

Alain Flückiger
Place des Petites-Roches 1
1040 Échallens (VD)
T. +41 21 881 22 37
secretariat@gros-de-vaud.ch
www.gros-de-vaud.ch
Produits carnés, boulangerie, fruits et légumes.

ASSOCIATION PAIN DE SEIGLE VALAISAN AOP

Nelly Claeyman Dussex
1964 Conthey (VS)
T. +41 27 345 40 10
paindeseiglevalaisan@agrivalais.ch
www.paindeseiglevalaisan.ch
Fabrication pain de seigle valaisan AOP Maison du Paysan.

ASSOCIATION SUISSE DES AOP-IGP

Gilbert Crausaz
Belpstrasse 26
3007 Berne
T. +41 31 381 49 53
gilbert.crausaz@aop-igp.ch
www.aop-igp.ch
Fromage, viande, légumes, fruits, pain, liqueurs. Concours AOP.

BOULANGERIE-CONFISERIE DUBEY + GRANDJEAN SA

Joël Grandjean
Grand-Rue 41
1680 Romont (FR)
T. +41 26 652 21 64
dg@dubey-grandjean.ch
www.dubey-grandjean.ch
Produits de boulangerie, produits de Bénichon, snacks, chocolats.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE-CONFISERIE ECOFFEY

Didier Ecoffey
Grand-Rue 4
1680 Romont (FR)
T. +41 26 652 23 07
boulangerie.ecoffey@bluewin.ch
Produits de boulangerie de Bénichon, gâteau à la crème.

CAVE LA VIGNOLLE – SAVEURS & NATURE

Emmanuel Chassot
Rue des Grands-Prés 38
1964 Conthey (VS)
saveursetnature@bluewin.ch
www.saveursetnature.ch
Produits du terroir valaisan et vins.

CHOCOLAT ARTISANAL

Jean-Claude Hochstrasser
Route de Gy 14
1252 Meinier (GE)
T. +41 22 752 24 73
jean-claude.hochstrasser@bluewin.ch
www.chocolat-artisanal.ch
Pavés glacés, griottes, vins de pomme, agrippines, jus de griottes, chocolat chaud.

CUCHAULE AOP

Catherine Oberson
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle 2 (FR)
catherine.oberson@federation-patronale.ch
www.cuchauleaop.ch
Cuchaule.

DICIFOOD SÀRL

Philippe Michiels
Chemin du Vieux-Réservoir 7
1116 Cottens (VD)
michiels@dicifood.ch
www.dicifood.ch
Lentilles, maïs popcorn, quinoa, lin, moutarde, noix, noisettes, haricots.

IG DINKEL

Petra Ruckli
Baeregg 830
3552 Baerau (BE)
T. +41 34 409 37 38
pr@urdinkel.ch
www.urdinkel.ch
Livres IG-Dinkel, farine, pâtes, pain, produits de boulangerie.

LE MOULIN D'ÉCHALLENS

Route d'Yverdon 7
1040 Échallens (VD)
contact@moulin-echallens.ch
www.moulin-echallens.ch
Farines du moulin et pain du Gros-de-Vaud.

LES DÉLICES DE TANTINE SÀRL

Julien Huber
Chemin de l'Ile-d'Épines 11
1890 Saint-Maurice (VS)
T. +41 24 485 18 22
info@tantine.ch
www.tantine.ch
Flûtes apéro, bricelets, biscuits, caramels, caramels au beurre salé, moutarde de Bénichon, meringues, vin cuit.

NETZWERK SCHWEIZER PÄRKE

Liza Nicod
Monbijoustrasse 61
3007 Berne
T. +41 31 381 10 71
info@parks.swiss
www.parks.swiss
Divers produits du terroir labellisés des parcs suisses.

NICOLAS PAINS D'ÉPICES À L'ANCIENNE

Stéphane Carletto
Chemin des Pourraques 9
13790 Peynier (F)
carletto.stephane@gmail.com
Pains d'épices à l'ancienne aux fruits et aux plantes aromatiques.

PARC NATUREL RÉGIONAL GRUYÈRE – PAYS-D'ENHAUT

Patrick Rudaz
Place du Village 6
1660 Château-d'Œx (VD)
T. +41 26 912 76 93
patrick.rudaz@gruyerepaysdenhaut.ch
www.gruyerepaysdenhaut.ch
Produits labellisés du Parc naturel régional Gruyère – Pays-d'Enhaut.

PUBLICITÉ

La boutique de vos envies!

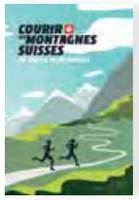
RABAIS -10% pour les abonnés au journal

Bulletin de commande

Merci d'indiquer les quantités désirées à côté de chaque produit sélectionné et de nous renvoyer la page complète.
Commande possible aussi directement sur notre boutique de vente en ligne www.terrenature.ch/boutique.

Helvetiq – Le jeu suisse par excellence
Dès 12 ans – 2 à 4 joueurs – 70 fr.*
la boîte de jeu
Réf. 9896 · Nbre d'exemplaires:

Mon grand livre des contes et légendes suisses
26 x 36 cm – 78 pp. – 39 fr.* le livre
Réf. 16403 · Nbre d'exemplaires:



Courir les montagnes suisses
16 x 24 cm – 320 p.p. – 35 fr.* le livre
Réf. 24257 · Nbre d'exemplaires:

Flore et paysages de Suisse
26 x 16 cm – 144 p.p. – 49 fr.* le livre
Réf. 16505 · Nbre d'exemplaires:

Chemin des cols alpins
12,5 x 19 cm – 96 p.p. – 23 fr.* le livre
Réf. 27144 · Nbre d'exemplaires:

Histoire de bornes – La frontière entre le Valais et l'Italie
15 x 22 cm – 176 p.p. – 32 fr.* le livre
Réf. 32121 · Nbre d'exemplaires:

Journées parfaites en Suisse
16 x 21 cm – 309 p.p. – 29 fr.* le livre
Réf. 12742 · Nbre d'exemplaires:

Suisse, 26 cantons, 26 légendes
17,5 x 23,5 cm – 224 pp. – 59 fr.* le livre
Réf. 35259 · Nbre d'exemplaires:

SwissIQ
Dès 15 ans – 2 à 124 joueurs –
29 fr.* la boîte de jeu
Réf. 16818 · Nbre d'exemplaires:

Coffret cadeau: une tasse et deux Tisanes Lioba
30 fr.* le coffret complet de trois articles
Réf. 18499 · Nbre d'exemplaires:

Set dégustation des Tisanes Lioba
12 fr. 50* le coffret de 20 sachets de tisanes
(10 saveurs x 2 sachets)
Réf. 18509 · Nbre d'exemplaires:

T-Shirt «Paysan et fier de l'être»
Pour homme – Couleur: noir – Taille: L
35 fr.* le t-shirt
Réf. 3871 · Nbre d'exemplaires:
D'autres tailles et modèles disponibles sur notre site internet.

PLUS DE 800 PRODUITS SUR WWW.TERRENATURE.CH

Rossolis HELVETIQ bois carré PRO VACHES

☐ **OUI,** je m'abonne pour une année à *Terre&Nature,* au prix de **Fr. 233.–** et je profite du rabais abonné sur ma commande.

Bulletin à renvoyer par courrier à...
Terre&Nature Publications SA, Avenue de Rumine 37, 1005 Lausanne

Commande possible ➜ par E-mail: **marketing@terrenature.ch**
➜ sur internet: **www.terrenature.ch/boutique**

PRÉNOM: _____ NOM: _____ N° D'ABONNÉ: _____
ADRESSE: _____ NPA: _____ VILLE: _____ E-MAIL: _____ DATE: _____ SIGNATURE: _____

CONDITIONS: les frais d'envoi et d'emballage seront facturés en supplément. Traitement de la commande entre 5 à 10 jours. Dans la limite des stocks disponibles. Droit d'échange et de retour 10 jours dès réception. Frais de port en sus. TVA incluse. ☐ Je désire que mes données personnelles ne soient pas utilisées à des fins publicitaires et ne soient pas transmises à des tiers.

DOUCEURS, CONFISERIE

100% VALAISAN
Magali Follonier
Rue Fond-d'Apre 33
1994 Aproz (VS)
T. +41 27 207 21 48
m.follonier@bluewin.ch
Sirops, liqueurs, gelées, confitures, etc.

ANOUCHE – ÉPICES ET DÉLICES
Céline Derbékian
Avenue du Plansonnet 22
38300 Domarin, Isère (F)
anouche.contact@yahoo.fr
www.anouche-epices.com
Épices, thé, infusions, mélange d'aromates, sel du monde, huile, vinaigre.

APIS SAGL
Christian Fumagalli
Via Carbonera 8
6818 Melano (TI)
T. +41 91 630 52 46
shop@idromele.ch
www.idromele.ch
Hydromel, pâtisseries à l'hydromel.

ARABPC
Mathieu Fehlmann
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle 2 (FR)
T. +41 26 919 87 50
mathieu.fehlmann@federation-patronale.ch
Partenariat Bronze pour le 20e Salon.

BE&CO SA
Emmanuelle Bedo
Route de Nant-d'Avril 12
1214 Vernier (GE)
info@beandco-sa.com
www.beandco-sa.com
Épices, confitures, miel, oléagineux, fruits secs, sirops.

BOULANGERIE-CONFISERIE DUBEY + GRANDJEAN SA
Joël Grandjean
Grand-Rue 41
1680 Romont (FR)
T. +41 26 652 21 64
dg@dubey-grandjean.ch
www.dubey-grandjean.ch
Produits de boulangerie, produits de Bénichon, snacks, chocolats.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE-CONFISERIE ECOFFEY
Didier Ecoffey
Grand-Rue 4
1680 Romont (FR)
T. +41 26 652 23 07
boulangerie.ecoffey@bluewin.ch
Produits de boulangerie de Bénichon, gâteaux à la crème.

CACAHUALT DESIGN
Fabrice Spicher
Rue des Artisans 138
1628 Vuadens (FR)
T. +41 26 912 38 04
contact@cacahualt.ch
Chocolat artisanal, pralinés.

CANONICA SA
Quentin Burk
Chemin des Batailles 18
1214 Vernier (GE)
T. +41 22 900 44 16
quentin.burk@swisscanonica.com
www.swisscanonica.com
Chocolat artisanal suisse, pâtes à tartiner.

CARAMELS HEIDI
Heidi Maksutaj
Montrobert 2
1483 Frasses (FR)
T. +41 26 663 12 03
heidi.maksutaj@hotmail.com
Caramels à la crème double.

CHOCOLAT ARTISANAL
Jean-Claude Hochstrasser
Route de Gy 14
1252 Meinier (GE)
T. +41 22 752 24 73
jean-claude.hochstrasser@bluewin.ch
www.chocolat-artisanal.ch
Pavés glacés, griottes, vins de pomme, agrippines, jus de griotte, chocolat chaud.

CHOCOLAT DOUCEUR DES FÉES
Rue de l'Hôpital 12
2114 Fleurier (NE)
Pavé à l'absinthe.

CHOCOLATERIE DE GRUYÈRES SÀRL
Richard Uldry
Rue du Bourg 8
1663 Gruyères (FR)
T. +41 79 457 14 90
chocolateriedegruyeres@websud.ch
www.chocolaterie-gruyeres.ch
Chocolats, pralinés. Ligne de production. Fabrication.

CRÈME GLACÉE EM SÀRL
Pierrot Gutknecht
Route de Salavaux 41
1595 Faoug (VD)
creme-glacee-em@bluewin.ch
www.creme-glacee-em.ch
Glaces soft-ice aux fruits suisses.

CRÈME RENVERSANTE
Les Bieds 2
2316 Les Ponts-de-Martel (NE)
envies@cremerenversante.ch
www.cremerenversante.ch
Caramels et chocolats fins.

EL CORSICA
Frédéric Bres-Simonpieri
Chemin du Crêtex 1
1856 Corbeyrier (VD)
fred.bres@gmail.com
www.elcorsica.com
Authentiques produits corses du producteur.

ESPACE THÉMATIQUE CHOCOLAT – CAFÉ
Espace thématique chocolat – café.

FÉDÉRATION VAUDOISE DES SOCIÉTÉS D'APICULTURE
Quentin Voellinger
Chemin de Publoz 38a
1070 Puidoux (VD)
info@alpesapiculture.ch
www.apiculture.ch
Miels.

GLACES LES SAVEURS MARGUERITE
Grand'Rue 7
2056 Dombresson (NE)
LesSaveursMarguerite@gmail.com
www.lessaveursmarguerite.ch
Glaces et sorbets.

GUGGER-GUILLOD SA
Éric Gugger
Route Principale 46
1786 Nant-Vully (FR)
T. +41 26 673 14 25
ggsa-gourmet@bluewin.ch
www.gugger-guillod.ch
Divers et assortiments.

LA BREBISANE
Sylvain Chevalley
Route de Forel 3
1070 Puidoux (VD)
s.chevalley@prazromond.ch
www.prazromond.ch
Glaces.

LES DÉLICES DE LA RUCHE
Hervé Loviat
Bas du Village 111a
2947 Charmoille (JU)
T. +41 32 462 13 06
miel-de-la-baroche@bluewin.ch
www.lesdelicesdelaruche.com
Miels et dérivés, liqueurs, alcool, chocolat girolles.

LES DÉLICES DE TANTINE SÀRL
Julien Huber
Chemin de l'Ile-d'Épines 11
1890 Saint-Maurice (VS)
T. +41 24 485 18 22
info@tantine.ch
www.tantine.ch
Flûtes apéro, bricelets, biscuits, caramels, caramels au beurre salé, moutarde de Bénichon, meringues, vin cuit.

LES LIQUEURS ET SIROPS DU GRAND-PÈRE CORNUT
Yves Cornut
Ponteille 12
3975 Randogne (VS)
yves@grandperecornut.com
www.grandperecornut.com
Eaux-de-vie, liqueurs, sirops, sucre Cornut, bière Cornut, thés, jus de pomme.

L'IRRÉSISTIBLE – ART DU CHOCOLAT
Thomas Steck
Rue du 23-Juin 6
2340 Le Noirmont (JU)
contact@irresistiblechocolat.ch
www.irresistiblechocolat.ch
Chocolats et dérivés. Liqueur chocolat. Baba.

MAGIE DE LA FERME
Fouzia Ducry
Le Bastillon 1
1563 Dompierre (FR)
T. +41 26 675 45 10
info@magiedelaferme.ch
www.magiedelaferme.ch
Moutarde de Bénichon, bricelets, vin cuit, confitures, gelées, sirops, liqueurs, eaux-de-vie, légumes à l'aigre-doux.

MARCHÉ DE DELPHINE
Delphine Réa-Martin
Chemin de Mont-Cheseau 6c
1070 Puidoux (VD)
d.rea@marchededelphine.ch
www.marchededelphine.ch
Sirops, confitures, légumes à l'aigre-doux, vin cuit, caramels à la crème, confits d'oignons, chutneys, sauces à salade, moutarde de Bénichon, etc.

NICOLAS PAINS D'ÉPICES À L'ANCIENNE
Stéphane Carletto
Chemin des Pourraques 9
13790 Peynier (F)
carletto.stephane@gmail.com
Pains d'épices à l'ancienne aux fruits et aux plantes aromatiques.

ORIGINAL FOOD GMBH
Maria Müller
Kellenweg 8 – 6052 Hergiswil (NW)
T. +41 41 630 14 01
office@originalfood.ch
www.originalfood.ch
Cafés sauvages Kaffa. Rio Napo chocolat grand cru.

PORTO ET NATA
Antonio Dos Santos Ferreira
Chemin de la Lécheire 7
1416 Pailly (VD)
T. +41 21 887 68 09
porto.et.nata@gmail.com
Pastel de nata, vins, portos, liqueurs ginga, café.

PULTORTE
Fadri Pult
Case postale 431 – 1211 Genève 19
T. +41 22 734 08 12
pultorte@hotmail.com
www.pultorte.ch
Gâteaux aux noix de l'Engadine.

RUCHE ET FLORE SÀRL
Cédric Gout
Grand-Rue 76
1454 L'Auberson (VD)
T. +41 24 436 21 29
cedric@ruche-et-flore.ch
www.ruche-et-flore.ch
Miels, hydromels, vinaigres, gelée royale, polen, confiseries.

SALDAC SUISSE
Sébastien Guignard
Avenue la Rochelle 39
1008 Prilly (VD)
T. +41 21 624 57 72
contact@saldac.ch
www.saldac.ch
Cafés, chocolats, quinoa, super food, etc.

SERVICE TRAITEUR LA PASSION SÀRL
Grégory Braillard
Route des Grands-Bois 4a
1663 Épagny (FR)
info@lapassiontraiteur.ch
www.lapassiontraiteur.ch
Confiseries (pralinés, chocolat), pâtisseries (mini entremets), gravlax de saumon, foie gras, confits d'oignon, chutney d'abricot, sirops.

TALROSE-MANUFAKTUR
Heidi Guggisberg
Bahnhofstrasse 13
8226 Schleitheim (SH)
info@talrose-manufaktur.ch
www.talrose-manufaktur.ch
Crème de délicatesse, miel noble, sirops, fleur de sel, sel fumé, huiles pressées à froid.

VIAJEROCOFFEE
Carolina Gobet
Fribourg
T. +41 79 385 14 89
info@viajerocoffee.com
www.viajerocoffee.com
Chocolats et pralinés. Ligne de production. Fabrication.

FRUITS, LÉGUMES

ASSOCIATION DE LA RÉGION DU GROS-DE-VAUD

Alain Flückiger
Place des Petites-Roches 1
1040 Échallens (VD)
secretariat@gros-de-vaud.ch
www.gros-de-vaud.ch
Produits carnés, boulangerie, fruits et légumes.

ASSOCIATION SUISSE DES AOP-IGP

Gilbert Crausaz
Belpstrasse 26
3007 Berne
gilbert.crausaz@aop-igp.ch
www.aop-igp.ch
Fromage, viande, légumes, fruits, pain, liqueurs. Concours AOP.

CALIGARA – MONSELLATO ELVIRA

Rue du Stand 33 – 1204 Genève
calimonsel@bluewin.ch
Spécialités d'antipasti italiens.

CAVE LA VIGNOLLE – SAVEURS & NATURE

Emmanuel Chassot
Rue des Grands-Prés 38
1964 Conthey (VS)
saveursetnature@bluewin.ch
www.saveursetnature.ch
Produits du terroir valaisan et vins.

DICIFOOD SÀRL

Philippe Michiels
Chemin du Vieux-Réservoir 7
1116 Cottens
michiels@dicifood.ch
www.dicifood.ch
Lentilles, maïs popcorn, quinoa, lin, moutarde, noix, noisettes, haricots.

DOMAINE DUSSEX

Gabriel Dussex
Route de l'Église 23
1955 Saint-Pierre-de-Clages (VS)
caveduchatillon@bluewin.ch
www.domaine-dussex.ch
Vins. Asperges.

DUAY & FILS

Rue du Léman 39
1907 Saxon (VS)
duay_saxon@hotmail.com
www.duaysaxon.ch
Jus de fruit, vinaigre, sauce tomate, pesto, etc.

FENACO – SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE – LÉMAN FRUITS

Vincent Dornier
Avenue de la Gare 14
1166 Perroy (VD)
vincent.dornier@fenaco.com
www.fenaco-produitsdusol.ch
Pommes, variétés premium de producteurs lémaniques.

GEMÜSEBAU

Lutz Collet
Route de Grangeneuve 27
1725 Posieux (FR)
lutz.collet@fr.ch
Légumes du Seeland.

GUGGER-GUILLOD SA

Éric Gugger
Route Principale 46
1786 Nant-Vully (FR)
ggsa-gourmet@bluewin.ch
www.gugger-guillod.ch
Divers et assortiments.

HANS NOBS & CIE SA

Gilbert Dumuid
Bahnhofstrasse 4
3053 Münchenbuchsee (BE)
dumuid@nobs.ch
www.nobs.ch
Noix, fruits à coque: nature, salés, épicés, enrobés de chocolat, fruits secs.

OPAGE

Denis Beausoleil
Route de Soral 93
1233 Bernex (GE)
denis.beausoleil@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Fricassée, pie de sanglier, longeole, entrecôte.

POIRE À BOTZI AOP

Secrétariat IAG
Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux (FR)
info@poire-a-botzi.ch
www.poire-a-botzi.ch
Poires à botzi.

SCHWALLER'S SENSLER BAUERNLADEN

Andreas Schwaller
Cheerstrasse 3
1713 Sankt-Antoni (FR)
a.schwaller@sensemail.ch
www.schwallers.ch
Poire à botzi, eaux-de-vie.

CONDIMENTS

100% VALAISAN

Magali Follonier
Rue Fond-d'Apre 33
1994 Aproz (VS)
T. +41 27 207 21 48
m.follonier@bluewin.ch
Sirops, liqueurs, gelées, confitures, etc.

ACETAIA DISCANDIANO

Romano Torreggiani
Le Côtel 6
2606 Corgémont (BE)
T. +41 32 489 21 81
rtorreggiani2606@gmail.com
Vinaigres, condiments, balsamiques naturels (sans conservateur).

ANOUCHE – ÉPICES ET DÉLICES

Céline Derbékian
Avenue du Plansonnet 22
38300 Domarin, Isère (F)
anouche.contact@yahoo.fr
www.anouche-epices.com
Épices, thés, infusions, mélange d'aromates, sel du monde, huile, vinaigre.

ARTS CULINAIRES PASTEUR

Sylvain Pasteur
Route de Soleure 59
2504 Bienne (BE)
sylvain.pasteur@yahoo.fr
Perles moléculaires, épices, sel, poivres, produits japonais, miso, vinaigre.

BE&CO SA

Emmanuelle Bedo
Route de Nant-d'Avril 12
1214 Vernier (GE)
info@beandco-sa.com
www.beandco-sa.com
Épices, confitures, miels, oléagineux, fruits secs, sirops.

CAMELINA SÀRL

Jean-Marc Pittet
Route de la Léchière 32
1625 Villarlod (FR)
T. +41 26 305 58 66
contact@gourmandises-de-fribourg.ch
www.gourmandise-de-fribourg.ch
Huile de cameline.

CAVE LA VIGNOLLE – SAVEURS & NATURE

Emmanuel Chassot
Rue des Grands-Prés 38
1964 Conthey (VS)
saveursetnature@bluewin.ch
www.saveursetnature.ch
Produits du terroir valaisan et vins.

CAVES DES OULAINES

Nadine et Daniel Tremblet
Route de Soral 106
1233 Lully (GE)
daniel.tremblet@bluewin.ch
www.cave-des-oulaines.ch
Moutardes et vinaigres.

CHEZ DENIS

Denis Grossrieder
Rue des Artisans 64
1628 Vuadens (FR)
info@chez-denis.ch
www.chez-denis.ch
Terrine, foie gras maison.

CONDI-ECO ML

Benoît Lebreton
Rue François-Couperin 38
81100 Castres (F)
lebretonmaurice@gmail.com
Ail rose de Lautrec, ail en pot, ail noir, tresse, échalottes grises.

DICIFOOD SÀRL

Philippe Michiels
Chemin du Vieux-Réservoir 7
1116 Cottens (VD)
michiels@dicifood.ch
www.dicifood.ch
Lentilles, maïs popcorn, quinoa, lin, moutarde, noix, noisettes, haricots.

DOMAINE DE L'ABBAYE

Thomas Laeser
Chemin de Pré-Rojoux 25
1243 Presinge (GE)
contact@domainedelabbaye.ch
www.domainedelabbaye.ch
Blé, céréales, quinoa, farine, maïs, etc.

DUAY & FILS

Rue du Léman 39
1907 Saxon (VS)
duay_saxon@hotmail.com
www.duaysaxon.ch
Jus de fruits, vinaigres, sauce tomate, pesto, etc.

ÉCUYER DES SAVEURS

Steve Rochat
Route des Chaffeises 18
1092 Belmont-sur-Lausanne (VD)
info@ecuyer-des-saveurs.ch
www.ecuyer-des-saveurs.ch
Foie gras canard, moutardes, sauces, huiles, condiments.

EL CORSICA

Frédéric Bres-Simonpieri
Chemin du Crêtex 1
1856 Corbeyrier (VD)
fred.bres@gmail.com
www.elcorsica.com
Authentiques produits corses du producteur.

GUGGER-GUILLOD SA

Éric Gugger
Route Principale 46
1786 Nant-Vully (FR)
T. +41 26 673 14 25
ggsa-gourmet@bluewin.ch
www.gugger-guillod.ch
Divers et assortiments.

LA PERCHE LOË – VALPERCA AG

David Morard
Rue de la Gare 3
2035 Corcelles (NE)
T. +41 32 843 30 15
morard@valperca.ch
www.laperchecloe.ch
Filets de perche suisses frais et fumés, huiles d'olives, assaisonnements pour perches.

LA ULIVA

Marco Alabiso
Via Dante Alighieri 39
93016 Riesi CL (I)
T. +39 347 46 46 846
lauliva@libero.it
www.lauliva.it
Huiles d'olive.

LE CANARD GOURMAND

Florence Grocq
Rue du Chanoine Broquet 5
1890 Saint-Maurice (VS)
lecanardgourmand@hotmail.com
www.lecanardgourmand.ch
Foie gras, terrines, piment d'Espelette, caviar, safran, magret, saucisson de canard + gamme vins Badoux.

L'OLIVÈNE

Alice Décosterd
Grand-Pré 2
1701 Fribourg
T. +33 6 85 21 76 61
lolivene@bluewin.ch
www.lolivene.eu
Huile d'olive et ses dérivés. Miels. Tapenades.

MAGIE DE LA FERME

Fouzia Ducry
Le Bastillon 1
1563 Dompierre (FR)
T. +41 26 675 45 10
info@magiedelaferme.ch
www.magiedelaferme.ch
Moutarde de Bénichon, bricelets, vin cuit, confitures, gelées, sirop, liqueurs, eaux-de-vie, légumes à l'aigre-doux.

MARCHÉ DE DELPHINE

Delphine Réa-Martin
Chemin de Mont-Cheseau 6c
1070 Puidoux (VD)
d.rea@marchededelphine.ch
www.marchededelphine.ch
Sirops, confitures, légumes aigre-doux, vin cuit, caramels à la crème, confits d'oignonss, chutneys, sauce à salade, moutarde de Bénichon, etc.

MOULIN DE SÉVERY

Jean-Luc Bovey
Rue du Moulin 10
1141 Sévery (VD)
T. +41 21 800 33 33
info@moulindesevery.ch
www.moulindesevery.ch
Huiles, vinaigres, moutardes.

OIL & WHISKY SÀRL

Nathalie Albrecht
Rue du Grand-Pont 32
1950 Sion (VS)
T. +41 27 322 22 24
nathalie@plurial.net
www.oilandwhisky.ch
Huiles, vinaigres balsamiques, whisky et rhums.

OLEUM – MY FAMILY OLIVE TREES FARM

Pogkas Panagiotis
Diapori-Skyros ISL
Sterea Ellada (Grèce)
T. +30 698 33 51 60 4
oleum.skiros@gmail.com
Huiles d'olive extra-vierges bio. Olives bio.

REITZEL (SUISSE) SA

Margot Zbinden
Route d'Ollon 14-16
1860 Aigle (VD)
T. +41 24 486 50 86
margot.zbinden@reitzel.ch
www.hugoreitzel.ch
Produits condimentaires: légumes vinaigrés, pickles, moutardes, sauces, sauces à salade, vinaigre.

RUCHE ET FLORE SÀRL

Cédric Gout
Grand-Rue 76
1454 L'Auberson (VD)
T. +41 24 436 21 29
cedric@ruche-et-flore.ch
www.ruche-et-flore.ch
Miels, hydromels, vinaigres, gelée royale, polen, confiseries.

TALROSE-MANUFAKTUR

Heidi Guggisberg
Bahnhofstrasse 13
8226 Schleitheim (SH)
info@talrose-manufaktur.ch
www.talrose-manufaktur.ch
Crème de délicatesse, miel noble, sirops, fleur de sel, sel fumé, huiles pressées à froid.

BOISSONS SANS ALCOOL

100% VALAISAN

Magali Follonier
Rue Fond-d'Apre 33
1994 Aproz (VS)
T. +41 27 207 21 48
m.follonier@bluewin.ch
Sirops, liqueurs, gelées, confitures, etc.

BICENTENAIRE NOVA FRIBURGO

Raphaël Fessler
c/o RF Communication
1701 Fribourg
raphael@fesslercom.ch
Café de Nova Friburgo, jus de canne à sucre, alcool de canne à sucre, plat typique brésilien.

CAFFÈ CHICCO D'ORO ER. R. VALSANGIACOMO SA

Cinzia Maeder
Via Motta 2 – 6828 Balerna (TI)
T. +41 91 695 05 05
cmaeder@chiccodoro.ch
www.chiccodoro.com
Cafés.

CAVE LA VIGNOLLE – SAVEURS & NATURE

Emmanuel Chassot
Rue des Grands-Prés 38
1964 Conthey (VS)
saveursetnature@bluewin.ch
www.saveursetnature.ch
Produits du terroir valaisan et vins.

CHOCOLAT ARTISANAL

Jean-Claude Hochstrasser
Route de Gy 14 – 1252 Meinier (GE)
T. +41 22 752 24 73
jean-claude.hochstrasser@bluewin.ch
www.chocolat-artisanal.ch
Pavés glacés, griottes, vins de pomme, agrippines, jus de griotte, chocolat chaud.

CREMO SA

Michel Cuenod
Route de Moncor 6
1752 Villars-sur-Glâne (FR)
T. +41 26 407 21 11
info@cremo.ch
www.cremo.ch
Fondue, soupe de chalet, jambon à l'os, viande séchée.

DOMAINE PHILIPPE ET LAURENCE JOBIN

Laurence Jobin
Route du Dauphin 1
1112 Echichens (VD)
T. +41 21 803 24 41
info@jusdepomme.com
www.jusdepomme.com
Mousseux de pomme, cidre, jus de pomme, vinaigre, huile.

ESPACE THÉMATIQUE CHOCOLAT – CAFÉ

Espace thématique chocolat – café.

GINGER FRUITS

Nelly et Thierry Catillaz
Rue Jacques-Grosselin 26
1227 Carouge (GE)
thierry.catillaz@bluewin.ch
Jus et sirop à base de gingembre.

GRUYÈRE TERROIR SÀRL

Didier Oberson
Chemin de Chalamala 32
1630 Bulle (FR)
contact@gruyere-terroir.ch
www.gruyere-terroir.ch
Fondue, fondue à la bière, planchette du terroir, boissons.

LES CAFÉS ESPERANZA SÀRL

Jacques Berset
Rue des Artisans 136
1628 Vuadens (FR)
T. +41 26 919 80 87
jacques.berset@esperanza.ch
www.esperanza.ch
Cafés. Boissons. Promotion cafés.

LES LIQUEURS ET SIROPS DU GRAND-PÈRE CORNUT

Yves Cornut
Ponteille 12
3975 Randogne (VS)
yves@grandperecornut.com
www.grandperecornut.com
Eaux-de-vie, liqueurs, siraps, sucre Cornut, bière Cornut, thé, jus de pomme.

LES PÈRES FRUIT'ART

Bersier
Route du Vernay 7
1184 Luins (VD)
albersier@yahoo.com
www.fruitart.ch
Vins de pomme, cidre, jus de pomme.

MAGIE DE LA FERME

Fouzia Ducry
Le Bastillon 1
1563 Dompierre (FR)
T. +41 26 675 45 10
info@magiedelaferme.ch
www.magiedelaferme.ch
Moutarde de Bénichon, bricelets, vins cuit, confitures, gelées, sirop, liqueurs, eaux-de-vie, légumes à l'aigre-doux.

PUBLICITÉ

POURSUIVEZ VOTRE LECTURE...

Vous avez manqué
l'un de nos précédents hors-séries?

Retrouvez désormais toutes
les éditions sur notre plateforme
en ligne!

HORS-SERIES.TERRENATURE.CH

Lire un magazine
n'a jamais été aussi simple!

HelvetiBox

DÉGUSTER LA SUISSE, CHAQUE MOIS

COMMENT ÇA MARCHE

1. **Je m'abonne** à un voyage gustatif à travers la Suisse
2. **Je reçois** chaque mois 5 à 8 produits du terroir en provenance d'un canton surprise
3. **Je découvre** des produits inédits et de nouvelles saveurs
4. **Je deviens** un expert du patrimoine culinaire suisse

P.S. IDÉE CADEAU ORIGINALE !

Démarrer l'aventure sur :
www.helvetibox.ch

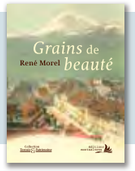
éditions montsalvens

Les Éditions Montsalvens, en partenariat avec le magazine *Terre & Nature*, lancent le **Prix littéraire Vanil Noir du polar des terroirs.**

Il sera décerné sur la scène gourmande du Salon des goûts et terroirs qui se tiendra à Espace Gruyère (Bulle) en novembre 2020.

Règlement en ligne : www.montsalvens.ch/vanilnoir

PUBLICATIONS RÉCENTES



Beau livre de la nouvelle collection « Terroir & Patrimoine »

Grains de beauté de René Morel.

René Morel met en valeur le fonds photographique de son grand-père Charles Morel, conservé par le Musée gruérien.

Lètrè dè mon moulin

Sélection de 11 lettres en édition bilingue français – patois gruérien du chef-d'œuvre d'Alphonse Daudet. Traduit par Jean Charrière, illustré par Philippe Gallaz et suivi d'un essai historique de Jean Rime sur les liens entre l'écrivain français et la Suisse.

PUBLICATIONS RÉCENTES

Ces deux ouvrages revisitent le patrimoine régional pour en souligner le caractère vivant et le transmettre aux nouvelles générations.
On les trouve naturellement à la boutique *Terre & Nature* : www.terrenature.ch/boutique

Pour toutes les informations sur le **Prix littéraire Vanil Noir du polar des terroirs** et les activités des Éditions Montsalvens : **www.montsalvens.ch**

Nos rendez-vous à ne pas manquer!

2019

Produits du terroir au Mycorama
9 et 10 novembre, Cernier
Dégustation-vente de vins et de produits du terroir au Mycorama de Cernier
www.neuchatel-vins-terroir.ch

Salon Suisse Goûts et Terroirs
30 octobre au 3 novembre, Bulle
Dégustation-vente dans un stand de 250m²
www.gouts-et-terroirs.ch

Présentation publique du Pinot Noir
20 novembre, Neuchâtel
Dégustation publique au Péristyle de l'Hôtel-de-Ville
www.neuchatelpinotnoir.ch

2020

Présentation publique du Non Filtré
15 janvier, Neuchâtel & 16 janvier, La Chaux-de-Fonds
Dégustation publique au Péristyle de l'Hôtel-de-Ville de Neuchâtel et aux Anciens abattoirs de La Chaux-de-Fonds
www.neuchatelnonfiltre.ch

Festin Neuchâtelois
8 mars, dans plusieurs restaurants du canton
Découvrir, ou redécouvrir, des ingrédients du terroir neuchâtelois
www.festin-neuchatelois.ch

30ème Caves ouvertes du vignoble neuchâtelois
8 et 9 mai, vignoble neuchâtelois
Dégustation-vente dans les caves du vignoble neuchâtelois
www.neuchatel-vins-terroir.ch

Présentation publique de l'Œil de Perdrix
24 juin, Neuchâtel
Dégustation au pied du Péristyle de l'Hôtel-de-Ville de Neuchâtel
www.neuchateloeildeperdrix.ch

TERROIR NEUCHÂTEL VINS
Suisse. Naturellement.
regio garantie
SWISS WINE | SANS HÉSITER NEUCHÂTEL

Terre & Nature Ateliers

Nos ateliers jardin, cuisine et nature 2019/2020

OCTOBRE 2019

01.10 – Pomologie et plantation
Atelier Jardin – Dès 75 fr. p.p.

05.10 – Les petits fruits de nos jardins
Atelier Jardin – Dès 75 fr. p.p.

05.10 – A la conquête des champignons
Balade naturaliste et atelier cuisine – Dès 75 fr. p.p.

06.10 – Aménager son espace avec l'esprit permacole
Atelier Permaculture – Dès 80 fr. p.p.

08.10 – Fabrication d'un jus de pomme
Atelier Cuisine – Dès 75 fr. p.p.

08.10 – Initiation aux huiles essentielles
Atelier Santé – Dès 85 fr. p.p.

10.10 – Balade botanique et création d'un coussin aromatique
Balade botanique – Dès 50 fr. p.p.

16.10 – Fusion automnale
Atelier Cuisine – Dès 110 fr. p.p.

23.10 – Le compost, un véritable or noir
Atelier Permaculture – Dès 75 fr. p.p.

NOVEMBRE 2019

16.11 – Décorations de Noël
Atelier Bricolage – Dès 75 fr. p.p.

16.11 – Des arbustes pour attirer les oiseaux
Atelier Jardin et Animalier – Dès 75 fr. p.p.

DÉCEMBRE 2019

05.12 – Fusion de Noël
Atelier Cuisine – Dès 110 fr. p.p.

15.12 – A la découverte des truites et des castors
Balade naturaliste – Dès 50 fr. p.p.

MAI/JUIN 2020

26.05 – Les orties en cuisine
Atelier Cuisine – Dès 110 fr. p.p.

05.06 – Les plantes sauvages en cuisine
Atelier Cuisine – Dès 110 fr. p.p.

Avec prix spécial pour nos abonnés!

INSCRIPTION ET LISTE COMPLÈTE DE TOUTES NOS THÉMATIQUES 2019 SUR **WWW.TERRENATURE.CH/ATELIERS**
Inscription au tél. 021 966 27 23 ou par e-mail: marketing@terrenature.ch

Andréfleurs · arboretum · BirdLife · Jane Demaures · La Maison de la Rivière · Marie-Louise Meyer · Permadondance

OPAGE
Denis Beausoleil
Route de Soral 93
1233 Bernex (GE)
T. +41 22 388 71 55
denis.beausoleil@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Fricassée, pie de sanglier, longeole, entrecôte.

ORIGINAL FOOD GMBH
Maria Müller
Kellenweg 8
6052 Hergiswil (NW)
T. +41 41 630 14 01
office@originalfood.ch
www.originalfood.ch
Cafés sauvages Kaffa. Rio Napo chocolat grand cru.

PAUSA CAFFÈ SÀGL
Giovanni Galfetti
Via Capidogno
6802 Rivera (TI)
info@pausacaffe.ch
www.pausacaffe.ch
Cafés.

SERVICE TRAITEUR LA PASSION SÀRL
Grégory Braillard
Route des Grands-Bois 4a
1663 Épagny (FR)
info@lapassiontraiteur.ch
www.lapassiontraiteur.ch
Confiseries (pralinés, chocolat), pâtisseries (mini entremets), gravlax de saumon, foie gras, confits d'oignon, chutney d'abricot, sirops.

TORPEDO COFFEE INSTITUTE
Lucie Adisson
Place Jean-Tinguely
1624 La Verrerie (FR)
lucie.adisson@gmail.com

VINS, CIDRES ET BIÈRES

ADMINISTRATION DES VIGNOBLES DE L'ÉTAT DE FRIBOURG
Carina Yerly
Ruelle Notre-Dame 2
1701 Fribourg
T. +41 26305 22 65
carina.yerly@fr.ch
www.vignoblesdeletat.ch
Vins bio.

ADRIAN & DIEGO MATHIER, NOUVEAU SALQUENEN AG
Caroline Schwery
Bahnhofstrasse 50
3970 Salgesch (VS)
T. +41 27 455 75 75
info@mathier.com
www.mathier.com
Vins, vins mousseux, spirituelux.

AGRILORO SA
Meinrad Perler
Via Prella 14
6852 Genestrerio (TI)
T. +41 91 640 54 54
info@agriloro.ch
www.agriloro.ch
Vins, distillés, vinaigre.

ANIMATION DÉGUSTATION DE VINS À L'AVEUGLE
Yann Künzi
Route de l'Aurore 4
2053 Cernier (NE)
T. +41 32 889 42 16
nvt@ne.ch
www.neuchatel-vins-terroir.ch
Animations autour du vin. Dégustations à l'aveugle.

BAGBRANDS SÀRL
Raymond Aucoin
Grand-Rue 30
1630 Bulle (FR)
info@bagbrands.ch
www.bagbrands.ch
Alcools et autres produits du Canada.

BOSSBEER – LA BIÈRE DU SUD
Marcel Wenger
Route de l'Industrie 36
1615 Bossonnens (FR)
T. +41 21 947 36 36
marcel@bossbeer.ch
www.bossbeer.ch
Bières artisanales.

BRASSERIE DE LA CÔTE
Patrick Doria
Rue de l'Église 10
1115 Vullierens (VD)
info@brasseriedelacote.ch
www.brasseriedelacote.ch
Bières artisanales.

BRASSERIE FRI-MOUSSE
Alain Mbeaorand
Rue de la Samaritaine 19
1707 Fribourg
T. +41 26 322 80 88
contact@fri-mousse.ch
www.fri-mousse.ch
Bières artisanales à la pression.

BRASSERIE TROIS-DAMES SÀRL
Raphaël Mettler
Rue de France 1
1450 Sainte-Croix (VD)
T. +41 24 454 43 75
raphael@brasserietroisdames.ch
www.brasserietroisdames.ch
Bières artisanales.

CAVE ALAIN GERBER
Impasse Alphonse-Albert 8
2068 Hauterive (NE)
info@gerber-vins.ch
www.gerber-vins.ch
Vins.

CAVE ALBIEZ-MEYLAN
Cédric Albiez
Route de Mont-Dessus 6
1185 Mont-sur-Rolle (VD)
c.albiez@bluewin.ch
www.lesgamnotes.ch
Vins.

CAVE BERTHAUDIN SA CLOS DE ROUSSILLON
Claude Berthaudin
Chemin de Rousillon
1180 Tartegnin (VD)
T. +41 22 732 06 26
info@berthaudin.ch
www.berthaudin.ch
Vins.

CAVE BERTRAND GAILLARD SA
Anne Gaillard
Avenue de la Gare 3
1955 Saint-Pierre-de-Clages (VS)
T. +41 27 306 22 56
bertrandgaillard@bluewin.ch
www.bertrandgaillard.ch
Vins.

CAVE DE LA BÉROCHE
Rue du Crêt-de-la-Fin 1-2
2024 Saint-Aubin-Sauges (NE)
info@caves-beroche.ch
www.caves-beroche.ch
Vins.

CAVE DE LA TULIPE
Jérémy Gay
Route Chavalard 93
1926 Fully (VS)
cave-latulipe@bluewin.ch
www.vin-tulipe.ch
Vins.

CAVE DE L'ADRET SA
Paul-Henri Roux
École 51
1971 Champlan (VS)
T. +41 27 398 21 86
info@adret.ch – www.adret.ch
Vins.

CAVE DES DEUX-RIVES
Fournier
Route des Bioleys-de-Brignon 132
1996 Brignon (Nendaz) (VS)
T. +41 27 207 31 78
info@2rives.ch
www.cavedeuxrives.ch
Vins.

CAVE DES LAURIERS
Rue du Château 6
2088 Cressier (NE)
info@75cl.ch – www.75cl.ch
Vins.

CAVE DES VITICULTEURS DE BONVILLARS
Sylvie Mayland
Chemin de la Cave 1
1427 Bonvillars (VD)
T. +41 24 436 04 39
marketing@cavedebonvillars.ch
www.cavedebonvillars.ch
Vins.

CAVE DU CONSUL
Laurent et Nicolas Martin
Grand-Rue 39
1166 Perroy (VD)
T. +41 21 825 28 01
caveduconsul@bluewin.ch
www.consul.ch
Vins.

CAVE DU LIQUIDAMBAR SÀRL
Véronique et Claude Burket
Rue de l'Église 38a
1955 Saint-Pierre-de-Clages (VS)
T. +41 79 211 44 46
cave@liquidambar.ch
Vins.

CAVE DU PASQUIER
Martial Du Pasquier
Route Cantonale 4
1426 Concise (VD)
info@cavedupasquier.ch
www.cavedupasquier.ch
Vins.

CAVE DU PRIEURÉ
Grand-Rue 25-27
2036 Cormondrèche (NE)
info@prieure.ch – www.prieure.ch
Vins.

CAVE DU RHODAN
Déborah Casey
Flantheystrasse 1
3970 Salgesch (VS)
T. +41 27 455 04 07
deborah.casey@rhodan.ch
www.rhodan.ch
Vins.

CAVE DU VALLON
Stéphane Schmidt
Chemin des Caronies 12
1175 Lavigny (VD)
T. +41 21 808 61 92
info@caveduvallon.ch
www.caveduvallon.ch
Vins.

CAVE GIRARDET
Bernard Girardet
Chemin Boiron-Fontaine 10
1132 Lully (VD)
T. +41 21 801 01 56
lucien_girardet@hotmail.com
www.cavegirardet.ch
Vins suisses et français.

CAVE LA FOURNAISE SÀRL
Joëlle Melly Epiney
Route de Riondaz 22
3968 Veyras (VS)
info@cavefournaise.ch
www.cavefournaise.ch
Vins.

CAVE LA VIGNOLLE – SAVEURS & NATURE
Emmanuel Chassot
Rue des Grands-Prés 38
1964 Conthey (VS)
saveursetnature@bluewin.ch
www.saveursetnature.ch
Produits du terroir valaisan et vins.

CAVE LES SENTES
Serge Heymoz
Entre-deux-Torrents 39
3960 Sierre (VS)
T. +41 27 456 25 75
serge@heymozVins.ch
www.heymozVins.ch
Vins.

CAVES DES OULAINES
Nadine et Daniel Tremblet
Route de Soral 106
1233 Lully (GE)
daniel.tremblet@bluewin.ch
www.cave-des-oulaines.ch
Vins.

CHAMPAGNE PERSEVAL
Bruno Perseval
Rue des Sources 13
51500 Sacy (F)
T. +33 326 49 23 84
bruno.perseval@champagne-perseval.fr
www.champagne-perseval.fr
Champagnes et ratafia.

CHÂTEAU LE ROSEY SA
Pierre Bouvier
Chemin du Rosey 6
1183 Bursins (VD)
T. +41 21 824 09 00
info@lerosey.ch
www.lerosey.ch
Vins.

CHOCOLAT ARTISANAL
Jean-Claude Hochstrasser
Route de Gy 14
1252 Meinier (GE)
T. +41 22 752 24 73
jean-claude.hochstrasser@bluewin.ch
www.chocolat-artisanal.ch
Pavés glacés, griottes, vins de pomme, agrippines, jus de griotte, chocolat chaud.

CREMO SA
Michel Cuenod
Route de Moncor 6
1752 Villars-sur-Glâne (FR)
T. +41 26 407 21 11
info@cremo.ch
www.cremo.ch
Fondue, soupe de chalet, jambon à l'os, viande séchée.

CRETTENAND PIERRE-ANTOINE
Route de Tobrouk 14
1913 Saillon (VS)
T. +41 27 744 29 60
pierre-antoine.crettenand@bluewin.ch
www.crettenand-vins.ch
Vins.

DEFAYES ET CRETTENAND SÀRL
Stéphane Défayes
En Arche 44
1912 Leytron (VS)
vins@defayes.com
www.defayes.com
Vins.

DÉGUSTATION AOP – TERRAVIN

Vaud
Accords vins et fromages.

DOMAINE BERTHOLET

Christine Bertholet
Rue des Fortifications 29
1844 Villeneuve (VD)
T. +41 21 960 22 48
info@cavebertholet.ch
www.cavebertholet.ch
Vins.

DOMAINE DE BEAUVENT

Jérôme et Bernard Cruz
Rue de Bernex 265
1233 Bernex (GE)
jcruz@cave-de-beauvent.ch
www.cave-de-beauvent.ch
Vins.

DOMAINE DE CHANTEGRIVE SA

Alain Rolaz
La Place 18
1182 Gilly (VD)
T. +41 21 824 15 87
info@chantegrive.ch
www.chantegrive.ch
Vins.

DOMAINE DE CHANTEMERLE

Nicolas Jaccoud
Rue des Pressoirs 11
1180 Tartegnin (VD)
T. +41 21 825 19 49
chantemerle@tartegnin.com
www.tartegnin.com

DOMAINE DE LA BRAZIÈRE

Serge Dentan
Le Cotalet 5
1180 Tartegnin (VD)
T. +41 21 825 23 70
braziere@bluewin.ch
www.braziere.ch
Vins.

DOMAINE DE LA PLANTA

Jean-David Gaillard
Chemin de la Croix 11
1283 Dardagny (GE)
info@domainedelaplanta.ch
www.domainedelaplanta.ch
Vins.

DOMAINE DE LA PRINTANIÈRE

Céline Dugerdil
Route d'Avully 104
1237 Avully (GE)
la-printaniere@bluewin.ch
www.laprintaniere.ch
Vins.

DOMAINE DE L'OVAILLE

Frédéric Deladoey
Les Maisons-Neuves 6
1853 Yvorne (VD)
deladoye@ovaille com
Vins.

DOMAINE DE MIOLAN

Bertrand Favre
Chemin des Princes 83
1244 Choulex (GE)
favrebertrand@hotmail.com
www.domainedemiolan.ch
Vins.

DOMAINE DES ABEILLES D'OR

René et Laurent Desbaillets
Route du Moulin-Fabry 3
1242 Satigny (GE)
info@abeillesdor.ch
www.abeillesdor.ch
Vins.

DOMAINE DES GRAVES

Nicolas Cadoux
Route de Forestal 56
1285 Athénaz (Avusy) (GE)
kncadoux@bluewin.ch
www.domainedesgraves.ch
Vins.

DOMAINE DES LANDIONS

Landions 24 – 2016 Cortaillod (NE)
info@landions.ch
www.meiervin.ch
Vins.

DOMAINE DES PENDUS

David Sossauer
Route de Peney-Dessus 1
1242 Satigny (GE)
csossauer@domaine-des-pendus.ch
www.domaine-des-pendus.ch
Vins.

DOMAINE DU CHAMBET

MGérald et Anthony Fonjallaz
Chemin de Garmaise 7
1251 Gy (GE)
cave.chambet@bluewin.ch
www.domaine-du-chambet.ch
Vins.

DOMAINE DU DÉZALEY

Sébastien Butticaz
Ruelle C.-F.-Ramuz 14
1096 Cully (VD)
T. +41 21 799 21 57
esther.butticaz@hotmail.com
www.butticaz.wordpress.com
Vins.

DOMAINE DU PARADIS

Didier Cornut
Route du Mandement 275
1242 Satigny (GE)
info@domaine-du-paradis.ch
www.domaine-du-paradis.ch
Vins.

DOMAINE DUSSEX

Gabriel Dussex
Route de l'Église 23
1955 Saint-Pierre-de-Clages (VS)
caveduchatillon@bluewin.ch
www.domaine-dussex.ch
Vins. Asperges.

DOMAINE GENÉVAZ

Josiane Malherbe
Rue Saint-Georges 27
1091 Grandvaux (VD)
T. +41 21 799 13 40
josiane.malherbe@genevaz.ch
www.genevaz.ch
Vins.

DOMAINE GRISONI

Neuchâtel
Vins.

DOMAINE LA COMBAZ

Émile Blum
Chemin de la Combe 1
1867 Ollon (VD)
emblum@bluewin.ch
www.domainelacombaz.ch
Vins.

DOMAINE LA PASSION

Christian Dutruy
Rue du Village 3
1184 Luins (VD)
T. +41 21 824 21 84
dutruy@domainelapassion.ch
www.domainelapassion.ch
Vins.

DOMAINE LES FAUNES

Frédéric Mistral
Chemin des Pompes 18
1282 Dardagny (GE)
frederic@les-faunes.ch
www.les-faunes.ch
Vins.

DOMAINE LOUIS BOVARD

Louis-Philippe Bovard
Place d'Armes 2
1096 Cully (VD)
T. +41 21 799 21 25
vin@domainebovard.com
www.domainebovard.ch
Vins.

DOMAINE OLIVIER CHRISTINAT

Olivier Christinat
Rue de la Tour 6
1867 Ollon (VD)
nochristinat@sunrise.ch
www.christinat-vin.ch
Vins.

DOMAINE PHILIPPE ET LAURENCE JOBIN

Laurence Jobin
Route du Dauphin 1
1112 Echichens (VD)
T. +41 21 803 24 41
info@jusdepomme.com
www.jusdepomme.com
Mousseux de pomme, cidre, jus de pomme, vinaigre, huile.

DOMAINE SOUS LES JARDINS

Frédéric Larpin
Rue du Village 32
1195 Bursinel (VD)
T. +41 21 824 22 15
frederiClarpin@gmail.com
www.sous-les-jardins.ch
Vins.

DOMAINE VILLARD & FILS

Philippe Villard
Rue Centrale 46
1247 Anières (GE)
vinsvillard@bluewin.ch
www.vinsvillard.ch
Vins.

DUPRAZ STÉPHANE

Stéphane Dupraz
Route de Rougemont 41
1286 Soral (GE)
stephanedupraz@bluewin.ch
www.sydupraz.ch
Vins.

EL CORSICA

Frédéric Bres-Simonpieri
Chemin du Crêtex 1
1856 Corbeyrier (VD)
fred.bres@gmail.com
www.elcorsica.com
Authentiques produits corses du producteur.

ESCALIER DE LA DAME

Elisabeth Granges
Rue de Gottefrey 19
1907 Saxon (VS)
T. +41 27 744 32 62
info@escalierdeladame.ch
www.escalierdeladame.ch
Vins.

FERNAND CINA SA

Manfred Cina
Bahnhofstrasse 27
3970 Salgesch (VS)
T. +41 27 455 09 08
caves@fernand-cina.ch
www.fernand-cina.ch
Vins.

FLEISCH UND BRAU AG

Patrick Jenni
Dorf 2
1717 Sankt-Ursen (FR)
T. +41 26 494 11 36
info@fleischundbrau.ch
www.fleischundbrau.ch
Bières artisanales.

FREIBURGER BIERMANUFAKTUR

Uwe Siegrist
Impasse de la Sous-Station 3
1700 Fribourg
uwe@freiburger-biermanufaktur.ch
www.freiburger-biermanufaktur.ch
Bières artisanales.

GENÈVE TERROIR – LES VINS

Denis Beausoleil
Route de Soral 93
1233 Bernex (GE)
T. +41 22 388 71 55
caroline.schleimer@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Vins du terroir genevois.

GILLES ET JOËL CINA GMBH

Gilles Cina
3970 Salgesch (VS)
T. +41 27 455 60 00
info@cinaweine.ch
www.cinaweine.ch
Vins.

GREGOR KUONEN – CAVEAU DE SALQUENEN SA

Guiseppe Santoro
Unterdorfstrasse 11
3970 Salgesch (VS)
T. +41 27 451 21 21
info@gregor-kuonen.ch
www.gregor-kuonen.ch
Vins, spiritueux, vins mousseux.

GRILLETTE, DOMAINE DE CRESSIER

Rue Molondin 2
2088 Cressier (NE)
info@grillette.ch
www.grillette.ch
Vins.

GRUYÈRE TERROIR SÀRL

Didier Oberson
Chemin de Chalamala 32
1630 Bulle (FR)
contact@gruyere-terroir.ch
www.gruyere-terroir.ch
Fondue, fondue à la bière, planchette du terroir, boissons.

HENRI BADOUX SA

Route d'Ollon 8
1860 Aigle (VD)
T. +41 21 468 68 88
info@badoux-vins.ch
www.badoux-vins.ch
Vins.

JAVET ET JAVET

Etienne Javet
Quart-Dessus 8
1789 Lugnorre (FR)
info@javet.ch
www.javet-javet.ch
Vins du Vully.

KURSNER VINS SA

Pierre-Yves Kursner
Route d'Allaman 14
1173 Féchy (VD)
T. +41 21 808 52 22
contact@kursner.ch
www.kursner.ch
Vins.

LA CAVE DE GENÈVE

Elisabeth Ottiger
Rue du Pré-Bouvier 30
1242 Satigny (GE)
elisabeth.ottiger@cavedegeneve.ch
www.cavedegeneve.ch
Vins.

LA CAVE VEVEY-MONTREUX

Noémie Barras
Avenue de Belmont 28
1820 Montreux (VD)
T. +41 21 963 13 48
noemie.barras@lcvm.ch
www.lacave-vm.ch
Vins.

LA VITICOLE VILLENEUVE SA

Christine Joss
Rue des Pressoirs 13
1844 Villeneuve (VD)
T. +41 21 960 17 60
info@laviticole.ch
www.laviticole.ch
Vins.

LE CABANON DES COQUILLAGES

Jean-Claude Birot
Rue Sergent-Lecêtre 15
17390 La Tremblade (F)
j-c.birot@hotmail.fr
Huîtres, coquillages, fruits de mer (froids et chauds, vins).

LE CANARD GOURMAND

Florence Grocq
Rue du Chanoine-Broquet 5
1890 Saint-Maurice (VS)
lecanardgourmand@hotmail.com
www.lecanardgourmand.ch
Foie gras, terrines, piment d'Espelette, caviar, safran, magret, saucisson de canard + gamme vins Badoux.

LE PORTILLON

Yves Blanchard
Chemin des Courtis 14
1180 Tartegnin (VD)
portillon@bluewin.ch
www.domaineleportillon.ch
Vins.

LES CELLIERS DE VÉTROZ SA

Dominique Fontannaz
Route Cantonale 65
1963 Vétroz (VS)
T. +41 27 346 72 07
info@celliersdevetroz.ch
www.celliersdevetroz.ch
Vins.

LES LIQUEURS ET SIROPS DU GRAND-PÈRE CORNUT

Yves Cornut
Ponteille 12
3975 Randogne (VS)
yves@grandperecornut.com
www.grandperecornut.com
Eaux-de-vie, liqueurs, sirops, sucre Cornut, bière Cornut, thé, jus de pomme.

LES PÈRES FRUIT'ART

Bersier
Route du Vernay 7
1184 Luins (VD)
albersier@yahoo.com
www.fruitart.ch
Vins de pomme, cidre, jus de pomme.

LES VALLIÈRES

MLouis et André Serex
Route de Charny 36
1242 Satigny (GE)
lesvallieres@bluewin.ch
www.lesvallieres.ch
Vins.

MAGIE DE LA FERME

Fouzia Ducry
Le Bastillon 1
1563 Dompierre (FR)
T. +41 26 675 45 10
info@magiedelaferme.ch
www.magiedelaferme.ch
Moutarde de Bénichon, bricelets, Vin cuit, confitures, gelées, sirop, liqueurs, eaux-de-vie, légumes à l'aigre-doux.

MAISON GILLIARD SA

Johana Revaz
Rue de Loèche 70
1950 Sion (VS)
T. +41 27 329 89 29
j.revaz@gilliard.ch
www.gilliard.ch
Vins.

MAISON JEAN HUTTARD

Antoine Huttard
Route du Vins 10
68340 Zellenberg, Alsace (F)
T. +33 389 47 90 49
contact@alsace-jean-huttard.fr
www.alsace-jean-huttard.fr
Vins d'Alsace et Crémant d'Alsace.

MARCHÉ DES CHANDINES

Anita Ruegsegger
Les Chandines
1567 Delley (FR)
T. +41 26 677 28 05
marche@chandines.ch
www.chandines.ch
Vins mousseux de fruit (fraise, framboise, etc.)

MAULER & CIE SA

Franciska Vuille
Rue Centrale 7
2112 Môtiers (NE)
T. +41 32 862 03 03
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch
Mousseux.

MONT-SUR-ROLLE PROMOTION

Luc Pellet
Chemin du Stand 11
1185 Mont-sur-Rolle (VD)
T. +41 21 825 44 48
lu.pellet@bluewin.ch
www.vins-mont-sur-rolle.ch
Vins.

PUBLICITÉ

NOTRE BACON · NOTRE FROMAGE · VOTRE PLAISIR.
Spécialités Musegg

CLAUDIA SPECK, U. MUSEGG
Sonnenhalbstr. 59 · 9050 Appenzell
Tel. 071 799 13 07

Online-Shop
www.speck-musegg.ch

LES VERGERS D'AIGLE ET D'YVORNE

Du mardi au samedi: grand marché à la ferme avec un large choix de fruits, légumes, jus, produits artisanaux et autres saveurs régionales.

En saison, autocueillette dans nos vergers.

Directement de nos vergers, plus de 50 variétés de pommes, poires, cerises, pruneaux, framboises et raisinets, dont 20 anciennes variétés rares (Pro Specie Rara).

Infos: www.vergers.ch

PUBLICITÉ

Offre spéciale
-20%
avec le code promo HS_2019

Découvrez l'univers Terre&Nature

***Terre&Nature,* l'hebdomadaire de la vie au vert, vous propose tout au long de l'année de nombreuses activités 100% nature**

Balades et loisirs
Sortez des sentiers battus et découvrez chaque semaine nos idées balades.

Boutique en ligne
Guides pratiques et livres, jeux, vêtements, produits du terroir, cosmétiques naturels, artisanat livrés à votre domicile.

Voyages lecteurs
Des voyages exclusifs vous permettant de découvrir des joyaux naturels et culturels aux quatre coins du monde.

Ateliers
Une multitude d'ateliers de jardinage au naturel, de cuisine et de bien-être par les plantes.

www.terrenature.ch

JARDIN • MAISON • NATURE • SAVEURS • ANIMAUX • BALADES • PROS DE LA TERRE

Terre&Nature

- ○ **Oui, je désire m'abonner à Terre&Nature pour 1 an au prix de Fr. 186.– au lieu de Fr. 233.– et bénéficier gratuitement d'une petite annonce et de l'accès au journal digital.**
- ○ **Oui, je désire m'abonner pour 3 mois au prix de Fr. 30.– et bénéficier gratuitement de l'accès au journal digital.**

Nom

Prénom

Rue/N°

NPA/Ville

E-mail

Date

Signature

ABONNEZ-VOUS PAR COURRIER, PAR E-MAIL OU EN LIGNE:
Terre&Nature – Abonnement
Avenue de Rumine 37 – 1005 Lausanne
marketing@terrenature.ch – www.shop.terrenature.ch

Ce coupon ne peut être utilisé pour prolonger ou renouveler un abonnement.
Prix pour la Suisse. Validité: 31 décembre 2019. TVA comprise.

NETZWERK SCHWEIZER PÄRKE
Liza Nicod
Monbijoustrasse 61
3007 Berne
T. +41 31 381 10 71
info@parks.swiss
www.parks.swiss
Divers produits du terroir labellisés des parcs suisses.

OPAGE
Denis Beausoleil
Route de Soral 93
1233 Bernex (GE)
T. +41 22 388 71 55
denis.beausoleil@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Fricassée, pie de sanglier, longeole, entrecôte.

OZENIT SA
Danzer Sedef
Route du Moulin 63
3977 Granges (VS)
T. +41 27 458 14 09
info@ozenit.ch – www.ozenit.ch
Vins.

PAOLO BASSO WINE SAGL
Hélène Pedrazzini Basso
Cordo Pestalozzi 3
Palazzo Ransica 2
6901 Lugano (TI)
T. +41 91 922 08 10
helene.pedrazzini@paolobassowine.ch
www.paolobassowine.ch
Vins.

PARC NATUREL RÉGIONAL GRUYÈRE – PAYS-D'ENHAUT
Patrick Rudaz
Place du Village 6
1660 Château-d'Œx (VD)
T. +41 26 912 76 93
patrick.rudaz@gruyerepaysdenhaut.ch
www.gruyerepaysdenhaut.ch
Produits labellisés du Parc naturel régional Gruyère – Pays-d'Enhaut.

PARFUM DE VIGNE
Jean-Jacques Steiner
Sous-les-Vignes 26
1195 Dully (VD)
T. +41 21 824 11 22
info@parfumdevigne.ch
www.parfumdevigne.ch
Vins.

PEREY VIGNERONS-ENCAVEURS
Solange Perey
Chemin de la Glacière 1
1134 Vufflens-le-Château (VD)
T. +41 21 801 70 52
info@vins-perey.ch
www.vins-perey.ch
Vins.

PROVINS
Anne Schwitter
Rue de l'Industrie 22
1950 Sion (VS)
T. +41 27 328 66 08
anne.schwitter@provins.ch
www.provins.ch
Vins.

REYNARD JEAN-MARIE
Route du Caro 59
1965 Savièse (VS)
T. +41 27 395 24 23
jean-marie.reynard@bluewin.ch
Vins.

RIVES DU BISSE, GABY DELALOYE & FILS SA
Pascale Delaloye
Rue de la Fonderie 5
1957 Ardon (VS)
T. +41 27 306 13 15
info@rivesdubisse.ch
www.rivesdubisse.ch
Vins.

RUCHE ET FLORE SÀRL
Cédric Gout
Grand-Rue 76
1454 L'Auberson (VD)
T. +41 24 436 21 29
cedric@ruche-et-flore.ch
www.ruche-et-flore.ch
Miels, hydromels, vinaigres, gelée royale, polen, confiseries.

SA F.LLI VALSANGIACOMO
Ezio De Bernardi
Viale Alle Cantine 6
6850 Mendrisio (TI)
T. +41 91 683 60 53
e.debernardi@valswine.ch
www.valswine.ch
Vins.

SCHMUTZ VINS SA
Alexandre Schmutz
Chemin des Stocks 6
1788 Praz (FR)
schmutzvin@bluewin.ch
www.schmutzvin.ch
Vins du Vully.

SERVICE TRAITEUR LA PASSION SÀRL
Grégory Braillard
Route des Grands-Bois 4a
1663 Épagny (FR)
info@lapassiontraiteur.ch
www.lapassiontraiteur.ch
Confiseries (pralinés, chocolat), pâtisseries (mini entremets), gravlax de saumon, foie gras, confits d'oignon, chutney d'abricot, sirops.

SWISS WINE SELECTION SA
Hervé Badan
Derrière-le-Château 18
1618 Châtel-Saint-Denis (FR)
T. +41 21 921 20 45
info@swisswineselection.ch
www.swisswineselection.ch
Vins suisses, accessoires et coffrets cadeaux.

TERRENI ALLA MAGGIA SA
Fernanda Raas
Via Muraccio 105
6612 Ascona (TI)
T. +41 91 792 33 11
info@terreniallamaggia.ch
www.terreniallamaggia.ch
Risotto, polenta, poivre, pâtes, bière, vins, spiritueux, miels.

VITAGNEAU
Sébastien Bise
Chemin du Moulin 7
1468 Cheyres (FR)
seb.bise@bluewin.ch
www.vitagneau.ch
Viande d'agneau et vin issus de la cave de l'AVB de Cheyres.

SPIRITUEUX

100% VALAISAN
Magali Follonier
Rue Fond-d'Apre 33
1994 Aproz (VS)
T. +41 27 207 21 48
m.follonier@bluewin.ch
Sirops, liqueurs, gelées, confitures, etc.

ABSINTISSIMO
René Wanner
Maronsy 50
1228 Plan-les-Ouates (GE)
absintissimo@bluewin.ch
www.absintissimo.ch
Produits à base d'absinthe.

ADRIAN & DIEGO MATHIER, NOUVEAU SALQUENEN AG
Caroline Schwery
Bahnhofstrasse 50
3970 Salgesch (VS)
T. +41 27 455 75 75
info@mathier.com
www.mathier.com
Vins, vins mousseux, spiritueux.

AGRILORO SA
Meinrad Perler
Via Prella 14
6852 Genestrerio (TI)
T. +41 91 640 54 54
info@agriloro.ch
www.agriloro.ch
Vins, distillés, vinaigre.

APIS SAGL
Christian Fumagalli
Via Carbonera 8
6818 Melano (TI)
T. +41 91 630 52 46
shop@idromele.ch
www.idromele.ch
Hydromels, pâtisseries à l'hydromel.

ARMAGNAC BARONNE JACQUES DE SAINT PASTOU
Olivia Divenot Cuirot
Chemin Près-les Bois 1g
1066 Epalinges (VD)
info@armagnacbjsp.ch
www.armagnacbjsp.ch
Armagnac, fruits à l'armagnac, vieille prune, Floc de Gascogne.

ASSOCIATION SUISSE DES AOP-IGP
Gilbert Crausaz
Belpstrasse 26
3007 Berne
T. +41 31 381 49 53
gilbert.crausaz@aop-igp.ch
www.aop-igp.ch
Fromage, viande, légumes, fruits, pain, liqueurs. Concours AOP.

BAGBRANDS SÀRL
Raymond Aucoin
Grand-Rue 30
1630 Bulle (FR)
info@bagbrands.ch
www.bagbrands.ch
Alcools et autres produits du Canada.

CREMO SA
Michel Cuenod
Route de Moncor 6
1752 Villars-sur-Glâne (FR)
T. +41 26 407 21 11
info@cremo.ch
www.cremo.ch
Fondue, soupe de chalet, jambon à l'os, viande séchée.

DAMASSINE AOP
Case postale 65
2852 Courtételle (JU)
alain.perret@damassine.com
www.damassine.org
Damassine.

DIGIOVANNA SA
Johanna Stettinger
Via Luserte Sud 8
6572 Quartino (TI)
T. +41 76 390 09 76
johanna@digiovanna.ch
www.digiovanna.ch
100% liqueurs naturelles du Tessin.

DISTILLERIE ARTEMISIA-BUGNON & CIE
Claude-Alain Bugnon
Grand-Rue 8
2108 Couvet (NE)
T. +41 32 863 19 41
claude-alain@absinthe-suisse.com
www.absinthe-suisse.com
Absinthes classiques blanches, absinthe Fée verte, crème d'absinthe (liqueur aux œufs).

DOMAINE PHILIPPE ET LAURENCE JOBIN
Laurence Jobin
Route du Dauphin 1
1112 Echichens (VD)
T. +41 21 803 24 41
info@jusdepomme.com
www.jusdepomme.com
Mousseux de pomme, cidre, jus de pomme, vinaigre, huile.

EL CORSICA
Frédéric Bres-Simonpieri
Chemin du Crêtex 1
1856 Corbeyrier (VD)
fred.bres@gmail.com
www.elcorsica.com
Authentiques produits corses du producteur.

ESPRIT VIN DISTRIBUTION SÀRL
Thierry Cloux
Chemin du Parc-de-Valency 19
1004 Lausanne (VD)
T. +41 21 625 11 11
info@tresorsduchai.ch
www.tresorsduchai.ch
Calvados, cognac, armagnac, grappa, rhum, etc.

GAGYGNOLE
Luca Gyger
Derrière-les-Hôtas 25
2748 Souboz (BE)
luca@gagygnole.ch
www.gagygnole.ch
Apéritif à base de gentiane, gin, vodka, merchandising.

GREGOR KUONEN CAVEAU DE SALQUENEN SA
Guiseppe Santoro
Unterdorfstrasse 11
3970 Salgesch (VS)
T. +41 27 451 21 21
info@gregor-kuonen.ch
www.gregor-kuonen.ch
Vins, spiritueux, vins mousseux.

INTERPROFESSION DE L'ABSINTHE
Yann Klauser
Grande-Rue 10
2112 Môtiers (NE)
info@absinthe-interprofession.ch
www.absinthe-interprofession.ch
Absinthe.

LES DÉLICES DE LA RUCHE
Hervé Loviat
Bas du Village 111 a
2947 Charmoille (JU)
T. +41 32 462 13 06
miel-de-la-baroche@bluewin.ch
www.lesdelicesdelaruche.com
Miels et dérivés, liqueurs, alcool, chocolat girolles.

LES LIQUEURS ET SIROPS DU GRAND-PÈRE CORNUT
Yves Cornut
Ponteille 12
3975 Randogne (VS)
yves@grandperecornut.com
www.grandperecornut.com
Eaux-de-vie, liqueurs, sirops, sucre Cornut, bière Cornut, thés, jus de pomme.

Terre&Nature Voyages

Arménie et Géorgie

DU 6 AU 15 JUIN 2020

Au carrefour de l'Orient et de l'Occident, l'Arménie et la Géorgie furent les premières nations à adopter la religion chrétienne et comptent aujourd'hui des milliers de sites historiques. Partez découvrir leur patrimoine unique d'Erevan à la région du lac Sevan situé à plus de 1900 m d'altitude, puis continuez par les montagnes du Grand Caucase en Géorgie. Un circuit original hors des sentiers battus, à la découverte de ces pays encore méconnus, riches d'une histoire et de sites naturels de toute beauté, et d'où l'on revient charmé par l'hospitalité unique de leurs habitants.

Le programme

SAMEDI 6 JUIN
GENÈVE – EREVAN
Vol au départ de Genève jusqu'à Erevan (vol avec 1 escale)

DIMANCHE 7 JUIN
VIENNE – EREVAN
Accueil à l'aéroport d'Erevan, en Arménie, par votre guide et transfert à l'hôtel. Installation et repos.
Le matin, départ pour Etchmiadzin, centre du christianisme arménien, considéré comme le «Vatican» de l'Arménie, et visite de la cathédrale, classée au patrimoine de l'Unesco. Déjeuner typique. Puis retour à Erevan et arrêt photo devant la cathédrale Zvartnots datant du VII[e] siècle. Arrivée à Erevan et visite des curiosités de la ville: la place de la Victoire et le monument Mère Arménie, la Cascade, l'Opéra et la place de la République. Dîner et nuit à Erevan.

LUNDI 8 JUIN
JOURNÉE D'EXCURSION: KHOR VIRAP – ARENI – NORAVANK
Départ en direction du site de Khor Virap, offrant un somptueux panorama sur le mont Ararat (5165 m). En route, arrêt au village d'Areni où est produit le meilleur vin arménien de renommée mondiale. Dégustation de vin chez un producteur. Déjeuner. Continuation vers le monastère de Noravank, trésor architectural niché juste au-dessus d'une gorge. Retour à Erevan. Dîner et nuit à Erevan.

MARDI 9 JUIN
EREVAN – GEGHARD – GARNI – LAC SEVAN – DILIJAN
Route vers le village de Garni, célèbre pour son temple païen, unique monument hellénistique datant du I[er] siècle. Déjeuner dans un restaurant local et expérience de la cuisson du lavash par un maître brduj (pain traditionnel arménien). Continuation vers le monastère de Geghard, classé au patrimoine de l'Unesco, creusé dans une grotte. Puis route vers la perle d'Arménie, le lac Sevan. Le lac couvre plus de 10% du territoire du pays. Arrêt au monastère Sevanavank du IX[e] siècle puis route pour Dilijan. Dîner et nuit à Dilijan.

MERCREDI 10 JUIN
DILIJAN – HAGHPAT – SADAKHLO (POSTE-FRONTIÈRE) – TBILISSI
Tour de ville de Dilijan puis continuation vers le monastère de Haghpat, classé au patrimoine de l'Unesco. Déjeuner puis transfert à la frontière géorgienne. Accueil par votre guide local, puis transfert à Tbilissi. Installation à l'hôtel et temps libre. Dîner et nuit à Tbilissi.

JEUDI 11 JUIN
TBILLISSI
Tour de ville pour arpenter le cœur historique avec la forteresse de Narikala (montée en téléphérique). Découverte de la vieille ville et ses sites pittoresques comme l'église de Metekhi, la synagogue, le pont de la Paix, l'église d'Anchiskhati et les bains d'eau sulfureuse. Déjeuner. Continuation par la visite de la partie moderne de la ville et visite du Musée national. Dîner et nuit à Tbilissi.

VENDREDI 12 JUIN
JOURNÉE D'EXCURSION: TSINANDALI – KISISKHEVI – TELAVI
Départ vers l'est du pays, région de la Kakhetie, réputée pour ses vins. Visite du domaine du poète Aleksandre Tchavtchavadze dans le village de Tsinandali, devenu un musée local. Déjeuner puis dégustation du vin traditionnel au centre de «Mosmieri» au village de Kisiskhevi. Arrêt photo à Telavi, ville principale de la région. Retour à Tbilissi. Dîner et nuit à Tbilissi.

SAMEDI 13 JUIN
TBILISSI – MTSKHETA – ANANOURI – STEPHANTSMINDA
Route vers l'ancienne capitale, Mtskheta. Elle abrite deux des églises les plus importantes du pays: l'église de Djvari avec sa vue splendide sur le confluent des rivières Mtkvari et Aragvi et la cathédrale de Svetitskhoveli (XI[e] s.), l'une des plus anciennes de Géorgie. Déjeuner en cours de visite. Puis départ pour la région montagneuse du Grand Caucase. Transfert en 4x4 pour rejoindre l'église de la trinité de Guergueti, perchée à 2200 m.
Dîner et nuit à Stephantsminda.

DIMANCHE 14 JUIN
STEPHANTSMINDA – OUPHLISTSIKHE – TBILISSI
Départ pour Tbilissi. En chemin, arrêt photo à Gori devant la maison et le musée de Staline. Puis découverte des anciennes grottes d'Ouphlistsikhé (I[er] millénaire av. J.-C.). Déjeuner en cours de route. Retour à Tbilissi. Dîner et nuit à Tbilissi.

LUNDI 15 JUIN
TBILISSI - GENÈVE
Transfert matinal à l'aéroport de Tbilissi pour votre vol de retour. Vol au départ de Tbilissi jusqu'à Genève (vol avec 1 escale)

Les points forts du voyage

- **Des guides francophones**
- **La découverte de nombreux sites classés au patrimoine de l'Unesco**
- **Découverte du fabuleux monastère de Geghard**
- **Découverte des montagnes du Grand Caucase**
- **Dégustation de vins chez le producteur**
- **1 accompagnant au départ de la Suisse**

Groupe de minimum 15 participants (max. 20 pers.)

PRIX PAR PERSONNE

Abonnés	Fr. 2960.–
Non-abonnés	Fr. 3210.–
Suppl. chambre individuelle	Fr. 460.–

RENSEIGNEMENTS ET PROGRAMME DÉTAILLÉ
Sandrine Trachsel, spécialiste Asie
Tél. 022 960 95 00,
sandrine.trachsel@destinations.ch
Destinations.ch – Ch. de Fontenailles 4 – 1196 Gland

DESTINATIONS.CH

BULLETIN À REMPLIR ET À ENVOYER À TERRE&NATURE

☑ **Je m'inscris pour le voyage «Arménie et Géorgie»** du 6 au 15 juin 2020
☐ Supplément chambre individuelle

Nom Prénom Rue / N°

NPA / Localité Tél. mobile E-mail (impératif)

Abonné(e) *Terre&Nature*: ☐ Non ☐ Oui, N° d'abonné_____ ☐ Je m'abonne 1 an à *Terre&Nature* pour Fr. 233.–
Assurance annulation/rapatriement obligatoire ☐ Oui ☐ Non, j'en ai déjà une.
☐ Oui, je souhaite être informé par e-mail des prochains voyages organisés par *Terre&Nature*.
Veuillez prendre note de mon inscription pour moi-même, ainsi que pour:

Nom/Prénom Tél. Date Signature

Bulletin d'inscription à retourner à: ***Terre&Nature*/Voyage lecteurs, avenue de Rumine 37, 1005 Lausanne**

CONDITIONS
PRESTATIONS COMPRISES
– Le vol international en classe économique et taxes d'aéroport
– Tous les transferts en bus privé avec chauffeur
– L'hébergement en chambre double en hôtels 3-4* (standard local)
– La pension complète
– Toutes les visites mentionnées au programme, y compris les frais d'entrée aux sites
– Guides locaux francophones
– Un accompagnant au départ de la Suisse (dès 15 personnes)

NON COMPRIS
– Les boissons, pourboires aux guides, chauffeur
– L'assurance annulation
– Les frais de dossier, Fr. 40.–

TN

MAGIE DE LA FERME
Fouzia Ducry
Le Bastillon 1
1563 Dompierre (FR)
T. +41 26 675 45 10
info@magiedelaferme.ch
www.magiedelaferme.ch
Moutarde de Bénichon, bricelets, vins cuit, confitures, gelées, sirop, liqueurs, eaux-de-vie, légumes à l'aigre-doux

OIL & WHISKY SÀRL
Nathalie Albrecht
Rue du Grand-Pont 32
1950 Sion (VS)
T. +41 27 322 22 24
nathalie@plurial.net
www.oilandwhisky.ch
Huiles, vinaigres balsamiques, whisky et rhums.

ORATOR AG – DESTILLERIE FÜR EDLE SPIRITUOSEN & FEINE ANLÄSSE
Christian Orator
Dättlikonerstrasse 5
8422 Pfungen (ZH)
T. +41 52 301 05 68
christian@orator.ch
www.orator.ch
Spiritueux Bio.

PORTO ET NATA
Antonio Dos Santos Ferreira
Chemin de la Lécheire 7
1416 Pailly (VD)
T. +41 21 887 68 09
porto.et.nata@gmail.com
Pastel de nata, vins, portos, liqueurs ginga, café.

SCHWALLER'S SENSLER BAUERNLADEN
Andreas Schwaller
Cheerstrasse 3
1713 Sankt-Antoni (FR)
a.schwaller@sensemail.ch
www.schwallers.ch
Poire à botzi, eaux-de-vie.

TERRENI ALLA MAGGIA SA
Fernanda Raas
Via Muraccio 105
6612 Ascona (TI)
T. +41 91 792 33 11
info@terreniallamaggia.ch
www.terreniallamaggia.ch
Risotto, polenta, poivre, pâtes, bière, vins, spiritueux, miels.

DIVERS ET ASSORTIMENT

100% VALAISAN
Magali Follonier
Rue Fond-d'Apre 33
1994 Aproz (VS)
T. +41 27 207 21 48
m.follonier@bluewin.ch
Sirops, liqueurs, gelées, confitures, etc.

APIS DISTRIBUTION
Patrick Trachsel
Carrels 9a – 2034 Peseux (NE)
T. +41 32 731 10 15
pat.trachsel@bluewin.ch
www.swiss-moutardes.ch
Moutardes, confinades de tomates, confits, confitures, miels, gelées, poivrons, vinaigre de miel, bonbons au miel.

ARTS CULINAIRES PASTEUR
Sylvain Pasteur
Route de Soleure 59
2504 Bienne (BE)
sylvain.pasteur@yahoo.fr
Perles moléculaires, épices, sel, poivres, produits japonais, miso, vinaigre.

AU PAYS DU SAINT-BERNARD
Gaëtan Tornay
Route de la Gare 34
1937 Orsières (VS)
T. +41 27 775 23 81
info@saint-bernard.ch
www.saint-bernard.ch
Promotion et produits du terroir de la Vallée du Saint-Bernard et ses chiens.

BICENTENAIRE NOVA FRIBURGO
Raphaël Fessler
c/o RF Communication
1701 Fribourg
raphael@fesslercom.ch
Café de Nova Friburgo, jus de canne à sucre, alcool de canne à sucre, plat typique brésilien.

BOUCHERIE DU PALAIS SA
Blaise Corminboeuf
Rue Blavignac 5
1226 Carouge (GE)
boucherie@vidonne.ch
www.vidonne.ch
Produits du terroir genevois.

CAVE GIRARDET
Bernard Girardet
Chemin Boiron-Fontaine 10
1132 Lully (VD)
T. +41 21 801 01 56
lucien_girardet@hotmail.com
www.cavegirardet.ch
Vins suisse et français.

CAVE LA VIGNOLLE – SAVEURS & NATURE
Emmanuel Chassot
Rue des Grands-Prés 38
1964 Conthey (VS)
saveursetnature@bluewin.ch
www.saveursetnature.ch
Produits du terroir valaisan et vins.

CHALET FRIBOURGEOIS
Stéphane Marro
En Prinnex 10
1691 Villarimboud (FR)
stephane@chalet-fribourgeois.ch
www.chalet-fribourgeois.ch
Produits artisanaux du pays de Fribourg.

LES CINQ SENS SÀRL
David Maye
Rue de l'Industrie 6
2046 Fontaines (NE)
T. +41 32 889 42 16
nvt@ne.ch
Planchette, saucisson neuchâtelois, röstis neuchâtelois, ballottine d'agneau.

CREMO SA
Michel Cuenod
Route de Moncor 6
1752 Villars-sur-Glâne (FR)
T. +41 26 407 21 11
info@cremo.ch
www.cremo.ch
Fondue, soupe de chalet, jambon à l'os, viande séchée.

DÉLICÉSAR SÀRL
César Bazin de Caix
Chemin de Montelly 62
1007 Lausanne (VD)
16aarr@gmail.com
www.lesdelicesdeprovence.ch
Produits provençaux artisanaux, tapenades, confits, miels, huiles, etc.

DOMAINE DE L'ABBAYE
Thomas Laeser
Chemin de Pré-Rojoux 25
1243 Presinge (GE)
contact@domainedelabbaye.ch
www.domainedelabbaye.ch
Blé, céréales, quinoa, farine, maïs, etc.

ÉCUYER DES SAVEURS
Steve Rochat
Route des Chaffeises 18
1092 Belmont-sur-Lausanne (VD)
info@ecuyer-des-saveurs.ch
www.ecuyer-des-saveurs.ch
Foie gras canard, moutardes, sauces, huiles, condiments.

FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS
Sylvie André
Rue de Genève 17
1003 Lausanne (VD)
T. +41 21 331 00 99
s.andre@frc.ch
www.frc.ch
Informations aux consommateurs. Tests de produits.

FONDATION RURALE INTERJURASSIENNE
Véronica Matti
Courtemelon
2852 Courtételle (JU)
T. +41 32 420 74 78
veronica.matti@frij.ch
www.frij.ch
Produits du terroir jurassien.

GENÈVE TERROIR
Denis Beausoleil
Route de Soral 94
1234 Bernex (GE)
T. +41 22 388 71 55
caroline.schleimer@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Produits du terroir genevois.

GENÈVE TERROIR – L'ÉPICERIE
Denis Beausoleil
Route de Soral 94
1234 Bernex (GE)
T. +41 22 388 71 55
caroline.schleimer@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Produits du terroir genevois.

GENÈVE TERROIR – LES VINS
Denis Beausoleil
Route de Soral 93
1233 Bernex (GE)
T. +41 22 388 71 55
caroline.schleimer@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Vins du terroir genevois.

IG DINKEL
Petra Ruckli
Baeregg 830
3552 Baerau (BE)
T. +41 34 409 37 38
pr@urdinkel.ch
www.urdinkel.ch
Livres IG-Dingel, farine, pâtes, pain, produits de boulangerie.

JB MORILLES
Jérémy Battistolo
Rue de l'Église 3
1425 Onnens (VD)
contact@jb-morilles.ch
www.jb-morilles.ch
Morilles et divers champignons secs, produits dérivés aux champignons.

LA ROUTE DU QUÉBEC
Stephan Gauthier
Chemin du Rêche 4
2520 La Neuveville (BE)
info@larouteduquebec.com
www.larouteduquebec.com
Produits de l'érable.

LAUDATO SI
Lionel Avanthay
Chemin de l'Abbaye 19
1725 Posieux (FR)
produits.laudatosi@gmail.com
Pâtes de Fribourg à la farine d'épeautre, aux œufs et graines de caméline (produits certifiés).

LE CABANON DES COQUILLAGES
Jean-Claude Birot
Rue Sergent-Lecêtre 15
17390 La Tremblade (F)
j-c.birot@hotmail.fr
Huîtres, coquillages, fruits de mer (froids et chauds, vins).

LE CANARD GOURMAND
Florence Grocq
Rue du Chanoine-Broquet 5
1890 Saint-Maurice (VS)
lecanardgourmand@hotmail.com
www.lecanardgourmand.ch
Foie gras, terrines, piment d'Espelette, caviar, safran, magret, saucisson de canard + gamme vins Badoux.

LE GIBIER DU DOMAINE
Famille Benoît Delaloye
Les Carrées
1410 Thierrens (VD)
T. +41 21 905 28 38
legibierdudomaine@bluewin.ch
www.gibier.ch
Spécialités de gibier, viande de cervidés, œufs de caille et cailles fraîches, produits du terroir.

MAGIE DE LA FERME
Fouzia Ducry
Le Bastillon 1
1563 Dompierre (FR)
T. +41 26 675 45 10
info@magiedelaferme.ch
www.magiedelaferme.ch
Moutarde de Bénichon, bricelets, vins cuit, confitures, gelées, sirops, liqueurs, eaux-de-vie, légumes à l'aigre-doux.

NEUCHÂTEL – VINS ET TERROIR
Yann Künzi
Route de l'Aurore 4
2053 Cernier (NE)
T. +41 32 889 42 16
nvt@ne.ch
www.neuchatel-vins-terroir.ch
Produits du terroir neuchâtelois.

OPAGE
Denis Beausoleil
Route de Soral 93
1233 Bernex (GE)
T. +41 22 388 71 55
denis.beausoleil@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch
Fricassée, pie de sanglier, longeole, entrecôte.

PARADIS DES GOURMETS
Patrick Morel
Route d'Autigny 23a
1744 Chénens (FR)
morel.patrick12@gmail.com
www.paradisdesgourmets.ch
Sauces artisanales, condiment, vinaigre, pâtes, sirops, miels.

PARC NATUREL RÉGIONAL GRUYÈRE – PAYS-D'ENHAUT
Patrick Rudaz
Place du Village 6
1660 Château-d'Œx (VD)
T. +41 26 912 76 93
patrick.rudaz@gruyerepaysdenhaut.ch
www.gruyerepaysdenhaut.ch
Produits labellisés du Parc naturel régional Gruyère – Pays-d'Enhaut.

PASTIFICIO DI LELLA SA
Jeremy Gehring
Via Pobbia 2a
6514 Sementina (TI)
T. +41 91 857 43 16
jeremy.gehring@di-lella.ch
www.di-lella.ch
Pâtes fraîches: raviolis et gnocchis.

PASTIFICIO OLIVIERI

Francesco Olivieri
Rue Maison-Rouge 18
1754 Corjolens (FR)
info@pastificioolivieri.ch
Raviolis fribourgeois, raviolis campagnards, raviolis de Bénichon.

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

Laurent Viérin
Località La Maladière
11020 Saint-Christophe (I)
T. +39 165 275 215
d.bigay@regione.vda.it
Promotion et produits du terroir de la Vallée d'Aoste.

TALROSE-MANUFAKTUR

Heidi Guggisberg
Bahnhofstrasse 13
8226 Schleitheim (SH)
info@talrose-manufaktur.ch
www.talrose-manufaktur.ch
Crème de délicatesse, miel noble, sirops, fleur de sel, sel fumé, huiles pressées à froid.

TERRENI ALLA MAGGIA SA

Fernanda Raas
Via Muraccio 105
6612 Ascona (TI)
T. +41 91 792 33 11
info@terreniallamaggia.ch
www.terreniallamaggia.ch
Risotto, polenta, poivre, pâtes, bière, vins, spiritueux, miels.

TERROIR FRIBOURG

Pierre-Alain Bapst
Route de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot (FR)
T. +41 26 467 30 31
anne-sophie.roulier@terroir-fribourg.ch
www.terroir-fribourg.ch
Pinte fribourgeoise et produits du terroir fribourgeois, artisanat et folklore.

VAUD TERROIRS

Eliane Pinard-Baumgartner
Avenue de Jordils 1
1001 Lausanne (VD)
T. +41 21 614 24 91
e.pinard@vaud-terroirs.ch
www.vaud-terroirs.ch
Produits du terroir vaudois.

PRODUITS SANS GLUTEN

ACETAIA DISCANDIANO

Romano Torreggiani
Le Côtel 6
2606 Corgémont (BE)
T. +41 32 489 21 81
rtorreggiani2606@gmail.com
Vinaigres, condiments, balsamique naturel (sans conservateur).

ARTS CULINAIRES PASTEUR

Sylvain Pasteur
Route de Soleure 59
2504 Bienne (BE)
sylvain.pasteur@yahoo.fr
Perles moléculaires, épices, sel, poivres, produits japonais, miso, vinaigre.

MARCHÉ DE DELPHINE

Delphine Réa-Martin
Chemin de Mont-Cheseau 6c
1070 Puidoux (VD)
d.rea@marchededelphine.ch
www.marchededelphine.ch
Sirops, confitures, légumes aigre-doux, vin cuit, caramels à la crème, confits d'oignons, chutneys, sauces à salade, moutarde de Bénichon, etc.

SALDAC SUISSE

Sébastien Guignard
Avenue la Rochelle 39
1008 Prilly (VD)
T. +41 21 624 57 72
contact@saldac.ch
www.saldac.ch
Cafés, chocolat, quinoa, super food, etc.

SERVICE TRAITEUR LA PASSION SÀRL

Grégory Braillard
Route des Grands-Bois 4a
1663 Épagny (FR)
info@lapassiontraiteur.ch
www.lapassiontraiteur.ch
Confiseries (pralinés, chocolat), pâtisseries (mini entremets), gravlax de saumon, foie gras, confits d'oignon, chutney d'abricot, sirops.

TERRENI ALLA MAGGIA SA

Fernanda Raas
Via Muraccio 105
6612 Ascona (TI)
T. +41 91 792 33 11
info@terreniallamaggia.ch
www.terreniallamaggia.ch
Risotto, polenta, poivre, pâtes, bière, vins, spiritueux, miels.

PRODUITS BIOS

ADMINISTRATION DES VIGNOBLES DE L'ÉTAT DE FRIBOURG

Carina Yerly
Ruelle Notre-Dame 2
1701 Fribourg (FR)
T. +41 26 305 22 65
carina.yerly@fr.ch
www.vignoblesdeletat.ch
Vins bio.

ARTS CULINAIRES PASTEUR

Sylvain Pasteur
Route de Soleure 59
2504 Bienne (BE)
sylvain.pasteur@yahoo.fr
Perles moléculaires, épices, sel, poivres, produits japonais, miso, vinaigre.

GUGGER-GUILLOD SA

Éric Gugger
Route Principale 46
1786 Nant-Vully (FR)
T. +41 26 673 14 25
ggsa-gourmet@bluewin.ch
www.gugger-guillod.ch
Divers et assortiments.

INSPIRATION SÀRL

Christopher O'Connell
Route de Montana 37
3973 Venthône (VS)
oconnell.christopher@bluewin.ch
www.inspiration-saveurs.ch
Saumon fumé.

L'OLIVÈNE

Alice Décosterd
Grand-Pré 2
1701 Fribourg (FR)
T. +33 685 21 76 61
lolivene@bluewin.ch
www.lolivene.eu
Huile d'olive et ses dérivés. Miels. Tapenades.

NETZWERK SCHWEIZER PÄRKE

Liza Nicod
Monbijoustrasse 61
3007 Berne
T. +41 31 381 10 71
info@parks.swiss
www.parks.swiss
Divers produits du terroir labellisés des Parcs suisses.

OLEUM – MY FAMILY OLIVE TREES FARM

Pogkas Panagiotis
Diapori-Skyros ISL
Sterea Ellada (Grèce)
T. +30 698 33 51 60 4
oleum.skiros@gmail.com
Huiles d'olive extra-vierges bio. Olives bio.

PARC NATUREL RÉGIONAL GRUYÈRE – PAYS-D'ENHAUT

Patrick Rudaz
Place du Village 6
1660 Château-d'Œx (VD)
T. +41 26 912 76 93
patrick.rudaz@gruyerepaysdenhaut.ch
www.gruyerepaysdenhaut.ch
Produits labellisés du Parc naturel régional Gruyère – Pays-d'Enhaut.

RUCHE ET FLORE SÀRL

Cédric Gout
Grand-Rue 76
1454 L'Auberson (VD)
T. +41 24 436 21 29
cedric@ruche-et-flore.ch
www.ruche-et-flore.ch
Miels, hydromels, vinaigres, gelée royale, polen, confiseries.

SALDAC SUISSE

Sébastien Guignard
Avenue la Rochelle 39
1008 Prilly (VD)
T. +41 21 624 57 72
contact@saldac.ch
www.saldac.ch
Cafés, chocolat, quinoa, super food, etc.

PUBLICITÉ

CÉLÉBREZ *votre prochaine fête* **CHEZ NOUS!**

Locaux idéaux pour les anniversaires, mariages, fêtes de Noël ou repas d'affaire.

Plus d'informations sur : www.buri-uetigen.ch

Urs et Barbara Buri · Thunstrasse 21 · 3415 Hasle bei Burgdorf

petites-annonces.terrenature.ch

Consultez nos petites annonces agricoles en ligne gratuitement.

LÜTHI & PORTMANN
FLEISCHWAREN

VIANDE DE QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX

«Christian Stucki, citoyen suisse par excellence, aime la lutte suisse et le salami.»

Stucki Christian,
collaborateur chez Lüthi & Portmann

Lüthi & Portmann, vente directe à
Deisswil, Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil b. Münchenbuchsee
Köniz-Bern, Könizstrasse 235, 3097 Liebefeld-Köniz
Biel-Bienne, Geyisriedweg 1, 2504 Biel/Bienne
Oberdiessbach, Burgdorfstrasse 36, 3672 Oberdiessbach

Vins de terroir,
terre de partage.
#tavolataVS
À déguster avec modération
SWISS WINE | SANS HÉSITER
VALAIS
Valais
lesvinsduvalais.ch
Suisse. Naturellement.
OCTANE