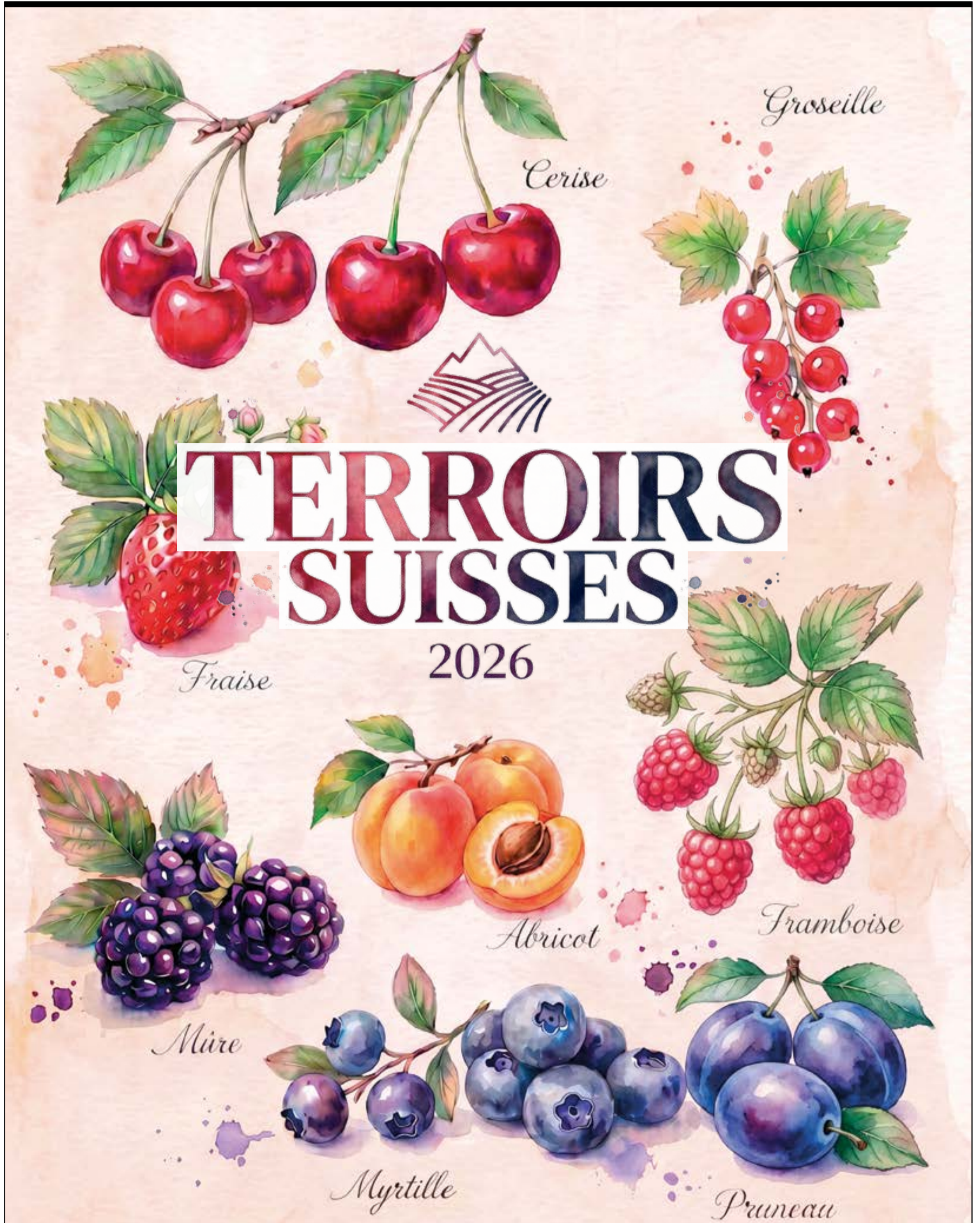


# Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**



# Remplissez les estomacs. Et votre restaurant.



## Pinsa Romana apporte deux fois plus

Gagnez plus de clients à l'heure du déjeuner grâce à ce snack croustillant et léger. C'est très simple: précuisez les fonds de Pinsa, garnissez les à votre convenance, réchauffez les 5 minutes, finito! Vous souhaitez en savoir plus sur la dernière tendance venue d'Italie avec notre super farine? Alors appelez nos spécialistes au 079 890 25 75 ou rendez-vous sur [www.swissmill.ch/pinsa-e-pizza-fr](http://www.swissmill.ch/pinsa-e-pizza-fr). Arrivederci!

**swissmill**  
Die Schweizer Getreidemühle.



## LE TERROIR, notre plus belle carte de visite

- 3 ÉDITO**  
Le terroir, notre plus belle carte de visite
- 4-5 GENÈVE**  
Spectacle estival: A Table...  
Goûtez-Moi ça!  
L'artichaut violet de Plainpalais
- 6-7 VAUD**  
Un terroir à picorer  
Cornichon et Malakoff
- 8-9 VALAIS**  
Les Tavolatas  
Le festival qui fait rayonner la Maison Gilliard

- 10-11 NEUCHÂTEL**  
Les péchés gourmands du Val-de-Travers  
Un jambon moelleux cuit dans l'asphalte
- 12-13 FRIBOURG**  
Une visite à Écublens, chez Julien Dorthe  
Le vieux grenier: une «succes story» familiale
- 14 JURA BERNOIS**  
Les cabanons du terroir

Le 27 août à Sierre, se tiendra le premier «Mémoire Summit», à l'initiative de La Mémoire des Vins Suisses (<https://www.memoire.wine>), soutenue par Swiss Wine Promotion, Swiss Wine Valais et Vinea, dont la mission principale est la mise en valeur et la promotion des vins suisses, notamment via l'organisation de concours et de salons.

À cette occasion, les meilleurs producteurs de vins de notre pays présenteront à une brochette de dégustateurs de haut vol, venus des États-Unis, d'Allemagne, du Royaume-Uni, de France et du Danemark, leurs crus d'exception de différents millésimes qu'ils pourront juger selon les critères appliqués à Bordeaux. Des importateurs étrangers devraient se joindre à cet événement majeur. Tout ce petit monde partira ensuite pour un road trip de deux jours, ponctué d'escales gourmandes, à la découverte des vignobles du Valais et de Lavaux.

Une bien belle initiative qui place des prescripteurs influents à l'international au cœur des terroirs qui donnent naissance à nos nec-

tars qui n'ont rien à envier aux plus grands crus de la planète. En quelque sorte la remise en mains propres d'une carte de visite appelée à essaimer dans le monde entier. Une façon de vivre notre terroir, pour le comprendre, se l'approprier et le faire connaître et le faire vivre.

Au fil des pages de ce supplément estival, nous vous invitons à découvrir ou à redécouvrir, vous aussi, la richesse de nos terroirs romands, à entrer dans le quotidien de celles et ceux qui créent des produits exquis. Vous y créez sans nul doute des souvenirs qui marqueront votre mémoire gustative.

Chaque canton se met en quatre cet été pour vous proposer un panel d'activités et de rencontres pour petits et grands. Alors, à vos agendas! De nombreux événements à ne pas manquer sont à l'affiche pour mettre en lumière l'excellence de notre production locale. La magie du terroir ne demande qu'à nous réjouir dans nos verres et dans nos assiettes. Bonne lecture!

Manuela Magnin

### IMPRESSUM

#### Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
Journal romand - 132<sup>e</sup> année.  
Paraît le vendredi.  
Rédaction Le Cafetier :  
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève  
Tél. 022 329 97 46/Fax 022 320 40 25  
E-mail : journal@scrhg.ch

Rédacteur en chef : Simon Brandt  
Site internet : [www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)  
Tirage contrôlé FRP/REMP : 7000 ex.  
(28000 lecteurs par édition)

#### Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes : Manuela Magnin et Georges Pop

Commercial : Grégoire Gindraux  
E-mail : [g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

Régie publicitaire :  
SOFIED SA, Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève - Tél. 022 329 97 47

Graphisme : Laurence Bullat - SOFIED SA  
Impression : Atar Roto Presse SA, Genève

Editeur et administration : SOFIED SA,  
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

Photo couverture : © DR

Crédits photos : © DR -

Sauf mention contraire

**BRASIER PRIMEURS**

La tradition au service de l'innovation.

Service  
**HÔTELS & RESTAURANTS**

Trois succursales dans toute la Suisse romande.

PROXIMITÉ QUALITÉ DURABILITÉ

GENÈVE | VAUD | VALAIS

PROCHE DE VOUS CHAQUE JOUR

DU TERROIR  
FRAÎCHEUR & AUTHENTICITÉ  
À L'ASSIETTE

BRASIER PRIMEURS

# SPECTACLE ESTIVAL À TABLE... GOÛTEZ-MOI ÇA!

*C'est l'événement de l'été à savourer sans modération. Le Théâtre La Mouette convie les passionnés d'histoire de la gastronomie et de plaisirs épicuriens chez les vignerons genevois.*



## Réservez vos places!

Les représentations de *A Table... Goûtez-Moi ça!* ont lieu du mercredi au dimanche. En juin et juillet, à 20h30 en semaine, et à 18h le dimanche; en août, à 20h en semaine et 18h le dimanche.

**BILLETTERIE :**  
[www.cielamouette.ch](http://www.cielamouette.ch)

**Domaine du Paradis, Satigny**  
24 au 28 juin

**Domaine des 3 Etoiles, Peissy**  
1<sup>er</sup> au 5 juillet

**Domaine des Lolliets, Soral**  
7 au 12 juillet  
Sauf le 9 juillet :  
table ronde gastronomique\*

**Domaine du Crest, Jussy**  
11 au 16 août

**Domaine de la Vigne Blanche, Coligny**  
19 au 23 août

**Château de Dardagny**  
26 au 30 août

Qui a fait la queue un jour rue Montmartre à Paris pour s'attabler chez Chartier, Bouillon mythique de la capitale française, serait bien inspiré de mettre le spectacle estival du dramaturge Jacques Sallin à son agenda, pour en apprendre plus sur l'histoire de la restauration. C'est après avoir découvert le film consacré à la cuisine, intitulé *La Passion de Dodin Bouffant*, sorti en salles en 2023, que lui est venue l'idée d'écrire une pièce de théâtre.

Au fil de l'écriture du synopsis, une découverte fondamentale et surprenante s'est imposée : la Révolution française fut une étape décisive dans le développement des restaurants et dans l'histoire de la cuisine française. Ainsi se tissait la grande Histoire avec celle des restaurants, mais aussi celle de lieux tout aussi inspirants, comme le Palais Royal, en plein cœur de Paris. Véritable épice de la modernité culinaire et carrefour des plaisirs de la capitale, on y venait goûter à toutes les aventures.

C'est ce que le public pourra vivre lors des 30 représentations de *A Table... Goûtez-Moi ça!* Une soirée complète mêlant théâtre, dégustation de vins et repas.

### UN PEU D'HISTOIRE

Le mot «restaurant» apparaît en France au XVIII<sup>e</sup> siècle. Il désigne à l'origine un bouillon (d'où le nom Bouillon), un aliment qui restaure les forces. La Révolution française de 1789 joue un rôle majeur dans le développement des restaurants. De nombreux cuisiniers employés par l'aristocratie perdent leur emploi et ouvrent leurs propres établissements. Les clients peuvent désormais choisir leurs plats sur une carte et manger à une table individuelle. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les restaurants se multiplient dans les grandes villes européennes et les hôtels intègrent des tables prestigieuses.

Puis vient l'âge d'or de la gastronomie. La haute cuisine française acquiert une renommée internationale. Des chefs comme Auguste Escoffier codifient les méthodes de cuisine et d'organisation des brigades. Les restaurants deviennent des lieux de sociabilité, d'affaires et de prestige. Les premiers guides gastronomiques apparaissent. L'urbanisation et l'augmentation du niveau de vie favorisent les repas pris à l'extérieur. Les cafés-restaurants, brasseries et chaînes de restauration se développent. Dans les années 1950, des enseignes comme McDonald's popularisent le modèle du fast-food.

Au XXI<sup>e</sup> siècle, on assiste au développement de la cuisine du monde et de la fusion culinaire, des food trucks et des *dark kitchens*, sans oublier la mise en majesté des produits locaux, biologiques et durables. Et, enfin, à la généralisation de la réservation en ligne et de la livraison à domicile grâce aux plateformes numériques.

Le restaurant est devenu un acteur économique et culturel majeur. Il répond à des besoins variés : alimentation, loisirs, tourisme, affaires et expériences gastronomiques. Le secteur continue d'évoluer sous l'influence des nouvelles technologies, des attentes des consommateurs et des enjeux de développement durable.

## \* Table ronde au Domaine des Lolliets

En complément du spectacle, le Domaine des Lolliets à Soral accueille une table ronde, animée par le journaliste Gilles Soulac. L'occasion d'explorer l'histoire de la gastronomie, l'évolution des pratiques de table jusqu'à nos habitudes quotidiennes, ainsi que les liens étroits entre table et vigne. Seront présents : Alain Giroud, critique gastronomique, André Fattet, chef du restaurant La Ferme de La Renfile, Raphaël Dunand vigneron, et Jacques Sallin, dramaturge. S'en suivra une dégustation des vins du domaine et un apéritif avec un vol-au-vent...



**Jeu 9 juillet (19h)**  
**Prix : Gratuit**



SARAH MEYLAN, DOMAINE DE LA VIGNE BLANCHE

# Bienvenue!

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLEN  
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL  
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.



Liste et horaires des caves  
sur [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

Suisse. Naturellement.

# L'ARTICHAUT VIOLET DE PLAINPALAIS UNE PLANTE ÉPINEUSE AU CŒUR TENDRE

*L'artichaut violet de Plainpalais, vous connaissez? Si ce n'est pas le cas, c'est normal. En effet, cette plante gourmande a failli disparaître.*

**H**éritée des Plantaporrêts (planteurs de poireaux), une communauté de maraîchers d'origine française, établie à Genève dès le XVIe siècle, cette plante était cultivée à large échelle dans la deuxième moitié du 19e sur la plaine de Plainpalais. Puis la concurrence des importations est passée par là. En 1959, c'est par hasard qu'un plant est repéré dans le jardin d'un particulier au Grand-Saconnex. Il est replanté à la station de botanique expérimentale de l'Université de Genève, alors située au Jardin botanique, d'où il passera dans les collections de ProSpecieRara.

Comme le relève Matthias Gudinchet, responsable de projets plantes et semences chez ProSpecieRara, «cette variété est ainsi conservée depuis plus d'un demi-siècle au Jardin botanique, où elle est maintenue et multipliée par division du plant (multiplication végétative).»

La mise en culture d'œilletons (boutures) et sa commercialisation par l'association les Artichauts dans le parc Beaulieu depuis 2008, ainsi que les travaux de la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève (Hepia) dans le cadre du projet Artivio (2018-2021) pour le caractériser et le faire connaître, ont permis de diffuser à nouveau cette variété chez certains producteurs ainsi que dans les potagers.



À l'été 2025, le jardinier-chef de l'équipe Agriculture et conservation du Jardin botanique s'est livré à une production de semences. En 2026, une plantation de suivi de semis de deuxième génération s'est déroulée sur la parcelle de comparaison variétale d'Hepia à Lullier et dans le potager de la Maison du Jardinier du Domaine de Penthes.

Les amateurs sont friands de ce légume, absolument délicieux, à l'instar de Matthias Gudinchet qui ne rate jamais la saison de l'artichaut violet de Plainpalais.

## Festi'Terroir

Les 28, 29 et 30 août, le grand festival situé en pleine ville, intégralement consacré à l'agriculture de proximité, prendra ses quartiers au parc des Bastions pour la septième année consécutive. Il mettra à l'honneur le terroir genevois, avec un focus spécial sur les initiatives de vente directe et la production biologique.



Entouré-e-s de communes agricoles aux spécialités variées, les habitant-e-s de la Ville de Genève et des communes périurbaines ont la chance d'avoir accès à des produits locaux de grande qualité. Pour valoriser ce terroir et le savoir-faire des producteur-trice-s, sensibiliser au bien-manger et informer la population des nombreuses possibilités d'approvisionnement existantes, la Ville de Genève, l'Office de promotion de l'agriculture genevoise (OPAGE) et l'association BIO-Genève ont décidé de s'unir pour proposer aux Genevois-es un grand marché du terroir en plein centre-ville.

Durant trois jours, la population pourra ainsi découvrir dans le parc des Bastions de nombreux stands avec un focus spécial sur les initiatives de vente directe et la production biologique. Outre des dégustations vous aurez la possibilité d'acheter des produits alimentaires.

[www.festiterroir.ch](http://www.festiterroir.ch)



Pour 4 personnes

- 24 petits artichauts violets
- 1 jus de citron
- 50 g de lardons
- 2 gousses d'ail
- 3 brindilles de thym
- Huile d'olive
- 1 dl de vin blanc
- Bouillon de légumes
- Sel, poivre

1. Rincer les artichauts. Ôter les feuilles externes les plus dures et couper

les pointes. Débiter les artichauts en quatre et les plonger dans de l'eau citronnée.

2. Hacher l'ail et le faire revenir brièvement avec le thym dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les lardons. Intégrer les artichauts égouttés, faire sauter. Saler. Déglacer avec le vin blanc.

3. Quand le vin est évaporé, mouiller avec le bouillon de légumes et cuire à couvert une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les artichauts soient bien tendres. Poivrer et rectifier l'assaisonnement en sel. Servir comme accompagnement d'un poisson grillé.



NICOLAS, ANTOINE ET MARIE CADOUX, DOMAINE DES GRAVES

# Bienvenue!

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLENT  
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL  
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.

SWISS WINE  
GENÈVE



Liste et horaires des caves  
sur [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

Suisse. Naturellement.

# UN TERROIR À PICORER

*L'herbe n'est pas forcément toujours plus verte ailleurs. À deux pas de Genève, les Vaudois nous tendent les bras pour nous faire découvrir leurs délices tout au long de l'été. Petite sélection pour gourmets.*



© Moulin de Sévery

## Découverte de la noix Des vergers au moulin

L'Huile de Noix Vaudoise AOP est fabriquée exclusivement dans le canton de Vaud. Elle est le fruit d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération. Tout commence dans les plantations du canton de Vaud, où chaque noix est soigneusement récoltée dès qu'elle tombe au sol. Les noix sont ensuite séchées et cassées, puis transformées en une pâte fine et compacte, et torréfiées dans un chaudron en fer datant de 1800 au sein de différents moulins du Pays de Vaud. Enfin, l'huile est extraite par pressage à l'ancienne, une méthode traditionnelle qui garantit une huile d'une pureté et d'une brillance parfaites.

Dicifood propose jusqu'à fin octobre une balade guidée dans les vergers de noyers vaudois, suivie d'une visite du célèbre Moulin de Sévery et d'une dégustation d'huiles.

**Vergers chez Dicifood à Cottens  
et Moulin de Sévery :**  
dès CHF 30.-/p. p

**Visite guidée avec dégustation  
au Moulin de Sévery uniquement :** dès CHF 15.-/p.p.



© Parcs suisses

## La Givrine Le temps d'un bivouac

Vous rêvez de vie sauvage ou d'une brève parenthèse hors du brouhaha du quotidien? Alors, rendez-vous dans le Parc naturel régional du Jura vaudois. Pour cet instant nature, vous n'emprenez que le strict nécessaire et évoluez au rythme de la nature le temps d'un week-end! Au programme : dormir à la belle étoile, randonner, cueillir, cuisiner sur le feu et prendre du temps pour soi. Sabrina Malacorda sera votre guide expérimentée. Vous apprendrez comment monter un bivouac sans laisser de trace, comment reconnaître et cueillir des plantes sauvages comestibles, puis les cuisiner. Au fil des balades, partez à la découverte des paysages exceptionnels et des trésors naturels du Parc du Jura vaudois. Chaque instant vous rapprochera un peu plus de la vie sauvage!

**Samedi 18 et dimanche 19 juillet**  
**Parc naturel du Jura vaudois**  
Col de la Givrine - 1264 Saint Cergue  
[www.parcjuravaudois.ch](http://www.parcjuravaudois.ch)

## Pays-d'Enhaut Bénévolat à l'alpage

Partez à la découverte du quotidien des agriculteurs de montagne. Durant toute une journée, vous leur prêtez main forte. Au programme : entretien des pâturages, préparation du bois, ou encore aide au soin des fromages, en fonction des besoins du moment. Le repas de midi agrémenté de produits locaux est offert en échange des services rendus. Une visite de la fromagerie est également prévue.

L'activité consiste en une journée de travail à l'alpage. Une bonne condition physique est requise.

**Samedi 4 juillet - 9h30-16h**  
**Parc naturel régional Gruyère  
Pays-d'Enhaut**  
Place du Village 6  
1660 Château-d'Œx  
[www.gruyerepaysdenhaut.ch/fr](http://www.gruyerepaysdenhaut.ch/fr)



© DR

## Morges-L'Isle Brunch sur les rails

Chaque année, La Voie Des Sens met le train historique BAM sur les rails environ une fois par semaine, du jeudi au dimanche pour proposer des sorties sur diverses thématiques gourmandes.

Lors de la virée Brunch des Champs, le BAM débute son voyage à Morges et termine sa course à l'Isle, avec vue sur le lac et les Alpes.

Traversant vignes et champs, le parcours prévoit plusieurs arrêts gourmands. Pains, confitures, fromages, jambon et autres produits locaux composent le brunch fait maison.

Les voyageurs embarquent dans un train historique et de véhicules construits en 1895 et 1925! Un saut dans le temps propice au partage et à la convivialité.

**Gare de Morges**  
Embarquement dès 10h  
Départ du train historique à 10h15  
Retour à Morges à 13h35

**Dès CHF 85.-**, brunch inclus  
Contact : [vente@mbc.ch](mailto:vente@mbc.ch)

[//lavoiedessens.ch/train/](http://lavoiedessens.ch/train/)



© DR

# LES STARS DE L'APÉRO CORNICHON ET MALAKOFF

*Ils nous font craquer  
et fondre de plaisir. Et nous  
réconcilient avec les délices  
de nos terroirs. À consommer  
sans modération!*

On apprécie sa saveur gourmande avec une belle salade, de la moutarde, des petits oignons, et des cornichons HUGO cultivés en Suisse et transformés à Aigle dans le canton de Vaud. Le malakoff, spécialité de La Côte, aurait été créé en 1853, lors de la guerre de Crimée. Des soldats vaudois combattent alors aux côtés des Français et des Anglais contre l'armée russe. Face au fort Malakoff qui défend la ville de Sébastopol, les soldats doivent tenir un siège qui dure près d'un an. Ils mangent notamment des tranches de fromage frit qu'ils préparent directement dans les tranchées. Entre 1890 et 1891, le prince Napoléon organise une réception dans sa villa de Prangins, à laquelle sont invités des vétérans de la guerre de Crimée. Un couple du village de Bursins lui propose alors une recette de beignets au fromage inspirée du fromage frit consommé dans les tranchées par les soldats vaudois. Cette recette serait l'ancêtre du fameux malakoff! Aujourd'hui encore, les gourmets se pressent, notamment à Vinzel et Luins, pour déguster cette recette traditionnelle.



© Colin Jollien

## Balade gourmande Malak'off Dans le sac à dos ou au restaurant

Parcourez le cadre idyllique de La Côte et ses villages vigneron, et apprenez-en davantage sur leur histoire, tout en profitant de déguster les produits de la région durant votre balade apéritive.

L'expérience commence dans le village de Vinzel. Vous téléchargez l'application mobile Nyon : Guide. L'application vous guide et vous participez au quiz en vous promenant dans Vinzel et en traversant une partie du plus grand vignoble vaudois.

Vous pouvez prendre les malakoffs à emporter auprès de l'Auberge de Luins ou du Restaurant au Cœur de la Côte à Vinzel. Autre option : manger

ses malakoffs sur place et bénéficier d'un rabais de CHF 10.-.

Au Caveau des Vignerons de Luins-Vinzel, vous pourrez déguster quatre crus du vignoble La Côte AOC, tout en échangeant avec des vignerons de la région. Il ne vous restera ensuite plus qu'à reprendre votre route dans les vignes afin de revenir au village de Vinzel.

**Information : Nyon Région Tourisme - Malak'off**  
Dès CHF 35.-/p.p.



## La Côte Pause raisin

Un guide œnologique conduit les visiteurs à la découverte du vignoble et de ses villages. Au menu : l'histoire des lieux, celle des moines qui ont défriché les terres durant le Moyen Âge et des familles qui ont continué la tradition et la font vivre encore aujourd'hui.

Les visiteurs reçoivent également de l'information sur la journée et l'année du travail à la vigne mais aussi les techniques de taille et les cépages présents dans la région.

Une activité ponctuée par une dégustation de vins proposée par la Maison des Vins de La Côte à Mont-sur-Rolle. Compter 2h30-3h, incluant balade guidée dans les vignes et dégustation de 3 vins accompagnée de flûtes vaudoises.

Prix par groupe dès 10 pax :  
CHF 50.-/ p. p  
info@nrt.ch ou + 41 22 365 66 00

//maisondesvins.ch

**HUGO REITZEL**  
1909

**Sans Reitzel, c'est pas pareil!**

HUGOREITZEL.CH

HUGO REITZEL 1909  
MICHÈLLES DE PRANGINS  
JALAPEÑOS ROUGES  
MISE EN AVANTURE DE MONTAGNE

HUGO REITZEL 1909  
MICHÈLLES DE PRANGINS  
OIGNONS ROUGES  
MISE EN AVANTURE DE MONTAGNE

# LES TAVOLATAS QUAND LE VIN RASSEMBLE AUTOUR DE LA TABLE

*Au cœur des vignobles valaisans, les Tavolatas se sont imposées comme l'un des rendez-vous œnotouristiques incontournables de l'été.*

*En août, plus de quarante événements invitent le public à partager un repas en plein air, au milieu des vignes, dans une ambiance conviviale où gastronomie et vins du terroir se rencontrent.*



L'idée de ces grandes tablées est née d'une campagne de communication lancée par Swiss Wine Valais en 2019. Inspiré par une image représentant une longue table dressée au milieu des cyprès italiens, Gérard-Philippe Mabillard, directeur de l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais, a souhaité transposer ce sentiment d'émerveillement au cœur du vignoble valaisan. «Nous voulions susciter l'envie d'y être», explique Sandrine Mages, responsable communication. Très vite, l'idée a évolué : pourquoi ne pas permettre au public de vivre réellement cette expérience ?

C'est ainsi qu'est née la formule des Tavolatas. Depuis 2023, elle met en lumière les accords mets-vins à travers des repas organisés directement chez les encaveurs. Chaque cave imagine sa propre expérience, avec des menus variés, adaptés à tous les goûts et à tous les budgets. Les convives peuvent ainsi déguster des spécialités locales, découvrir les vins du domaine et profiter de paysages viticoles d'exception.

Le succès est au rendez-vous. L'an dernier, les Tavolatas ont enregistré une hausse de fréquentation de plus de 30 %. Une progression qui témoigne de l'intérêt croissant du public pour des expériences authentiques, axées sur le partage et la découverte du terroir. Cette année, les organisateurs s'attendent à une fréquentation stable, signe que le concept a trouvé sa place dans le paysage touristique valaisan.

Pour les vigneronnes et vigneron, les Tavolatas représentent bien davantage qu'un simple repas. Elles offrent l'occasion de faire visiter leur domaine, de présenter leur philosophie de travail, leurs méthodes de culture et leur savoir-faire. Les échanges qui se créent autour de la table permettent de renforcer le lien entre producteurs et consommateurs dans une atmosphère détendue et chaleureuse.

Cette formule s'inscrit pleinement dans les tendances actuelles de l'œnotourisme qui valorisent l'authenticité,

la proximité avec la nature et le retour au terroir. Elle contribue également à dynamiser l'économie locale. De nombreuses caves collaborent avec des restaurateurs, des traiteurs ou des producteurs de la région, créant ainsi des retombées positives pour l'ensemble de la filière.

Le public est aujourd'hui composé majoritairement de Valaisans, mais aussi de Suisses romands et alémaniques. Les touristes complètent l'audience. Grâce à leur capacité à réunir gastronomie, vin, paysages et rencontres humaines, les Tavolatas incarnent une nouvelle manière de découvrir le vignoble valaisan. Plus qu'un repas, elles proposent une véritable immersion dans l'univers du vin, où chaque table devient un lieu de partage, de découverte et de convivialité.

[//tavolata-valais.ch/tavolatas](https://tavolata-valais.ch/tavolatas)

## Nouveau La Rodeline, Fully

On les avait croisés à La Pasay en 2022, le restaurant de Téléverbier sur les pistes de Bruson. Les voici depuis cette année à la tête du domaine familial La Rodeline à Fully. Emmanuelle Roduit et son mari Michaël Egloff recevront les participants à la première Tavolata de la Rodeline le 8 août prochain. Au menu ? Un buffet préparé par

François Bérard du Lion d'Or à Martigny, des vins en accord, un DJ pour l'ambiance et la possibilité de poursuivre au bar jusqu'à 17h.

Un moment unique piloté par deux jeunes bourrés de talent au parcours singulier. Emmanuelle a d'abord suivi une formation en histoire et

économie à l'Université de Fribourg, ponctuée d'un diplôme de l'École hôtelière de Genève. Elle a travaillé deux ans dans un vignoble situé aux portes du désert de Gobi, avant de rejoindre Shanghai où elle a accompagné des PME suisses dans leur développement sur le marché chinois. Puis retour en Suisse où elle cogère La Pasay à Bruson dès 2022.

Michaël est cuisinier de métier et vient de terminer une formation en viticulture. Il a œuvré dans la brigade de Didier de Courten à Sierre, travaillé quelques années au Chalet d'Adrien à Verbier, puis Chez Madame à Chamoson avant d'ouvrir son propre restaurant, le Saint-André à Chamoson, réputé loin à la ronde pour ses burgers d'exception. Après un break sur les routes de l'est de l'Europe, il a repris La Pasay à Bruson avec Emmanuelle.

Mais pourquoi donc Michaël ne s'est-il pas mis aux fourneaux pour cette première Tavolata au domaine ? La cave privilégie les partenariats avec les restaurateurs locaux pour l'événementiel, afin d'éviter une concurrence directe et de dynamiser l'écosystème.

[//tavolata-valais.ch/tavolatas/cave-la-rodeline](https://tavolata-valais.ch/tavolatas/cave-la-rodeline)



# GILLIARDAY 2026 LE FESTIVAL QUI FAIT RAYONNER LA MAISON GILLIARD

*Du 28 au 31 juillet 2026, la Maison Gilliard à Sion accueille la septième édition du Gilliarday Festival. En quelques années, cet événement est devenu l'un des rendez-vous incontournables de l'été valaisan.*

**D**es milliers de visiteurs autour d'un concept mêlant musique, gastronomie, vins et convivialité. C'est le pari gagné par la Maison Gilliard. Lancé en 2020, en pleine pandémie de Covid-19, ce festival n'accueillait alors que 300 visiteurs autour d'un simple stand de restauration et d'une offre d'apéritif.

«À l'origine, l'idée est née de la rénovation de notre vinothèque et de l'envie de proposer un moment festif en cette période particulière», explique Tiffany Defleur, responsable communication de la Maison Gilliard. Malgré les contraintes sanitaires et les quotas imposés en 2020 et 2021, l'événement a trouvé son public. Le véritable tournant intervient en 2022. «Nous sommes passés d'une date conviviale à un vrai festival», souligne Tiffany Defleur. Une scène est installée, des artistes professionnels rejoignent la programmation et l'événement s'étend progressivement sur plusieurs jours. Depuis, la croissance est spectaculaire : de 300 visiteurs lors de la première édition, le Gilliarday a atteint 8 000 festivaliers en 2025.

Aujourd'hui, le festival s'adresse principalement à un public âgé de 20 à 55 ans, issu majoritairement du Valais central. Son objectif n'est pas tant la vente directe de vin que le renforcement de la visibilité et de la notoriété de la Maison Gilliard. «Nous voulons faire découvrir notre univers et créer une expérience mémorable autour de nos valeurs», résume la responsable communication.

La programmation est élaborée en interne par un comité ad hoc, en collaboration avec plusieurs agences spécialisées disposant de portefeuilles d'artistes. Pour cette édition 2026, les festivaliers pourront notamment applaudir Jessy Matador, Colonel Reyel, Lovebugs, Tafta ou encore Avalanx, tandis que plusieurs DJ assureront l'ambiance jusqu'à minuit.

L'offre ne se limite pas à la musique. Dix foodtrucks proposeront une large palette de saveurs des burgers aux spécialités thaïlandaises en passant par la raclette et les douceurs sucrées. Fidèle à son ADN, le festival mettra également à l'honneur les vins de la Maison Gilliard, qui bénéficie



d'une exclusivité de consommation sur l'ensemble du site.

## ANIMATIONS

Les visiteurs pourront aussi profiter d'animations originales telles qu'un tournoi Mario Kart, un Wine Pong, un rallye des jeunesses ou encore un espace Just Dance. La capacité maximale est de 2 000 visiteurs payants par soir. Quant à l'espace VIP, limité à 150 personnes, les soirées du jeudi et du vendredi affichent déjà complet.

Le Gilliarday a également trouvé son équilibre économique grâce à une combinaison de recettes de billetterie et de partenariats avec plusieurs acteurs régionaux. Avec quatre jours de festivités, une programmation ambitieuse et une fréquentation en constante progression, le Gilliarday confirme sa place parmi les événements phares de l'été valaisan.



CAMILLE CRETEGNY, DOMAINE DE LA DEVINIÈRE

## Bienvenue !

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLEN  
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL  
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.

SWISS WINE  
GENÈVE

Liste et horaires des caves  
sur [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

Suisse. Naturellement.

# LES PÉCHÉS GOURMANDS DU VAL-DE-TRAVERS

*Destination touristique par excellence, avec des sites très fréquentés comme le Creux-du-Van ou les gorges de l'Areuse, le Val-de-Travers peut se targuer d'un riche patrimoine alimentaire.*

Le terroir est profondément ancré dans l'histoire de cette vallée du Jura neuchâtelois qui regroupe plusieurs villages comme Fleurier, Couvet, Môtiers et Travers.

## Petit tour d'horizon :



## L'Absinthe

Surnommée la «Fée Verte», cette célèbre liqueur y est née au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Son invention est attribuée à Marguerite Henriette Henriod, une rebouteuse de Couvet, surnommée la Mère Henriod. Autrefois bannie, l'absinthe est aujourd'hui au cœur de la gastronomie locale, déclinée en diverses recettes, en chocolats et autres douceurs. Une quinzaine de distillateurs sont répartis dans la vallée. La Maison de l'Absinthe à Môtiers en retrace son origine botanique, son passé clandestin et sa légalisation.

[www.maison-absinthe.ch](http://www.maison-absinthe.ch)



## Le Saucisson neuchâtelois IGP

Il est souvent agrémenté d'absinthe dans le Val-de-Travers. Cette charcuterie pur porc issue de la tradition campagnarde se distingue par son embossage dans un boyau de bœuf droit et son fumage à froid au bois de résineux (comme le sapin) pendant 1 à 3 jours.

[www.boucheries-neuchatel.ch/Saucissons-IGP](http://www.boucheries-neuchatel.ch/Saucissons-IGP)

## Les vins mousseux

Le Val-de-Travers est célèbre pour être l'un des hauts lieux du vin mousseux en Suisse. Cette tradition est incarnée par la Maison Mauler, installée depuis 1829 dans l'ancien Prieuré Saint-Pierre, à Môtiers. Entièrement rénové et mieux adapté à l'accueil des milliers d'hôtes qui le visitent chaque année, le caveau de la maison Mauler a rouvert ses portes au mois d'avril dernier.

[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)



## Le chocolat

Les artisans chocolatiers du Val-de-Travers subliment le terroir avec des créations à base d'absinthe. Outre les petites structures, deux grands chocolatiers font la renommée du Val-de-Travers : Jacot Haute Chocolaterie, établi à Noiraigue qui a créé un prestigieux espace à Môtiers. Il y propose des chocolats artisanaux de très haute qualité, issus de la filière «bean-to-bar». Basée à Fleurier, la chocolaterie artisanale Chocolat Douceur des Fées est réputée pour ses fameux chocolats à l'absinthe.

[//jacotchocolaterie.ch](http://jacotchocolaterie.ch)  
[//choco-feevert.com](http://choco-feevert.com)



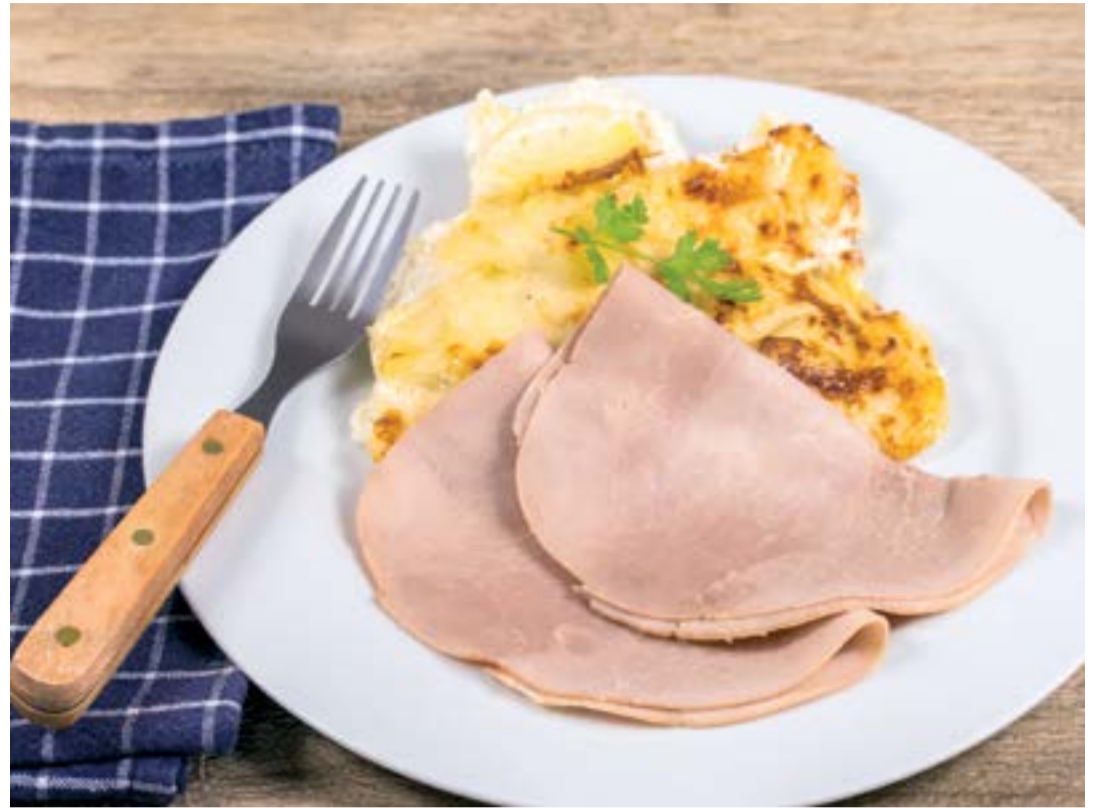
## La viande et les fromages de buffle

Fondée en 1999, la ferme des frères Georges et Daniel Stähli, à Travers, abrite 350 buffles d'Asie, importés d'Italie. Il s'agit du plus grand troupeau de cette espèce en Suisse. Le domaine propose toute une gamme de produits laitiers (Mozzarella, Tomme, yogourt, etc.) et carnés, dont plusieurs savoureuses spécialités charcutières. Le domaine offre des séjours à la ferme et dispose d'un espace pour le camping.

[www.staehliproduitsfermiers.ch](http://www.staehliproduitsfermiers.ch)

# UN JAMBON MOELLEUX CUIT DANS L'ASPHALTE

*Le jambon cuit dans l'asphalte est une spécialité culinaire unique et insolite du Val-de-Travers, issue d'une ancienne tradition minière de cette région du canton de Neuchâtel. Très apprécié des touristes pour sa tendreté et ses arômes intenses, ce plat est traditionnellement servi chaud, accompagné de haricots verts, d'un gratin dauphinois et d'une salade. Pour un menu typique, il se déguste idéalement avec un pinot noir local et se conclut par un parfait glacé à l'absinthe.*



«**H**istoriquement, le jambon cuit dans l'asphalte était préparé chaque 4 décembre aux mines d'asphalte de Travers pour la Sainte-Barbe, protectrice des mineurs. En 1986, l'exploitation du gisement fut interrompue, sa rentabilité étant insuffisante. Et c'est en 1991, avec l'ouverture des mines aux visiteurs, et celle du restaurant du Café des Mines, que cette recette fut réintroduite pour les clients de l'établissement. Elle est devenue un des plats typiques de notre région», explique Laure von Wyss, figure clé du tourisme dans le Val de Travers.

Cette hôtelière, patronne de l'Hôtel de l'Aigle, à Couvet, est notamment à la tête de Goût & Région, une structure qui gère, parmi d'autres missions, l'accueil aux mines d'asphalte.

## UNE MÉTHODE DE CUISSON UNIQUE

Au temps des mineurs, du papier journal était utilisé pour protéger les jambons. Quand ceux-ci étaient déballés, on pouvait lire les caractères d'imprimerie sur la couenne. De nos jours, le jambon est placé dans plusieurs feuilles de papier

sulfurisé, attachées solidement à l'aide de ficelles de coton, selon une méthode qui a fait ses preuves. Ensuite, afin d'isoler le jambon de la chaleur vive dans laquelle il est plongé, il est emballé dans des sacs de farine. «Aujourd'hui, cinq tonnes de jambon sont cuites dans l'asphalte, chaque année. Le jambon est fourni par la boucherie Dänzer de Travers qui s'approvisionne auprès d'élevages locaux», précise Laure von Wyss.

restaurant du Café des Mines qui sert aussi d'autres spécialités du terroir neuchâtelois. L'établissement, attendant aux anciennes mines, est ouvert tous les jours d'avril à la fin octobre; du vendredi au dimanche les deux mois suivants, puis les week-ends de janvier à mars. Il reçoit les groupes dès 25 personnes en dehors des horaires d'ouverture sur réservation.

[www.mines-asphalte.ch](http://www.mines-asphalte.ch)

Le Jambon cuit à l'asphalte est devenu de nos jours le plat «signature» du

## À la découverte du Val-de-Travers avec Goût & Région

Créé en 1992 par Matthias von Wyss, Goût & Région est une structure incontournable du Val-de-Travers. Elle combine gastronomie, hébergement éco-responsable et création d'expériences touristiques. Nominée pour l'édition 2020 du Prix Montagne, elle est désormais dirigée par Laure, la fille de son fondateur.

Parmi ses activités phares figure l'organisation de repas, de banquets et d'apéritifs, à la découverte des pépites du terroir local, avec en vedette sa célèbre spécialité : le jambon cuit directement dans l'asphalte, que ce soit à l'intérieur des anciennes mines ou au Café des Mines attendant.

L'entreprise gère également l'Auberge de Jeunesse ainsi que l'Hôtel de l'Aigle, à Couvet, un établissement qui propose un tourisme durable et neutre en CO<sub>2</sub>, dont le restaurant, labellisé «fait maison» met à l'honneur les spécialités du terroir neuchâtelois.

Partenaire de l'association Neuchâtel vins et terroir, l'équipe de Goût & Région organise des excursions personnalisées, des randonnées accompagnées, notamment vers le Creux du Van, et propose des vélos électriques en location pour découvrir la vallée. En plus des visites et des repas aux mines d'asphalte, elle propose visites et dégustations à la maison de l'absinthe ou aux caves Mauler, ainsi que, pour les groupes, des sorties gourmandes à bord du petit train historique qui sillonne la vallée.

La boutique Goût et Région à la gare de Noiraigue, propose un vaste assortiment de produits du terroir neuchâtelois : grand choix d'absinthes du Val-de-Travers, bières artisanales, chocolats, miels, sirops, fromages, charcuterie et autres douceurs salées et sucrées, glaces, boissons fraîches, cafés, etc.

[www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)



Laure Von Wyss est à la tête de Goût & Région. © Von Wyss



ANTONIN ET MARC RAHU, DOMAINE DU CLOS DES PINS

# Bienvenue!

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLENT  
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL  
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.

SWISS WINE  
GENÈVE



Liste et horaires des caves  
sur [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

Suisse. Naturellement.

# UNE VISITE À ÉCUBLENS, CHEZ JULIEN DORTHE

*Pour Julien Dorthe le mot «terroir» a quelque chose de magique. Pour ce fils de la campagne, fier de son ancrage rural, ce terme suggère l'authenticité du pays profond, suscite des sourires gourmands et stimule un sain appétit. En prenant, le 1<sup>er</sup> avril dernier, la direction de Terroir Fribourg, l'association de promotion des produits du riche patrimoine alimentaire de son canton, il a réalisé un rêve qui manifestement le remplit de félicité.*

«**C'**est un travail vraiment incroyable: le matin on peut discuter avec Didier Castella, le Conseiller d'Etat qui est à la tête de l'agriculture et des forêts; à midi, visitez une boulangerie ou une boucherie, et le soir assistez à une assemblée de cafetiers», explique-t-il. Et il précise: «Lorsque vous dites "terroir", le mot est tellement positif qu'il suscite aussitôt de la sympathie. Vous êtes toujours reçu avec bienveillance! De plus, je bénéficie du soutien d'une équipe vraiment formidable, très compétente et très motivée.»

## UN ENVIRONNEMENT CHAMPÊTRE

Le nouveau héraut du terroir fribourgeois est né il y a 39 ans d'un papa menuisier et d'une maman aide-pharmacienne, dans le petit village d'Écublens, dans le district de la Glâne, à un petit jet de pierre du canton de Vaud. C'est là, immergé dans la ruralité, qu'il vit toujours et qu'il nous a reçus, entouré de son épouse Marylène et de ses deux jeunes enfants, Louis et Zoé. Petit-fils d'un laitier du village voisin d'Auboranges par sa mère, c'est tout naturellement qu'au sortir de l'adolescence il a choisi de se former aux métiers d'agriculteur, puis d'ingénieur agricole.

«J'ai d'abord travaillé pour une entreprise spécialisée dans l'alimentation animale que j'ai quittée lorsqu'elle a été rachetée par un grand groupe américain. Avec d'anciens collègues, nous avons fondé Anitech SA, une société de conseil aux éleveurs et aux fabricants d'aliments pour animaux. Je pensais alors ne pas quitter ce travail qui me plaisait. Sauf, sauf... si l'occasion se présentait de prendre la direction de Terroir Fribourg. Lorsque j'ai appris que la succession de Pierre-Alain Bapst, qui partait pour Swiss Wine, était ouverte, je n'ai pas hésité», raconte-t-il. Il ajoute aussitôt, en riant: «On m'a vite fait remarqué que je passais de l'animal à l'Homme.»

## MENU DE LA BÉNICHON ET SAUCISSE D'ARMAILLI

Interrogé sur ses goûts alimentaires, il répond sans hésiter: «Le traditionnel menu de la Bénichon. J'adore!». Son épouse qui l'écoute s'immisce alors dans la conversation: «Oui! ... Mais son vrai péché mignon c'est la saucisse à rôtir avec de la purée.» La saucisse à rôtir? Il précise: «Celle de la confrérie de Barbus de Gruyère qui perpétuent l'héritage des armaillis. Ils en produisent artisanalement en petites quantités. Elle est fameuse.» Un restaurant que vous aimez? «Celui de Sébastien Suard, à Rue...» (Ndlr: le restaurant de l'Hôtel de Ville, dans le village médiéval de Rue, non loin d'Écublens).

Dernier détail: Julien Dorthe est un fana de sonnailles. Dans un local attenant à son domicile, il expose une incroyable collection de cloches de vache qu'il a patiemment moissonnées dans les campagnes romandes et, pour quelques-unes, dans le Jura français. Mon Dieu! Mais combien y en a-t-il? «Je ne sais pas... Beaucoup! (Rires)»

[www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch)



Julien Dorthe, chez lui à Écublens.



Une partie de l'incroyable collection de sonnailles de Julien Dorthe. © Le Cafetier

## 2025 : une année «historique» pour l'hôtellerie fribourgeoise

Le tourisme fribourgeois a franchi l'année dernière une étape historique. Pour la première fois, le canton a passé le cap des 500 000 nuitées hôtelières. Le chiffre a été révélé par l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT).



© UFT

«Plusieurs réalisations ont vu le jour en 2025, comme l'Hôtel des Innovations à Marly, tandis que d'autres projets sont en cours de développement ou annoncés pour les prochaines années, confirmant une dynamique de croissance positive», souligne l'UFT dans son communiqué.

La mobilité douce et les activités de plein air continuent de jouer un rôle clé dans l'offre touristique fribourgeoise. Le futur réseau officiel VTT du canton est en cours de structuration afin de proposer près de 1800 kilomètres. Partagé avec Zurich, le Championnat du Monde de Hockey sur Glace 2026 de l'IIHF, qui s'est achevé le 31 mai, a offert une vitrine internationale de premier plan, contribuant à renforcer la visibilité de Fribourg au-delà des frontières cantonales et nationales, s'est encore félicité l'UFT.

# LE VIEUX GRENIER : UNE « SUCCESS STORY » FAMILIALE

*À peine sorti de l'enfance, Christian Audergon s'est lancé avec passion dans le métier de boulanger. Aujourd'hui « Grand Maître » de l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain, avec son fils Cédric et son épouse Françoise, il gouverne Le Vieux Grenier, un petit « empire » boulanger qui perpétue les traditions artisanales et se distingue par sa fidélité aux produits du terroir fribourgeois.*



Christian et Cédric Audergon, « rois » de la Cuchaule AOP 2025. © vieux-grenier.ch

« C'est mon oncle Jean-Claude qui m'a filé le virus de la boulangerie. J'avais à peine douze ans. Il faisait de la vente directe à Courtepin. C'est chez lui que j'ai fait mon apprentissage. En 1991, j'ai repris sa petite entreprise, et neuf ans plus tard j'ai créé Le Vieux Grenier », raconte avec un bel entrain celui qui se définit comme un « terrien » au service de celles et ceux qui, à chaque repas, ne peuvent pas se passer d'un bon morceau de « brignole ».

## LA MEILLEURE CUCHAULE 2025

L'année dernière, la famille Audergon a remporté le premier prix, ex æquo, de la meilleure Cuchaule AOP, avec une note de 98 points sur 100, ce qui atteste de la qualité supérieure de sa brioche safranée fribourgeoise. Elle a partagé cette distinction avec Bertrand Jonin, Pâtissier à Mézières, près de Romont, la boulangerie Aligro, à Matran, et COOP Boulangerie Maison à Villars-sur-Glâne

Outre son centre de production de Grolley, le Vieux Grenier dispose désormais de trois points de vente, à Courtepin, Corminboeuf et Noréaz. On y trouve un bel assortiment de pains, de viennoiseries, de pâtisseries, etc., ainsi que tous les grands classiques du terroir boulanger local, à commen-

cer bien-sûr par la Cuchaule AOP. « J'ai aussi passé mon certificat de cafetier-restaurateur afin d'ouvrir un tea-room dans l'une de nos boulangeries et des bars à café dans les deux autres » tient à préciser ce patron à la bonne humeur communicative.

## UN « SURVIVANT » PROSPÈRE

« Nous sommes des survivants... Il reste encore une bonne soixantaine de boulangeries artisanales dans le canton, mais la concurrence est rude face à la grande distribution et aux shops de stations », constate Christian Audergon avec une pointe d'humour. Il ajoute aussitôt : « Mais on ne se plaint pas. Pour nous tout va bien ! »

Il y a douze ans, le fondateur a été rejoint par son fils Cédric qui a fait ses écoles de boulanger-pâtissier-confiseur. Il a pris la direction de la maison qui « arrose » de ses produits plusieurs magasins et restaurateurs du canton. « Nous employons cinq personnes en production et une douzaine à la vente, à temps plein ou partiel », indique-t-il. L'entreprise dispose aussi d'un service traiteur spécialisé notamment dans les tourtes.

//vieux-grenier.ch

## Les Fribourgeois friands de Cuchaule AOP

Les ventes de Cuchaule, la célèbre brioche safranée fribourgeoise, connaissent une réjouissante progression. À en croire les statistiques, quelque 213 000 kg de Cuchaules AOP ont été engloutis l'année dernière. Les volumes produits ont ainsi connu une hausse de 5 % par rapport à l'année précédente et de 24 % depuis 2020, une dynamique que rien ne semble ralentir.

La Cuchaule AOP est élaborée à partir de farine de froment, de lait entier, de beurre, d'œufs entiers, de sucre, de sel de cuisine, de levure fraîche de boulangerie et de safran pur. L'adjonction d'autres ingrédients ou d'additifs n'est pas tolérée. Tous les ingrédients sont pétris jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui doit fermenter durant trois heures au moins. Les pâtons sont façonnés à la main en demi-boules et reposent au moins 30 minutes avant d'être dorés à l'œuf et incisés en forme de losange. La cuisson s'effectue à température moyenne durant 30 à 40 minutes pour une Cuchaule de 500 g.

Son nom est issu du patois fribourgeois « kùchola », dérivé de l'association de deux mots latins : « cocta » (cuit) et « chulla » (boule). La plus ancienne trace écrite de la Cuchaule remonte à une sentence arbitrale de 1558. À cette époque, cette brioche marquait les jours de fête, le quotidien se limitant au pain noir. Le safran fut probablement introduit par les tisserandes fribourgeoises qui vendaient leurs produits sur les marchés de Genève.

La Cuchaule constitue la mise en bouche incontournable du menu de la Bénichon, tartinée de moutarde de Bénichon. Autrefois réservée à l'automne, elle se consomme aujourd'hui toute l'année, nature, grillée ou accompagnée de beurre et de Gruyère AOP. Depuis le début de cette année, la petite brioche a une mascotte incarnée par un personnage souriant, coiffé d'un bonnet et dont le corps est une Cuchaule. Elle a fait une première apparition début février, lors d'un match de Fribourg Olympic Basket.



La nouvelle mascotte de la Cuchaule AOP. © cuchauleaop.ch

**BON** Donne droit à deux verres offerts dans le caveau de la Cave de Cheyres pendant le samedi ou le dimanche de la fête.

## FÊTE DES VENDANGES

du 9 au 11 octobre

POINTS FORTS:

- Dégustation gratuite de moût dimanche
- Bars et restauration
- Parking gratuit (gare à 2 min à pied)
- Cortège gratuit dimanche à 14.30

# LES CABANONS DU TERROIR

*Afin de promouvoir les produits locaux et de saison, l'association du projet de développement régional «Produire et manger local», en partenariat avec le Parc régional Chasseral et la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI), a imaginé un projet original: disséminer sur le territoire du Jura bernois des cabanons en bois destinés à la vente en self-service de produits du terroir. Le premier de ces cabanons a été présenté à Bellelay, au mois de mai dernier, lors de la Fête de la Tête de Moine. Il sera bientôt installé de façon définitive dans le village de Loveresse. D'autres suivront ailleurs.*



Le premier cabanon du terroir sera installé dans le village de Loveresse.

À la suite d'un concours auquel ont été associés plusieurs bureaux d'architectes, le prototype de ce cabanon, baptisé «Les Arches» a été conçu par le bureau ERBAT Architectes SA à La Sarraz (VD). Directement inspiré des caves à fromages de la région, afin de s'intégrer harmonieusement dans l'environnement local, il a été fabriqué

par la menuiserie Stücki, à Sonceboz en bois massif issu des forêts jurassiennes : épicéa pour la structure et sapin pour les éléments intérieurs.

## UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS

«Les clients des cabanons auront le choix entre une grande variété de produits labellisés : fromages, viande, charcuterie, produits boulangers, jus de fruits, miel, confitures, etc.», explique Saralina Thiévent, directrice adjointe de Parc Chasseral dont la surface s'étend sur 550 kilomètres carrés, entre les villes de Neuchâtel, Bienne et La Chaux-de-Fonds, sur les cantons de Berne et de Neuchâtel. Labellisé depuis 2012, il a pour mission de préserver ses patrimoines et de stimuler le développement durable de son territoire. Elle ajoute : «Les paysans pourront aussi y vendre directement leurs produits».

«Dans l'immédiat, nous prévoyons d'installer quatre ou cinq cabanons, répartis dans tout le Jura bernois, mais si notre budget le permet, nous pourrions



Saralina Thiévent, directrice adjointe de Parc Chasseral.

aller jusqu'à dix», précise-t-elle. Chaque cabanon coûte quelque 48 000 francs, la moitié de cette somme étant prise en charge par le canton de Berne et la Confédération. Démarré en 2025 dans le Grand Chasseral, le projet de développement régional «Produire et manger local» est soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture et le Canton de Berne. Il vise à renforcer la valeur

ajoutée agricole en développant la transformation et la vente de produits locaux.

Photos : © parchasseral.ch



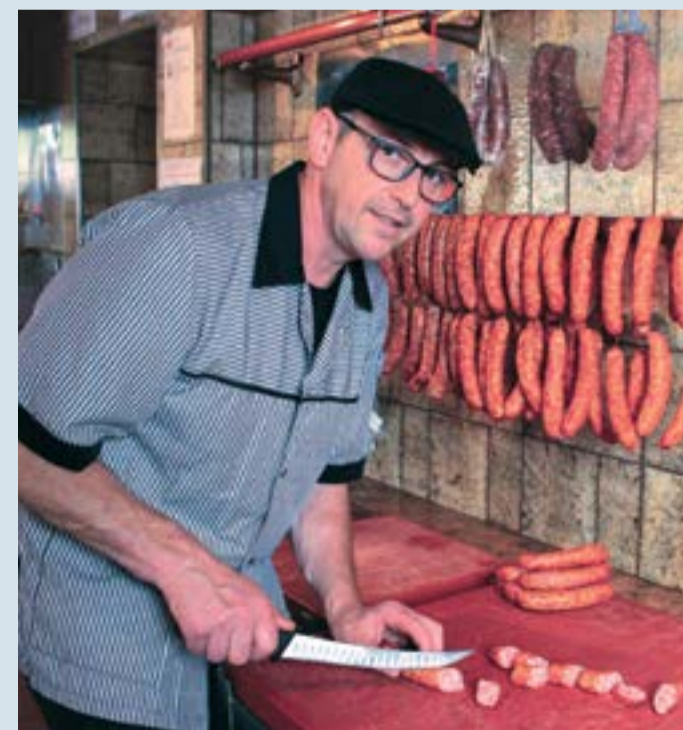
## La Saucisse d'Ajoie IGP à l'honneur

Depuis une demi-douzaine d'années, dans la région dont elle est originaire, une «Semaine de la Saucisse d'Ajoie IGP» a été instaurée pour promouvoir cette charcuterie emblématique du terroir local. Pendant cette semaine, (organisée cette année du 8 au 13 juin), les huit bouchers affiliés à son interprofession offrent gratuitement une paire de saucisses à leurs clients dès 30.- francs d'achats. En outre, les restaurateurs qui bénéficient d'une action promotionnelle sont invités à mettre en valeur ce produit et des écoliers ont l'occasion de découvrir son histoire et son élaboration, dans une boucherie.

«La saucisse d'Ajoie est surtout consommée avec une choucroute en automne et en hiver. Elle est l'ingrédient phare du notre traditionnel menu de la Saint-Martin qui est servi en novembre dans le Jura et le Jura bernois. Mais on ignore souvent qu'à la belle saison, elle est excellente sur un grill», explique Pierre Domon, président de l'interprofession et patron de la boucherie-charcuterie qui porte son nom dans le joli bourg de Alle, au cœur de l'Ajoie.

La Saucisse d'Ajoie est une saucisse fumée à maturation interrompue, préparée à base de viande et de gras de porc et d'un maximum de 10 % de viande de bœuf, embossée dans un menu de porc. Le fumage des saucisses fait partie des traditions locales, certaines fermes ajoulotes disposant encore de fumoirs datant du XVII<sup>e</sup> siècle. L'origine de l'appellation «Saucisse d'Ajoie» remonte aux années 1920, lorsque des bouchers de la région décidèrent de nommer ainsi leur saucisse locale afin de la distinguer de ses concurrentes. Elle bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) depuis 2002.

«Nous produisons annuellement quelque 50 tonnes de saucisses. Elles sont essentiellement consommées localement. Mais on en trouve aussi dans certaines boucheries de Neuchâtel et la grande distribution en offre parfois à la vente dans les cantons de Vaud et Genève... C'est un produit artisanal dont nous sommes très fiers», précise Pierre Domon.



Pierre Domon, président de l'interprofession de la Saucisse d'Ajoie IGP.

**LA SUISSE A  
BON GOÛT**

**83%**

des clients des restaurants  
accordent de  
**l'importance**  
**à l'origine**  
suisse de la viande.

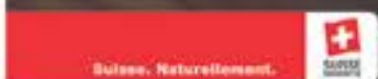
Source: Marketagent, 2025



Vos clients apprécient la viande suisse.  
Servez-leur, vous aussi, la qualité d'ici.  
Voir l'enquête représentative auprès des clients:  
[la-suisse-a-bon-gout.ch/resto](https://la-suisse-a-bon-gout.ch/resto)



**Mon choix.**



Derrière  
un **bon**  
**restaurateur**  
se cachent  
toujours  
de **bons**  
**produits.**



**ALIGRO**

*Plus de qualité pour votre argent.*