

L'Entr'Acte

Semaine
du **Goût**
Romande
2026



SUPPLÉMENT DU JOURNAL
Le Cafetier

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



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.



SOMMAIRE

3	ÉDITO	15	Autour du vin
	Le lait en vedette	16	La Foire du Valais
4	LA SEMAINE DU GOÛT	17	SUISSE
	Entretien avec Zineb Hattab		Un vibrant plaidoyer pour le Sbrinz AOP
6	SUISSE	18-20	CARTE AOP / IGP
	Lait et produits laitiers		Toutes les spécialités suisses
7	Les fromages suisses AOP	21	ZURICH
8-9	GENÈVE		Petit catalogue gourmand des terres zurichoises
	Manifestations	22	JURA - JURA BERNOIS
10	Les Automnales		Chasse aux trésors gourmands
11	VAUD	24	LABEL FAIT MAISON
	Une ode à la truffe	25	NEUCHÂTEL
12	À l'agenda		Les saveurs de l'Abbaye de Bevaix
13	Des événements à picorer	26	FRIBOURG
14	VALAIS		Salon Goûts et Terroir de Bulle
	Bagnes, Capitale de la Raclette		

LE LAIT EN VEDETTE

Le lait est la grande vedette de la Semaine du Goût 2026. Bien plus qu'une boisson nutritive, le lait est la matière première des traditions culinaires et des spécialités fromagères qui font la richesse gastronomique de notre pays, à découvrir au fil des pages de ce magazine automnal.

Chaque terroir s'exprime dans le lait, à travers la flore de ses pâturages, les saisons, les races laitières et la qualité du travail des familles paysannes. Ce goût du terroir se retrouve dans chaque pâte, chaque affinage.

Destination Zurich

Au-delà de la thématique, qui fait office de fil conducteur à de nombreux événements partout en Suisse, la Semaine du Goût met en lumière, comme chaque année, une personnalité, une ville ou une région. C'est la jeune cuisinière de talent, Zineb Hattab, qui revêt en 2026 les habits de Marraine. Exploratrice, voyageuse et gourmande, sa cuisine majoritairement végétane et de proximité remporte tous les suffrages. Elle incarne à merveille Zurich, région du Goût.

De concert avec les offices de promotion économique de la région, les hôteliers zurichois, les associations de restaurateurs, le canton et la ville de Zurich, ainsi que les exploitations agricoles, des événements alléchants sont organisés dans tout le canton. Entre marchés, grandes tablées conviviales, festivals et découvertes culinaires, certains rendez-vous brillent tout particulièrement. La force d'innovation de Zurich s'invite aussi dans l'assiette.

De nouvelles idées, technologies et solutions montrent comment la recherche, l'entrepreneuriat et la production façonnent les plaisirs gustatifs et l'alimentation de demain. L'innovation devient tangible : rigoureuse, ouverte, proche de la pratique et résolument tournée vers l'avenir.

Le programme de Zurich, région du Goût est à découvrir sur le site www.genussregion.zuerich. Les épicuriens y trouveront aussi un magnifique magazine en allemand à feuilleter, réalisé par un comité d'organisation très investi. Bonne découverte et belle Semaine du Goût!

MANUELLA MAGNIN

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1894.
Journal romand - 132^e 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

L'Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier
Journalistes : Manuella Magnin et Georges Pop

Commercial : Grégoire Gindraux
E-mail : 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

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

LET'S MIX
l'effervescent
by Mauler

Idéal pour vos cocktails !

Caves Mauler
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE
T : +41 32 862 03 03
mauler.ch



GEORGES POP

SEMAINE DU GOÛT

Entretien avec une cheffe hors norme

Pour l'édition 2026 de la Semaine du Goût, la cheffe étoilée Zineb « Zizi » Hattab a été choisie pour marraine. Elle est distinguée pour sa cuisine végétane inclusive, son respect des produits de proximité et son engagement pour une alimentation durable. Avec son restaurant KLE, à Zurich, elle est la seule cheffe végétane étoilée Michelin en Suisse. Née en 1989 à Barcelone de parents immigrés du Maroc, elle a grandi en Espagne. Ancienne ingénieure en informatique, elle s'est reconvertie dans la gastronomie, sa véritable passion, il y a dix ans.

LE CAFETIER : ZIZI HATTAB, QUE REPRÉSENTE POUR VOUS LE FAIT DE METTRE LA CUISINE ZURICHOISE À L'HONNEUR CETTE ANNÉE ?

Zineb Hattab : C'est un honneur pour nous de représenter Zurich et de placer les plats à base de légumes au premier plan. Nous savons que notre voie n'est ni la plus facile ni la plus conventionnelle, mais nous assumons nos choix et nous souhaitons encourager chacun à consommer davantage d'aliments d'origine végétale.

QU'EST-CE QUI A DÉCLENCHÉ LE PASSAGE DE L'INFORMATIQUE AUX FOURNEAUX EXIGEANTS ?

Z. H. : Je suis née sur la Costa Brava, de parents marocains. Comme beaucoup d'enfants issus de familles immigrées, on attendait de moi que je privilégie mes études; c'est ainsi que je suis devenue ingénieure. À 24 ans, je menais déjà une vie confortable en Suisse, mais ma passion pour la cuisine a été la plus forte. J'ai décidé de tout risquer et de changer d'orientation professionnelle. Recevoir des convives à ma table, partager ma passion avec eux et observer leurs réactions face à ma cuisine m'apportait un immense épanouissement. Toutefois, quitter mon emploi du jour au lendemain ne me semblait pas juste. Je me suis donc renseignée sur des «stages» culinaires et j'ai décidé de tenter ma chance en envoyant des candidatures à travers l'Europe. J'ai été surprise par le nombre de réponses positives. Cependant, elles avaient toutes un point commun : j'avais demandé des aménagements à temps partiel ou de possibles stages de courte durée. Partout on m'a répondu la même chose : «C'est tout ou rien.» Cela a vraiment résonné en moi, car cela correspond parfaitement à ma personnalité. J'ai donc sauté le pas. C'était il y a dix ans maintenant. Ce fut une aventure riche en rebondissements, mais je suis incroyablement heureuse de ma situation actuelle. Je ne changerais rien.

QUE VOUS APPORTE VOTRE DOUBLE HÉRITAGE MAROCAIN ET ESPAGNOL DANS VOS RECETTES VÉGÉTALES ?

Z. H. : Mes parents sont tous deux nés et ont grandi à Fès, ville considérée comme la capitale

culinaire du Maroc. Quant à moi, je suis née et j'ai grandi sur la Costa Brava, une région réputée pour son innovation gastronomique. Ces deux héritages culturels façonnent profondément ma façon de manger et de cuisiner. Pour moi, la cuisine marocaine est comme une étreinte de mes ancêtres. C'est aussi un hommage aux efforts considérables de mes parents. Ils travaillaient sept jours sur sept, mais ils prenaient le temps de préparer chaque jour des repas frais pour mon frère et moi.

COMMENT SÉDUIRE LES AMATEURS DE VIANDE DANS VOTRE RESTAURANT ?

Z. H. : Je ne suis moi-même devenue végétane qu'à l'âge de 30 ans. Cela m'aide à comprendre les goûts de nombreux convives, ainsi que les émotions que la nourriture suscite en nous. Nous mettons un point d'honneur à créer des plats que nous aimerions nous-mêmes déguster, quels que soient nos choix alimentaires personnels : des repas tout simplement délicieux, surprenants et satisfaisants. La saveur se suffit à elle-même. Je ne souhaite pas être perçue comme quelqu'un qui cherche à convertir les gens au véganisme. Nous savons qu'une alimentation végétale est l'un des moyens les plus efficaces d'avoir un impact positif sur la santé des individus, comme sur celle de la planète. Ma mission est de créer une cuisine délicieuse, capable de surprendre et de ravir, afin d'encourager davantage de personnes à découvrir, l'esprit ouvert, les plats à base de plantes.

L'ÉTOILE VERTE MICHELIN CHANGE-T-ELLE VOTRE PRESSION FACE À LA DURABILITÉ ?

Z. H. : La nature est notre principale source d'inspiration. Dans tout ce que nous entreprenons, notre principe directeur est de la traiter avec respect.

Au-delà des distinctions et de la reconnaissance, nous incarnons nos valeurs dans nos décisions quotidiennes : dans le choix des agriculteurs avec qui nous collaborons, dans la manière dont nous travaillons les ingrédients, dans l'attention que nous portons les uns aux autres au sein de l'équipe et dans la façon dont nous accueillons nos convives.



Recevoir l'Étoile Verte est pour nous un immense honneur; toutefois, cela n'a pas modifié notre cap, mais confirme au contraire la voie que nous suivons déjà.

SI VOUS DEVIEZ FAIRE DÉCOUVRIR UN SEUL LÉGUME OUBLIÉ AU GRAND PUBLIC, LEQUEL CHOISIRIEZ-VOUS ?

Z. H. : L'argousier ou l'aronia en raison de leurs nutriments et de leur teneur en antioxydants. Nous les utilisons dans nos restaurants, mais ils sont difficiles à se procurer pour les particuliers.

www.restaurantkle.com



Les saveurs subtiles de l'argousier

Apprécié par la cheffe « Zizi » Hattab, l'argousier se présente sous la forme d'un arbuste épineux à feuilles gris-argenté et à petits fruits orange vif. Consommées crues, ces petites baies orangées, appelées l'argouse, sont très acides et amères. Mais utilisées en sauces, en jus de cuisson, en accompagnement de poisson ou associées à des légumes, elles libèrent un subtil arôme fruité qui rappelle l'orange et le fruit de la passion. Dans les pays nordiques, mais aussi en Asie, les baies ou leurs purées s'utilisent souvent comme condiment pour relever les sauces accompagnant viandes et poissons.

Le jus ou un coulis d'argousier, dans une réduction de fond de volaille ou de poisson, remplace avantageusement le citron ou le vinaigre. Une sauce blanche crémée ou un beurre blanc, relevés de baies ou de jus d'argousier, se marient à merveille avec des poissons gras, comme le saumon et la truite. Associées, en purée ou en vinaigrette, à des légumes racines doux, comme la courge ou la carotte, les baies d'argousier offrent un délicat contraste gustatif sucré salé.

La beauté d'un territoire naît de ceux qui le soutiennent.

Achetez le Fromage d'Alpage Tessin AOP et contribuez à préserver des saveurs authentiques, la culture alpine et de verts pâturages.

ONLINE SHOP



LAIT ET PRODUITS LAITIERS

L'or blanc de nos prairies

Il est reflet de nos terroirs. Le lait est la grande vedette de la Semaine du Goût 2026. À consommer tout simplement pour se désaltérer, ou décliné en fromages, yaourts, crème ou séré pour faire le plein de calcium et de vitamines !

Du verre de lait au morceau de Gruyère, les produits laitiers occupent une place importante dans l'alimentation des Suisses. Le lait fournit notamment des protéines, du calcium et de la vitamine B12. Il est consommé nature, mais surtout transformé en fromages, yogourts, beurre, crème ou séré.

Bien plus qu'une boisson nutritive, le lait est la matière première des traditions culinaires et des spécialités fromagères qui font la richesse gastronomique de notre pays.

Chaque terroir s'exprime dans le lait, à travers la flore de ses pâtu-

rages, les saisons, les races laitières et la qualité du travail des familles paysannes. Ce goût du lieu se retrouve dans chaque pâte, chaque morge, chaque affinage.

Le marché laitier est l'un des poids lourds de notre agriculture. Environ la moitié de cet or blanc est transformée en fromage et en séré, alors que le lait de consommation ne représente qu'environ 10% des volumes.

En 2024, 122 337 tonnes de lait et de produits laitiers ont été exportées, dont 75 283 tonnes de fromage. Sur le marché intérieur, la consommation annuelle atteignait

44,7 kilos de lait et 23,1 kilos de fromage par habitant. Les habitudes évoluent toutefois vers des produits plus différenciés : lait équitable, biologique, spécialités régionales, produits riches en protéines, références durables ou sans lactose.

La filière fait face aussi à plusieurs défis. Le nombre d'exploitations et de vaches laitières recule, tandis que la productivité augmente. Les producteurs doivent absorber des coûts élevés, répondre aux attentes en matière de bien-être animal et de climat, et supporter une forte pression sur les prix.



L'intolérance au lactose

Le lactose est le sucre naturel du lait. Pour être digéré, il doit être décomposé par une enzyme, nommée lactase. Lorsque celle-ci est produite en quantité insuffisante, le lactose atteint le côlon et peut provoquer ballonnements, gaz, crampes ou diarrhées.

En Suisse, environ une personne sur cinq serait concernée. Cette intolérance ne doit pas être confondue avec l'allergie aux protéines du lait, qui mobilise le système immunitaire. La tolérance varie d'une personne à l'autre. De petites portions, réparties dans la journée et prises avec un repas, sont souvent mieux supportées.

Les fromages affinés sont naturellement presque sans lactose, le beurre n'en contient que des traces et les yogourts peuvent être mieux tolérés grâce aux ferments. Les produits sans lactose conservent les mêmes protéines, le même calcium et les mêmes principaux nutriments que les produits classiques. En cas de symptômes persistants, un avis médical ou diététique permet d'éviter des exclusions inutiles.

LES RECOMMANDATIONS DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DE NUTRITION

Chaque adulte devrait consommer 2 à 3 portions par jour de produits laitiers, de préférence non sucrés. Une portion correspond à 2 dl de lait ou 150 à 200 grammes de yogourt, séré, cottage cheese, blanc battu ou 30 grammes de fromage à pâte mi-dure et dure, ou 60 grammes de fromage à pâte molle.

QUID DES LAITS VÉGÉTAUX ?

Les produits laitiers sont une source importante de protéines, de calcium, d'iode ainsi que de vitamines B2 et B12.

Les produits de substitution à base de végétaux n'ont pas la même valeur nutritive (protéines, vitamines, minéraux) que les produits laitiers. Il existe des différences de composition entre ces solutions alternatives. Ainsi, les boissons au soja ont une teneur en protéines équivalente au lait de vache, tandis que celles à base d'avoine, de riz, d'amande, ainsi que certaines sortes de substituts de fromage en contiennent moins.

LES FROMAGES SUISSES AOP

Seuls quelques produits suisses portent le signe d'excellence AOP. Pour y prétendre, toutes les étapes de la production, de la matière première jusqu'à l'élaboration du produit fini, doivent avoir lieu dans une région définie.

La Tête de Moine AOP
Fromage à pâte mi-dure de forme cylindrique produit dans les zones de montagne et d'estivage de quatre districts dans le canton du Jura et dans le Jura bernois.

Le Sbrinz AOP
Fromage gras à pâte extra-dure fabriqué dans les cantons de Lucerne, Schwyz, Obwald, Nidwald et Zoug, ainsi que dans certaines régions du canton de St-Gall.

Le Berner Alpkäse AOP et le Berner Hobelkäse AOP
Ces deux fromages à pâte dure sont fabriqués sur les alpages de l'Oberland bernois. Le premier est un fromage à pâte dure au lait d'alpage cru, le second un fromage à rebibes.

Le Vacherin Mont-d'Or AOP
Fromage à pâte molle à croûte lavée produit de septembre à mars. Sa zone de production comprend la Vallée de Joux et le pied du Jura vaudois.

Le Raclette du Valais AOP
C'est un fromage gras à pâte mi-dure. La production du lait, la transformation et l'affinage s'effectuent exclusivement dans le canton du Valais.



SUISSE



Le Gruyère AOP
La production de lait, la fabrication du fromage et l'affinage du Gruyère AOP à pâte dure ont lieu dans les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura et la partie francophone du canton de Berne.

L'Etivaz AOP
Fromage à pâte dure à croûte emmorgée produit dans les exploitations des alpes vaudoises, situées entre 1000 et 2000 m d'altitude. Tous les fromages sont affinés aux caves de la coopérative dans le village de L'Etivaz.

Le Bloderkäse AOP
Fromage frais produit dans 5 fromageries de la zone d'origine située dans le canton de Saint-Gall.

Le Glarner Alpkäse AOP
Fromage gras à pâte mi-dure produit uniquement sur les alpages du canton de Glaris.

Le Fromage d'alpage tessinois AOP
Fromage gras à pâte mi-dure produit avec du lait de vache et/ou de chèvre sur des alpages au Tessin.

Le Vacherin Fribourgeois AOP
Fromage à pâte mi-dure produit dans le canton de Fribourg.

Photos : © AOP/IGP



Le paiement gratuit qui donne le sourire à chacun

PimPay est la solution de paiement 100% suisse, par virement bancaire instantané, qui réconcilie commerçants et consommateurs.



Pour les commerçants et restaurateurs

- Aucune commission sur vos encaissements, même les petits montants
- Argent versé en 24 heures
- Une plateforme unique pour promouvoir vos offres auprès des clients PimPay

ABONNEMENTS — ZÉRO COMMISSION*

STARTER	0.-/mois	10 transactions
EVOLUTION	9.-/mois	35 transactions + 1 campagne
PRO	29.-/mois	illimité + 2 campagnes

Sans engagement, modifiable à tout moment



Pour les clients

- Je soutiens mon quartier en supprimant les frais de transaction abusifs
- J'envoie de l'argent à mes proches, gratuitement et instantanément
- Je déniche des offres locales exclusives chez mes commerçants de quartier
- Je garde mon argent en sécurité : je charge uniquement ce dont j'ai besoin

100% GRATUIT



TOUS LES JEUDIS

pimday

PimPay rembourse les achats chez les commerçants et restaurateurs partenaires.

JUSQU'À

15.-

par achat

DÈS LE 3 SEPTEMBRE 2026 — DURÉE LIMITÉE



En savoir plus
www.pimpay.ch/pimday

Offre valable le jeudi chez les commerçants partenaires PimPay, dès le 3 septembre 2026 et jusqu'à nouvel avis — durée limitée. Un seul achat remboursé par client et par jeudi : le premier, jusqu'à 15.-. Remboursement pris en charge par PimPay.

Mon argent, ma liberté. Je passe à PimPay.

100% Suisse — fabriqué à Lausanne PimPay SA - www.pimpay.ch

*Prix par point d'encaissement, sans engagement. Analyses de ventes, fidélité et réseau social inclus dans tous les plans. Détails et conditions sur www.pimpay.ch.



Manifestations



Masterclass de cuisine végétale

27 SEPTEMBRE (9H30-13H30)

Association ma-terre, Chemin Moïse-Duboule 2, Genève

Réservations : contact@ma-terre.ch

Gratuit

C'est le coup de cœur de la Semaine du Goût 2026 sur Genève. L'association ma-terre, sise dans le bâtiment de la Ferme urbaine de Budé, convie les passionnés de cuisine à préparer un menu 100 % végétal, par équipes de 2 à 3 personnes. Les participants sont invités à choisir, préparer et dresser un menu savoureux à base d'ingrédients végétaux, le tout dans un temps limité. Une occasion ludique de découvrir de nouvelles saveurs, de développer sa créativité en cuisine et de partager un moment convivial.

Pour ce challenge, les cuisiniers en herbe seront guidés par la Cheffe Nicole et ses conseils pratiques. Que vous soyez novice ou passionné de cuisine, cet atelier vous permettra d'apprendre, d'expérimenter et de relever un défi

collectif dans une ambiance dynamique.

MISSIONS

L'association ma-terre a pour mission de renforcer un réseau d'acteurs interdisciplinaire, du champ à l'assiette, jusqu'au traitement des déchets alimentaires, et de favoriser l'émergence de projets contribuant à une alimentation saine et durable (prioritairement à base de denrées locales).

L'association propose des ateliers de sensibilisation à une alimentation durable à destination d'un public scolaire ou socioculturel. Elle organise également des débats et conférences, ainsi que des visites chez les acteurs de la thématique alimentaire.



Légumes en Ville

**17, 19, 21, 26 SEPTEMBRE
(8H-17H)**

Promenade de l'Observatoire, Genève

Gratuit

À un jet de pierre du lac et des artères commerçantes de la ville, les maraîchers genevois ont installé pour la sixième année consécutive un grand jardin potager sur la Promenade de l'Observatoire afin de présenter leur travail. Ils y cultivent des légumes en pleine terre et sous serre sur un substrat en fibres de coco.

L'objectif de la démarche est bien évidemment didactique. Cette exposition originale vise à expliquer concrètement comment et avec quelles techniques s'effectue le travail de la terre, quels rôles jouent les producteurs de légumes du canton en faveur de la bio-

diversité, quelles sont leurs contraintes quotidiennes, mais aussi leur fierté de pouvoir nourrir la population depuis des générations en intégrant l'évolution des techniques agricoles.

Des panneaux explicatifs transmettent toute l'information au public. Ce temps de rencontre entre la ville et la campagne comprend aussi les récoltes des cultures citadines qui sont transmises à la Fondation Partage, ainsi qu'aux élèves des classes d'écoles qui viennent visiter les jours de récolte.

Cette initiative de l'Office de promotion de l'agriculture genevoise (OPAGE), sous



l'égide de l'Union Maraîchère de Genève (UMG), permet de rappeler que Genève, souvent présenté comme un canton-ville, est composé de 36 % de territoire agricole. Le jardin potager reste en place jusqu'à mi-octobre. L'opération se termine avec la récolte des cardons.



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 geneveterrain.ch

Suisse. Naturellement.



Déguster les meilleurs Chasselas du monde

19 SEPTEMBRE (17H-20H))
 Le Pressoir, Russin
 Réservations : mondialduchasselas.com Gratuit

Lors du concours de vin « Mondial du Chasselas 2026 », 707 crus de Suisse, d'Allemagne, de France, d'Angleterre ainsi que des Etats-Unis ont été dégustés de manière anonyme par une

équipe de jurés et récompensés dans 5 catégories. L'Association pour la Promotion du Chasselas vous invite à découvrir les meilleurs vins blancs du concours de cette année.



Atelier Dégustation autour de boissons végétales

19 SEPTEMBRE (11H-12H30)
 Magasin Bio Boulevard, Genève
 Réservations : info@bioboulevard.ch
 Gratuit

Le lait est la grande star de la Semaine du Goût 2026. Les produits laitiers sont une source importante de protéines, de calcium, d'iode ainsi que de vitamines B2 et B12. Pour les intolérants au lactose, des alternatives existent. Le Magasin Bio Boulevard vous invite à découvrir des produits de substitution à base de végétaux et vous initie à leur fabrication.

À la découverte des produits laitiers suisses

26 SEPTEMBRE (12H-18H)
 Fourchette verte Genève à la Vogue de Veyrier
 Gratuit

Découvrez la richesse des produits laitiers suisses et testez vos connaissances avec un quiz grandeur nature. Fourchette verte Genève vous convie à un voyage à la découverte des produits laitiers. Vous y apprendrez les modes de fabrication, les caractéristiques nutritionnelles, les recommandations de consommation et l'impact sur la santé des produits laitiers. Avec également un zoom critique sur les alternatives végétales, leurs compositions, teneurs en calcium et vitamines et véritables atouts nutritionnels.

Les diététicien·nes de Fourchette verte Genève seront présents sur le stand pour partager astuces, conseils et recettes sur les produits laitiers, l'équilibre alimentaire et le label Fourchette verte.



Dégustation de sortes anciennes de tomates et de pommes

2 OCTOBRE (16H30-19H30)
 Marché mensuel de la Promenade Rivoire, Grand Saconnex Gratuit

Venez tester la diversité des goûts et des couleurs de sortes anciennes de tomates et de pommes ! Une occasion unique de les retrouver et de donner envie de les revoir dans nos assiettes, et de faire connaissance avec leurs producteurs. Un événement organisé par l'AGPG (Association Genevoise pour la Promotion du Goût) avec l'appui de la Ville du Grand-Saconnex.



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

Suisse. Naturellement.

Les Automnales

«Nous voulons privilégier la qualité de l'expérience plutôt que la fréquentation à tout prix»

Du 6 au 15 novembre 2026, les Automnales reviennent pour dix jours de festivités réunissant animations, découvertes culinaires, shopping, bonnes affaires et rendez-vous thématiques. Jennifer Joly, directrice de la manifestation, nous révèle les ambitions de la prochaine édition : Food Festival développé, billetterie payante, parcours visiteurs repensé et place renforcée accordée aux artisans. Interview.

LE CAFETIER : ON A SOUVENT LE SENTIMENT QUE LES AUTOMNALES N'OCCUPENT QUE 10 JOURS DANS LE CALENDRIER ? COMMENT SE PRÉPARE CETTE MANIFESTATION SI PRISEE DES GENEVOIS ?

J. J. : C'est un véritable mastodonte qui exige une planification poussée. Les Automnales sont gérées à 100 % par Palexpo, de la conception à la prospection commerciale, en passant par le marketing, la communication et les opérations. Une équipe de huit personnes y travaille tout au long de l'année et est renforcée par les métiers internes de Palexpo à l'approche de la manifestation. L'événement occupe près de 70 000 m² et nous avons besoin notamment du savoir-faire de spécialistes en plomberie, électricité, menuiserie...

COMMENT LE CONCEPT ÉVOLUE-T-IL ?

J. J. : Il s'articule autour de trois univers. Le Food Festival occupe une halle dédiée, avec des horaires élargis, des animations et une programmation artistique. Nous voulons attirer de nouveaux publics et développer les visites après le travail. Le Market reste le cœur historique de la foire avec ses nombreux exposants. Il sera redynamisé cette année par des animations quotidiennes, le retour de points de restauration et une place centrale vivante. Enfin, Automnales XXL (espace Emotion) réunira, le week-end, des événements partenaires autour du sport, de l'automobile d'occasion, de l'upcycling ou encore des animaux avec l'Exposition féline internationale.

LE MARKET A PARFOIS ÉTÉ PERÇU COMME MOINS ATTRACTIF. QUE CHANGEZ-VOUS ?

J. J. : Nous avons repensé le parcours. L'entrée principale des Automnales sera déplacée vers la

Halle 5 afin que les visiteurs commencent par le Market. La signalétique sera renforcée et les flux orientés vers une place centrale animée, avec des jeux, des concours et des cadeaux.

POURQUOI REVENIR À UNE BILLETTERIE PAYANTE PRESQUE TOUS LES JOURS ?

J. J. : Après le Covid, la gratuité avait été instaurée, mais elle a augmenté le nombre d'inscrits absents et dévalorisé la valeur de l'événement. Le plein tarif sera de 15 francs, le tarif réduit de 7 francs, l'entrée restera gratuite jusqu'à 13 ans et coûtera 5 francs dès 18h30. Le mardi restera gratuit.

Par ailleurs, le billet donne accès à un programme riche comprenant de nombreuses animations, concerts et activités inclus dans le prix d'entrée.

Il est possible que la fréquentation baisse légèrement, mais nous assumons ce choix et capitalisons sur l'amélioration de la qualité de la visite et de la satisfaction des exposants, plutôt que d'accroître le volume des visiteurs. La billetterie sera lancée en septembre, avec des offres limitées, des campagnes.

QUEL EST LE PROFIL DES EXPOSANTS ?

J. J. : Environ 650 exposants seront présents, manifestations partenaires comprises, dont près de 300 sont gérées par notre équipe. Le volume reste stable, mais le mix évolue. Le Food Festival amène une quarantaine de nouveaux exposants et nous renforçons la prospection dans l'ameublement, la maison, le jardin et l'électroménager. Nous cherchons aussi des enseignes d'ameublement plus accessibles pour rajeunir la clientèle. Les discussions sont encore en cours.



COMMENT FACILITEZ-VOUS LA PARTICIPATION DES ARTISANS ET DES PETITES ENTREPRISES ?

J. J. : Une formule clé en main de 9 m² coûte environ 3 000 francs pour dix jours, avec les principaux équipements inclus. Pour les petites structures, nous développons également une braderie sur dix jours et un espace artisans à prix très réduit. Nous maintenons aussi des participations de cinq jours, notamment pour l'épicerie fine.

LES HORAIRES SERONT-ILS ÉLARGIS ?

J. J. : Oui. Les vendredis et samedis, le Food Festival restera ouvert jusqu'à minuit. Une nocturne générale est également prévue le jeudi 12 novembre jusqu'à 22 heures.

QUE VA APPORTER AUTOMNALES XXL ?

J. J. : Il permet d'accueillir des événements disposant de leur propre communauté, mais surtout de proposer une nouvelle offre au public avec des thématiques diverses et variées. Cette année, Dekafit organisera sa première compétition indoor en Suisse sur 15 000 m², avec environ 1 500 coureurs attendus chaque jour durant deux jours.

COMMENT S'INTÈGRENT ARVINIS ET LES ÉVÉNEMENTS DU COOK'N'SHOW ?

J. J. : Le Cook'n'show aura lieu durant les dix jours des Automnales et Arvinis, le salon suisse du vin, du jeudi 12 au dimanche 15 novembre. Arvinis conserve son identité, mais nous voulons renforcer les passerelles avec l'univers du Cook'n'show, notamment par des ateliers de dégustation co-brandés. Le Cook'n'pro, volet professionnel du Cook'n'show, se tiendra le premier week-end, du 6 au 10 novembre.

QUELLE EST VOTRE PRIORITÉ POUR CETTE ÉDITION ?

J. J. : Créer une manifestation plus lisible, plus vivante et plus qualitative. Cela passe par un meilleur parcours, une programmation renforcée, une offre diversifiée et des exposants soigneusement sélectionnés. Les Automnales doivent rester un lieu de découverte, de rencontre et d'achat, mais aussi un rendez-vous que le public a envie de renouveler.

Automnales Food Festival

Ouvert du lundi au jeudi jusqu'à 22h et du vendredi au samedi jusqu'à minuit (sauf le dernier dimanche, fermeture à 18h), cet espace dédié à la gastronomie et au divertissement offrira un voyage culinaire. Le Cook'n'show et son volet professionnel Cook'n'pro, Arvinis, le salon de l'art du mouvement viendront enrichir ce parcours gourmand et festif.

Chaque soir, le Food Festival prolongera l'expérience sous les lumières de la nuit. Concerts, cocktails, DJ sets, karaoké et food trucks offriront aux visiteurs une manière originale de clore leur journée ou de démarrer leur soirée.



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

Suisse. Naturellement.

Une ode à la truffe

Longtemps associée au Périgord, à la Provence, au Piémont ou à l'Espagne, la truffe trouve aussi en Suisse des conditions favorables. Présente naturellement sur les sols calcaires du Jura, du Plateau et de certaines vallées préalpines, elle attire des producteurs et des passionnés de gastronomie. La Semaine du Goût offre de multiples occasions de faire plus ample connaissance avec ce diamant noir aux parfums subtils.



Depuis 2019, des milliers d'amateurs se réunissent le dernier samedi d'octobre à Bonvillars pour le fameux Marché aux Truffes Suisses. La trufficulture repose sur une association entre le champignon et les racines d'un arbre, souvent un chêne, un noisetier, un charme ou un tilleul. Cette symbiose, appelée mycorhization, permet à l'arbre de mieux absorber l'eau et les minéraux, tandis que le champignon reçoit les nutriments nécessaires à sa croissance. Pour créer une truffière, on plante donc de jeunes arbres dont les racines ont été inoculées avec les spores recherchées.

En Suisse, la truffe de Bourgogne, ou truffe d'automne, est particulièrement adaptée au climat. Moins exigeante en chaleur que la truffe noire du Périgord, elle apprécie les terrains calcaires, bien drainés et aérés. Le choix du site reste déterminant : le sol, l'exposition, l'accès à l'eau et l'absence de stagnation humide influencent la réussite du projet. Même sur une bonne parcelle, il faut souvent attendre une dizaine d'années avant de voir apparaître les premières truffes.

Durant cette période, la truffière demande un suivi régulier. Le sol doit rester vivant et peu compacté, la végétation concurrente doit être maîtrisée et les arbres taillés pour laisser entrer la lumière. Lors des étés secs, un apport d'eau raisonné peut devenir nécessaire. L'objectif est de maintenir un équilibre entre l'arbre, le champignon, le sol et le climat.

La récolte, appelée cavage, s'effectue avec l'aide d'un chien entraîné à reconnaître l'odeur des truffes. Le champignon se développant sous terre, il doit être prélevé avec soin, sans endommager les racines. Une fois récoltée, la truffe se conserve peu de temps et doit être vendue ou transformée rapidement.

La trufficulture offre une piste de diversification pour l'agriculture suisse. Elle peut valoriser de petites parcelles, des coteaux ou des terrains peu adaptés aux cultures intensives.



BIEN LA CUISINER

La truffe possède un parfum délicat qui supporte mal les cuissons longues ou trop fortes. Il est donc préférable de l'ajouter en fin de cuisson, de la râper sur une assiette chaude ou de la laisser infuser dans un corps gras comme le beurre, la crème ou le fromage.

Elle accompagne particulièrement bien les aliments simples et peu épicés : œufs, pâtes, risotto, pommes de terre, purée, fromage, volaille ou pain beurré. Une quantité d'environ 8 à 12 grammes par assiette permet généralement de bien percevoir ses arômes.

Source : www.truffesuisse.ch

Bien la conserver

La truffe fraîche doit être consommée rapidement, car son parfum diminue progressivement. Pour profiter au mieux de ses arômes, prévoyez de la manger dans les trois à sept jours suivant l'achat. La conserver dans le bas du réfrigérateur.

La placer préalablement dans une boîte hermétique, enveloppée individuellement dans du papier absorbant. Changer ce papier chaque jour afin d'éliminer l'humidité. La brosser délicatement juste avant de la cuisiner et ne la rincer brièvement que si elle est très terreuse.

Il est également possible de placer quelques œufs entiers, avec leur coquille, dans la même boîte pendant deux ou trois jours : leur coquille poreuse absorbera le parfum de la truffe. Les œufs pourront ensuite être préparés en omelette ou en brouillade.

Pour une conservation plus longue, la truffe peut être congelée entière, en lamelles ou sous vide dans un récipient hermétique. Elle s'utilise ensuite directement congelée, râpée sur le plat, car sa texture peut devenir légèrement plus molle après décongélation.



À l'agenda

À l'occasion de la Semaine du Goût, le public est invité à découvrir ce champignon adulé des gastronomes et tous les secrets de son milieu naturel.

Visite de la Truffière didactique de Bonvillars

9 SEPTEMBRE (14H-15H30)
Inscriptions : 079 311 35 93
Prix : 39.-

La truffe fascine et soulève de nombreuses questions : quelles sont les variétés comestibles, quels arbres peuvent être mycorhizés, comment fonctionne la trufficulture, le cavage, la production, ou encore la relation essentielle entre l'homme et le chien truffier.

Née grâce à l'engagement de l'Association Première Région Truffière de Suisse et des Compagnons de la Truffe Vaudoise, la truffière didactique est aujourd'hui une référence en matière de découverte de la trufficulture.

Située au pied du vignoble de Bonvillars, à proximité d'Yverdon-les-Bains, la parcelle



de 6 000 m² surplombe le majestueux Lac de Neuchâtel.

La visite est animée par un·e expert·e de la trufficulture, membre d'une association truffière, qui vous transmettra avec passion : les bases de la culture de la truffe, les secrets du cavage, le rôle fondamental du chien truffier et les réalités de la production locale.

Truffe sauvage : recherche et cavage en forêt, apéro truffé

19 SEPTEMBRE (10H-13H)
La Sauvagerie, Bonvillars
Inscriptions : 079 693 03 66
Prix : 89.-



Partez à la recherche de truffes sauvages dans les forêts de Bonvillars, en compagnie de la famille Siffert, guides et caveurs expérimentés, accompagnés de leur chien truffier.

Au programme : promenade en forêt, démonstration de cavage, explications sur les différentes espèces de truffes et initiation à leur identification.

La balade se termine par un apéritif truffé convivial, accompagné de vins de la région.

La truffe au Château

12 SEPTEMBRE (10H-13H)
Château de Mathod, Mathod
Réservation : www.truffevaudoise.ch
Prix : 89.-

À l'occasion de la Semaine suisse du Goût, poussez les portes du Château de Mathod et partez à la découverte de l'un des produits les plus fascinants de notre terroir : la truffe. Au cœur du domaine, accompagné·e d'un guide passionné, vous découvrirez l'histoire de la trufficulture en Suisse romande, les secrets de ce champignon souterrain d'exception ainsi que les techniques utilisées pour sa culture. La visite se poursuit dans la truffière du Château où vous assisterez à une démonstration de cavage avec un chien truffier. Pour prolonger l'expérience, il est possible de séjourner dans les chambres d'hôtes du Château. Une rencontre authentique entre patrimoine, gastronomie et savoir-faire local.



Expérience en forêt et repas truffé au feu de bois

27 SEPTEMBRE (10H-13H)
La Sauvagerie, Bonvillars
Inscriptions : 079 693 03 66
Prix : 89.-

À la lisière du Jura, sur des terres calcaires façonnées par un climat propice, la truffe s'est peu à peu imposée comme un joyau discret du terroir suisse. Jadis confidentielle, elle s'épanouit aujourd'hui aussi bien en milieu naturel que dans des truffières cultivées avec patience et savoir-faire.

En forêt, la famille Siffert, partage son expérience et ses connaissances. Elle explique le lien invisible mais essentiel entre l'arbre

et le champignon, les conditions nécessaires à la naissance de la truffe, et pourquoi la nature garde toujours le dernier mot.

La découverte se prolonge par une démonstration de cavage. Guidé par son odorat remarquable, le chien truffier révèle les trésors enfouis sous la surface. La visite s'achève autour d'un moment chaleureux : la cuisine au feu de bois, où la truffe se dévoile enfin dans toute sa gourmandise.

Photos : © truffevaudoise.ch



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

Suisse. Naturellement.

Des événements à picorer

Vendanges à Féchy

12 SEPTEMBRE (12H-18H)
Domaine de la Colombe, Féchy
Réservation : lausanneatable.ch/evenement/a-la-decouverte-des-vendanges/ Prix : 25.-

Montez dans les vignes pour cueillir vous-mêmes les raisins de la saison. Une fois la récolte faite, place au pressoir : vous mettrez la main à la pâte pour extraire le jus de vos propres grappes et repartir avec votre précieuse bouteille de jus, souvenir savoureux d'une journée pas comme les autres. Prix remboursé contre l'achat de six bouteilles le jour de l'évènement.



Visite Gourmande aux Mines de Sel de Bex

17 ET 27 SEPTEMBRE
Mines de Sel de Bex
Réservations : www.mines.ch
Prix : 13-26.-

Une occasion unique de goûter aux délices des Mines de Sel de Bex et de profiter de la nouvelle visite des Mines ! Produits affinés dans les Mines, produits du terroir au SEL DES ALPES, chips à assaisonner soi-même... Le goût est mis à l'honneur du 17 au 27 septembre lors de toutes les visites des Mines ! Depuis début juin 2026, la nouvelle visite des Mines a ouvert ses portes ! Nouvelle scénographie, Train des Mineurs, toboggan et émotions sont au rendez-vous ! Une visite immersive à ne pas rater.

Alpes en fleurs, La Comballaz

20 SEPTEMBRE (9H-12H)
Réservations : inscriptions@gruyere-paysdenhaut.ch Prix : 10.-



Matinée de visite de cultures de fleurs et plantes aromatiques, confection de tisanes chez Alpes en Fleurs, producteur certifié Produits des parcs suisses. Fanny et Sébastien Henchoz, agriculteurs de montagne, présentent leurs activités autour des fleurs et des herbes aromatiques. Dans un champ cultivé avec soin, les plantes se côtoient dans les meilleures conditions biologiques. Après la visite des jardins, réalisation d'une tisane que chacun peut emporter avec soi.



Marché d'automne ProSpecieRara

13 SEPTEMBRE (9H-17H)
Signal de Sauvabelin, Lausanne
Gratuit

Dégustations, restauration, gril-lades, ateliers pour les enfants, bourse aux semences et exposition d'animaux de races menacées vous attendent pour un moment convi-vial et coloré, riche en découvertes.

HUGO fait croquer la Semaine du Goût

17 ET 24 SEPTEMBRE (9H30-13H30) ET (13H30-17H30)
Reitzel (Suisse) S.A., Aigle
hugoreitzel.ch/fr/ Gratuit

À l'occasion de la Semaine du Goût 2026, le HUGO SHOP à Aigle ouvre ses portes pour des journées festives, ludiques et gustatives autour de produits aussi locaux qu'inattendus : les pickles & co ! Au programme : dégustation de toutes les nouveautés HUGO et Hugo Reitzel, espace jeux pour enfants, bar à sauce en exclusivité et jeux pour tenter de gagner des surprises ! Rendez-vous à la boutique à Aigle directement.



Visite des caves d'affinage de l'Etivaz AOP

17 ET 25 SEPTEMBRE (10H-11H15) ET (14H-15H15)
Maison de L'Etivaz, L'Etivaz
Réservation : maison@etivaz-aop.ch Prix : 0-19.-

Dans le village de L'Etivaz, berceau de la fabrication du fromage d'alpage du même nom, vous voyagez dans un univers unique et préservé. Un film d'environ 30 minutes vous sera proposé, pour une immersion dans la vie de ces producteurs de montagne qui passent l'été en famille sur l'alpage et découvrir également l'histoire fascinante de la Coopérative, née de l'esprit visionnaire

d'une trentaine de fromagers dans les années 30.

Un guide vous emmènera ensuite dans les caves, pour y découvrir la vie d'un fromage depuis son arrivée de l'alpage jusqu'à sa commercialisation. Pour terminer, une dégustation de plusieurs affina-ges de L'Etivaz AOP vous sera offerte dans le cadre de la Semaine du Goût.



Récolte de semences

26 SEPTEMBRE (10H33-12H)
Ferme Chez Roseline, Apples
Réservations : prospecierara.ch/fr Prix : 25-35.-

Venez découvrir comment récolter en fin de saison les graines des légumes et fleurs qui poussent aux champs, et ainsi vous initier à une pratique semencière qui vous permettra de produire à l'avenir vos propres semences.

PROFIT

Des pâtes suisses innovantes.
De la Suisse, pour la Suisse.
Naturelle et durable.

Les délicieuses pâtes farcies surgelées de notre gamme Profit sont désormais fabriquées avec encore plus d'ingrédients suisses.
Plus d'infos sur pastinella.ch

NOUVEAU
en sachet de 2 kg

Œufs plein air suisses

Bagnes, Capitale de la Raclette

Depuis 2004, Le Châble célèbre avec fierté son statut de Capitale de la Raclette en présentant les meilleurs producteurs de fromage à raclette de la région. À vos agendas ! La manifestation prend à nouveau ses quartiers 26 et 27 septembre 2026 à l'Espace Saint-Marc.

Bon an mal an, Bagnes, Capitale de la Raclette accueille des milliers de visiteurs avides de savourer des raclettes, bien sûr, mais aussi les traditions locales. L'ambition de la manifestation ? Remettre le goût au centre et valoriser le Raclette du Valais AOP, car derrière chaque assiette, il y a des gestes, des savoir-faire, des alpages, des familles. À travers les stands de dégustation, les rencontres avec les producteurs et l'Université du Fromage, cet événement invite chacun à éveiller ses papilles, à comprendre ce qu'il mange, et à célébrer la passion de nos paysans. A ne manquer sous aucun prétexte : le combat de génisses le samedi 26 sep-

tembre et le fameux défilé dans les rues du Châble le dimanche. « Nous avons dû annuler ces deux animations l'an dernier en raison de l'épidémie de dermatose nodulaire. Nous sommes ravis de pouvoir les mettre à nouveau à l'agenda », se réjouit Martine Tristan, présidente de Bagnes, Capitale de la Raclette.

Des nouveautés ? Une tombola dont le tirage au sort aura lieu le dimanche. Les billets à gratter, conçus en partenariat avec la Loterie Romande, permettront de gagner de nombreux prix, dont un vélo Scott Patron E-ride 920 d'une valeur de CHF 5 999.-



Au programme

SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2026

DÈS 11H : raclettes

DE 15H À 18H : combat de reines (génisses)

DE 22H À 3H : bal

Animations musicales

La Camelote des frangins Lindecher

Pichette Klezmer Band

Grégoire Fellay à l'accordéon

DIMANCHE 27 SEPTEMBRE 2026

DÈS 11H : grand défilé dans les rues du Châble, départ Place de l'Eglise

DÈS 11H : raclettes

14H : partie officielle

16H : tirage de la tombola

20H : fin des festivités

Animations musicales

Fanfare Balkanique illimitée

Grégoire Fellay à l'accordéon



Du lait à la Raclette

19 SEPTEMBRE (16H-20H)

20 SEPTEMBRE (10H-17H)

Fromage & Cime, Ovronnaz **Gratuit**

C'est le coup de cœur de la Semaine du Goût dans le canton du Valais cette année. Dans le cadre de Fromage & Cime à Ovronnaz, vous êtes invités à découvrir tout le parcours de fabrication du fromage accompagné d'un passionné du métier. De la traite des vaches à l'affinage du fromage, vous plongez dans les secrets et le savoir-faire de la région.

Cerise sur le gâteau : vous pourrez également découvrir comment traire une vache directement sur place.



BRITA

Impeccable!

Des verres étincelants de propreté, une vaisselle brillante et des appareils protégés grâce aux filtres de notre gamme pour lave-vaisselle. Une solution à tous les besoins:

- Cartouches grande capacité PURITY Clean/Clean Extra
- Cartouches PURITY C Clean ou Clean Extra
- Système d'osmose inverse PROGUARD Gastronomy

Clean better. Shine better.
www.brita.ch



Autour du vin

Le Temps du Cornalin

19 SEPTEMBRE (10H30-18H)

Association des Encaveurs de Flanthey, Flanthey

Réervations : info@letempsducornalin.ch

Prix : 20.-



© Le Temps du Cornalin

Le Temps du Cornalin est une dégustation de vins et plus particulièrement du Cornalin, cépage emblématique de la région. Depuis deux décennies, Le Temps du Cornalin fait vibrer le

village au rythme du terroir, des rencontres et de la convivialité. Cette fête est devenue un rendez-vous incontournable, porté par la passion et l'engagement de toute une communauté.

Pour cette édition anniversaire, le village prendra des airs médiévaux, entre animations, découvertes et plaisirs du terroir, pour une ambiance à la fois festive et dépayssante. Une cantine avec un menu « chasse » ou d'autres produits de la région sera ouverte en continu de 12h à 21h.

Saint-Cep Balade gourmande et musicale dans le vignoble

19 SEPTEMBRE (11-00H)

Palp Festival, Conthey

Réervations : palpfestival.ch/evenements/saint-cep/

Prix : 30-55.-

Emblème du Valais, joyau des paysages du Vieux-Pays qui incarne les traditions : le vignoble ! La Saint-Cep vous propose un cocktail de surprises, de swing et de saveurs, une promenade viticole revisitée à travers les Coteaux du Soleil où vous profiterez de concerts, vins du cru et mets du terroir dans une ambiance musicale et festive.



© Cyril Perregau



Accord Vins & Poésie

23 SEPTEMBRE (18H30-20H30)

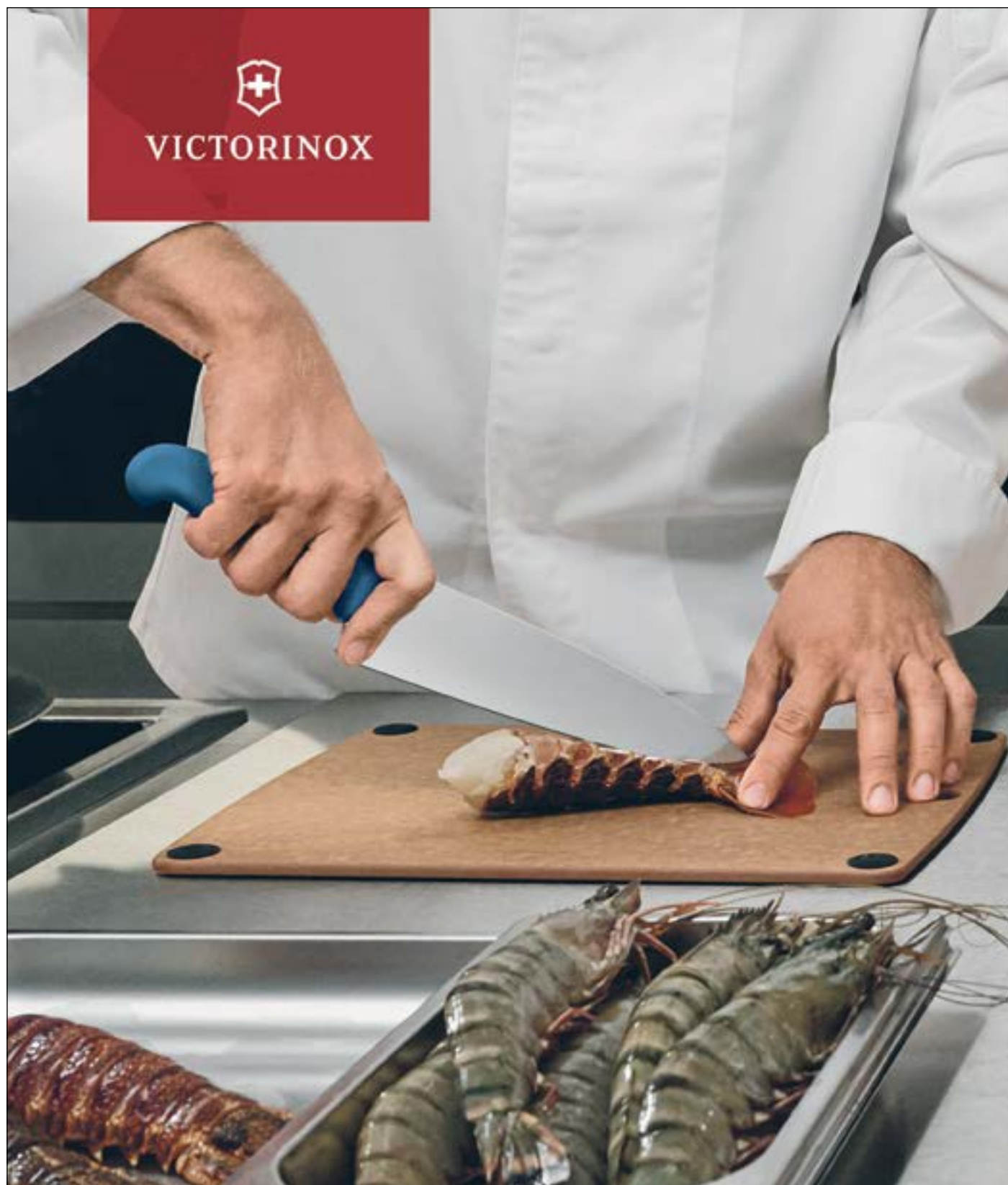
Médiathèque Valais, St-Maurice

Réervations :

mv-stmaurice-mediation@admin.vs.ch

Gratuit

Dans le cadre de la Semaine du Goût, la Médiathèque Valais St-Maurice vous offre un Accord Vins & Poésie. Une soirée animée par la spécialiste Marie Linder qui vous proposera des vins escortés de mots savoureux, le tout accompagné de grignotages croustillants concoctés par les Délices de Tantine. En partenariat avec la Cave Dominique Passaquay.



PRÊT À DÉFINIR LES STANDARDS

Notre couteau de chef Fibrox.
Tranchant professionnel. Poignées ergonomiques.
Disponible en couleurs HACCP.
Référence en matière de découpe.

FROM THE MAKERS OF THE
ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884

La Foire du Valais

Un rendez-vous incontournable

La dernière édition de la Foire du Valais, l'année dernière, a attiré plus de 250 000 visiteurs, établissant un record historique d'affluence pour cette grande manifestation qui, dans le prolongement de la Semaine du Goût, associe commerce, gastronomie et culture. Les organisateurs espèrent bien égaler, voire dépasser ce chiffre pour leur 66^e édition, sur le thème du cinéma. Rencontre avec Carole Moos, la nouvelle directrice.



LE CAFETIER : CAROLE MOOS, À QUOI FAUT-IL ATTRIBUER LE SUCCÈS GRANDISSANT DE LA FOIRE DU VALAIS ?

Carole Moos : Très certainement à l'héritage de mes prédécesseurs qui ont fait de cette manifestation un lieu de bon vivre, profondément ancré dans notre canton, et où il est agréable de se retrouver pour un moment convivial. Mais ce succès est aussi fondé sur la loyauté qui existe entre les organisateurs, les exposants et le public. Il repose sur une fidélité qui ne se dément pas, année après année.

LA RESTAURATION ET LE TERROIR Y OCCUPENT TOUJOURS UNE PLACE DE CHOIX...

C.M. : C'est certain ! Le Valais est un pays de bons vins. Or un bon vin s'accompagne toujours d'un bon repas ou d'un en-cas gourmand. Nos hôtes ont toujours du plaisir à partager une bonne table ou parcourir les stands pour déguster, par exemple, une raclette et d'autres spécialités fromagères ou charcutières de notre riche terroir. C'est un des points forts de notre manifestation. Passablement d'affaires se concluent autour d'un verre et d'un plat. Cette année, sur plus de 400 exposants, nous pourrions compter sur la présence d'une cinquantaine de restaurants et autres points gourmands.

(NDLR : Notamment un stand géré par Provins, proposant viandes sur ardoise et vins de la maison, ainsi que Tables suisses by Hugo, un espace regroupant plusieurs restaurants régionaux)

CETTE ANNÉE, LA RÉGION D'HONNEUR DE LA FOIRE SERA LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE. VOS HÔTES VONT-ILS SERVIR DE LA FONDUE SAVOYARDE, CONCURRENTE DE NOTRE FONDUE NATIONALE ?

C.M. : (Rires)... Je ne crois pas ! Pour le moment, il est plutôt question de filets de perche, un mets qui est aussi très apprécié chez nos voisins avec qui nous partageons les rives lémaniques. Mais en définitive, ils sont libres de proposer les spécialités de leur choix. On verra bien...

(NDLR : les spécialités les plus emblématiques de la Haute-Savoie sont la Tartinette, un gratin de pommes de terre oignons, lardons et reblochon fondu; le Reblochon, fromage au lait de vache cru et entier; le Berthoud, plat à base de fromage Abondance fondu avec du vin blanc et de l'ail, gratiné au four; le Gâteau de Savoie, à base d'œufs, de sucre et de féculé, etc.)

UNE PLACE D'HONNEUR EST AUSSI RÉSERVÉE CETTE ANNÉE AU CHOCOLAT VILLARS...

C.M. : Villars Maître Chocolatier fête son 125^e anniversaire. Il bénéficiera d'un emplacement bien en vue à l'entrée de notre Espace Gourmand pour offrir aux visiteurs une immersion dans son univers...

VOTRE PÉCHÉ GOURMAND ?

C.M. : J'en ai plusieurs. Mais si vous insistez... la viande séchée ! Viande séchée AOP du Valais, cela va sans dire !

« Restauration et hôtellerie : je connais bien ! »

Octodurienne pure sucre, Carole Moos est une vétérane de l'hôtellerie et de la restauration. Elle a succédé le printemps dernier à Samuel Bonvin à la tête de la Foire du Valais, après plus de 10 ans passés à Téléverbier SA.

Elle y a notamment piloté les départements de la restauration et de l'hébergement, en plus du pôle commercial et marketing. Avant cela, elle fut responsable de la restauration dans deux hôtels 5 étoiles de renom, le Grand Hôtel du Lac à Vevey et l'Hôtel de la Paix à Genève. Titulaire d'une maturité professionnelle commerciale obtenue à Brigue, puis d'un Bachelor en Management de l'École hôtelière de Lausanne, elle a récemment parachevé sa formation en obtenant un MBA (diplôme supérieur) en gestion financière à HEC Lausanne. « Je rêvais de créer ma propre PME, mais lorsque j'ai vu que la direction de la Foire du Valais était à prendre, j'ai sauté sur l'occasion sans l'ombre d'une hésitation », explique-t-elle.

Nouvelle raviolate au

CERF

pour ta carte de chasse

Un automne rempli de saveurs avec les Tortelli au Cerf

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

[foodservice.hilcona](https://www.foodservice.hilcona.com)
[hilcona.foodservice](https://www.hilcona.foodservice.com)
[Hilcona Foodservice](https://www.hilcona.ch)

UN VIBRANT PLAIDOYER POUR LE SBRINZ AOP

À l'occasion de la Semaine suisse du Goût 2026, Alain Farine, directeur de l'Association suisse des AOP-IGP, appelle les Romands à consommer davantage de Sbrinz, ce fromage à pâte extra-dure au lait cru de vache, originaire de Suisse centrale. Souvent considéré comme l'ancêtre du parmesan, le Sbrinz est l'un des plus anciens fromages d'Europe. L'auteur de l'article, publié sur le site en ligne de la manifestation, le qualifie de « pépite » de notre terroir.

« En Suisse romande, il est coutumier d'ajouter du fromage râpé à d'innombrables mets. Pourtant, peu d'entre nous utilisent cette pépite qui nous vient de la Suisse Centrale », écrit-il, estimant que ce fromage mérite davantage de considération. Le Sbrinz a obtenu son AOP en 2002. Son goût est corsé, fruité et très aromatique, avec de notes de café torréfié et une finale légèrement acidulée. Plus il vieillit (minimum 18 à 22 mois), plus sa saveur devient puissante, riche et piquante.

« Lo Sbrinzo » des Italiens

Selon Alain Farine, les origines du Sbrinz AOP remontent au Moyen-Âge et sa dénomination date du XVI^e siècle. Il écrit : « À cette époque, les fromages destinés à traverser les Alpes vers l'Italie à dos de mulet faisaient étape à Brienz. Et bien que la région d'origine du Sbrinz soit la Suisse centrale, les Italiens, qui en raffolaient, lui ont donné le nom de cette ville bernoise : Lo Sbrinzo. La voie a gardé son importance jusqu'au développement des routes goudronnées et l'appellation a perduré au fil du temps. »

De nos jours, le Sbrinz AOP est produit exclusivement dans les fromageries artisanales de plaine et de

montagne des cantons de Suisse centrale : Lucerne, Nidwald, Obwald, Schwytz et Zoug. Selon le Cahier des charges de la société Sbrinz Käse GmbH qui réunit des représentants des producteurs laitiers, des fromagers et des commerçants, la zone d'origine de ce fromage s'étend également à quelques communes limitrophes, notamment dans le district de Muri (Argovie), certaines parties de l'Oberland bernois et la région de Saint-Gall. Mais la plus grande partie du fromage est fabriquée dans le bassin autour du mont Pilate.

Une recette transmise de génération en génération

La fabrication d'une meule de 45 kg nécessite plus de 600 litres de lait cru. La recette traditionnelle, qui se transmet de génération en génération, ne comprend que du lait cru de vache brune, de la présure et du sel. Une fois moulées et pressées, les meules sont plongées dans un bain de saumure pendant au minimum 15 jours. Elles sont ensuite entreposées dans une cave tempérée afin de les faire transpirer. Puis les meules sont stockées debout dans une cave froide afin d'y être affinées pendant au moins 18 mois. Le Sbrinz AOP se vend en morceaux, rebibes, brisures ou râpé.

Recette Petits paniers de mousse au Sbrinz AOP et salade printanière

INGRÉDIENTS

- 50 g Sbrinz AOP, râpés
- 100 g fromages, frais nature
- 1 dl crème entière, fouettée
 - sel, poivre
- quelques feuilles de thym
 - Paniers
- 100 g Sbrinz AOP, fraîchement râpée
 - Salade
- 1 cs miel liquide
- 4 cs vinaigre de pomme
- 2 cs huile d'olive
- 1 bouquet fines herbes, p. ex. persil, ciboulette, ciselée
 - sel, poivre
- 250 g de légumes primeurs p. ex. oignons nouveaux, radis roses, radis blanc, carottes nouvelles, blanchit quelques brins de thym

PRÉPARATION

Mousse : Mélanger le Sbrinz, le fromage frais et le thym, incorporer délicatement la crème fouettée, assaisonner et réserver 30 minutes au frais.

Paniers : Répartir le Sbrinz en 4 disques fins d'env. 10 cm Ø sur les plaques préparées.

Cuisson au four : Cuire 4–6 minutes au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer du four et laisser refroidir les disques encore chauds sur de petits bols.

Salade : Mélanger le miel et tous les ingrédients, herbes comprises, assaisonner. Mélanger la sauce aux légumes.

Finition : Répartir les paniers au Sbrinz et les garnir de mousse à l'aide d'une cuillère. Décorer de thym et servir avec la salade de légumes.



MAISON
Rougié
1875

**NOS PRODUITS
DE LA MER
DE HAUTE QUALITÉ**
*le nouvel
ingrédient de
votre créativité*

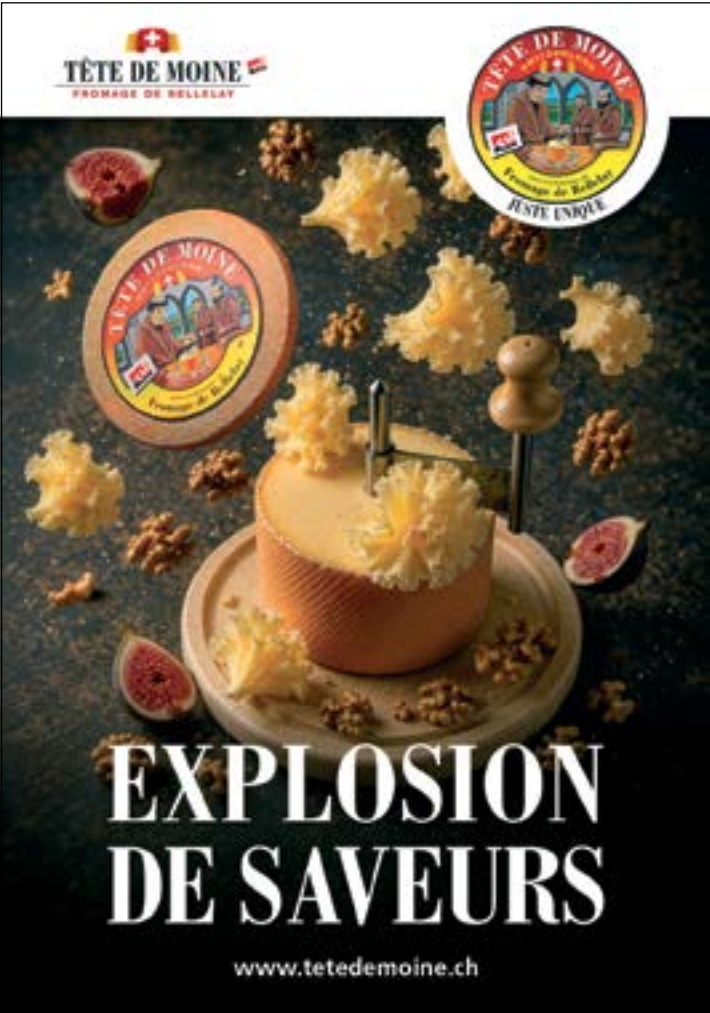
Retrouvez nos
produits de la mer
Rougié

NEW!

- SAVOIR-FAIRE ROUGIÉ
- FILETS LEVÉS, PARÉS À LA MAIN
- SÉLECTION RESPONSABLE & EXIGEANTE

TOUTES LES SPÉCIALITÉS SUISSES

EN UN COUP D'ŒIL.



AOP Appellation d'Origine Protégée

1.	L'Etivaz AOP	02.03.00
2.	Rheinthaler Ribelmais AOP	14.08.00
3.	Tête de Moine AOP	08.05.01
4.	Le Gruyère AOP	12.07.01
5.	Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21.12.01
6.	Sbrinz AOP	24.04.02
7.	Formaggio d'alpe ticinese AOP	06.06.02
8.	Abricotine AOP	06.01.03
9.	Vacherin Mont-d'Or AOP	16.06.03
10.	Cardon épineux genevois AOP	10.10.03
11.	Pain de seigle valaisan AOP	27.02.04
12.	Berner Alpkäse AOP Berner Hobelkäse AOP	02.04.04
13.	Vacherin Fribourgeois AOP	28.02.06
14.	Poire à Botzl AOP	05.10.07
15.	Raclette du Valais AOP	21.12.07
16.	Bloderkäse AOP Werdenberger Sauerkäse AOP Liechtensteiner Sauerkäse AOP	18.02.10
17.	Damassine AOP	09.03.10
18.	Zuger Kirsch AOP Rigi Kirsch AOP	02.09.13
19.	Glarner Alpkäse AOP	30.01.14
20.	Cuchaule AOP	03.05.18
21.	Huile de noix vaudoise AOP	23.06.20
22.	Jambon de la Borne AOP	08.09.21
23.	Boutefas AOP	16.12.21

LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE.

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des dénominations réservées aux produits présentant un fort lien avec leur région d'origine. Elles sont élaborées selon des méthodes traditionnelles depuis des générations avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers, distillateurs ou autres artisans. Ces deux désignations sont protégées et gérées par la Confédération.

Après leur enregistrement par l'Office fédéral de l'agriculture, les appellations protégées peuvent être utilisées exclusivement pour les produits dont l'origine, le processus de transformation et la qualité répondent aux exigences du cahier des charges. Des organismes de certification indépendants contrôlent leur conformité.

Plus d'informations sur le site internet aop-igp.ch



IGP Indication Géographique Protégée

24.	Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
25.	Viande séchée du Valais IGP	29.01.03
26.	Saucisson neuchâtelois IGP Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03
27.	Saucisson vaudois IGP	11.10.04
28.	Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04
29.	St. Galler Bratwurst IGP St. Galler Kalbsbratwurst IGP St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	10.10.08
30.	Longeole IGP	24.07.09
31.	Glarner Kalberwurst IGP	01.12.11
32.	Lord sec du Valais IGP	02.10.15
33.	Jambon cru du Valais IGP	02.10.15
34.	Appenzeller Mostbröckli IGP	25.01.18
35.	Appenzeller Pantli IGP	25.01.18
36.	Appenzeller Siedwurst IGP	25.01.18
37.	Berner Zungenwurst IGP	09.08.19



L'ETIVAZ AOP
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS

De la flore à l'Excellence

www.etivaz-aop.ch

L'APPEL DU GOÛT: AOP IGP
LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE

Saucisson neuchâtelois

Goût unique depuis 600 ans

Plus qu'un fromage : une histoire de terroir, de passion et de tradition - à savourer à chaque bouchée.

Le Vacherin Fribourgeois AOP, c'est un fromage de caractère, à pâte fondre et fondante, aux arômes subtils. Il est fabriqué exclusivement dans le canton de Fribourg, selon un savoir-faire transmis depuis des générations.

Depuis 20 ans, le label AOP garantit son origine, sa qualité et l'authenticité de sa fabrication.

Vacherin Fribourgeois
SWITZERLAND

vacherin-fribourgeois-aop.ch

L'APPEL DU GOÛT: AOP IGP
LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE

Eau-de-vie de poire du Valais

TOUTES LES
SPÉCIALITÉS
SUISSES



L'APPEL DU GOÛT

Plus d'informations sur le
site internet aop-igp.ch





Produit
Alpense
Produit depuis 1988

Produit
Montbise
Produit depuis 1988



UN MORCEAU
DES ALPES
BERNOISES

L'APPEL DU GOÛT: 

LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



Tendre et riche en saveur: bien plus qu'une saucisse,
la Longeole IGP est un patrimoine culinaire. Affinée selon la
recette traditionnelle avec des graines de fenouil et cuite
lentement dans une eau à peine frémissante, elle séduit par
son arôme incomparable. Bref: avec la Longeole IGP,
vous servez un délicieux bout de tradition genevoise.

longe
ole



UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE

CÔTÉ JARDIN

Le choix de la tradition



CARDONS
EPINEUX
GENEVOIS

*Enraciné en terre genevoise,
doté d'un caractère unique*



EN VENTE DANS LES COMMERCE GENEVOIS



L'héritage d'un savoir-faire
100% valaisan.



Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP

En respectant la tradition, chaque producteur élabore son produit avec de la viande
haute qualité 100% suisse et son propre mélange d'épices. Le secret d'un goût
incomparable à chaque morceau de viande séchée, de jambon cru ou de lard sec
IGP du Valais.

Découvrir les produits

viandesechee.ch



Attily Bachmann, Ambassadeur du Raclette du Valais AOP



L'ORIGINAL.

LE VALAIS VOUS RÉGALE.

RACLETTE
DU VALAIS 

L'ORIGINAL.

raclette-du-valais.ch/loriginal



L'APPEL DU GOÛT: 

LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



Abricotine 



DÉGUSTER
UNE SPÉCIALITÉ
DE CHARCUTERIE
VAUDOISE IGP,
c'est retrouver intacts
le goût et la saveur des
produits traditionnels.

Certificatrice et la saveur du Saucisson
vaudois IGP et de la Saucisson aux choux
vaudois IGP sont officiellement certifiées
par un organisme neutre et accrédité. Seuls
les produits des fabricants qui ont satisfait
à toutes les exigences sont certifiés.

charcuterie-vaudoise.ch

20

L'Entr'Acte SEMAINE DU GOÛT ROMANDE 2026 - Supplément du journal LE CAFETIER - 4 septembre 2026 - N° 13

PETIT CATALOGUE GOURMAND DES TERRES ZURICHOISES

Le choix de Zurich comme Région suisse du Goût 2026 distingue la richesse du terroir et les traditions culinaires d'une ville et d'un canton souvent négligés, voire ignorés, par nombre de Romands. Le terroir zurichois regorge littéralement de spécialités savoureuses, allant des plats salés roboratifs aux douceurs sucrées et aux créations artisanales. Petit tour d'horizon.

LES INCONTOURNABLES

L'émincé de veau à la zurichoise ou Zürcher Geschnätzelt, grand classique de la cuisine locale a été mentionné pour la première fois, par écrit, au milieu du XX^e siècle, mais il est très vraisemblablement issu d'anciennes traditions culinaires régionales. Les fines lamelles de veau cuites dans une sauce crémeuse au vin blanc sont souvent accompagnées de champignons, le tout servi traditionnellement avec des röstis.



FRIANDISES ET DOUCEURS

Petits biscuits traditionnels en forme de rouleau de gaufrette très fin et croustillant, les **Hüppen** sont généralement garnis d'une délicieuse crème au chocolat ou au gianduja à la noisette. À la fin du Moyen

Âge, ils offraient une nourriture modeste à base d'eau, de farine et de miel. Ils sont devenus plus raffinés avec l'arrivée du sucre, s'ornant parfois de motifs ou d'armoiries familiales pour les mariages.



Inventé à Zurich vers 1900 par le médecin Maximilian Bircher-Benner, le **Bircher Muesli** est un mélange d'avoine, de lait, de pommes et de noisettes. Inspiré, dit-on, d'un repas simple mangé avec un berger dans les Alpes, il est devenu un classique mondial du petit-déjeuner.



Le **Tirggel zurichois** est un biscuit très fin, dur et sec à base de miel, de farine et d'épices (anis, coriandre ou eau de rose). Il est décoré de motifs sculptés représentant des monuments ou des scènes de la ville de Zurich. Mentionné dès le XV^e siècle, il fait partie des plus anciennes traditions culinaires du canton. Jusqu'en 1840, seuls les boulangers de la ville de Zurich avaient le droit de fabriquer ce biscuit qui est traditionnellement consommé à Noël et lors de la fête du Sechseläuten au printemps.

Imaginé par un confiseur d'origine luxembourgeoise, les **Luxemburgerli** sont de petits macarons fondants, emblématiques de la célèbre Confiserie Sprüngli. Plus petits, plus légers et plus délicats que les macarons parisiens, ils se composent de deux coques de meringue garnies d'une onctueuse crème fraîche.



LE VIGNOBLE

Le vignoble zurichois est le plus grand de Suisse alémanique. Il est réparti sur cinq régions aux influences lacustres et fluviales. Il couvre quelque 600 ha et se distingue par la domination nette du Pinot Noir, « roi » incontesté des rouges et la présence d'un cépage rare, le Räuschling. Cet ancien cépage du sud-ouest de l'Allemagne (Palatinat et Wurtemberg) fut mentionné dès 1546. Des analyses ADN ont montré qu'il est issu d'un croisement naturel entre le Gouais blanc et le Savagnin. Disparu de sa région d'origine, il a trouvé un refuge idéal au bord du lac de Zurich. Parmi les autres cépages emblématiques du canton, citons le Riesling-Sylvaner, très populaire pour ses arômes floraux et sa légèreté en bouche.



GEORGES POP

JURA – JURA BERNOIS

Chasse aux trésors gourmands

Le Parc régional naturel du Doubs, dans le canton du Jura, organise pour la première fois cette année, à l'occasion de la Semaine du Goût, une « Savurando », une chasse au trésor gourmande, dans le secteur du Noirmont. Cette balade pédestre ludique, à la découverte des produits du terroir, s'adresse aux amateurs de découvertes savoureuses en pleine nature. Elle peut se faire en petite équipe de 2 à 10 personnes et est idéale pour les couples, les amis, les groupes ou les familles.

Selon les organisateurs, cette région a été retenue, car elle abrite plusieurs producteurs locaux à l'excellente réputation. Ils citent notamment La Fromagerie des Franches-Montagnes, qui produit deux fromages AOP, le Gruyère et la Tête de Moine, ainsi que quatre autres fromages régionaux ; la Boucherie St-Hubert dont la terrine d'automne, à base de sanglier, a été élue « produit d'excellence 2025 » parmi plus de 1600 produits lors du Festival Terroir Suisse, ainsi que la Ferme Meister dont les produits carnés ont été adoptés par plusieurs grands distributeurs suisses.

SEPT ÉTAPES GOURMANDES

« Notre itinéraire comprend sept belles étapes gourmandes. À chacune d'entre elles, les participants recevront des produits de notre terroir, puis une énigme leur sera soumise afin de trouver l'étape suivante.



Cédric Cerf, chef de projet Culture et Tourisme et adjoint de direction du Parc. © Le Cafetier

Des pauses dégustation sont prévues. À l'arrivée, ils se verront remettre encore un pot de miel du Doubs qui met en valeur la richesse florale de notre Parc», nous a confié Cédric Cerf, chef de projet Culture et Tourisme et adjoint de direction du Parc.

En outre, selon lui, au vu de la topographie du parcours, la « Savurando » du Parc du Doubs est la première accessible aux personnes à mobilité réduite et aux parents accompagnés d'enfants en poussette.

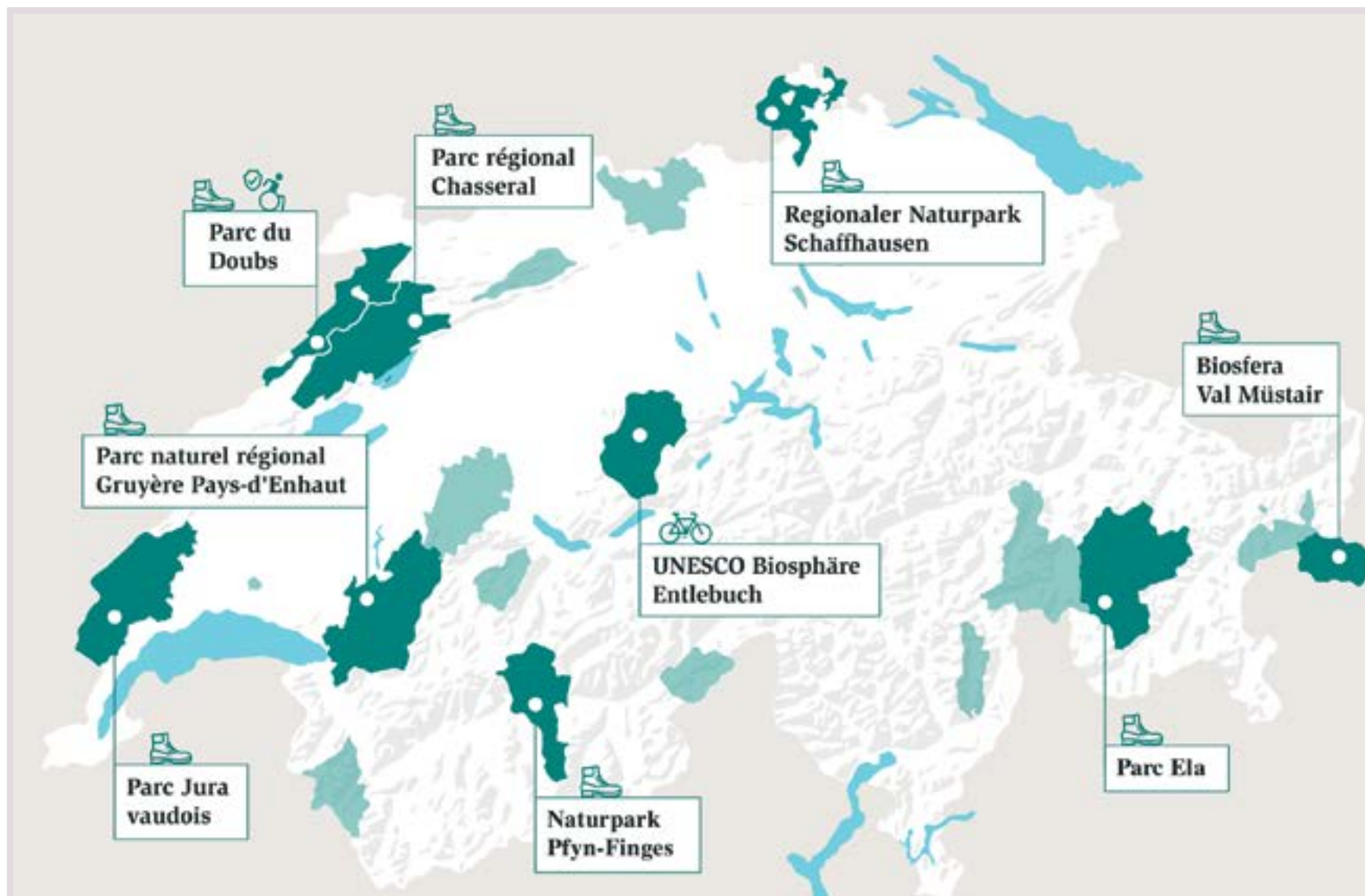
UN PARC D'UNE GRANDE RICHESSE BIOLOGIQUE

Le Parc naturel régional du Doubs est une aire protégée reconnue comme un parc d'importance nationale. Créé officiellement en 2013, il s'étend sur près de 300 km² dans le massif du Jura, le long de la frontière avec la France. Le parc est célèbre pour ses paysages

typiques modelés par l'élevage des chevaux et des bovins, alternant entre grands espaces et forêts profondes. Il abrite des zones d'une grande richesse biologique, comme des hauts-marais et des tourbières.

17, 19, 23, 26 SEPTEMBRE (9H30-11H)

Départ : boulangerie des Sommètres, Rue de la Rauracie 15, 2340 Le Noirmont
Inscriptions : www.savurando.ch



La « Savurando » du Parc Chasseral

Que se cache-t-il derrière une savoureuse fondue à la Tête de Moine AOP ? Tout comme celui voisin du Doubs, le Parc naturel régional Chasseral organise sa propre « Savurando ». Cette chasse au trésor gourmande fera découvrir aux marcheurs, à travers énigmes, rencontres et dégustations, quelques richesses de la production agricole, des savoir-faire et des patrimoines emblématiques entourant la production de ce fromage légendaire. Réservations : www.savurando.ch

Le Parc naturel régional Chasseral est une aire protégée de 549 km². Reconnu d'importance nationale depuis 2012, il regroupe 31 communes des cantons de Berne et de Neuchâtel autour du sommet du Chasseral qui culmine à 1 606 mètres.

Réservations : www.savurando.ch

**LA SUISSE A
BON GOÛT**

75%

**des clients
des restaurants sont
attentifs
à l'origine
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



Mon choix.





MANUELLA MAGNIN

LABEL FAIT MAISON

Le Label Fait Maison s'associe chaque année à la Semaine suisse du Goût pour mettre en valeur une cuisine authentique, sans produits précuisinés, à travers des plats signatures et des animations spéciales proposés par des restaurants partenaires.

Retrouvez tous les restaurants qui participent à l'événement :



GustOvo®

Produits à base d'œufs Plein Air

GustOvo® – toute la gamme des spécialités d'œufs les plus raffinées. Parfaitement préparés pour la préparation quotidienne des créations exquises de votre cuisine.

Chez votre fournisseur national et régional

www.gustovo.ch

Les saveurs de l'Abbaye de Bevaix

Pour la 16^e année consécutive, à l'occasion de la Semaine du Goût, le domaine de l'Abbaye de Bevaix ouvre son traditionnel Marché des Saveurs, durant le week-end du Jeûne (dimanche et lundi). L'occasion de découvrir ce splendide site historique, entouré de vignes dominant le lac de Neuchâtel, et de flâner autour des étalages joliment garnis de produits du terroir.



«Chaque année, nous accueillons une quarantaine de stands. Les participants viennent essentiellement de la région, mais aussi de plus loin, du canton de Vaud notamment. Nous sommes très sélectifs car nous souhaitons conserver le caractère authentiquement régional de notre marché.

Pas question ici de proposer des kebabs ou de la nourriture exotique», explique avec une pointe d'ironie Sébastien Fuchs, co-président de la Société de développement de Bevaix (SODEBEV), qui organise la manifestation.

UNE VASTE GAMME DE GOURMANDISES

Selon Sébastien Fuchs, le marché et ses espaces d'accueil et de dégustations offrent pains, fromages, moutardes, sirops, confitures, chocolats, caramels, biscuits, viandes, poissons et autres «trésors» gourmands du terroir, dans une ambiance champêtre, agrémentée d'intermèdes musicaux. «Seul le vin

issu du domaine de l'Abbaye est proposé à nos visiteurs», par précise-t-il.

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

Fondé en 998 par un certain Rodolphe, apparenté sans doute à la famille des

rois de Bourgogne, l'ancien prieuré de Bevaix a été promu au rang d'abbaye par l'usage moderne. Dans sa forme actuelle, la maison du prieur date du XVII^e siècle. Il ne subsiste rien de l'ancienne église sur laquelle une grange

fut construite en 1644. Outre le traditionnel marché, le site accueille des mariages et diverses manifestations publiques ou privées à la demande.

«Notre marché se déploie aussi bien sur les espaces intérieurs qu'extérieurs de l'abbaye. La fréquentation dépend beaucoup de la météo. Nous comptons évidemment sur le soleil», précise encore le co-président de la SODEBEV. Les «Saveurs de l'Abbaye» est l'une de quelque trente manifestations organisées dans le canton de Neuchâtel à l'occasion de la semaine du Goût.

**DIMANCHE 20
ET LUNDI 21 SEPTEMBRE**
L'Abbaye de Bevaix - 2022 Bevaix (NE)
Gratuit
[//sodebev.ch/marche-des-saveurs](https://sodebev.ch/marche-des-saveurs)



MARCHÉ DES PRODUITS DU TERROIR

Mycorama - Cernier

Samedi 24 octobre	10h00 - 18h00
Dimanche 25 octobre	10h00 - 17h00

DIVERSES ANIMATIONS ENFANTS ET RESTAURATION

WWW.NEUCHATEL-VINS-TERROIR.CH

Suisse. Naturellement.

Salon Goûts et Terroir de Bulle



La filière du lait et les saveurs de l'Arménie

Célébrés lors de la Semaine du Goût, le lait et les produits laitiers suisses seront de retour au Salon des Goûts et Terroirs de Bulle qui, chaque année, rassemble plus de 300 exposants et attire quelque 45 000 visiteurs. Swissmilk, la marque de communication et de promotion de la Fédération des producteurs suisses de lait (PSL), sera en effet l'un des deux invités d'honneur de la manifestation, aux côtés de l'Arménie.

« C e n'était pas du tout prémédité. Il n'y a eu aucune coordination avec la Semaine du Goût. Nous étions en contact depuis longtemps avec la PSL. Bref, cette double présence est absolument fortuite, mais nous nous en réjouissons », explique Marie-Noëlle Pasquier, la directrice du Salon qui souligne l'importance du secteur laitier indigène. Elle précise : « De nombreux ateliers, destinés notamment aux enfants, sont prévus pour leur expliquer le parcours du lait. Certains croient peut-être encore que le lait vient des briques et non des vaches ...(Rires) »

« Sortir des sentiers battus »

La présence de l'Arménie et de son riche terroir, très souvent méconnu, constituera un autre point fort du Salon. « Nous avons voulu sortir des sentiers battus qui consistaient à inviter des régions et des pays voisins. Ce petit pays du Caucase a une très longue tradition viti-vinicole et de belles spécialités gastronomiques qu'il sera possible de déguster dans un espace de restauration », souligne la directrice.

La gastronomie de l'Arménie se compose de spécialités savoureuses et variées. Quelques exemples : le Lavash, un pain fin et souple, cuit dans un four en terre, appelé « tonir », inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO ; la

soupe Spas, chaude ou froide, à base de yaourt et de blé ; le Basturma, viande de bœuf séchée, pressée et fortement aromatisée aux épices ; les Khorovats, des brochettes de viande marinée (porc, agneau ou poulet) cuites sur des braises, incontournables des fêtes de famille, etc.

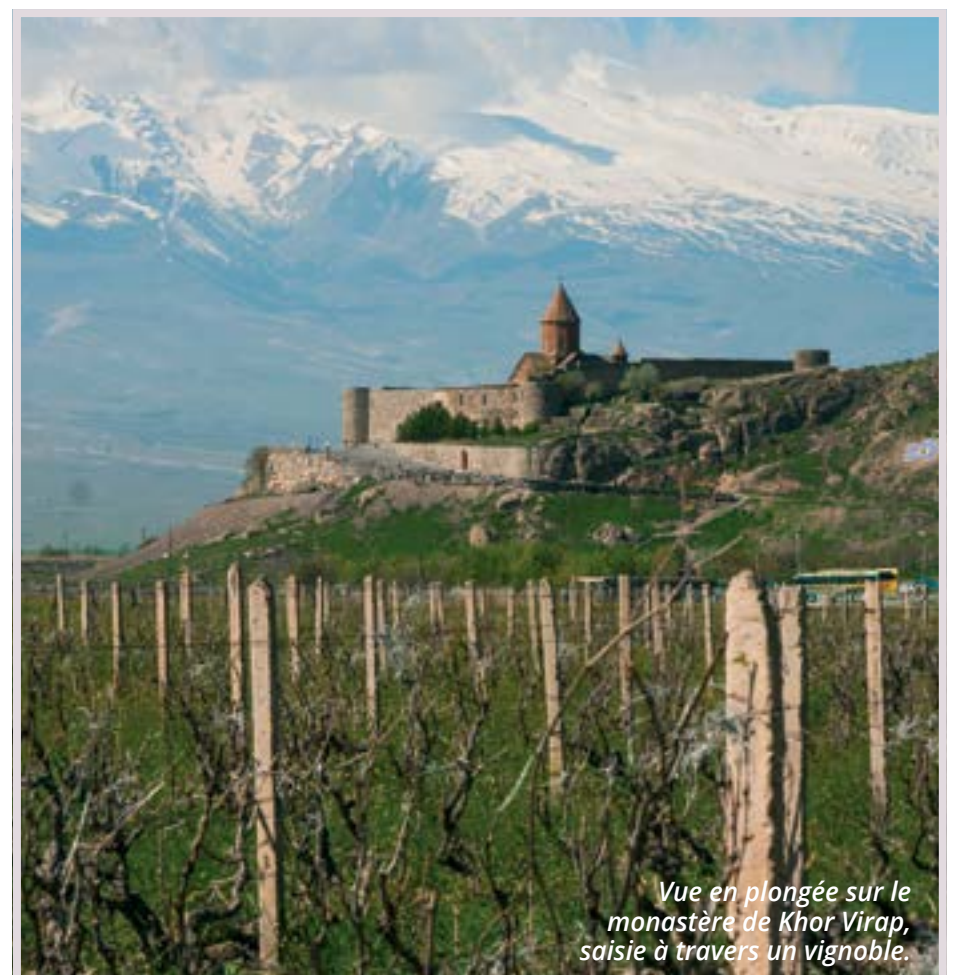
Un espace « Amuse-Bouche » tout neuf

Impossible de passer ici en revue toutes les attractions, notamment gustatives, de la manifestation. Marie-Noëlle Pasquier a cependant tenu à nous annoncer une totale refonte de l'espace « L'Amuse-Bouche » un lieu ludique, interactif et intergénérationnel dédié aux familles pour explorer l'alimentation à travers les cinq sens. « Tout a été revu, notamment le décor en bois, avec des artisans ébénistes de la région. Ce sera une des belles surprises du prochain salon. »

DU 2 AU 6 DÉCEMBRE

Départ : Espace Gruyère,
Rue de l'Étang 21, 1630 Bulle.

Horaires et tarifs : gouts-et-terroirs.ch



Les vignobles d'Arménie

L'Arménie est l'un des plus anciens pays producteurs de vin au monde. Elle est reconnue, avec la Géorgie voisine, comme l'un des berceaux historiques de la viticulture, avec des traces de vinification remontant à plus de 6 000 ans. Le pays compte aujourd'hui environ 16 000 hectares de vignes. Dans ce petit pays du Caucase, les vignes poussent en haute altitude, entre 900 et 1 700 mètres, sur des sols volcaniques riches en basalte et en tuf.

La vallée d'Ararat et la région montagneuse de Vayots Dzor concentrent l'essentiel de la production. Le vignoble arménien valorise des cépages uniques préservés, comme l'Areni Noir, un cépage rouge à peau fine, avec une acidité naturellement élevée et des tanins modérés. Il produit des vins allant du léger aromatique au structuré lorsque les rendements sont faibles et les altitudes élevées.

Le Voskeat est généralement considéré comme le meilleur cépage blanc d'Arménie. Son nom signifie « raisin d'or ». Il donne des vins corsés présentant une consistance cireuse, avec des notes de fruits et d'amandes amères. L'Arménie exporte ses vins surtout vers la Russie, la France et les États-Unis.

En Suisse, seuls quelques cavistes spécialisés proposent une petite sélection de bouteilles de cépages indigènes arméniens.

Vins de terroir, terre de partage.

#tavolataVS

Suisse. Naturellement.

A déguiser avec modération



swisswinevalais.ch

Art. 22

du Cahier
des charges

Sa fabrication artisanale se fait
dans des cuves en cuivre. Sans
additif et sans conservateur.

Win! PARTICIPER

La Gruyère AOP est protégée par l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 25 ans. À l'occasion de cet anniversaire exceptionnel, tentez de gagner 25 prix sur 25 semaines !

25 Protégé par l'AOP depuis 25 ans.
Seit 25 Jahren AOP-geschützt.
Tutelato dall'AOP da 25 anni.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

GRUYERE.COM