



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP

N° 12 - MAI 2022



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

NOUVELLE COLLABORATION POUR LES RECETTES

Durant cette année 2022, les recettes autour de la Cuchaule AOP proposées dans La Gazette, et à retrouver sur notre site internet, seront réalisées par Quentin Bochud. Il est le chef du restaurant des Halles à Bulle, qu'il gère depuis l'année dernière avec ses deux associés, Bastien et Lorène Piller. Cet ancien responsable de laboratoire, ingénieur chimiste de formation, a décidé de sauter le pas de la reconversion durant la pandémie. Il a notamment participé à l'émission « Objectif Top Chef » et a également remporté le concours de cuisine organisé par Stéphane Décotterd l'année passée.

Nous le remercions de sa collaboration pour notre Gazette et la mise en valeur de la Cuchaule AOP dans ses recettes. Nous nous réjouissons de découvrir ses propositions dans nos éditions de cette année.

COMMISSION MARKETING

La commission marketing de l'Interprofession de la Cuchaule AOP s'est réunie deux fois depuis le début 2022 pour préparer les moyens de promotion du produit tout au long de l'année. La communication digitale représentera ainsi un axe important, à travers les pages Facebook et Instagram de la Cuchaule AOP, ainsi que notre site internet. Il est prévu de réaliser quelques vidéos, y compris de recettes, à destination du public. La Cuchaule AOP sera également présente à plusieurs événements, notamment le Salon Suisse des Goûts et Terroirs cet hiver.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2022

Nous vous rappelons que l'assemblée générale de l'Interprofession de la Cuchaule AOP se déroulera le 31 mai prochain, à 14h, au restaurant de l'Aigle Noir à Neyruz. Elle sera suivie par un apéritif. Après deux ans d'assemblées réalisées par correspondance en raison de la pandémie, le comité se réjouit de retrouver à nouveau les membres de l'Interprofession à cette occasion et de pouvoir échanger et partager un moment convivial.



PORTRAIT

BOULANGERIE CLÉMENT, PREZ-VERS-SIVIRIEZ



Lors du troisième Concours cantonal de la Cuchaule AOP, dont la remise des prix a eu lieu le 31 octobre 2021, c'est la Boulangerie Clément, à Prez-vers-Siviriez, qui a obtenu la meilleure moyenne et donc la 1^{ère} place, avec 97 points sur 100. Pour La Gazette, Stéphane Clément présente sa boulangerie et revient sur ce magnifique résultat pour sa première participation au concours.

Stéphane Clément ne compte pas de boulanger dans sa famille, ce qui ne l'a pas empêché d'être attiré par ce métier depuis toujours. Il a fait son apprentissage à Romont en cinq ans, dont deux pour la formation de confiseur. Il a ensuite travaillé quelques années en Suisse alémanique, aux côtés de sa compagne, Danièle. En 1993, le boulanger de Prez-vers-Siviriez décède et Stéphane Clément, qui a grandi dans le village, décide de se lancer et de reprendre la boulangerie-épicerie en 1994, avec l'aide de sa femme Danièle: « Beaucoup de personnes ont pensé qu'on était fous, car à l'époque c'était tout petit et il n'y avait pas trop de passage. Mais je venais du village et j'étais confiant. »

Le couple a ensuite repapé la boulangerie et l'appartement du dessus petit à petit, doublant presque la surface du magasin. Durant toutes ces années, Stéphane Clément s'estime chanceux d'avoir été épaulé par son épouse: « Elle m'a suivi dans cette reprise, en s'occupant de tout le bureau et du magasin. » Avoir l'appartement au-dessus de la boulangerie est aussi très pratique pour la famille: « Nous avons deux filles. Elles sont grandes maintenant, mais quand elles étaient petites,

elles pouvaient venir me trouver au laboratoire et ce sont de super souvenirs. » Aujourd'hui, la boulangerie fonctionne bien, et certains clients font même plusieurs kilomètres pour venir déguster leurs délicieuses glaces maison.

La Boulangerie Clément a obtenu l'AOP pour sa Cuchaule, qui est fabriquée le vendredi, le samedi et le dimanche, en mars 2020. Le passage n'a pas été particulièrement difficile, car les ingrédients utilisés jusqu'alors n'étaient pas bien différents de ceux du cahier des charges: « Nous n'utilisons déjà pas de poudre de lait et notre beurre provient des laiteries de la région. Il a bien sûr fallu des petits réglages au début et que les clients s'habituent. » Certains consommateurs ont d'ailleurs été curieux d'en apprendre plus sur les changements dans les ingrédients et la fabrication. Quant aux ventes, elles sont restées à un niveau similaire avant et après l'obtention de l'AOP.

Cela a été différent suite à la première place remportée en automne passé qui a permis à la boulangerie de Prez-vers-Siviriez d'augmenter ses ventes de Cuchaules AOP pendant environ un mois. Le concours ayant été annulé en raison de la pandémie en 2020, c'était la première participation de Stéphane Clément: « Je suis allé à la remise des prix avec mon apprenti de 3^{ème} année, qui est avec moi sur les photos et qui était très content d'être là. »

Les réactions ne se sont pas fait attendre, que ce soit sur les réseaux sociaux ou au magasin: « Les gens du village étaient très contents pour nous et de voir Prez-vers-Siviriez mis en avant. Mon apprenti a lui aussi reçu plein de messages de félicitations. » Stéphane Clément vivait d'ailleurs un moment difficile à cette période, avec des problèmes de personnel: « Ce prix nous a mis du baume au cœur. Cette récompense a été valorisante pour nous et nous a montré qu'on ne faisait pas tout faux. » Un si bon résultat engendre tout de même un peu de pression pour le prochain concours, comme l'explique Stéphane Clément en rigolant: « Ce serait quand même embêtant de faire moins bien que cette fois. Il faudra qu'on essaie de ne pas se louper. »

Anais Bourbia

REPORTAGE

LA LEVURE BOULANGÈRE SUISSE

Pour que la Cuchaule AOP obtienne son beau volume, sa structure de mie idéale et son goût typique, la levure de boulangerie est un ingrédient incontournable. Pour en apprendre plus sur sa fabrication et sa distribution, Mathias Roost, directeur général de Levure Suisse SA, répond à quelques questions.



Pouvez-vous présenter l'entreprise en quelques mots ?

Levure Suisse SA produit de la levure pressée depuis 120 ans sur son site de Stettfurt (TG). Nous sommes le seul producteur de levure à fabriquer à 100% en Suisse le fameux cube de levure comprimée, de la culture de cellules pures aux différentes fermentations. Cela signifie que toute la création de valeur se fait en Suisse avec des matières premières majoritairement suisses. Nous employons environ 40 personnes. Nous sommes fiers d'avoir lancé en 2004 la première levure bio à base de mélasse de betterave sucrière d'Europe, et même du monde. Outre la levure pressée, nous fabriquons d'autres produits pour le secteur de la boulangerie. On peut citer notre levain de blé naturel PANATURA, mais aussi notre gamme de farines de malt.

Comment est fabriquée la levure de boulangerie ?

La levure de boulangerie est produite par fermentation. En laboratoire, la culture mère est inoculée dans une solution nutritive sucrée. Pour se multiplier, la cellule de levure a besoin non seulement d'azote et d'oxygène, mais aussi de sucre, qui provient de la mélasse et du jus épais de betteraves sucrières suisses. La première multiplication en laboratoire est suivie d'une multiplication en plusieurs étapes dans de grands fermenteurs. Toutes les trois heures, le nombre de cellules de levure double. Après environ 16 heures, la fermentation d'un lot est terminée. Enfin, la levure est déshydratée à l'aide d'un filtre rotatif sous vide. On obtient une masse de levure floconneuse, qui est ensuite compactée, pressée en boudin et emballée.

Comment est-elle distribuée dans le canton de Fribourg ?

Depuis 1993, nous travaillons avec Pistor, notre principal partenaire de distribution. Par ailleurs, nos produits sont également distribués par d'autres partenaires (par exemple Aligro Matran, Prodega Givisiez ou dans le commerce de détail, toujours lorsque l'origine suisse est déclarée) et nous livrons également certains gros clients nous-mêmes.

Pourquoi est-il important de travailler avec de la levure suisse ?

D'un point de vue écologique, il est peu judicieux de transporter de la levure de boulangerie à travers la moitié de l'Europe. Notre principale matière première pour la production de levure est le sucre, qui provient de la sucrerie de Frauenfeld, située à une dizaine de kilomètres. Dans la mesure du possible, nous travaillons avec des matières premières suisses. En travaillant avec notre levure, vous ne faites pas seulement quelque chose d'écologique, vous soutenez également la place industrielle suisse.



Pourquoi la levure est-elle un ingrédient important pour un produit comme la Cuchaule AOP?

La levure a la propriété particulière de transformer le sucre en alcool et en gaz carbonique dans les conditions d'absence ou de manque d'oxygène qui prévalent dans une pâte. Le gaz carbonique est retenu par le gluten de la pâte sous forme de petites bulles qui donnent à la pâte l'impulsion nécessaire et la détendent. Pendant la cuisson, la Cuchaule AOP gagne encore en volume et la pâte devient poreuse et plus légère grâce à la formation de bulles. En outre, la fermentation dans la pâte contribue largement à la formation du goût et de l'arôme. Sans levure de boulangerie, pas de fermentation, c'est-à-dire pas d'aération, pas de volume, pas d'arôme, pas de goût et pas de digestibilité.

Quelles relations entretenez-vous avec les boulangeries artisanales ?

Depuis 120 ans, nous sommes liés au secteur de la boulangerie artisanale. Nous sommes très attachés à la promotion de l'artisanat boulanger. C'est pourquoi nous soutenons l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (SBC) avec une contribution substantielle par an et, en plus, le Club des sponsors de la SBC en tant que sponsor or. Ce club de sponsors a pour objectif de développer et d'encourager financièrement les jeunes professionnels lors des compétitions professionnelles nationales et internationales (SwissSkills). Le Swiss Bakery Trophy bénéficie également de notre soutien.

Anaïs Bourbia

CUCHAULE AOP FAÇON

PAIN PERDU

CRUMBLE DE CUCHAULE AOP,
CONFIT DE CUISSE DE POULET,
SUPRÊME DE POULET BASSE TEMPÉRATURE,
OIGNONS CARAMÉLISÉS AU VIN CUIT,
SAUCE VIN CUIT

RECETTE DE QUENTIN BOCHUD

Pour 4 personnes

CUCHAULE AOP PERDUE

- Cuchaule AOP rassie
- 1 œuf
- 125ml de lait
- Sel et poivre
- Muscade

Faire des cubes de 5.5cm de côté

Mélanger tous les autres ingrédients

Imbiber les Cuchaules AOP

Griller sur chaque face

Les couper par la moitié et réserver

POULET

- 1 poulet pattes noires de la Gruyère

Désosser le poulet pour récupérer les 2 suprêmes et les 2 cuisses, garder la carcasse pour faire un fond de volaille

CONFIT DE CUISSE :

- 2 cuisses de poulet
- 1cs de vin cuit
- 1 oignon moyen
- 3 gousses d'ail

- 4dl de fond de volaille
- 2 brins de thym
- 2 brins de romarin
- 0.5dl de vinaigre de pomme
- 2 anis étoilés
- 1 bâton de cannelle
- Sel et poivre

Griller les cuisses de poulet

Couper les oignons en lamelle

Faire revenir oignons et ail dans une cocotte

Ajouter les cuisses, déglacer avec le vinaigre, le laisser s'évaporer

Ajouter les anis étoilés et la cannelle

Ajouter le vin cuit et caraméliser

Ajouter le fond de volaille, bien fermer la cocotte

Cuire minimum 1h30 à 150°C

SUPRÊME :

- 2 suprêmes de poulet
- Sel et poivre
- 2 brins de romarin

Assaisonner et griller les suprêmes côté peau

Mettre dans un sac sous vide avec les brins de romarin

Cuire à 64° durant 20min dans l'eau



OIGNONS CARAMÉLISÉS :

- 1 oignon rouge
- Beurre
- 1cs de vinaigre
- 1cs de vin cuit
- 20ml de vin blanc
- Sel/poivre
- 1cc de moutarde gros grain

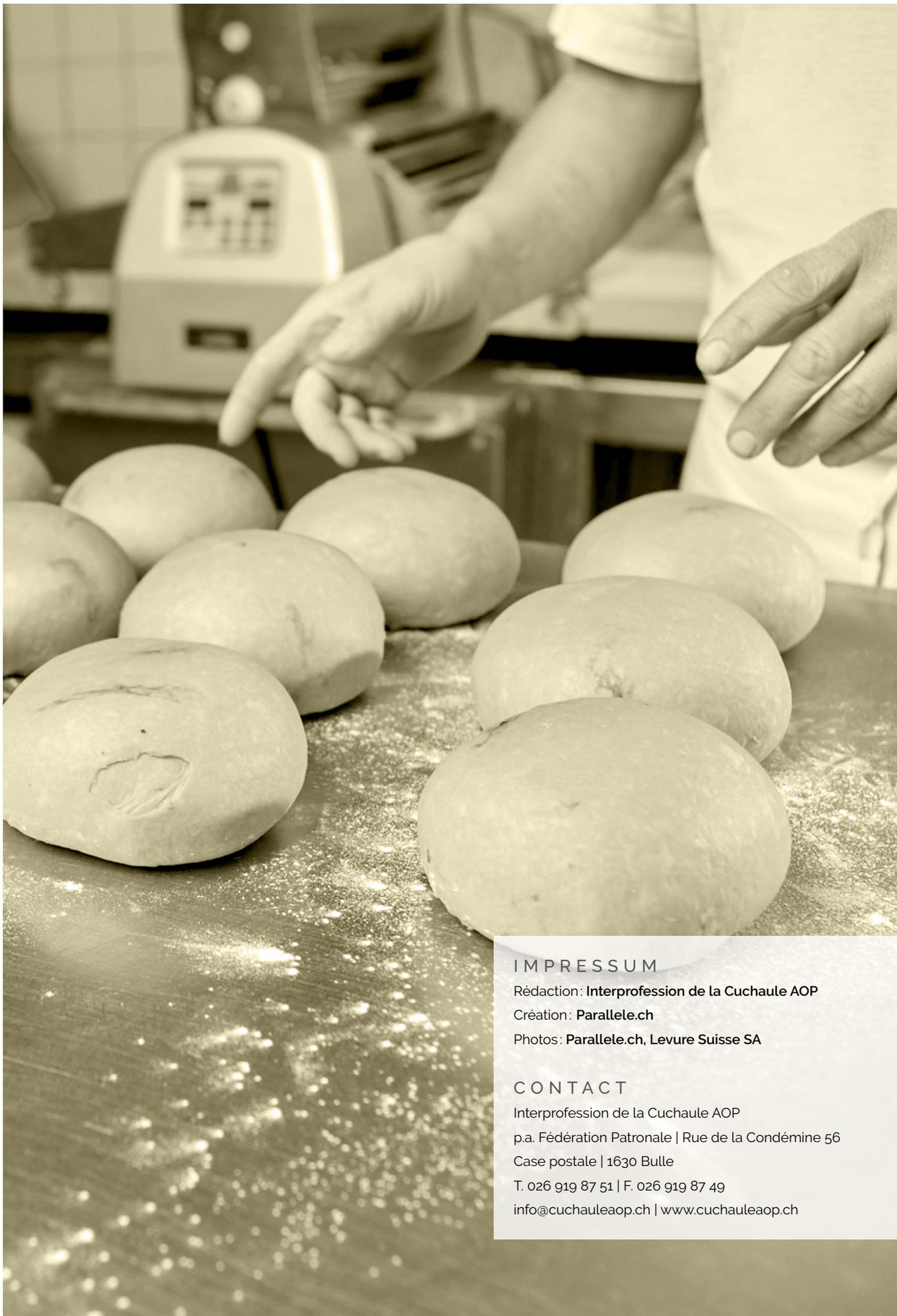
Emincer finement les oignons
 Cuire 20min au beurre à feu moyen
 Monter le feu et déglacer au vin blanc et vinaigre
 Caraméliser au vin cuit, ajouter la moutarde et assaisonner

CRUMBLE DE CUCHAULE AOP :

- 50g de Cuchaule AOP séchée
- 30g de farine
- 40g de beurre
- Sel/poivre/piment d'Espelette

Mixer la Cuchaule AOP
 Mélanger tous les ingrédients, étaler sur une plaque et cuire à
 180°C pendant 8min





IMPRESSUM

Rédaction: **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création: **Parallele.ch**

Photos: **Parallele.ch, Levure Suisse SA**

CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 919 87 51 | F. 026 919 87 49

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch