GAZETTE

LA CUCHAULE AOP

N° 14 - DÉCEMBRE 2022

LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

RÉSULTATS DU CONCOURS DE LA CUCHAULE AOP

La taxation de la 4ème édition du Concours de la Cuchaule s'est déroulée le 3 novembre passé, dans le cadre du Comptoir gruérien à Bulle. 50 producteurs fribourgeois certifiés ont participé à la taxation et la remise des prix a eu lieu le dimanche 6 novembre. Les résultats sont les suivants :

- 1ère place avec 97 points : Bäckerei Buchs, à Jaun

- 2ème place ex-aequo avec 96 points : Boulangerie Didier Ecoffey, à Romont, Boulangerie Reynald Grangier, à Bulle et Le Fournil de Séb Périsset, à Lugnorre

En tout, 27 producteurs ont obtenu 90 points ou plus, leur permettant de recevoir un diplôme. Toutes nos félicitations aux gagnants, et à tous les participants, pour leurs excellentes Cuchaules AOP. C'est une grande fierté de voir chaque année de nouveaux fabricants certifiés, et avec une qualité toujours au rendez-vous. Le palmarès complet peut être consulté sur notre site cuchauleaop.ch, dans le menu « Savoir-faire », rubrique « Concours de la Cuchaule AOP ».

RETOUR EN IMAGES SUR L'AUTOMNE DE LA CUCHAULE AOP

La Cuchaule AOP a été présente à de nombreuses occasions durant cet automne : Bénichon des entreprises, Fête des Fêtes à Ballenberg, Comptoir gruérien ou encore Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Le 22 septembre, dans le cadre de la Semaine du Goût, des mini Cuchaules AOP ont été distribuées dans les écoles professionnelles de Fribourg et Bulle. Voici quelques images de ces événements :

PORTRAIT

ASSOCIATION LE RADEAU, ORSONNENS

L'association Le Radeau à Orsonnens est née en 1982, dans le but de venir en aide aux personnes souffrant d'addictions. La boulangerie, présente sur place depuis le début, est un outil essentiel de réinsertion professionnelle, aussi bien pour les personnes accueillies sur place que les travailleurs externes. Emmanuelle Barboni, directrice, et Olivier Schmutz, boulanger Maître socioprofessionnel, expliquent les bienfaits de la boulangerie et la place de la Cuchaule AOP.

Emmanuelle Barboni, psychologue de formation, travaille au sein du Radeau depuis 26 ans et en est la directrice depuis 14 ans. Toutes ces années passées au sein de l'association lui ont permis de travailler dans tous les secteurs. De son côté, Olivier Schmutz est boulanger-pâtissier de formation et au bénéfice d'un brevet fédéral. Après avoir travaillé jusqu'à ses 40 ans dans différentes boulangeries, en industrie, et même dans la cuisine du CHUV en tant que pâtissier, il a eu besoin de changement. Il a ainsi été engagé dans la boulangerie du Radeau, où il est resté 4 ans puis est parti faire sa formation de maître socioprofessionnel à Vevey avant de revenir au Radeau, il y a 5 ans.

Le Radeau a été créé en 1982, sous l'impulsion de l'association REPER (alors appelée RELEASE), dont le but est la promotion de la santé et la prévention des dépendances, principalement auprès des jeunes. L'idée était de mettre sur pied une institution à la campagne, pour éloigner les personnes souffrant d'addictions de la ville.

Le Radeau est une association d'utilité publique, subventionnée entièrement par le SPS (Service de la Prévoyance Sociale), et collabore encore beaucoup avec REPER, ainsi qu'avec les fondations Le Tremplin et Le Torry. L'institution située à Orsonnens dispose de 12 places pour accueillir les personnes qui en ont besoin : « Nous ne sommes pas un lieu de vie, donc les séjours durent entre un mois et trois ans. Le but, c'est que les gens repartent d'ici avec un toit sur la tête, un travail ou une occupation, et un réseau de soutien. »

En plus des personnes logées sur place, Le Radeau accueille également depuis quelques années des travailleurs externes : « Ce sont des personnes stabilisées, qui vivent dans leur propre

appartement mais viennent travailler chez nous, notamment à la boulangerie. » Cette prestation ambulatoire prend toujours plus d'importance et le but serait de pouvoir continuer à la développer : « Nous sommes malheureusement limités pour nos places internes. Par contre, nous avons le potentiel d'augmenter le nombre de travailleurs externes que nous pouvons accueillir. »

Au sein de l'association, la boulangerie du Radeau a une place toute particulière : « Au départ, le but avait été de pouvoir faire des économies en fabriquant notre propre pain sur place et le surplus était vendu sur les marchés. » Avec les années, la production a pris de l'ampleur et elle joue aujourd'hui un rôle essentiel dans la réinsertion au travail des personnes accueillies : « C'est une porte d'entrée pour eux. Quoiqu'il arrive, la production doit sortir. Cela leur apprend les exigences et la ponctualité qui font partie du monde du travail. C'est également valorisant de voir le résultat concret de ce qu'ils font. »

La boulangerie du Radeau forme également des AFP boulanger-pâtissier-confiseur, disposant de deux places au total : « Nous souhaiterions avoir le budget pour une troisième, car c'est une réinsertion importante pour les jeunes. » Les produits fabriqués sont ensuite vendus trois soirs par semaine dans le magasin du Radeau ainsi qu'aux marchés de Bulle et Fribourg.

L'un des produits phares de la boulangerie est la Cuchaule AOP, avec environ 200 pièces fabriquées par semaine. Le passage à l'AOP a été une évidence pour Le Radeau qui a tout de suite fait les démarches en 2018 : « Il a fallu adapter la recette, mais sinon nous n'avons pas eu beaucoup de changements à faire, car nous avons toujours travaillé avec des produits fribourgeois. »

Le plus difficile est peut-être de maintenir la stabilité de la qualité : « Les personnes accueillies qui travaillent à la boulangerie ne sont pas des professionnels. Nous les formons progressivement jusqu'à ce qu'ils puissent gérer le four à bois. Sans compter que l'équipe change régulièrement. » Malgré cela, les produits du Radeau fonctionnent très bien auprès de la clientèle et il est indéniable que la boulangerie apporte de nombreux effets bénéfiques à l'association : « La formation et la réinsertion sont les clés de notre mission. »

Anaïs Bourbia

REPORTAGE

PRODUCTION DE SEL SUISSE

Production du sel artisanal « Fleur des Alpes », ©Salines Suisses

Bien que la Cuchaule AOP soit plutôt un produit sucré, le sel joue un rôle important dans sa recette, afin de relever son goût unique. La production fribourgeoise n'existant pas, le cahier des charges spécifie que c'est du sel de cuisine suisse qui doit être utilisé dans la recette de la Cuchaule AOP. Pour en découvrir plus sur cet ingrédient incontournable, nous avons posé quelques questions aux Salines Suisses.

Pouvez-vous présenter les Salines Suisses en quelques mots ?
Depuis 450 ans déjà, on extrait du sel en Suisse. Aujourd'hui, les Salines Suisses produisent, stockent et distribuent du sel sur mandat de leurs propriétaires, les cantons, et de la Principauté de Liechtenstein, sur les sites de Bex, Riburg et Schweizerhalle. Le sel est une matière première vitale. Jusqu'à 650'000 tonnes de sel sont produites annuellement, pour différentes applications dont le sel alimentaire qui accompagne les Suisses dans leur cuisine quotidienne.

Comment le sel suisse est-il produit ?
En Suisse, on produit du sel dit ignigène, c'est-à-dire par évaporation. Notre or blanc se trouve à l'état naturel dans la roche. Pour l'extraire, nous injectons de l'eau douce dans la roche par un système de forage. Au contact de l'eau, le sel se dissout et nous revient sous forme de saumure (eau salée). Nous évaporons ensuite cette saumure afin de cristalliser le sel, formant ainsi nos fameux grains de sel.

Les Salines Suisses produisent notamment à Bex un sel alimentaire unique, le Sel des Alpes, issu de la dernière mine du pays en activité.

Quelles sont les particularités de ce sel ?
Selon la légende, ce sont les chèvres qui, il y a près de 500 ans, découvrirent le Sel des Alpes. En effet, celles-ci s'abreuvaient toujours à la même source, ce qui attisa la curiosité de leur berger qui remarqua que cette source était effectivement salée !

Aujourd'hui encore, les trois derniers mineurs de Suisse se rendent au cœur des Mines de Sel de Bex pour en extraire cet or blanc. Préservé par la roche depuis des millions d'années, ce sel est d'une pureté exceptionnelle. Nous le produisons dans le plus grand respect de l'environnement, grâce à l'utilisation exclusive de notre propre énergie renouvelable sur l'ensemble de la chaîne de production.

L'assortiment Sel des Alpes comporte différents types de sel, qu'il s'agisse de sel fin, pour la cuisine de tous les jours, de sels aux herbes bio ou de sels de finition dont l'usage est similaire à celui d'une fleur de sel. Bien connu des consommateurs, il est aussi utilisé par les professionnels, notamment les boulangers qui tiennent à utiliser les matières premières les plus nobles dans la fabrication de leurs produits.

Utilisation du sel fin « Sel des Alpes » dans une boulangerie, ©Salines Suisses

Pourquoi est-il important d'utiliser du sel suisse ?
Le sel suisse est produit de manière durable. Les Salines Suisses utilisent 100 % d'énergie hydraulique suisse et mettent en œuvre de nombreuses autres mesures pour atteindre la neutralité climatique par exemple. Sa pureté et sa qualité sont également garanties, les standards étant particulièrement élevés dans notre pays.

Qu'est-ce qui le différencie du sel produit à l'étranger ?
En Suisse, nous produisons principalement du sel fin, alors que le sel marin est souvent gros. On trouve aussi à l'étranger des sels colorés, comme le sel rose de l'Himalaya, le sel bleu de perse ou le sel noir d'Hawaii par exemple. A noter que ce sont les minéraux contenus dans le sol qui donnent ces couleurs au sel et non pas le sel en tant que tel, qui est quant à lui toujours blanc.

Qu'est-ce que le sel apporte dans un produit sucré comme la Cuchaule AOP ?
Le sel a bien sûr un rôle d'exhausteur de goût. Si on a l'habitude de l'utiliser dans les plats salés, en pâtisserie une pointe de sel permet d'apporter beaucoup de profondeur dans la saveur des préparations. C'est aussi grâce à lui que la Cuchaule AOP a un goût si unique !

Quels sont les défis et les projets à venir pour les Salines Suisses ?
Les Salines Suisses améliorent continuellement leur gamme de produits et de services pour satisfaire au mieux les besoins de leurs nombreux clients. Grâce à leur offre touristique, notamment les célèbres Mines de Sel de Bex, elles plongent les visiteurs dans l'histoire fascinante du sel.

Les Salines Suisses sont également fortement impliquées dans le domaine de la durabilité, notamment avec le Fonds pour la nature Salzgut. Celui-ci soutient divers projets en faveur de la biodiversité dans les régions où le sel est extrait avec maintenant plus de 55 projets dans les régions du Nord-Ouest de la Suisse et de Bex.

Propos recueillis par Anaïs Bourbia

Site touristique des Mines de sel de Bex, ©Salines Suisses

SOUPE DE CUCHAULE AOP, POMME CARAMÉLISÉE, FOIE GRAS MARBRÉ À LA TRUFFE

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR QUENTIN BOCHUD

Recette pour 4 personnes

SOUPE DE CUCHAULE AOP

- 200g de Cuchaule AOP
- 50g de lard en dés
- 80g d'oignons
- 80g de beurre
- 2000ml de bouillon de volaille
- 125ml de crème
- Poivre

Émincer les oignons
Faire revenir le lard et les oignons dans le beurre
Dorer les dés de Cuchaule AOP
Ajouter le bouillon de volaille et cuire à feu doux durant environ 30min
Mixer
Ajouter la crème et ajuster l'assaisonnement

POMME CARAMÉLISÉE

- 200g de pommes
- ½ citron
- 40g de sucre brun
- 40g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

Couper la pomme en brunoise
Ajouter le jus du demi citron
Cuire les pommes dans le sucre et le beurre jusqu'à caramélisation
Ajouter une pincée de sel

FOIE GRAS

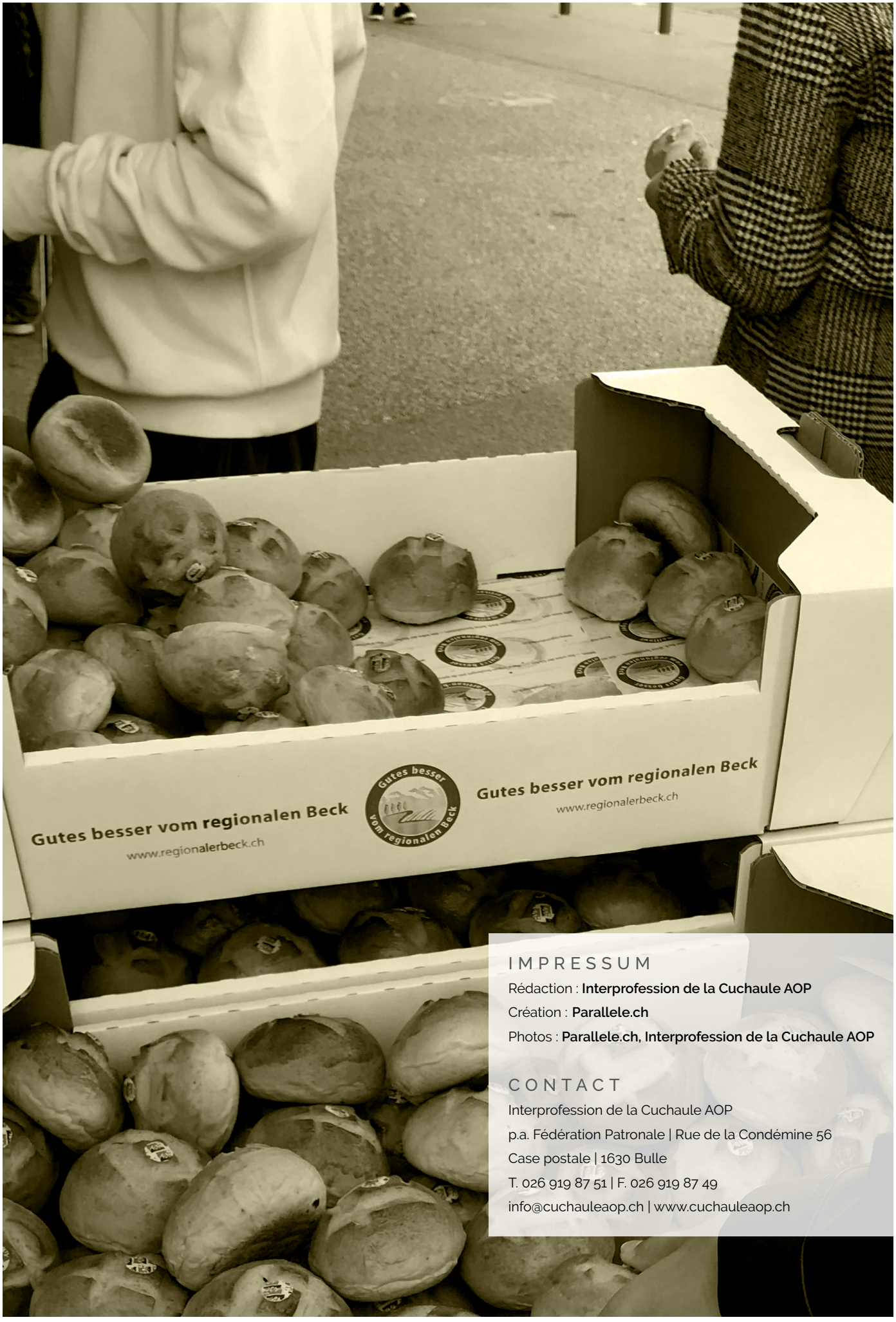
- 500g de foie gras éveiné
- 6g de sel
- 2g de poivre moulu
- 1g de sucre
- 2g de sel nitrité
- 10ml de calva

Assaisonner les lobes avec tous les ingrédients
Mettre sous vide la masse et laisser macérer au minimum quelques heures
Cuire les foies gras sous vide dans de l'eau à 70°C durant 4min tout en homogénéisant la masse
Plonger immédiatement dans un bain de glace
Quand il retrouve une consistance malléable, le mouler
Laisser reposer une nuit au frigo

DRESSAGE

Déposer la brunoise de pomme caramélisée au fond d'une assiette creuse
Verser la soupe de Cuchaule AOP
Sur le bord de l'assiette, déposer une tranche de Cuchaule AOP grillée et y déposer le foie gras

Bon appétit !



IMPRESSUM

Rédaction : **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création : **Parallele.ch**

Photos : **Parallele.ch, Interprofession de la Cuchaule AOP**

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