



# GAZETTE

---

LA CUCHAULE AOP  
N° 7 - SEPTEMBRE 2020



# LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

## LA CUCHAULE AOP SUR LES BUS ET LES PANNEAUX D’AFFICHAGE

C'est une campagne d'envergure qui est planifiée pour septembre et octobre 2020. « **La Cuchaule AOP donne le sourire aux Fribourgeois** », tel est le thème résolument optimiste de la campagne qui aura pour supports des bus TPF et des grands panneaux d'affichage SGA. Parce que la Cuchaule AOP est excellente pour se redonner du moral dans une année spéciale comme celle que nous vivons. La Cuchaule AOP, c'est aussi une dose de vitamines pour la filière artisanale et agricole fribourgeoise. Cette campagne voit le jour grâce au budget de promotion commune généré par les pastilles AOP et grâce au soutien de l'Etat de Fribourg au titre de la promotion des produits régionaux.

## FLYER SUR LA CERTIFICATION

L'Interprofession a créé un flyer dans le but de promouvoir la certification auprès des producteurs fribourgeois qui n'auraient pas encore fait la démarche. Ce document, disponible en français et en allemand, résume en quelques points les avantages de la certification pour le producteur, ainsi que pour les consommateurs. La certification est simple, bon marché et apporte une réelle valeur ajoutée, c'est le message central. Le flyer est distribué par plusieurs canaux. Si vous connaissez un producteur pas encore certifié, n'hésitez pas à lui en parler et à lui remettre le flyer (disponible gratuitement auprès de l'Interprofession). Le bouche à oreille et le partage d'expérience sont les meilleures voies pour convaincre !



## 3<sup>ÈME</sup> CONCOURS DE LA CUCHAULE AOP

Manifestation-phare depuis l'obtention de l'AOP, le concours de la Cuchaule reviendra en principe pour sa troisième édition le 30 octobre 2020. Il était prévu selon la tradition dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, mais cet événement a été annulé à cause de la pandémie. Le concours 2020 aura donc lieu Chez Blanc à Matran. Comme chaque année, nous encourageons chaleureusement tous les producteurs certifiés à y participer, pour l'émulation vers la qualité parfaite, et en rappelant qu'au moins une taxation officielle par année est nécessaire selon le cahier des charges. Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le secrétariat de l'Interprofession.

## MATÉRIEL PROMOTIONNEL

Du matériel promotionnel est disponible sur commande. Vous trouverez notamment des ardoises à fixer au mur, des planchettes de dégustation, des rollups, des dépliants, des présentoirs de comptoir ainsi que des beachflags.

Pour plus de renseignements et pour le formulaire de commande, n'hésitez pas à contacter l'Interprofession à [info@cuchauleaop.ch](mailto:info@cuchauleaop.ch) ou par téléphone au 026 919 87 51.

## LA CUCHAULE PRÉFÉRÉE DU PUBLIC

Cette année, le concours professionnel sera doublé d'un concours où vos clients pourront voter pour leur Cuchaule AOP préférée, par carte postale et sur les réseaux sociaux. Toutes les informations utiles seront communiquées début septembre aux producteurs certifiés. Les résultats seront proclamés le 30 octobre, en même temps que ceux du concours professionnel.



# DÉGUSTER LA BÉNICHON AU RESTAURANT

## LE LION D'OR, SIVIRIEZ

De plus en plus, la Cuchaule AOP est dégustée tout au long de l'année, mais la période la plus propice reste sans nul doute celle de la Bénichon. La saison est là et, même si cette année est particulière, elle apporte avec elle de précieux moments de convivialité en famille ou entre amis. Si pour certains, le traditionnel menu se cuisine à la maison, d'autres préfèrent le déguster au restaurant. Rencontre avec un établissement qui propose le menu de la Bénichon depuis toujours: Le Lion d'Or à Siviriez.

Cela fait presque 30 ans que Sylviane et Norbert Brodard tiennent le restaurant du Lion d'Or à Siviriez, elle en salle et lui en cuisine, et aussi longtemps qu'ils proposent le traditionnel menu de la Bénichon: «Au début, nous le faisons en mai, puis il y a eu une unification entre les communes et nous l'avons déplacé en septembre, pour être en cohérence avec les autres.»

Un week-end durant le mois de septembre donc, les clients – des familles fribourgeoises, mais également des habitués venant d'autres cantons – ont ainsi l'occasion de déguster le

menu entier traditionnel. Ce dernier comprend bien évidemment la Cuchaule AOP, achetée dans une boulangerie de la région et servie avec la moutarde de Bénichon faite par le patron: «Le menu nous demande une grande préparation, car tout est frais et fait maison. Pour les produits, nous nous fournissons au maximum auprès de producteurs locaux.»

Cette année, le menu de la Bénichon au Lion d'Or sera servi le samedi 12 et dimanche 13 septembre. Sylviane Brodard recommande de réserver les places, car la journée a toujours beaucoup de succès. Les mesures sanitaires et de distanciation sont appliquées scrupuleusement afin que les clients puissent profiter du menu en toute sécurité: «Nous avons de la chance d'avoir une grande salle, ce qui nous permet de mettre assez d'espace entre les tables. Nous veillons également à tout désinfecter. En soi, la pandémie ne nous pose pas de problème pour l'organisation de cette journée, nous espérons juste que les clients seront au rendez-vous et auront envie de venir passer la Bénichon en notre compagnie.»

# PAIN PERDU DE CUCHAULE AOP, POIRE ET GLACE AU VIN CUIT

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR CLAUDE-OLIVIER MARTI

## POUR ENV. 1L DE GLACE AU VIN CUIT

- 6 jaunes d'œuf
- 100g de sucre
- 5dl de lait entier
- 1dl de crème entière
- 100g de vin cuit
- 20g de glucose (voir après)

## PRÉPARATION

La glace peut être préparée à l'avance (se garde 1 semaine au congélateur sans problème).

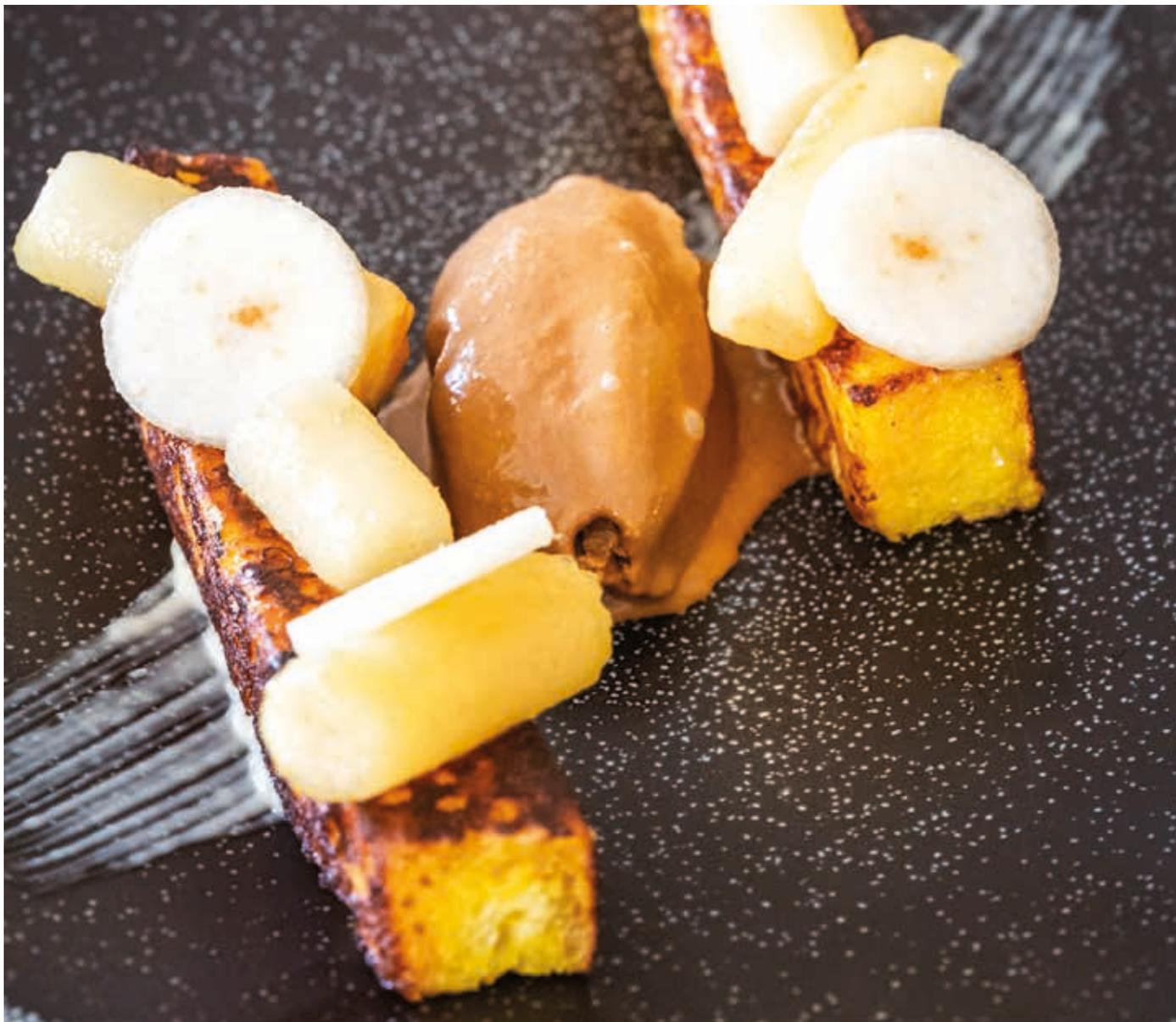
1. Il faut faire comme une crème anglaise: Battre les jaunes d'œuf avec le sucre. Dans une petite casserole, faire chauffer le lait, la crème, le glucose et le vin cuit. Verser très chaud sur l'appareil œuf sucre, bien mélanger, remettre dans une casserole et faire cuire en remuant sans arrêter. Une fois l'appareil à 84°C, retirer du feu et laisser refroidir.
2. Une fois à température ambiante, faire prendre la glace dans la sorbetière. C'est parti pour env. 40 min, la glace est prête quand l'hélice n'arrive plus à tourner. C'est la consistance parfaite pour la déguster!
3. Si vous n'avez pas de sorbetière, mettre la préparation dans un pot et la faire prendre au congélateur, en remuant toutes les heures pour éviter la formation de cristaux de glace.
4. Le glucose se trouve en magasin spécialisé ou chez votre pâtissier. Cela permet d'éviter la formation de cristaux et d'avoir une glace ainsi plus onctueuse. Vous pouvez faire sans, sans le remplacer par du sucre!

## TRONÇONS DE POIRES, CAMEL POIRE

- 4 belles poires de type Conférence (poire qui tient à la cuisson, mais pas trop dure)
- 1 noix de beurre
- 1 càs de sucre
- 15ml de crème

## PRÉPARATION

1. Couper les poires pour faire les tronçons dans la partie charnue (env. la moitié inférieure de la poire). A l'aide d'un «vide-pomme», découper des tronçons de poire (peut se faire à l'emporte-pièce ou même au couteau).
2. Faire revenir pendant 2-3 min les tronçons dans une poêle avec un peu de beurre, puis saupoudrer avec le sucre pour faire caraméliser pendant encore 2-3 min supplémentaires. Retirer les poires, mais garder le sucre et le jus au fond de la poêle, ajouter la crème et laisser réduire pour obtenir un caramel encore liquide. Il servira de décoration au fond de l'assiette et donnera un côté lactique à cette préparation! Réserver pour la suite.
3. Garder la partie supérieure de la poire (plus fine) pour faire des fines tranches de poires crues (découpées à l'emporte-pièce pour avoir des cercles de la même taille). La poire s'oxydant relativement rapidement, le faire juste avant le dressage.



## PAIN PERDU (POUR 4 PERSONNES)

- 4 tranches de Cuchaule AOP
- 1dl de demi-crème
- 25g de sucre
- 1 œuf
- 1 noisette de beurre pour la cuisson

### PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la crème, l'œuf battu et le sucre.
2. Tailler des longs « bâtonnets » de Cuchaule à l'aide d'un couteau (1,5-2 cm d'épaisseur au moins) . Retirer la croûte, mais ne pas la jeter (on peut faire de la panure de Cuchaule avec, voir après).

3. Passer les bâtonnets de cuchaule dans l'appareil à l'œuf, retirer l'excédent et faire dorer dans la poêle dans le beurre chaud. Retourner sur chaque face lorsque la Cuchaule est bien dorée. Réserver sur une assiette une fois prête. C'est meilleur tiède!
4. Avec les chutes de Cuchaule : les détailler grossièrement et les mettre à sécher au four à 100°C. Une fois bien sèche, la réduire en panure à l'aide d'un mixeur. Vous pouvez utiliser ceci pour vos autres recettes, pas de gaspillage!

### DRESSAGE

Dans une assiette, à l'aide d'un pinceau, faire un trait de caramel aux poires. Déposer la Cuchaule, ajouter les tronçons de poire caramélisée, la poire crue, et finir avec une belle quenelle de glace au vin cuit. Ne reste plus qu'à déguster!





en réalité. Mais nous avons quand même fait les démarches, car c'était important vis-à-vis des clients, mais aussi pour rester compétitifs face à la concurrence.» Le changement de recette et de procédé de production leur a demandé environ un mois de tests avant la certification, puis encore quelques semaines pour être vraiment au point: «Le grand changement a été le passage de la poudre de lait au lait frais. Quant aux autres ingrédients, ils venaient déjà tous de la région.»

Deux ans plus tard, Joachim Protze est heureux d'avoir fait le pas, même si la nouvelle recette reste plus difficile. Une petite erreur suffisant à rater une Cuchaule AOP, c'est plus délicat pour le boulanger, mais également pour la transmission du savoir-faire. Quant aux clients, si certains ont été conquis dès le début, d'autres avaient plus de peine avec la nouvelle recette, qui était un peu moins aérée que la précédente: «Depuis, en modifiant un peu nos processus de production, nous avons trouvé un moyen de la rendre plus légère, tout en respectant le cahier des charges.» Aujourd'hui, le retour est très positif, l'AOP apporte une qualité et une image importantes au produit. Les ventes ont également augmenté, notamment auprès des touristes de passage à Charmey qui souhaitent tous goûter une Cuchaule AOP typique du terroir fribourgeois.

Joachim Protze a présenté sa Cuchaule AOP au concours en 2019, où elle a remporté 95 points sur 100, lui valant une belle 4<sup>e</sup> place

ex-aequo et un diplôme. La seule « critique » reçue de la part des taxateurs était la quantité peut-être trop importante de safran: « Nous mettons pourtant la quantité minimale selon le cahier des charges, mais il existe plusieurs sortes de safran sur le marché, parfois pur et parfois coupé, et les différences sont importantes si l'on utilise l'une ou l'autre. De notre côté, nous travaillons depuis 2017 avec du safran pur, venant d'Iran mais labellisé Bio Agriculture Non-UE et certifié ISO 3632 catégorie 1; il faut en mettre très peu, bien moins que celui que nous utilisions auparavant et qui était coupé. C'est un peu dommage que cette particularité liée au safran ne soit pas prise en considération dans le cahier des charges de la Cuchaule AOP. »

Comme pour de nombreux artisans et commerçants, l'année 2020 a chamboulé le quotidien de Joachim Protze: « Au début de la pandémie, nous étions certains que ce serait une catastrophe. Finalement, les consommateurs sont restés fidèles aux boulangers, nous avons bien travaillé. Le plus difficile a été la fermeture puis le réaménagement du tea-room et la baisse de livraisons à nos clients professionnels. » Pour la boulangerie charmeysanne, l'automne sans la Désalpe et ses touristes sera un coup dur, l'événement ayant fait exploser les ventes de Cuchaule AOP l'année passée: « Heureusement, il reste la période de la Bénichon, que les gens d'ici vont pouvoir fêter en famille. »



## IMPRESSUM

Rédaction: **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création: **Parallele.ch**

Photos: **Claude-Olivier Marti, [parallele.ch](http://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](mailto:info@cuchauleaop.ch) | [www.cuchauleaop.ch](http://www.cuchauleaop.ch)