



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP
N° 8 - DÉCEMBRE 2020



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

REPORT DU 3^{ÈME} CONCOURS DE LA CUCHAULE AOP

En raison de la pandémie de coronavirus et des mesures sanitaires pour lutter contre sa propagation, le 3^{ème} concours de la Cuchaule AOP, qui devait se dérouler le vendredi 30 octobre dernier Chez Blanc à Matran, a été reporté à une date qui sera fixée dès que la situation le permettra. La décision a été prise afin d'éviter tout risque pour les participants lors de la livraison des Cuchaules AOP, pour les membres du jury lors de la taxation, le personnel de Chez Blanc ainsi que les collaborateurs de l'Interprofession de la Cuchaule AOP. De plus, l'absence de plusieurs membres du jury et l'impossibilité de travailler sans masque et par deux a fait peser quelques doutes sur la faisabilité du concours.

L'enthousiasme pour ce concours était à nouveau au rendez-vous, avec 42 participants annoncés pour cette édition, soit presque la totalité des entreprises et sites de production certifiés pour la Cuchaule AOP. Ce dynamisme mérite d'être honoré par un concours organisé dans des conditions optimales. En attendant, pour rester conforme avec l'exigence d'une taxation annuelle inscrite dans le cahier des charges de la Cuchaule AOP, l'Interprofession proposera à ProCert de « prolonger l'année 2020 » jusqu'à ce que la taxation puisse être organisée.

CONCOURS PUBLIC DE « LA MEILLEURE CUCHAULE AOP »

Par carte postale ou via les réseaux sociaux, les Fribourgeoises et Fribourgeois ont pu cet automne faire leur déclaration à leur Cuchaule AOP préférée. Vu la taille très différente des commerces, il n'y aura pas de classement publié à l'issue de ce concours. Par contre, trois gagnantes ont été tirées au sort et reçoivent comme prix un abonnement gratuit: une Cuchaule AOP par semaine respectivement pendant 12, 6 et 3 mois.

1^{er} prix: Mme Yasmine Giller, Boulangerie Le Radeau, Orsonnens
2^e prix: Mme Alexandrine Gumy, Boulangerie Suard, Fribourg
3^e prix: Mme Hélène Ecoffey, Boulangerie Delabays, Grandvillard

SAFRAN UN PEU DISCRET ?

L'Interprofession reçoit régulièrement du courrier de consommateurs et d'amateurs de Cuchaules AOP. Ils ont souvent des questions techniques sur l'AOP, la recette, les ingrédients. La plupart des commentaires sur la qualité des Cuchaules AOP sont élogieux. Occasionnellement, certains amateurs indiquent qu'à leur goût, la saveur du safran devrait être un peu plus présente. C'est une remarque à prendre au sérieux, car le safran est essentiel pour la typicité de la Cuchaule AOP. La présence des filaments rouge dans la mie est aussi perçue comme un signe de qualité.

Le dosage du safran est délicat et il existe des différences qualitatives selon la provenance et les lots. Mieux vaut refaire un essai à petite échelle quand on commence une nouvelle livraison. Secret de fabrication de certains boulangers: faire tremper le safran dans le lait quelques heures avant de l'incorporer dans la pâte, ce qui permet un bon développement des arômes et de la couleur. Même si le safran est une épice de très grande valeur, il faut veiller à son bon dosage!



REPORTAGE

LA PRAIRE SA, COURNILLENS, ŒUFS FRIBOURGEOIS



Pour obtenir de belles Cuchaules AOP bien dorées, les œufs jouent un rôle essentiel dans la préparation. Comme pour les autres ingrédients, l'origine fribourgeoise est obligatoire et figure dans le cahier des charges. Pour en découvrir plus sur la production d'œufs, rendez-vous avec Albert Brand de la Prairie SA à Cournillens.

L'élevage de poules a débuté avec le père d'Albert Brand, fromager de métier mais qui a toujours été intéressé par l'aviculture. Dans un premier temps, il n'avait qu'un petit poulailler au village, puis il a construit l'exploitation tenue aujourd'hui par son fils. En 1981, la Suisse a été le premier pays au monde à interdire les batteries, de profondes modifications ont alors été apportées et quand Albert Brand a repris les rênes en 1991, elles avaient toutes été transformées en volières. Aujourd'hui, La Prairie SA est considérée comme une exploitation agricole et l'élevage comprend également des moutons et des cochons, mais c'est bien le commerce d'œufs, en coquille et liquide, qui constitue la majorité du travail: « Nous avons deux troupeaux de 6'000 poules chacun, et la chance d'avoir le terrain qui nous permet une ponte au sol et des sorties en plein air, selon les normes CNF de Coop Naturafarm, donc avec un cahier des charges encore plus strict. »

Une journée à La Prairie débute tôt le matin, avec les poules qui se réveillent vers 4h. Les premières tâches consistent à vérifier

qu'elles ont bien mangé et bu: « Les aliments que nous leur donnons sont 100% d'origine végétale, sans OGM ni antibiotiques. » Il faut également contrôler que tout va bien et ramasser les œufs. Puis, avant 10h et jusqu'à 17h minimum, l'accès au jardin d'hiver est ouvert tous les jours, été comme hiver. Si le temps est sec, les poules peuvent également aller sur le parcours extérieur en gravier, voire au parc: « Il ne faut pas que ce soit trop humide et boueux car elles risqueraient d'attraper des vers ou parasites. » Un dernier contrôle en les rentrant, et extinction des feux à 18h.

Du côté des œufs, les employés sont en charge de les faire passer au contrôle qualité, puis ils sont mirés, pesés, marqués, emballés et expédiés aux clients. En plus de ses propres œufs, Albert Brand distribue également ceux d'autres producteurs: « Certains viennent aussi du canton de Vaud, donc il faut être vigilant de ne pas mélanger. » Un petit pourcentage de la production fribourgeoise, en coquille mais également liquide, est labellisé « Terroir Fribourg » et vendu avec le macaron, ce qui apporte une plus-value: « Bien sûr, pour les Cuchaules AOP, les boulangers peuvent prendre des œufs fribourgeois sans le label, mais c'est une certification en plus, et pour moi il était important de les différencier. » D'ailleurs, plusieurs boulangers se sont tournés vers ces œufs certifiés lors du passage à l'AOP, et certains en ont même profité pour les utiliser dans l'entier de leur fabrication.

Pour Albert Brand, il serait bien de privilégier et promouvoir les œufs « Terroir Fribourg » dans le canton, par exemple dans les cuisines des entreprises et la restauration collective. Il y a encore du chemin à faire, mais la tendance est perceptible: « La plupart de ces établissements utilise maintenant au moins des œufs suisses, ce qui est déjà un pas en avant par rapport aux œufs étrangers. » Car, en effet, sans compter l'argument des circuits courts et du commerce local, les conditions d'élevage des poules sont bien meilleures en Suisse, avec l'interdiction absolue des batteries et 80% des exploitations qui sont équipées pour les sorties en plein-air: « Pour donner une idée, un élevage bio suisse doit comporter 2'000 poules maximum. Ailleurs en Europe, la recommandation est de 12'000 poules, et en réalité il s'agit même plutôt de 18'000 à 24'000 poules. Il vaut donc mieux privilégier le local suisse, que du bio étranger. »

Anais Bourbia

TERRINE DE FOIE GRAS, CHUTNEY POMME POIRE ET CHIPS DE CUCHAULE AOP

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS DE REPOS : 48H AU FRAIS

TERRINE DE FOIE GRAS :

- 500 g de foie gras frais, de qualité
- 5 g de sel
- Poivre du moulin
- 150 ml de vin blanc liquoreux (type Sauternes ou équivalent suisse)

PRÉPARATION :

Elle doit reposer 48h au frigo, à préparer en conséquence.
Se garde 5j au frigo, bien fermé et surtout au frais.

Commencer par le foie gras :

1. Sortir 2h avant préparation du frigo.
2. Retirer les nerfs si ce n'est pas le cas (prendre une version déjà dénervée pour plus de facilité), sans trop défaire les lobes.
3. Mettre sur une plaque (qui peut aller au four), saler, poivrer et ajouter le vin liquoreux.
4. Faire mariner 30 min à température ambiante.
5. Préchauffer le four à 150°C, puis enfourner pour 7 min au milieu du four.
6. Sortir du four, laisser refroidir 3 min environ. Le foie aura perdu du gras, égoutter les lobes / morceaux et mettre dans une terrine en essayant de prendre le moins de gras fondu avec. Bien presser et lisser.
7. Remettre sur le dessus de la terrine un peu de gras fondu, cela protégera la terrine de l'oxydation.
8. Mettre au frigo et laisser reposer 48h au frigo.

CHUTNEY POMME POIRE :

- 1 noisette de beurre
- 1 échalote émincée finement
- 1 pomme, pelée, finement émincée en cubes
- 1 poire, pelée, finement émincée en cubes
- 2 généreuses cuillères à soupe de miel
- 50 ml de vinaigre balsamique blanc
- 25 cl d'eau
- Sel, quelques grains de poivre rose
- Option : 2 cm de gingembre frais râpé
- 1 cuillère à café de vin cuit

PRÉPARATION :

1. Peut se préparer à l'avance, garder en bocal au frigo.
2. Dans une petite casserole, faire fondre la noisette de beurre, y faire suer l'échalote, la pomme et la poire.
3. Ajouter le miel, faire revenir quelques minutes.
4. Ajouter ensuite le vinaigre balsamique blanc, l'eau, le sel, les grains de poivre, le vin cuit et éventuellement le gingembre râpé.
5. Laisser compoter sur feu doux pendant 30 min avec le couvercle, puis retirer le couvercle et poursuivre encore un peu pour avoir un chutney selon vos goûts : très fondant sans morceaux (év. Donner un coup de mixer), ou avec des morceaux.
6. Transférer dans un bocal bien propre, fermer et laisser refroidir.
7. Conserver au frigo.



CHIPS DE CUCHAULE AOP :

- Tranches fines de Cuchaule AOP

PRÉPARATION :

1. A l'aide d'une trancheuse, découper de très fines tranches de Cuchaule AOP (cela fonctionne aussi avec un couteau, attention aux doigts).
2. Mettre sur une plaque, et faire dorer au four à 180°C pendant 3-4 min sur chaque face.
3. Les tranches sont prêtes quand elles prennent une jolie couleur dorée.
4. Retirer du four et laisser refroidir.

DÉGUSTATION :

La terrine accompagne à merveille votre salade préférée, avec une belle tranche de Cuchaule AOP ultra craquante et du chutney. Servir le reste des tranches à côté ou même de belles tranches de Cuchaule AOP passées au grille-pain.

Claude-Olivier Marti



Claude Zosso lors du Chapitre d'intronisation en 2018

— 6 — PORTRAIT

CLAUDE ZOSSO,
GRAND MAÎTRE DES CHEVALIERS DU BON PAIN
DU CANTON DE FRIBOURG

Depuis l'obtention de l'AOP en 2018, les boulangers certifiés doivent effectuer et réussir une taxation par année afin de maintenir leur certification. Ces taxations sont effectuées par les Chevaliers du Bon Pain du canton de Fribourg, qui comptent 15 taxateurs au total. Rencontre avec le Grand Maître depuis 2010 et membre du Comité depuis 2003, Claude Zosso, qui revient sur le fonctionnement de la Confrérie et son rôle pour la Cuchaule AOP.

Boulangier-pâtissier de formation, Claude Zosso a travaillé sept ans dans les douanes après son apprentissage, avant de revenir dans le métier une année chez Suard à Fribourg en tant qu'ouvrier. En 1990, il s'est mis à son compte et a repris le commerce de Cottens jusqu'en 1996. C'est là qu'il a obtenu le titre de Chevalier du Bon Pain, en 1995, mais des problèmes de dos l'ont ensuite poussé à arrêter son commerce. Après

avoir travaillé encore près de vingt ans comme ouvrier à Marly, Claude Zosso a finalement quitté le métier en 2018 et a repris une agence de location de véhicules avec sa femme et sa fille. À la suite de ce changement de carrière, il a décidé de remettre son titre de Grand Maître: «Je souhaitais laisser ma place en 2020, mais la pandémie de Covid en a décidé autrement. Je reste un peu plus longtemps mais j'espère pouvoir passer le flambeau en 2021, lors du prochain chapitre d'intronisation.»

C'est que le rôle du Grand Maître revêt une grande importance, comme responsable d'organiser et de diriger les taxations de la Confrérie: «Pour devenir Chevalier du Bon Pain, les artisans doivent en faire la demande. Ensuite, des échantillons sont récoltés anonymement dans leur commerce et nous taxons un pain mi-blanc ou noir, un autre décidé par nos soins et qui change chaque année, et un dernier au choix du patron.»

Chaque pain peut rapporter jusqu'à 100 points et il faut un total de minimum 270 points sur 300, durant trois ans, pour recevoir le titre de Chevalier du Bon Pain. Ensuite, tous les trois ans, s'il confirme ces résultats, l'artisan recevra une étoile. »

En ce moment, le canton compte 48 Chevaliers avec commerce sur un peu plus d'une centaine de membres de l'association. 15 membres de la Confrérie fribourgeoise sont des taxateurs formés et ils participent par groupe de six à chaque taxation, afin que les trois pains de chaque boulanger soient taxés par deux Chevaliers ensemble. En 2018, l'association a fêté ses 50 ans d'existence. À cette occasion, lors du 17^{ème} chapitre d'intronisation, les Chevaliers ont remis pour la première fois le titre du Pain d'Or, qui récompense le boulanger ayant obtenu la meilleure moyenne sur les trois ans de taxations. Il a reçu un trophée à exposer dans son commerce et qu'il remettra en jeu en 2021, gardant tout de même un diplôme pour témoigner de ce prix.

Concernant la Cuchaule AOP, le système de taxation reste le même, mais les critères ont été adaptés et les notes sont plus précises. Ce sont d'ailleurs Claude Zosso et Jean-Luc Delabays – membre du comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP – qui ont réuni quelques collègues en 2018 pour mettre au point la feuille de taxation: « Nous taxons déjà la Cuchaule dans le cadre des Chevaliers du Bon Pain, donc nous avons une expérience des critères importants. Trouver la version définitive de cette fiche a été un travail d'équipe. » Pour obtenir ou garder l'AOP, les fabricants de Cuchaule doivent obtenir un total de

78 points sur 100. De plus, ceux qui obtiennent 90 points et plus reçoivent un diplôme et les trois premiers un prix.

Chaque année, la taxation se fait lors du Concours de la Cuchaule AOP, qui a eu lieu dans le cadre du Swiss Bakery Trophy en 2018 et du Salon Suisse des Goûts et Terroirs en 2019. Cette année, il devait avoir lieu Chez Blanc à Matran fin octobre, mais a dû être annulé en raison du coronavirus. Des Cuchaules AOP continuent aussi à être présentées spontanément par les boulangers lors des taxations régulières des Chevaliers. Le résultat est aussi pris en compte pour la certification: « C'est une fierté et une responsabilité importante pour les Chevaliers de contribuer à assurer la qualité d'un produit AOP qui compte pour l'avenir de la filière artisanale. »

Durant toutes ces années d'engagement au sein du Comité des Chevaliers du Bon Pain, ce qui a toujours motivé Claude Zosso est la fierté de cette profession et l'esprit de camaraderie qui règne au sein des boulangers. C'est pourquoi, même une fois qu'il aura remis son titre de Grand Maître, et bien qu'il ne soit plus dans le métier depuis deux ans, il souhaiterait rester disponible lors des taxations en cas de besoin: « Ce sera également avec plaisir que je continuerai de me rendre aux intronisations des nouveaux Chevaliers. »

Anais Bourbia



Claude Zosso lors du Chapitre d'intronisation en 2018



IMPRESSUM

Rédaction : **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création : **Parallele.ch**

Photos : **Claude-Olivier Marti, 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