

GAZETTE

LA CUCHAULE AOP N° 11 - DÉCEMBRE 2021



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

RÉSULTATS CONCOURS DE LA CUCHAULE AOP

La taxation de la 3ème édition du Concours de la Cuchaule s'est déroulée le 30 octobre passé, dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, sur le stand du Swiss Bakery Trophy. 45 producteurs fribourgeois certifiés ont participé à la taxation et la remise des prix a eu lieu le lendemain, dimanche 31 octobre. Les résultats sont les suivants:

1^{re} place avec 97 points:
Boulangerie Stéphane et Danièle Clément,
à Prez-vers-Siviriez



2º place ex-aequo avec 96 points: Boulangerie Jean-Luc Delabays, à Grandvillard et Boulangerie Buchs, à Echarlens

En tout, 23 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».

PAGE INSTAGRAM

Depuis quelques temps, la Cuchaule AOP a sa page instagram (@cuchauleaop), avec des publications fréquentes, visant à mettre en valeur le produit et les acteurs de la filière. Elle vient compléter la page Facebook, déjà en place depuis quelques années, dans la stratégie de communication de l'Interprofession.

CAMPAGNE D'AFFICHAGE

En plus de la communication digitale, la Cuchaule AOP est également présente dans les rues, grâce à une campagne d'affichage réalisée durant deux semaines en septembre passé dans le canton. En plus des affiches publicitaires dans les villes, le visuel a également habillé les bus TPF durant un mois, également dans l'ensemble du canton.





REPORTAGE

PRODUCTION FRIBOURGEOISE DE BETTERAVES SUCRIÈRES

Ingrédient incontournable de la Cuchaule AOP, le sucre est fabriqué à partir de betteraves sucrières produites sur les terres fribourgeoises. Une culture importante pour le canton de Fribourg mais pour laquelle les agriculteurs rencontrent des difficultés ces dernières années. Explications avec Martin Blaser, producteur à Granges-Paccot et président de l'Association fribourgeoise des producteurs de betteraves à sucre.

Pour faire pousser les betteraves sucrières, la terre est préparée durant l'automne et l'hiver, puis les semences sont plantées aux alentours de fin mars. Au printemps, les producteurs sont occupés par la lutte contre les mauvaises herbes, grâce à des moyens mécaniques et/ou par pulvérisations. Les ravageurs sont également une menace à combattre, et ce depuis le début de la pousse jusqu'à ce que les betteraves soient bien développées. Plusieurs passages sont nécessaires durant ces quelques mois. Enfin, les feuilles doivent être protégées contre les maladies à l'aide de fongicides, car c'est grâce à leur photosynthèse que les betteraves pourront être chargées en sucre. Les racines finissent ensuite de grandir sans intervention humaine jusqu'à la récolte, qui se déroule généralement entre fin octobre et fin décembre.

Ce sont les sucreries qui fixent les dates de livraison des betteraves par les producteurs. Une fois livrées à l'usine, elles sont lavées, coupées, broyées et chauffées. La pulpe est mise sous pression pour séparer le sirop du reste de la racine, qui sera ensuite chauffé pour en retirer le sucre brut. Ce dernier est raffiné pour obtenir le sucre blanc. Rien ne se perd dans la betterave: les feuilles restent sur le champ pour faire de l'engrais vert et la pulpe non-utilisée pour le sucre est reprise par les agriculteurs pour fourrager le bétail.

Cette production est importante pour le canton de Fribourg. En quelques chiffres, elle représente en 2021 environ 300 producteurs, 1'100 hectares et presque 100'000 tonnes de betteraves par année. Au niveau suisse, ce sont 16'000 hectares qui sont occupés par la production de betteraves sucrières, un chiffre que les sucreries souhaiteraient augmenter à 20'000 mais la tendance est plutôt à la baisse, comme l'explique Martin Blaser: «Les prix ont baissé ces dernières années.



De plus, les matières actives utilisées pour lutter contre les maladies et les ravageurs ont récemment perdu leur homologation en Suisse, rendant le travail plus compliqué pour les producteurs. Certains ont donc été démotivés de devoir fournir plus d'efforts pour de petits rendements.»

Pourtant, il reste important de maintenir cette production dans le canton, car les conditions sont idéales pour cette culture, qui est implantée chez nous depuis des centaines d'années: « Ce serait vraiment dommage de devoir importer des produits qui peuvent être cultivés dans la région. » Pour que les producteurs continuent, il faudrait que les prix restent corrects, mais également que les moyens pour lutter contre les maladies et ravageurs soient disponibles et efficaces. Les consommateurs ont aussi leur rôle à jouer, en privilégiant le sucre suisse bien sûr, mais aussi en prenant conscience que les producteurs ont besoin de solutions pour leurs betteraves, qui ne peuvent pas survivre sans intervention de l'homme.

Pour Martin Blaser, le fait qu'un produit comme la Cuchaule AOP utilise du sucre suisse apporte de la valeur à la production régionale et renforce l'identité cantonale: «Je trouve que c'est une fierté de pouvoir présenter des produits fabriqués avec des ingrédients régionaux. Les producteurs fribourgeois mettent tout leur cœur et leur savoir-faire dans la culture des betteraves sucrières. Je tiens donc à remercier les boulangers qui utilisent ce sucre et privilégient les circuits courts.»

Anaïs Bourbia



PORTRAIT

BOULANGERIE-CAFÉ WIDMER, SAINT-ANTOINE



La Boulangerie Widmer à Saint-Antoine fête cette année son centenaire, créée en 1921 par le grand-père d'Hugo Widmer. Pour l'occasion, cette entreprise familiale a entrepris d'importants travaux l'année dernière pour rénover le laboratoire, le magasin et le tea-room. Si pour eux la Cuchaule reste une spécialité, fabriquée uniquement le week-end, l'AOP était une évidence.

La boulangerie familiale Widmer a été créée en 1921 par Albert Widmer, alors engagé pour gérer à son compte la boulangerie de Landi. C'est ensuite son fils, Othmar, qui a repris les rênes en 1951 et qui a fait construire, dix ans plus tard, un nouveau bâtiment pour la boulangerie, avec des installations modernes, un magasin et un tea-room. Puis, en 1968, le bâtiment a été agrandi afin de pouvoir y installer un restaurant, le « Flora », ce qui leur permettait de servir des boissons alcoolisées. Enfin, à la suite de son apprentissage, Hugo Widmer a repris l'entreprise familiale en 1982, avec sa femme Béatrice.

Aujourd'hui, la prochaine génération est déjà impliquée dans l'entreprise familiale, avec l'un des fils et la fille d'Hugo et Béatrice qui y travaillent: « Depuis cette année, nous avons





crée une SA.». Avant de revenir à la boulangerie, leur fils a fait d'autres expériences, comme un stage d'un an et demi en Australie, son service militaire en tant que lieutenant, ou encore quelques années chez Radio Freiburg comme reporter. Sa fille a elle aussi fait d'autres expériences professionnelles, notamment dans les soins aux personnes handicapées, avant de venir travailler au magasin familial. Pour Hugo Widmer, c'était important que ses enfants fassent ce qu'ils souhaitaient avant de reprendre le flambeau: «Comme mon propre père était malade, j'ai dû revenir directement après l'apprentissage. Je ne regrette pas, mais je souhaitais que mes enfants puissent profiter, puis revenir et rester pour de bon dans la boulangerie.»

L'année dernière, de grandes rénovations ont été entreprises pour moderniser le magasin, le laboratoire et le tea-room, qui ont nécessité une fermeture de la boulangerie durant quatre mois. Afin de savoir quelle direction prendre, des discussions ont eu lieu au sein de la famille Widmer: « Une question était de décider de ce qu'il adviendrait du restaurant. La prochaine génération ne souhaitait pas forcément le garder, car cela signifie des ouvertures jusqu'à minuit. Nous avons donc plutôt choisi d'en faire un café, avec des snacks qui viennent de la boulangerie. » Les nouveaux locaux sont également plus ouverts, permettant aux clients de sentir les odeurs du laboratoire: « L'année prochaine, nous organiserons des portes ouvertes pour leur présenter les installations et comment elles fonctionnent. »

À côté de sa boulangerie, Hugo Widmer a toujours été très investi dans différents comités en lien avec la branche: «Cela fait 30 ans que je tiens la présidence des boulangers

singinois. J'ai siégé durant plus de 20 ans au comité central de l'Association suisse et j'ai été pendant 15 ans vérificateur des comptes pour l'Association suisse.» Pour lui, le fait de travailler la nuit lui permet de s'engager dans différents comités et être bilingue est également un avantage. S'il est heureux de ces expériences et qu'il en a profité pour créer des relations dans toute la Suisse, il souhaiterait que les jeunes puissent ensuite prendre la relève: « Ce serait bien que les nouvelles générations s'engagent davantage, même si je comprends qu'elles aient parfois d'autres priorités. De mon côté, je suis également actif dans beaucoup de comités car je ne sais pas dire non quand on me demande.»

L'un de ses nombreux engagements est d'ailleurs au sein du comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP, qu'il a rejoint à la demande de Jean-Luc Delabays, en tant que président singinois. Du côté de la boulangerie Widmer, la conformité à l'AOP ne s'est pas faite tout de suite en 2018, car c'était à la jeune génération de prendre la décision. La recette a nécessité peu d'adaptations car ils travaillaient déjà avec des produits régionaux. Chez eux, la Cuchaule AOP reste une spécialité produite uniquement les week-ends.: «En Singine, le produit est peut-être un peu moins établi que dans d'autres districts. D'ailleurs, encore peu de producteurs sont passés à l'AOP, mais je suis assez confiant, je pense qu'ils vont suivre. Car maintenant, il est important vis-à-vis des consommateurs de mettre l'accent sur la régionalité. Nous devons tous aller dans cette direction.»

Anaïs Bourbia



GLACE À LA CUCHAULE AOP ET POIRE AUX ÉPICES DE NOËL

RECETTE DE CLAUDE-OLIVIER MARTI

POUR ENV. 1L DE GLACE À LA CUCHAULE AOP

- · 6 jaunes d'œuf
- · 100 g de sucre
- · 5dl de lait entier
- · 2 belles tranches de Cuchaule AOP
- · 1dl de crème entière
- · 20 g de glucose (voir après)
- 1 petite pincée de pistils de safran ou 1 pointe de couteau de safran en poudre

Pour la glace:

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

Pour avoir le goût de la Cuchaule AOP: couper 2 belles tranches de Cuchaule AOP, retirer la croûte et couper grossièrement. Faire tremper les morceaux dans les 5 dl de lait pendant 5h au frigo. Ensuite, filtrer à travers un tamis fin, presser pour faire sortir le lait sans pour autant faire de la purée avec la mie de Cuchaule. Prélever environ ¼ de mie détrempée pour mixer avec le lait. Réserver.

Il faut faire comme une crème anglaise: battre les jaunes d'œuf avec le sucre. Dans une petite casserole, faire chauffer le lait infusé, la crème, le glucose et le safran (en option, cela renforce le goût et la couleur). 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.

Une fois à température ambiante, faire prendre la glace dans la sorbetière. C'est parti pour env. 40min, la glace est prête quand l'hélice n'arrive plus à tourner. C'est la consistance parfaite pour la déguster! 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.

POIRES AU VIN ET ÉPICES

- 7.5 dl de Chardonnay (ou équivalent)
- · 100 g de sucre en poudre
- 0.5 g de safran en pistil de bonne qualité
- 3-4 capsules de cardamome verte, pilées
- · 1 gousse de vanille, coupée en 2, grattée
- · 1 petit bâton de cannelle
- · 2 étoiles de badiane
- · 4 poires, pelées

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!

Pour les poires :

Mettre tous les ingrédients (sauf les poires) dans une casserole et chauffer jusqu'à ébullition. Baisser le feu et y ajouter les poires. Si les poires sont assez fermes, les cuire à petit feu pendant env. 1h dans le sirop jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes. Piquer avec un couteau à travers pour vérifier la cuisson. Une fois cuite, retirer du sirop et laisser réduire le sirop (env. 2dl au final). Il servira à napper les poires.

Astuce:

Garder ce sirop une fois froid pour d'autres préparations (dans un bocal au frigo).

Laisser refroidir les poires. En option pour une dégustation plus facile: une fois froides, les prendre délicatement et retirer le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne depuis le dessous. Attention, il faut le faire délicatement sans casser la poire. Réserver au frais.





Dressage:

Dans une assiette creuse, mettre un fond de glace fondante, ajouter la poire froide, napper avec un peu de sirop, en décorer avec une étoile de Cuchaule (juste toastée dans un bon beurre à la poêle). La glace est un peu plus épaisse qu'une crème anglaise, mais se marie bien avec les épices et la poire.

Recette rapide pour épater ses convives :

BILLES DE FOIE GRAS, CHAPELURE CUCHAULE AOP ET SPÉCULOS

Pour la chapelure, passer quelques très fines tranches de Cuchaule dorées au four (180°C 3-4min sur chaque face) au mixer avec un biscuit Spéculos pour donner un petit goût d'épices.

Billes de foie gras: Sortir la terrine de foie gras, découper une tranche. Avec vos mains bien propres, faire des boulettes dans la paume de la main, et rouler dans la chapelure de cuchaule. Garder au frais si besoin (max 1-2h).

Se déguste avec un bon chutney maison ou confiture aux fruits!



