



# GAZETTE

LA CUCHAULE AOP  
N° 23 - DÉCEMBRE 2025





# 7<sup>E</sup> ÉVALUATION CANTONALE DE LA CUCHAULE AOP

***La remise des prix de la 7<sup>e</sup> Evaluation cantonale de la Cuchaule AOP s'est tenue le samedi 1<sup>er</sup> novembre au Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle. Avec 98 points sur 100, quatre producteurs se sont placés exæquo en tête du classement.***

Pour contrôler la qualité du produit et garder son AOP, chaque Cuchaule fait l'objet d'une taxation annuelle. Mi-septembre, les 50 entreprises certifiées de l'Interprofession ont ainsi soumis une de leur Cuchaule AOP pour l'Évaluation cantonale. Celle-ci s'est tenue à huis clos au Restaurant de l'Aigle Noir à Neyruz. Odeur, goût, couleur, texture ou encore coupe, chaque Cuchaule AOP a été évaluée sous toutes ses coutures par une dizaine de taxatrices et taxateurs.

Afin de promouvoir au mieux le produit, la remise des prix a eu lieu sur le stand de Terroir Fribourg, à l'occasion du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Avec ses 45'000 visiteurs en cinq jours, cet événement a offert une vitrine idéale pour la cérémonie.

Avec 32 producteurs ayant obtenu 90 points et plus, les résultats ont, cette année encore, été excellents. 11 boulangeries sont montées sur le podium et ont été récompensées pour la qualité exceptionnelle de leur Cuchaule AOP. A la première place, quatre producteurs se sont démarqués avec, chacun, 98 points.



*Les taxateurs-trices et organisateurs-trices lors de l'Evaluation cantonale*

## PALMARÈS DE LA 7<sup>E</sup> EVALUATION CANTONALE DE LA CUCHAULE AOP



*Les boulangeries sur la première place du podium*



*Quelques Cuchaules AOP présentées pour l'évaluation*

### **1<sup>er</sup> prix : 98 points – (exæquo)**

Au Vieux Grenier SA, Grolley  
Bertrand Jonin Pâtissier Sàrl, Mézières  
Aligro – Boulangerie, Matran  
COOP Boulangerie Maison, Villars-sur-Glâne

### **2<sup>e</sup> prix : 97 points – (exæquo)**

Boulangerie Saudan, Fribourg  
COOP Boulangerie Maison,  
Châtel-St-Denis  
Simmax Sàrl – Au Sâlois, Sâles

### **3<sup>e</sup> prix : 96 points – (exæquo)**

Le Fournil de Séb. Sàrl, Lugnorre  
Boulangerie Les Arcades Sàrl,  
Givisiez – Epagny  
Boulangerie-Confiserie du Tilleul Sàrl,  
Fribourg  
Bäckerei Buchs GmbH, Jaun





Les 11 boulangeries sur le podium

## DIPLÔMÉS

Boulangerie Chez Tukta Guerry, St-Aubin	<b>95 points</b>
Boulangerie de Grandvillard Sàrl, Grandvillard	<b>95 points</b>
Fresh Food & Beverage Group AG, Bulle	<b>95 points</b>
Boulangerie Stéphane + Danièle Clément, Prez-vers-Siviriez	<b>95 points</b>
KDB Buchs Sàrl, Echarlens	<b>94 points</b>
COOP Boulangerie Maison Bulle Le Cârô, Bulle	<b>94 points</b>
Aux Parfums des Saisons Sàrl, Bulle	<b>94 points</b>
Bäckerei Fontana AG, Plaffeien	<b>94 points</b>
Suard SA, Fribourg	<b>93 points</b>
Fresh Food & Beverage Group AG, Avry-sur-Matran	<b>93 points</b>

Aux Pains d'Ependes Sàrl, Ependes	<b>93 points</b>
Boulangerie Didier Ecoffey, Romont	<b>93 points</b>
Confiserie Baechler, Fragnière & Menoud Sàrl, Bulle	<b>92 points</b>
La Passion du Pain Sàrl, Semsales	<b>92 points</b>
Au Paradis du Goût, Nadia Joliot, Villarlod	<b>92 points</b>
Manor Boulangerie, Fribourg	<b>91 points</b>
Dubey-Grandjean SA, Romont	<b>90 points</b>
Confiserie Monsieur Blanc Sàrl, Bulle	<b>90 points</b>
Marchon & Favre Sàrl, Cottens	<b>90 points</b>
Les Ateliers de la Glâne, Romont	<b>90 points</b>
Landgasthof Garmiswil, Dürdingen	<b>90 points</b>



# TARTELETTE DE CUCHAULE

## AOP AUX POIREAUX

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR  
MRS MARTINEZ COOKS

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 8 tranches de Cuchaule AOP
- 2 poireaux
- 1 cs de beurre à rôtir
- 2 dl de crème fraîche
- 150 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 2 œufs
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Découper les tranches de Cuchaule AOP pour garnir les moules à tartelettes.

Couper les poireaux en fines rouelles. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire fondre les poireaux pendant une dizaine de minutes. Saler et poivrer. Réserver.

Mélanger la crème avec le Vacherin Fribourgeois AOP et les œufs. Ajouter les poireaux. Bien mélanger. Répartir sur les tranches de Cuchaule AOP pour garnir les tartelettes. Enfourner pendant 25 min dans un four préchauffé à 180°C chaleur tournante.

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

Alors, bon appétit !



# PORTRAIT

## GENEVIÈVE LINIGER - AGRICULTRICE ET PRODUCTRICE DE CUCHAULE AOP

***Dans la Broye fribourgeoise, Geneviève Liniger gère une exploitation mixte aux côtés de son mari. Débordante d'idées et passionnée par son travail, elle adore développer de nouveaux projets. Membre de l'Association Fribourgeoise des Paysannes, elle produit de la Cuchaule AOP depuis 2022.***

C'est dans le hameau de la Grange-des-Bois, sur les hauts de Cugy, que je rencontre Geneviève Liniger. Avec son mari Samuel, ils ont repris la ferme familiale en 2008 et gèrent une exploitation mixte d'une soixantaine d'hectares. Eleveurs de vaches limousines, ils sont notamment connus dans la région pour la vente directe de viande : « Nous élevons 60 vaches mères et leurs veaux, ce qui fait un troupeau d'environ 150 bovins. Nous vendons ensuite la viande en packs ou dans notre petit magasin accessible en self-service », explique Geneviève. Le couple gère également un poulailler destiné à la production de viande pour Micarna et exploite plusieurs cultures.

Le magasin, qu'ils ont récemment construit pour remplacer un petit cabanon, propose d'autres produits de la ferme, comme les œufs de leurs 80 poules pondeuses ou diverses variétés de pommes de terre. Pour promouvoir la vente directe de viande et le magasin, ils organisent depuis quelques années une beef party : « Cela nous permet de faire découvrir nos différentes spécialités lors d'un repas dont le menu se compose de trois plats et d'un dessert. Nous organisons également diverses animations, comme permettre aux enfants d'aller à la rencontre des petits animaux de la ferme. » Pendant l'année, ils organisent aussi des portes ouvertes lors desquelles leur fils réalise une exposition de tracteurs.

Quand on écoute Geneviève parler, on comprend vite qu'elle déborde d'idées : « C'est vrai qu'avec mon mari, on adore innover et développer de nouvelles choses, nous avons beaucoup de projets pour le futur. » En rénovant la grange qui abrite le magasin, le couple avait par exemple déjà mis à l'enquête un projet de salle à l'étage. Affaire à suivre.



Geneviève Liniger avec son cheval Harry à la retraite





Geneviève Liniger dans son magasin

Et la Cuchaule AOP dans tout ça ? « J'ai fait partie du comité de l'Association Fribourgeoise des Paysannes pendant dix ans, et plusieurs d'entre nous trouvaient dommage de ne pas avoir l'AOP pour nos Cuchaules. J'ai donc fait certifier ma production en 2022 » Elle précise qu'elle n'en fabrique pas beaucoup : « L'association m'en commande quatre à cinq fois par année pour des marchés et des brunchs et j'en fais également pour en vendre dans mon magasin en période de Bénichon. Il arrive aussi que d'autres sociétés nous en commandent pour des brunchs. »

**«J'ai fait partie du comité de l'Association Fribourgeoise des Paysannes pendant dix ans, et plusieurs d'entre nous trouvaient dommage de ne pas avoir l'AOP pour nos Cuchaules. J'ai donc fait certifier ma production en 2022. »**

Depuis quelques temps, Geneviève fabrique les Cuchaules AOP dans un petit local de production développé récemment : « L'idée est de pouvoir faire plus de choses à l'avenir mais pour l'instant il me manque du temps. » Elle teste cependant déjà toutes sortes de recettes avec ses filles comme des amandes grillées, des caramels ou encore du popcorn au chocolat.

Ses filles sont d'ailleurs des inconditionnelles fans de Cuchaule AOP : « Lorsque je fabrique la Cuchaule AOP pour l'évaluation cantonale, je travaille une plus grande quantité de pâte que pour une seule pièce car j'ai remarqué que si j'en brasse moins, ma Cuchaule AOP est différente. » Avec le reste de la pâte, elle prépare des petites Cuchaules AOP que ses filles amènent à la récréation. « Elles attendent toujours ce jour avec impatience », sourit Geneviève.

Anaëlle Deschenaux





*L'Interprofession de la Cuchaule AOP  
vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année  
et une année 2026 aussi gourmande que délicieuse.*

#### IMPRESSUM

Rédaction: **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création: **Parallele.ch**

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

#### CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP  
p.a. Fédération Patronale et Économique  
Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 564 10 46

[info@cuchauleaop.ch](mailto:info@cuchauleaop.ch) | [www.cuchauleaop.ch](http://www.cuchauleaop.ch)