GAZETTE

LA CUCHAULE AOP

N° 5 - OCTOBRE 2019

LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

2ÈME CONCOURS DE LA CUCHAULE AOP

Après une première édition l'année passée très réussie, l'Interprofession, en collaboration avec l'Association des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs du canton de Fribourg, organise le deuxième concours de la Cuchaule AOP. Il se déroulera le samedi 2 novembre prochain, de 10h à 13h30, dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, sur le stand de Terroir Fribourg. Le but de ce concours, réservé aux entreprises certifiées, est de promouvoir durablement la Cuchaule AOP et de mettre à disposition des artisans une plateforme qui leur permette de présenter leur produit à un large public.

PRÉSENCE MARQUÉE AU SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS

Cette année, en plus du concours, la Cuchaule AOP aura une place de choix durant les cinq jours du Salon sur le stand de Terroir Fribourg. Chaque jour, pendant quinze minutes, nous expliquerons le processus d'une taxation au public, afin de leur faire découvrir ce que signifient les AOP pour un produit. Ces taxations se dérouleront à 14h30 le mercredi, à 15h15 le jeudi, à 11h le vendredi et le samedi et à 14h30 le dimanche. La Cuchaule AOP aura bien entendu aussi sa place dans l'allée des AOP et IGP. Des boulangers certifiés se relaieront pour y faire déguster et proposer à la vente Cuchaule AOP et Moutarde de bénichon.

MATÉRIEL PROMOTIONNEL

Vous souhaitez mettre en avant votre Cuchaule AOP auprès de vos clients, ou lors de manifestations ? La Commission marketing de l'Interprofession a mis sur pied plusieurs éléments publicitaires pour vous simplifier la tâche. Pour plus d'informations et toute commande, vous pouvez contacter Mme Catherine Oberson : **info@cuchauleaop.ch**

MAC'CUCHAULE

LA RECETTE À BASE DE CUCHAULE AOP

Le « Mac'Cuchaule », aussi appelé « Burger Bénichon » est une création de Valérie Véron, fondatrice d'« Edène – Saveurs Essentielles », qui propose recettes et activités autour de produits naturels, simples et savoureux. Son arrière-grand-père étant suisse, Valérie Véron revient au pays après avoir vécu à l'étranger. Après avoir travaillé pendant vingt ans en entreprise et goûté aux cuisines variées de cinq régions du monde, elle a l'idée en 2009 de créer à Attalens une cuisine saine, simple, savoureuse et au plus près de la nature, et retourne aussi en formation dans la gestion et production alimentaire. Quant au « Mac'Cuchaule », il vient de l'engouement des Suisses pour les burgers qui lui a donné envie d'en créer un régional.

LA RECETTE

Ce délicieux burger est fait avec le cœur et avec le terroir :

- Une Cuchaule AOP, bien sûr ;
- Un mix de moutardes avec une bonne proportion de moutarde de Bénichon ;
- Des oignons rouges marinés ;
- Du jambon de la Borne, ou, pour les végétariens, une tranche de tofu fumé Swissoja ;
- Une ou deux feuilles de chou croquant du jardin, cru, cuit ou déshydraté (selon les saisons chou blanc, frisé, perpétuel ou kale) ;
- Et pour le côté sauvage, quelques plantes comestibles du terroir qui apportent fraîcheur, vitamines et minéraux.

Testé et approuvé par petits et grands lors des ateliers de cuisine de Valérie Véron à la Régalade à Bulle, le « Mac'Cuchaule » a également trouvé sa place en version mini sur les buffets traiteurs d'« Edène ».

ACCOMPAGNEMENTS

Déjà bien garni à lui tout seul, le « Mac'Cuchaule » peut être dégusté pour les plus gourmands accompagné de chips de légumes marinés séchés et de quelques pommes de terre cuites au four, avec une sauce maison épaisse et nutritive appelée « Bortch », à base d'oignon, de carotte rouge, d'haricots borlotti et d'une bonne dose de condiments. Pour les boissons, privilégiez les bières artisanales locales ou un bon verre de vin blanc ou rouge.

OÙ LE DÉGUSTER PROCHAINEMENT ?

Rendez-vous le 1er novembre au Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle, sur le stand de DZIN.CH.

PORTRAIT

JOËL ET DAVID GRANDJEAN, BOULANGERIE-PÂTISSERIE-CONFISERIE DUBEY + GRANDJEAN À ROMONT

La Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Dubey + Grandjean à Romont était l'une des premières entreprises à voir ses Cuchaules certifiées AOP, en été 2018. Ils ont ensuite obtenu la deuxième place du premier concours de la Cuchaule, début novembre. Depuis le 1er janvier de cette année, Michel Dubey s'est retiré de la direction, laissant sa place au fils de Joël et Cathy Grandjean, David, qui assure ce rôle aux côtés de ses parents.

Joël Grandjean a côtoyé le métier de boulanger depuis ses dix ans, en allant déjà aider dans la boulangerie de Jean Dubey et en ayant deux frères plus jeunes qui l'ont suivi dans la formation de boulanger-pâtissier-confiseur. Quant à son fils, David, c'était également une carrière logique et après un premier apprentissage de confiseur chez Suard à Fribourg, il va se former en boulangerie chez ses oncles à Givisiez. Chez Dubey + Grandjean, la Cuchaule est le produit phare depuis bien des années déjà, c'était donc une évidence de faire partie des premiers certifiés, même si Joël Grandjean était un peu sceptique au premier abord : « Au début des discussions, je me disais que ça ferait beaucoup de frais d'investissements et de personnel. Mais après avoir parlé de ce que l'AOP représentait pour la qualité et la renommée du produit, j'ai été convaincu. C'est vrai que c'est très important pour éviter les dérives et préserver le savoir-faire et le terroir fribourgeois. »

David et Joël Grandjean

Toute l'équipe lors du buffet à Zürich

Malgré cela, les débuts de la mise en place de l'AOP ont demandé beaucoup de travail, de formation du personnel et de compréhension des clients : « Tout d'abord, nous avons fait des essais avec de petites quantités, puis avec des plus grandes. Il a fallu un temps d'adaptation afin de trouver les bonnes techniques et technologies, puis de les transmettre à tout notre personnel. Pendant ce temps-là, les équipes de la vente ont fait du super travail en informant les clients de notre démarche, en expliquant pourquoi les Cuchaules n'étaient pas toujours uniformes et étaient différentes de celles que nous faisions avant. » Si Joël Grandjean travaillait déjà avec du lait frais et des ingrédients locaux, le plus grand changement a été l'abandon de produits auxiliaires de boulangerie, qui assuraient une certaine sécurité dans la fabrication du produit.

Une fois la recette de Cuchaule AOP au point, la boulangerie a fait de très bons chiffres les premiers mois : « Notre deuxième place au concours et notre médaille d'argent au Swiss Bakery Trophy ont été très porteuses, faisant de notre Cuchaule AOP un produit phare. Les ventes se sont ensuite un peu calmées, mais elles restent toute de même meilleures cette année que les dernières. » Joël Grandjean a même eu l'occasion de faire déguster des mini-sandwichs de Cuchaule AOP fourrés avec différents produits salés à Zurich. Elu meilleur formateur en 2018, il a dû participer à la confection du buffet de la remise des prix de cette année, le 2 septembre dernier, pour environ 400 personnes : « Nous avons choisi de proposer des spécialités fribourgeoises, avec les mini Cuchaules à l'apéritif et ensuite un buffet de desserts du terroir. Les gens ont beaucoup apprécié, les sandwichs sont partis très vite. Nous avons donc décidé d'élargir notre assortiment d'apéritifs en les incluant. »

Un peu plus d'une année après l'obtention de l'AOP pour leur Cuchaule, Joël Grandjean est convaincu de la démarche et encourage tous les boulangers à le faire : « Oui, il y a des investissements à faire, mais ils sont bénéfiques, surtout sur le long terme. Les AOP apportent une réelle plus-value aux produits, ils sont un gage de qualité et permettent de conserver notre artisanat et terroir. »

Anaïs Henry

LES MYSTÈRES DU SAFRAN

Une épice mystérieuse, valant le prix de l'or, un commerce souvent entaché de fraudes et de rapines… Le safran est au cœur de nombreuses légendes. Pourquoi ne pas essayer de mettre un peu d'ordre dans son histoire ?

L'HISTOIRE ANTIQUE

L'histoire du safran, dans sa culture et son usage, remonte à plus de 3'500 ans et traverse plusieurs continents et civilisations. Le safran est issu des stigmates (une partie du pistil) séchés des fleurs du Crocus sativa. La plante vient du Moyen-Orient, mais a été cultivée pour la première fois en Crète, à l'âge du bronze. Elle traverse toute la période gréco-romaine, dans les légendes, les fresques et la littérature. L'intérêt pour le safran a été d'abord médicinal, l'épice étant réputée soigner de très nombreux maux, notamment des douleurs gastriques et des saignements. Cléopâtre, de son côté, misait sur les vertus aphrodisiaques du safran ; il devint aussi un composant essentiel de produits cosmétiques, de parfums et de déodorants. Les riches Romains prenaient tous les jours des bains au safran. Pas étonnant que le safran soit l'objet de longs et périlleux voyages pour en établir le commerce, et que les colons le développent lors de leurs conquêtes – notamment les Romains lors de la conquête de la Gaule.

Le volet perse de l'histoire du safran est aussi très ancien. Il y est utilisé comme pigment dans les peintures et le textile, mais aussi comme médicament, comme parfum et comme offrande aux divinités. La cuisine perse safranée est connue déjà au 10e siècle av. J.-C. et fera les délices d'Alexandre le Grand lors de ses campagnes asiatiques. De la Perse (actuel Iran), le safran a été introduit aussi bien en Turquie qu'en Inde et en Chine.

En Europe, la culture du safran a rapidement décliné après la chute de l'Empire romain. Elle devient pratiquement inexistante à travers toute l'Europe.

DU MOYEN-ÂGE À L'ÈRE MODERNE

La conquête du sud de l'Espagne par les Maures (des Musulmans d'Afrique du Nord) au 8e siècle lance le retour de la culture du safran en Europe. En France et dans d'autres pays, la réintroduction date des 12e et 13e siècle, liée aux retours des croisades et aux échanges commerciaux avec l'Orient. Le demande pour le safran explose à l'âge de la Peste noire (1347-1350), en raison de ses propriétés médicinales. Le commerce de safran fait l'objet de conflits, de piratages et de vols. La lutte contre les fraudes alimentaires connaît ses débuts à Nuremberg, capitale européenne du commerce de safran. La ville édicte des arrêts sévères, regroupés sous l'expression « code Safranschou ». Les frelateurs de safran sont alors condamnés à des amendes, emprisonnés voire condamnés au bûcher.
La culture du safran déclinera à nouveau après la Révolution française, pour des raisons climatiques – les hivers très rigoureux du 19e siècle - et économiques – exode rural et concurrence des colorants chimiques.

LE SAFRAN EN SUISSE

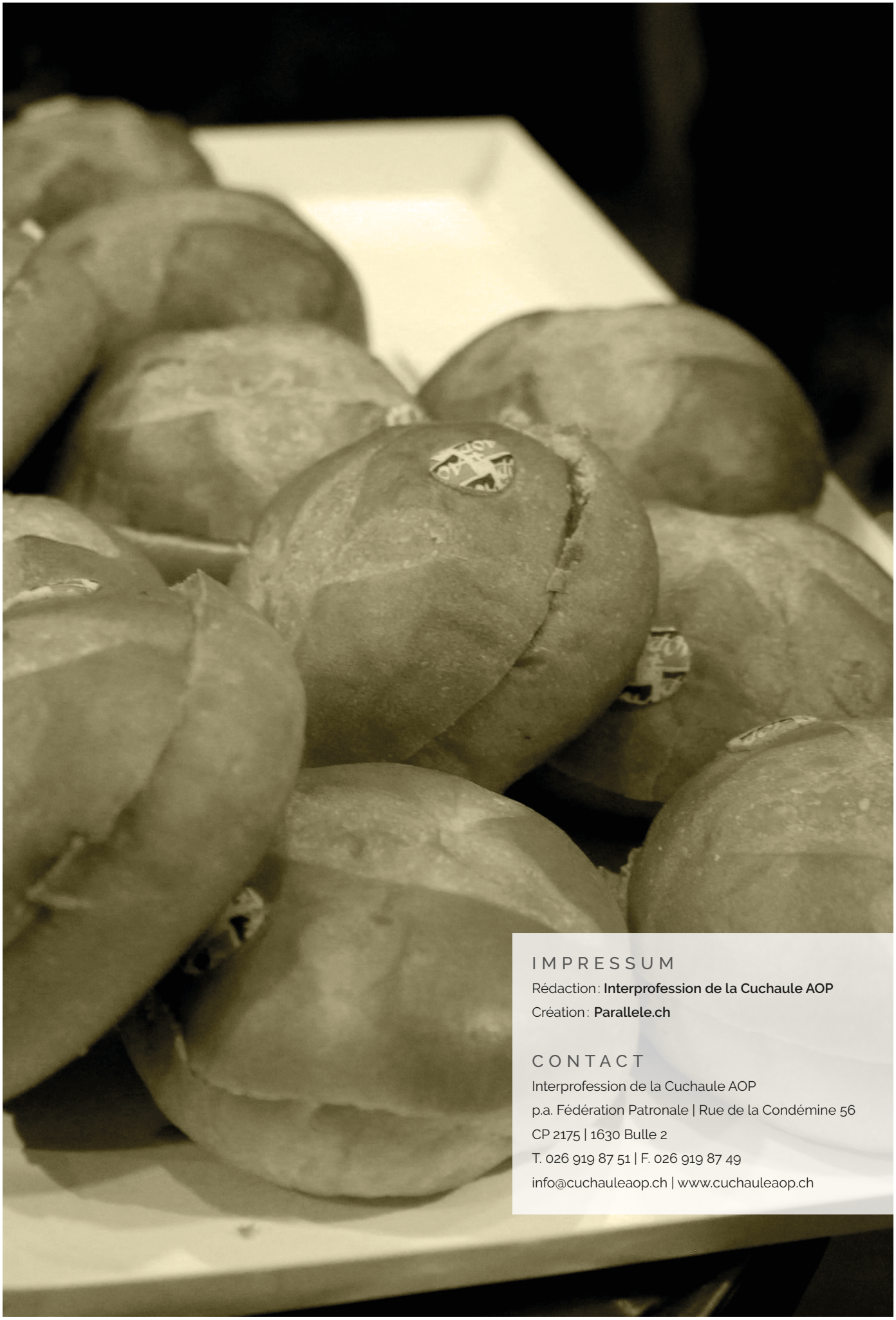
L'histoire orale veut que le safran ait été cultivé sans interruption dans le petit village haut-valaisan de Mund depuis le 14e siècle. « L'or rouge » de Mund est devenu en 2004 une AOP; sa production confidentielle de 3 à 4 kg par année est entièrement valorisée sur place et ne peut donc pas approvisionner nos boulangeries. D'autres régions ont temporairement cultivé du safran en Suisse, mais c'est surtout son commerce qui a marqué l'histoire. Zurich et Lucerne avaient leurs guildes du safran, Bâle a longtemps été une plaque tournante pour le commerce du safran à l'échelon européen. Suite à des épisodes de piraterie au 14e siècle, d'importantes cultures de safran ont vu le jour en région bâloise durant quelques décennies, pour se rendre indépendante des importations.

L'intérêt pour la culture du safran stimulé par l'AOP Safran de Mund a, ces dernières années, largement débordé le Haut-Valais. La culture du safran est adaptée à nos latitudes, sur des sols plutôt maigres, bien drainés et exposés au Sud. On en trouve par exemple à Vuillens dans la Broye vaudoise, à Sugiez et à la Villette dans le canton de Fribourg. Mais elle est extrêmement exigeante en travail: il faut 100 à 150 fleurs de crocus sativa (avec leurs 3 stigmates chacune) pour produire un gramme d'épice, et ces fleurs ne se récoltent qu'à la main, le matin quand elles sont fermées. Pas de miracle si le safran se vend plus cher que le caviar!

LE SAFRAN DANS LA CUCHAULE AOP

La tradition de parfumer des mets de fête avec du safran et son usage médicinal remontent aussi au Moyen-Âge en terres fribourgeoises. Le côté luxueux et exceptionnel de la Cuchaule comme pain de la Bénichon était souligné à la fois par l'usage de farine blanche et par l'adjonction de safran. Sur le marché de Genève au 15e siècle, les marchands fribourgeois vendaient le drap tissé sur les bords de la Sarine et ramenaient au pays des épices précieuses, au premier chef du safran. La note exotique du safran dans la Cuchaule est donc légitimée par une très longue histoire.
Aujourd'hui encore, le dosage homéopathique du safran fait partie des tours de main personnels de chaque artisan boulanger. Il constitue une des clés de la qualité organoleptique de la Cuchaule AOP. En effet, à la dégustation, on peut rencontrer le trop ou le trop peu de safran. Le bon dosage et la parfaite fusion du parfum de safran avec les arômes de brioche au beurre sont essentiels au plaisir de déguster une authentique Cuchaule AOP!

Jacques Chavaz



IMPRESSUM

Rédaction : **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création : **Parallele.ch**

CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56

CP 2175 | 1630 Bulle 2

T. 026 919 87 51 | F. 026 919 87 49

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch