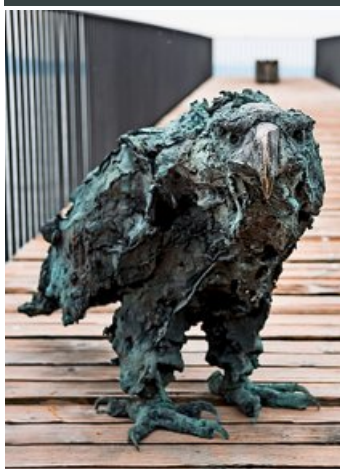




DE L'ART PAS SI BÊTE



EXPO Lion, ours, guépard, aigle, cheval: en tout, une vingtaine d'animaux grandeur nature se sont installés dans la ville de Neuchâtel, sous la patte de l'artiste italien Davide Rivalta. Pour le sculpteur, il est vital pour l'être humain de conserver un lien étroit avec la faune. L'expo «Témoins à charge» dure jusqu'en septembre ● MA. C.



DU TERROI AVEC UNE PINCÉE DE SAFRAN



PATRIMOINE La cuchaule a rejoint hier la famille des produits fribourgeois valorisés par une appellation d'origine protégée. Jolie consécration pour la vénérable brioche.

Le pain de seigle du Valais n'est désormais plus le seul produit suisse de boulangerie à bénéficier d'une appellation d'origine protégée (AOP). La cuchaule fribourgeoise a en effet officialisé hier son enregistrement définitif aux côtés des trois autres produits du canton que sont le vacherin, le gruyère et la poire à botzi.

Un événement fêté à Romont chez Didier Ecoffey, président de l'Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs fribourgeois, et heureux de sortir de son four la toute première fournée de brioches labellisées. De la farine aux œufs en passant par le beurre et même la levure, l'ensemble des matières premières provient des terres fribourgeoises.

À la notable exception près du safran. Historiquement relié à la cuchaule mais produit en quantité bien insuffisante en Suisse pour fournir les boulangers. Et évidemment, pas question de se passer de cette épice indissociable de la brioche dorée.

«On ne sait pas comment elle est arrivée dans la recette, explique Jacques Chavaz, président de l'Interprofession de la cuchaule AOP. Ce que l'on sait, c'est qu'on trouve des traces de l'épice dans des mets au XVe siècle déjà. Les marchands fribourgeois faisaient commerce de draps et se rendaient sur différents marchés comme celui de Genève. Ils en ramenaient des épices comme le safran mais aussi la cannelle ou l'anis.» Si ces derniers sont entrés dans la recette

R

« Les marchands de draps ramenaient des épices de leur commerce »

Jacques Chavaz,
président de l'Interprofession de la cuchaule AOP



de la célèbre moutarde de Bénichon, le premier s'est retrouvé dans la cuchaule. Un pain blanc, synonyme de fête, pour contraster avec le pain noir du quotidien, qui se conservait plus longtemps. Raison pour laquelle la cuchaule est liée au menu de Bénichon, le moment où les paysans fêtaient la fin des travaux agricoles et remerciaient ceux qui les avaient aidés. «Les épices étaient alors des produits d'exception liés à des événements festifs.»

Un produit d'exception

Quant à la cuchaule, sa première mention écrite est presque aussi ancienne que celle du safran: un document en parle en 1558 déjà. «Il s'agit d'une sentence arbitrale. Les habitants d'un village étaient en désaccord avec le fournier, à l'époque où on allait cuire son pain, et sa cuchaule, au four banal. Le litige portait sur le prix de son travail et un juge avait dû trancher.» De litige, il n'en était pas question hier au moment de célé-



brer la nouvelle AOP fribourgeoise entre tous les acteurs de la filière. Il faut dire qu'obtenir cette certification si convoitée en seulement deux ans tient du petit exploit.

Mais il est vrai aussi que l'Interprofession n'a rencontré sur son chemin qu'une seule opposition, venue de Coop. Avec ce label, les producteurs de cuchaule espèrent ancrer encore davantage leur brioche dans le patrimoine culinaire suisse mais aussi protéger sa qua-

lité. À l'heure où les artisans boulangers luttent contre la concurrence des produits précuits industriels ou importés depuis de lointaines usines, la brioche safranée fribourgeoise garantit à ses amateurs le savoir-faire et les matières premières d'un produit d'exception.

● TEXTE **MELINA SCHRÖTER**
melina.schroeter@lematin.ch

● PHOTOS **LAURENT CROTTET**

Dealer piégé par une panne



L'appart était plein de produits dangereux.

ZOUG Alertée par un voisin d'un étrange ballet de lumières dans un appartement éteint d'Oberägeri, la police ne s'imaginait pas tomber sur une scène digne de «Breaking Bad», le 25 avril au soir. Au lieu de surprendre un cambrioleur, les agents se sont retrouvés face au proprio du logement. Lampe de poche en main, l'homme a expliqué qu'il essayait de rétablir le courant.

L'attitude de l'individu a dû mettre la puce à l'oreille des policiers, qui ont jeté un coup d'œil à l'appartement. Ils y ont découvert un étrange laboratoire, où des liquides de nature inconnue étaient en train de décongeler. Un expert appelé en renfort a classé ces fluides comme dangereux s'ils n'étaient pas immédiatement refroidis. Le courant des réfrigérateurs a donc dû être rapidement rétabli. Les experts de la police ont par la suite évalué la situation et entrepris avec un soin méticuleux le démantèlement des installations. Une opération qui a duré dix heures.

Jusqu'à 400 fr. le gramme

D'après les spécialistes, l'appartement abritait un laboratoire destiné à la production de drogues synthétiques, notamment du crystal meth. Cette drogue, vendue jusqu'à 400 francs le gramme, a fait son apparition en 2014 en Suisse. Elle est habituellement importée d'Asie ou fabriquée en République tchèque. Le propriétaire de l'appartement, un Norvégien de 41 ans, a été arrêté. Le Parquet l'a inculpé de production de stupéfiants. ● **J.-B. M.**