



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP
N° 17 - DÉCEMBRE 2023



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP



VERNISSAGE DU LIVRE DE MRS MARTINEZ

Le 25 octobre dernier, l'Interprofession de la Cuchaule AOP était invitée au vernissage du livre de Mrs Martinez, « Alors, bon appétit ! – 80 recettes simples au fil des saisons », publié aux Editions du Bois Carré. Notre Interprofession faisant partie des partenaires, deux recettes à base de Cuchaule AOP y figurent. La première, « Œuf en cocotte de Cuchaule AOP », qui était parue dans notre édition de la Gazette d'avril 2023, fait partie des recettes végétariennes de printemps. Quant à la deuxième, elle se trouve dans les desserts d'été et est intitulée « Tartines de Cuchaule AOP au yogourt et fraises ». Le livre peut être acheté dans plusieurs librairies, dans les drogueries Roggen, et en ligne sur shop.roggen.ch.

< PRÉSENCE DE LA CUCHAULE AOP AU SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS

Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs s'est déroulé du 1^{er} au 5 novembre dernier, à Espace Gruyère à Bulle. Comme chaque édition depuis plusieurs années, notre Cuchaule AOP était bien représentée au sein de l'espace AOP-IGP de la manifestation. Plusieurs artisans se sont relayés au fil des jours afin de faire déguster et vendre leurs Cuchaules AOP aux visiteurs du Salon.



< DES FLYERS POUR MIEUX FAIRE CONNAÎTRE LA CUCHAULE AOP AUX CLIENTS

Des flyers en petit format ont été créés afin de pouvoir être distribués aux clients qui achètent une Cuchaule AOP. Ils vous seront envoyés lors de vos prochaines commandes de pastilles AOP. Le but de ce flyer est de mieux faire connaître le produit, en donnant quelques informations aux consommatrices et consommateurs et en renvoyant sur le site internet de la Cuchaule AOP.

5^E CONCOURS DE LA CUCHAULE AOP

RÉSULTATS



fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain. Ce concours s'est déroulé dans la cantine sur la Place Georges-Python à Fribourg, dans le cadre de la Semaine suisse du Goût et des festivités de Fribourg Ville du Goût 2023, tout particulièrement la Bénichon en Ville. Une dégustation des Cuchaules AOP taxées a été proposée aux passants. L'annonce des résultats et la remise des prix ont eu lieu dimanche 17 septembre au même endroit. Cela a été à la fois l'occasion de féliciter les lauréats et de souligner la qualité de la Cuchaule AOP.

La qualité des produits présentés à cette cinquième édition du concours a été excellente, avec 22 producteurs qui ont obtenu 90 points et plus et donc un diplôme, soit près de la moitié des inscrits. C'est un très bon niveau, qui confirme les excellents résultats déjà obtenus lors des précédentes éditions du concours et inscrit encore plus la maîtrise de la Cuchaule AOP dans le savoir-faire des artisans boulangers fribourgeois.

Cette année, le meilleur résultat a été obtenu par Joachim Protze de la Boulangerie Les Arcades à Charmey, avec 97 points sur 100. Joachim Protze n'avait que 22 ans lorsqu'il a repris la boulangerie Les Arcades à Charmey, dans laquelle il avait fait son apprentissage. Après une année de matu et un an passé à la boulangerie Menoud à Grangettes, il apprend en 2008 que son ancien patron, Jean Buchs, cherchait à remettre sa boulangerie de Charmey. Une opportunité que Joachim Protze ne pouvait pas laisser passer. Quelques années plus tard, en 2015, il ouvre une succursale à Epagny, dans un bâtiment bien situé, sur un point de passage. Et, en décembre 2016, il reprend également la boulangerie de Jaun, pour laquelle il livrait déjà de la marchandise depuis de nombreuses années. Joachim Protze faisait partie des premiers à avoir reçu la certification pour la Cuchaule AOP, en été 2018.

Chaque année, l'Interprofession de la Cuchaule AOP organise le Concours de la Cuchaule AOP, servant de taxation aux entreprises certifiées. La cinquième édition s'est déroulée vendredi 15 septembre 2023 et la remise des prix dimanche 17 septembre 2023, sur la Place Georges-Python à Fribourg, dans le cadre de la Semaine suisse du Goût. Le vainqueur avec 97 points sur 100 est la Boulangerie Les Arcades à Charmey de Joachim Protze.

50 producteurs fribourgeois certifiés ont participé et soumis leur Cuchaule AOP pour une taxation supervisée par la Confrérie

5^E CONCOURS CANTONAL DE LA CUCHAULE AOP- PALMARÈS



1^{er} prix: 97 points

Boulangerie Les Arcades, J. Protze, Charmey

2^e prix: 96 points – (exæquo)

Aligro, Matran

Coop Boulangerie Maison, Châtel-St-Denis

3^e prix: 95 points – (exæquo)

Boulangerie-Pâtisserie Stéphane +

Danièle Clément, Prez-vers-Siviriez

Bäckerei Fontana AG, Plaffeien

Le Fournil de Séb Sàrl, S. Périsset, Lugnorre

DIPLÔMÉS

Boulangerie Reynald Grangier, Bulle	94 points
Boulangerie-Pâtisserie Saudan-Zurbuchen SA, Fribourg	94 points
Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard SA, Fribourg	94 points
Bäckerei Eggersmatt, Markus Zosso, Zumholz	94 points
Boulangerie Didier Ecoffey, Romont	93 points
Landgasthof Garmiswil, N. Jungo, Garmiswil	93 points
Coop Boulangerie Maison, Villars-sur-Glâne	93 points
Ateliers de la Glâne, Romont	92 points
Grandjean Frères Sàrl, Givisiez	92 points
KDB Buchs Sàrl, D. + B. Buchs, Echarlens	92 points
Le Pâtissier de La Roche SA, S. Spring, La Roche	92 points
Coop Boulangerie Maison, Bulle	91 points
Boulangerie Jean-Luc Delabays Sàrl, Grandvillard	91 points
Boulangerie Hauser Sàrl, Châbles	90 points
Confiserie Monsieur Blanc Sàrl, Bulle	90 points
Confiserie du Rex, Roulin & Jaquet SA, Fribourg	90 points

MINI BÛCHES CUCHAULE AOP

UNE RECETTE DE MRS MARTINEZ COOKS



Recette pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Temps de repos : 13h

Cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat blanc
- 250 ml de crème 35%
- 50 g de beurre
- 8 grandes tranches de Cuchaule AOP
- 200 g de chocolat noir
- Décoration en sucre

La veille, préparer la ganache au chocolat blanc. Placer le chocolat blanc coupé en morceaux dans un bol. Chauffer la crème dans une casserole jusqu'au seuil du point d'ébullition (la crème doit être chaude mais ne pas bouillir). Verser la crème chaude sur le chocolat blanc. Laisser reposer quelques minutes pour faire fondre le chocolat. Remuer doucement le mélange jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que la ganache soit lisse. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Filmer au contact et placer une nuit au réfrigérateur (minimum 12h).

Le jour même, sortir la ganache du réfrigérateur et la fouetter pour la rendre plus aérée.

Couper 8 grandes tranches de Cuchaule AOP. Retirer la croûte à l'aide d'un couteau. Placer 2 tranches côte à côte en les superposant légèrement sur un bord. Aplatir délicatement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur toute la surface des tranches pour les coller ensemble et les agrandir. Recouvrir avec une couche de ganache au chocolat. Rouler pour former une mini bûche et placer au frais. Faire de même avec les 6 autres tranches de Cuchaule AOP.

Déposer les mini bûches sur une grille. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie puis verser sur les mini bûches bien fraîches pour les enduire de chocolat noir.

Décorer avec les décorations en sucre. Placer au frais minimum 1h avant de servir.

Bon appétit !

PORTRAIT

LES ATELIERS DE LA GLÂNE

Bien que la majorité des Cuchaules AOP soient fabriquées dans les boulangeries, d'autres types d'établissements en produisent aussi. C'est le cas par exemple des Ateliers de la Glâne à Romont, où les employés de l'atelier cuisine fabriquent des Cuchaules AOP toutes les semaines durant la période de la Bénichon, sous la supervision de Marc Grandjean et Tania Grandjean, deux des quatre maîtres socio-professionnels de l'atelier. Pour La Gazette, ils expliquent la fabrication et ce qu'ils aiment dans ce produit

Les Ateliers de la Glâne ont ouvert en 1983, sous l'égide de la Fondation Handicap Glâne. Proposant des places de travail adaptées, le rôle de ces ateliers protégés est d'accompagner les personnes en situation de handicap mental, en leur permettant de participer activement à leurs projets de vie.

Aujourd'hui, plusieurs ateliers sont disponibles pour les employés. Artisanat, menuiserie, intendance, lingerie, papier, récupération, bijoux, ou encore cuisine, l'offre est riche et permet aux employés de s'engager dans des tâches diversifiées, sous l'accompagnement de maîtres socio-professionnels (MSP). Ce sont une nonantaine de personnes handicapées qui travaillent aux Ateliers de la Glâne, la plupart à 100%, encadrées par près de 20 MSP.

Du côté de l'atelier cuisine, 18 employés font partie de l'équipe encadrée par quatre maîtres socio-professionnels, dont Tania Grandjean et Marc Grandjean qui supervisent également la partie boulangerie. Le rôle principal de la brigade est de préparer les repas pour quelque 150 personnes. Les plats sont élaborés en respectant les saisons et en travaillant au maximum des produits frais et de la région.





La fabrication est d'ailleurs bien rôdée, avec chaque employé responsable d'une étape spécifique. Le but des MSP est de développer la plus grande autonomie possible au sein de l'équipe, notamment en trouvant des termes mnémotechniques pour décrire les différents gestes techniques, comme « tirer les oreilles » pendant le pétrissage de la pâte, ou encore de « faire le chasse-neige » lors du boulage : « Depuis que nous utilisons ces termes, ils ont amélioré leur qualité à une vitesse impressionnante. » L'apprentissage par les pairs est également favorisé, avec toujours de très bons résultats.

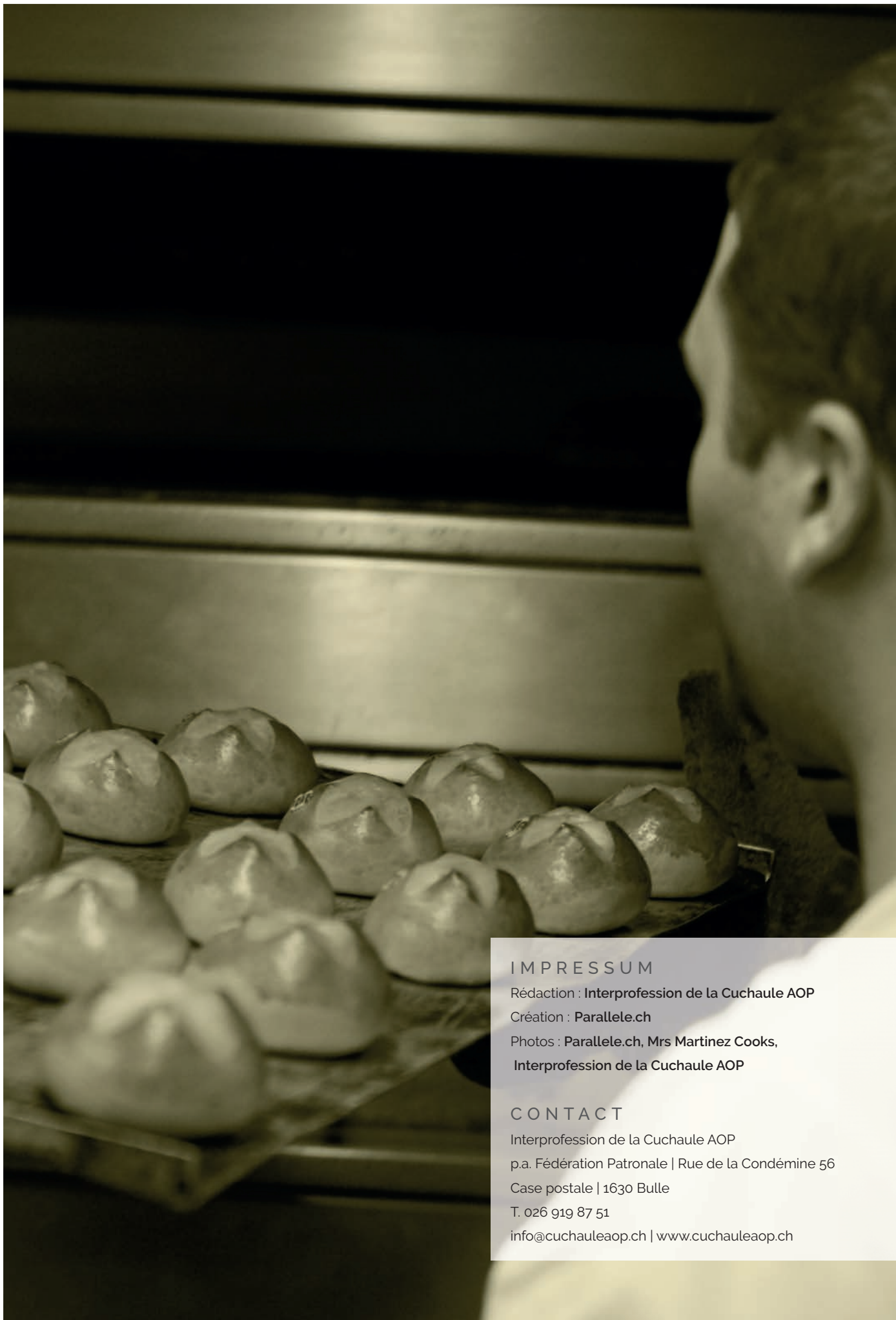


La fabrication de la Cuchaule AOP a été apportée par Marc Grandjean, qui a suivi la proposition de Catherine Oberson, gestionnaire de l'Interprofession : « J'ai passé mon brevet la même année que l'obtention de l'AOP et j'ai rejoint les Chevaliers du Bon Pain en tant que taxateur. Lors du premier Concours de la Cuchaule AOP, Catherine m'a proposé de fabriquer des Cuchaules dans notre atelier et de les faire certifier. » Aujourd'hui, elles sont fabriquées durant la période de la Bénichon, les jeudis et vendredis, pour une quantité d'environ 50 pièces par semaine, vendues exclusivement à l'interne pour les employés des Ateliers : « Nous n'avons pas les ressources pour produire des quantités suffisantes à une commercialisation externe. »

Lorsqu'on leur demande ce qu'ils préfèrent avec la Cuchaule AOP, la réponse de l'équipe est unanime : « Le Concours ! ». Les bons résultats réalisés par leur Cuchaule AOP, 91 points en 2022 et 92 en 2023, sont une grande source de fierté pour eux et leur permettent de situer la qualité de leur produit : « Comme nous ne vendons qu'à l'interne, il est un peu difficile d'avoir des retours. Le Concours nous permet de nous frotter aux autres boulangers du canton et c'est motivant pour toute l'équipe. »

L'événement phare des Ateliers de la Glâne est sans nul doute les portes ouvertes, qui ont lieu une fois par année et qui permettent aux visiteurs de découvrir les locaux et d'acheter les créations artisanales des employés. En 2022, l'atelier cuisine a fabriqué 600 mini Cuchaules AOP pour les visiteurs, qui ont remporté un franc succès. L'action sera réitérée cette année, pendant les portes ouvertes qui se dérouleront les 24 et 25 décembre prochains.

Anais Bourbia



IMPRESSUM

Rédaction : Interprofession de la Cuchaule AOP

Création : Parallele.ch

Photos : Parallele.ch, Mrs Martinez Cooks,
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

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch