

d'Ajoie IGP. De manière facultative, on peut ajouter de la muscade ou du vin rouge, sans pour autant qu'ils ne dominent les autres arômes. La masse obtenue est poussée dans un boyau de porc qui est noué aux extrémités et portionné par rotation. Une fois fermées, les saucisses sont prêtes pour le fumage réalisé exclusivement à partir de bois, de copeaux ou de sciure de résineux. La Saucisse d'Ajoie IGP a un calibre de 32 à 36 mm, un poids de 120 à 150 grammes. Sa couleur est brun doré et sa consistance est ferme. Lorsqu'elle est cuite, elle a un goût légèrement salé, une odeur agréable de fumé, de cumin et de chair de porc sans que l'odeur du boyau ne domine. Elle est légèrement fumée au bois de résineux. La zone de production correspond au district de Porrentruy situé au nord-ouest de la Suisse, dans le canton du Jura. La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs et des bœufs ont lieu exclusivement en Suisse. La Saucisse d'Ajoie IGP connaît un succès grandissant, passant de 50 tonnes ces dernières années à 62 tonnes en 2017. Sa petite sœur, la « Croquante d'Ajoie », plus petite, s'ajoute encore à ces ventes. Les 10 bouchers du district de Porrentruy fabriquant la célèbre Saucisse d'Ajoie IGP ont ouvert leurs portes samedi 26 mai dernier. Diverses animations et surprises attendaient le public, dont la nouvelle « Baguette ajoulote », fruit d'une collaboration avec leurs collègues boulangers. A cette occasion, les artisans de la Saucisse d'Ajoie IGP ont revu leur logo, dessiné par Nicolas Riche (Gravosig). Le Château de Porrentruy a été retenu comme emblème, car il symbolise une tradition solide, avec de fortes racines, un emblème régional apprécié et connu loin à la ronde, signe de qualité au travers des siècles et des tendances.

► www.frij.ch

La Cuchaule fait son entrée dans la famille des AOP

Avec l'enregistrement définitif publié le 3 mai dernier par l'Office fédéral de l'agriculture, la Cuchaule, authentique spécialité du patrimoine fribourgeois, rejoint la prestigieuse famille des Appellations d'Origine Protégée AOP. Deux ans et une opposition après le dépôt de la demande d'AOP, cette décision réjouit toute la filière fribourgeoise des céréales, de la meunerie et de la boulangerie; elle couronne son engagement pour perpétuer la tradition d'une spécialité typique du canton de Fribourg. Le sigle AOP garantira aux consommateurs l'utilisation d'ingrédients locaux, l'authenticité de la recette, la méthode artisanale d'élaboration et un plaisir incomparable à la dégustation. Rappelons que la première mention écrite de la Cuchaule remonte à 1558. Elle est depuis des siècles une composante essentielle du menu de Bénichon. L'enracinement de la Cuchaule dans le terroir et la tradition fribourgeoise ne laissent planer aucun doute. Mais c'est aussi une merveilleuse spécialité d'aujourd'hui, qui trouve une place de choix sur la table familiale ou accompagnant un café à l'emporter, appréciée aussi dans les apéritifs gourmands et les menus gastronomiques. Lui dessiner un avenir, susciter encore davantage d'enthousiasme chez les consommateurs aussi en dehors des frontières cantonales, tel est le sens de la démarche en faveur de l'AOP. L'AOP signifie que la Cuchaule sera toujours élaborée avec des produits naturels et de proximité, la farine, le lait, le beurre et les œufs du pays de Fribourg, selon sa recette authentique et avec le savoir-faire des artisans-boulangers fribourgeois. Seul exotisme admis voire imposé, le



fait d'agrémenter ce merveilleux pain brioché avec les parfums et la couleur du safran. Mais là encore, il ne s'agit que de la tradition, puisque cette épice orientale était commercée au XV^e siècle déjà pour venir agrémenter les mets de fêtes fribourgeoises. Sans compter les tentatives précédentes, il a fallu investir quatre ans pour fédérer les volontés de protéger la dénomination et réunir les familles professionnelles autour d'un cahier des charges, puis pour franchir les étapes d'une procédure administrative complexe. L'Interprofession de la Cuchaule AOP remercie les autorités fédérales pour le traitement compétent du dossier et le canton de Fribourg pour son soutien financier. L'Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg a été la cheville ouvrière de la démarche en faveur de l'AOP; c'est une coïncidence heureuse que la naissance de la Cuchaule AOP ait pu être annoncée le 3 mai 2018 lors de son assemblée générale. Mais il faut également relever l'engagement de l'Association des moulins fribourgeois, de l'Union des paysans fribourgeois et de Terroir Fribourg sans lesquels le projet n'aurait pas abouti. L'Interprofession de la Cuchaule AOP prépare activement la mise en œuvre de l'AOP avec un objectif ambitieux: que de nombreuses boulangeries puissent mettre dans leurs rayons des Cuchaules estampillées AOP pour la Bénichon 2018.

► www.cuchauleaop.ch

La Colombe Gourmande Sàrl
Rue des Longschamps 2
Case postale 124
2068 Hauterive - Suisse

info@plaisirmagazine.ch
info@paysneuchatelais.ch
www.plaisirmagazine.ch

Tél. +41 (0) 32 753 82 75
Fax +41 (0) 32 753 82 74

TVA CHE-114.373.212

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous faire parvenir un exemplaire de notre revue.

A la page 64, vous trouverez un article vous concernant.

Si de ce fait vous désirez commander plusieurs exemplaires du magazine, vous pouvez le faire à l'adresse ci-dessus au **prix spécial de Fr. 5.00** (minimum 5 exemplaires).

Nous vous souhaitons une bonne lecture et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.



Fougueux, ces poulets s'accordent avec le caractère authentique de la Bourgogne. Trois mois durant, ils sont nourris de céréales de la région et arpentent luxuriant parcs herbeux ombragés. La liberté de mouvement les rend vigoureux et donne à leur chair sa tendreté typique.

Marché Prodega/Growa de Bienne, Crissier, Conthey, Givisiez, Rennaz, Satigny, St-Blaise
www.transgourmet-origine.ch · www.transgourmet.ch