



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP
N° 3 - DÉCEMBRE 2018





LES VŒUX DU PRÉSIDENT

Assurément, 2018 restera dans les mémoires comme une année-phare pour la Cuchaule, cette merveilleuse spécialité du terroir fribourgeois. La Cuchaule est une AOP officiellement reconnue par la Confédération depuis le mois de mai 2018. Les premières Cuchaules estampillées AOP ont été mises en rayon pour la Bénichon 2018. Le premier Concours de la Cuchaule a rencontré un magnifique écho pendant le Salon **Goûts et Terroirs**. En cette fin d'année 2018, **28** artisans sont déjà certifiés pour la Cuchaule AOP. Avec les membres du comité de l'Interprofession, je tiens à remercier chaleureusement toutes celles et ceux qui se sont engagés pour permettre ces succès. Mes vœux pour 2019: On continue! La qualité de nos Cuchaules

poursuit sa progression, et génère toujours davantage de retours enthousiastes des consommatrices et des consommateurs! Les artisans boulangers et tous les acteurs de la filière renforcent leur motivation en s'engageant pour la Cuchaule AOP! Ensemble, nous contribuons à amplifier le mouvement en faveur d'une alimentation authentique, naturelle et identitaire! Et pour les fêtes de fin d'année, n'hésitez pas à agrémenter vos apéritifs et vos repas avec la Cuchaule AOP!

*Jacques Chavaz,
président de l'Interprofession de la Cuchaule AOP*

LE PREMIER BOULANGER CERTIFIÉ

INTERVIEW

Christian Audergon, du Vieux Grenier à Grolley, a subi l'audit-test pour la Cuchaule AOP en juillet 2018, en vue de l'accréditation du système de certification. Il est ainsi devenu le premier artisan boulanger certifié pour la Cuchaule AOP. L'occasion de lui poser quelques questions :

Gazette - Christian, comment s'est déroulé ce premier contrôle ?

Ch. Audergon - En amont, il fallait se préparer avec les ingrédients fribourgeois et les attestations de provenance. Ce n'était pas difficile, vu que je suis convaincu de longue date qu'il faut travailler le plus possible avec des matières premières de la région. J'ai apprécié que l'expert de ProCert soit ouvert à la discussion ; il voulait comprendre comment se déroule pratiquement le travail dans notre laboratoire.

As-tu dû changer ta recette ou ta manière de fabriquer la Cuchaule en passant à l'AOP ?

Non, j'ai dû adapter seulement quelques détails. Il s'agit d'une part du lait entier à la place de la poudre, et d'autre part des temps de repos un peu allongés. Pour le lait, je suis comblé avec la qualité du lait pasteurisé de la laiterie de Belfaux. Pour les collègues qui utiliseraient du lait cru, il est préférable de le cuire avant de l'utiliser pour la Cuchaule, parce que sinon, ça peut poser des problèmes en fermentation longue. Dans l'ensemble, fabriquer la Cuchaule selon le cahier des charges AOP nous aide à revenir aux fondamentaux du métier de boulanger. C'est positif, parce que comme ça, on peut vraiment proposer autre chose à nos clients qu'un produit industriel boosté par 36 additifs.

Que pensent tes clients du résultat ?

Je n'ai que des retours positifs et mes ventes de Cuchaule ont augmenté cet automne. Ma Cuchaule AOP a une saveur un

peu plus prononcée qu'avant et un tout petit peu moins de volume – à cause du lait entier. Mes clients recherchent vraiment ce goût authentique et l'histoire que véhicule l'AOP : la farine qui vient des champs de blé qu'on voit mûrir dans la région, le lait et le beurre produits par les éleveurs et les fromagers du coin, avec des vaches qui paissent dans nos campagnes.

Des conseils pour tes collègues et des souhaits pour l'avenir ?

C'est facile de se mettre à l'AOP. La paperasserie est limitée, le classeur bien structuré nous aide à garder tout sous la main. Evidemment, coller les pastilles sur les petites Cuchaules – nous en fabriquons beaucoup – ça prend un peu de temps. Mais ça vaut la peine, parce que c'est comme ça qu'on communique notre démarche aux consommateurs. Personnellement, je suis enchanté de partager avec mon fils les mêmes convictions. Nous nous investissons à fond pour proposer à nos clients des produits authentiques et savoureux, en favorisant les paysans et les artisans de la région.

Merci, Christian, pour ton point de vue et bon vent pour l'avenir du Vieux Grenier !



LE CONCOURS CANTONAL DE LA CUCHAULE AOP – UNE PREMIÈRE APPELÉE À SE RENOUVELER !

LE POINT

Une petite tension était notable chez les responsables de l'Interprofession avant le 1er Concours de la Cuchaule AOP. Il y avait eu une discussion sur le lieu et la date, jusqu'à que l'unanimité se fasse autour du Salon des Goûts et Terroirs et de Swiss Bakery Trophy le 31 octobre. Ensuite, combien de participants allaient se lancer dans cette grande première? Et sur le plan qualitatif? On savait certains artisans encore à la recherche des derniers ajustements en fonction du cahier des charges. Pour le jury de la Confrérie des Chevaliers du Bon Pain, il s'agissait aussi de prendre ses marques avec un schéma spécifique à la Cuchaule AOP, même s'il tient compte de l'expérience acquise avec les taxations de la Confrérie.

A l'heure du bilan, les participants, le public et les organisateurs avaient un large sourire. 31 Cuchaules en compétition, provenant majoritairement d'artisans professionnels mais aussi de paysannes actives sur des marchés locaux et d'un atelier qui œuvre dans la restauration collective. Des entreprises déjà certifiées pour l'AOP et d'autres qui s'y préparent. A l'œil, de magnifiques produits et une belle diversité. Tout en suivant les règles communes, chaque Cuchaule garde son identité et la marque de l'artisan qui l'a façonnée.

En appliquant une taxation professionnelle qui prend en compte tous les aspects extérieurs et intérieurs des Cuchaules, ainsi que leur odeur et leur goût, le jury a trouvé qu'une forte proportion de Cuchaules atteignaient le niveau d'excellence avec 90 points ou plus, et les trois Cuchaules aux premiers rangs frisaient la perfection. Un immense bravo à tous les participants! Quelques Cuchaules montraient encore une marge de progression – mais c'est aussi le but du Concours: se comparer, se mesurer, dans une démarche d'amélioration continue.

Magnifique surtout de pouvoir organiser ce concours dans l'enceinte des Goûts et Terroirs, sous les yeux des visiteurs. Comment imaginer une meilleure promotion pour la Cuchaule que les membres du jury et les artisans répondant directement aux questions du public? Durant tout le Salon, la possibilité de déguster la Cuchaule dans la rue des AOP et auprès des Chevaliers du Bon Pain a été fort appréciée. Une belle couverture médiatique a créé le buzz autour de la Cuchaule AOP. La remise des prix et l'apéritif convivial qui a suivi ont aussi constitué un temps fort.

Il reste à remercier tous les artisans de ce succès: les participants avec leur esprit compétitif, le jury et son président Claude Zosso, Gastro-Fribourg pour le sponsoring des prix, les boulangers qui ont animé le stand de la Cuchaule AOP, Thierry Grand pour ses démonstrations de fabrication, Catherine Oberson sans laquelle rien ne serait possible, l'Association cantonale des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs et le Swiss Bakery Trophy pour la collaboration et la mise à disposition des infrastructures.

Vu le succès de cette première édition, le comité de l'Interprofession a d'ores et déjà décidé d'organiser à nouveau un Concours de la Cuchaule AOP en 2019. L'émulation pour continuer d'améliorer toujours la qualité du produit et le promouvoir auprès du public restent à l'ordre du jour!

PALMARÈS

1^{er} prix: 99 points (exæquo)

Boulangerie-Pâtisserie Jean-Luc Delabays Sàrl, Grandvillard
Boulangerie-Confiserie du Tilleul Sàrl, Marc Guisolan, Fribourg

3^e prix: 96 points

Boulangerie-Confiserie Dubey-Grandjean SA, Romont

Diplômés:

Boulangeries Suard, Fribourg	95 points
Boulangerie Didier Ecoffey, Romont	95 points
Boulangerie-Pâtisserie Grandjean Frères Sàrl, Givisiez	95 points
Bäckerei-Konditorei Waeber GmbH, Bourguillon	94 points
Boulangerie Reynald Grangier, Bulle	93 points
Dorfbäckerei Riedo & Defferrard AG, Gurmels	92 points
Boulangerie du Parc R.C. Audergon, Charmey	92 points
Saudan-Zurbuchen SA, Fribourg	92 points
Au Vieux Grenier SA, Grolley	91 points
La Passion du Pain Sàrl, Semsales	91 points
Confiserie Baechler, Fragnière & Menoud Sàrl, Bulle	90 points
Les Ateliers de la Glâne, Romont	90 points



LA CUCHAULE AOP DANS TOUS SES ÉTATS...

Durant ces jours de fêtes, vous apprécierez certainement de déguster la Cuchaule AOP de votre boulanger de manière traditionnelle. Mais ce temps de fêtes, de grands repas en

famille et avec vos amis invite aussi à de nouvelles découvertes. La Cuchaule AOP a les pieds dans le terroir mais fait aussi rêver à des plats innovants, par exemple:

LA CUCHAULE AOP FAÇON PAIN PERDU AU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP À L'ÉTUVÉE DE POMMES GOLDEN AU ROMARIN

LES INGRÉDIENTS

- 1 petite Cuchaule AOP environ 350 gr

Masse à pain perdu

- 50 gr de jaunes d'œufs
- 100 gr d'œufs
- 200 gr de lait
- 200 gr de crème
- 100 gr de beurre fondu pour la cuisson du pain perdu
- 8 mini Cuchaule AOP de 30 gr.

Accompagnement

- 450 gr de Vacherin fribourgeois AOP
- 3 pommes golden
- 20 gr de beurre fondu
- Romarin
- 20 gr de sucre
- 250 gr de champignons des bois
- 3 endives
- Du jus de citron
- Des noix concassées

Vinaigrette

- 40 gr d'huile d'olive
- 20 gr de vinaigre balsamique blanc
- Vinaigre balsamique 10 ans
- Sel et poivre
- 10 gr d'échalottes hachées
- Ciboulette
- Vin cuit
- Cressonnette
- Pointes de ciboulette



PRÉPARATION

Parer et couper la Cuchaule AOP de façon régulière. Mélanger tous les ingrédients pour la masse et tremper les morceaux de Cuchaule AOP.

Cuisson du pain perdu à la Cuchaule AOP

Dans une poêle en téflon, préchauffer, ajouter un peu de beurre fondu, et déposer les tranches de Cuchaule AOP imbibées de la masse. Les colorer de façon très régulière sur chaque côté. Les retirer sur une plaque recouverte de papier absorbant. Poser ensuite sur une plaque en téflon.

Parer et couper de fines tranches de Vacherin Fribourgeois AOP de façon régulière et les réserver sur une assiette au réfrigérateur.

Peler et enlever le nœud des pommes à l'aide d'un vide-pomme ; couper des petits dés de façon très régulière ; les faire revenir au beurre fondu avec un peu de romarin ; ajouter un peu de sucre pour la coloration ; contrôler la cuisson et retirer sur une plaque ; ajouter un peu de jus de citron afin qu'elles ne noircissent pas ; et ajouter également quelques noix concassées.

Vinaigrette

Mélanger tous les ingrédients précités dans une terrine ; ajouter, à la fin, le vieux vinaigre balsamique ; assaisonner de sel et poivre ; ajouter les échalotes hachées et la ciboulette.

Dressage

Poser le pain perdu de la Cuchaule AOP au centre de l'assiette. Parsemer le pain perdu de dés de Golden au romarin et ajouter les tranches de Vacherin Fribourgeois AOP.

Décorer d'endives effilochées et de champignons des bois en vinaigrette.

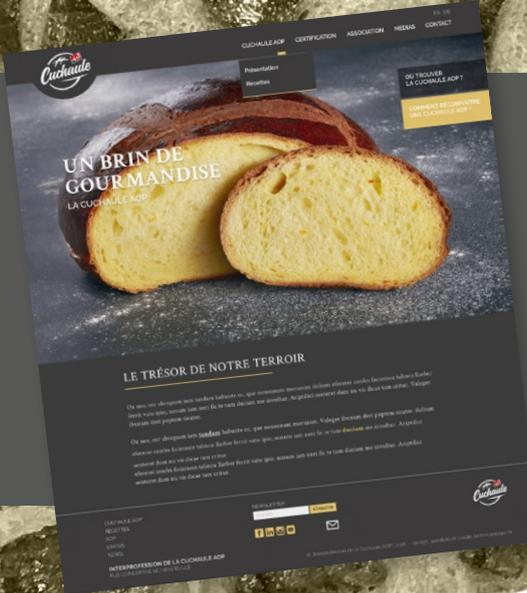
Poser quelques petits points de vin cuit

Ajouter un peu de cressonnette et des pointes de ciboulettes ainsi qu'une chips de pommes de terre et d'une branche de romarin en décoration.

A l'aide d'une cuillère, verser un peu de sauce vinaigrette autour du pain perdu.

Bon appétit

Source : Site Internet du Vacherin Fribourgeois AOP, recette de Pierrot Ayer



UN NOUVEAU SITE INTERNET

Vous trouverez toutes les infos concernant La Cuchaule AOP sur son nouveau site internet, notamment la liste des producteurs et points de vente, les actualités, les informations destinées aux membres.

Nous vous donnons rendez-vous :

www.cuchauleaop.ch

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

