



BIOSUISSE

le Blog

[HOME](#) [LE SITE WEB BIO SUISSE](#) [DEN BLOG AUF DEUTSCH](#)

BOULANGERIE GASTRONOMIE GOURMET

Une cuchaule bio de haut vol

VENDREDI 6 DÉCEMBRE 2019



Gérald Saudan confectionne cette spécialité fribourgeoise depuis 2008 : elle vient d'être distinguée une nouvelle fois par le Bio Bourgeon Gourmet...

On n'a jamais mangé de cuchaule si on n'a pas goûté la version bio de Gérald Saudan... Sous une croûte ultrafine et légèrement croustillante, une mie aérienne et moelleuse aux notes safranées marquées, mêlant l'acidulé du levain à la douceur d'une brioche. Une petite merveille.

Cette spécialité fribourgeoise vient d'être distinguée par le prix Bio Bourgeon Gourmet pour la troisième fois - c'est désormais une habitude... - après avoir décroché de multiples médailles lors des Swiss Bakery Trophy et du Concours des produits du terroir de Courtemelon.

« Je me suis lancé peu après mon installation à Fribourg, début 2008, en confectionnant toutes mes cuchaules uniquement en mode bio Bourgeon, de manière bien distincte du reste de la fabrication », explique l'artisan. Il n'existait à ce jour aucune cuchaule bio et Gérald Saudan aimait l'idée de « relever ce nouveau défi ».

Le Fribourgeois produit aussi plusieurs pains

LES ARCHIVES

[décembre \(8\)](#)

[novembre \(4\)](#)

[octobre \(3\)](#)

[septembre \(4\)](#)

[juillet \(6\)](#)

[mai \(6\)](#)

[avril \(1\)](#)

[mars \(3\)](#)

[février \(3\)](#)

[janvier \(2\)](#)

[décembre \(3\)](#)

[novembre \(4\)](#)

[octobre \(1\)](#)

[septembre \(2\)](#)

[août \(2\)](#)

[juillet \(4\)](#)

[juin \(3\)](#)

[mai \(3\)](#)

[avril \(3\)](#)

[mars \(1\)](#)

[février \(5\)](#)

[janvier \(3\)](#)

[décembre \(2\)](#)

[novembre \(3\)](#)

[octobre \(6\)](#)

[septembre \(4\)](#)



bios, notamment à l'épeautre et quelques chocolats bios, mais «vu le nombre d'ingrédients, c'était évidemment plus compliqué...» Sept ingrédients figurent en effet dans la recette de la fameuse spécialité, tous bios et tous suisses, voire fribourgeois, à l'exception du safran. On utilise ainsi de la farine fribourgeoise moulue à Granges Marnand, des oeufs d'Echarlens, du beurre et du lait de la Gruyère, du sel, du sucre, de la levure suisses.

«Pour le safran, nous aurions volontiers travaillé avec un producteur local mais aucun

ne pouvait nous en fournir suffisamment : on utilise quelque 2,5 kilos de la précieuse épice par an, soit un coût de 25 à 27 000 francs... Nous avons trouvé un excellent safran produit par un Suisse du Maroc.»

La cuchaule de Gérald Saudan arbore aussi le petit écusson AOP depuis que les producteurs fribourgeois l'ont décrochée, en 2018. Quant au fait d'être à la fois local et biologique, Gérald Saudan estime que les Romands sont particulièrement attachés à leur terroir, là où les Alémaniques semblent plus sensibles à la certification. «Nous avons plus de questions sur la provenance, la traçabilité que sur le label. Quoi qu'il en soit, les gens ne viennent pas uniquement pour le label bio de la cuchaule mais sont aussi très contents du produit.»



Comment confectionne-t-il sa cuchaule d'exception? C'est d'abord une histoire de temps et de passion. «J'utilise du levain-chef en plus de la levure, ce qui va prendre plus de temps mais ajouter en acidité, en digestibilité, en fraîcheur, et même en durée de garde. Le safran est d'abord infusé dans le lait, ensuite on mélange tous les ingrédients, sauf le beurre, qui sera ajouté en début de pétrissage.»

On ménage ensuite un temps de repos en cuve, variable selon la masse, entre une et quatre heures : ce repos va contribuer aux caractéristiques enzymatiques et gustatives de la pâte, qui est ensuite façonnée en boule, à la main. Là-dessus, on laisse à nouveau reposer plusieurs heures, pour la fermentation, ce qui va permettre à la pâte de gagner en volume. Les boules de cuchaule, réalisées en quatre tailles différentes, sont ensuite dorées au jaune d'oeuf et marquées de croisillons sur le dessus, avant d'être enfournées à 180°, entre 25 et 45 minutes.

août (3)

juillet (3)

juin (6)

mai (5)

avril (4)

mars (2)

février (3)

janvier (2)

décembre (3)

novembre (2)

octobre (4)

septembre (2)

août (4)

juillet (2)

QUI SOMMES-NOUS?

Le Bourgeon est la marque des plus de 6'124 entreprises agricoles et horticoles suisses qui produisent selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Plus de 885 entreprises agroalimentaires et commerciales fabriquent ou commercialisent des denrées alimentaires Bourgeon.

Grâce aux directives strictes de Bio Suisse, nos producteurs et partenaires contribuent ainsi à remettre en équilibre les intérêts de l'homme, de l'animal et de la nature.

En savoir plus sur le site web de Bio Suisse...

LES THÈMES

abeilles

alcool

alimentation

arboriculture

asperges

bière



Si la cuchaule reste associée à la bénichon, Gérald Saudan en confectionne toute l'année, en moyenne une centaine par jour, avec des pics de production entre mi-août et fin octobre.

L'artisan d'origine gruérienne est titulaire de deux maîtrises fédérales, l'une de boulanger pâtissier, l'autre de pâtissier-confiseur. Son tea-room d'une centaine de places assises, prolongé par une belle terrasse urbaine, propose une restauration chaude du matin au soir, en plus de ses nombreuses spécialités boulangères et pâtisseries. Avec une septantaine d'employés et une importante activité de traiteur, l'entreprise ne vise pas la croissance à tout prix, mais d'abord l'excellence : une trentaine de produits médaillés d'or s'ajoutent aux titres de meilleur boulanger suisse (Swiss baker Champion 2012) et fribourgeois, vice-champion d'Europe et quatrième aux championnats du monde de pâtisserie... Les concours? «Ils représentent une formidable émulation pour toute l'équipe...»

www.boulangerie-saudan.ch

Texte: Véronique Zbinden



SUR LE MÊME THÈME



LE BIO PEUT ÊTRE
VRAIMENT DÉLICIEUX



SALUTATIONS CULINAIRES
ENSOLEILLÉES...



PARRILLA ARGENTINA: PAS
UNE VIANDE ...

0 COMMENTAIRES

bio 3.0

biodiversité

boulangerie

bourgeon

chocolat

concours

cultures

développement durable

école

élevage

éleveur

emballage

énergie

fairtrade

formation

fromage

fruits

gastronomie

glaces

gourmet

Grand Prix Bio Suisse

grillades

île

importations

innovation

jardinage

légumes

local

magasin fermier

marché

moutarde

nature

oeufs

olives

partenariat

pédagogie

pépinière

pesticides