



# GAZETTE

---

LA CUCHAULE AOP  
N° 10 - SEPTEMBRE 2021



# LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

## NOUVELLE COMPOSITION DU COMITÉ

Lors de l'assemblée générale du printemps dernier, réalisée par voie de correspondance, les membres ont voté et élu deux nouveaux membres au sein du comité de l'Interprofession. Outre le nouveau président, Daniel Blanc, qui a succédé à Jacques Chavaz et dont le portrait a été présenté dans la dernière édition de La Gazette, la remplaçante de Thierry Grand au sein du comité a également été élue. Il s'agit de Mme Laurence Stephan, directrice des Boulangeries-Pâtisseries-Confiseries Suard SA. Elle rejoint également la commission marketing, mettant son expérience et ses compétences au profit de la promotion de la Cuchaule AOP. Tout le comité se réjouit de cette collaboration avec Mme Stephan, dont le portrait est disponible dans cette édition de La Gazette.

## CONCOURS DE LA CUCHAULE AOP

Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs et le Swiss Bakery Trophy auront tous les deux lieu cet automne, du 28 octobre au 1er novembre à Espace Gruyère. C'est donc avec beaucoup d'enthousiasme que l'Interprofession va également y organiser le 3ème concours de la Cuchaule AOP, après une pause forcée en 2020. Toutes les informations seront transmises aux membres en temps voulu afin de pouvoir inscrire leur Cuchaule AOP pour la taxation. Le comité se réjouit déjà de l'organisation de ce concours, qui est une occasion importante de promotion du produit et du savoir-faire de nos artisans, surtout devant les visiteurs du Salon.

## GRAND MARCHÉ DES TERROIRS SUISSES, COURTEMELON

La Cuchaule AOP sera présente au 6ème Grand Marché des terroirs suisses à Courtemelon, les 25 et 26 septembre prochains. L'Interprofession se réjouit de cette manifestation, qui représente une action idéale de promotion du produit hors des frontières de notre canton.



# PORTRAIT

LAURENCE STEPHAN, DIRECTRICE SUARD SA ET NOUVELLE MEMBRE DU COMITÉ DE L'INTERPROFESSION DE LA CUCHAULE AOP

**Laurence Stephan est directrice des boulangeries-pâtisseries-confiseries Suard SA depuis début 2018. Le printemps passé, elle a rejoint le comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP ainsi que la commission marketing, où elle peut mettre ses compétences et son expérience au profit de la promotion du produit.**

Laurence Stephan n'était pas vraiment prédestinée à travailler dans le monde de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, elle qui a fait des études de droit et passé son brevet d'avocate dans le canton de Fribourg. Après quelques années dans une étude d'avocats à Berne, elle a rejoint en 2016 l'entreprise Villars Holding SA à Fribourg, propriétaire des boulangeries Suard. Puis, en 2018, elle a l'opportunité de devenir directrice de ces dernières : « J'étais très intéressée par la société, et totalement convaincue par les produits Suard. C'était aussi un beau défi de diriger une grande boulangerie – nous comptons 120 employés – mais où toute la production est 100% artisanale et rien n'est automatisé. »

En rejoignant l'entreprise en 2018, Laurence Stephan a été au cœur du passage à l'AOP pour la Cuchaule : « C'est un produit phare depuis toujours chez Suard, très apprécié des clients. Le changement de recette pour suivre le cahier des charges n'a donc pas été évident, car les consommateurs étaient au départ déçus de ne plus avoir le même produit qu'ils aimaient tant. » Les difficultés pour l'équipe ont été de supprimer le malt qu'ils utilisaient dans leur recette d'origine et de changer de fournisseur pour leur beurre et lait : « Nous nous fournissons maintenant à la laiterie de Farvagny. C'est agréable de travailler avec d'autres artisans locaux et nous pouvons le mettre en avant vis-à-vis de nos clients. » Après plusieurs tests qui ont pris du temps, la Cuchaule AOP a remplacé l'ancienne recette chez Suard et le produit actuel satisfait entièrement le personnel, et surtout les clients. D'ailleurs, les Cuchaule-burgers proposés dans les trois tea-rooms Suard rencontrent toujours un grand succès auprès des consommateurs.



L'entrée de Laurence Stephan au comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP s'est faite suite à une proposition de la gérante, Catherine Oberson. Pour les membres déjà en place, c'était important qu'une représentante d'une grande boulangerie du canton les rejoigne. Pour la directrice de Suard SA, c'est une belle occasion de rencontrer de nouvelles personnes et de mener des projets communs avec ses confrères : « Dans mon entreprise, je m'occupe aussi en partie du marketing et du développement de produits. Je me réjouis donc de voir la direction que prendra la promotion de la Cuchaule AOP. Je rejoins d'ailleurs la commission marketing, ce que je trouve très intéressant. »

Pour elle, le produit a de nombreux atouts à jouer, grâce à ses ingrédients locaux et de qualité, des valeurs toujours plus recherchées par les consommateurs : « J'ai beaucoup apprécié la campagne d'affichage de la Cuchaule AOP sur les bus au printemps 2020. Pendant cette période si étrange, elle nous rappelait qu'il était toujours possible de savourer les bonnes choses grâce aux artisans. » En tout cas, Laurence Stephan se réjouit de sa nouvelle fonction au sein du comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP, afin de s'engager pour la mise en avant du produit et l'augmentation de sa notoriété, notamment en-dehors des frontières du canton.

Anais Bourbia



# UN BURGER BIEN FRIBOURGEOIS AVEC UN PETIT AIR DE BÉNICHON

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR CLAUDE-OLIVIER MARTI

**Temps de préparation : 30 min**

**Temps de cuisson : 5-10 min**

## INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES)

- 1 petite échalote finement émincée
- 1 noisette de beurre
- 3-4 Poires à Botzi cuites
- 20ml de bon vinaigre balsamique
- Sel et poivre
- 200g de viande de veau hachée
- Piment d'Espelette
- Option : 1 cuillère à soupe de chapelure panco
- Salade
- Concombres au vinaigre
- Ketchup maison
- Option : Moutarde de Bénichon
- Bleu de Fribourg (ou équivalent)

## PRÉPARATION

### Pour les poires à Botzi :

Les poires se marient bien avec le veau et le fromage bleu. Utiliser des poires cuites, en bocal, de préférence pas trop sucrées.

1. Couper en petits morceaux en prenant soin de retirer le centre.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre, y faire revenir l'échalote, ajouter les dés de poire et laisser mijoter 2-3 min.
3. Ajouter le vinaigre balsamique, saler, poivrer et laisser réduire, cela doit devenir sirupeux et épais (2-3min à feu vif).
4. Débarrasser dans un bol et réserver.
5. Si les poires rendent du liquide par la suite, filtrer à travers une passoire fine, il ne faut pas que cela soit trop liquide.

### Pour le steak haché de veau :

1. Demandez à votre boucher env. 200g de viande hachée de veau (ou réalisez-le vous-même à la maison à l'aide d'un hachoir à viande).
2. Dans un bol, mélanger la viande, les épices (selon vos goûts) et pour un peu plus de « croustillant », un peu de chapelure panco.

3. Réaliser deux steaks avec la viande, réserver au frais si besoin (attention avec la viande hachée !)
4. Faire revenir dans une poêle bien chaude avec de l'huile (env. 1min sur chaque face).
5. Pour que le cœur soit cuit, ajouter un tout petit peu d'eau dans la poêle (attention les projections) et mettre un couvercle par-dessus.

Ma version avec le bleu de Fribourg se prépare de la même manière, mettre le fromage sur le dessus du steak une fois retourné, et faire pareil avec l'eau. Cela va faire juste fondre un peu le fromage.

### Dressage :

Couper les mini-Cuchaules AOP en deux, les faire revenir brièvement dans une poêle pour dorer l'intérieur et garder au chaud. Dresser la salade, les concombres en fines rondelles, les poires au vinaigre, puis la viande avec le fromage fondu sur le dessus et finir avec du ketchup maison (ou de la moutarde de Bénichon, ou les deux) sur le « chapeau ».





## REPORTAGE

### LE SAFRAN, AMIR MUSTAFA, OR DES SAVEURS

**Ingrédient incontournable qui donne sa renommée à la Cuchaule AOP, le safran est une épice prestigieuse, dont l'histoire fascine depuis des siècles. Amir Mustafa a fondé « Or des Saveurs » il y a quelques années et cultive du safran en Iran – le plus grand producteur mondial – qu'il importe sans intermédiaire puis nettoie et conditionne en Suisse lui-même. Pour La Gazette, ce passionné nous parle de son exploitation et met en garde afin de repérer les fraudes.**

Spécialiste comptable, Amir Mustafa exerce encore son métier à côté de son exploitation et importation de safran. C'est

d'ailleurs dans le cadre de son travail de Bachelor qu'il a eu l'occasion de démarrer ses propres cultures : « J'ai réalisé mon travail sur le safran en 2015. Le but était d'analyser plusieurs échantillons et il en est ressorti 99% de safran adultéré. » À cette occasion, il a pu se rendre en Iran et en a profité pour acheter des bulbes de safran : « Pour des raisons diverses et politiques, nous n'avons pas le droit de détenir du terrain là-bas. Les terres où pousse mon safran appartiennent donc à mes agriculteurs et moi je détiens les bulbes de fleurs, qui se multiplient chaque année. À chaque récolte, je prends la part qu'il me faut et j'offre le surplus aux agriculteurs. » Comme les

bulbes se multiplient, il est important de les replanter tous les quatre à cinq ans afin de ne pas étouffer les sols.

Pour Amir, la qualité du produit est essentielle : « En Iran, ils n'ont pas les mêmes notions de qualité qu'en Suisse. Par exemple, lorsqu'ils nettoient les stigmates de safran, ils gardent les tiges blanches, alors qu'elles n'apportent rien. » En ayant ses propres exploitations, ce passionné peut donc contrôler de près la qualité, mais aussi la traçabilité de son produit, ce qu'il ne pourrait pas faire en étant uniquement importateur : « Je me rends deux fois par année sur place, y compris lors de la récolte à laquelle je participe. Cela me permet de garder un lien avec mes agriculteurs et de savoir que tout se passe bien. »

Car en-dehors de l'excellence du produit, Amir attache une grande importance aux conditions de travail des agriculteurs : « Je leur paie le prix de vente, ainsi qu'une prime. Je prends également en charge les frais pour les femmes enceintes. » Mais l'un des plus grands changements a été le passage au bio en 2018, ce qui a permis de soulager de nombreux problèmes de santé des agriculteurs qui utilisaient beaucoup trop de pesticides : « Ces fleurs sont très résistantes et n'ont pas besoin de pesticides. En passant au bio, on a pu voir que certains problèmes, par exemple des douleurs ou des yeux rouges, ont disparu. C'est à la fois un gage de qualité pour le produit, mais aussi de meilleures conditions de vie pour les travailleurs. »

L'un des combats d'Amir Mustafa est de sensibiliser les consommateurs à faire attention aux fraudes, qui sont nombreuses quand il s'agit de safran : « La provenance, le prix et l'apparence sont de bons indicateurs qui doivent nous mettre la puce à l'oreille. » Ainsi, le safran espagnol, grec ou marocain sont quasiment introuvables en Suisse, donc beaucoup de produits comportent de fausses informations. Un prix de vente trop bas est également un indicateur de safran coupé et mélangé. Enfin, il doit être rouge écarlate, cassant et dépourvu de sa partie blanchâtre. Il faut également éviter la poudre, car le safran moulu s'oxyde rapidement.

La Cuchaule AOP est bien entendu un produit familier pour Amir, lui qui en a apporté une à ses agriculteurs en automne 2018, quelques mois après l'obtention de l'AOP, pour la leur faire découvrir. Il compte d'ailleurs plusieurs boulangeries parmi ses clients. Son seul regret est que le cahier des charges de l'AOP ne fixe pas de normes concernant le safran : « Même s'il ne représente qu'un faible pourcentage de la masse totale d'une Cuchaule AOP, il lui apporte un certain prestige et une reconnaissance au-delà des frontières. Il serait à mon sens important d'avoir des contrôles pour s'assurer de la qualité du safran utilisé. »

Anais Bourbia





## IMPRESSUM

Rédaction : **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création : **Parallele.ch**

Photos : **Parallele.ch, PME, Claude-Olivier Marti, Amir Mustafa**

## CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 919 87 51 | F. 026 919 87 49

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch