GAZETTE

LA CUCHAULE AOP

N° 21 - MAI 2025

LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

L'assemblé générale de l'Interprofession de la Cuchaule AOP s'est déroulée le 13 mai dernier à la Ferme avicole La Prairie SA à Cournillens. Marcel Wächter a été élu au comité comme deuxième représentant des meuniers suite au départ à la retraite de Pascal Favre. Etienne Pittet a été élu en tant que deuxième représentant des céréaliers pour remplacer Daniel Spahr, démissionnaire. Du côté du secrétariat de l'Interprofession, géré par la Fédération Patronale et Économique à Bulle, Catherine Oberson, gestionnaire depuis les premières démarches visant à obtenir l'AOP, a passé le témoin à Coralie Vuichard.

PARTENARIAT AVEC LA GRUYÈRE TOURISME

Des bannières mettant en avant la Cuchaule AOP seront visibles tout au long de l'année sur le site internet de la Gruyère Tourisme.

LA CUCHAULE AOP, SPONSOR DE GRUE'ZIK ET DES DÉFIS DU NIREMONT

De la Cuchaule AOP sera distribuée aux musiciennes et musiciens tous les matins de la Fête cantonale des Musiques Fribourgeoises Grue'Zik du 27 mai au 1e juin. En contrepartie, la Cuchaule AOP sera « Partenaire Soutien » et disposera de visibilité sur plusieurs de leurs supports, dont leur aftermovie. La Cuchaule AOP réitère également son sponsoring aux Défis du Niremont qui auront lieu le 23 août 2025.

SAVE THE DATE ÉVALUATION CANTONALE 2025 DE LA CUCHAULE AOP

L'Évaluation cantonale aura lieu le 25 septembre 2025. Plus d'informations seront prochainement envoyées aux membres.

PORTRAIT

CONFISERIE BAECHLER – EMMANUELLE FRAGNIÈRE

Voilà 200 ans que la Maison Baechler fait partie de la vie de la population bulloise à la Grand-Rue 11. Bien que plusieurs familles et gérants se soient succédé, l'âme du lieu et ses spécialités, dont la Cuchaule AOP, restent intemporels. Actuelle patronne de l'établissement, Emmanuelle Fragnière met un point d'honneur à garantir la qualité des produits.

Rafraîchi tout en préservant son esthétique rétro, dont ses banquettes d'époque, l'établissement a vu défiler bien du monde en deux siècles. Quel est donc le secret de ce lieu emblématique de la ville de Bulle ? « Il faut bien sûr les bonnes personnes et de bonnes matières premières pour que la qualité soit linéaire, mais il faut surtout de la rigueur », répond Emmanuelle Fragnière. Certains produits font d'ailleurs partie des incontournables de la confiserie comme la branche Adoua fabriquée avec du Gianduja allégé. Une cliente assise juste à côté de nous lors de l'interview, mentionne également le mille-feuille aux noisettes, qu'elle venait déjà manger ici avec sa maman il y a plus de quarante ans. « C'est vrai que beaucoup de clients venaient ici avec leurs parents, et maintenant ils viennent avec leurs enfants ou petits-enfants. Ils aiment retrouver des produits qui ont le goût de leur enfance », raconte Emmanuelle.

© Instantsimages.ch

© Instantsimages.ch

Avant de devenir gérante de la Confiserie Baechler, Emmanuelle Fragnière a effectué son apprentissage de boulangère-pâtissière chez Philipona à Bulle, puis le complément confiserie chez Baechler. Elle a ensuite travaillé encore quelques années chez Baechler avant de continuer son parcours côté suisse alémanique, à Soleure et à Morat. Elle est ensuite revenue travailler à la Confiserie Baechler de laquelle elle a repris les rênes avec son ex-mari en 2008. Et pourquoi avoir gardé le nom de l'enseigne ? « Avec mon ex-mari, nous travaillions déjà les deux dans l'entreprise et nous voulions montrer la continuité. C'est vrai que les clients ne me connaissent pas forcément, mais c'est quelque chose qui me convient assez, je n'aime pas trop être au centre de l'attention. »

C'est donc du côté de la production que l'on retrouvera le plus Emmanuelle. Même si les clients les plus matinaux ont le plaisir de la croiser tous les matins à 5h30 puisque c'est elle qui se charge de l'ouverture. Au laboratoire, elle aime varier les plaisirs : « Ces derniers temps, je fais un peu moins de pâtisserie, mais ça change selon les besoins. C'est un beau métier, très varié et le temps passe vite. Ce n'est cependant pas toujours évident physiquement. » Il faut dire que la patronne travaille la nuit en production et revient le soir à 18h pour fermer boutique. Elle est soutenue par une solide équipe de 25 personnes dont deux apprentis en pâtisserie-confiserie : « Nous trouvons facilement des apprentis pour la pâtisserie-confiserie car il y a peu d'entreprises formatrices sur Fribourg. C'est plus difficile pour la boulangerie-pâtisserie. »

© Instantsimages.ch

A l'heure actuelle, les fortes variations de prix des matières premières donnent du fil à retordre à la patronne : « C'est difficile de trouver un équilibre au niveau des prix de vente. Surtout que les prix fluctuent plusieurs fois au cours d'une année ». En témoignent l'augmentation drastique des prix du café et du chocolat. Pour ce dernier, ils ont dû faire face à une hausse de 25% en janvier alors que les prix avaient déjà augmenté quatre mois plus tôt. Pour s'évader quelques heures de la confiserie, Emmanuelle joue du cornet dans la fanfare d'Avry-devant-Pont : « En tant que travailleurs de nuits, je pense qu'il est important de garder contact avec le monde extérieur pour ne pas perdre le côté social ».

Pour fêter les 200 ans de l'établissement, plusieurs actions auront lieu au cours de l'année. Les clients se verront par exemple offrir un petit cadeau une fois par mois. Emmanuelle souhaite aussi mettre en lumière son équipe et le travail de chacun. Pour ce faire, une série de cartonnage avec une photo de l'équipe est prévue. Cet été, elle aimerait aussi organiser une animation avec un four à bois, en y cuisant notamment des tresses et des Cuchaules AOP.

La Cuchaule AOP fait partie de l'assortiment journalier de la confiserie : « Autant que je me souvienne, la production de cuchaule a toujours existé entre ces murs. » La Confiserie a d'ailleurs fait partie de la première volée à obtenir l'AOP. Pour respecter le cahier des charges, ils ont dû remplacer le lait en poudre par du lait entier, ce qui leur complique certaines fois le pétrissage. Ils déclinent la Cuchaule AOP en plusieurs formats et l'agrémentent de diverses saveurs, comme avec le foie gras, idéal pour les apéritifs. « Nous avons de la chance de pouvoir compter sur ses spécialités dans le canton de Fribourg. Elles ont toujours un grand succès auprès des clients. »

Anaëlle Deschenaux

CROQUE CUCHAULE AOP AUX ASPERGES

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR MRS MARTINEZ COOKS

INGRÉDIENTS
Pour 4 personnes

- 8 tranches de Cuchaule AOP
- 400 g d'asperges fines
- Sel
- 8 tranches de fromage à raclette
- 8 tranches de jambon cru
- 1 poignée de roquette
- Beurre (pour la cuisson)

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 8 min

PRÉPARATION

Porter à ébullition un grand volume d'eau salée. Pendant ce temps, retirer la base dure du pied des asperges. Les plonger ensuite dans l'eau bouillante salée pendant 4-5 min. Egoutter et réserver.

Sur 4 tranches de Cuchaule AOP, déposer 2 tranches de fromage à raclette sur chacune d'entre elle. Répartir les asperges par-dessus, déposer 2 tranches de jambon cru sur les asperges puis un peu de roquette. Refermer avec une tranche de Cuchaule AOP.

Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et y saisir les Croque Cuchaule AOP env. 4 min sur chaque face à feu moyen. La Cuchaule AOP doit dorer légèrement et le fromage fondre.

Servir le tout accompagné d'une salade verte.

INTERVIEW

PASSATION DE TÉMOIN
AU COMITÉ DE L'INTERPROFESSION DE LA CUCHAULE AOP

Lors de l'Assemblée générale de l'Interprofession de la Cuchaule AOP, Catherine Oberson, secrétaire de l'Interprofession depuis sa fondation en 2016, a passé le témoin à Coralie Vuichard. Catherine Oberson reste toutefois active pour la branche, puisqu'elle garde le secrétariat de l'Association des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs du canton de Fribourg.

Catherine, en tant que gestionnaire de l'Association des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs du canton de Fribourg, tu étais présente dès les premières discussions autour de l'AOP. Peux-tu nous expliquer en quelques mots comment ça s'est passé ?

Catherine : en 2008, les boulangers et les meuniers ont créé un petit groupe de travail afin de parler de la protection de la Cuchaule mais les premières discussions n'ont pas abouti. Tout a redémarré en 2014 sous l'impulsion de Terroir Fribourg. Nous avons reconstitué le groupe de travail et l'Interprofession a finalement été constituée fin mai 2016, puis l'AOP enregistrée le 3 mai 2018

Selon toi, qu'est-ce qui a changé pour la Cuchaule depuis l'obtention de l'AOP ?

Catherine : l'Interprofession a mis beaucoup de choses en place, notamment pour la promotion du produit. Je me souviens qu'au début, beaucoup de boulangers fabriquaient de la Cuchaule AOP uniquement les week-ends. Actuellement, on en trouve de plus en plus la semaine. Ce n'était pas très commun non plus de produire les petites Cuchaules AOP. Les commandes de petites pastilles ont largement augmenté au fil des années. L'obtention de l'AOP a été très importante pour la protection du produit et des matières premières de la région.

Que retiens-tu de ces près de 10 ans au service de la Cuchaule AOP ?

Catherine : c'est une très belle association pour laquelle j'ai beaucoup aimé travailler. En tant que gestionnaire, j'ai été amenée à collaborer sur tous les projets de l'Interprofession et ai particulièrement aimé organiser le concours, appelé depuis l'année dernière évaluation. C'est chaque année impressionnant de voir toutes ces Cuchaules AOP réunies, fabriquées selon le même cahier des charges, mais finalement toutes différentes les unes des autres.

Que souhaites-tu à l'Interprofession et ses membres ?

Catherine : que l'Interprofession perdure et que les membres continuent à se mobiliser pour la Cuchaule AOP. En particulier en incitant les personnes qui n'en produisent pas à se faire certifier. Et qu'ils proposent de la Cuchaule AOP partout. Il faut oser. Elle a par exemple beaucoup de succès déclinée en sandwichs pour des apéritifs.

Coralie, peux-tu nous expliquer ton parcours avant ton arrivée à la Fédération Patronale et Économique (FPE) ?

Coralie : j'ai travaillé pendant 12 ans dans la gestion des associations de commerçants pour les centres commerciaux desquels Coop était propriétaire. J'étais en charge de la gestion des locataires et des activités marketing et communication des centres. J'ai travaillé sept ans pour les centres du canton de Fribourg et cinq ans à Crissier. Je suis aussi maman de deux jeunes enfants. En découvrant l'annonce de la FPE pour un poste de gestionnaire d'associations, je me suis dit que c'était exactement ce que je recherchais. Ça faisait quelques temps que j'avais envie de sortir du secteur de la grande distribution. J'ai commencé à Bulle en décembre et j'adore ce que je fais, autant pour la diversité du travail que pour les contacts avec des personnes de différents milieux.

Qu'est-ce qui t'inspire dans ton nouveau rôle de gestionnaire de l'Interprofession de la Cuchaule AOP ?

Coralie : tout d'abord, j'aime le produit, ce qui, je pense, est super important. Le côté tradition de la Cuchaule AOP m'inspire beaucoup. Je me réjouis particulièrement de travailler à son rayonnement. Je pense qu'il y a plein de belles choses à faire au niveau de sa promotion pour en faire un véritable produit de tous les jours pour les consommatrices et consommateurs.

IMPRESSUM

Rédaction : **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création : **Parallele.ch**

Photos : **instantsimages.ch, Mrs Martinez Cooks, Interprofession de la Cuchaule AOP, Parallele.ch**

CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP

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

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 564 10 46

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch