



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP
N° 20 - DÉCEMBRE 2024



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

UN CACHE-CLÉ À L'EFFIGIE DE LA CUCHAULE AOP



Un nouvel article de merchandising est disponible. Il s'agit de cache-clés représentant le logo de la Cuchaule AOP. Ils seront transmis aux boulangeries certifiées lors de commandes de pastilles.



UNE GLACE À LA CUCHAULE AOP ET À LA MOUTARDE DE BÉNICHON

Dans le village des AOP-IGP, hôte d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, les visiteurs ont pu redécouvrir les produits AOP-IGP à travers des plats alliant tradition et innovation au restaurant « La Boustifaille ». Comme met sucré, ils ont pu déguster une glace mêlant les arômes de Cuchaule AOP et de moutarde de Bénichon.



UN STAND CUCHAULE AOP AU SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS

L'interprofession de la Cuchaule AOP a bénéficié d'un stand dans la zone des AOP-IGP lors du Salon Suisse de Goûts et Terroirs. Chaque jour, un membre différent de notre Interprofession était présent sur le stand pour promouvoir la Cuchaule AOP auprès des nombreux visiteurs. L'interprofession remercie toutes les personnes qui se sont engagées.



RÉSULTATS

DE LA 6E ÉVALUATION CANTONALE DE LA CUCHAULE AOP

La remise des prix de la 6e Evaluation cantonale de la Cuchaule AOP s'est tenue le samedi 2 novembre sur le stand du Swiss Bakery Trophy au Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle. Avec 98 points sur 100 au classement, c'est la Bäckerei Buchs GmbH à Jaun qui a remporté le 1er prix.

Mi-septembre, les 50 entreprises certifiées de l'Interprofession ont soumis une Cuchaule AOP pour l'Évaluation cantonale. La qualité des produits présentés lors de cette 6e édition a été excellente, avec 32 producteurs qui ont obtenu 90 points et plus, soit 10 producteurs de plus que lors de l'Évaluation de l'an dernier. Ces excellents résultats reflètent le savoir-faire des artisans boulangers fribourgeois.

Dans un but de promotion du produit, la remise des prix s'est tenue le samedi 2 novembre sur le stand du Swiss Bakery Trophy. Avec 45'000 visiteurs sur cinq jours, nul doute que le Salon Suisse des Goûts et Terroirs a offert une belle plateforme pour cette cérémonie.



Six boulangeries sont montées sur le podium et ont été récompensées pour la qualité exceptionnelle de leur Cuchaule AOP. Le meilleur résultat a été obtenu par la Bäckerei Buchs à Jaun. C'est la deuxième fois qu'Eric et Laurence Buchs remportent le premier prix lors de l'Évaluation de la Cuchaule AOP. La dernière fois, c'était en 2022, où ils avaient obtenu 97 points sur 100.



PALMARÈS

DE LA 6E ÉVALUATION CANTONALE

DE LA CUCHAULE AOP

1^{er} PRIX : 98 POINTS

Bäckerei Buchs GmbH, Jaun



2^{ème} PRIX : 96 POINTS (exæquo)

Boulangerie de Grandvillard Sàrl, Grandvillard

Boulangerie Reynald Grangier, Bulle

Bäckerei Fontana AG, Plaffeien

3^{ème} PRIX : 95 POINTS (exæquo)

Au Vieux Grenier SA, Grolley

Boulangerie Hauser Sàrl, Châbles

DIPLOMÉS :

BOULANGERIE	LIEU	PTS
Boulangerie-Pâtisserie Dubey-Grandjean SA	Romont	94
Boulangerie Manor	Fribourg	94
COOP Boulangerie Maison Le Cârô	Bulle	94
Bertrand Jonin Pâtissier Sàrl	Mézières	93
Saudan-Zurbuchen SA	Fribourg	93
La Passion du Pain Sàrl	Semsales	93
Bäckerei Waeber GmbH	Bourguillon	93
Fresh Food & Beverage Group AG	Avry-sur-Matran	93
Confiserie du Rex, Roulin & Jaquet SA	Fribourg	93
Boulangerie Pâtisserie St. + D. Clément	Prez-vers-Siviriez	93
Landgasthof, N. Jungo	Gramiswil	93
Le Fournil de Séb Sàrl	Lugnorre	92
Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard SA	Fribourg	92
Aligro	Matran	92
Ferme Liniger, Geneviève Liniger	Cugy	92
Boulangerie Didier Ecoffey	Romont	91
Confiserie Baechler, Fragnière & Menoud Sàrl	Bulle	91
Boulangerie-Confiserie du Tilleul Sàrl	Fribourg	91
KDB Buchs Sàrl	Echarlens	91
COOP Boulangerie Maison	Châtel-St-Denis	91
Boulangerie du Parc RC Audergon	Charmey	90
Association Le Radeau	Orsonnens	90
Boulangerie-Tea-room Les Arcades-Grandjean Frères	Givisiez-Epagny	90
Fresh Food & Beverage Group AG	Bulle	90
Aux Pains d'Epandes Sàrl	Epandes	90
Le Pâtissier de La Roche SA	La Roche	90

BOUCHÉES CUCHAULE AOP, BLEU DE FRIBOURG & POIRES

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR
MRS MARTINEZ COOKS

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 2 min



INGRÉDIENTS

AMUSE-BOUCHE (pour 4 personnes)

- 2 poires
- 0,5 dl d'eau
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 6 tranches de Cuchaule AOP
- 130 g de bleu de Fribourg
- Piques en bois
- 1 paquet de microgreen pour décorer.

PRÉPARATION

Peler et épépiner les poires. Couper en tout petits cubes. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et récolter ses grains. Déposer les cubes de poires dans une casserole avec l'eau, le sucre, la gousse de vanille et ses grains. Porter à ébullition et laisser caraméliser en remuant pendant env. 15 min. Laisser refroidir et réserver.

Toaster les tranches de Cuchaules AOP. Retirer la croûte et couper des carrés d'env. 3-4 cm de côté. Couper des carrés de la même taille dans le bleu de Fribourg. Former des bouchées en déposant 1 carré de bleu de Fribourg sur 1 carré de Cuchaule AOP, recouvrir d'1 carré de Cuchaule AOP, puis de poires à la vanille et finalement d'1 carré de Cuchaule AOP. Piquer avec une pique en bois pour maintenir le tout. Décorer éventuellement de microgreen.

SUGGESTION

Vous pouvez remplacer le bleu de Fribourg par un fromage moins corsé comme par exemple de la Rose d'Ogoz, un fromage de brebis ou de chèvre. Si vous préférez vos bouchées moelleuses, évitez de les toaster.

PORTRAIT

LE FOURNIL DE SÉB SÉBASTIEN PÉRISSET

Sébastien Périsset a ouvert « Le Fournil de Séb » en 2016 sur les hauts du Vully à Lugnorre. Il a fait partie de la première volée de boulangers qui ont obtenu l'AOP pour la Cuchaule. Un produit qu'il aime travailler notamment en la proposant en mignardises à sa clientèle.

Sébastien Périsset a fait ses premiers pas dans le monde de la boulangerie chez Chammartin, dans le village broyard de Bussy. Il a ensuite travaillé 17 ans chez Jean-Loup Grandjean, dont 5 ans à Pérolles Centre suivi de 12 ans en tant que responsable de production à Fribourg Centre. Lorsque la boulangerie a été rachetée par la chaîne Pouly, Sébastien Périsset s'est interrogé sur la suite à donner à sa carrière. Il s'est alors lancé dans des recherches de locaux pour devenir indépendant.

C'est à Lugnorre, sur les hauts du Vully, qu'il trouve son bonheur. Le tenancier cherchait quelqu'un pour reprendre sa boulangerie depuis quelques temps. En 2016 naît « Le Fournil de Séb ». Habitant à Domdidier, il crée un groupe Whats App sur lequel il prend les commandes des quelque 120 membres du groupe de Diderains qu'il livrera chaque mercredi. Il y a cinq ans, il ouvre un second magasin, cette fois dans son village d'origine. « Comme je viens de Domdidier, cela faisait sens que j'aie un magasin là-bas. C'était aussi un petit défi supplémentaire ». Depuis l'ouverture de ce magasin, il a créé une Sàrl avec sa femme Sonja qui a quitté son travail d'employée de commerce pour le rejoindre dans l'aventure.





Même si ses deux commerces sont situés dans le canton de Fribourg, il remarque de nombreuses différences entre eux. Les Broyards sont par exemple beaucoup plus friands de Cuchaule AOP que les Vulliérens : « Le Vully ne fête pas la Bénichon. Ils n'ont donc pas le même attachement à la Cuchaule AOP que les habitants de la Broye. Chez eux, ce sont surtout les vendanges qui sont importantes. » Depuis quelques temps, Sébastien Périssent a développé le secteur de l'apéritif avec un assortiment de mignardises. Des mignardises qui trouvent aussi plus de clients à Domdidier, alors que le gâteau du Vully reste le roi des apéros du côté de Lugnorre. Dans son assortiment, l'on retrouve notamment des mini Cuchaules AOP qu'il marie avec le traditionnel Jambon de la Borne AOP ou encore avec du saumon : « La Cuchaule AOP s'associe bien avec de nombreux produits et ces mini-sandwichs ont beaucoup de succès dans les apéros. Début octobre, j'ai réalisé un apéritif pour un mariage. Lorsque j'ai demandé le nombre de pièces à produire par mignardise, le couple m'a demandé d'augmenter le nombre de mini-sandwichs à la Cuchaule AOP. » Preuve que le succès est bien là !

A Lugnorre, il travaille beaucoup avec le tourisme et compte de nombreux restaurants comme clients. Les touristes ne connaissant la plupart du temps pas la Cuchaule AOP, c'est là que la dégustation prend toute son importance : « La dégustation a un fort impact. Les clients achètent souvent les produits que nous leur faisons déguster. »

Il y a quelques semaines, il a participé au Swiss Bakery Trophy qui s'est déroulé au Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Il y a remporté cinq médailles dont une de bronze pour sa Cuchaule

AOP : « J'aime beaucoup participer à des concours car ça nous permet de mettre en avant nos produits. Ce qui n'est pas toujours facile à mon sens. Je trouve que les journaux dans ma région s'intéressent peu à ce que l'on fait, et ce même lorsque l'on gagne des prix. » Mais lorsque l'intérêt des médias est là, il peut y avoir de belles surprises : « L'émission Couleurs locales est venue filmer la fabrication de merveilles chez nous et j'ai augmenté mes ventes après l'émission. » Il a également œuvré à la promotion de la Cuchaule AOP sur le stand des AOP-IGP lors du Salon : « A chaque fois que le public voit sur mon roll-up que ma boulangerie est basée à Lugnorre, ils sont étonnés de voir que l'on fabrique de la Cuchaule AOP dans le Vully ! »

Et lorsqu'on lui demande quel est son plus grand défi à l'heure actuelle, la réponse est immédiate : « Trouver du personnel, comme tous les autres boulangers je pense. » Ils sont 13 employés, avec des temps partiels, dont une apprentie en 2e année. Il voulait reprendre un apprenti cette année, mais il n'a trouvé personne : « Il y a souvent le problème de l'emplacement. Il n'y a pas de transports publics pour arriver tôt le matin à Lugnorre. Il y a peu, j'ai eu une stagiaire d'Autigny pour quelques jours. Ses grands-parents l'amenaient le matin et elle rentrait le soir en transports publics. Il lui fallait deux heures pour rentrer chez elle. » Pour tenter de remédier à ce problème, il a trouvé une chambre qu'il pourrait mettre à disposition à Lugnorre : « à voir si cela m'aidera dans mes recherches. » Encore un défi à relever, auquel il pensera peut-être lors d'un jogging : « L'inspiration me vient souvent lorsque je pars courir ».

Anaëlle Deschenaux



IMPRESSUM

Rédaction: Interprofession de la Cuchaule AOP

Création: Parallele.ch

Photos: FPE, Mrs Martinez Cooks

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