



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP
N° 19 - OCTOBRE 2024



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

LA CUCHAULE AOP, SPONSOR DES DÉFIS DU NIREMONT ET DE L'ÖKK BIKE REVOLUTION EN GRUYÈRE

Le 24 août, les participants à la 3e édition de la course de montagne des Défis du Niremont ont eu la chance de repartir avec de délicieux produits locaux dont de la Cuchaule AOP. Quant aux participants de l'ÖKK Bike Revolution qui a eu lieu en Gruyère les 7 et 8 septembre, ils ont pu déguster notre Cuchaule AOP lors des excursions Gusto Ride et du brunch du dimanche. Une jolie publicité pour notre Cuchaule AOP!



SANDWICH DE LA BÉNICHON

Créée en 2021 en collaboration avec Terroir Fribourg, l'action du sandwich de la Bénichon a à nouveau lieu cette année.



Durant l'automne, plusieurs boulangeries fribourgeoises proposent un sandwich à l'emporter avec les traditionnels produits de la Bénichon: de la Cuchaule AOP, du Jambon de la Borne AOP, des choux blanc ou choux frisés, du beurre et, pour certains, de la moutarde de Bénichon. Cette action permet de promouvoir une partie du menu de Bénichon en déclinant certains produits sous forme de sandwich.

LA CUCHAULE AOP, ÇA ROULE !

Dernièrement, vous aurez peut-être aperçu la Cuchaule AOP sur les routes! Dans le cadre de la campagne de promotion 2024, une publicité pour la Cuchaule AOP est visible à l'arrière de plusieurs bus TPF sillonnant le canton de Fribourg. Ouvrez l'œil!



INTERVIEW

JEAN-LUC DELABAYS – MEMBRE DU COMITÉ
ET DE LA COMMISSION DE L'ÉVALUATION DE LA CUCHAULE AOP

La 6^e Évaluation cantonale de la Cuchaule AOP, anciennement concours, s'est déroulée le mercredi 18 septembre à Neyruz. Dans cette interview, Jean-Luc Delabays nous explique les changements mis en place afin d'offrir la meilleure taxation possible à ce produit du terroir fribourgeois. Les résultats seront proclamés au Salon Suisse des Goûts et Terroirs.

Jean-Luc Delabays, pourquoi avoir changé le nom de cette taxation en Évaluation plutôt que Concours ?

Le terme de concours sonnait trop comme quelque chose de facultatif alors qu'il est obligatoire d'y participer. En effet, une évaluation par année est impérative pour contrôler la qualité des produits et garder l'AOP. Avec le terme évaluation, il n'y a plus de doute.

Pourquoi avoir choisi de ne plus faire l'Évaluation lors d'un événement public comme les autres années ?

Pour réaliser les évaluations dans les meilleures conditions possibles, nous avons besoin de calme et de temps. Ce que les événements publics ne peuvent malheureusement pas nous offrir. En faisant l'Évaluation sans public, nous pouvons vraiment taxer les Cuchaules AOP de manière plus sereine et professionnelle. Réaliser l'Évaluation lors d'une manifestation était une bonne opportunité de promotion mais il y avait finalement plus d'inconvénients que d'avantages et le public ne répondait pas forcément présent.



Vous avez cependant décidé de proclamer les résultats au Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Pourquoi ?

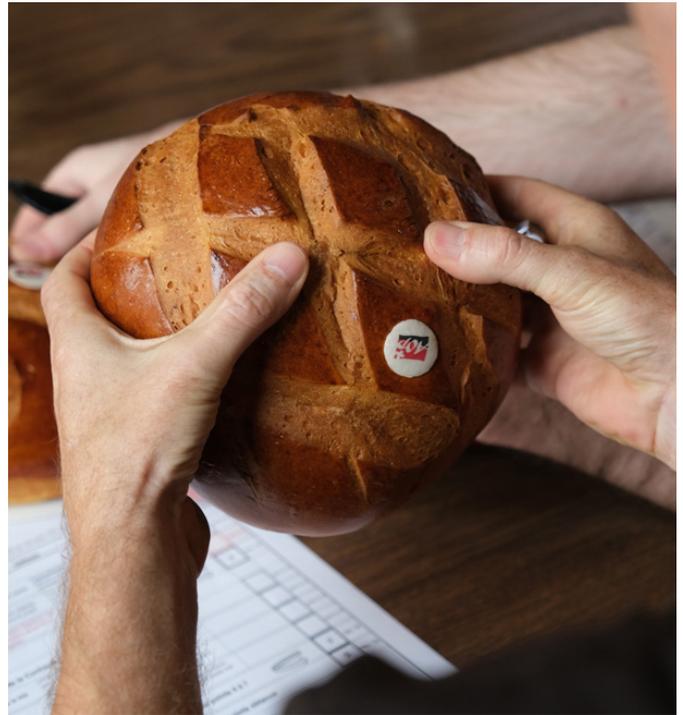
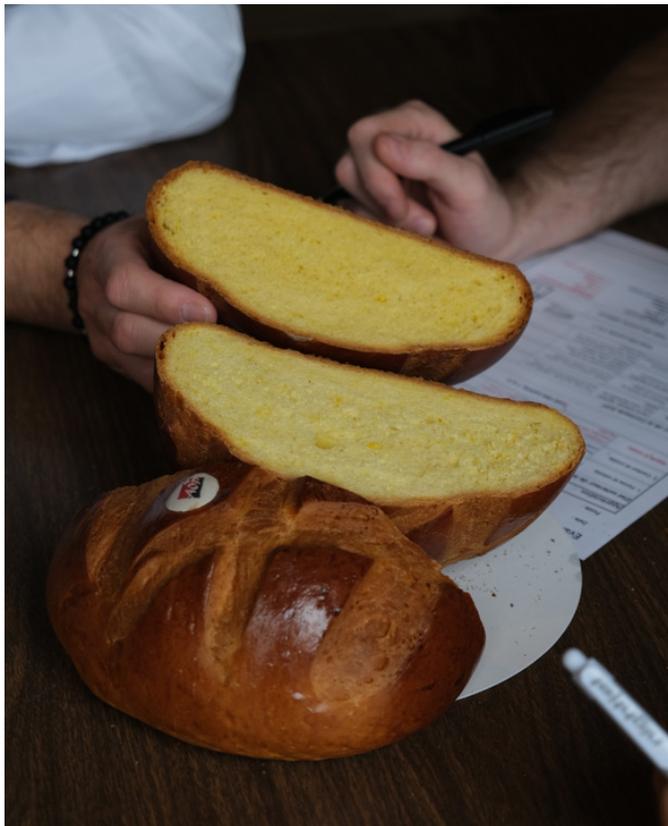
Il est tout de même important de garder la partie promotion et de communiquer sur cette Évaluation auprès des consommateurs. Cette proclamation des résultats au cours d'une manifestation publique sera un peu la partie officielle pour faire parler de notre produit et mettre en avant les vainqueurs.

La période de taxation a aussi changé.

Pouvez-vous nous dire pourquoi ?

Lors des manifestations publiques, l'Évaluation avait souvent lieu le samedi matin ce qui rendait la recherche de personnes qualifiées pour être taxateurs difficile. De plus, elle avait souvent lieu pendant une période de fête comme la Bénichon par exemple, ce qui rendait la recherche encore plus difficile.

Autant les taxateurs que les boulangers qui amenaient leur Cuchaule AOP n'avaient pas beaucoup de temps à consacrer à cette Évaluation. En agendant l'Évaluation en milieu de semaine et pendant l'après-midi ainsi que dans un lieu central du canton de Fribourg, cela facilite les choses pour tout le monde. Nous sommes conscients que chacun est très occupé et nous avons tout essayé de mettre en place pour que l'Évaluation se déroule dans les meilleures conditions possibles et avec les meilleurs taxateurs possibles.



Comment se déroule la taxation ?

Nous avons tout d'abord mis les Cuchaules AOP sur une grande table pour les répartir des plus belles aux moins belles et faire une première estimation visuelle des produits. Sinon il peut y avoir de gros décalages dès le départ. Ensuite, plus on avance dans la taxation plus les groupes se resserrent avec le goût ou la texture par exemple.

Pouvez-vous nous expliquer les autres changements qu'il y a eu en 2024 ?

Depuis cette année, toutes les Cuchaules AOP doivent avoir un poids de 500 grammes, avec une tolérance de plus ou moins 10%, pour être évaluée. Avant il y avait trop de différence au niveau des tailles ce qui rendait les résultats moins objectifs. En effet, plus la Cuchaule AOP sera grande plus elle aura tendance à avoir un fond qui sera retombé par exemple. Une grande Cuchaule AOP pourrait ainsi être plus pénalisée qu'une petite. Ce qui n'est plus le cas en imposant un certain poids. La feuille d'évaluation a aussi évolué. Les mots choisis pour les critères de taxation sont plus précis et réfléchis. Nous avons essayé de tout mettre en place pour être encore meilleurs dans notre évaluation.

Propos recueillis par Anaëlle Deschenaux



PANNA COTTA BUTTERNUT, CHANTERELLES & CUCHAULE AOP

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR MRS MARTINEZ COOKS

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10-12 min

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 380 g de courge butternut
- 1 cube de bouillon de légumes
- 3 feuilles de gélatine
- 2 dl de crème entière
- 40 g de sbrinz râpé
- 1 échalote
- 500 g de chanterelles
- 1 gousse d'ail
- 1 cs de ghee ou de beurre à rôtir + 1 cc
- Sel & poivre
- 2 cs de persil ciselé
- 2 tranches de Cuchaule AOP



PRÉPARATION

Peler la courge Butternut et retirer les pépins. Couper en gros cubes et faire cuire env. 20 min dans le bouillon de légumes. Egoutter et réserver.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau fraîche. Dans une casserole, porter brièvement à ébullition la crème entière. Ajouter le sbrinz râpé. Saler et poivrer. Retirer du feu. Mélanger avec les dés de courge cuits. Mixer finement. Remettre dans la casserole et chauffer brièvement. Egoutter la gélatine et ajouter. Bien mélanger avant de verser dans les verrines. Placer au réfrigérateur et laisser prendre minimum 4h.

Peler et hacher l'échalote. Couper la partie terreuse du pied des chanterelles et les laver soigneusement. Couper les grosses chanterelles si nécessaire. Faire chauffer 1 cs de ghee ou de beurre à rôtir dans une poêle et y faire dorer l'échalote avec les chanterelles et la gousse d'ail pressée pendant 5 min sur feu vif. Laisser s'évaporer le jus de cuisson. Saler et poivrer. Réserver.

Retirer la croûte des tranches de Cuchaule AOP. Découper en petits cubes. Faire chauffer 1 cc de ghee ou de beurre à rôtir dans une poêle et y faire dorer les cubes de Cuchaule AOP pour les rendre croustillant.

Répartir les chanterelles et les cubes croustillants de Cuchaule AOP sur la panna cotta à la Butternut. Servir immédiatement en entrée.

Suggestion : Vous pouvez utiliser les champignons de votre choix pour cette recette et garnir de quelques copeaux de parmesan selon vos goûts.

INTERVIEW

HÉLOÏSE MARTINEZ, ALIAS MRS MARTINEZ

Héloïse Martinez, alias Mrs Martinez, vous propose depuis 2023 de délicieuses recettes avec notre célèbre Cuchaule AOP. Que ce soit pour un apéritif, une entrée, un plat principal ou un dessert, elle trouve toujours des idées savoureuses et créatives pour mettre en avant ce produit phare du terroir fribourgeois. Mais qui se cache derrière ces recettes et où puise-t-elle toute cette inspiration ?



photographie culinaire. Ces cours m'ont donné de nombreuses techniques pour mettre en scène mes plats, mais j'ai aussi beaucoup appris avec la pratique.

Comment trouvez-vous l'inspiration pour créer des recettes avec de la Cuchaule AOP ?

C'est vrai que c'est un joli challenge que vous m'avez lancé car la place de la Cuchaule AOP dans ma famille était principalement sur la table du petit déjeuner. Quoique, depuis qu'il y a des petites Cuchaules AOP, on commence à en manger plus souvent ! Quand on a de la Cuchaule AOP à la maison, c'est toujours la fête ! Mes enfants adorent. Comme pour la plupart de mes recettes, les idées me viennent ainsi, tout à coup, quand je suis en train de faire quelque chose. Par exemple lorsque je suis au marché, je vois un produit et me dis « Ah mais je pourrais faire ça ! » La recette du tiramisu à la Cuchaule AOP m'est par exemple venue en tête avec l'arrivée de la saison des fraises.

Et alors cette recette de tiramisu, qu'en ont pensé vos proches ?

La plupart du temps, ce sont mes quatre enfants et mon mari mes testeurs, mais ce dessert, je l'ai amené pour un repas chez des amis. Nous étions quinze et je peux vous dire que ce tiramisu à fait l'unanimité. Tout le monde a adoré !

Héloïse Martinez, vous êtes connue sous le nom de MrsMartinezcooks sur Instagram et êtes suivie par plus de 15'000 personnes. Vous tenez également un blog et avez publié un livre de recettes il y a un peu moins d'un an. Comment êtes-vous arrivée dans le monde culinaire ?

Tout a commencé lors du partage de quelques recettes de cuisine sur mon compte Facebook. Une copine m'a alors suggéré de créer un blog, ce que j'ai fait à la naissance de ma deuxième fille en 2015. Puis, j'ai commencé à poster des stories sur Instagram et je dirais que c'est vraiment à ce moment-là que ça a pris. Je ne suis pas du tout dans la cuisine de formation, au début c'était juste pour le plaisir, je n'aurais jamais imaginé avoir une communauté pareille.

Qu'est-ce qui est important pour vous lorsque vous créez une recette ?

Il faut que ce soit bon et beau. Il y a toujours une touche gourmande pour que tout le monde ait du plaisir à manger mais ça doit rester complet et sain. Et je n'aime pas faire deux fois la même chose. J'apprête toujours mes plats pour qu'ils soient différents, même les restes.

Vos recettes sont toujours magnifiquement mises en valeur. Comment faites-vous ?

C'est vrai que j'accorde beaucoup d'importance au rendu de mes recettes. Mon papa, qui aimait beaucoup cuisiner, nous disait toujours, qu'il fallait que ce soit bon mais aussi beau. Pendant le covid, j'ai suivi une formation en ligne de





Je trouve que c'est une aberration d'acheter certains produits importés alors que l'on en trouve toute l'année chez nous. Je pense au poireau par exemple. Après comme tout le monde, je profite aussi de temps en temps des actions dans les magasins de grande distribution, ce qui ne m'empêche pas d'être attentive à la saisonnalité et à leur provenance.

Vous faites quelque chose de spécial pour la Bénichon ?

Nous n'organisons pas de grande fête mais j'aime beaucoup manger le menu de Bénichon en famille. Et je dois dire que le Kit Bénichon proposé par certaines boucheries dans le canton est super. Je trouve que ça permet de marquer le coup. Et on mange bien sûr beaucoup de Cuchaule AOP pendant cette période !

Propos recueillis par Anaëlle Deschenaux

Héloïse Martinez a publié un livre de recettes «Alors, bon appétit» fin 2023. Découvrez-le aux Editions du Bois Carré.

Qu'est-ce qui se marie bien avec la Cuchaule AOP ?

Comme la Cuchaule AOP a un goût assez prononcé de safran, j'aime l'associer avec des produits plus neutres en goût comme des œufs, des champignons ou des produits laitiers doux. Ça pourrait aussi très bien se marier avec du poulet ou des asperges. Maintenant que je le dis, je crois que je commence à avoir quelques idées pour de futures recettes. Ce qui est bien avec la Cuchaule AOP, c'est que je peux vraiment innover.

Avez-vous des conseils pour cuisiner local et de saison ?

Ça se fait vraiment naturellement si l'on va directement chez le producteur, au marché ou dans de petites épiceries. En plus, en Suisse, je trouve que nous sommes gâtés de ce point de vue-là. Je vais régulièrement à l'Institut agricole à Grangeneuve ou alors j'achète des légumes qui ne sont pas pris par la grande distribution car ils ont de petits défauts, ce qui n'altère en rien le goût.



7



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