TN TERRE&NATURE

HORS-SÉRIE TERROIR

UN SUPPLÉMENT DE **TERRE&NATURE** ET **SCHWEIZER BAUER**

LE CHANVRE FAIT SON GRAND RETOUR

Longtemps cultivé en Suisse avant de tomber dans l'oubli, le chanvre alimentaire est remis au goût du jour par une start-up des Grisons.

REPORTAGE

Dans l'ancien stade biennois de la Gurzelen, on cultive des légumes sous les tribunes

SAVEURS

Notre sélection de fondues classiques ou exotiques

FOCUS

Grands Sites du Goût: le tourisme par la gastronomie

Terre&Nature Schweizer Bauer

SEPTEMBRE 2022 – FR. 5.–

Les montagnes s'invitent chez vous!

Fruits d'un savoir-faire artisanal, les produits fabriqués par les paysans de nos montagnes vous séduiront par leur saveur unique.

Pro Montagna

Le meilleur de nos montagnes.
Le meilleur de nos paysans.

coop

Pour moi et pour toi.

IMPRESSUM

Hors-série encarté dans «Terre&Nature» du jeudi 29 septembre 2022.

ÉDITEUR
Terre&Nature Publications SA
chemin des Tuilières 3
1028 Préverenges.

DIRECTION
Cindy Guignard,
Alexander Zelenka.

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO:
Claire Berbain, Céline Duruz, Clément Grandjean, Aurélie Jaquet, Céline Prior, Camille Saladin, Marjorie Spart (textes), Florian Sägesser (édition).

MARKETING
Cindy Guignard (directrice), Lena Zimmermann (assistante), Shengil Ameti (coordination).

PRODUCTION GRAPHIQUE
Lionel Dominé (responsable).

CORRECTION
Florence Marville.

PUBLICITÉ
Élodie Amianti,
Véronique Ducros.

IMPRESSION
Druckzentrum Bern AG.
Tirage 30 000 exemplaires.
© Couverture: Guy Perrenoud

CHÈRES LECTRICES, CHERS LECTEURS,

Après un été de tous les records, l'automne fait discrètement son retour. Avec ses saveurs, ses couleurs et ses événements dédiés au terroir, c'est la saison des plaisirs de la table. Comme chaque année, nous profitons de cette occasion pour partager avec vous nos découvertes et nos coups de cœur culinaires dans un hors-série qui vous embarque pour un voyage à travers la Suisse.

Dans cette édition 2022, nous consacrons un dossier à un concept touristique inédit, celui des Grands Sites du Goût. Lancé par Slow Food, ce projet réunit déjà treize régions autour d'autant de spécialités locales: de l'huile de noix de Morges (VD) au merlot tessinois, il constitue une manière unique de découvrir le pays sous l'angle de sa gastronomie traditionnelle.

Faire le lien entre producteurs et consommateurs, raconter les mille histoires qui se cachent derrière les saveurs emblématiques de nos contrées, c'est précisément l'approche qui guide les pas de nos journalistes. Nous vous invitons à les suivre du côté de Bienne (BE), dans le décor surréaliste d'un ancien stade reconverti en parcelle agricole, dans une vallée des Grisons où le chanvre alimentaire amorce son grand retour ou encore dans les environs d'Ascona et Locarno, où nous vous livrons une liste de propositions d'escapades automnales.

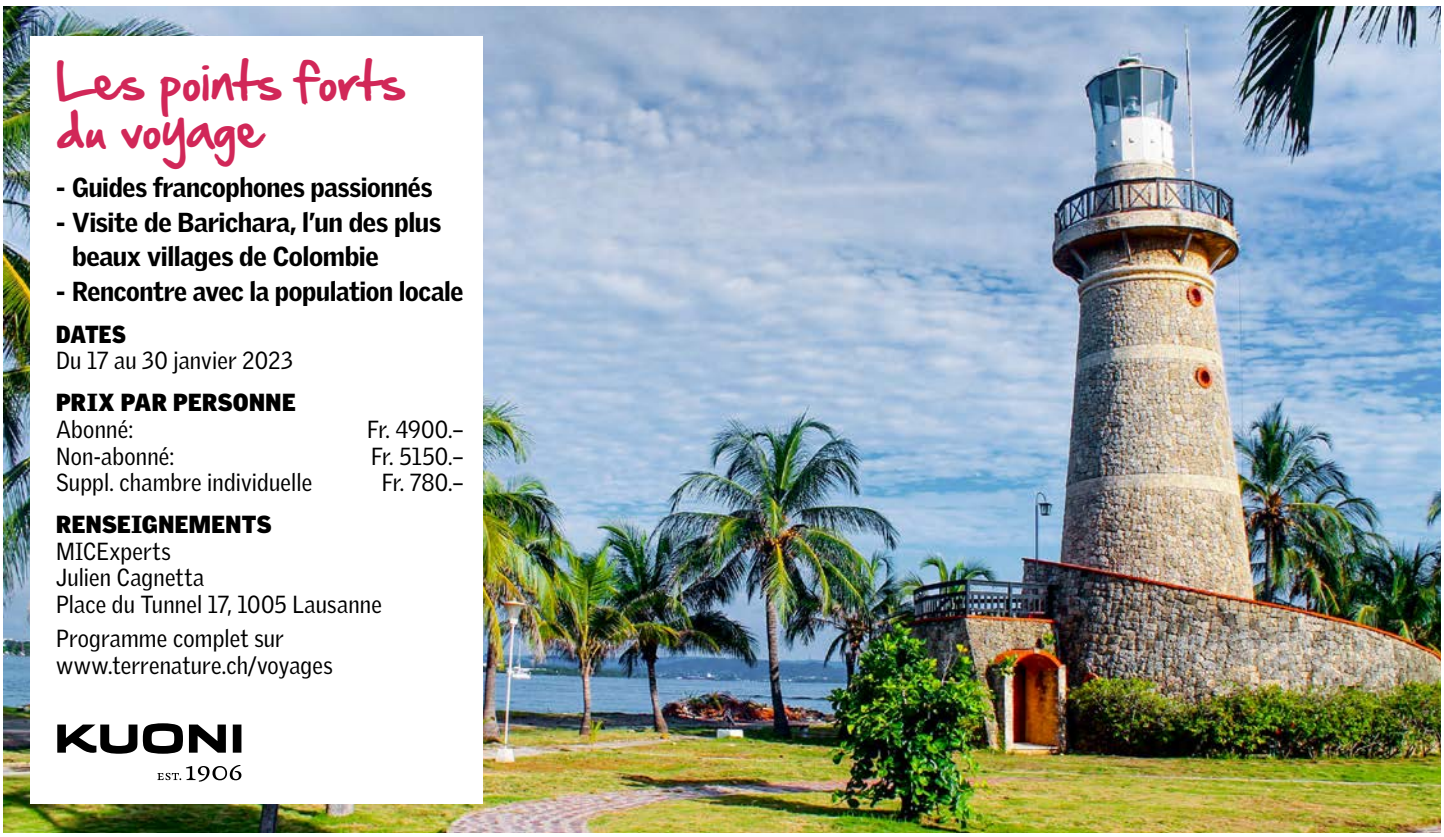
Ce numéro vous aidera également à y voir plus clair dans la jungle des labels qui ornent les produits à base de viande de bœuf sur nos étals, ou à faire votre choix parmi une vingtaine des meilleurs vins biologiques, biodynamiques et naturels du canton de Vaud. Les spécialités fromagères ne sont pas en reste, puisque nous vous avons concocté une sélection de fondues qui met en lumière à la fois les grands classiques et des mélanges plus originaux.

Bonne lecture, et belle escapade à travers la Suisse gourmande!

Clément Grandjean, rédacteur en chef adjoint

Voyage en Colombie, terres de passion

Votre périple commence à Bogota, capitale perchée à plus de 2600 mètres d'altitude, qui conjugue avec réussite modernité et passé colonial. En traversant la sublime route andine, vous quitterez l'effervescence de la mégapole pour les paysages verdoyants et villages authentiques du «triangle du café». Découverte des méthodes de production et de transformation du nouvel or noir. Pour la dernière étape de ce voyage, cap vers le Nord en direction de Carthagène des Indes, cité portuaire au charme fou.



Les points forts du voyage

- **Guides francophones passionnés**
- **Visite de Barichara, l'un des plus beaux villages de Colombie**
- **Rencontre avec la population locale**

DATES
Du 17 au 30 janvier 2023

PRIX PAR PERSONNE

Abonné:	Fr. 4900.–
Non-abonné:	Fr. 5150.–
Suppl. chambre individuelle	Fr. 780.–

RENSEIGNEMENTS
MICExperts
Julien Cagnetta
Place du Tunnel 17, 1005 Lausanne

Programme complet sur
www.terrenature.ch/voyages

KUONI
EST. 1906

BULLETIN À REMPLIR ET À ENVOYER À TERRE&NATURE

☑ **Je m'inscris pour le voyage en Colombie, terres de passion**
☐ Supplément chambre individuelle

Nom _____ Prénom _____ Rue/N° _____

NPA/Localité _____ Tél. mobile _____ E-mail (impératif) _____

Abonné(e) *Terre&Nature*: ☐ Non ☐ Oui, N° d'abonné _____ ☐ Je m'abonne 1 an à *Terre&Nature* pour Fr. 252.–
Assurance annulation/rapatriement obligatoire ☐ Oui ☐ Non, j'en ai déjà une.
☐ Oui, je souhaite être informé par e-mail des prochains voyages organisés par *Terre&Nature*.
Veuillez prendre note de mon inscription pour moi-même, ainsi que pour:

Nom/Prénom _____ Tél. _____ Date _____ Signature _____

Bulletin d'inscription à retourner à: ***Terre&Nature*/Voyage lecteurs, chemin des Tuilières 3, 1028 Préverenges**

EN BREF
Les actualités du terroir suisse. **P. 6**

FOCUS
Les Grands Sites du Goût, ou le pays sous l'angle de la gastronomie. **P. 9**

REPORTAGE
Le stade biennois de la Gurzelen, du football à la production agricole. **P. 17**

DOSSIER
Viande de bœuf: la jungle des labels. **P. 23**

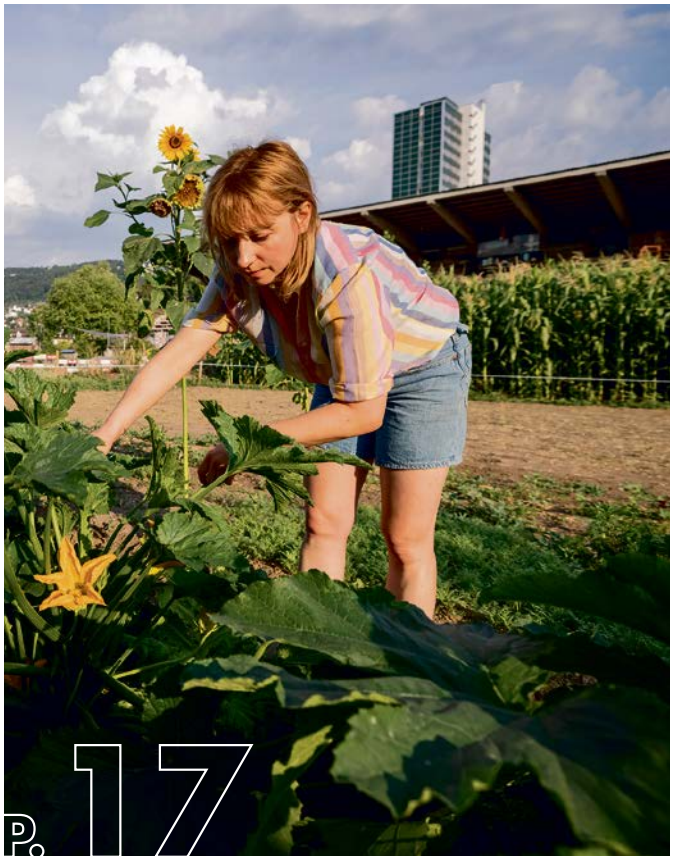
REPORTAGE
Le chanvre alimentaire fait son grand retour dans les Grisons. **P. 27**

ÉVASION
Redécouvrir le Valais avec Slow Food Travel. **P. 33**

SAVEURS
Fondues: osez l'originalité! **P. 41**

SÉLECTION
Les vins bios vaudois à ne pas manquer. **P. 47**

BONS PLANS
Virée gourmande au Tessin. **P. 55**



© PHOTOS VALAIS PROMOTION/SEDRIK NEMETH/ADOBE STOCK/DR/GUY PERRENOUD

LE CHASSELAS MÛRIT TOUJOURS PLUS TÔT

Le début de la maturation du chasselas a battu, cette année, un record historique. C'est ce que montrent les observations consignées depuis près d'un siècle au centre de recherche Agroscope de Pully (VD), permettant d'évaluer l'influence de l'évolution climatique sur la vigne dans le bassin lémanique. Si la tendance se confirme depuis le milieu des années 1980, en lien avec une hausse de la température au printemps et en été, les chaleurs exceptionnelles enregistrées cette année ont eu pour conséquence une avance de plus de trois semaines par rapport à la date moyenne du début de la maturation, fixée au 13 août pour la période 1925-2022. Ce record bat de deux jours le précédent, enregistré en 2011. Par rapport à 1939, millésime récolté dans la neige à fin octobre, 2022 affiche deux mois d'avance!
www.agroscope.admin.ch

ALCOOL 100% SUISSE

Jusqu'ici, les distillateurs ne disposaient pas d'éthanol issu uniquement de matières premières suisses pour réaliser leurs spiritueux et devaient recourir à de l'alcool de bouche importé. Les sucreries d'Aarberg (BE) ont récemment comblé cette lacune, en inaugurant la première installation de production helvétique. Absinthe, gin et liqueurs aux herbes ont déjà été concoctés avec cet éthanol baptisé CH11. Tiré de la mélasse du sucre, il est distillé jusqu'à un degré de pureté de 96,8%. Un nouveau label doté de la croix suisse a également été créé pour permettre aux artisans de mettre en évidence la qualité 100% indigène de leurs produits.
www.schweizer-ethanol.ch

© PHOTOS MOULIN DE SÉVERY/DR

NOIX LOCALE EN VEDETTE

La noix a désormais son écrin en terres vaudoises. Une vitrine à son honneur a en effet été inaugurée en début d'été au Moulin de Sévery. Le site se veut comme un espace d'accueil, de vente et de restauration. Il a aussi pour vocation de servir d'ambassadeur de la culture locale de ce fruit à coque, dont l'image est «trop souvent associée à la France voisine», a indiqué la Société coopérative nucicole, qui regroupe 27 producteurs de la région. Cette Maison de la noix constitue la première réalisation du projet de développement régional (PDR) «Filière de la noix de la Broye et du pied du Jura». Il est notamment soutenu financièrement par la Confédération et le Canton de Vaud, dont le Grand Conseil avait accordé une subvention de 1,4 million de francs en 2020.
www.moulindesevery.ch/maison-de-la-noix

© PHOTOS L'ÉTIVAZ/DR

NOUVELLE TÊTE AUX CAVES DE L'ÉTIVAZ

La Coopérative des producteurs de cette spécialité du Pays-d'Enhaut a un nouveau directeur. Succédant à Pascal Guenat, qui œuvrera désormais à la Fromagerie Moléson SA, Philippe Gremaud (à dr.) a pris ses fonctions au début de l'été. Domicilié au Pâquier (FR), il a exercé une dizaine d'années en tant que commercial dans l'agroalimentaire, puis durant dix-huit ans au département Marketing et Promotion de l'Interprofession du gruyère. «Mon ancrage dans le terroir par mes origines paysannes et mon métier de fromager ainsi que ma passion pour la montagne sont importants à mes yeux pour mettre en valeur un produit comme le L'Étivaz AOP», s'est réjoui le nouveau responsable. La Coopérative compte une septentaine de membres pour une production annuelle d'environ 450 tonnes de meules. Fabriqué à l'alpage au feu de bois, le L'Étivaz est la première AOP suisse inscrite au registre fédéral en 2000.
www.etivaz-aop.ch

9000

Tout a commencé par un gratin de poires, première des recettes proposées par Swissmilk, il y a dix-sept ans. Ancrage régional et respect de la saisonnalité des ingrédients ont si bien inspiré les experts culinaires de la Fédération suisse des producteurs de lait qu'ils viennent de fêter le cap des 9000 plats gourmands à réaliser chez soi. Pour marquer ce chiffre rond, un best of des suggestions les plus étranges, drôles ou sophistiquées est disponible en ligne. On y apprend notamment que le tuto pour faire une tresse à cinq brins est la vidéo qui obtient le plus de clics, que la flammekueche aux légumes est la recette préférée des colocataires et qu'un petit agneau meringué a récolté tous les suffrages en matière d'esthétique.
www.swissmilk.ch/9000recettes

POISSONS ET CRUSTACÉS ENFIN LABELLISÉS

La société Valperca, à Rarogne (VS), a passé avec succès les deux audits permettant de valider sa production de filets de perches Loë sous le label Suisse Garantie. En tant qu'entreprise témoin, elle a, de plus, participé à l'élaboration des règles définissant cette certification en collaboration avec la pisciculture de Vionnaz, Agro-marketing Suisse, Suisse Garantie et bio-inspecta. Si, pour obtenir le label, 90% de la prise de poids du poisson doit avoir lieu dans notre pays, l'utilisation d'énergie renouvelable, l'analyse du bien-être animal, la densité d'élevage ou la séparation des flux de marchandises ont aussi été réglementées. L'Association suisse d'aquaculture encourage ses membres dans cette démarche, afin de renforcer leur position face aux importations. La production indigène, estimée à 2400 tonnes par an, ne représente que 3% de la consommation totale helvétique.
www.lapercheloe.ch et www.suissegarantie.ch

À LA POURSUITE DU DIAMANT NOIR

De plus en plus nombreux en Romandie, les amateurs de truffes de Bourgogne ou du Périgord indigènes ne savaient pas toujours, jusqu'ici, où s'en procurer. Pour y remédier, l'association Première région truffière de Suisse propose sur son site une liste de producteurs ou de caveurs reconnus et agréés, afin de garantir la qualité et la proximité de ces pépites. Outre les particuliers, chez qui les gourmands peuvent désormais s'approvisionner durant toute la saison, plusieurs marchés dédiés à ce champignon sont organisés en automne, dont celui de Bonvillars (VD), le dernier samedi d'octobre.
www.aprts.ch

UNE MALTERIE FAIT MOUSSER LE JURA

Active depuis un siècle dans la multiplication de semences de céréales certifiées, la Société des sélectionneurs jurassiens s'est impliquée dans la création de la Coopérative Malticulture, qui vient d'inaugurer une nouvelle installation de production à Delémont (JU). Destinée à la fabrication de 300 000 litres de bières artisanales brassées dans le canton, elle permet de valoriser l'orge de l'arc jurassien. Pas moins de 80 tonnes de céréales par an seront ainsi transformées en malt. Soutenue par la Fondation rurale interjurassienne, la Coopérative Malticulture compte une cinquantaine de membres, pour l'essentiel des brasseurs et des agriculteurs. Elle propose cinq types de malts, conventionnels et biologiques, et en réalise aussi des spéciaux sur demande. Le Jura abrite une douzaine de brasseries artisanales.
www.malticulture.ch

SAISON EN OR POUR LE VACHERIN

© PHOTOS ADOBE STOCK/SWISS MILK

Qualifiée d'exceptionnelle par l'interprofession, la saison 2021-2022 du vacherin Mont-d'Or AOP a été la meilleure depuis dix-huit ans, avec près de 600 tonnes vendues. Cette croissance est largement due à la très forte augmentation des exportations. Pas moins de 89 tonnes ont été commercialisées à l'étranger, essentiellement en France et en Amérique du Nord, soit une hausse de 49% par rapport à l'année précédente. Quant à la consommation en Suisse, elle a légèrement reculé (-3%). Aussi réjouissants soient-ils, ces résultats ne doivent pas occulter les défis qui attendent les producteurs pour la saison qui vient de débuter, souligne Pascal Monneron, gérant de l'interprofession. Changement climatique – dont la sécheresse de cet été –, renouvellement des infrastructures, préparation de la relève et gestion des relations avec la grande distribution en font partie.
www.vacherin-montdor.ch

TN

LA SUISSE POUR LES GOURMANDS

Le concept des Grands Sites du Goût propose aux touristes de découvrir le pays par le biais de ses spécialités locales. De l'absinthe à la truffe, en passant par l'huile de noix, les amateurs de terroir y trouveront leur bonheur.

Clément Grandjean,
en partenariat avec Slow Food Suisse ■

Les Grands Sites du Goût, ou le tourisme côté saveurs

Les Grands Sites du Goût mettent en lumière treize régions de Suisse sous l'angle de leur patrimoine gastronomique. Une manière de promouvoir des spécialités moins connues que les grands classiques nationaux, qui intéressent toujours plus les touristes. Et la population locale!

Lancé conjointement par la Fondation pour la promotion du goût, GastroVaud et Vaud Promotion, le projet des Grands Sites du Goût se donne pour mission de fédérer les régions suisses autour d'une offre touristique axée sur leur patrimoine culinaire.

Le principe de base? Chaque lieu est associé à un produit emblématique: de l'huile de noix de Morges (VD) au merlot du Tessin en passant par le raclette du Valais du Grand Entremont (VS), les Läckerli de Bâle ou la damassine d'Ajoie (JU), treize destinations ont déjà rejoint l'aventure, parmi lesquelles huit sont romandes.

«La gastronomie locale et le patrimoine culinaire représentent un élément très important dans la découverte d'une région et permettent de plonger davantage dans la culture et les coutumes d'un pays, de vivre des expériences authentiques qui favorisent l'échange avec la population locale, explique Philipp Steiner, coordinateur des Grands Sites du Goût. Le patrimoine culinaire représente un atout touristique majeur avec beaucoup de potentiel, souvent encore sous-exploité, voire parfois difficile d'accès pour le visiteur.» C'est d'autant plus vrai en Suisse: on en connaît bien les plats nationaux, mais les spécialités régionales restent confidentielles, y compris pour les Helvètes.

DES PRODUITS BIEN ANCRÉS

Autant dire qu'il y a une marge de progression. «Même si le motif principal du voyage n'est pas lié à la gastronomie locale, cette dernière joue un rôle important dans le vécu du séjour, assure Philipp Steiner. En plongeant dans les saveurs d'un lieu, un échange culturel plus authentique se crée. Nous en sommes convaincus, l'alimentation est un pilier primordial pour réinventer un tourisme plus durable.»

Pour se démarquer sur un marché touristique national déjà bien fourni, l'équipe de coordination compte sur l'originalité de l'approche, sur l'attrait croissant des voyageurs étrangers pour la gastronomie, et des offres ciblées afin d'organiser facilement une visite dans l'une ou l'autre de ces destinations. Celles-ci participent d'ailleurs activement: «Le projet doit être porté par les acteurs touristiques, agricoles ou gastronomiques de chaque région. Le produit mis en avant ne doit pas forcément être au bénéfice d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP), mais il doit être solidement ancré dans le patrimoine régional.»

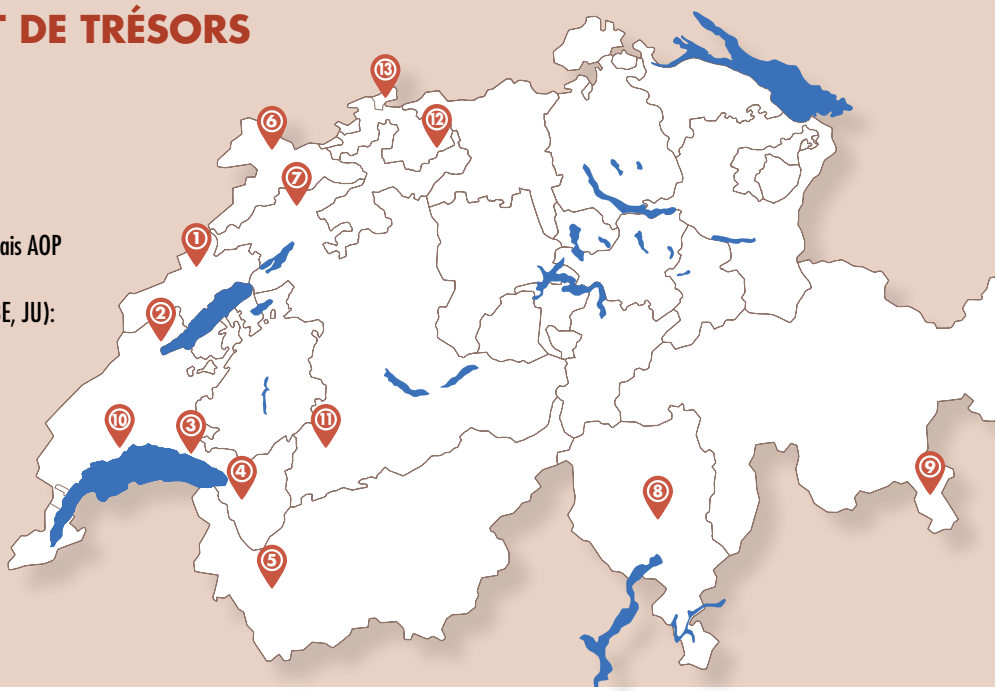
Reste une question: mettre l'accent sur une seule spécialité culinaire, n'est-ce pas réducteur? «Pas du tout, réagit Philipp Steiner. Un produit emblématique permet d'attirer l'attention du public, mais derrière, c'est tout le terroir et les autres spécialités du cru qui sont valorisés.»

Le projet plaît et les candidats sont nombreux à vouloir étoffer la liste: une vingtaine de sites devraient en effet bientôt faire partie de l'aventure. De quoi donner une saveur unique à vos prochaines vacances!

+ D'INFOS www.sites-du-gout.ch

13 SITES, AUTANT DE TRÉSORS DU TERROIR

1. Val-de-Travers (NE): absinthe
2. Région de Grandson (VD): truffes
3. Lavaux (VD): chasselas
4. Chablais (VD): sel des Alpes
5. Grand Entremont (VS): raclette du Valais AOP
6. Ajoie (JU): damassine AOP
7. Bellelay et les Franches-Montagnes (BE, JU): tête-de-moine AOP
8. Tessin: merlot
9. Valposchiavo (GR): agriculture 100% naturelle
10. Morges (VD): huile de noix AOP
11. Région de Gstaad (BE): Berner Hobelkäse AOP
12. Bâle-Campagne: pruneaux et cerises
13. Bâle-Ville: Läckerli



Le merlot, c'est toute l'élégance du Tessin dans une bouteille

Arrivé au sud des Alpes au début du siècle dernier, ce cépage d'origine bordelaise s'est révélé être idéal pour le microclimat du canton italophone. L'éventail des types de vin que l'on peut y produire est unique au monde.

Le climat méditerranéen du Tessin, caractérisé par d'abondantes heures d'ensoleillement, des hivers cléments, et une douce brise venue du lac ou des Alpes qui rend les nuits fraîches, permet au merlot d'exprimer toute son élégance. Grâce à ces conditions climatiques particulières, ce cépage d'origine bordelaise peut être vinifié de plusieurs manières pour créer une variété impressionnante de crus. En fonction de son exposition, il est possible de produire des blancs de noir, dits «blancs de merlot», ou des rosés au caractère fruité et aux arômes savoureux. Les sols plus structurés et les sites ensoleillés, quant à eux, se prêtent à merveille à la production de vins de garde.

UNE ÉTONNANTE HÉTÉROGÉNÉITÉ

Ce n'est pas tout: le merlot, dont on raconte que le nom vient peut-être du merle, qui se délecte volontiers des baies de ce cépage précoce, peut également donner naissance à des pétillants pleins de caractère. S'y ajoute chez certains vignerons une recherche du fruité dans des cuvées vinifiées sans vieillissement sous bois, mais aussi des expériences de passerillage et de surmaturation en vue de produire des vins doux. Autant dire qu'il y en a pour tous les goûts. Pour découvrir et déguster les mille visages de ce cépage, une visite dans sa région d'adoption s'impose, non?

+ D'INFOS www.sites-du-gout.ch

© PHOTOS DR

LA CORTE DEL VINO TICINO

Le merlot a son château dans la Corte del Vino Ticino, au cœur du parc des gorges de la Breggia. Cette maison fondée sous l'impulsion des vignerons tessinois regroupe 45 d'entre eux, et 90% des vins du canton. On peut y déguster plus de 250 crus et des spécialités culinaires emblématiques.
Via Ghitello 3, 6834 Morbio Inferiore, www.cortedelvinoticino.ch

VIN, CULTURE ET DOLCE VITA

Cette étape tessinoise du Swiss Wine Tour met à l'honneur le village de Giornico, témoin de l'histoire romane de la Léventine. Une visite guidée de la nouvelle cave Settemaggio, une dégustation, un apéritif régional ainsi qu'une nuit dans la charmante «guesthouse» Ca' Pölete sont au programme.
www.swisswinetour.com

300 PÉPITES DU VIGNOBLE TESSINOIS

L'œnothèque Caveau Ticino propose une sélection de 300 crus issus de 70 producteurs, offrant un bel aperçu du terroir cantonal et de ses quatre régions viticoles. Dans ce lieu propice aux découvertes, la sommelière Rita Tramontana organise tous les mois des dégustations exclusives.
Via Verbano 6, 6598 Tenero, www.matasci-vini.ch

GUSTA TICINO, BALADE ET SAVEURS

Un itinéraire de quelques kilomètres en ville émaillé de dégustations de plats, de bières et de vins tessinois: c'est l'alléchant menu de la manifestation automnale Gusta Ticino. Après l'édition 2022 à Zurich, on attend de connaître le programme de la prochaine de ces balades gourmandes.
Dates 2023 à définir, www.gustaticino.ch

Terre&Nature

LA BOUTIQUE

***10%**
de rabais
aux abonnés
Terre&Nature

Bouillon de champignons sauvages
Gourmet Sauvage
Réf. T47793 – Fr. 9.–*/Fr. 10.–

Confiture oignons balsamique
Gourmet Sauvage
Réf. T47789– Fr. 9.–*/Fr. 10.–

Confiture chanterelle cannelle vanille
Gourmet Sauvage
Réf. T47783 – Fr. 9.–*/Fr. 10.–

Huile aux cèpes
Gourmet Sauvage
Réf. T47781 – Fr. 9.–*/Fr. 10.–

GOURMET SAUVAGE
POUR UN PLAISIR DÉCADENT

Sel à l'ail des ours
Gourmet Sauvage
Réf. T47780 – Fr. 9.–*/Fr. 10.–

Sel des Alpes fumé
Gourmet Sauvage
Réf. T49781 – Fr. 11.–*/Fr. 12.–

Confiture groseille mûres framboises sans sucre
Gourmet Sauvage
Réf. T49778 – Fr. 11.–*/Fr. 12.–

Miel coup de boost
Vallée des sens
Réf. T49611 – Fr. 18.–*/Fr. 20.–

Miel défense hivernale
Vallée des sens
Réf. T49612 – Fr. 18.–/Fr. 20.–

Coffret trio de fleur de sel
Vallée des sens
Réf. T49656 – Fr. 43/Fr. 48.–

L'original rouge pack de 4
SWIDRE
Réf. T51127 – Fr. 13.–/Fr. 14.–

Kissabel rose pack de 4
SWIDRE
Réf. T51131 – Fr. 13.–/Fr. 14.–

☐ **OUI,** je m'abonne pour une année à *Terre&Nature,* au prix de **Fr. 252.–** et je profite du rabais abonné sur ma commande.

Commande possible ➜ par e-mail: **marketing@terrenature.ch**
➜ sur internet: **www.terrenature.ch/boutique**

Je commande:

____ ex. de réf. T47793 Bouillon de champignons sauvages
____ ex. de réf. T47789 Confiture oignons balsamique
____ ex. de réf. T47783 Confiture chanterelle cannelle vanille
____ ex. de réf. T47781 Huile aux cèpes
____ ex. de réf. T47780 Sel à l'ail des ours
____ ex. de réf. T49781 Sel des Alpes fumé
____ ex. de réf. T49778 Confiture groseilles mêres framboises sans sucre
____ ex. de réf. T49611 Miel coup de boost
____ ex. de réf. T49612 Miel défense hivernale
____ ex. de réf. T49656 Coffret trio de fleur de sel
____ ex. de réf. T51127 L'original rouge pack de 4
____ ex. de réf. T51131 Kissabel rose pack de 4

Bulletin à renvoyer par courrier à...
Terre&Nature Publications SA, chemin des Tuilières 3, 1028 Préverenges

PRÉNOM: _____

NOM: _____

N° D'ABONNÉ: _____

ADRESSE: _____

NPA: _____ VILLE: _____

E-MAIL: _____

DATE: _____ SIGNATURE: _____

CONDITIONS: Les frais d'envoi et d'emballage seront facturés en supplément. Traitement de la commande entre 5 à 10 jours. Dans la limite des stocks disponibles. Droit d'échange et de retour 10 jours dès réception. TVA incluse.
☐ Je désire que mes données personnelles ne soient pas utilisées à des fins publicitaires et ne soient pas transmises à des tiers.

La région de Morges chérit ses noix et son terroir

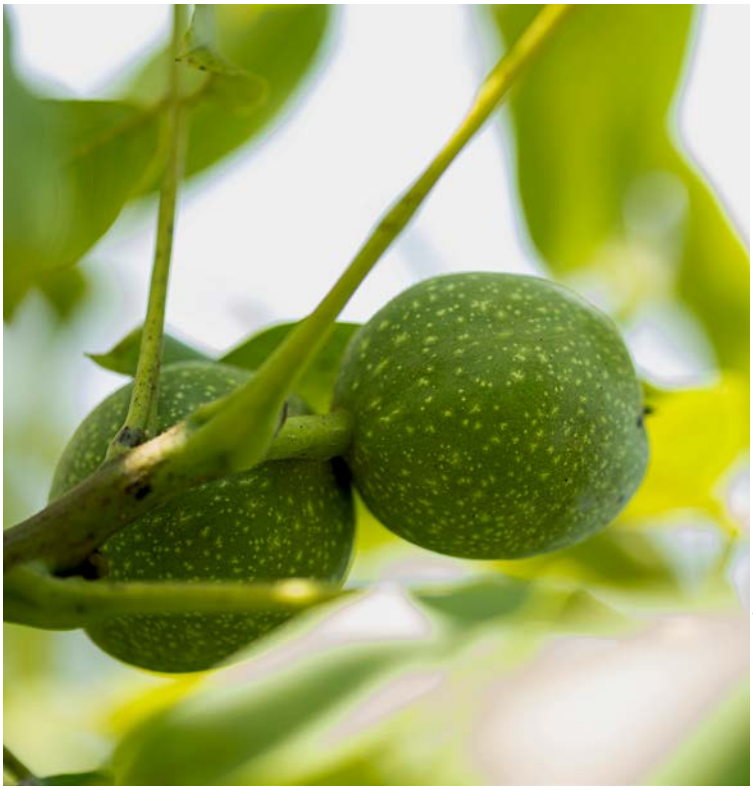
Réputée loin à la ronde, l'huile de noix AOP pressée par le Moulin de Sévery (VD) est emblématique du patrimoine artisanal et gastronomique de Morges. Mais ce district de La Côte, qui s'étend du pied du Jura aux rives du Léman, réserve bien d'autres surprises aux épicuriens.

On connaît la ville de Morges pour sa situation privilégiée au bord du Léman, pour ses esplanades fleuries et son atmosphère de *dolce vita* à la vaudoise. On ignore souvent que la région ne se limite pas à son chef-lieu, et qu'il suffit de prendre un peu de hauteur, en direction des contreforts du Jura, pour découvrir d'autres lieux où l'on cultive l'amour du terroir et du partage: il y a les domaines viticoles, les marchés organisés dans les villages ou dans les exploitations. Et puis il y a le Moulin de Sévery.

UN TRÉSOR LIQUIDE EMBLÉMATIQUE

Ce lieu est chargé d'histoire: cela fait plus de 800 ans que des artisans y exploitent la puissance de la Morges, qui clapote paisiblement en contrebas, pour produire farines et huiles. Un savoir-faire préservé jusqu'à nos jours qui fait de l'huile de noix, pressée à froid selon une méthode traditionnelle exigeant expérience et précision, un véritable emblème régional. Cette production contribue d'ailleurs à la préservation du paysage de ce coin de campagne vaudoise, en encourageant agriculteurs et privés à conserver les vieux noyers qui parsèment collines et vallons. Un lieu de passage et de rencontre immanquable pour tous les amoureux de la gastronomie.

+ D'INFOS **www.sites-du-gout.ch**



© PHOTOS MOULIN DE SÉVERY/MARIE-FRANCE MILLASSON/DR

TRAIN DES SAVEURS

Embarquez pour un voyage dans le temps à bord d'un train historique qui vous emmène de Morges à Bière. Pendant le trajet, le panorama se mêle à la gastronomie, avec un menu saisonnier concocté par l'Auberge aux 2 Sapins de Montricher: mise en bouche, entrée, plat et dessert font honneur au terroir.

La Voie des Sens, sur réservation, tél. 021 811 43 45, shop.mbc.ch

AU CŒUR DE L'HUILERIE

Vous serez accueillis par une équipe composée d'artisans passionnés, par les senteurs des produits finis et par le cliquetis des courroies tournant autour des poulies en bois. Dans un décor d'époque, vous découvrirez l'histoire du Moulin, vieux de plus de cinq siècles.

Moulin de Sévery, 1141 Sévery, tél. 021 800 33 33, www.moulindesevery.ch

DÉGUSTATION DE VINS

Récupérez de délicieux paniers-apéro du terroir, puis explorez la région au volant de votre scooter électrique. À votre retour, profitez d'une dégustation de crus de la région: six vins et des produits vaudois vous seront servis par un spécialiste du domaine.

Château Rochefort, 1165 Allaman, tél. 021 565 72 20, www.chateau-rochefort.ch

LE BISTRO DU MOULIN

Du lundi au samedi de 9 h à 18 h, le Moulin de Sévery met les petits plats dans les grands dans son nouvel espace, le Bistro du Moulin. En plus de sa carte et de ses pâtisseries, l'équipe propose chaque midi un plat du jour élaboré avec des produits de la région… et du moulin, bien sûr.

Moulin de Sévery, 1141 Sévery, tél. 021 800 33 33, www.moulindesevery.ch

Le Val-de-Travers est le royaume de la Fée verte

L'histoire de l'absinthe se mêle à celle de cette vallée neuchâteloise: sans elle, ce coin du canton ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui. Entre dégustations, ateliers et approche culturelle, la région a développé une offre touristique complète autour de cette spécialité emblématique.

Le Val-de-Travers, ce long vallon verdoyant qui s'étire du lac de Neuchâtel à la frontière française, est le berceau de la Fée verte. Si on connaît la grande absinthe depuis l'Antiquité, c'est bien dans ce coin de pays neuchâtelois que l'on distilla pour la première fois, au début du XIXe siècle, une préparation à base de cette plante médicinale aux longues feuilles argentées. La suite de l'épopée de cette boisson tient autant de l'histoire que du mythe: les premières distilleries industrielles, qui exportent des millions de litres vers la France et vers le monde, sa prohibition au tournant du XXe siècle lorsqu'on l'accuse de provoquer des accès de folie, la discrète résistance des producteurs clandestins puis la réhabilitation, enfin, en 2005.

TRENTE PRODUCTEURS, AUTANT DE RECETTES

C'est cette histoire que l'on découvre en cheminant dans le Val-de-Travers: il n'y a pas un village, ou presque, qui n'ait son distillateur. Et puis la Fée verte se retranche volontiers dans les bois: au détour d'un sentier pédestre, on tombe parfois sur une fontaine invitant le promeneur à troubler son absinthe d'un filet d'eau fraîche, clin d'œil à une époque où l'on cachait des bouteilles entre les racines ou dans le trou d'un arbre pour échapper à la maréchaussée. Aujourd'hui, une trentaine de producteurs perpétuent la tradition, en affinant à chaque cuvée des recettes transmises de génération en génération.

+ D'INFOS www.sites-du-gout.ch

© PHOTOS TOURISME NEUCHÂTELOIS/DR

LA MAISON DE L'ABSINTHE

Liant culture, économie et tourisme, la Maison de l'absinthe a été inaugurée en 2014. Elle présente l'histoire de cette boisson tout en construisant son avenir: promotion de la filière, valorisation touristique ainsi que prospections scientifique, commerciale et culinaire sont au programme.
Grande Rue 10, 2112 Môtiers,
www.maison-absinthe.ch

PAYS À DÉCOUVRIR EN MARCHANT

Porté par la Ville de Pontarlier (F) et l'association Pays de l'Absinthe, cet itinéraire franco-suisse relie les sites agricoles, industriels, culturels, historiques et touristiques associés à cette plante médicinale. Parcours original et ludique, cette route transporte les visiteurs au cœur du Pays de l'absinthe.
www.routedelabsinthe.org

ABSINTHE EN FÊTE

Inspirée du modèle des caves ouvertes, cette manifestation permet chaque année au mois de juin de visiter durant une journée plusieurs distilleries du Val-de-Travers, ainsi que la Maison de l'absinthe à Môtiers ou le séchoir à absinthe de Boveresse, mais également de découvrir les produits de nombreux artisans dérivés de la Fée verte.
www.absintheenfete.ch

POUR PROFITER DU SÉJOUR

Lors d'une halte dans un hébergement officiel du Val-de-Travers, vous recevrez la Neuchâtel Tourist Card vous donnant accès à de nombreuses attractions. Par ailleurs, avec cette carte, les transports publics sont gratuits dans tout le canton de Neuchâtel.
Destination Val-de-Travers,
Place de la gare 1, 2103 Noiraigue,
www.myvaldetravers.ch

Lavaux et le chasselas forment un duo d'exception

Ses innombrables terrasses plongeant tout droit vers le Léman font de ce vignoble vaudois l'un des plus beaux paysages de Suisse. Fruit du travail de générations de vigneronnes et vignerons, elles lui ont aussi valu une inscription, il y a quinze ans, au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Cela fait plus de 1000 ans que Lavaux étend ses terrasses de vignes et ses 450 kilomètres de murs patrimoniaux entre l'agglomération de Lausanne et celles de Vevey et Montreux. Ce paysage unique en son genre, entièrement façonné par l'homme, est devenu au fil des générations le plus grand vignoble de Suisse d'un seul tenant et le seul paysage culturel vivant du pays inscrit à l'Unesco. Mais ce n'est pas tout: Lavaux incarne également un patrimoine pluriel qui s'offre aux visiteurs en quête d'une expérience sensorielle exceptionnelle.

L'HOMME ET LE VIN AU CŒUR DE LA RÉGION

Une riche histoire, un labeur titanesque, des savoir-faire séculaires et un patrimoine vitivinicole, bâti, naturel et immatériel rare et précieux attendent celles et ceux qui se rendent en Lavaux. La meilleure manière de profiter pleinement des trésors que recèle ce coin du canton de Vaud, c'est d'aller au contact de ses artisans, pourquoi pas en se faisant accompagner d'un guide certifié. L'occasion de goûter le chasselas, roi incontesté de cette région, ce vin de terroir qui traduit la richesse des sols dans lesquels les ceps s'enracinent et prospèrent sous les fameux trois soleils de Lavaux: la lumière de l'astre lui-même, celle que le lac réverbère et celle qui chauffe les murs de pierres sèches.

+ D'INFOS **www.sites-du-gout.ch**

© PHOTOS ELSA MESOT/VINCENT BAILLY/VINORAMA/WINE AND RIDE LAVAUX

MAISON LAVAUX

Une immersion historique, humaine et culturelle au cœur du site «Lavaux, vignoble en terrasses». Laissez-vous inspirer et surprendre par les multiples facettes de l'unique paysage culturel viticole de Suisse inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco. Cette exposition vous attend à la propriété Buttin-de-Loës.

Sentier des Vinches 2, 1091 Grandvaux, www.lavaux-unesco.ch/maisonlavaux

VISITE GUIDÉE DU DIMANCHE

Du bourg vigneron de Cully au charmant village de Grandvaux, visitez Lavaux avec un guide du patrimoine certifié. Cette promenade instructive et ludique vous offre l'occasion de vous imprégner de l'atmosphère de Lavaux, avant de terminer l'escapade en dégustant un verre de chasselas.

www.lavaux-unesco.ch/visites-guidees

VINORAMA

Lavaux Vinorama est le centre de découverte des vins et du vignoble en terrasses de Lavaux, qui œuvre à la promotion de ce terroir. Découvrez quelque 300 crus, dont de nombreux chasselas, des rouges élégants, des spécialités blanches ou des vins doux… À consommer sur place ou à emporter.

Route du Lac 2, 1071 Rivaz, www.lavaux-vinorama.ch

WINE AND RIDE

Cap sur Lavaux à vélo électrique pour partir à la rencontre des vignerons, des producteurs et des artisans qui participent au rayonnement du savoir-faire local. Trois thématiques sont au menu de cette activité: vins et gastronomie, vins et histoire, vins et artisanat. L'occasion d'arpenter autrement les 450 kilomètres de terrasses viticoles.

www.wineandride.com/lavaux

Swiss Wine Gourmet, ou l'amour des bons accords

Créée par Swiss Wine Promotion, cette plateforme met depuis plusieurs années en avant les restaurants dont la carte des vins laisse une place significative aux crus issus de la production nationale. Une manière de valoriser la démarche des restaurateurs qui jouent le jeu du local.

Permettre aux épicuriens de dénicher une adresse avec une belle carte de crus locaux, proche de chez eux ou à l'autre bout du pays, mais aussi offrir une reconnaissance méritée aux restaurateurs qui mettent en avant des vins suisses tout au long de l'année, c'est le double objectif de la plateforme Swiss Wine Gourmet. Depuis sa création, en 2014, ce label récompense déjà près de 400 enseignes. De l'auberge villageoise à l'établissement gastronomique étoilé en passant par le restaurant d'altitude ou le grotto tessinois, l'éventail promet de belles découvertes gustatives.

© PHOTOS DR

CLASSEMENT ET CARTE INTERACTIVE

Non content de mettre en lumière les établissements proposant des vins locaux, le label Swiss Wine Gourmet les classe en trois catégories. Dans ce palmarès, pas d'étoiles, mais des pictogrammes en forme de verres à pied: un verre signifie que 25% des vins de la carte, ou au moins 10 d'entre eux, sont suisses. Deux verres? 50% de la carte ou plus de 15 crus locaux. Pour en obtenir trois, il faut que plus de 75% des vins proposés – ou au moins 30 – soient issus du vignoble helvétique. Sur la carte interactive via laquelle les gourmands peuvent situer toutes les adresses bénéficiant du label, il est d'ailleurs possible de les filtrer par degré d'engagement.

+ D'INFOS **www.swisswinegourmet.ch**

LA CROIX FÉDÉRALE, MATHOD (VD)

«Choisir un vin, c'est un peu comme choisir une destination de voyage, aime dire Audrey Piguet, tenancière de la Croix Fédérale. Mais nous faisons le pari de la proximité, car comme le dit le dicton: on a un bien joli pays!» Pari tenu: 120 vins, tous suisses, sont au programme.

Route d'Orbe 10, 1438 Mathod, www.croixfederalemathod.ch

LA PINTE DU PARADIS, AIGLE (VD)

Non seulement ils sont suisses, les vins qui figurent sur la carte de la Pinte du Paradis, mais ils sont exclusivement chablaisiens. Ils accompagnent à merveille les plats d'approche bistronomique qui ont fait la réputation de cet établissement situé au pied du château d'Aigle.

Place du Château 2, 1860 Aigle, www.lapinteduparadis.ch

LANDGASTHOF BÄREN, MADISWIL (BE)

Dire que le Bären fait partie du paysage de ce coin de campagne bernoise tient de l'euphémisme: cela fait depuis le XVIIe siècle que cette grande bâtisse abrite une auberge. Sa cuisine de saison, traditionnelle et gastronomique, est auréolée de 14 points au Gault&Millau.

Kirchgässli 1, 4934 Madiswil, www.baeren-madiswil.ch

RÊVES GOURMANDS, VERNAYAZ (VS)

Convivialité et gastronomie sont les maîtres mots chez Cécile et Bob Jacq, qui proposent chaque soir un menu surprise unique faisant la part belle aux produits saisonniers. Quant à la carte des vins, elle met à l'honneur les crus du Valais, du Tessin et des Grisons.

Rue des Sondzons 22, 1904 Vernayaz, www.revesgourmands.ch

TN

GURZELEN, DU TERRAIN DE FOOT À L'ÉTAL

C'est un projet comme il en existe peu: en attendant sa démolition, le site de l'ancien stade de Bienne (BE) a été mis à la disposition des citoyens. Entre autres initiatives collectives, les propriétaires d'une épicerie locale produisent depuis cinq ans légumes et céréales dans ce cadre étonnant.

À Bienne, l'ancien stade de foot

Depuis 2017, des légumes et des céréales sont cultivés en pleine ville, dans un ancien temple du ballon rond. Propriétaire de l'épicerie Batavia et exploitante d'un lopin de terre au sein de la vétuste infrastructure sportive seelandaise, Cyndie Grisel veut rapprocher producteurs et consommateurs.

Il est à peine 8 h, mais la chaleur est déjà étouffante. Accroupie dans ses lignes de jardin potager, Cyndie Grisel s'occupe de ses radis rouges, ses radis blancs et ses nombreuses courgettes. Cette scène n'aurait rien d'extraordinaire si elle ne se déroulait pas sur l'ancienne pelouse du stade de foot de Bienne (BE). Témoins de ce passé sportif, tribunes, gradins et projecteurs entourent toujours ce terrain devenu cultures maraîchères, lieu de partage et de détente. L'aspect incongru de la scène est renforcé par les deux courts de tennis en gazon qui jouxtent directement le jardin de Cyndie Grisel. D'un côté, on tape la petite balle jaune, de l'autre, on fait pousser des carottes!

En 2017, l'association Terrain Gurzelen a été créée pour exploiter temporairement le stade avant sa démolition. À cette époque, Cyndie Grisel et son compagnon Raphaël Jacot venaient d'ouvrir l'épicerie Batavia en vieille ville de Bienne dans laquelle ils vendent essentiellement des produits bios et régionaux, dans une philosophie de proximité et de durabilité. Ils ont donc saisi l'occasion de louer une parcelle de 10 ares pour cultiver céréales et légumes qu'ils proposent directement dans leur commerce. «On avait envie d'amener l'agriculture en ville, de rapprocher les producteurs et les consommateurs, confie la jeune femme. Nous sommes très heureux de vendre des légumes zéro kilomètre et que l'on amène au magasin à vélo.» Pour elle, les plus beaux produits de son échoppe sont sans conteste ceux du Terrain Gurzelen.

CÉRÉALES D'ANTAN À L'HONNEUR

Cyndie Grisel et Raphaël Jacot ont tous deux suivi une formation dans les arts

Au cœur de l'ancien temple du ballon rond de Bienne, Cyndie Grisel (à g.) s'occupe de ses cultures, notamment des radis et de nombreuses courgettes.

© PHOTOS GUY PERRENOUD

s'est mué en potager géant

visuels. En ouvrant leur épicerie et en se lançant dans la culture de la terre, ils ont eu tout à apprendre et se sont entourés de professionnels qui partagent leur philosophie du circuit court et de la durabilité. Au début de cette aventure, le couple n'a semé que des céréales anciennes dans le but de confectionner un pain spécial pour leur magasin. Leur première récolte, en 2018, était constituée de 100 kg d'engrain et de seigle cadi. «Elle nous a permis de vendre un pain par jour, durant un an, fait par la boulangerie Hofmann, à Reconvilier», souligne l'épicière. Au fil de la rotation des cultures, ils ont ensuite planté de l'avoine nue, puis des pois chiches qu'ils ont pu faire sécher sous le couvert des tribunes du stade.

Lorsque Cyndie Grisel a eu envie de vendre des légumes cultivés dans l'ancienne infrastructure sportive, elle s'est naturellement adressée à son voisin de terrain, Georges Waeber, qui y exploite de nombreuses parcelles. Celui-ci a accepté de l'aider à condition qu'il puisse le faire sur le potager de Cyndie. «Nous n'avons malheureusement pas le temps de le cultiver nous-mêmes, car notre épicerie nous occupe à 200%», regrette Cyndie Grisel. Mais elle sait qu'il est entre de bonnes mains.

On avait envie d'amener l'agriculture en ville, et nous sommes très heureux de vendre des légumes zéro kilomètre, que l'on livre à vélo.

CULTURE BIO, LENTE ET SOCIALE

Georges Waeber possède la double casquette d'agriculteur et de travailleur social. Il cultive ses terres à la main selon les principes de la permaculture et de la biodynamie, entouré de personnes en rupture sociale. «J'avais envie de lier mes deux métiers dans un même projet», explique-t-il. De là est né Langsamer, qui signifie «plus lentement». Chaque jour, Georges Waeber accueille sur le terrain entre 5 et 15 personnes, toutes volontaires, qui cherchent à reprendre pied dans leur vie ou au sein de la société. «Dans mon projet agrosocial, on ne force ni la croissance ni la rentabilité. –»

15 juin 2022 **Mercredi a vu l'inauguration, après une aventure de quatorze ans, du site abritant le Musée des beaux-arts, Photo Elysée et le Mudac. Trois musées sont désormais réunis sur un seul site pour un projet unique en Suisse.**

© Eddy Mottaz/Le Temps

La marche du monde sur letemps.ch aussi en terre vaudoise

L'actualité analysée et commentée sous toutes les formes: enquêtes, vidéos, podcasts et événements.

Accès gratuit pendant 21 jours.
Inscription ici

letemps.ch/vaud

LE TEMPS

PLUS DE 40 PROJETS AU TERRAIN GURZELEN

L'ancien temple du ballon rond est entre les mains de l'association Terrain Gurzelen depuis 2017, moment où la Ville de Bienne a autorisé une utilisation temporaire de ce lieu au cœur de la cité en attendant la construction d'un nouveau quartier. Et depuis plus de cinq ans, cet espace offre un terreau fertile à toutes sortes d'expérimentations tant sociales, culturelles qu'agricoles. Il fourmille d'activités: la pelouse s'est transformée en champs, en cultures maraîchères ou encore en courts de tennis en gazon. Production de spiruline et de piments ainsi qu'un poulailler complètent le tableau. De l'engrais 100% naturel est fabriqué à partir de l'urine récoltée dans les toilettes publiques. Quant aux parties en dur de l'ancienne infrastructure sportive, elles accueillent divers ateliers, des projets artistiques ou socioculturels, comme un chantier pour les enfants. Au total, une quarantaine de projets y ont vu le jour.
www.terrain-gurzelen.org

© GUY PERRENOUD

–» Chacun travaille selon ses capacités et on produit ce que la terre veut bien nous donner», détaille-t-il, heureux d'offrir à ces personnes «une activité qui a du sens et qui est valorisée». Les récoltes sont vendues par le biais de l'agriculture solidaire à des restaurants, des institutions ou à des particuliers. «Nos clients ont envie d'assumer consciemment une responsabilité écologique et sociale», poursuit-il en précisant qu'une association, également nommée Langsamer, venait d'être créée pour pérenniser le projet.

ÉTROITE COLLABORATION

Cyndie Grisel et Georges Waeber choisissent ensemble les légumes à planter. «Nous avons une double contrainte: d'un côté, le terrain est peu profond et assez pauvre et, de l'autre, Cyndie a besoin de légumes qui peuvent se garder sans être réfrigérés», poursuit le maraîcher. Ils ont donc opté pour des carottes, des oignons et autres betteraves. «Mais nous cherchons des variétés originales, glisse l'épicière dans un sourire. Je suis très fière d'avoir des pommes de terre roses heiderot. J'y tenais beaucoup et elles ont du succès auprès des amateurs de spécialités.»

On ne force ni la croissance ni la rentabilité. Chacun travaille selon ses capacités et on produit ce que la terre veut bien nous donner.

Un esprit de famille et de collaboration règne sur le Terrain Gurzelen. Tout le monde se connaît et partage ses expériences et ses idées. Ainsi, la spiruline élaborée ici ou les cultures de piments trouvent leur place à l'épicerie Batavia. Cyndie Grisel se réjouit du tout dernier projet né dans l'ancien stade de foot: la fabrication de tofu. «Si cela fonctionne, je serais très heureuse de vendre le premier tofu biennois de l'histoire!»

Marjorie Spart

Terre&Nature

LA BOUTIQUE

***10%**
de rabais
aux abonnés
Terre&Nature

Toffee Cook - Coffret trio
Réf. T49160 – Fr. 22.50*/Fr. 25.–

Toffee Cook - Caramel pain d'épices
Réf. T49158 – Fr. 8.–*/Fr. 8.60

Toffee Cook - Caramel Rhum citron vert
Réf. T49155 – Fr. 8.–*/Fr. 8.60

Toffee Cook - Caramel Gingembre
Réf. T49159 – Fr. 8.–*/Fr. 8.60

Toffee Cook - Caramel Tonka
Réf. T49156 – Fr. 8.–*/Fr. 8.60

Toffee Cook - Caramel chocolat
Réf. T49154 – Fr. 8.–*/Fr. 8.60

POUR PASSER COMMANDE: par téléphone au 021 966 27 23 – sur internet sur boutique.terrenature.ch – par e-mail à marketing@terrenature.ch

* Frais de port en sus. TVA incluse. Jusqu'à épuisement des stocks. Droit de retour de 10 jours dès réception de la marchandise.

TN

VIANDE DE BŒUF: DES LABELS POUR TOUS LES GOÛTS

Natura-Beef, IP-Suisse, Demeter, KAGfreiland, Simmentaler Original, Swiss Black Angus, Fleur d'Hérens… Une dizaine de labels différents existent sur le marché du bœuf suisse. Comment s'y retrouver dans cette jungle? Tour d'horizon pour vous aider à faire votre choix.

Bien-être, durabilité, qualité: l'élevage bovin toujours plus labellisé

Certains labels existent depuis près d'un siècle alors que d'autres viennent d'arriver sur le marché. Bovins élevés dans les pâturages, issus d'une race en particulier ou provenant d'une région précise: voici quelques pistes pour acheter sa viande de bœuf en toute connaissance de cause.

Il y a le Natura-Beef, le bœuf IP-Suisse ou celui élevé selon les normes Demeter ou KAGfreiland, sans parler des bêtes estampillées Limousin Regional ou Swiss Black Angus: il existe aujourd'hui pléthore de labels décernés à la viande de bœuf, de quoi désarçonner le consommateur voulant réaliser ses achats en fonction de ses convictions. Veut-il privilégier le bien-être animal, la qualité de la viande ou la survie d'une race en particulier? Par son choix, le client peut influencer toute une filière. Conscients de cette opportunité, les éleveurs se sont ainsi rapidement unis pour défendre leur métier grâce à ces différents logos.

Les premiers labels appliqués à la viande de bœuf ont été conçus il y a près d'un siècle, comme celui de Demeter, dont le nom orne les produits en biodynamie depuis 1928. Dans les années 1950, l'organisation de protection des animaux de rente KAGfreiland fonde également le sien pour tenter d'améliorer le sort des bêtes dans les élevages. Depuis, 110 paysans se sont ralliés au mouvement lancé par Lea Hürlimann. Les labels se sont ensuite multipliés, certains connaissant un énorme succès comme celui de Vache mère Suisse.

UNE ÉTIQUETTE À SUCCÈS

En 1977, les détenteurs de vaches allaitantes étaient encore rares dans le pays et la création de Natura-Beef a aidé à faire connaître ce mode de détention, respectueux de l'animal. Ils ont décidé de s'allier avec la Coop, Vianco et Viegut pour instaurer une filière spécifique. Ils peuvent toutefois écouler une partie de leur production en vente directe en utilisant cette marque, un canal leur permettant de garder d'excellents contacts avec leur clientèle.

«Plus de 4400 exploitations en font partie, détaille Mathilde Hans-Moevi, responsable de la production des labels pour Natura-Beef. Aujourd'hui, près de 40% de la viande de bœuf produite en Suisse est issue de labels et la demande ne cesse de croître.» Ce potentiel de développement encourage l'émergence de nouvelles distinctions, plus ciblées encore.

JUSQU'AU BOUT DES CORNES

On peut choisir d'acheter un steak de vaches à cornes, estampillé HornLabel. On peut également opter pour une entrecôte d'une race en particulier, comme celle d'Hérens. Fondé en 2010, l'étiquette Fleur d'Hérens réunit aujourd'hui plus de 200 éleveurs. Elle garantit que les bêtes sont nées en Valais, ont pâturé en montagne et ont essentiellement consommé du foin pendant l'hiver. Cette marque va même plus loin, en précisant que l'abattage a lieu dans ce canton, dans le respect de la loi sur la protection des animaux. Des dizaines de restaurateurs ont adhéré à la démarche.

En redonnant les lettres de noblesse à cette race emblématique du Vieux-Pays, les éleveurs espèrent susciter de nouvelles vocations, l'effectif de la petite vache noire ne faisant que fondre. →»

QUESTIONS À...

REBECCA EGGENBERGER, SPÉCIALISTE ALIMENTATION À LA FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS

Créer un label pour écouler sa viande, est-ce une bonne idée?

La FRC favorise les circuits courts et une production la plus proche et respectueuse possible de la nature. Des labels remplissent ces conditions et ils peuvent constituer une aide à l'achat précieuse pour le consommateur. Toutefois, la FRC n'est pas favorable à leur démultiplication, mieux vaut renforcer les exigences des cahiers de charges de labels déjà existants. Leur présence offre une plus-value, mais ne doit en aucun cas remplacer la lecture de l'étiquetage.

En quoi la profusion de labels est-elle néfaste pour le consommateur?

Il est fondamental de lui fournir des informations claires et transparentes, comme la provenance et les modes de production de la viande. Malheureusement, le nombre trop important de labels peut conduire à une confusion et dès lors rater son objectif. Connaître les exigences des cahiers des charges des différents labels est impossible et nécessite des recherches.

Quelle mention peut s'avérer problématique?

Un label régional, par exemple, implique une idée de proximité et de savoir-faire artisanal. Mais les notions de distance et de production peuvent être sujettes à interprétation. On a évalué les labels régionaux des distributeurs et constaté que les cahiers des charges différaient grandement d'une enseigne à l'autre. De quoi ajouter de la confusion pour le consommateur.

IP-SUISSE
demeter
Natura-Beef
EXCELLENCE
LIMOUSIN
REGIONAL
SWISS
BLACK ANGUS

–» La promotion d'une race est aussi l'élément fédérateur de la marque lancée par le club Swiss Limousin il y a deux ans. Son but? Favoriser le circuit court entre le producteur et le boucher, en se passant d'intermédiaire. Cette start-up, regroupant 20 éleveurs, a recours à une plateforme numérique pour faciliter l'organisation et la coordination de la production, de l'écurie à l'étal. Tous deux définissent combien d'animaux par année sont livrables ainsi que le poids de carcasse souhaité, gardant ainsi un contrôle total sur la filière. «Ce modèle permet de plus de conserver un savoir-faire artisanal», estime leur représentante Sophie Kunz.

EFFECTIF EN HAUSSE

En 2018, la marque Simmentaler original a rejoint le mouvement. Quelque 300 éleveurs, sur les 1000 que compte le pays, arborent aujourd'hui ce label. «D'ici à 2030, on veut que le cheptel actuel de 21 000 vaches laitières et de 11 500 allaitantes soit doublé, explique son président Josef Dähler. Pour y parvenir, il faut valoriser les produits issus de cette race, c'est-à-dire leur viande, leur lait et, pourquoi pas, leur cuir à l'avenir.» Il peut s'appuyer sur un soutien de taille: plus de 50 millions de simmentals sont élevées à travers le monde. «Cela fait autant d'ambassadeurs acquis à notre cause», conclut-il. Le consommateur a donc, aujourd'hui plus que jamais, toutes les cartes en main pour défendre le type d'élevage qui lui tient le plus à cœur.

Céline Duruz ■

CRÉDIBILITÉ PASSÉE AU CRIBLE

En 2018, la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) a réalisé une étude afin de déterminer la crédibilité des labels et la confiance qu'on leur accorde. Il en ressort que certains consommateurs «mangent plus souvent du bœuf suisse labellisé lorsque des normes de production strictes sont respectées en matière de bien-être animal, d'écologie, de détention au pâturage et d'affouragement principalement à l'herbe». Sur le marché, «ils sont prêts à payer davantage pour celui-ci que pour d'autres labels de viande de bœuf», poursuit l'étude. Elle souligne toutefois une disparité de connaissance des labels en fonction des régions linguistiques. Natura-Beef et sa variante Bio sont plus populaires en Suisse alémanique qu'en Romandie, et les labels les plus souvent cités sont ceux des marques rattachées aux grands distributeurs Coop et Migros ou à la production bio.

TN

LA VALLÉE OÙ FLEURIT LE CHANVRE

Doté de nombreux atouts agronomiques et nutritionnels, «Cannabis sativa» fait son grand retour dans le canton des Grisons, où la plante jouait un rôle économique central il y a encore quelques décennies. Nous avons rendu visite au fondateur d'AlpenPionier, qui fait souffler un vent de renouveau sur cette culture.

Le chanvre d'AlpenPionier se déguste sous de multiples formes

«Cannabis sativa» fait depuis cinq ans son grand retour dans les Grisons grâce au projet AlpenPionier, porté par des paysans et de jeunes entrepreneurs. Leur but? Redonner au chanvre alimentaire une place à part entière dans nos assiettes.

Dans la vallée du Rhin, il est une culture qui domine depuis quelques années le paysage agricole de Surselva jusqu'au lac de Constance: le chanvre. Sitôt les céréales battues, ses tiges solides et cannelées se dressent à plus de deux mètres de hauteur, son impressionnante biomasse surplombant la plaine. Et une fois l'automne venu, ses folioles finement dentelées brunissent légèrement, laissant apparaître des graines enrobées dans des akènes collants et odorants.

«Le chanvre est une culture qui ne passe pas inaperçue», reconnaît Carlo Weber, le cuisinier à l'origine d'AlpenPionier. En 2017, après avoir effectué un travail de recherche sur les protéines végétales à la Haute école de Wädenswil (ZH), le Zurichois se prend de passion pour le chanvre alimentaire et redécouvre les vertus agronomiques et nutritives de cette oléagineuse. En compagnie d'agriculteurs des Grisons et du Liechtenstein, ainsi que d'une poignée de jeunes entrepreneurs, tous ayant en commun un intérêt pour ce superaliment, Carlo Weber crée la société AlpenPionier. Aujourd'hui, près de 40 producteurs de Suisse orientale sont associés à ce projet qui prend en charge chaque année un tonnage plus important de *Cannabis sativa* destiné à l'alimentation humaine.

Cette plante a une longue tradition en Suisse. Elle a même joué un rôle économique majeur au début du XXe siècle, notamment dans les Grisons.

«Le chanvre et ses multiples usages ont une longue tradition en Suisse, commente l'entrepreneur en traversant l'entrepôt où sont stockées et apprêtées les graines après la récolte. Il a même revêtu un rôle économique majeur au début du XXe siècle, notamment dans les Grisons.» Cette plante utile par excellence fournissait alors de nombreux services à la population: les feuilles servaient de fourrage pour le bétail, les graines étaient pressées en une huile comestible et les fibres étaient dédiées à la fabrication de textile, de cordage ou de papier. «Les dernières traces de chanvre datent des années 1970 dans le village de Lü, en Engadine», raconte Carlo Weber. Comme partout en Occident, sa culture traditionnelle a périclité dans le courant du XXe siècle avec l'invention des fibres synthétiques et l'arrivée d'oléagineux plus productifs. *Cannabis sativa* est ainsi relégué au rang de souvenir ou éventuellement de produit de niche, cultivé avec nostalgie.

GARE AUX ADVENTICES

En 2017, après de longues investigations quant au choix des semences, Carlo Weber et les quelques paysans qu'il a rassemblés autour de lui sèment une douzaine d'hectares. Au Liechtenstein voisin, Andreas Näscher intègre immédiatement *Cannabis sativa* à son assolement. «Sa mise en place intervient au printemps, dans des sols réchauffés, explique l'agriculteur bio. Le chanvre pousse extrêmement rapidement, mais la réussite de la culture se joue essentiellement au moment de son implantation.» Car si la plante, rustique, se →»

© SILVANO ZEITER

Carlo Weber a créé la société AlpenPionier, qui regroupe une quarantaine de producteurs de Suisse orientale.

À CONSOMMER SANS MODÉRATION!

Terre&Nature

ABONNEZ-VOUS!

Par e-mail: marketing@terrenature.ch
En ligne: shop.terrenature.ch

BULLETIN DE COMMANDE

TN_STD_2022 (HS TERROIR)

Oui, je m'abonne par courrier et souhaite recevoir *Terre&Nature*

☐ **3 mois pour Fr. 30.–*** (12 éditions papier) – Offre découverte
☐ **1 an pour Fr. 252.–*** (50 éditions papier + tous les avantages des abonnés annuels)

Mon cadeau à choix

(pour tout abonnement annuel réalisé par le biais de ce coupon)
☐ **3 mois d'abonnement gratuits** ou ☐ **1 «Guide des buvettes»**

Bulletin de commande à retourner à:
***Terre&Nature* – Service des abonnements**
Chemin des Tuilières 3 – 1028 Préverenges
Renseignements au 021 966 27 23

Ces offres sont réservées aux nouveaux abonnés résidant en Suisse uniquement et limitées au 31 décembre 2022. Ces offres ne peuvent pas être utilisées pour prolonger ou renouveler un abonnement déjà existant. Prix pour la Suisse, TVA incluse.

Prénom / Nom .....

Rue / N° .....

NPA / Localité .....

Date de naissance .....

Téléphone .....

E-mail .....

Date / Signature .....

L'entreprise a investi dans son propre outil de transformation, en 2020. Aujourd'hui, elle trie et décortique 35 à 40 tonnes de graines de chanvre par an.

RECETTE
GRANOLA AU CHANVRE

- 100 g de graines de chanvre entières
- 50 g de flocons de seigle
- 50 g de flocons d'épeautre
- 50 g de noisettes grossièrement hachées
- 50 g de cerises séchées
- 2 g de sel
- 40 g d'huile de tournesol
- 60 g de poires
- 40 g d'eau

Mélanger les graines, les flocons, les noisettes et le sel dans un récipient. Faire cuire l'eau, les morceaux de poire et l'huile. Verser sur le mélange de flocons, ajouter les cerises et bien mélanger.
Étaler la masse sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et la faire rôtir au four préchauffé à 200°C pendant 35 minutes.
Mélanger toutes les 5 à 10 minutes. Le granola doit prendre une teinte brun doré. Chaque fournée diffère, il convient donc d'adapter la température et la durée de cuisson.

© PHOTOS CLAIRE BERBAIN

–» suffit à elle-même, notamment en matière d'apports d'engrais azotés ou potassiques, elle ne craint rien tant que les mauvaises herbes. «Un désherbage mécanique sérieux lui permet de ne pas se laisser concurrencer», note Andreas Näscher, pour qui ce végétal est devenu un incontournable et l'un des piliers économiques de son exploitation.
Dès les beaux jours du printemps, les plants «prennent l'ascenseur» et développent en quelques semaines une impressionnante biomasse. «Les conditions séchardes l'affectent peu», observe Carlo Weber. Quant à un surplus d'humidité, il complique éventuellement la récolte qui intervient courant octobre, mais n'accroît pas le risque de maladie. «Le chanvre ne connaît pas de ravageurs, cela en fait une culture tout à fait indiquée pour le bio», complète Andreas Näscher. D'ailleurs, chez AlpenPionier, tant les installations que les producteurs partenaires sont certifiés Bourgeon depuis le début de l'aventure.

ÉQUIPEMENT CONSÉQUENT

À défaut d'infrastructures dédiées, les trois premières récoltes de graines obtenues après battage sont séchées, triées, transformées et conditionnées par des moulins et torréfacteurs partenaires, dans la région. En parallèle, l'équipe d'AlpenPionier s'étoffe – designer, cuisinière, entre autres – et les parts de marché vont croissant. Le grand public découvre le goût, rappelant à la fois la cacahuète et la noisette, de l'huile, des graines et de la poudre de chanvre, et une première reconnaissance officielle intervient en 2018, avec la nomination d'AlpenPionier à l'Agroprix, le prix suisse de l'innovation agricole.
«En 2020, nous avons pu investir dans notre propre outil de transformation», poursuit Carlo Weber en désignant les machines qui permettent aujourd'hui à l'entreprise de trier et décortiquer 35 à 40 tonnes par année. «Nous sommes devenus des prestataires à part entière: non seulement nous sommes autonomes dans le traitement de notre production, mais nous trions également à façon sarrasin, tournesol, colza, lin, pois et lentilles.» L'investissement dans un tel outil, qui s'élève à 400 000 francs, a partiellement été payé par une campagne de financement participatif.
Désormais, la gamme d'AlpenPionier comporte une dizaine de références, de l'huile à la farine en passant par les pâtes ou encore les barres énergétiques. Le produit phare demeure sans aucun doute les graines prêtes à être mangées tel du popcorn, torréfiées et salées, et –»

Andreas Näscher a intégré «Cannabis sativa» à son assolement en 2017. Depuis, cette culture est devenue un pilier de son exploitation.

© CLAIRE BERBAIN

–» judicieusement dénommées «Kino-Hanf». «Convaincre distributeurs et consommateurs de l'intérêt du chanvre alimentaire demeure un défi, confie Carlo Weber. Personne n'en avait jusqu'alors entendu parler ni ne connaissait les façons de l'apprêter.» AlpenPionier peut compter sur la créativité de la cheffe grisonne Rebecca Clopath, bien connue outre-Sarine pour sa cuisine proche de la nature et de la terre. Celle-ci a développé une série de recettes – pesto, smoothie, pâte à crêpes, granola, petits pains, glaces et brownies *(lire la recette)* – destinées à démocratiser *Cannabis sativa* en cuisine.

UNE MAUVAISE RÉPUTATION

Si le travail de communication est important, c'est que le végétal reste auréolé d'une réputation sulfureuse. «On se débat depuis le début avec l'image du chanvre à usage psychotrope, concède Carlo Weber. Le nôtre ne contient absolument aucune trace de THC ni de CBD, et notre engagement pour cette plante n'a rien à voir avec celui pour la dépénalisation du cannabis.» Afin de gagner en crédibilité, les associés d'AlpenPionier effectuent sans relâche un travail d'information et de lobbying, qui leur a notamment permis d'obtenir de la part du Canton des Grisons un large subside, directement répercuté auprès des producteurs sous forme d'un financement à l'hectare.

Le chanvre ne connaît pas de ravageurs, cela en fait une culture tout à fait indiquée pour le bio. De plus, les conditions séchardes l'affectent peu.

Il demeure que cette culture, longtemps interdite, suscite encore de la méfiance auprès du monde paysan. «La reconnaissance du chanvre alimentaire par l'Office fédéral de l'agriculture comme une culture à part entière n'est pas encore d'actualité, regrette Carlo Weber. L'obtention de paiements directs dédiés à cette production constituerait une véritable avancée que nous appelons de nos vœux.»

MÉDIATISATION BIENVENUE

De son côté, Andreas Näscher, comme tous les cultivateurs, a placé au bord de ses parcelles des panneaux informatifs particulièrement diserts: «Cette variété de chanvre contient moins de 0,2% de THC – on peut très bien en fumer, mais l'effet sera équivalent à fumer des feuilles de laitue!» peut-on y lire. L'agriculteur, qui récolte également pendant la période végétative les plus belles feuilles afin de fabriquer sachets de thé et bouteilles de thé froid prêtes à consommer, se fait philosophe. «Le battage médiatique actuel autour du CBD et de la dépénalisation du cannabis ne fait pas que créer de la confusion. Le marché est en train d'apprivoiser le chanvre sous toutes ses formes. Il y a une place pour nous, à coup sûr!»

Claire Berbain

+ D'INFOS www.alpenpionier.ch

TN

LE VALAIS SE SAVOURE EN MODE SLOW

L'offre Slow Food Travel, qui consiste à organiser des excursions thématiques à la découverte des paysages et du savoir-faire traditionnel de diverses régions, rencontre un succès croissant.

Clément Grandjean,
en partenariat avec Slow Food Suisse

Le Valais est une région que l'on peut découvrir non seulement par des randonnées, mais aussi par des dégustations..

© DR

Plonger dans le terroir avec Slow Food Travel

Une alimentation propre, bonne et juste passe par les assiettes, mais pas seulement: le mouvement Slow Food a lancé une offre touristique visant à faire connaître le travail des artisans locaux et les interactions entre un lieu et ses spécialités. La promesse de vacances qui ont du goût!

Et si le mouvement Slow Food, fondé il y a plus de trente-cinq ans en Italie par le journaliste et sociologue Carlo Petrini, pouvait se décliner sur le plan touristique? C'est la réflexion qui a donné naissance à Slow Food Travel. Non contents de militer pour faciliter l'accès à des aliments irréprochables tant au point de vue du goût que de la santé et remettre sur le devant de la scène les spécialités qui font la richesse des divers patrimoines culinaires, les porteurs du mouvement ont choisi de développer, en partenariat avec des territoires, une offre axée autour de leur héritage agricole et gastronomique.

LE VALAIS EST À LA POINTE

Slow Food Travel, c'est un projet international dont le volet suisse se concrétise d'abord du côté du Valais. Il repose sur une approche active, en phase avec les attentes des épicuriens qui sont à la recherche d'une véritable immersion dans une culture culinaire. Afin de garantir la qualité de l'expérience, les acteurs touristiques souhaitant intégrer cette offre s'engagent par une charte à respecter un ensemble de lignes directrices. Le texte impose notamment aux producteurs des pratiques assurant le bien-être des animaux, interdit strictement l'usage de produits phytosanitaires, d'organismes génétiquement modifiés, d'additifs ou de colorants synthétiques, et encourage les mesures destinées à réduire le gaspillage. Enfin, du côté des restaurateurs, la charte exige une promotion de la culture gastronomique du terroir et des produits locaux, y compris pour les boissons, le respect du label «Fait Maison» et de la saisonnalité.

Les racines culturelles de toute population sont intimement liées à sa production agricole.

EXPÉRIENCES INOUBLIABLES

Si l'offre est en plein développement, le programme valaisan de Slow Food Travel a déjà de quoi séduire. Il y a la découverte des villages historiques et des réserves naturelles du Grand Entremont, au pied des Combins et du Mont-Blanc, où l'on peut s'initier à la fabrication du fromage, à la cueillette des plantes sauvages ou encore à la boulangerie traditionnelle. Il y a les coteaux de Fully, dans la vallée du Rhône, où s'épanouit la petite arvine et où la récolte des châtaignes est chaque année un moment fort pour la communauté locale. Il y a le pittoresque village de Bruson, qui invite à se familiariser avec le savoir-faire qui lui a permis de se hisser au rang de capitale de la raclette, les plantes médicinales de Sembrancher ou encore la pêche dans le lac de Champex.

Donner la possibilité aux visiteurs de découvrir ou de redécouvrir un territoire en l'arpentant, en le touchant et en le goûtant, c'est ce que propose Slow Food Travel. Pour éduquer et sensibiliser à la conservation de la biodiversité et de l'héritage culturel, des identités et de la gastronomie locale, mais aussi pour renforcer des connexions entre artisans et entreprises du lieu. Et permettre aux curieux de porter un nouveau regard sur la Suisse.

+ D'INFOS www.slowfood.ch/fr/slow-food/travel

Authentique et chaleureux, le val d'Hérens se dévoile

Des alpages, des sommets blanchis par les neiges éternelles, des vaches de caractère et de savoureuses spécialités: au cœur d'une nature préservée, cette région du Valais est un lieu où la rudesse du paysage n'a d'égal que la richesse de son terroir.

Si l'on connaît le nom de cette vallée loin à la ronde, c'est en bonne partie grâce aux vaches d'Hérens, cette race bovine au caractère combatif et à la costaude silhouette noire reconnaissable entre mille. Est-ce le lieu qui a donné son nom à la vache, ou est-ce l'inverse? Nul ne le sait. Ce qui est certain, c'est que cette question incarne à merveille l'essence même du val d'Hérens: une région où le paysage et l'agriculture traditionnelle entretiennent une inébranlable relation.

Loin de se distendre avec le temps, ce lien est plus étroit que jamais, et la vallée vit toujours au rythme des saisons et des travaux de la terre: élevage, grandes cultures et arbres fruitiers, l'activité agricole est au centre du quotidien de la population hérensarde, perpétuant un savoir-faire séculaire qui permet d'entretenir prairies, alpages et forêts.

SAVEURS AUTOMNALES

Depuis que la région a fait le pari d'adhérer au programme Slow Food Travel, plusieurs circuits ont vu le jour pour offrir à toutes et tous le loisir de sillonner les hauteurs du val d'Hérens à la découverte de ses trésors. On y déguste des fromages et des salaisons, bien sûr, en hommage aux deux races bovines locales, l'hérens et l'évolénarde, mais on y découvre également des confitures, des fruits de saison, des vins et des liqueurs. On participe à la fabrication du fromage, on dort sur la paille, on lève le voile sur des plats traditionnels méconnus – le tsarfion, ça vous dit quelque chose? – avec une famille du coin autour d'une table d'hôtes, on chemine à dos de cheval, à vélo ou à pied dans des paysages enchanteurs.

L'arrivée de l'automne donne une autre saveur à la région, qui se teinte de mille nuances de jaune et d'orange. Les vaches redescendent des alpages pour regagner les villages de la vallée et la saison de la chasse s'ouvre, promettant de délicieuses interprétations gastronomiques sur les ardoises des restaurants. C'est la période de la raclette au feu de bois, de la douce chaleur du soleil devant un mazot, des visites de fromageries ou d'étables, des longues randonnées sous les cimes qui blanchissent déjà. Dans ce val, l'automne a le goût du terroir.

+ D'INFOS www.valdherens.ch

Lorsque le val d'Hérens se teinte de jaune et d'orange, les ardoises des restaurants regorgent de plats délicieux.

© PHOTOS MATHIEU CHOLLET/DR

Prisé des amateurs de randonnée et de terroir, ce coin du Valais est baigné par le soleil.

© PHOTOS DR

La région sierroise révèle ses secrets et ses saveurs

Deux versants qui dominent le Rhône, des coteaux abrupts, de blancs sommets et un ensoleillement optimal: ce coin du Vieux-Pays semble forgé pour le tourisme. En plaine ou en montagne, entre spécialités locales et merveilles naturelles, c'est un lieu de contrastes.

On la désigne parfois comme étant «la ville du soleil», et le moins que l'on puisse dire, c'est que ce titre n'est pas usurpé: Sierre (VS) figure parmi les cités les plus largement éclairées par l'astre solaire, et ce en été comme au plus fort de l'hiver. Depuis des siècles, l'homme a su tirer parti de ce climat idéal et de sols riches pour produire céréales et fruits. Dans la plaine du Rhône, les vergers ploient sous le poids des abricots, des pommes, des poires et des cerises. Sur les coteaux, le raisin est roi: autour de Sierre, ce sont près de 1200 hectares de vignobles en terrasses, soutenus par des murs en pierres sèches sans âge, qui s'étendent à perte de vue. Là s'épanouissent, dans la chaleur de l'été, les cépages les plus connus, à l'instar du pinot noir, du merlot ou de la syrah, mais aussi des spécialités locales plus confidentielles, comme l'humagne rouge et blanc, la rèze ou le durize.

Pour irriguer ces cultures, viticulteurs et agriculteurs peuvent compter sur un réseau étendu de bisses, ces canaux de bois, de métal ou de terre construits et remis en état au fil des générations afin d'amener la précieuse eau depuis les vallées alpines jusqu'aux parcelles qui surplombent la plaine. Traçant des lignes droites sur les coteaux, ces constructions ancestrales témoignent de la manière dont la vigne s'est inscrite au plus profond de la culture régionale. Musée du vin, sentiers viticoles, visites de cave et événements liés aux crus locaux font partie de l'identité de Sierre.

LE GOÛT DES SOMMETS

La culture du terroir dépasse largement les limites de la ville. Il faut dire que la région recouvre des mondes très divers. Il y a Sierre la bilingue, son atmosphère quasi méditerranéenne, ses pins et son lac de Géronde. Il y a les coteaux, et puis il y a les hauteurs, les vallées alpines où l'on vit aussi bien du tourisme que d'une activité traditionnelle préservée. Au nord, Crans-Montana, célèbre pour ses fromages, ses restaurants et sa vie culturelle. Au sud, c'est l'embouchure étroite du val d'Anniviers, au riche patrimoine culinaire: il faut grimper dans ce vallon niché sous la pointe du Weisshorn, qui culmine à 4506 mètres d'altitude, pour découvrir des spécialités aussi fascinantes que le mystérieux vin des glaciers, le rustique pain de seigle ou la savoureuse viande séchée.

Difficile de choisir? Le meilleur conseil est sans doute de ne pas choisir du tout: entre terroir, panoramas à couper le souffle et découvertes artisanales, la région de Sierre mérite bien qu'on l'explore d'une pointe à l'autre.

+ D'INFOS **www.sierretourisme.ch, www.crans-montana.ch**

Les huit offres automnales de Slow Food Travel

Arpenter les hauteurs pour assister au travail des fromagers, parcourir la plaine du Rhône à vélo ou pousser la porte de lieux habituellement fermés au public: avec Slow Food Travel, découvrez le Valais sous l'angle de son terroir.

HAMEAU DE COLOMBIRE

Après le succès rencontré auprès du public l'an dernier, l'offre de Slow Food Travel consacrée au hameau de Colombire est logiquement reconduite cette année. Une occasion unique de découvrir ce lieu hors du temps au-dessus de Crans-Montana, où passé et présent se mélangent autour d'un écomusée, d'ateliers et d'un restaurant.
www.slowfood-travel.ch

ESCAPADE GOURMANDE À SIERRE

Parcourir la région sierroise à vélo électrique ou à pied, découvrir trois lieux insolites, déguster cinq crus locaux et un savoureux menu du terroir: c'est le programme alléchant de l'escapade gourmande proposée par Sierre Tourisme.
Dates et horaires à choix
99 fr. par personne (149 fr. avec location d'un e-bike)
www.slowfood-travel.ch

IMMERSION EN ANNIVIERS

Durant tout l'automne, mettez-vous dans la peau d'un chasseur en visitant l'exposition «Faune en héritage», qui reproduit diverses ambiances alpestres à l'occasion des 100 ans de la Diana d'Anniviers. Puis savourez un menu composé de viande chassée dans la région à l'hôtel Beausite de Saint-Luc.
Jusqu'à fin octobre
180 fr. pour deux personnes
www.slowfood-travel.ch

HÉRÉMENCE, TERROIR ET NATURE

Enfilez une paire de raquettes pour partir à l'assaut des hauteurs. Depuis Hérémence, vous grimperez jusqu'au gîte de Mandelon pour y passer la nuit. Repas du terroir et fondue à mi-chemin sont au menu.
Dates 2023 à définir
275 fr. par personne, avec raquettes
www.slowfood-travel.ch

AU PAYS DU RACLETTE

Découvrez le processus de fabrication du fameux fromage à raclette dans le cadre de ce séjour à Évolène: nuits en gîte rural, réveil à l'aube pour participer à la traite, petit-déjeuner du terroir, rencontre des vaches d'Hérens, randonnée, visite de la fromagerie des Haudères et raclette au feu de bois.
Dates à choix
393 fr. par personne en chambre double
www.slowfood-travel.ch

SAVEURS HAUT-VALAISANNES

Partez à l'aventure du côté d'Eischoll-Unterbäch. Après une montée en téléphérique, découvrez le patrimoine culturel et agricole de la région, dégustez un apéritif et un repas de midi du terroir, et baladez-vous avec un agriculteur pour en savoir plus sur les bêtes qui pâturent sur les hauteurs.
Samedi 29 octobre
90 fr. par adulte (50 fr. par enfant)
www.slowfood-travel.ch,
tél. 079 575 70 73

DÉGUSTATION HIVERNALE

En compagnie de votre guide, partez pour une escapade à pied ou en raquettes sur les hauteurs de Crans-Montana. En pleine nature, vous dégusterez deux vins locaux et une planchette valaisanne. Pour une expérience encore plus spectaculaire, misez sur la balade au crépuscule.
Dates et horaires à choix
Dès 2 personnes, 70.- par personne (15.- pour la location de raquettes)
www.slowfood-travel.ch

© PHOTOS SFT

LE VALAIS SUR MESURE

Fort de son vaste réseau ancré dans les terroirs de ses destinations, Slow Food Travel orchestre sur mesure des sorties et découvertes alpines dans des lieux aussi beaux qu'insolites. Sorties d'entreprise, «team building» ou groupes d'amis, confiez l'organisation de vos escapades valaisannes aux acteurs des régions pour une expérience authentique.
tél. 079 575 70 73,
www.slowfood-travel.ch

TREEGETHER, LA MARQUE SUISSE

À Piotta (TI), au cœur des Alpes lépontines, l'ambiance est chaleureuse et animée. Au milieu de la pièce, les fèves tournent et se heurtent les unes aux autres dans le torréfacteur, chauffées à plus de 100°C tandis que l'air se charge petit à petit d'exquis effluves. Difficile de résister à l'odeur de cacao. Fabien Coutel observe patiemment chaque étape d'un long processus qu'il connaît par cœur, jusqu'à l'emballage manuel des tablettes qu'il enverra à ses clients. Il nous la montre avec fierté: il sait qu'elle est unique au monde.

Fabien Coutel est le fondateur de Treegether, une marque lancée en septembre 2020 autour d'un concept novateur: le parrainage de cacaoyer. «Ce que nous proposons, c'est de manger un chocolat qui sort les producteurs de cacao de l'anonymat, explique-t-il. Si on met un nom et un visage sur les personnes qui cultivent le cacao, indispensable matière première qui nécessite un dur labeur, on ne mange plus le chocolat de la même façon.» Faire le lien et consommer en conscience, voilà ce qui motive l'entrepreneur. En apportant aux consommateurs des informations précises sur la provenance du cacao, et aux producteurs des renseignements sur le devenir de leur production, il œuvre pour la transparence et le respect.

UN PRIX DÉCENT

Les avantages du parrainage sont multiples pour les cacaoculteurs. D'abord, leurs fèves sont rétribuées à un prix 40% plus élevé que celui que pratiquent la plupart des acteurs du marché, ce qui leur permet de vivre décemment de leur culture. Mais la contribution de Treegether ne s'arrête pas là: «Nous finançons également des projets de développement, poursuit Fabien Coutel. Comme la mise en place de panneaux solaires ou le paiement des

CINQ VISAGES POUR CINQ CACAOS DE CARACTÈRE

Qui sont les hommes et les femmes que l'on rencontre en parrainant un arbre chez Treegether? Cinq noms et cinq visages que l'on peut apercevoir à travers des vidéos sur le site internet de la marque. Il y a **Ambroise N'Koh**, en Côte d'Ivoire, gagnant en 2019 du prestigieux «International Cocoa Award», récompensant les meilleurs cacaos du monde. Cultivant 1980 cacaoyers en bio et en agroforesterie depuis près de vingt-cinq ans, il ne cesse d'œuvrer à l'amélioration de ses plantations. Le goût de son cacao? Intense, il révèle des notes végétales de fruits blancs et de fleurs. Il y a aussi **Odile Zara** et **Suzanne Jaolaza**, à Madagascar. Les 650 cacaoyers de la première côtoient les goyaves, les oranges et la vanille, tous bios, tandis que les 1900 cacaoyers biologiques que cultive la seconde en plus de sa production dévoilent en bouche un mélange étonnant de pomme verte et de noix. Il y a encore **Edelmira Quiroz Ponce** et son exploitation perdue en plein cœur de la forêt péruvienne, accessible uniquement par une tyrolienne, autonome en électricité grâce à un projet de Treegether, certifiée biologique et *fair-trade*. Enfin, il y a **Joseph Kiwanuka**, en Ouganda, celui avec qui tout a commencé, véritable passionné produisant un cacao aux délicates saveurs de sous-bois tropicaux et de fruits secs.

© PHOTOS TREEGETHER

QUI RÉINVENTE LE CHOCOLAT

assurances maladie, tout en nous assurant que ces bénéfices profitent à leur communauté, pour ne pas créer de trop grandes disparités.»

Enfin, ces cultivateurs sont les seuls au monde à pouvoir déguster un chocolat confectionné à partir du cacao qu'ils cultivent. Quant au parrain, il reçoit chaque année douze plaques de chocolat de sa parcelle, ainsi que des nouvelles régulières du producteur par une newsletter.

CHOCOLATIERS CONVAINCUS

Treegether est unique à bien des égards. Chaque plaque provient de la même parcelle et possède donc l'intensité aromatique d'un unique terroir. «Avant nous, il n'existait pas, dans le monde, un chocolat fait à partir du cacao d'un seul producteur», indique fièrement Fabien Coutel. L'approche donne aussi à chaque plaque une traçabilité optimale, à la parcelle près. La transformation rapide des fèves récoltées fournit un chocolat d'une rare fraîcheur. Sans dépôt, le temps entre la récolte et la consommation est réduit, ce qui empêche de perdre en intensité aromatique. «Le chocolat devrait être considéré comme un produit frais: les saveurs sont incomparables lorsqu'il est consommé de cette façon», ajoute Fabien Coutel.

Dégustateur international de cacaos, il sait de quoi il parle. «Chacun de nos cacaos est unique. En fonction du terroir, de l'exposition, du sol, et bien entendu, du savoir-faire propre à chaque producteur.»

Et cela commence à séduire. Depuis quelque temps, il propose son cacao à des chocolatiers, encore rares, qui travaillent depuis la fève – dans le milieu, on parle de chocolat *bean to bar*. Jean-Paul Raffin à Martigny (VS), Pascal Kropf à Échallens (VD), la Chocolaterie de Gruyères (FR) ou la chaîne de pâtisseries Moutarlier ont déjà été convaincus par ses fèves exceptionnelles. Sans oublier le chocolatier du projet Treegether, Bruno Buletti, qui gère la transformation des fèves depuis le laboratoire du Tessin. Certains pâtissiers d'exception, comme Christophe Renou, «Meilleur ouvrier de France» installé à Genève, achètent également son chocolat. «On aimerait aussi toucher au milieu de la gastronomie, aux tables étoilées. Notre chocolat le mérite», estime Fabien Coutel. Pour lui, la satisfaction dépasse largement les difficultés rencontrées. «Être fidèle aux valeurs avec lesquelles j'ai grandi, ça vaut largement les petites contraintes quotidiennes», dit-il en souriant.

+ D'INFOS **www.treegether.com**

LE PRODUCTEUR: FABIEN COUTEL

Des parents artisans, une enfance passée au contact de paysans, à découvrir la valeur des produits de la terre: c'est dans ces échanges précoces que croissent les racines d'une profonde admiration pour les métiers de l'agriculture, si importants et si peu considérés. Après des études en biologie et en agroalimentaire, Fabien Coutel trouve son premier emploi dans une chocolaterie, puis se spécialise dans le cacao chez Nestlé. En 2010, il est amené à se déplacer dans les plantations. Une révélation: «C'est vraiment là que j'ai réalisé l'importance de tous ces cacaoculteurs. Ils n'ont pas de salaire, pas de reconnaissance, on ne parle jamais d'eux alors qu'ils sont à la base de tout!» L'idée d'une alternative équitable commence à germer… La suite, on la connaît.

Savourez l'instant
AOP
Vacherin® Fribourgeois
SWITZERLAND
Goût unique depuis 600 ans

UNE VIEILLE RECETTE
BIEN PROTÉGÉE.
ET 1'000 RECETTES
À PARTAGER.
GRUYERE.COM/RECETTES
LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
AOP
LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

SUISSE FONDUE FESTIVAL
17 — 20.11.2022
FRIBOURG SWITZERLAND
LE GRUYÈRE SWITZERLAND AOP
Vacherin Fribourgeois SWITZERLAND
Infos et réservations
Fribourg Tourisme
tél. 026 350 11 11
info@fribourgtourisme.ch
Fêtez la fondue sans faire les choses à moitié !
Profitez d'une offre spéciale
SUISSE FONDUE FESTIVAL
17-20.11.2022
FRIBOURG SWITZERLAND
Le Forfait Moitié-Moitié comprend
Hébergement en chambre double (petit déjeuner inclus)
2 forfaits fourchette
Transports publics offerts
Forfaits
Jusqu'à 2* ..... CHF 180.-
3* ..... CHF 210.-
4* ..... CHF 240.-
Prix pour 2 personnes
Partenaires Principaux
Partenaires Caquelon
Partenaires Réchaud
Partenaires Médias
Partenaires
Avec le soutien de

TN

FONDUES: OSEZ L'ORIGINALITÉ!

La fondue ne se limite pas à la traditionnelle moitié-moitié: pur vacherin fribourgeois, appenzeller, chèvre ou variante végane, la diversité des mélanges n'a pas de limites. En marge du Suisse Fondue Festival, qui se déroulera du 17 au 20 novembre à Fribourg, découvrez notre sélection.

Aurélie Jaquet

PUR VACHERIN

Élaborée par Alexandre Mesot, l'épicurien passionné à la tête de cette enseigne de produits artisanaux et régionaux, cette fondue composée à 100% de vacherin fribourgeois AOP a remporté en 2021 la médaille d'or du Concours suisse des produits du terroir. Elle est disponible au magasin durant les heures d'ouverture et en tout temps dans l'automate installé à l'extérieur.

Alex Terroir, route de Riaz 34, 1630 Bulle, 026 919 33 11, www.alex-terroir.ch

LA FONDUE VENUE DU FROID

Spécialité de la fromagerie de Bémont, située au cœur de la vallée de La Brévine (NE), le Gabelou est un fromage mi-dur au lait thermisé issu d'une production laitière sans ensilage et parfumé au vin blanc. Associé au gruyère, il donne à ce mélange à fondue des notes plus douces et fruitées que la traditionnelle moitié-moitié.

Fromagerie de Bémont, Bémont 241, 2406 Le Brouillet, 032 935 20 19

VERSION À LA TOMATE

Spécialité valaisanne, cette recette créée par la famille Luisier, à Leytron, se déguste accompagnée de pommes de terre en robe des champs. L'emballage contient deux sachets: un premier avec un mélange de fromages suisses à pâte mi-dure au lait cru d'alpage et de laiteries, et un second contenant une sauce tomate maison mijotée plusieurs heures et agrémentée de basilic et de sel. Elle est notamment disponible dans les magasins Manor et l'enseigne Luisier propose également des livraisons.

www.luisier-affineur.ch

À LA MODE APPENZELLOISE

Il s'agit, paraît-il, de la version la plus corsée de Suisse. Disponible dans les enseignes de la grande distribution et à la livraison sur internet, cette fondue prête à l'emploi est composée d'un mélange de différents fromages helvétiques, dont 75% d'Appenzeller et sa saumure secrète aux herbes, de vin blanc, d'eau, d'amidon de maïs et de… kirsch, bien sûr.
www.appenzeller.ch

SIGNATURE GASTRONOMIQUE

Edgard Bovier fut longtemps le chef étoilé du Lausanne Palace. Depuis 2019, il est à la tête du restaurant du Cerf de Rougemont (VD) et a lancé sa propre gamme de produits d'excellence. Dont cette fondue concoctée avec la collaboration de la Laiterie Moderne et de son maître-fromager. À l'intérieur de ce joli paquet signé de l'artiste Luna Ribes, un mélange composé pour moitié de vacherin fribourgeois, d'un quart de gruyère et d'un quart de L'Étivaz. On le trouve dans les grandes enseignes Coop et sur www.mafondue.ch
www.edgardbovier.ch

LA TRADITIONNELLE MOITIÉ-MOITIÉ

En Gruyère (FR), la Fromagerie de Marsens est une institution et sa fondue moitié-moitié l'un des best-sellers, forcément. La recette est composée de gruyères d'âge et de maturité différents et d'une grande variété de vacherins de la région, donnant au mélange son caractère corsé et puissant.
Fromagerie de Marsens, route des Bugnons 2, 1633 Marsens, 026 915 28 42, www.fromagerie-de-marsens.ch

© PHOTOS DR

MÉLANGE 100% VALAISAN

Première fondue à avoir été certifiée par la marque Valais/Wallis et Raclette du Valais AOP – le mélange en contient pas moins de 30%, lui donnant toute son onctuosité –, cette recette est fabriquée à partir de fromage exclusivement du Vieux-Pays provenant de la fromagerie de montagne Walker. Elle se déguste avec du pain ou des pommes de terre, sans oublier un verre de fendant, évidemment!

A. Walker AG, Furkastrasse 164, 3982 Bitsch,
027 928 62 62, www.walker.swiss

VARIANTE AU MONT-D'OR

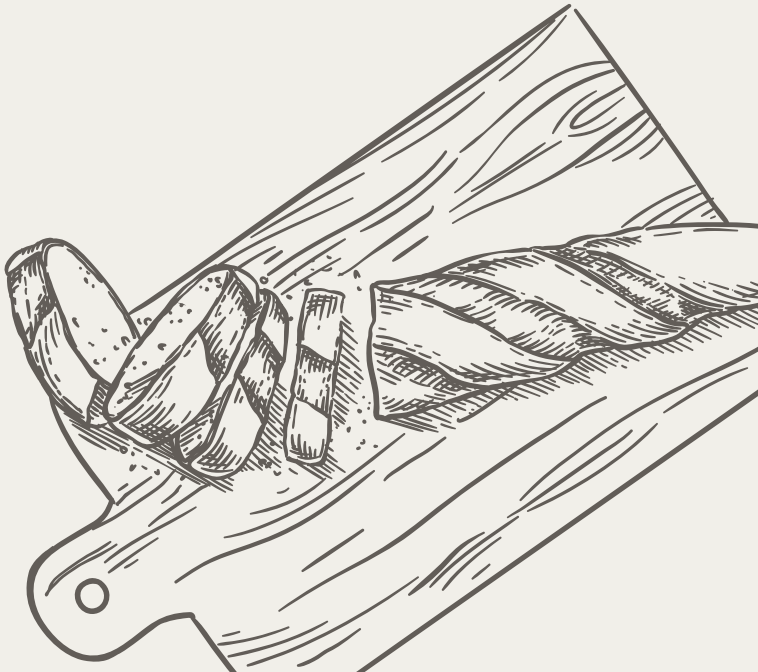
Le fromage à pâte molle emblématique de la vallée de Joux (VD) peut aussi se déguster chaud, agrémenté d'ail, de vin blanc et accompagné de pommes de terre en robe des champs. Si certains préfèrent le cuire au four dans sa boîte en épicéa, d'autres recettes préconisent de vider son contenu dans un caquelon préalablement frotté à l'ail et d'y ajouter la maïzena et le vin blanc en mélangeant le tout sur la plaque, comme dans la moitié-moitié.

www.vacherin-montdor.ch

DÉLICE AUX BOLETS

On ne présente plus le maître fromager gruérien emblématique William Wyssmüller, dont le nom et la réputation ont largement dépassé les frontières de son canton et même du pays. Parmi ses nombreuses créations figure cette fondue aux bolets. Les champignons sont cueillis à la main en Roumanie et séchés à l'air de manière traditionnelle. Le fromage, lui, est entièrement local: 35,4% de gruyère AOP, 28,9% de vacherin fribourgeois AOP et 24,4% de pâtes mi-dures à base de lait pasteurisé. On le trouve dans la boutique Wyssmüller de La Tour-de-Trême (FR) et sur son site internet, ainsi que dans une multitude de points de vente un peu partout en Suisse romande.

Wyssmüller, route de Pra Riond 2, 1635 La Tour-de-Trême,
026 916 34 83, www.wyssmuller.ch



DU BREBIS DANS LE CAQUELON

Confectionnée à base de Faya, fromage à pâte mi-dure au pur lait de brebis devenu une spécialité incontournable de la Fromagerie Moléson, cette recette s'avère à la fois crémeuse et particulièrement digeste. Elle est notamment très appréciée des intolérants au lait de vache. Face au succès des produits au lait de brebis, l'enseigne transforme environ 280 000 kg par année. Dont une partie sert à l'élaboration de cette fondue atypique.

Fromagerie Moléson S.A., route de Villarsel 30, 1694 Orsonnens, 026 653 91 91, www.moleson-sa.ch

AU LAIT DE CHÈVRE

Provenant de l'alpage du Lévanchy, à Grandvillard (FR), cette fondue particulièrement digeste est élaborée exclusivement à partir de fromage de chèvre. Artisanale et prête à l'emploi, elle peut se manger avec du pain ou des pommes de terre. La Cabriolle conseille d'ajouter une touche de kirsch pour sublimer son goût et de la manger accompagnée de raisins frais.

La Cabriolle SA, route des Lières 66, 1666 Grandvillard, 026 928 16 80, www.lacabriolle.ch

OPTION VÉGANE

Fondée en 2015 à Thoune (BE) par une Française et un Suisse tous deux végétaliens, mais amoureux de fromage, la société New Roots fabrique plusieurs variétés de «faux-mages» à base de noix de cajou bio. Dont cette fondue 100% végétale à déguster comme une vraie, qui contient également du vin blanc, de la maïzena et des extraits de levure. On la trouve dans la plupart des enseignes Coop et Migros de Suisse et aussi sur la boutique en ligne de New Roots.

New Roots, Burgdorfstrasse 36, 3672 Oberdiessbach, 033 557 84 44, www.newroots.ch

© PHOTOS DR

UNE VIEILLE RECETTE
BIEN PROTÉGÉE.
ET 1'000 RECETTES
À PARTAGER.
GRUYERE.COM/RECETTES
LE GRUYÈRE
SWITZERLAND
AOP
LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

château de villa
SIERRE
Le meilleur du Valais !
750 vins & spiritueux
du canton du Valais
Visitez notre boutique en ligne
sur www.chateaudevilla.ch
OFFRE SPECIALE POUR
LES LECTEURS DE TERRE & NATURE
Profitez des frais de port offerts
dans toute la suisse dès CHF 200.–
d'achat avec le code promo
TN2022 (jusqu'au 31.12.2022)
www.chateaudevilla.ch
château de villa
Rue de Ste–Catherine 4 – 3960 Sierre VS
Restaurant
Oenothèque
Sensorama
Séminaires
Raclette à domicile
Crus au verre
Produits du terroir
Vente à l'emporter
Bien plus qu'un château

Suisse. Naturellement.
Vins Vaudois
La mention
d'excellence qui dévoile
des vins de prestige
1ers Grands Crus
Vins Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS
www.vins-vaudois.com
SWISS WINE | SANS HÉSITER
À déguster avec modération

LES VINS BIOS VAUDOIS À NE PAS MANQUER

Grands domaines ou exploitations familiales, le canton de Vaud regorge de pépites viticoles. Nous vous proposons une sélection d'une vingtaine de crus. Rouges, blancs, orange ou mousseux, ils portent haut les couleurs et les saveurs de leur terroir.

Dossier réalisé en partenariat avec BioVaud

Pépites vaudoises à découvrir

D'un bout à l'autre du canton de Vaud, vigneronnes et vignerons labellisés bio proposent une palette ébouriffante de crus. Blancs, rouges, orange, vinifiés sans intrants pour certains, nous vous présentons une sélection d'une vingtaine de ces vins à déguster de toute urgence.

BEGNINS

LE SATYRE,
NOÉMIE GRAFF

Carminoir Le Satyre 2021

Bio Suisse

Issu d'un croisement entre cabernet sauvignon et pinot noir, le carminoir a la structure tannique du premier et la trame de fruits rouges et noirs du second, mais aussi son caractère à lui, des notes épicées, chocolatées ou toastées selon les millésimes. Pour Noémie Graff, il reflète l'impact du changement climatique sur le travail des vignerons: considéré comme un pari, car très tardif il y a encore vingt ans, il s'épanouit aujourd'hui sur les coteaux vaudois. La vigneronne conseille de le déguster avec un gibier à plumes ou – et c'est son accord mets et vin favori – un émincé de champignons sur une polenta.

25 fr., www.lesatyre.ch

BEGNINS

DOMAINE
LA CAPITAINE,
REYNALD PARMELIN

Johanniter

Demeter

Le Johanniter du Domaine La Capitaine a été sacré meilleur vin bio de Suisse trois années consécutives. C'est dire si ce vin fruité et aromatique, qui ne démérite néanmoins pas autour d'une fondue ou d'un mets asiatique, a du caractère. Issu d'un cépage résistant né du croisement entre pinot gris, chasselas, riesling et seyve-villard, il porte haut les couleurs de ce domaine où Reynald Parmelin, globe-trotter solidement ancré dans son terroir, cultive en biodynamie pas moins de 24 cépages différents.

25 fr., www.lacapitaine.ch

ALLAMAN

DOMAINES DE LA VILLE DE LAUSANNE

Château Rochefort, Le Temps qu'il faut

Demeter

Faisant partie de la grande famille des domaines viticoles de la Ville de Lausanne, le Château Rochefort est passé en 2009 à la biodynamie, et est désormais certifié Demeter. Ce merlot de garde à la belle robe rouge foncé aux reflets violets dégage un nez complexe qui évoque le chocolat, le café, le cacao et les fruits noirs. La bouche est ample, la trame tannique puissante. Grand cru d'Allaman, il est élevé durant vingt-quatre mois en barriques françaises et sans filtration. Le temps qu'il faut, vous dit-on!

27 fr., www.vinsdelausanne.ch

BURSINS

DOMAINE 4810, JOEL MARTIN

Merlot Grand Cru 2021

Bio Suisse

Récompensé à de nombreuses reprises et auréolé du prestigieux trophée du meilleur vin suisse attribué par Slow Wine, ce merlot fait rayonner ce petit domaine bio établi dans le terroir de l'ancien Prieuré de Bursins. Aux commandes, le vigneron-alpiniste Joel Martin vise les sommets, et entend élaborer des produits de grande qualité tout en créant du lien entre les personnes. Naturellement typé, ce vin aux tanins fins et moelleux se caractérise par des notes de fruits rouges mûrs, de banane et de pruneau.

18 fr., www.4810.ch

BURSINS

CHÂTEAU LE ROSEY, PIERRE BOUVIER

Syrah 2020

Demeter

Dans la région de La Côte, la syrah de Pierre Bouvier est l'une des rares représentantes de ce cépage donnant des vins à la belle robe pourpre et aux tanins racés. Élevée en barrique, elle réserve de belles notes de poivre noir. C'est en 2001 que Pierre Bouvier a repris les vins du Château Le Rosey, à Bursins, qui sont aujourd'hui certifiés Bio Bourgeon et Demeter. Il y cultive 10 cépages sur 4,5 hectares de terrain, et vinifie 18 vins en monocépage. Son leitmotiv? Proposer des vins rouges de garde et de haute qualité tout en respectant l'environnement, le terroir et les hommes.

29 fr., www.lerosey.ch

BURSINS

DOMAINE DE LA CROIX, YVAN PARMELIN

Ambré de pinot gris 2020

Demeter

Pionnier de la culture biologique dans le canton de Vaud, Yvan Parmelin a entrepris en 2016 la reconversion de l'entier du Domaine de la Croix à la biodynamie. Cette évolution se ressent aussi dans ses vinifications, ainsi qu'en témoigne ce vin orange nature. Macéré comme un rouge, ce pinot gris est élevé en barrique et mis en bouteille sans filtration. Il séduit par ses arômes de fleurs, de noix, de noisette et de miel. Le vigneron conseille de le marier à une viande, à un poisson ou encore à un plat d'inspiration asiatique.

43 fr., www.domainedelacroix.ch

BURSINS
DOMAINE DELAHARPE, KARINE ET YANN MENTHONNEX
La Céleste 2019
Bio Suisse

Cela fait quatre générations que la famille Menthonnex exploite le domaine Delaharpe, où elle cultive une dizaine de cépages. On en retrouve trois d'entre eux dans La Céleste, assemblage de sauvignon, chardonnay et savagnin blanc élevés séparément en barrique sans fermentation malolactique durant dix-huit mois avant d'être réunis. Doté d'une belle structure, ce cru dévoile un nez teinté d'agrumes, de mangue et de fruit de la passion avant une bouche longue, toute en fruit et en volume. Il se marie à merveille avec un ceviche ou un tartare de féra, des saint-jacques ou un fromage de chèvre.
30 fr., www.domainedelaharpe.ch

ÉCHICHENS
DOMAINE HENRI CRUCHON
Nihilo
Demeter

Le Nihilo, c'est un vin issu de raisins cultivés en biodynamie, pressés, vinifiés, et mis en bouteille sans aucun intrant. C'est un vin nature au nez croquant et à la bouche gourmande, fraîche, fruitée et digeste, qui propose une belle structure tannique. Il fait partie de la nouvelle gamme «Les filles vinifient», née des quatre femmes qui reprennent le Domaine Henri Cruchon en restant aussi respectueuses de la nature que l'était la génération précédente: Catherine Cruchon compose son équipe avec son épouse Margaret, et ses deux cousines, Laura et Yaëlle.
28 fr., www.henricruchon.ch

DENENS
CHÂTEAU DE DENENS, PIERRE DE BUREN
Malbec 2021
Bio Suisse

Pierre de Buren aime dire qu'il y a les vins, et qu'il y a le malbec. Produit à part dans la gamme du Château de Denens, dont il se distingue au premier abord par la forme particulière de son flacon, ce grand cru aussi fruité que charpenté révèle un puissant caractère. Roi des vins et vin des rois, connu pour ses saveurs épicées et peu cultivé en Suisse, le malbec a trouvé un climat propice sur une parcelle pentue exposée est-sud-ouest du domaine des hauts de Morges, baptisée «le Désert».
26 fr., www.chateaudedenens.ch

ÉCLÉPENS

CHÂTEAU D'ÉCLÉPENS, FRANÇOIS DE COULON

Garanoir 2019

Bio Suisse

Ce monocépage 100% garanoir se révèle plein de surprises: bouquet persistant de fruits rouges avec une légère note épicée, tanins bien enrobés, il se caractérise par un bel équilibre entre la puissance et le fruit. À l'origine de ce cru, une expérience menée sur une barrique de garanoir qui ne donnait pas entière satisfaction à François de Coulon. Le vigneron décide de le mettre en bouteille en monocépage, sans collage et avec une filtration légère. Le succès est au rendez-vous: vingt ans plus tard, ce vin est un incontournable de la gamme du domaine.

25 fr., www.chateau-eclepens.ch

ÉPESSES

BLAISE DUBOUX

Calamin grand cru AOC, Cuvée Vincent 2021

CH-Bio

Pour Blaise Duboux, il n'y a aucun doute: le Calamin, cette appellation vaudoise confidentielle – elle ne couvre que 16 hectares, tous situés sur la commune d'Épesses – caractérisée par un sol argileux né d'un glissement de terrain il y a plus de 1000 ans, constitue l'un des plus beaux terroirs pour le chasselas. Même les pluies diluviennes de l'année 2021 n'auront pas entaché la qualité de cet emblématique blanc, donnant à ce millésime une saveur particulière: «En tant que vigneron, j'ai courbé l'échine, dit-il. Mais le vin est là, et il n'oublie rien. Il est la mémoire fidèle de l'an passé.»

25 fr., www.blaiseduboux.ch

FÉCHY

PIERRE-ANDRÉ GALLAY

En Bayel, Féchy Grand Cru La Côte AOC 2021

Bio Suisse

C'est en 1292 que l'on mentionne pour la première fois une parcelle de vigne sur la parcelle dite «En Bayel». Des siècles plus tard, le sol argilocalcaire composé de micas et quartz continue de conférer aux vins une minéralité et un caractère salin. Pierre-André Gallay, qui a acquis le domaine en 2007, y voit un terroir rêvé pour les blancs. Ce que confirme ce grand cru au nez de fruits du verger qui s'ouvre sur une pointe de noisette et de silex frotté, et se marie à merveille à un gruyère caramel ou à un filet de féra snacké.

14 fr. 90, www.gallay-gallay.ch

FÉCHY

LA COLOMBE, FAMILLE PACCOT

Curzilles

Demeter

Curzilles, c'est un parchet à la forte personnalité calcaire situé à Féchy. La famille Paccot y a planté plusieurs cépages en complantation, les cueillant simultanément et les assemblant pour la fermentation, avant un élevage dans des œufs en argile. Plus ancienne forme de viticulture connue, cette technique apporte de la biodiversité à la vigne, de l'harmonie en cave et s'inscrit dans la continuité de la philosophie de ces vignerons qui travaillent en biodynamie depuis plus de vingt ans. Un vin de lieu ample et frais, élevé en œuf d'argile pendant un an.

21 fr. 50, www.lacolombe.ch

MÔTIER-VULLY

CHRISTIAN VESSAZ

Traminer Cru de l'Hôpital 2021

Demeter

Ce gewürztraminer sec fait partie de la prestigieuse sélection de la Mémoire des vins suisses, qui collectionne les meilleurs nectars du pays pour étudier leur potentiel de vieillissement. Comme tous les vins du domaine du Cru de l'Hôpital, propriété de la Bourgeoisie de Morat et situé dans le Vully, à cheval entre Vaud et Fribourg, ce traminer est cultivé en biodynamie et vinifié avec un interventionnisme minimal. Son aromatique très complexe laisse place à des notes fruitées, florales et épicées tandis que la bouche, longue, est riche et minérale.

29 fr., www.cru-hopital.ch

LUGNORRE

JAVET & JAVET

Aimeterre, Pinot noir de Mur 2020

Demeter

Ce pinot noir de garde est issu uniquement du meilleur terroir de ce domaine familial de 4 hectares, cultivé en biodynamie depuis 2010, qui surplombe le lac de Morat. Élevé en fût de chêne sans aucun intrant durant une année avant d'être mis en bouteille sans filtration, ce vin nature couleur de rubis sombre propose une délicate harmonie autour de la cerise mûre et du tabac. Le millésime 2020 vient d'ailleurs d'être proclamé meilleur vin bio de suisse de l'année par la revue «Vinum».

40 fr., www.javet.ch

MORGES

DOMAINE DE LA VILLE DE MORGES

Parcelle 902 Grand Cru Sélection nature

Bio Suisse

Cultivé en bio et obtenu au prix d'une légère macération qui lui donne son statut de vin orange, ce chardonnay Parcelle 902 est vinifié sans intrant. Il porte le nom de la parcelle dont il est issu, sur les hauts de Morges. L'envie de laisser s'exprimer toute la richesse de ce cépage a poussé les vignerons de la Ville de Morges à cuver ses grains entiers trois semaines avant de l'élever en barrique afin d'arrondir ses tanins. Au nez, des notes d'agrumes se mêlent à un confit de fruits mûrs et de fleurs. La macération pelliculaire lui procure en bouche un côté ample et riche, ainsi que des tanins soyeux.

25 fr., www.domainedelaville.ch

SAINT-SAPHORIN

DOMAINE DES FAVERGES

Chasselas Saint-Saphorin Grand Cru 2021

Bio Suisse

Le Faverges blanc, c'est le vin emblématique du domaine du même nom, qui couvre 15 hectares de terrasses sur les hauteurs de Saint-Saphorin. Propriété de l'abbaye cistercienne d'Hauterive puis de l'État de Fribourg, il se caractérise par une exposition plein sud et un sol alcalin. Jusqu'ici commercialisé en version classique puisque le domaine était exploité en deux parties, l'une en bio et l'autre en production intégrée actuellement en reconversion. Dès le millésime 2023, ce chasselas fruité et racé sera la référence du domaine.

16 fr. 90, www.vignoblesdeletat.ch

TOLOCHENAZ

CAVE DE LA CÔTE

Le Péteux, Cuvée des Pèdzes

Bio Suisse

Sacrée cave suisse de l'année en 2019, la Cave de La Côte a lancé une gamme qui fait un malicieux clin d'œil au patrimoine viticole et au patois vaudois: la Cuvée des Pèdzes. Quatre vins – ou plutôt quatre «topettes» – biologiques parmi lesquels ce péteux, rosé mousseux brut de gamay, pinot noir et garanoir. Avec sa belle robe tirant sur le saumon, son nez intense de fruits rouges et de framboises, sa bouche élégante et ses fines bulles, il a déjà remporté plusieurs distinctions. Parfait pour batoiller à l'apéritif!

16 fr. 90, www.cavedelacote.ch

PETITES ANNONCES

Des machines agricoles, du bétail, des produits du terroir, des rencontres... Il faut un peu de tout pour faire notre bourse aux petites annonces!

Insérez votre annonce en quelques clics !

Site internet : petites-annonces.terrenature.ch
E-mail : petitesannonces@terrenature.ch
Téléphone : 0848 890 901

TN

VIRÉE GUSTATIVE À ASCONA-LOCARNO

Et si, pour les vacances d'automne, vous partiez au Tessin? Car au bord du lac Majeur et dans les vallées, les spécialités gastronomiques sont nombreuses. Voici une sélection de bons plans et d'événements à ne pas rater.

Dossier réalisé en partenariat avec Ascona-Locarno Tourisme

Au royaume de la châtaigne

Cet automne, pourquoi ne pas opter pour des vacances au Tessin? Au bord du lac Majeur ou dans les vallées, les visiteurs se rendant dans la région d'Ascona-Locarno peuvent jouir du soleil tout en dégustant des spécialités gastronomiques. Le fruit du châtaignier y occupe d'ailleurs une place toute particulière.

Le bois qui crépite, les parfums d'automne: c'est la Fête des châtaignes à Ascona.

© ASCONA-LOCARNO TOURISM

Beaucoup considèrent la fin de l'été comme la meilleure période de l'année pour partir en vacances. D'autant que la douceur du ciel et le paysage aux couleurs automnales rendent la région du lac Majeur encore plus fascinante. Dans ce coin du Tessin, la randonnée règne en maître, tout comme les balades à vélo électrique et à VTT. Mais les touristes ont également la possibilité de s'arrêter dans des centres de bien-être ou de participer à des activités culturelles. Quant aux gourmets, ils se régaleront dans les restaurants ou lors de manifestations gastronomiques et fêtes villageoises tant appréciées.

Au cœur de ces événements, on trouve une denrée phare: la châtaigne, qui est liée à de très nombreuses traditions au Tessin – pour de bonnes raisons. Même si, aujourd'hui, on ne s'en souvient presque qu'en automne, quand le parfum des marrons grillés se répand dans l'air, ce fruit de saison faisait autrefois partie intégrante de notre alimentation; il s'avérait d'ailleurs indispensable. Notamment parce que sa farine coûtait moins cher que celle de blé. On consommait aussi les châtaignes entières pour accompagner les légumes, le riz, la viande, et même les soupes. Sans oublier les desserts.

UNE TRADITION À SAUVEGARDER

Cependant, ces fruits sont délicats et peuvent être endommagés par la moisissure et les larves. Il a donc fallu trouver un moyen de les conserver afin de pouvoir les manger durant tout l'hiver. Au Tessin, le séchage sur claies était ainsi l'une des méthodes les plus répandues. C'est pourquoi on trouve encore, dans ce canton, de nombreuses grà, des petits bâtiments en pierre utilisés pour sécher les châtaignes. Au rez-de-chaussée de ces maisonnettes, on préparait le feu avec du bois de châtaignier, et à l'étage, on plaçait les fruits sur la grille.

Le chargement et le déchargement de la grà étaient des moments fondamentaux dans la vie de nos ancêtres. Pour éviter que cette tradition tessinoise ne se perde, la Grà de Moghegno la perpétue encore chaque année. Ainsi, le séchage des châtaignes est une coutume transmise aux nouvelles générations.

+ D'INFOS www.ascona-locarno.com

QUATRE ADRESSES INCONTOURNABLES

Cuisine haut de gamme

Locanda Barbarossa chez Castello del Sole, à Ascona

Des délices culinaires d'une classe à part vous attendent dans le restaurant gastronomique Locanda Barbarossa, qui a obtenu 18 points Gault&Millau et une étoile Michelin, ainsi que l'étoile verte Michelin pour la durabilité. Les produits sont locaux, et issus du propre jardin de l'établissement.

Castello del Sole Beach Resort & SPA
Via Muraccio 142, 6612 Ascona
www.castellodelsole.com

Gastronomie inclusive

Ristorante Vallemaggia de Pro Infirmis, à Locarno

Ici, bonne nourriture et inclusion vont de pair, puisque l'atelier-restaurant offre un emploi aux personnes handicapées qui souhaitent avoir une activité dans cette branche. Ces personnes sont soutenues par un personnel professionnel dans les domaines «gastro» et «socio-éducatif».

Ristorante Vallemaggia
Via Bartolomeo Varenna 1, 6600 Locarno
www.ristorantevallemaggia.ch

La générosité dans l'assiette

Osteria chez Albergo Diffuso, à Corippo

Découvrez le charme intemporel et pittoresque du plus petit village de Suisse, au cœur de la vallée Verzasca. Ancrée dans le terroir du sud des Alpes, la cuisine s'appuie sur la tradition et évolue chaque jour en composant avec les meilleurs ingrédients de la région. Le respect des saisons impose une spontanéité qui nourrit la créativité. L'esprit gourmand et la générosité habitent le plaisir de la table.

Corippo Albergo Diffuso
Bassa Corippo, 6631 Corippo
www.corippoalbergodiffuso.ch

© PHOTOS DR

L'eau, la terre, le feu et l'air

Campo Felice Restaurant & Lounge, à Tenero

Ces quatre éléments sont à la base du concept. La recherche des matières premières, le goût et les belles présentations caractérisent les plats du vaste menu qui oscille entre terre et mer avec quelques touches de fantaisie et de fusion exotique. Idéal pour les familles, ce restaurant immerge le client dans la nature, puisqu'il est notamment doté d'une grande véranda-salon avec une vue sur la pelouse et le lac Majeur.

Campo Felice Restaurant & Lounge
Via Brere 16, 6598 Tenero
www.campofelice.ch

À vos agendas!

SEPTEMBRE

Automne gastronomique, Lago Maggiore e Valli
Jusqu'au dimanche 23 octobre
Plus de 50 restaurants de la région vous gâtent avec des menus traditionnels à base de produits de saison tels que spécialités de gibier, polenta, risotto et châtaignes. L'occasion de découvrir la cuisine tessinoise accompagnée d'un merlot.

Sapori Ticino
Jusqu'au mardi 15 novembre
L'événement suisse consacré à la haute cuisine, qui accueille chaque année les meilleurs chefs de la scène internationale depuis seize ans. Cette année, Sapori Ticino aura pour thème «Espana ahora».

OCTOBRE

Sagra d'Autunno, Ascona
Samedi 1er
La Fête d'automne est l'occasion de savourer des spécialités typiques des vallées tessinoises, et de partir à la rencontre d'artisans, de savoir-faire et de coutumes d'autrefois.

Fête de la châtaigne et de l'artisanat, Quartino
Dimanche 2
L'événement regroupe des artisans du Tessin qui démontreront leur savoir-faire dans le domaine du bois, de la laine et de la paille. Des animations musicales sont aussi prévues.

Fête des châtaignes, Ascona
Samedi 8
La manifestation se déroule au bord du lac d'Ascona. Impossible de résister à l'odeur des châtaignes qui cuisent sur le feu. Un marché thématique complète l'offre.

Le train historique du Foliage
Dimanche 9
Une opportunité unique de voyager dans un train d'époque Centovallina.
À cette occasion, le dépôt ferroviaire de Camedo sera ouvert au public afin d'effectuer une pause gourmande grâce à la collaboration de l'Osteria Grütli. Un espace charmant meublé au nom de la durabilité.
www.vigezzinacentovalli.com/fr/storico

Marché d'automne de l'artisanat, Aurigeno
Dimanche 9
Le marché se tiendra à l'extérieur. La manifestation (de 10 h à 16 h) sera toutefois annulée en cas de fortes pluies. Infos: tél. 1600.

Coop Rando Famille, Aurigeno Vallemaggia
Dimanche 9
Profitez de la belle nature suisse lors de ces randonnées divertissantes avec vos proches et aidez Lou, la petite-fille de Sherlock Holmes, à résoudre l'affaire de la statue d'ours volée.
www.coop-randofamille.ch/randonne/vallemaggia

Ascona-Locarno Run
Du samedi 15 au dimanche 16
Des lieux emblématiques comme la Piazza Grande et la promenade d'Ascona font partie du parcours. Il est possible de choisir entre semi-marathon, 10 km ou 5 km. Avec le Swiss Runners Ticket, vous pouvez désormais voyager gratuitement sur le territoire helvétique depuis votre ville d'origine avec les transports publics.

Couleurs d'automne, Cardada
Dimanche 16
Profitez des billets de téléphérique à prix réduit pour cette journée, châtaignes et animations vous attendent au sommet de la montagne!

Chargement de la Grà, Moghegno
Jeudi 20
Chaque année, le groupe de travail de la grà de Moghegno propose le chargement traditionnel, afin de découvrir les méthodes de séchage des châtaignes. Dans les siècles passés, cette denrée était indispensable à la vie des habitants de la vallée.

Marché automnal, Cerentino
Samedi 22
La manifestation réunira agriculteurs et artisans de la vallée de Rovana. L'événement (dès 10 h 30) se déroulera par tous les temps grâce à un pavillon chauffé.

Festival gastronomique de la viande de chèvre, Cevio
Du 28 octobre au 13 novembre
En ouverture de l'événement aura lieu une soirée spéciale «Cicitt», la fameuse saucisse de chèvre de la région, qui a aussi été enregistrée comme «Presidio Slow Food». L'histoire des Cicitt est étroitement liée à celle des caprins des vallées entourant Locarno, considérées autrefois comme les vaches du pauvre.

Fête des cicitt, Cerentino
Samedi 29
Un déjeuner avec «Cicitt nostrani» - les saucisses de chèvre – et animation prévue l'après-midi.

NOVEMBRE

Déchargement de la Grà, Moghegno
Jeudi 10
Le déchargement de la grà a lieu environ trois semaines après le chargement, entre fin. Il consiste à placer les châtaignes encore chaudes dans de longs sacs en toile qui sont ensuite battus sur les bûches jusqu'à ce que toute la peau se brise.

Locarno On Ice
Du 18 novembre au 8 janvier
La Piazza Grande s'anime avec une patinoire, des igloos-bars, des spécialités gastronomiques, des concerts et autres animations.

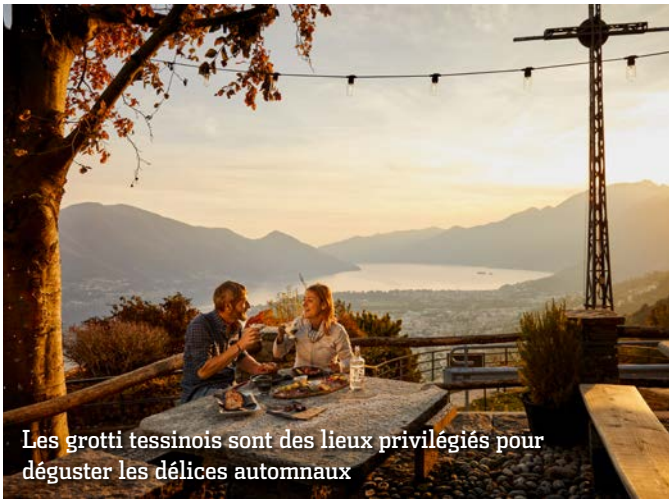
www.ascona-locarno.com/fr/que-faire/manifestations

Ascona-Locarno Run

Locarno On Ice

Déchargement de la Grà, Moghegno

Train historique du Foliage



Les grotti tessinois sont des lieux privilégiés pour déguster les délices automnaux

© PHOTOS ASCONA-LOCARNO TOURISME

LEÇON DE DÉGUSTATION 1 :

UN BEAU BOUQUET

UN BEAU BOUQUET

CHEZ NOUS,
ON CAUSE QUE DE VIN.

Suisse. Naturellement.

SWISS WINE | SANS HÉSITER
VAUD

ESCARGOTROUGE.CH

À déguster avec modération