

Rechercher 🔍

FOADM

Archives

Login

Impressum

commune ➡

Qui sommes-nous?

Feuille

officielle

Contact 📧

← Retour

A la une

Mise en appétit de très bon goût

Edition N°17 – 1er mai 2019

f t in

Officiellement lancé le mercredi 24 avril dernier à la Maison Wenger au Noirmont, le 8e Concours suisse des produits du terroir, qui conclura la Semaine Suisse du Goût, aura lieu à Courtemelon à la fin du mois de septembre. Le rôle d'hôte d'honneur sera tenu par le canton de



Couplée au Marché des terroirs, la 8e édition du Concours suisse des produits du terroir se déroulera à Courtemelon les 28 et 29 septembre prochains. Près de 1200 produits de toute la Suisse s'affronteront pour obtenir des médailles. Fixée au vendredi 27 septembre, la soirée de remise des médailles se déroulera pour la première fois à Cinémont, à Delémont. Mercredi 24 avril, cet événement a été lancé officiellement à la Maison Wenger au Noirmont en présence de représentants de la Fondation rurale interjurassienne (FRI), de producteurs et de chefs étoilés. (Photo Manuela Belmonte)



Genève et les producteurs de viande suisse beef.ch.



Répartis en 5 catégories (laitiers, boulangers, carnés, fruits et légumes, alcools), près de 1200 produits de toute la Suisse s'affronteront pour obtenir les médailles nationales. Le public pourra rencontrer les producteurs de toutes les régions suisses, lors du Marché des terroirs (170 stands), qui aura lieu à Courtemelon, les 28 et 29 septembre prochains. Les inscriptions au Concours sont ouvertes jusqu'au 30 juin. Les produits de toute la Suisse seront évalués anonymement par 5 jurys composés de 200 spécialistes, producteurs et consommateurs. Les meilleurs produits obtiendront des médailles d'or, argent et bronze.



Des produits alléchants

Toutes les régions de Suisse sont représentées. Les producteurs peuvent tenir un stand, faire déguster et vendre leurs meilleurs produits. Le consommateur aura tout loisir d'identifier les produits médaillés et de les acheter. Les Ateliers du goût sont organisés par les paysannes suisses et les plus grands Chefs du pays. Ils conduiront les groupes au travers du marché pour flâner et remplir leur corbeille. Ces produits sont ensuite

dégustés avec le public et commentés.

Les producteurs peuvent annoncer leurs produits pour le Concours Suisse et le Marché des terroirs via une nouvelle plateforme Internet (www.concours-terroir.ch) qui permettra de mieux communiquer les médailles et commercialiser les produits médaillés. Cette année, le canton de Genève et les producteurs de viande suisse beef.ch (Vache-mère Suisse) tiendront le rôle d'hôte d'honneur de cette manifestation bisannuelle qui attire près de 15'000 visiteurs.

La Conférence internationale du vendredi 27 septembre rassemblera plusieurs pays, le tourisme et l'agriculture suisse autour du thème «*Stratégie qualité suisse*». Le concept de la soirée de remise des médailles du vendredi 27 septembre a été revisité. Cette soirée de gala s'articulera en deux temps : La «remise des médailles» se déroulera à Cinémont à Delémont et sera suivie d'un repas de gala dans un cadre convivial et chaleureux. Cette soirée a pour objectif de mettre à l'honneur les producteurs médaillés. Les organisateurs remercient les 32 partenaires suisses pour leur soutien.

(cp-00)

Souboz – Gagygnole

L'entreprise qui ne connaît pas la crise

Gaëtan Gyger – fondateur de l'entreprise Gagygnole à Souboz (commune de Petit-Val) avec ses frères Tim et Luca – était tellement sollicité par les médias, le 24 avril dernier au Noirmont, qu'il a tout juste pu déguster les délicieux produits préparés par le chef cuisinier de la Maison Wenger Jérémie Desbraux et sa brigade. Nous avons cueilli Gaëtan au passage pour le «*cuisiner*» sur les secrets d'une petite entreprise qui ne connaît pas la crise. Produit phare de la Gagygnole, «*La Souboziane*» a récolté une médaille d'or à Courtemelon en 2017. Cette performance est d'autant plus méritoire que les trois frères Gyger participaient au concours pour la première fois. «*En faisant tester nos produits par des gens du métier, nous pouvons mieux cerner leur véritable qualité. De plus, cela crédibilise notre travail. Et puis, nous ne crachons évidemment pas sur le côté marketing de cette opération qui nous ouvre des perspectives commerciales intéressantes.*» Cette année, l'entreprise de Souboz présentera trois

produits à Courtemelon, soit la «*Souboziane*»; un gin (bio) fabriqué avec de la racine de gentiane et du houblon ainsi qu'une vodka (bio) aromatisée à l'aspérule odorante.

L'amour du bon goût

En 2018, la production de «La Souboziane» a représenté 1500 litres, soit l'équivalent de 3000 bouteilles. A la fin de l'année 2018, l'entreprise Gagygnole est passée en Sàrl. «*Depuis sa création en 2014, tous les bénéfices ont été réinvestis dans l'entreprise. De ce fait, nous n'avons pas de crédit à payer. L'idée, c'est que Tim, Luca et moi-même parvenions un jour à toucher un petit salaire tout en gardant une activité professionnelle en parallèle*», explique Gaëtan Gyger.

«*Gagygnole, c'est de la gnôle, mais c'est surtout une collaboration entre trois frères amoureux du bon goût et de leur région. Nous nous sommes mis en tête de produire de l'alcool afin de mettre en flacons tous les produits qui nous passent sous la main. De la gentiane au pain sec, tout finit en bouteille en suivant des chemins de transformation différents. Nous nous efforçons de travailler dans le respect de mère nature tout en favorisant les contacts directs avec nos fournisseurs et clients*», peut-on notamment lire sur

le site Internet de l'entreprise.

(00)



Gaëtan Gyger: «En faisant tester nos produits par des gens du métier, nous pouvons mieux cerner leur véritable qualité.»

