



SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERROIR
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI



MIGROS



Ville de Porrentruy
Histoire Vie Nature Formation



Communiqué de presse

Publication libre et immédiate

Paris, le 19 juin 2016

Match gastronomique FRANCE-SUISSE de Food-Ball : une égalité culinaire mais une grande victoire pour la visibilité du terroir suisse

Le 19 juin 2016, les producteurs du Concours Suisse des Produits du Terroir, une délégation officielle composée, entre autres, du Président du Conseil des Etats M. Raphaël Comte et du Conseiller aux Etats jurassien M. Claude Hêche et des journalistes se sont déplacés à Paris à la House of Switzerland où Présence Suisse a pris ses quartiers au Wanderlust dans le cadre du championnat d'Europe de Football en France. De nombreuses animations gastronomiques ont été organisées autour des produits médaillés au Concours Suisse des Produits du Terroir dont de nombreux produits AOP-IGP. C'est surtout pour le match de Food-Ball entre les chefs étoilés Georges Wenger (Le Noirmont, Jura, Suisse) et Christian Pilloud (Chamesol, Franche-Comté, France) que la foule s'est déplacée afin d'admirer le savoir-faire gastronomique des chefs et déguster les quelques 400 amuse-bouches préparés pour l'occasion.

Match France-Suisse qui se termine sur une belle égalité

Le niveau de jeu était élevé. En effet, les chefs étoilés s'étaient préparés à cette rencontre en marge de l'Euro 2016, afin de défendre les couleurs de leur pays. L'enjeu était de taille, devant un public composé de nombreux spectateurs et de médias dont M6, France 3, RTL, Huffington Post, etc.. Georges Wenger et Christian Pilloud ont mis la barre très haute pour faire découvrir le terroir de leurs pays respectifs à l'occasion du match de Food-Ball. La Suisse s'est présentée avec un Risotto de pommes-de-terre à la Saucisse d'Ajoie IGP, ail sauvage et Rosettes de Tête de Moine AOP alors que la France a misé sur un burger Franc-comtois au carvi et choux farcis, saucisse de Montbéliard IGP et Morbier AOP accompagné d'une gelée de volaille de Bresse à la Tête de Moine AOP et d'une espuma de Cancoillotte au vin Jaune. Après dégustation des quelques 400 amuse-bouches, le public n'a pas été en mesure de départager les chefs. C'est donc sur une égalité 3 à 3 que le match de Food-Ball France-Suisse se termine.

Tête de Moine AOP à l'honneur

La Tête de Moine AOP, produit du terroir phare de la Suisse, a été particulièrement mise à l'honneur durant cette manifestation. Le chef français Christian Pilloud l'a même intégré dans sa préparation à l'occasion du match de Food-Ball. Une animation « C'est vous le jury » a permis au public parisien de déguster différents Tête de Moine AOP, avec un degré d'affinage différent ainsi qu'une Tête de Moine AOP BIO. Des schémas d'évaluation du Concours Suisse des Produits du Terroir ont permis aux jurés d'un jour de se mettre véritablement en situation de concours. Cet exercice a permis à la Tête de Moine AOP Réserve de sortir comme étant la favorite du public français.

Les producteurs suisses sous les feux des projecteurs

Ce sont exactement 27 producteurs suisses, accompagnés de journalistes, musiciens et invités qui ont embarqués dimanche matin à bord d'un « car de supporters » affrété spécialement pour l'occasion à destination de Paris. Les meilleurs produits suisses ont été présentés tels que la Damassine AOP, l'Etivaz AOP ou encore le Sbrinz AOP. Ce n'est pas moins de 10 cantons suisses qui ont été représentés sur place. La qualité de leurs produits, mais également l'enthousiasme des producteurs ont démontré que les produits de proximité sont un moteur pour la gastronomie et le tourisme en Suisse.

Prolongation en Suisse

Une telle journée permet aux co-organisateurs d'inviter le public et les journalistes français à découvrir davantage la Suisse et plus particulièrement le Jura et ses spécialités culinaires lors d'une prochaine occasion. En effet, le Jura se positionne comme étant la région suisse la plus proche de Paris avec la ville de Porrentruy comme porte d'entrée à seulement 2h de TGV. Une offre touristique et gastronomique variée à découvrir toute l'année et plus particulièrement du 30 septembre au 1^{er} octobre 2017 à l'occasion du 7^e Concours suisse des Produits du Terroir à Courtemelon (www.concours-terroir.ch).

Contacts : Olivier Girardin, Fondation Rurale Interjurassienne, Directeur, 0041 32 420 74 22 olivier.girardin@fri.ch
Magali Ackermann, Fondation Rurale Interjurassienne, 004132 420 80 54 magali.ackermann@fri.ch
Olivier Boillat, Fondation Rurale Interjurassienne, 0041 78 757 08 78 olivier.boillat@fri.ch

Voyage de presse : Jura & Trois-Lacs vous accueille volontiers pour un voyage de presse dans la région :
Jura & Trois-Lacs, Carole Rossé, 0041 32 328 40 10, carole.rosse@j3l.ch