



Pressemitteilung

Freie und sofortige Veröffentlichung

Paris, 19 Juni 2016

Resultat des Gastronomie Food-Ball Matches Frankreich-Schweiz: 3:3 Unentschieden in kulinarischer Hinsicht, doch ein grosser Sieg für die Promotion der Schweizer Regionalprodukte.

Die Produzenten des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte, eine offizielle Delegation, in Begleitung des Ständeratspräsidenten, Raphaël Comte, des Ständerats des Kanton Jura, Claude Hêche, und verschiedenen Journalisten, sind am 19. Juni 2016 zusammen nach Paris gereist. Genauer gesagt, ins „House of Switzerland“, im Wanderlust-Komplex-Viertel, wo sich Présence Suisse während der Fussball Europameisterschaft in Frankreich, niedergelassen hatte. Zahlreiche gastronomische Animationen um die medaillierten Schweizer Regionalprodukte, darunter zahlreiche AOP-IPG-Produkte, wurden organisiert. Doch beim Publikum hat der Food-Ball Match zwischen den zwei Sterneköchen Georges Wenger (Le Noirmont, Jura, Schweiz) und Christian Pilloud (Chamesol, Franche-Comté, France), besonderen Anklang gefunden. Die Menschenmenge war vom Knowhow der beiden Sterneköche begeistert und hat sich die insgesamt 400 „amuse-bouches“, welche von den Chefs, speziell für diesen Anlass zubereitet wurden, schmecken lassen.

Der Food-Ball Match Frankreich-Schweiz endet mit einem schönen Unentschieden

Das Spielniveau war hoch. Die beiden Sterneköche haben sich gut vorbereitet, um ihr Land, anlässlich der EM 2016, von der besten Seite zu präsentieren. Die Herausforderung war gross und dies vor viel Zuschauern und Medien wie M6, France 3, RTL, Huffington Post, etc. Georges Wenger und Christian Pilloud haben den Massstab sehr hoch angesetzt um die Regionalprodukte ihres jeweiligen Landes, anlässlich des Food-Ball Matches zu verteidigen. Die Schweiz hat « Risotto de pommes-de-terre à la Saucisse d'Ajoie IGP, ail sauvage et Rosettes de Tête de Moine AOP » vorbereitet. Frankreich hat auf einen „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.“, gesetzt. Nach der Degustation der 400 „amuse-bouches“, war es dem Publikum unmöglich sich für einen der beiden Sterneköche zu entscheiden, somit wurde der Food-Ball Match mit einem Unentschieden 3:3 zwischen Frankreich-Schweiz beendet.

Zu Ehren des Tête de Moine AOP

Der Tête de Moine AOP, Highlight Produkt der Schweizer Regionalprodukte, wurde während dieses Events besonders geehrt. Der französische Sternekoch Christian Pilloud hat ihn anlässlich des Food-Ball Matches für seine Zubereitungen verwendet. Dank der Veranstaltung „Sie sind die Jury“ konnte das Pariser Publikum verschieden gereifte Tête de Moine AOP degustieren, darunter befand sich auch ein Tête de Moine AOP BIO. Das Bewertungsschema des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte hat es dem Jury-Publikum ermöglicht, sich in die Situation eines wirklichen Wettbewerbs zu versetzen. Anhand dieser Auswertungen ist der Tête de Moine AOP Réserve zum Favoriten des französischen Publikums gewählt worden.

Schweizer Regionalprodukte im Rampenlicht

Insgesamt sind 27 Schweizer Produzenten, in Begleitung von Journalisten, Musikanten und geladenen Gästen am Sonntagmorgen in den Fan-Club-Bus, der speziell für diesen Anlass gechartert wurde, nach Paris eingestiegen. Die besten Schweizer Regionalprodukte, wie die Damassine AOP, L'Étivaz AOP oder der Sbrinz AOP wurden vorgestellt. Es waren nicht weniger als 10 verschiedene Schweizer Kantone vertreten. Die Qualität der Produkte und die Begeisterung der Produzenten haben gezeigt, dass die Herkunftsnähe der Produkte ein wichtiger Faktor für die Schweizer Gastronomie und den Schweizer Tourismus ist.

Fortsetzung in der Schweiz

Ein solches Event ermöglicht es den Co-Organisatoren, die Schweiz und vor allem den Jura mit seinen kulinarischen Spezialitäten, dem französische Publikum und der französische Presse, etwas näher zu bringen. In der Tat, der Jura ist die Schweizer Region und Porrentruy die -Stadt, welche sich am nächsten von Paris befindet, nur zwei Stunden Reisezeit mit dem TGV entfernt. Das ganze Jahr werden Angebote für touristische und gastronomische Attraktionen angepriesen und speziell während des 7. Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte, welcher vom 30. September bis 1. Oktober 2017 stattfindet. Mehr Informationen auf www.concours-terroir.ch

Kontakte:

Oliver Girardin, Fondation Rurale Interjurassienne, Directeur 0041 32 420 74 22 olivier.girardin@frij.ch

Magali Ackermann, Fondation Rurale Interjurassienne, 0041 32 420 80 54 magali.ackermann@frij.ch

Olivier Boillat, Fondation Rurale Interjurassienne, 0041 78 757 08 78 olivier.boillat@frij.ch

Presse-Reise: „Jura & Drei-Seen-Land“ empfangen Sie gerne für eine Presse-Reise, Carole Rossé, 0041 32 328 40 10, carole.rosse@j3l.ch