



Tradition & Terroir

Longeole IGP

La saucisse de Genève

Zuger Kirsch et Rigi Kirsch AOP

Une cerise distillée avec passion

4 L'âme de la Longeole IGP Bernard Menuz La saucisse de Genève

12 Quinzaine des spécialités suisses

14 Zuger Kirsch et Rigi Kirsch AOP Une cerise distillée avec passion

20 L'appel du goût

22 Actualités

23 Manifestations

Impressum

Publication N° 24, septembre 2025

Tirage 129 000 exemplaires; 30 000 fr, 99 000 all.

Éditeur Association suisse des AOP-IGP

Rédaction Heinz Neuhaus

Graphisme tomydesign, Thomas Zbinden, Biel/Bienne

Traduction de l'allemand Medienart AG, Aarau

Imprimeur AVD Goldach, Goldach

Parution une fois par an

Adresse

Association suisse des AOP-IGP
Tradition & Terroir, Belpstrasse 26, 3007 Berne
info@aop-igp.ch, www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp
www.instagram.ch/aopigp

Abonnement gratuit 031 381 49 53 ou info@aop-igp.ch

imprimé en
suisse



Chères lectrices, chers lecteurs,

Tradition & Terroir : le titre de cette revue annuelle de l'Association Suisse des AOP-IGP identifie, en deux mots, la colonne vertébrale des quelque quarante et un produits inscrits au Registre fédéral des AOP-IGP.

Tradition

La tradition est définie par un « ensemble de notions relatives au passé, transmises de génération en génération ». Et parmi la liste des produits enregistrés, la Longeole IGP répond tout particulièrement à cette définition de transmission des connaissances et des pratiques.

Sa recette actuelle est quasiment la même que celle décrite par Marc Berthoud, alors président de la Société des Maîtres Charcutiers du canton de Genève, (société aujourd'hui disparue) dans un ouvrage, « La charcuterie pratique », publié à Paris en 1885. Et cette tradition, beaucoup plus ancienne, a probablement été transmise par les nombreux réfugiés savoyards, installés à Genève lors du Second Refuge, pour cause de religion, dans les années 1675-1705.

En obtenant le titre d'Indication Géographique Protégée en 2009, la Longeole a acquis ses lettres de noblesse. J'en veux pour preuve le succès de la Nuit de la Longeole qui regroupe, chaque premier samedi de février, plus de 500 convives ou le dynamisme de la Confrérie de la Longeole créée récemment.

Terroir

Historiquement, cette spécialité est limitée au bassin genevois, ce qui constitue sa force et son originalité de produit du terroir, mais c'est aussi une faiblesse car la Longeole est peu connue voire totalement méconnue dans le reste de la Suisse.

L'assaisonnement historique se limite aux graines de fenouil, au poivre, à la muscade et au sel nitrité. À l'exception de ce conservateur, la Longeole IGP n'admet aucun additif, ce qui la place dans le groupe de tête parmi les saucisses pour ce critère. Et depuis cette année, les producteurs peuvent élaborer des Longeoles sans cet additif, limitant ainsi les apports en nitrites dans notre alimentation.

Vive les AOP-IGP,
gage de savoir-faire et de qualité !



Claude Albert Corvi

Président de la Communauté Interprofessionnelle de la Longeole

**L'âme de la Longeole IGP :
Bernard Menuz**



La saucisse de Genève

*Grâce à des producteurs engagés, à des soutiens et aussi
au signe de qualité IGP, la Longeole occupe aujourd'hui
une place de choix dans la gastronomie genevoise.
Le pionnier Bernard Menuz évoque ses années d'appren-
tissage, une diamantaire – et des fêtes inoubliables.*

La zone géographique pour la transformation et la maturation
de la Longeole IGP est le canton de Genève.

Bernard Menuz, boucher, pionnier et défenseur passionné des spécialités régionales vit dans le petit village de Satigny situé au cœur des vastes vignobles du canton de Genève, à un jet de pierres de la frontière française. Dans sa boucherie, qui fleurit bon les herbes aromatiques et l'odeur de fumée, ce fier patron nous raconte, des étoiles dans les yeux, son histoire mouvementée et nous parle d'une saucisse qui représente bien plus pour lui qu'un simple morceau de viande: la Longeole IGP.

Un apprenti à l'estomac vide

Après son apprentissage à Genève, Menuz a effectué un stage dans une boucherie du paisible village de Stein am Rhein. Ses conditions de travail y étaient rudes, son salaire était modeste – et son estomac souvent vide. « Mais je voulais ce travail », précise-t-il. « J'ai beaucoup appris. » Une anecdote de cette époque est restée gravée dans sa mémoire : chaque samedi, des travailleurs immigrés siciliens venaient aider à la boucherie. « L'un d'entre eux voulait absolument que j'épouse sa sœur! J'avais vingt ans et ça m'a effrayé. » La nuit même, il a quitté précipitamment l'entreprise, prétextant qu'on l'avait licencié.



Boucher par passion – et une affaire de famille

Pourtant, il avait le métier dans le sang depuis longtemps déjà. Les frères de sa mère, tous deux bouchers, avaient éveillé très tôt son intérêt pour ce métier. « J'avais douze ans quand j'ai commencé à désosser des bêtes. Un à deux ans plus tard, j'accompagnais mon oncle à l'abattoir. » À 25 ans, il a ouvert sa première boucherie avec son épouse – une décision courageuse. « Elle était végétarienne et diamantaire », raconte Bernard Menuz dans un sourire. « Plus tard, pour les enfants, elle s'est remise à manger de la viande. Mais au début, elle avait du mal à en vendre. Les clients devaient lui expliquer quels morceaux ils voulaient. »

Le couple a travaillé dur pour s'en sortir. À force de travail, de patience et de talent, ils ont fait grandir leur petite entreprise et ont créé plusieurs succursales. Bernard Menuz est particulièrement fier d'avoir remis au goût du jour et fait évoluer la Longeole IGP, cette spécialité charcutière genevoise à la longue tradition et à la grande valeur culturelle.



Bernard Menuz n'est pas seulement fier de sa Longeole IGP, mais aussi de l'équipe qui travaille avec lui depuis longtemps.



L'embossage exige un travail précis et des vêtements adaptés aux locaux de production réfrigérés.



Les origines de la Longeole remontent à 1820. On dit qu'elle a été inventée par le Père Longeot, un moine de l'Abbaye de Pommier (l'actuelle Présilly). À la fin du XIX^e siècle, les Genevois ont pris conscience de la valeur de leur terroir et commencé à valoriser les produits locaux. La Longeole est devenue le fleuron de la charcuterie régionale. Agriculteurs et charcutiers ont uni leurs forces et organisé des « Foires aux Longeoles » qui ont attiré jusqu'à 20 000 visiteurs.

Aujourd'hui, le temps fort culinaire de la région est la Nuit de la Longeole, au cours de laquelle sept producteurs présentent leurs meilleurs produits. « La manifestation affiche toujours complet », précise Bernard Menuz non sans fierté. Les dégustations à l'aveugle font fureur. Les visiteurs évaluent les Longeoles numérotées – sans savoir qui les a fabriquées. L'identité du producteur n'est révélée qu'à la fin. En plus de la saucisse, du Cardon épineux genevois AOP, qui fait lui aussi partie du patrimoine culinaire de la Suisse, est également servi.

 patrimoineculinaire.ch

Un combat pour la protection de la tradition

En 2006, Bernard Menuz a fondé la Communauté Interprofessionnelle de la Longeole (CIL) avec Claude Corvi, à l'époque chimiste cantonal de Genève. Trois ans plus tard, la saucisse se voyait décerner l'indication géographique protégée IGP. « Un tel signe de qualité n'assure pas seulement une protection, il augmente aussi les ventes », explique Bernard Menuz. Il n'en reste pour autant pas moins critique par rapport à cette évolution : « Les labels sont importants, mais ils doivent être compréhensibles. Si personne ne sait ce que signifie GRTA ou IGP, cela ne sert pas à grand-chose. » Il déplore en outre le fait que certains labels prescrivent quelles parties de l'animal peuvent être utilisées, ce qui entraîne des coûts supplémentaires pour les petites boucheries.

Artisanat au grand cœur

La Longeole IGP n'est pas une saucisse pour les gens pressés. Elle doit cuire trois heures à 80 degrés. « Un temps que beaucoup n'ont plus », précise Bernard Menuz. « C'est pourquoi nous proposons aussi des variantes pré-cuites, tout aussi délicieuses. » En cuisant, la saucisse perd environ 20 % de son poids.



Piccata de Longeole IGP

au Cardon épineux genevois AOP au vinaigre de Lully.

Ingrédients pour 4 personnes

Cardons

1 kg de cardons crus épluchés
2 dl de vinaigre de vin blanc
6 dl d'eau
3 g de cube de bouillon de poule
2 g de sel marin
1 cs de moutarde à l'ancienne
20 g d'ail rose
15 g de piments rouges coupés en dés
1 brin de romarin et 1 de thym
2 cl d'huile de colza
15 g de cornes d'abondance séchées

Vinaigrette

1 cs de moutarde à l'ancienne
huile de colza

La piccata

2 Longeoles IGP, cuites
1 cs de farine
1 œuf frais
1 cc de persil haché
1 cc de Sbrinz AOP râpé
1 cc d'huile de colza
40 g de beurre
1 pincée de sel

Préparation

Cardons : réhydrater et bien laver les cornes d'abondance. Dans une casserole, mettre le vinaigre, le sel, l'eau, le cube de bouillon de poule, les cornes d'abondance, la moutarde, le thym et le romarin. Laisser cuire à feu moyen durant 15 minutes sans couvrir. Ajouter les cardons et laisser de nouveau cuire, de la même manière, 15 à 20 minutes. Ajouter l'ail rose, le piment et l'huile de colza puis couper immédiatement le feu. Laisser refroidir.

Vinaigrette : dans un saladier, mettre le bouillon de cuisson, ajouter une cuillère à soupe de moutarde et monter à l'huile de colza, à l'aide d'un mixer, jusqu'à la consistance désirée.

Piccata : mélanger l'œuf, le persil haché, le Sbrinz AOP râpé, l'huile de colza et le sel. Couper des rondelles de 5 mm d'épaisseur dans les Longeole IGP. Les fariner et les passer dans la préparation à base d'œuf. Dans une poêle, laisser fondre le beurre jusqu'à ce qu'il mousse. Ajouter les tranches de Longeole IGP et faire dorer de chaque côté environ 1 minute. Égoutter les rondelles sur du papier absorbant et dresser aussitôt sur des assiettes. Ajouter le cardon, napper de vinaigrette. Accompagner de salade de saison.

Éditeur : Juste du Goût Livre : Cuisine du monde Recette : Café d'Avusy – Chez Casa Photographe : Guillaume Cottancin

Selon le cahier des charges, elle doit peser 250 à 650 grammes pour être vendue.

Par ailleurs, ce n'est pas seulement le temps, mais aussi le goût de la jeune génération qui remet en cause la tradition. « Beaucoup de gens ne connaissent même plus la Longeole », regrette Bernard Menuz. « Nous devons informer. » La concurrence – les burgers, les tendances de la fast-food internationale – est rude. Et de souligner que la Longeole IGP est moins grasse qu'on ne le pense : « La couenne n'est pas de la graisse. » Et même s'il n'y a pas de « recette secrète », chaque boucher a sa propre signature. « C'est de l'artisanat, et ça doit le rester. »

Critiques à l'égard de la formation

Bernard Menuz a travaillé plusieurs années comme expert aux examens. « Aujourd'hui, beaucoup d'apprentis sont formés dans des grandes entreprises sans avoir pu fabriquer eux-mêmes la moindre saucisse. » La séparation traditionnelle entre abattage, fabrication et vente a disparu. « Auparavant, c'était

un seul métier. Aujourd'hui, il y en a trois – et beaucoup ne savent plus comment on sale un jambon. »

C'est pourquoi Bernard Menuz veille lui-même à la formation dans sa boucherie. Son personnel doit pouvoir expliquer au client ce qu'il y a dans une saucisse et pourquoi elle a ce goût particulier.

Envisager l'avenir avec passion

Grâce à des producteurs engagés, à des soutiens et aussi au signe de qualité IGP, la Longeole occupe aujourd'hui une place de choix dans la gastronomie genevoise. Et même si Bernard Menuz a transmis la gestion opérationnelle de son entreprise à la génération suivante, il reste actif en qualité de conseiller et d'ambassadeur.

« La Longeole est un pan de notre identité », affirme-t-il. « En trouvant le bon équilibre entre tradition et innovation, nous continuerons à la servir dans les assiettes à l'avenir. »

 geneveterroir.ch



Quinzaine des spécialités suisses

Tradition et plaisir culinaire

Gruyère AOP, Pain de seigle valaisan AOP ou Saucisson vaudois IGP : les spécialités suisses sont non seulement synonymes de plaisir gustatif, mais témoignent également de leur origine, de l'artisanat et de la tradition. La Quinzaine des spécialités suisses fait redécouvrir ces trésors culinaires en les mettant au goût du jour – dans les assiettes.

Des saveurs authentiques

Les produits AOP et IGP sont de la plus haute qualité et ont tous une origine clairement définie. Leur caractère unique est le résultat de

l'interaction du terroir, de l'artisan et de la nature – des valeurs appréciées dans toute la Suisse.

Un évènement culinaire

Ce qui a débuté sous le nom de « Quinzaine de restauration IGP » devient la « Quinzaine des spécialités suisses » à partir de 2026. Pendant les deux premières semaines du mois de février, des restaurants de toute la Suisse invitent leurs clients à découvrir la diversité des saveurs régionales – avec des plats créatifs et une véritable authenticité.

Des partenaires forts pour une cuisine généreuse

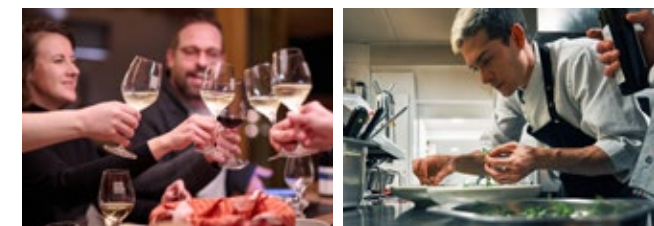
Cette quinzaine est soutenue par les partenaires AOP-IGP, Swiss Wine Promotion, Proviande, GastroSuisse, Gilde Restaurants, Prodega et Switzerland Cheese Marketing. Les établissements participants proposent au moins deux produits AOP et deux spécialités IGP, accompagnés d'au moins deux bons vins suisses.



Toutes les spécialités AOP-IGP suisses en un coup d'œil.

Authentique. Régionale. Goûteuse.

La Quinzaine des spécialités suisses célèbre l'authenticité – celle des ingrédients, de l'artisanat et du goût. Ainsi, elle offre aussi bien aux clients qu'aux restaurateurs une immersion dans une expérience culinaire riche en saveurs et pleine de sens. Il suffit d'y aller et de savourer !



Plus d'informations et tous les restaurants participants sur : quinzainespecialites.ch ou scanner le code QR-Code ci-dessous !



Les partenaires de la Quinzaine des spécialités suisses





Armin Röllin, fier papa avec ses fils.

Zuger Kirsch et Rigi Kirsch AOP

Une cerise distillée avec passion

Entre tradition, passion et inquiétude pour l'avenir : la famille Röllin se bat depuis des générations pour la cerise de Zoug.

Texte et photos **Michela D'Onofrio Rogenmoser**

La ferme Röllin à Notikon/ZG ne cultive pas uniquement des fruits, mais fait prospérer toute une culture. Trois générations veillent sur 230 cerisiers hautes tiges et cultivent 36 variétés. Le père Hermann, le fils Armin et la génération suivante travaillent ensemble. « Je suis heureux que deux de mes trois descendants s'intéressent à la ferme », déclare Armin. Pour lui, la proximité avec la famille et avec la nature importe plus que l'argent et les vacances.

Entre bienfaits du ciel et dégâts en raison de la grêle

Le travail est dur et la météo souvent impitoyable. La grêle, le gel et les nuisibles comme la mouche du cerisier sont des menaces permanentes pour les récoltes. « Lorsqu'on perd une culture, il faut des années pour la reconstituer », souligne Armin. Mais aban-

donner n'est pas une option pour les Röllin. « Il faut faire preuve de beaucoup de flexibilité. Lorsque la culture des fruits est en difficulté, l'élevage laitier vient à la rescousse. Et si rien n'y fait, nous fabriquons du kirsch », ajoute-t-il avec un clin d'œil.

Le distillateur aux mains d'or

Hermann Röllin est une légende parmi les distillateurs. Il peut se prévaloir de 50 médailles d'or et du titre de « Distillateur de l'année 2019 ». Enfant déjà, il alimentait en cachette l'alambic à colonne, même le dimanche. Aujourd'hui, il faut 10 kg de cerises pour obtenir environ un litre de kirsch d'une seule variété, de haute qualité.

Votre variété préférée? Le « Zopf ». Son prix? « Un bon kirsch a un certain prix », affirme Hermi – et il renvoie fièrement à sa bouteille de kirsch Etter à 400 francs.



Armin et son père Hermann Röllin. La ferme de Notikon compte plus de 200 cerisiers



Hermann Röllin dans son royaume – là où les cerises nobles sont transformées.

La récolte – un travail manuel effectué avec cœur

La récolte est un véritable tour de force logistique : en près d'un mois, il faut secouer, cueillir et transformer les cerises. Jadis, toute la famille venait aider. Aujourd'hui, il faut faire appel à de la main-d'œuvre extérieure. Beaucoup de cerises continuent d'être cueillies à la main, avec amour, et donnent au bout du compte des produits hors pair : du sirop, de la confiture, de la sauce BBQ (la favorite d'Hermi), et bien sûr, le kirsch.

Transformation des cerises nobles en Zuger Kirsch AOP ou en Rigi Kirsch AOP

La culture de la cerise est une tradition vieille de près de 600 ans dans la région de Zoug-Rigi. Au milieu du XIX^e siècle, l'eau-de-vie de kirsch

était un produit d'exportation important dans la région de Zoug-Rigi. Depuis 2011, la culture de la cerise dans le canton de Zoug est inscrite à la Liste des « traditions vivantes de la Suisse » dans le cadre de la convention de l'UNESCO.

Selon le cahier des charges AOP, les cerises doivent être stockées au frais et broyées au plus tard 48 heures après la récolte. Les fruits doivent être sains, propres, débarrassés de leurs pédoncules, des feuilles et des parties de branches. Après la fermentation (transformation du sucre des fruits en alcool), le moût de cerises doit être distillé au plus tard le 31 mai de l'année suivant la récolte. Le Zuger Kirsch AOP et le Rigi Kirsch AOP doivent vieillir au moins 6 mois avant d'être commercialisés. Les deux kirschs AOP se distinguent par des notes d'amandes tendres ou plus marquées.



Les cerises sont mises en fermentation dans des fûts en bois dont la contenance peut aller jusqu'à 2400 litres.



Zuger Rigi Chriesi

Le projet « Zuger Rigi Chriesi » était une initiative lancée en 2012 pour soutenir l'agriculture régionale. Outre la culture ciblée des arbres fruitiers hautes tiges, il a, pendant des années, également visé à favoriser la commercialisation et la transformation de cerises régionales. Il a contribué notablement à la dynamisation du site économique et à la préservation d'un bien culturel régional.

Pour des raisons économiques, la société Zuger Rigi Chriesi AG a dû cesser son activité opérationnelle. Mais l'idée fondatrice continue à vivre – par l'engagement des agriculteurs participants, par l'entretien des arbres hautes tiges et par la conscience que les traditions et produits régionaux auront encore leur place à l'avenir.

 verein-zuger-rigi-chriesi.ch



Diplomate aux cerises

Pour 4–6 personnes.

Préparation : env. 45 min, réfrigération: env. 3 heures

Ingrédients

4–6 verrines de 1½–2 dl chacune

Cerises

350 g cerises

2 cs sucre

1 cs eau

1 cs de Zuger Kirsch AOP
ou de jus de citron

La crème

2 jaunes d'œufs

2 cs de sucre

1 gousse de vanille, pulpe raclée
1,5 dl de lait

2 feuilles de gélatine, trempées

5 min dans l'eau froide

100 g de chocolat blanc,
grossièrement haché

1,5 dl de crème, fouettée ferme

Préparation

Cerises : réserver 4–6 belles cerises avec la tige pour la décoration. Dénoyer le reste, mélanger avec le sucre et l'eau, porter à ébullition, réduire en compote, laisser refroidir. Ajouter le kirsch ou le jus de citron.

Crème : battre en mousse les jaunes d'œufs avec le sucre et la pulpe de vanille. Porter le lait à ébullition, incorporer à la masse aux œufs en remuant. Remettre dans la casserole et porter au seuil d'ébullition sans cesser de remuer. Retirer la casserole du feu. Incorporer la gélatine bien pressée, tamiser au-dessus d'un récipient. Ajouter le chocolat, laisser fondre en mélangeant, laisser refroidir. Incorporer délicatement la crème fouettée, placer 2–3 heures au réfrigérateur à couvert.

Répartir la compote : répartir la compote de cerises dans les verrines. Dresser la crème dessus, décorer.

Conseil

Si les cerises rendent beaucoup de jus, égoutter la compote et réduire le jus à part jusqu'à obtention d'un sirop.



L'appel du goût

Comment l'entonnoir à lait est devenu le symbole de la nouvelle campagne publicitaire AOP-IGP.

Texte **Heinz Neuhaus** | Photos **AOP-IGP**

Lorsque dans la lumière pâle du soir, un cri rompt le silence sur les alpages, c'est bien plus qu'un son. C'est toute une culture qui s'incarne dans une voix. Le *Betruf*, cet appel à la prière chanté, résonne depuis des siècles dans les vallées d'altitude de Suisse centrale, en particulier dans le canton d'Obwalden. À l'origine, il s'agissait d'un rite de protection, d'une prière, de la manifestation sonore du monde visible et invisible – ce moment du passage du jour à la nuit, où, selon certaines croyances, la frontière entre l'ici-bas et l'au-delà s'estompe.

L'entonnoir à lait connaît aujourd'hui une renaissance. Pour les années 2025 à 2029, il

sera le nouveau symbole de l'univers AOP-IGP – non pas au sens de coutume folklorique, mais comme caisse de résonance d'une authenticité vécue. Tel qu'il est mis en scène par AOP-IGP, il symbolise les valeurs fondamentales de l'association : tradition, origine suisse, qualité et artisanat préservé. Sa silhouette rappelle les armaillis qui, entonnoir en bois devant la bouche, le visage tourné vers la vallée, lançaient leur chant vers le ciel. Une image incroyablement forte, mais aussi tendrement poétique : un homme enraciné dans son terroir, exprimant sa passion et sa gratitude pour les trésors offerts par la nature. Car, à l'instar de la prière sur l'alpage qui s'est transmise oralement au fil des générations, les produits bé-



néficient de la protection AOP-IGP perdurent eux aussi de génération en génération. Pain de seigle valaisan AOP, Vacherin fribourgeois AOP, Damassine AOP ou Saucisson vaudois IGP : toutes ces spécialités sont l'expression d'un savoir ancestral, qui se refuse à toute imitation rapide. L'origine n'est pas une étiquette, mais une promesse.

La campagne publicitaire AOP-IGP « L'appel du goût » lancée au printemps reprend ces notions – de manière à la fois visuelle et sonore. Dans les années à venir, la silhouette de l'entonnoir attirera les regards dans toute la Suisse sur des affiches, des spots TV, les réseaux sociaux et lors de nombreuses manifestations. Et le son sera aussi impor-

tant que l'image : un *jingle* spécialement conçu accompagnera les spécialités traditionnelles – comme une preuve acoustique de leur origine, un « son originel » de qualité protégée.

Ce n'est pas un hasard si le choix s'est porté sur ce porte-voix ancestral. Les responsables de la campagne l'affirment de manière unanime : « Nous voulions un symbole qui touche au plan émotionnel et partage les valeurs d'AOP-IGP ». Cet emblème incarne ces deux aspects : la tradition et la symbolique subtile. Dans un monde où tout s'accélère, il invite à ralentir et nous rappelle que la véritable qualité demande temps, patience et origine.

Visages chez



Dans cette édition, nous vous présentons trois de nos collaboratrices de longue date et remercions Jolanda, Beatrice et Anneliese pour leur fidélité.



Jolanda Jaun

« J'aime travailler avec des gens qui aiment la tradition et les produits qui viennent de chez nous. »

Jolanda travaille pour l'association AOP-IGP depuis 2014. Pendant son temps libre, elle aime passer du temps avec ses petits-enfants et sa famille. Ses loisirs préférés sont le vélo, la cueillette de champignons et la moto à deux vitesses.

Ses produits AOP-IGP préférés sont : le Gruyère AOP, l'Appenzeller Mostbröckli IGP et le Pain de seigle valaisan AOP.



Beatrice Bitz

« Je suis fière de défendre le patrimoine culinaire que symbolise l'association AOP-IGP, un véritable pilier de notre identité et de nos terroirs. »

Beatrice fait partie de l'équipe depuis 2018. Toute sa vie a été guidée par l'amour de la bonne nourriture. Restauratrice et hôtelière, elle a passé plus de 20 ans dans l'événementiel au sein d'une grande cave viticole. Épicurienne dans l'âme, elle aime partager les délices de la vie ! Passionnée de moto, elle adore parcourir le monde, voyager et rencontrer de nouvelles personnes.



Anneliese Gerschwiler

« J'aime être avec des gens très différents, donner des informations sur nos spécialités. »

Anneliese est engagée auprès de notre association depuis 2018. Durant ses loisirs, elle aime enfourcher son vélo électrique, adore nager et part régulièrement en excursion dans une ville.

Elle apprécie la Viande séchée du Valais IGP avec le Pain de seigle valaisan AOP, accompagnés d'une rosette de Tête de Moine AOP, de préférence avec un verre de vin blanc du Valais.

**65^e FOIRE DU VALAIS
MARTIGNY** *J'y vais!*

Martigny, 26. 9.–5. 10.2025
 foireduvalais.ch



Courtemelon JU, 27. 9. et 28. 9.2025
 festivalterroirsuisse.ch

olma

Saint-Gall, 9. 10.–19. 10.2025
 olma.ch

CHEESE-FESTIVAL^{CH}

Appenzell, 25. 10. et 26. 10.2025
Rapperswil, 8. 11.2025
Berne, 14. 11. et 15. 11.2025
 cheese-festival.ch

**weinfestival
BASEL**

Bâle, 25. 10.–2. 11.2025
 wein-fein-festival.ch



Bulle, 29. 10.–2. 11.2025
 gouts-et-terroirs.ch

**les
autom
nales**

Genève, 7. 11.–16. 11.2025
 automnales.ch



Berne, 13. 11.–15. 11.2025
 capitalofcheese.com



Winterthur, 26. 2.–1. 3.2026
 swisswinefestivals.events



Zurich, 27. 2.–1. 3.2026
 slowfoodmarkt-zuerich.ch



Weinfelden, 5. 3.–8. 3.2026
 schlaraffia.ch



Saint-Gall, 15. 4.–19. 4.2026
 offa.ch

BEA

Berne, 24. 4.–3. 5.2026
 bea-messe.ch

= vidéos avec lunettes de réalité virtuelle



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE

