



# Tradition & Terroir



Vacherin Fribourgeois AOP

**Le savoir-faire de  
la famille Uldry**

Berner Zungenwurst IGP

**Une saucisse avec une  
histoire – et un avenir**



4 Comment Maxime Uldry perpétue la tradition du Vacherin Fribourgeois AOP

## Le savoir-faire de la famille Uldry

12 Quinzaine des spécialités suisses

14 Berner Zungenwurst IGP

## Une saucisse avec une histoire – et un avenir

20 Culinary Grand Tour of Switzerland

21 Actualités

22 Manifestations

### Impressum

Publication N° 25, septembre 2026

**Tirage** 99 000 exemplaires ; 28 000 fr. 71 000 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,

Le Vacherin Fribourgeois AOP fait partie intégrante de l'histoire de notre canton bilingue. Notre Vacherin Fribourgeois AOP est un incontournable du quotidien, mais aussi de la cuisine des plus grands restaurants. Sa texture crémeuse incomparable et son caractère tout en finesse sont le fruit d'un savoir-faire transmis depuis des siècles, appliqué à chaque étape de sa fabrication.

La nature, les riches pâturages de plaine et de montagne, la vigilance et le sens des responsabilités des producteurs de lait, ainsi que les connaissances et l'expérience des artisans fromagers et des affineurs se transmettent et se perpétuent de génération en génération. Le résultat, ce goût unique, est important pour nous. Nous voulons façonner un fromage d'exception, qui se distingue de la masse et que l'on a toujours plaisir à savourer et à redemander.

Lorsque nous avons obtenu l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) il y a plus de vingt ans, nous avons pris l'engagement de préserver le Vacherin Fribourgeois et son onctuosité inégalable, et de les transmettre aux générations futures. La fromagerie de Pont-la-Ville en est une parfaite illustration : depuis mai 2026, un jeune maître-fromager y perpétue le patrimoine de son père, aux côtés de sa conjointe, elle aussi maîtresse-fromagère diplômée. Un portrait à découvrir dans cette édition vous en dit plus sur leur histoire.

Quand la passion, le savoir-faire artisanal et la fierté s'unissent ainsi pour donner vie à notre Vacherin Fribourgeois AOP, celui-ci demeure un fromage d'exception, unique et fidèle aux exigences les plus élevées.

Je vous souhaite une excellente et savoureuse lecture.

Urs Schwaller



**Urs Schwaller**

Président de l'Inter-  
profession du Vacherin  
Fribourgeois



Comment Maxime Uldry perpétue la tradition  
du Vacherin Fribourgeois AOP

# Le savoir-faire de la famille Uldry

*En visitant la fromagerie de Pont-la-Ville, on rencontre un fromager qui n'a pas choisi son métier, mais qui a grandi avec lui. Maxime Uldry a passé son enfance entre les cuves et la cave à fromage, il a appris les bases du métier à l'alpage et a repris, au printemps de cette année, l'exploitation familiale avec son épouse. Rencontre avec un jeune entrepreneur qui allie tradition et avenir – et pour qui le Vacherin Fribourgeois AOP est bien plus qu'un simple fromage.*

Artisanat et précision. Chaque étape de fabrication influence la qualité du futur fromage – de la réception du lait à l'affinage en cave.

**P**ont-la-Ville bénéficie d'un emplacement paisible au bord du lac de la Gruyère. Le paysage est marqué par des prairies verdoyantes, des vaches et des fermes. C'est ici, à environ 800 mètres d'altitude, que se trouve la fromagerie de Pont-la-Ville. Depuis plus de trois décennies, on y transforme le lait en Gruyère AOP et en Vacherin Fribourgeois AOP. Pour Maxime Uldry, cet endroit est bien plus qu'un simple lieu de travail. « J'ai grandi ici, dit-il fièrement. Dès que j'ai su marcher, j'ai commencé à suivre mon père à la fromagerie. » Ses souvenirs remontent loin dans le temps. Il se rappelle certains collaborateurs qui travaillaient déjà pour son père alors qu'ils n'étaient eux-mêmes que de jeunes professionnels. Beaucoup d'entre eux sont restés liés à la famille jusqu'à aujourd'hui. « Ils sont devenus des amis au fil des années. »

### **La voie était toute tracée**

Dès son enfance, Maxime Uldry passait ses étés dans les alpages. Il y aidait à la fabrication du Gruyère d'alpage AOP et du Vacherin Fribourgeois d'alpage AOP. « Le dernier jour d'école, on montait immédiatement à l'alpage, raconte-t-il. On redescendait peu avant la rentrée. » En tant que garçon de chalet, il s'occupait des petites tâches autour de la fromagerie. Ce fut une période intense – et en même temps une école de vie formatrice. Malgré des stages dans l'agriculture et le bâtiment, il a toujours su clairement où son chemin le mènerait. « J'ai découvert d'autres métiers. Mais devenir fromager était en fait une évidence pour moi. » Après sa formation à Grange-neuve, il a suivi des formations complémentaires jusqu'à l'obtention du titre fédéral de maître fromager. Il garde un souvenir particulier d'une année de travail en Suisse alémanique.

À Riffenmatt, il fabriquait de l'Emmental AOP. « C'était un tout autre monde. Un autre fromage, une autre culture et une autre mentalité. Je n'aurais pour rien au monde voulu passer à côté de cette expérience. »

### **La passation de relais à la nouvelle génération**

Le 1<sup>er</sup> mai, Maxime Uldry a officiellement repris, avec son épouse, la fromagerie de ses parents. Ces derniers ne se sont toutefois pas complètement retirés. « En fait, nous avons simplement échangé nos rôles, explique Maxime Uldry en riant. Mon père est aujourd'hui notre collaborateur. » Après trente ans passés à la tête de la fromagerie, le senior souhaite lever un peu le pied sans pour autant perdre le contact avec l'exploitation. En même temps, de nouvelles tâches l'attendent : il est plusieurs fois grand-père. La mère de Maxime Uldry a elle aussi largement cédé ses fonctions dans la vente, au bureau et pour les livraisons. Aujourd'hui, elle s'occupe avant tout de la famille. Ainsi, la fromagerie reste ce qu'elle a toujours été : une entreprise familiale.

### **Les repas pris en commun : une tradition bien vivante**

Quand on interroge Maxime Uldry sur les valeurs les plus importantes de son enfance, il ne parle pas tout de suite de fromage. Il évoque les déjeuners en famille. « Mes parents étaient toujours là. Nous mangions ensemble le midi et le soir. C'était quelque chose de très précieux. » Il souhaite perpétuer cette tradition. Aujourd'hui, sa jeune famille vit juste à côté de la fromagerie. Lorsque bientôt son fils ira à l'école, cela ne changera rien. « Nous voulons continuer à cultiver cette vie de famille. » Bien sûr, la vie dans une fromagerie comporte aussi



Deux maîtres fromagers devant leur cuve. Depuis le printemps 2026, Maxime Uldry dirige l'exploitation familiale aux côtés de sa femme Zoé, représentant ainsi la deuxième génération.

ses défis. Les longues journées de travail et les possibilités de vacances limitées en font partie. Mais il n'y voit pas d'inconvénient. « Pour nous, ce n'est pas un fardeau. C'est un privilège. »

### **Un bon lait commence par de bonnes relations**

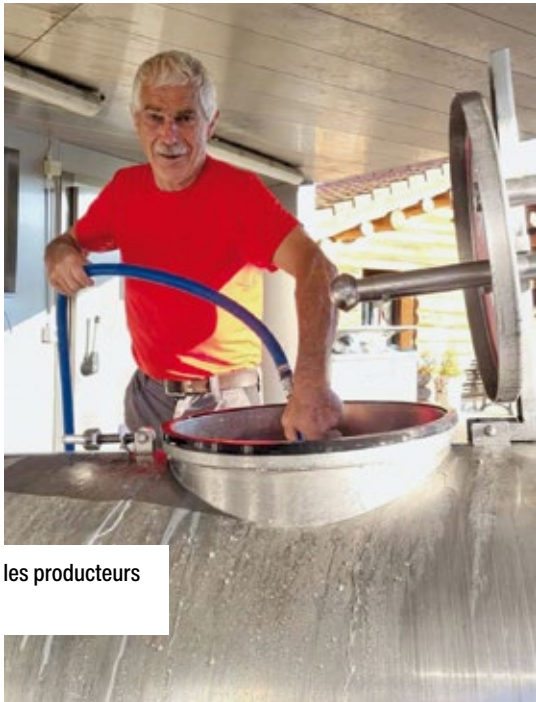
Le lait est la base de tout bon fromage. C'est pourquoi le travail de qualité commence bien avant la cuve à fromage. Treize producteurs de lait livrent leur lait à la fromagerie de Pont-la-Ville. Mais tous ne le font pas toute l'année. « Ils sont également libres de vendre leur lait ailleurs. » Pour Maxime, une chose est claire : la qualité ne s'obtient qu'ensemble. « Il faut se parler en toute franchise et instaurer la confiance. » La qualité du lait, l'hygiène et les normes de production sont contrôlées quotidiennement. Parallèlement, une relation de partenariat est essentielle. « Si un problème survient, nous cherchons ensemble une solution. » Cette collaboration

s'est développée au fil des décennies, souvent sur plusieurs générations.

### **Quand le lait devient fromage**

La journée de travail commence tôt. Dès 5 h 30, les fromages fabriqués la veille sont démoulés, puis placés pendant une journée dans un bain de sel afin d'être préparés pour l'affinage. Entre 6 h et 7 h 30, les agriculteurs livrent leur lait. La fabrication proprement dite commence ensuite. Jusqu'à midi environ, on transforme, nettoie, contrôle, analyse et prépare déjà tout pour le lendemain. Le soir, entre 17 h et 19 h, les producteurs livrent, dans leurs tanks, le lait fraîchement trait qui passe la nuit à la fromagerie en vue de la production du lendemain.

À quel moment du processus le savoir-faire du fromager est-il le plus important ? Maxime Uldry n'a pas besoin de réfléchir longtemps. « À toutes les étapes. » Chaque phase de travail influence la qualité. Parallèlement, la technologie doit fonctionner de manière fiable à tout moment. Les installations de production ont



De bonnes relations avec les producteurs de lait sont essentielles.

été entièrement rénovées en 2013 et constituent aujourd'hui la pierre angulaire du travail quotidien. « La technologie nous aide énormément. Aujourd'hui, les plateformes numériques, notamment pour le prélèvement d'échantillons, ont une influence positive sur la qualité du lait et du fromage. Mais au bout du compte, c'est toujours le fromager qui porte la responsabilité du résultat. » Il regarde ses mains. « Un vacherin pourrait aujourd'hui être fabriqué de manière entièrement automatisée... La technologie le permettrait sans aucun problème. » Comme les autres producteurs AOP, il est fermement convaincu qu'au final, c'est la main du fromager et son expérience qui font la différence. De nombreux consommateurs comprennent aujourd'hui qu'une AOP représente une garantie nécessaire pour se démarquer des fromages industriels.

### Un fromage d'exception

Outre environ 200 tonnes de Gruyère AOP, la fromagerie produit chaque année quelque 10 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP, ce qui correspond à environ 1 200 meules. Pour Maxime Uldry, ce fromage fait partie des grandes spécialités de la Suisse. « Aujourd'hui, j'en suis convaincu : le Vacherin Fribourgeois AOP est un produit unique. » La région d'origine influence également le goût de ce fromage qu'il adore. Cela n'a pas toujours été le cas. Enfant, il n'appréciait pas particulièrement son goût caractéristique. Au fil des années, son point de vue a évolué. Aujourd'hui, il aime non seulement le fromage lui-même, mais aussi tout ce qui se cache derrière : les producteurs, l'affinage, l'interprofession et le travail collectif de l'ensemble de la filière. Il est particulièrement impressionné par le succès de la commercialisation, qui fonctionne avec des moyens relativement modestes. « C'est une petite organisation qui travaille de manière très efficace. »

### La force de l'origine

Pour Maxime, l'appellation d'origine protégée (AOP) est bien plus qu'un simple logo sur l'emballage. « L'AOP est une promesse de qualité. » Depuis environ deux ans, le Vacherin Fribourgeois AOP utilise également des cultures spécifiques à l'AOP. Cette dernière protège les traditions régionales, garantit des règles claires et renforce la position des producteurs de lait et des fromagers. Sans ces structures communes, la situation serait nettement plus difficile. « Chacun produirait autant qu'il le souhaite. La pression de la concurrence serait bien plus forte. » L'AOP instaure la confiance chez les consommateurs et garantit en même temps une rémunération équitable tout au long de la chaîne de valeur.

### Attirer la prochaine génération

Malgré tous les succès qu'il a engrangés, un sujet préoccupe particulièrement Maxime : la relève de la profession. « Il est de plus en plus difficile de trouver du personnel qualifié. » Pourtant, ce métier offre bien des avantages par rapport à d'autres activités. L'alliance entre tradition et technologie, ainsi que la possibilité de créer chaque jour quelque chose de savoureux, le motive au quotidien. « Beaucoup de personnes pensent que le lait, c'est juste du lait, alors qu'il y a tant de choses derrière tout cela. » À partir du même lait, on fabrique du fromage, du beurre, des yogourts ou de la crème glacée – chaque produit a ses propres exigences et nécessite un savoir-faire spécifique. C'est cette fascination qu'il souhaite transmettre à la jeune génération.



L'avenir de la fromagerie : Zoé et Maxime Uldry devant leur chalet de vente en libre-service.



### La relève est déjà en marche

La conversation s'anime particulièrement lorsque Maxime Uldry parle de son fils. Le petit garçon a récemment appris à marcher et se déplace désormais avec curiosité entre la maison et la fromagerie. « Il fait exactement la même chose que moi à l'époque. » Il se met en travers du chemin des employés, repère chaque flaque d'eau et fait rire tout le monde. Ce n'est pas toujours pratique, mais cela semble familier. Car c'est exactement ainsi qu'a commencé, autrefois, l'histoire de son père à la fromagerie.

### L'avenir s'annonce prometteur

Le Vacherin Fribourgeois AOP existera-t-il encore dans six cents ans ? Maxime Uldry sourit. « Je l'espère. » En l'écoutant, on comprend vite que cet espoir repose sur bien plus que de l'optimisme. Il se fonde sur un travail quotidien, sur l'expérience, sur des partenariats solides et sur un attachement profond à sa région. À Pont-la-Ville, la tradition ne se préserve pas en restant immobile. Elle perdure parce que des femmes et des hommes comme Maxime Uldry sont prêts à prendre leurs responsabilités et à transmettre l'héritage de leurs parents aux générations futures.

 [vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)

### La fromagerie de Pont-la-Ville en un coup d'œil

**La localisation :** Pont-la-Ville FR

**La direction :** Maxime et Zoé Uldry (depuis le 1<sup>er</sup> mai 2026)

**Le volume de lait :** environ 2 millions de kilogrammes par an

**Les fournisseurs de lait :** 13 producteurs

**La production :** environ 200 tonnes de Gruyère AOP par an, environ 10 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP par an

**L'équipe :** 2 responsables d'exploitation, 3 collaborateurs, 1 apprenti(e), soutien des parents

**La particularité :** la fromagerie est certifiée « exploitation de montagne » et produit du Vacherin Fribourgeois AOP Montagne à partir de lait conventionnel.

### En bref

**Tradition ou innovation ?** Les deux : c'est le bon équilibre qui fait le succès.

**Qualité ou quantité ?** La qualité.

**Fondue ou raclette ?** La fondue. (Zoé préfère la raclette.)

**Le Vacherin Fribourgeois AOP existera-t-il encore dans six cents ans ?** Je l'espère.

# Fondue

au Vacherin Fribourgeois AOP

### Ingrédients pour 4 personnes

1 gousse d'ail

3 dl d'eau

800 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé

300 à 400 g de pain mi-blanc coupé en cube de 2-3 cm

300 à 400 g petites pommes de terre en robe des champs  
poivre

### Préparation

Écraser l'ail et frotter le caquelon, puis y verser l'eau et chauffer à feu doux. Ajouter le fromage et faire fondre à feu très doux en remuant continuellement avec une spatule 20 à 30 minutes. Poivrer selon votre goût. Placer le caquelon sur un réchaud muni d'une bougie dès que la consistance du mélange est crémeuse et veillez à maintenir la température du mélange tout au long du repas. Déguster avec des bouchées de pain ou/et des pommes de terre piquées à une fourchette. Bien remuer le mélange à chaque bouchée. Attention : remplacer le réchaud traditionnel par une bougie (la température du mélange ne doit pas dépasser 50°C).

### Les règles d'or pour une fondue au Vacherin Fribourgeois AOP parfaite :

- pas de maïzena
- de l'eau à la place du vin (1,2 dl pour 400 g)
- ne pas faire bouillir (max. 50°C)
- une bougie à la place de la pâte à brûler
- remuer sans arrêt



Pour continuer sur  
la lancée de 2026

La diversité régionale dans l'assiette

# Quinzaine des spécialités suisses 2027

Quand le savoir-faire culinaire s'allie à la tradition, cela génère des saveurs de caractère. La Quinzaine des spécialités suisses réunit des ingrédients authentiques, des traditions ancestrales et de véritables moments de plaisir gustatif, tant pour les clients que pour les hôtes. Une expérience profondément ancrée dans les terroirs.

## De l'idée à la réalité

En 2027, la Quinzaine des spécialités suisses en sera déjà à sa sixième édition. Elle s'est gentiment muée en événement populaire qui

rassemble des restaurants dans toute la Suisse et est en train de s'imposer comme un rendez-vous incontournable du calendrier culinaire.

## Le plaisir gustatif à travers tout le pays

Au cours de la première quinzaine de février, des restaurants de toutes les régions de Suisse vous invitent à redécouvrir des spécialités dont la dénomination d'origine est protégée. Au menu, vous trouverez au moins deux produits AOP et deux produits IGP, accompagnés de vins suisses sélectionnés avec soin et empreints de caractère.

## Unis pour la qualité

La campagne est soutenue par AOP-IGP, Swiss Wine Promotion, Proviande, Switzerland Cheese Marketing, GastroSuisse, Gilde Restaurants et Prodega. Ensemble, ces partenaires solides unissent leurs forces pour promouvoir des produits alimentaires suisses de haute qualité, la création de valeur régionale et

la production durable. Ils soutiennent les producteurs dans tout le pays et permettent de découvrir la culture culinaire suisse authentique.

 [quinzainespecialites.ch](https://quinzainespecialites.ch)



PROFITEZ  
DÈS MAINTENANT !  
PLUS D'INFOS :



## Les partenaires de la Quinzaine des spécialités suisses





Berner Zungenwurst IGP

# Une saucisse avec une histoire — et un avenir

*L'Association suisse des AOP-IGP s'est entretenue avec  
Thomas Flückiger, propriétaire de la  
Flückiger Emmentaler Spezialitäten Metzgerei AG,  
qui fabrique avec passion la Berner Zungenwurst IGP,  
et Peter Hirsbrunner, son chef charcutier.*

Entretien **Heinz Neuhaus (Association suisse des AOP-IGP)** | Photos **Andrea Panicali**  
Personnes interviewées **Thomas Flückiger (TF)** et **Peter Hirsbrunner (PH)**

**L**a fabrication de la Berner Zungenwurst IGP ne nécessite pas uniquement une bonne viande et le mélange d'épices adéquat. Elle exige aussi de l'expérience, du savoir-faire et une bonne dose de passion pour un artisanat qui se transmet depuis des générations. Thomas Flückiger et Peter Hirsbrunner maîtrisent le sujet. Ils nous parlent de leur travail, de traditions qui perdurent aujourd'hui encore et d'une saucisse dont le nom allemand signifie « saucisse à la langue », mais qui aujourd'hui n'en contient plus du tout.

**AOP-IGP** Thomas Flückiger, dites-nous, comment êtes-vous devenu boucher ?

**TF** J'ai grandi ici, dans l'entreprise familiale. Pour autant, mon chemin n'était pas tracé à l'avance. J'ai d'abord fait un stage d'initiation au métier d'électricien, puis je me suis formé à la cuisine. Ça m'a beaucoup plu. Mais à un moment, on se rend compte de ce que l'on a chez soi : une entreprise bâtie et développée par mon grand-père et mon père. C'est alors que j'ai eu envie de perpétuer cette histoire. J'ai donc effectué en plus un apprentissage en boucherie, passé l'examen professionnel, puis j'ai obtenu la maîtrise. Et depuis lors, je travaille dans l'entreprise.

**AOP-IGP** Que représente le métier pour vous aujourd'hui ?

**TF** En fait, la même chose qu'auparavant : un métier artisanal. Les appareils se sont modernisés, des ordinateurs nous aident dans de nombreuses opérations. Mais le cœur du métier n'a pas changé. Aujourd'hui encore, nos spécialités sont fabriquées pour ainsi dire de la même façon qu'il y a des décennies. **PH** Pour la Berner Zungenwurst IGP en particulier, la méthode de fabrication n'a guère changé. Le principe est le même depuis des générations.

**AOP-IGP** Comment décririez-vous la Berner Zungenwurst IGP ?

**PH** La première chose que je dis toujours, c'est que l'on peut la déguster froide ou chaude – et que non, elle ne contient pas de langue. **TF** C'est la question que l'on me pose le plus souvent. Le nom provient de temps anciens, lorsque l'on valorisait aussi la langue des animaux. Ce que l'on ne fait plus aujourd'hui. Une précision qui rassure la plupart des gens. **PH** Il ne reste alors plus qu'une chose à faire : convaincre les gens de goûter. Le reste se fait tout seul.

**AOP-IGP** Faut-il donner davantage d'explications sur cette saucisse aux jeunes consommatrices et consommateurs ?

**TF** Un peu, oui. Les personnes âgées connaissent la Berner Zungenwurst IGP pour l'avoir mangée à la maison ou dans le « plat bernois ». Souvent, il faut expliquer aux plus jeunes comment on la prépare ou comment la servir selon la tradition. Les pommes de terre, les haricots et la choucroute l'accompagnent tout simplement mieux que des frites.

**AOP-IGP** Qu'est-ce qui rend la Berner Zungenwurst IGP unique ?

**TF** Elle réunit plusieurs qualités. Elle est fumée, offre une belle texture croquante et se déguste aussi bien froide, en tranches, que chaude. On peut donc la servir de multiples façons.

**AOP-IGP** À partir de quels ingrédients est-elle fabriquée ?

**TF** Du bœuf, du porc et du lard de cou. L'assaisonnement est classique : du poivre, du macis, un peu d'ail et des oignons. Et aussi du sel nitrité qui lui donne sa couleur rouge caractéristique à la coupe.

**AOP-IGP** Les ingrédients sont-ils précisément réglementés ?

**TF** Oui. Le cahier des charges de l'IGP spécifie précisément quelles proportions de viande doivent être utilisées et comment la saucisse doit être fabriquée. Des prescriptions qui garantissent que la Berner Zungenwurst IGP a partout son caractère typique.

**AOP-IGP** Quel rôle joue l'origine de la viande ?

**PH** Un rôle essentiel. Nous ne fabriquons pas des produits de masse anonymes. Nous connaissons nos fournisseurs et l'origine de la viande. **TF** Et nous sommes en mesure de réagir aux variations. Les animaux sont des produits naturels, pas des pièces industrielles standardisées. Tel porc sera plus gras, tel autre plus maigre. Dans ce cas, nous adaptons la recette en conséquence. Ça fait partie du métier.

**AOP-IGP** Y a-t-il un secret pour que cette saucisse soit vraiment réussie ?

**PH** L'expérience. Elle ne s'acquiert pas dans les livres. **TF** La composition de la viande est déterminante. On doit pouvoir voir et sentir ce que l'on a en face de soi. Ce qui s'apprend avec les années.

**AOP-IGP** Comment fabrique-t-on une Berner Zungenwurst IGP ?

**PH** Nous commençons par préparer la viande de base. Ensuite, nous ajoutons du sel, des épices et de la glace. La glace a son importance, car elle empêche la viande de monter en température lors du hachage. Ensuite, on incorpore la viande hachée grossièrement pour que la saucisse ait de la structure. Le mélange est ensuite pétri, embossé dans des boyaux et portionné. Vient ensuite l'étape du fumage. La saucisse est fumée à plusieurs reprises et séchée, puis échaudée, douchée et refroidie. Et voilà.

**AOP-IGP** Qu'est-ce qui pourrait mal se passer ?

**PH** Oublier les épices, par exemple. **TF** Mais on le remarque assez vite. **PH** Heureusement. Sinon, cette erreur coûterait cher.

**AOP-IGP** Qu'est-ce qui nécessite particulièrement de savoir-faire ?

**PH** Sans aucun doute, le choix de la composition de la viande. Cette étape est décisive et détermine si une saucisse sera juste bonne ou exceptionnelle.

**AOP-IGP** Qu'est-ce qui différencie la fabrication artisanale de la production industrielle ?

**PH** Nous prenons chaque saucisse plusieurs fois en main. Et ça fait toute la différence. **TF** Et bien sûr, les quantités comptent aussi. Si nous préparons des lots de taille limitée, l'industrie traite plusieurs centaines de kilos en une seule fois.

**AOP-IGP** À quoi reconnaît-on une Zungenwurst hors du commun ?

**TF** Lorsque la saveur persiste encore cinq minutes après l'avoir mangée. Lorsque le sel, le gras, les épices et les notes fumées s'harmonisent et que la saucisse présente une belle texture en bouche. **PH** Rien ne doit prédominer. Ni le sel ni le fumé. C'est l'équilibre qui fait la différence.

**AOP-IGP** La qualité est-elle contrôlée ?

**TF** Oui. Chaque année, les producteurs envoient des échantillons à déguster au laboratoire de la profession à Spiez, où elles sont évaluées. Une opération qui sert au contrôle de qualité et à effectuer des comparaisons au sein de la branche.

**AOP-IGP** Quand avez-vous dégusté une Zungenwurst parfaite pour la dernière fois ?

**PH** Eh bien, ça m'arrive régulièrement (rires). Nous autres bouchers avons, il faut bien le dire, un petit avantage : nous pouvons goûter les saucisses tout de suite après le fumage. Une expérience gustative que peu de gens connaissent.

**AOP-IGP** Que perdrait-on si des entreprises artisanales telles que la vôtre venaient à disparaître ?

**PH** La diversité. **TF** Exactement. Le métier de



La qualité qui se voit : la Berner Zungenwurst IGP est conservée dans des conditions optimales pour une expérience gustative unique.

boucher ne va pas disparaître. Mais les petites entreprises dans les villages vont être de moins en moins nombreuses. Ce qui réduira les spécificités régionales et l'éventail des saveurs. On aurait alors partout le même produit. Et ce serait bien dommage.

**AOP-IGP** Quelles seraient les conséquences de la disparition de ces entreprises pour la région ?

**TF** Elles seraient énormes. Elles auraient avant tout un impact en termes d'emplois, de création de valeur et d'identité. Naguère, pratiquement tous les villages avaient leur boucherie. Aujourd'hui, elles ont presque toutes disparu. Et avec elles, nous avons ainsi perdu beaucoup de traditions.

**AOP-IGP** Quelle est l'importance de l'IGP pour vous ?

**TF** Elle permet de maintenir la création de valeur dans la région. L'origine est protégée et rendue visible. Et c'est aujourd'hui plus important que jamais. **PH** Et les circuits de transport courts. Un autre avantage de l'IGP.

**AOP-IGP** Quelles exigences devez-vous respecter ?

**TF** Le cahier des charges régit tout : les proportions de viande, les épices, la fabrication,

le calibre, le fumage et l'origine de la viande. Seule la viande suisse est autorisée.

**AOP-IGP** L'IGP constitue-t-elle aussi un atout pour la vente ?

**TF** Absolument. Cela nous a même permis récemment de gagner un important client. Pour lui, l'argument décisif a été le fait que le produit soit réellement fabriqué dans la région. Et l'IGP est bien sûr aussi une promesse de qualité.

**AOP-IGP** Les consommatrices et les consommateurs savent-ils ce que signifie l'IGP ?

**TF** Les connaisseurs le savent très bien. Qui-conque s'intéresse aux spécialités suisses connaît la signification de l'indication géographique. Pour d'autres, c'est le goût qui compte avant tout. Si la saucisse convainc, on peut ensuite expliquer ce qui se cache derrière l'IGP.

**AOP-IGP** Comment expliquer l'IGP en quelques mots ?

**TF** Des règles claires, une origine régionale, des matières premières suisses et une fabrication traditionnelle.

**AOP-IGP** Quels sont les défis auxquels les artisans bouchers doivent faire face actuellement ?



**TF** Les principaux défis résident dans la pénurie de main-d'œuvre qualifiée et la recherche de solutions pour la relève. Il est de plus en plus difficile de trouver de bons collaborateurs. **PH** Ce métier exige de l'engagement. On se lève tôt et on travaille avec ses mains. **TF** Et il faut aussi beaucoup investir. Mettre en place une boucherie moderne coûte beaucoup d'argent. Ce qui ne simplifie pas les débuts.

**AOP-IGP** Y a-t-il malgré tout des raisons d'être optimiste ?

**TF** Oui, les artisans restent très demandés. Peut-être même plus que jamais. À mesure que la numérisation progresse, on voit souvent grandir la nostalgie des vrais produits et du travail authentique. J'y vois un grand potentiel. **PH** On revient volontiers à ce qui a fait ses preuves. **TF** Un ordinateur peut faire beaucoup de choses. Mais à lui seul, il n'est pas capable de fabriquer une saucisse. Il faut des gens qui connaissent leur métier.

**AOP-IGP** Comment voyez-vous l'avenir de la Berner Zungenwurst IGP ?

**TF** Très positif. Les spécialités traditionnelles continuent à avoir toute leur place. Elles incarnent l'origine, l'identité et le goût. **PH** Et elles restent quelque chose de tout à fait particulier. On ne les consomme peut-être pas tous les

jours. Mais c'est précisément pour cela qu'on les apprécie autant.

**AOP-IGP** Une dernière question : de quoi êtes-vous particulièrement fiers ?

**PH** Du fait que nous maîtrisons le métier. Nous connaissons chacune des saucisses que nous fabriquons. Nous sommes bien loin d'une production de masse anonyme. **TF** Je suis très impressionné par la manière dont la clientèle apprécie les produits. Certains parcourent des kilomètres pour les acheter, preuve qu'ils apprécient la qualité. C'est une source de motivation chaque jour renouvelée.

**AOP-IGP** Quelle belle conclusion !  
Merci beaucoup pour cet entretien.

La Berner Zungenwurst IGP est une enfant de la région : elle y est ancrée, authentique et incroyablement polyvalente. La goûter, ce n'est pas découvrir simplement une spécialité charcutière, mais tout un pan de la culture culinaire bernoise. On le comprend rapidement lorsque l'on écoute Thomas Flückiger et Peter Hirsbrunner : derrière chaque saucisse se cache bien plus qu'une recette. Chacune d'elles est l'expression d'un artisanat vécu – jour après jour.

 [bernerzungenwurst.ch](http://bernerzungenwurst.ch)

# Plat bernois à la Berner Zungenwurst IGP

Recette pour 3 personnes

20 minutes de préparation, 30 minutes de cuisson

## Ingédients

1 Berner Zungenwurst IGP  
5 pommes de terre  
400 g de haricots verts  
250 g de choucroute  
60 g de lard aux herbes

## Préparation

Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Parer les haricots verts. Disposer le tout avec la Berner Zungenwurst IGP sur une plaque perforée. Cuire à la vapeur dans le four à vapeur pendant 30 minutes à 100 °C. Réchauffer la choucroute dans une casserole à feu moyen. Couper le lard en petits morceaux et le faire revenir dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Le retirer et le laisser refroidir sur du papier absorbant. Éplucher la saucisse, la couper en rondelles et la faire revenir brièvement des deux côtés dans la graisse de cuisson du lard jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Disposer le tout sur un plat de service, répartir le lard sur les haricots verts et servir.

**Conseil :** si vous ne disposez pas de four à vapeur, vous pouvez également cuire les pommes de terre, les haricots verts et la Berner Zungenwurst IGP dans une marmite à vapeur ou dans une grande cocotte.



PLUS D'INFOS :



# Culinary Grand Tour of Switzerland

*La série YouTube*

Texte **Heinz Neuhaus** | Photos **Andrea Panicali**

**L**a Suisse est aussi riche en saveurs que ses paysages sont variés – et c'est exactement ce que met en lumière la nouvelle série de YouTube de Suisse Tourisme «Culinary Grand Tour of Switzerland». Ensemble, le chef Noah Bachofen et le créateur de contenu Nico Franzoni parcourent le pays à la découverte des trésors culinaires de ses différentes régions. Au programme : des rencontres authentiques avec des producteurs et productrices passionné(e)s, des entreprises artisanales empreintes de tradition et des spécialités régionales ancrées dans leur terroir. Un accent particulier est mis sur plusieurs régions suisses bénéficiant d'une appellation AOP ou IGP, dont les produits emblématiques et les histoires singulières sont présentées tout au long de la série.

Les deux animateurs ouvrent les portes des coulisses, mettent la main à la pâte et partagent, avec enthousiasme et convivialité, leurs découvertes autour de la culture gastronomique suisse. Chaque épisode permet de découvrir les personnes, les savoir-faire, les traditions et les paysages qui se cachent derrière les spécialités protégées par les appellations AOP et IGP. Le Culinary Grand Tour invite à redécouvrir la diversité culinaire de la Suisse, que ce soit en voyage ou depuis chez soi. Fromages, spécialités carnées ou vins suisses : chaque étape de ce périple gourmand donne envie d'explorer soi-même les régions visitées. Une source d'inspiration pour toutes celles et ceux qui apprécient les saveurs suisses, la qualité régionale et les histoires authentiques.

Actualités

## Visages chez



Dans cette édition, nous vous présentons de nouveau trois de nos collaboratrices de longue date et remercions Karin, Monica et Nicole pour leur fidélité.



**Karin Lüthi**

« Mon travail au sein de l'Association AOP-IGP m'apporte beaucoup, car il met en avant la tradition, l'artisanat et la qualité régionale. Il permet de préserver un véritable patrimoine culinaire, d'assurer la compétitivité des spécialités suisses et de renforcer leur valorisation dans les régions. »

Pendant son temps libre, Karin aime beaucoup faire du sport et passer du temps avec sa famille et ses amis.

Ses produits préférés sont : le Berner Alpkäse AOP, le Jambon de la Borne AOP et le Pain de seigle valaisan AOP.

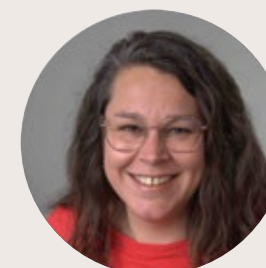


**Monica Guaita**

« J'aime travailler chez AOP-IGP, car cela me permet de faire connaître des produits authentiques, fabriqués avec amour depuis plusieurs générations, dans le plus grand respect de la nature. Et aussi parce que j'adore le contact avec les gens. »

Pendant son temps libre, Monica randonne en montagne, va au théâtre, voyage et découvre volontiers de nouveaux horizons.

Les produits qu'elle aime le plus sont la Cuchaule AOP, le Formaggio d'Alpe Ticinese AOP, le Gruyère AOP et le Pain de seigle valaisan AOP.



**Nicole Bürki**

« J'aime travailler à l'Association AOP-IGP parce que j'apprécie le contact avec les gens. Ce qui me plaît dans les produits AOP-IGP, c'est le savoir-faire artisanal, la tradition, le fait de connaître leur origine et, bien sûr, leur bon goût. »

Pendant son temps libre, Nicole joue dans une fanfare et passe du temps avec sa famille dans la nature.

Elle apprécie tout particulièrement la Viande séchée du Valais IGP, le Vacherin Fribourgeois AOP et la Cuchaule AOP.

## 65<sup>e</sup> FOIRE DU VALAIS MARTIGNY J'y vais!

Martigny, 2.10.–11.10.2026   
foireduvalais.ch

## olma

Saint-Gall, 8.10.–18.10.2026   
olma.ch

## CHEESE-FESTIVAL<sup>CH</sup>

Fribourg, 10.10. et 11.10.2026  
Lucerne, 17.10.2026  
Appenzell, 24.10. et 25.10.2026  
Rapperswil, 7.11.2026  
cheese-festival.ch

## weinfestival BASEL

Bâle, 28.10.–1.11.2026  
weinfestival-basel.ch

## les autom nales

Genève, 6.11.–15.11.2026   
automnales.ch

## ALP'26

Rapperswil, 7.11.–8.11.2026  
alp26.ch



Bulle, 2.12.–6.12.2026   
gouts-et-terroirs.ch



Bâle, 3.3.–7.3.2027   
genuss-und-region.ch



Zurich, 5.3.–7.3.2027  
slowfoodmarkt-zuerich.ch



Weinfelden, 11.3.–14.3.2027  
schlaraffia.ch



Saint-Gall, 21.4.–25.4.2027  
offa.ch



Berne, 30.4.–9.5.2027   
bea-messe.ch

 = vidéos avec lunettes de réalité virtuelle

# Tradition & Terroir

**À partir de 2027, notre magazine sera disponible uniquement en version numérique !**



2026



2025



2024



2023



2022



2021



2020



2019



2018



2017 → 2007

**ABONNEZ-VOUS  
DÈS MAINTENANT  
À LA VERSION  
NUMÉRIQUE !**



**Ce numéro est la dernière édition imprimée de notre magazine.**

En passant à l'envoi numérique, nous réduisons notre consommation de papier et préservons des ressources précieuses. **Commandez dès maintenant le prochain Tradition & Terroir 2027 au format numérique.** Vous avez jusqu'au 30 juin pour vous abonner à l'aide du formulaire accessible via le code QR.



## LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE

