



Patrimoine culinaire suisse – Communiqué de presse 2017

Lausanne, décembre 2017

Fin 2008, l'association du Patrimoine culinaire suisse présentait quelque 400 produits qu'elle avait inventoriés, étudiés et décrits à la demande de la Confédération. L'an prochain, cet inventaire national fêtera ses dix ans d'existence. Il est donc temps de procéder à la révision de ses fiches.

Les produits peuvent avoir disparu ou s'être encore raréfiés depuis la constitution de l'inventaire, comme c'est le cas du Formaggio della paglia du Vallemaggia. Des changements d'ordre politique ou économique nécessitent des adaptations : ainsi, par exemple, les deux salines d'État (Saline de Bex et Salines du Rhin) se sont regroupées sous l'appellation Salines Suisses. Enfin, des contraintes juridiques peuvent entraîner la modification des recettes, menaçant des produits traditionnels comme la Mortadella di fegato – le foie de porc doit être désormais cuit avant d'être incorporé dans la fameuse « saucisse de foie » tessinoise.

D'autres produits vivent une véritable renaissance après leur intégration dans le patrimoine culinaire, en particulier les pains et les biscuits, mais aussi les farines de céréales anciennes comme l'épeautre, le seigle ou le maïs.

L'histoire des aliments est un processus continu et nombreux sont encore les produits n'ayant pas encore été répertoriés alors qu'ils répondent aux critères exigés : origine locale, régionale ou nationale et production supérieure à 40 ans, ce qui implique la transmission d'une génération à l'autre.

En 2018, les fiches actualisées seront mises en ligne, de nouveaux produits seront recensés et l'accent sera mis sur les traductions dans les autres langues nationales. En 2017, la popularité croissante du Patrimoine culinaire a généré de nombreuses demandes auprès du comité, en provenance de la Suisse et de l'étranger. La chaîne de télévision Arte a souhaité des renseignements sur les Dörrbirnen (poires séchées), un journaliste de la BBC s'est intéressé aux Älplermagronen (macaronis du chalet). Pour la Semaine du Goût, le quotidien *Le Matin* a accordé une large place au Patrimoine culinaire et l'hebdomadaire alémanique *SonntagsZeitung* a qualifié la série des livres « Das kulinarische Erbe der Schweiz » d'ouvrages de référence.

Parmi les objectifs de l'année 2018 figurent également la traduction et la publication en un volume de tous les produits des cantons francophones – les textes originaux en allemand, de Paul Imhof, ont été publiés en cinq tomes aux éditions Echzeit, le dernier étant paru en 2016.

L'association remercie ses membres, organisations et particuliers, les cantons et l'Office fédéral de l'agriculture pour leur soutien, ainsi que les médias pour l'intérêt qu'ils ont témoigné à l'égard du Patrimoine culinaire suisse.