



## Le patrimoine culinaire suisse a été présenté au public il y a 10 ans. Sans patrimoine culinaire, pas de cuisine du terroir !

La cuisine suisse en soi n'existe pas... mais il existe une multitude de cuisines suisses. La diversité des cultures, des régions et des vallées qui ont façonné notre pays de part et d'autre des Alpes est à l'image de sa diversité culinaire – que les recettes soient rédigées en allemand, en français, en italien ou en rhéto-roman. Pour reprendre un terme à la mode dans les années 1980, la cuisine suisse est une cuisine « crossover », une « fusion » au carrefour de l'Europe.

L'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse constitue le cœur et l'âme de cette diversité. Initié par la Confédération suite à un postulat de Josef Zisyadis en 2000, il a été présenté le 9 décembre 2008 à la Maison des cantons à Berne. Il comprend environ 400 produits alimentaires, jouissant d'un fort ancrage historique et culturel régional ou national, qui sont élaborés en Suisse depuis au moins 40 ans et sont toujours produits et consommés à l'heure actuelle. Tous n'ont pas été « inventés » en Suisse, loin de là, mais nombreux sont ceux qui ont développé leurs propres caractéristiques au fil du temps. D'autres encore marquent le pays et les paysages de leur empreinte, à l'instar des « espèces phares ou emblématiques ». Les fromages, notamment, jalonnent l'histoire culinaire helvétique à travers les époques.

Le patrimoine culinaire reflète bien la dynamique de ce processus : rien n'est jamais gravé dans la pierre. Il y a 10 ans, par exemple, la Saline de Bex appartenait encore au canton de Vaud, qui depuis a renoncé à ses droits exclusifs sur le sel. La Saline de Bex a fusionné avec les Salines du Rhin, qui approvisionnent le reste de la Suisse, pour former les Salines Suisses.

D'autres produits sont protégés en tant qu'AOP ou IGP depuis 2008, comme la Longeole (IGP 2009), la Cuchaule (AOP 2018), le Fromage d'alpage glaronnais (AOP 2013), le « Formaggio d'alpe ticinese » (AOP 2002) ou les charcuteries « Appenzeller Siedwurst, Pantli et Mostbröckli » (IGP 2018).

Certains ingrédients spécifiques subissent aussi des changements. La composition traditionnelle de la Mortadella di fe gato tessinoise, par exemple, est aujourd'hui compromise, car l'ajout de foie de porc cru n'est plus souhaité pour des raisons de sécurité alimentaire. Le foie de bœuf, qui peut être utilisé comme substitut, n'apporte pas les mêmes nuances gustatives que le foie de porc.

Un patrimoine vivant, en perpétuelle évolution, nécessite une mise à jour continue des fiches répertoriées, mais également l'intégration de nouveaux produits ! Ainsi une nouvelle fiche sur les Fromages du Jura a été mise au point en 2018 et, après examen et validation par les experts fin novembre 2018, elle sera mise en ligne cette année encore. Une fiche sur la viande de cheval est également en cours de réalisation.

De 2012 à 2016, le Patrimoine culinaire suisse a fait l'objet d'une publication en allemand, en cinq volumes, aux éditions Echtzeitverlag sous le titre *Das Kulinarische Erbe der Schweiz – Miniaturen*, de Paul Imhof. L'auteur y décrit les spécialités culinaires par région et par catégorie d'une manière informative et ludique. Infos et commande via ce [lien](#).

**Contacts:**

Olivier Girardin, président de l'Association du patrimoine culinaire suisse, 032 420 74 22/079 415 14 89,  
[olivier.girardin@frij.ch](mailto:olivier.girardin@frij.ch)

Astrid Gerz, secrétariat de l'association du patrimoine culinaire suisse, 021 619 44 65/078 684 77 99,  
[astrid.gerz@agridea.ch](mailto:astrid.gerz@agridea.ch)