

# cahier français

htr hotelrevue No 32 / 7 août 2008



## Campings

Les campings d'aujourd'hui ne ressemblent plus à ceux d'il y a trente ans.

Page 22



## Hôtels isolés

Notre journal présente cette semaine trois hôtels isolés, dont l'Hôtel Weisshorn.

Page 23

# Quatre cents produits inventoriés

**D'ici la fin de l'année, la Suisse aura inventorié son patrimoine culinaire. Responsable du projet, Stéphane Boisseaux, explique ce que cet instrument apportera.**

MIROSLAW HALABA

## L'inventaire du Patrimoine culinaire suisse s'achève. Que vous reste-t-il à faire?

Il nous reste les fromages et les produits laitiers à travailler. La description de quatre cents produits alimentaires devrait ainsi être terminée entre novembre et décembre.

## Quand et comment aura-t-on accès à cet inventaire?

L'accès principal se fera par une base de données accessible sur internet qui devrait être ouverte au public début décembre au plus tard. Un cd-rom sera remis à la Confédération et aux cantons qui nous ont aidés dans ce travail. Il est également prévu de publier un livre.

## Comment ces produits seront-ils présentés?

Chaque produit fera l'objet d'une description, de deux à trois pages A4, portant sur son histoire, son mode de fabrication et à des données économiques. En marge, on trouvera son lieu de fabrication, son nom, ses caractéristiques et ses ingrédients.

## Comment ferez-vous connaître cet inventaire?

Nous ne voulons pas qu'il reste dans des tiroirs. Aussi, diverses institutions vont-elles nous aider à le mettre à la portée du public. Je citerai les centrales de vulgarisation agricole Agri-dea, de Lausanne et de Lindau,

les marques régionales de produits du terroir, des musées qui sont en train de se mettre en réseau pour exploiter ces données.

## Et les professionnels de la restauration, ont-ils déjà manifesté de l'intérêt pour cet inventaire?

Oui. Frédy Girardet est membre de notre comité de patronage et Georges Wenger, qui possède une très grande bibliothèque sur les produits, nous a prêté main forte. Nous espérons aussi que les restaurants mettront notre livre à disposition de leurs clients.

## Avez-vous eu un modèle pour faire ce travail?

Oui et non. Les pays environnants ont fait de tels inventaires, mais leurs standards de qualité ne correspondaient pas à ce que la Suisse souhaitait avoir. Nous avons donc dû inventer un modèle institutionnel que l'on peut qualifier d'original.

## Qu'a-t-il d'original?

Il y a notamment son caractère fédéraliste, certains produits se trouvant dans plusieurs cantons, parfois, avec des noms différents. Original est aussi le fait que nous avons concentré nos recherches historiques sur les 19e et 20e siècles. Il ne sert à rien de remonter aux Romains, le plus intéressant dans l'évolution de l'alimentation ayant eu lieu durant ces deux derniers siècles. La plupart des produits inventoriés ne sont d'ailleurs pas plus anciens.

## Quels ont été les défis de ce travail?

Le principal était financier. Il n'y a, en Suisse, aucune institution qui s'occupe réellement du patrimoine culinaire. Il a donc fallu convaincre nos partenaires de créer une ligne budgétaire pour cela. Un autre défi a été de constituer une équipe de gens compétents, car nous n'avons pas en Suisse de formation spécifique sur ces questions. Il a donc fallu trouver une méthodologie pour chercher les informations.

## Quelles ont été vos principales sources d'informations?

Les bibliothèques cantonales, les ouvrages de références, comme l'atlas du folklore suisse, les dictionnaires des patois et des livres de recettes. Mais nous avons aussi beaucoup parlé avec les producteurs qui ont relu nos fiches.

## Qui pourra principalement tirer profit de cet inventaire?

En premier lieu, les professionnels des branches et les paysans qui ont une tradition dans la fabrication. Je pense ici aux bricoles, par exemple. Le tourisme sera aussi un bénéficiaire. Il pourra reprendre dans ses brochures des histoires et des anecdotes liées aux produits.

## L'inventaire jouera-t-il un rôle dans le cadre de manifestations comme le Salon suisse des goûts et terroirs, à Bulle, ou la Semaine du goût?

Nous sommes en contact étroit avec les organisateurs du Concours national des produits du terroir pour définir notamment les critères de participation au concours. A Bulle, où nous



**«Le tourisme pourra reprendre dans ses brochures des anecdotes liées aux produits.»**

Stéphane Boisseaux  
Chef de projet



Bilder Miroslaw Halaba

En Suisse, les produits de boulangerie et les produits carnés sont plus nombreux que les fromages.

avons déjà eu l'occasion de présenter notre inventaire, nous pourrions envisager une mise en valeur de certains produits.

## Nos voisins européens ont aussi fait des inventaires. Quelles sont les motivations pour entreprendre un tel travail?

Il y a une tendance à vouloir sauvegarder les cultures et les patrimoines immatériels. On a constaté, au cours des vingt dernières années, qu'il y avait là des savoir-faire de valeur qu'il importait de conserver au même titre que les paysages ou les bâtiments historiques.

Suite à la page 22

## Depuis quatre ans

L'inventaire du patrimoine culinaire suisse a été mené à bien, sous l'égide de l'Association Patrimoine culinaire suisse, par une équipe de sept experts dirigés par Stéphane Boisseaux, un spécialiste français des produits du terroir.

Le projet, qui a débuté en 2005, dispose d'un budget de 2 millions de francs financé, à part égale, par la Confédération, les cantons – «tous les cantons», insiste le chef de projet – et des privés. Il a pour origine un postulat déposé en 2000 par le conseiller national

Josef Zisyadis. L'inventaire, qui sera terminé d'ici la fin de l'année, répertorie 400 produits alimentaires traditionnels.

Ceux-ci doivent répondre à trois critères: avoir une valeur particulière pour les gens d'une région, d'un canton, voire de la Suisse entière; être connus depuis au moins quarante ans (ce qui signifie qu'ils ont été transmis d'une génération à l'autre); être confectionnés et consommés à l'heure actuelle.

mh

[www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)

« Avec Fidelio dans mes Hôtels, je voyage sereinement !! »

Philippe Guénat  
Hôtel Les Matras (Geneve), Hôtels Horlogers (Planles Ouates), Hôtel de la Couronne (Morges), Hôtel le Boulevard (Lausanne)

Plus d'informations:  
[www.checkindata.com](http://www.checkindata.com)  
Tél. 021 632 91 00

CHECK IN DATA  
Chez eux chez les meilleurs

Des lits vides? Faites-le nous savoir!

CHF 99.00 pour 4 semaines de présence en ligne

Votre «hotel specials» sur [www.swiss-hotels.com](http://www.swiss-hotels.com)

hotelleriesuisse  
Téléphone 031 370 42 20  
[hotelspecials@hotelleriesuisse.ch](mailto:hotelspecials@hotelleriesuisse.ch)

BRITA Professional

OFFENSIVE PROPRETE 2008  
[www.brita.ch](http://www.brita.ch)

PURITY 1200 CLEAN & CLEAN EXTRA

LINGE Éponge

Pour le bien-être de vos invités dans la salle de bain et au lit.

standardtextile  
REPARATION TEXTILE  
[www.standardtextile.ch](http://www.standardtextile.ch)  
au Téléphone 026 613 41 41

Suite de la page 19

### **Qu'est-ce que ce travail a révélé sur la tradition culinaire suisse?**

Notre première surprise a été de constater que nous avons davantage de produits de boulangerie et de produits carnés que de fromages, ceci dans une proportion, respectivement, de 30%, 25% et d'un peu moins de 20%. Ceci montre la grande créativité des familles paysannes et des artisans aussi bien alémaniques que romands ou tessinois. Nous avons aussi remarqué qu'il y a une culture suisse fondée sur quelques produits régionaux, mais qui sont diffusés dans tout le pays, de même qu'il y a une base technologique commune, comme, par exemple, pour la fabrication du fromage. Nous avons aussi vu apparaître une géographie des produits alimentaires helvétiques à l'image des produits carnés avec les saucissons ro-

mands, les saucisses échaudées sur le Plateau et les Préalpes alémaniques et les produits séchés dans l'espace alpin.

### **La Suisse a donc créé beaucoup de produits. Est-elle toujours aussi créative?**

Elle l'est et c'est dans le domaine du fromage que la créativité a été la plus grande durant ces quinze dernières années. Pour une raison très simple: le protectionnisme agricole et laitier suisse a volé en éclat dans les années nonante, obligeant les fromagers à trouver des sources de revenus annexes. Les producteurs ont créé ces produits en puisant dans le patrimoine culinaire, ce qui apporte une preuve éclatante qu'il est une source d'inspiration pour les gens d'aujourd'hui.

### **Quel sera l'avenir de cet inventaire?**

La mise en circulation des données suscitera des réactions qui

nous permettront de les affiner. Une petite équipe de collaborateurs sera chargée de faire les mises à jour nécessaires et, éventuellement, de s'attaquer, si le financement est trouvé, à l'inventaire des vins et des recettes.

### **Un inventaire des vins posera-t-il des problèmes particuliers?**

Oui, car il faudra trouver de nouveaux outils pour rendre compte des spécialités viticoles. Faudra-t-il faire un découpage géographique ou un découpage par cépage? C'est difficile à dire ce qui serait préférable.

### **En comparaison internationale, la Suisse est-elle riche en produits du terroir?**

Oui, une preuve la région Rhône-Alpes, en France, qui, comparable en surface à la Suisse, compte deux cent vingt produits et notre pays quatre cents. La richesse suisse s'explique principalement par le pluriculturalisme et par les conditions privilégiées dont a bénéficié le producteur suisse. Ceci a permis de sauvegarder le savoir-faire et les structures.

**«Il n'y a, en Suisse, aucune institution qui s'occupe réellement du patrimoine culinaire.»**

**La Suisse fait-elle suffisamment d'efforts pour mettre ses**

### **produits en évidence?**

Non, car il lui manque une culture culinaire. Aussi, un des objectifs de notre inventaire est-il de donner aux gens la possibilité et le plaisir de parler de leurs produits comme savent le faire particulièrement bien les Français et les Italiens.