



COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU 5 décembre 2022

Un livre rassemble 450 spécialités du patrimoine culinaire suisse

Sous l'égide du Patrimoine Culinaire Suisse, un ouvrage richement illustré de 720 pages vient de sortir aux éditions Infolio. Pour chaque région suisse, il rassemble les anecdotes et ingrédients de ce qui façonne depuis des siècles notre alimentation suisse. Le comité de l'association « Patrimoine culinaire suisse » souhaite vous raconter ces détails croustillants, en radio TV et autres médias, dans les langues nationales, avec ou sans les manger !

Avez-vous jamais entendu parler d'Uristier, de Dittiring ou de Doppeladler, des biscuits à l'anis uranais? Saviez-vous que le cotechino est une saucisse tessinoise bien dodue à la couenne de porc, ou que la chèvre est aussi une sorte de « champagne » genevois à base de jus de fruits fermenté, de farine de riz et d'eau-de-vie? Rassembler en un seul volume l'essentiel du patrimoine culinaire de la Suisse, soit plus de 450 entrées, plats, desserts, boissons et autres produits typiques de toutes les régions du pays, et ancrer chacun de ces délices dans son contexte géo-historique, voilà le défi qu'a su relever l'auteur de cet ouvrage. Une érudition gourmande, qui implique des recherches sur l'apparition de tel ou tel terme dans de très anciens recueils de recettes, dans des archives ou divers dictionnaires, mais aussi auprès de ces savants spécialisés que sont les fromagers, charcutiers, boulangers, confiseurs ou distillateurs d'hier et d'aujourd'hui. Paul Imhof a ainsi sillonné la Confédération pendant de longues années, interrogeant des artisans, des producteurs locaux, des cultivateurs passionnés désireux de ressusciter des espèces oubliées, des chocolatiers, des industriels ou des restaurateurs. Ce livre regorge de telles curiosités, mais aussi des fleurons les plus célèbres du patrimoine culinaire helvétique. Le Patrimoine culinaire suisse offre un panorama stimulant sur l'évolution de nos coutumes alimentaires et illustre la formidable inventivité – souvent commandée par la nécessité – de celles et ceux qui ont constitué cet héritage national au fil des siècles.

Photo du comité du Patrimoine Culinaire Suisse:

Francesca Martini, Tania Brasseur Wibaut, Astrid Gerz, Olivier Girardin.



Contacts :

Le comité du Patrimoine Culinaire Suisse :

Olivier Girardin, président olivier.girardin@frij.ch T 079 415 14 89

Astrid Gerz, gérante astrid.gerz@agridea.ch T 078 684 77 99

Francesca Martini, membre, f.martini@paysgourmand.ch, T 079 244 13 36

Tania Brasseur Wibaut, membre, tania.brasseur@slowfood.ch, T 078 622 64 87



Données techniques

- Le Patrimoine culinaire suisse
- Auteur : Paul Imhof
- Traducteur: Patrick Vallon Photographies: Antal Thoma
- Direction du projet: Association Patrimoine culinaire suisse Direction éditoriale: Patrick Amstutz
- 720 pages
- À commander dans toute librairie ou directement chez Infolio éditions
- info@infolio.ch www.infolio.ch
- 75 € / 79 CHF Photographies couleur ISBN: 978-2-88968-060-3 Infolio éditions
- Parution novembre 2022





Historique de l'ouvrage

L'Inventaire du patrimoine culinaire suisse a vu le jour sous l'impulsion de la Confédération helvétique. Pour la première fois, les produits alimentaires traditionnels suisses, leur mode de production, leurs caractéristiques et leur histoire ont été répertoriés de manière systématique. L'Inventaire conduit par l'Association Patrimoine culinaire suisse met ainsi en valeur un chapitre important de l'histoire culturelle et sociale de notre pays.

Notre alimentation reflète une multitude d'aspects culturels et historiques. Les produits nous parlent des clivages sociaux entre riches et pauvres, de la vie quotidienne et des fêtes, de l'inventivité des peuples et de leur conception de la santé. Ils renvoient à la force des conditions naturelles, mais aussi à la puissance de l'organisation sociale.

L'Inventaire du patrimoine culinaire suisse répertorie les produits alimentaires qui ont une signification particulière pour une région, un canton ou la Suisse tout entière. Ces produits doivent être élaborés en Suisse depuis au moins quarante ans (transmission d'une génération à la suivante) et être encore produits et consommés à l'heure actuelle. Qu'ils soient locaux, régionaux ou nationaux, ils se distinguent tous par le rapport particulièrement étroit qu'ils entretiennent avec la population.

Le Patrimoine culinaire suisse intéresse toutes les personnes curieuses d'un certain art de vivre propre au centre de l'Europe, mais il réunit plus encore tous les Suisses autour de leur alimentation et leur permet de connaître ses origines et son évolution. C'est une ressource importante pour l'agriculture et les filières alimentaires. Toutes les AOP et IGP du pays font partie du patrimoine culinaire, qui contient des produits susceptibles, à l'avenir, de compléter cette liste.

Rassembler en un seul volume l'essentiel du patrimoine culinaire de la Suisse, soit plus de 450 produits typiques de toutes les régions du pays, et ancrer chacun de ces délices dans son contexte géo-historique, voilà le défi qu'a su relever l'auteur de cet ouvrage, Paul Imhof, en s'appuyant sur l'inventaire disponible sur le site www.patrimoineculinaire.ch.

Une érudition gourmande, en somme, qui implique de vastes recherches sur l'apparition de tel ou tel terme dans de très anciens recueils de recettes, dans des archives et autres dictionnaires, mais aussi auprès de ces savants et artisans



que sont les fromagers, charcutiers, boulangers, confiseurs ou distillateurs d'hier et d'aujourd'hui.

Paul Imhof a ainsi sillonné la Confédération pendant de longues années, interrogeant des artisans, des producteurs locaux, des cultivateurs désireux de ressusciter des espèces oubliées, des chocolatiers, des industriels ou encore des restaurateurs.

Le Patrimoine culinaire suisse offre un panorama stimulant sur l'évolution de nos coutumes alimentaires et illustre la formidable inventivité – souvent commandée par la nécessité – de celles et ceux qui ont constitué cet héritage national au fil des siècles.

Le livre que vous tenez entre vos mains renferme un trésor d'une grande richesse, c'est la somme de nombreuses générations d'artisans, de paysans et de paysannes qui ont confectionné des spécialités transformées et enrichies au cours des siècles, et transmises de génération en génération. Il est difficile de concevoir l'existence d'une telle diversité à l'échelle d'un aussi petit pays. Ce sont ses diversités culturelles, géographiques, environnementales, agricoles et l'attachement de la population à son terroir qui constituent le socle du Patrimoine culinaire suisse. Celui-ci n'est pas figé, il est au contraire en constante évolution. Aussi est-il d'autant plus important de pouvoir rassembler cette somme et de la partager avec les amateurs, les spécialistes et les amoureux des terroirs. Les produits du patrimoine culinaire n'ont pas de frontières politiques et témoignent des échanges avec les pays voisins et le monde alentour.

Nous vivons une période de crises politiques et climatiques qui nous amène à un profond questionnement et à un besoin de retour aux sources. La mondialisation de l'agriculture et de notre alimentation montre ainsi clairement ses limites. Les mouvements et les actions en faveur des circuits courts et d'une production agricole basée sur l'agroécologie et les savoirs locaux tracent la voie pour une alimentation plus saine, raisonnée et donc plus savoureuse. Le développement des circuits courts permet de renouer le dialogue entre les producteurs et les consommateurs et d'adapter l'offre à la demande locale.



Nous partageons la vision d'une agriculture familiale qui assure la transformation des produits sur l'exploitation et dans ses environs, en collaboration étroite avec les artisans des métiers de bouche. Cette manière de faire favorise la vente directe des produits et refonde les processus de production pour mieux répondre aux attentes des consommateurs. Les marchés locaux et territoriaux sont essentiels pour regagner de l'indépendance et favoriser ainsi la transformation des systèmes agroalimentaires, afin d'améliorer la résilience et la durabilité de notre alimentation.

Le Patrimoine culinaire suisse a un rôle important à jouer dans cette évolution en permettant de redécouvrir, de partager et de faire évoluer nos savoir-faire et les traditions liées à notre alimentation. C'est la source principale de notre motivation et de notre engagement pour le faire vivre et le faire connaître.

Au nom de l'Association Patrimoine culinaire suisse :

Olivier Girardin, président

Astrid Gerz, secrétaire