

**DISTINCTIONS** Nouveau venu au pays des compétitions de produits régionaux, Alp'24 s'est tenu le week-end dernier à Stans (NW). L'événement international a consacré les meilleures denrées de l'arc alpin.

# Un concours qui met les délices du garde-manger alpin à l'honneur

L'aspect visuel, l'odeur, le goût et le plaisir plus subjectif éprouvé lors de la dégustation. Tels étaient les quatre critères principaux sur lesquels se sont basés les jurés de la première édition du concours Alp'24 qui se déroulait le week-end dernier au Culinarium Alpinum – centre dédié au patrimoine culinaire alpin – à Stans, dans le canton de Nidwald. «Nous nous inspirons de ce qui existe déjà dans les concours de produits du terroir», explique Marie Pfammatter, membre du comité d'organisation d'Alp'24 qui unissait la Fondation KEDA, sise au Culinarium Alpinum, et la Fondation rurale

interjurassienne. À la nuance près qu'ici, la provenance des produits est internationale et déterminée par un périmètre: la zone alpine. «Nous nous sommes d'abord demandé si nous devions nous baser sur l'altitude, comme le fait souvent la réglementation suisse, se remémore Marie Pfammatter. Mais nous nous sommes accordés sur la zone définie par la Convention alpine internationale. Cela avait l'avantage de nous donner une carte bien délimitée.»

Parmi les pays signataires de la convention, l'Autriche, la France, l'Italie, la Slovénie et la Suisse ont été représentées. Une commission d'homologation a d'abord évalué la

pertinence des produits en lice. Sur 336 inscriptions, seule une trentaine ont été écartées.

## Un plafond de médailles

Pour la gestion logistique du concours, Alp'24 a pu bénéficier de l'aide des organisateurs du Concours suisse des produits du terroir, notamment sur le plan des infrastructures et du programme de dégustation. «C'est par exemple sur leurs conseils que nous avons décidé de mettre un plafond de médailles à 33%, illustre Marie Pfammatter. C'est aussi grâce à eux que nous avons décidé, dans notre système de

notation sur vingt points, d'attribuer la médaille de bronze à 17 points, l'argent à 18, et l'or sur 19 et 20 points. Par principe, les jurés ont en effet de la peine à donner la meilleure note.»

Ceux-ci ont distribué 95 médailles, réparties en cinq catégories. Pour chacune d'elles, un prix d'excellence a également récompensé le meilleur produit (*découvrir les gagnants ci-dessous*), ainsi que le meilleur producteur. Un Romand est d'ailleurs sorti victorieux de la catégorie «produits carnés»: Pascal Gerber, de la boucherie Le Montagnard à Granges (VS).

MILENA MICHOU

Le concours de produits du terroir Alp'24 aura désormais lieu toutes les années paires.



## PRODUITS LAITIERS LE SBRINZ AOP

Le prix d'excellence du côté des produits laitiers n'a pas dû voyager bien loin: il revient à la fromagerie Bürg située à... quatre kilomètres du Culinarium Alpinum. Le fromage récompensé n'est autre que le sbrinz, spécialité des cantons d'Obwald, Nidwald, Lucerne et Zoug, fabriquée seulement par une vingtaine de fromageries d'alpage entourant le Pilate. Sa pâte ferme et compacte, dont la structure «légèrement cristalline» évolue au fil des années de maturation, permet tant de le raboter en fines rebibes que de le déguster en morceaux, explique Edith Beutler, cuisinière et laborantine en analyse de lait à l'Agroscope, qui a officié comme présidente de la catégorie «produits laitiers» pour l'occasion.

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



## PRODUITS DE BOULANGERIE, PÂTISSERIE OU CONFISERIE LE PANETTONE TRADITIONNEL

Le gagnant est particulièrement aéré, montre une belle couleur et dégage des parfums «complexes et exotiques qui nous font voyager». C'est ce qu'ont constaté les jurés de la table de dégustation en goûtant au panettone traditionnel de la confiserie Weber, à Davos (GR). Nul doute que c'est sa texture, relevée comme «bien typique» de cette spécialité aux origines italiennes, qui a mené à ce qu'aucune miette ne reste à la fin de la dégustation. «On a assisté à un début de bagarre, tout le monde voulait déguster sa part», s'amuse Marie Pfammatter.

[www.weber-davos.ch](http://www.weber-davos.ch)



## PRODUITS À BASE DE FRUITS ET LÉGUMES LE SIROP DE BASILIC ROUGE

«Surprenant, rafraîchissant et innovant.» Ce sont les mots qu'ont eus les jurés pour le sirop de basilic rouge issu de Senales, une commune italienne du Sud-Tyrol. Fabriqué par la famille Nischler, dans leur exploitation du nom d'Ausser Bruggnhof, ce sirop à la couleur rosée et au goût légèrement poivré a su convaincre. Au point que la table de dégustation, lui imaginant des utilisations en cocktail ou en exhausteur de bons petits plats, l'a recommandé comme «le produit à avoir dans vos armoires».

[www.bruggnhof-schnalstal.it](http://www.bruggnhof-schnalstal.it)



## PRODUITS CARNÉS ET DE PÊCHE LE PROSCIUTTO CRU

Le troisième et dernier helvète au pays des prix d'excellence est le prosciutto cru de la boucherie Scalino, dans le village de Li Curt, près de Poschiavo, dans les Grisons. «Cette belle réussite souligne une fois de plus que les traditions locales et la recherche de qualité peuvent créer des produits d'exception», a salué le président de la catégorie «produits carnés et de pêche» Paul Von der Mühl, responsable Romandie de l'Union professionnelle suisse de la viande. «La finesse de ses arômes et son parfum envoûtant, l'équilibre parfait entre saveur et texture, et la qualité irréprochable du produit sont la preuve d'un travail passionné et méticuleux.»

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



## BOISSONS ALCOOLISÉES LA TERRE À BOIRE

«Il s'agit d'une liqueur française qui porte en elle l'essence même de l'espace alpin: la gentiane», a annoncé avec enthousiasme Jonas Inderbitzin, collaborateur scientifique à l'Agroscope, au moment de remettre le prix aux deux tenants de la Distillerie de l'eau folle, sise à Moutiers, en France. Symbolisant à ses yeux «le paysage alpin à la fois rude et fascinant», la plante jaune des montagnes a été capturée dans cette «Terre à boire», dans une «combinaison d'harmonie et de complexité». Le jury a salué son équilibre entre douceur et amertume, et l'évolution constante de ses arômes de son attaque initiale à sa longue finale.

[www.eau-folle.com](http://www.eau-folle.com)