

Haute distinction pour une cuchaule bio

L'excellence s'acquiert grâce à des ingrédients savamment choisis et dosés. C'est le cas de la Cuchaule aux fils de safran Bio élaborée par Gérald Saudan à Fribourg, élue meilleur produit Bio Bourgeon Gourmet 2016.

FRANÇOYSE KRIER. Boulangerie Saudan, 7 heures du matin. Sur les hauteurs de Fribourg, le ballet de voitures s'arrêtant devant la vitrine illuminée de la boulangerie Saudan a déjà commencé. Pains de toutes sortes, pâtisseries, tartellettes aux fruits semblent sortir d'une corne d'abondance... et la fameuse cuchaule. Le tea-room, lieu de rencontre animé se remplira à midi, entre autres, d'hommes d'affaires pour une pause gourmande.

«La cuchaule existe en différentes tailles, et nous en fabriquons environ 100 pièces par jour, le double ou le triple pendant le week-end. C'est la seule cuchaule bio à Fribourg», explique Gérald Saudan, fier des 4 médailles d'or, 3 d'argent et une de bronze, remportées au Swiss Bakery Trophy de Bulle pour certains des produits concoctés par son équipe. «Nous produisons notre cuchaule aux fils de safran Bio toute l'année. Mais son heure de gloire se situe de la mi-août à fin octobre, à l'époque de la Bénichon. Pendant quatre mois, c'est LE produit-phare à Fribourg et dans tous les villages aux alentours, ainsi que la moutarde que nous produisons également.»

Après avoir œuvré autours de tables prestigieuses en Suisse – Palace à St-Moritz, bateaux de croisière, Burgenstock Resort près Lucerne, et Crans Montana où il rencontrera Margrit, pâtissière confiseuse, devenue son épouse – le bilingue Gérald Saudan, originaire de Sales près de Bulle, s'est établi avec sa famille en 2006 sur les hauts de Fribourg, cadre idéal aux confins du röstigraben. Fort d'une maîtrise fédérale, il ne vend que sa propre production, depuis la région de Neuchâtel jusqu'en Valais, en passant par les envois postaux à des compatriotes expatriés...

27 000 francs pour le safran

Le secret de sa cuchaule primée? La passion, d'abord, la recherche des ingrédients parfaits: levain-chef, farines de moulin bio (Mino-Farine), essais de cuisson, de fermentation, pour obtenir un moelleux comme celui d'un panet-



Gérald Saudan, fier de la belle couleur dorée de sa cuchaule bio relevée d'un safran de qualité. Gérald Saudan ist stolz auf seine preisgekrönte Cuchaule aux fils de safran.

tone. Sans oublier l'ingrédient vedette: le safran. «La production de Mund, en Valais, ne pouvait me suffire. Il faut 150 à 200 fleurs pour obtenir

1g de cet or rouge qu'est le safran. J'ai trouvé ce dont j'avais besoin qualitativement et quantitativement au Maroc, au Paradis du safran. Ma

Bourgeon Bio Gourmet

Bio Suisse distingue chaque année des produits bio remplissant les plus hautes exigences gustatives. L'an dernier, les produits à base de viande, du poisson et du pain avaient été évalués à l'aveugle. Cette année, ce fut au tour des produits laitiers frais, de la crème glacée, de la pâtisserie et confiserie d'être notés. Sur les 69 produits inscrits, 28 d'entre eux ont remporté le Bourgeon Bio Gourmet tant convoité.

Deux d'entre eux ont reçu une distinction spéciale pour leurs extraordinaires qualités: le séré lucernois à la vanille d'«Erlebnis Agrovision» Burgrain, Alberswil et la Cuchaule aux fils de Safran de la Boulangerie Saudan à Fribourg. Samuel Wyssenbach, organisateur de l'événement: «Une première sélection avait déjà été effectuée et les produits ayant reçu la note 6 ont été nominés pour une éventuelle distinction spéciale, et donc soumis à une seconde dégustation

par de grands chefs tels que Pierrot Ayer, chef du Péroilles, Edgard Bovier, chef du Lausanne Palace & Spa, Jörg Slaschek, chef de l'année 2016... Les trois cuisiniers ayant confirmé cette note de 6, la distinction spéciale a été attribuée». Belle brillance, coloration jaune de l'intérieur bien proportionnée, goût équilibré de la levure et du safran, légère douceur, consistance aérée... Tels ont été les commentaires du jury. «En tant qu'organisateur, je n'ai pas participé à l'évaluation des produits, mais les ayant goûtés, je me range à l'avis du jury et tiens à souligner la légèreté de la cuchaule et le brunissement très homogène de sa croûte. Les produits ont été notés d'après des critères individuels: apparence, odeur, goût et impression générale. Quant à la cuchaule bio au safran de la boulangerie Saudan, l'ensemble des critères sollicités et analysés par le jury a été atteint au plus haut degré». *fk*

cuchaule Bio est composée de 98 pour cent d'ingrédients suisses et de 2 pour cent de safran certifié bio-bourgeon du Maroc. Nous dépensons 27 000 francs par année rien que pour acquérir ce safran de qualité».

Une entreprise artisanale

Le team de la boulangerie Saudan composé de 65 personnes, ce qui équivaut à 37 personnes à 100 pour cent, n'est jamais en mal de créativité. Pour preuve, les 300 articles différents produits quotidiennement. Mille-feuilles, éclairs, tourtes, macarons, glaces aux saveurs naturelles, pains artisanaux, meringues, croissants au beurre affinés à l'arôme d'orange... Sur ces articles, 6 ou 7 sont élaborés en bio. «Nous sommes une entreprise artisanale. Travailler en bio nécessite un approvisionnement et un stockage différents des produits classiques». Gérald Saudan, boulanger-pâtissier et confiseur-glacier-chocolatier, vice-champion d'Europe de la Boulangerie en 2002, et 4^e aux Championnats du monde, préconise de déguster sa cuchaule avec du beurre frais et de la moutarde mais de l'apprécier aussi au petit déjeuner.

La perfection, selon Edgard Bovier

Edgard Bovier, chef flamboyant du Lausanne Palace & Spa, dévoile ses impressions ressenties lors de la dégustation à l'aveugle de cette fameuse brioche. «Extraordinaire, toutes les qualités requises: bon goût du beurre et de la levure, bel aspect, brioche goûteuse, cuisson parfaite, croûte légère, safran bien présent, pas



La boulangerie Saudan, réputée à Fribourg et au-delà. Die Bäckerei Saudan, über Freiburg hinaus bekannt.

amer. Indiscutablement, quelque chose de rare que l'on ne mange pas souvent... ».

Le Chef étoilé dénote l'excellence d'un boulanger-pâtissier qui sait trouver les ingrédients de base indispensables à sa création, comme ce safran marocain exceptionnel. «Traçabilité de la part d'un professionnel et belle référence, pour le bonheur des consommateurs. Chaque canton a son histoire et l'on peut ainsi découvrir à l'extérieur de Fribourg un produit d'excellence.»

Edgard Bovier est enthousiaste et évoque même la possibilité d'une petite recette à base de la cuchaule aux fils de safran bio et de double crème de Gruyère. Recette à suivre, assurément.

redaktion@alimentaonline.ch

Preisgekrönte Safran-Cuchaule

Frühmorgens herrscht im Laden der Bäckerei Saudan im Norden von Freiburg Hochbetrieb. Viele Kunden kommen hierher nicht nur wegen Bröchten und Gipfeli – sondern auch wegen der berühmten gelben Cuchaule, einem Safranbrötchen, mit dem Gérald Saudan kürzlich sogar die Bio Gourmet Knospe gewonnen hat. «Es ist die einzige Bio-Cuchaule in Freiburg», sagt Saudan stolz, «wir produzieren davon etwas 100 Stück täglich, «und zwei- bis dreimal so viel am Wochenende.» Hochsaison hat die Cuchaule während des Bénichon, der Freiburger Chilbi, von Mitte August bis Ende Oktober. Dann gehört auf eine Cuchaule auch ein Bénichon-Senf, wie ihn Saudan auch selber produziert.

Der Weg zum Erfolg war lang: Die Suche nach dem perfekten Mehl und der perfekten Hefe, die Versuche mit der Fermentation, mit dem Backen. Der Teig soll weich sein wie bei einem Panettone. Und wichtig ist natürlich der Safran: Dieser ist Knospe-zertifiziert und stammt in bester Qualität aus Marokko. «27 000 Franken geben wir jährlich für den Safran aus», sagt Saudan. Safran gibt es zwar auch in der Schweiz, im Walliser Dorf Mund, doch die dortige Produktion hätte nicht ausgereicht, sagt Saudan.

Bäckermeister Saudan, ursprünglich aus der Region Bulle, arbeitete an den nobelsten Adressen von St. Moritz über den Bürgenstock bis Crans-Montana, und ist nun wieder im Freiburgischen gelandet. Von hier aus verkauft er seine Produktion bis in den Kanton Neuenburg oder ins Wallis. Mit seinen 65 Angestellten produziert er ein Sortiment von 300 verschiedenen Artikeln.

Auszeichnungen ist sich Saudan gewohnt, an der Bakery Trophy in Bulle hat er bereits viermal Gold, dreimal Silber und einmal Bronze abgeholt. Glatte sechs von sechs Punkten erhielt Saudan im Bio Gourmet Knospe-Final von allen drei Starköchen der Finaljury: Pierrot Ayer, Edgar Bovier und Jörg Slaschek. Sie lobten das Produkt in den höchsten Tönen. Neben Saudan gewann auch der Vanille-Quark aus der Molkerei Agrovision Burgrain. *fk*