



# LA BRIOCHE

ELLE EST SUR TOUTES LES TABLES DE LA BÉNICHON ET LES GOURMANDS N'HÉSITENT PAS À S'EN DÉLECTER TOUT AU LONG DE L'ANNÉE. RENCONTRE AVEC RICHARD MAJEUX, BOULANGER ET CHEF DE PRODUCTION CHEZ SUARD, L'UN DES FOURNISSEURS D'ELDORA À FRIBOURG.

**J**l y a eu le gruyère, le vacherin et la poire à botzi. Désormais, la cuchaule est venue rejoindre ces spécialités estampillées du très convoité sigle AOP dans le registre des produits savoureux dont le pays de Fribourg peut s'enorgueillir.





# DU PAYS FRIBOURGEOIS

*Pulpe*

## DES CRITÈRES STRICTS

**L**a cuchaule est le 22<sup>e</sup> produit inscrit au registre suisse des AOP. L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a enregistré la cuchaule en tant qu'AOP en mai de cette année. La demande d'enregistrement de ce produit fribourgeois au registre des AOP avait donné lieu à une opposition, rejetée par l'OFAG. Aucun recours n'a été adressé au Tribunal administratif fédéral. Cette spécialité réputée est dès lors protégée en Suisse.

L'AOP et l'IGP sont deux signes de qualité officiels réservés aux produits typiques ancrés dans une région qui leur donne un caractère spécifique et une saveur inimitable. Ils garantissent l'authenticité des produits élaborés selon des savoir-faire traditionnels.

Le produit AOP est entièrement élaboré dans sa région d'origine, depuis la production de sa matière première jusqu'à sa réalisation finale. Pour l'IGP, au moins une étape de production doit se dérouler dans la région d'origine du produit. Ce sont avant tout les savoir-faire locaux qui lui confèrent son identité.





## SUARD, 70 ANS DE TRADITION

**S**uard est l'un des plus gros acteurs dans le secteur de la boulangerie du canton de Fribourg. Créée en 1947 par Louis Suard, l'enseigne est active également dans la pâtisserie-confiserie, la chocolaterie et le service traiteur. Elle dispose de plusieurs points de vente en ville de Fribourg. Depuis 2017, elle est également présente à Givisiez avec la première boulangerie «drive» de Suisse romande qui propose notamment un assortiment de pains cuits sur place au four à bois.


Pour de plus amples informations :  
[www.confiserie-suard.ch](http://www.confiserie-suard.ch)

Comme nous le rappelle l'ouvrage *Chantons, dansons, bénichonnons*, paru aux éditions La Sarine, la cuchaule est connue depuis fort longtemps. La plus ancienne attestation du mot cuchaule rencontrée à ce jour date de 1558. Son nom vient du patois «kûchola». Il n'est pas certain que cette brioche, réputée pour son subtil goût de safran, ait toujours été confectionnée avec cette fameuse épice, même si au XV<sup>e</sup> siècle les apothicaires de Fribourg en vendaient aux familles aisées. En 1947, le manuel officiel de l'école ménagère du canton propose d'ailleurs de remplacer le safran par du citron, bien moins onéreux.

Qu'importe ! La recette est désormais scellée par le cahier des charges des AOP, comme nous l'explique Richard Majeux, chef de production chez Suard à Fribourg. «Farine, lait, beurre et œufs doivent avoir une provenance fribourgeoise. La mouture du froment est tolérée à Granges-près-Marnand (VD). Le sel et le sucre doivent être suisses. Il n'y a, par contre, pas de restriction quant à la provenance du safran.» Tout est réglé comme du papier à musique dans le fameux cahier des charges, de l'origine et du grammage des ingrédients, jusqu'à la forme en demi-sphère et au temps de cuisson de la brioche qui doit afficher une couleur extérieure dorée à brune et une mie jaune safranée.

A terme, les cuchaules devront porter des pastilles d'identification. Un délai de transition de deux ans est prévu. Pour pouvoir acheter ces logos comestibles, les boulangeries doivent se soumettre à un processus de certification auprès de ProCert.

### STANDARDISATION

Si la fameuse certification permettra sans doute de mieux faire connaître ce délice dans toute la Suisse et d'en accroître les ventes, pour Richard Majeux, cela a entraîné quelques changements dans la recette : «Avant, nous pouvions faire jouer notre touche personnelle, maintenant cela n'est plus possible. Nous avons d'ailleurs dû retravailler notre pâte pour coller aux exigences.» 



**Préparation** 20 minutes  
**Cuisson** 30 minutes

### INGRÉDIENTS

**1 kg** de farine blanche  
**5 dl** de lait tiède  
**100 g** de beurre  
**120 g** de sucre  
**1 c.à.c.** de sel  
**1 pincée** de safran en poudre et un peu de safran en fils  
**20 g** de levure  
**1** jaune d'œuf

### MARCHE À SUIVRE...

- 1 Délayer la levure dans le lait, ajouter le sucre et le safran et faire fondre.
- 2 Mettre la farine dans une jatte. Ajouter le beurre coupé en morceaux, le lait et un peu de sel. Bien travailler la pâte et laisser lever dans un endroit tempéré pendant 2 h.
- 3 Former des pains ronds, laisser lever un moment au frais.
- 4 Badigeonner avec un jaune d'œuf auquel on aura ajouté une pointe de safran.
- 5 Entailler en carreaux et cuire environ 30-45 min dans un four à 180°C.

Source : *Cuisine & traditions au Pays de Fribourg*, Editions La Sarine.