

FOOD-BALL Le match gastronomique France-Suisse s'est soldé par une belle victoire des produits du terroir!

Egalité culinaire parfaite

Le 19 juin 2016, les producteurs du Concours Suisse des Produits du Terroir, une délégation officielle composée, entre autres, du Président du Conseil des Etats, Raphaël Comte et du Conseiller aux Etats jurassien Claude Hêche se sont déplacés à Paris à la House of Switzerland où Présence Suisse a pris ses quartiers au Wanderlust dans le cadre du championnat d'Europe de Football en France.

Les papilles en émoi

De nombreuses animations gastronomiques ont été organisées autour des produits médaillés au Concours Suisse des Produits du Terroir dont de nombreux produits AOP-IGP. C'est surtout pour le match de Food-Ball entre les chefs étoilés Georges Wenger du Noirmont et Christian Pilloud de Chamesol en Franche-Comté, que la foule s'est déplacée afin d'admirer le savoir-faire gastronomique des chefs et déguster les quelque 400 amuse-bouches préparés pour l'occasion.

Match France-Suisse: égalité

Le niveau de jeu était élevé. En effet, les chefs étoilés s'étaient préparés à cette rencontre en marge de l'Euro 2016, afin de défendre les couleurs de leur pays. L'enjeu était de taille, devant un public composé de nombreux spectateurs et de médias dont M6, France 3, RTL, Huffington Post, etc... Georges Wenger et Christian Pilloud ont mis la barre très haute pour faire découvrir le terroir de leurs pays respectifs à l'occasion du match de Food-Ball. La Suisse s'est pré-



Les chefs et producteurs suisses qui ont fait le déplacement à Paris (en haut). Les chefs étoilés Georges Wenger et Christian Pilloud tenant leur drapeau respectif (en bas). La tomme petit-val de Ronald Sommer, l'un des produits médaillés dégusté lors de ce match gastronomique (à dr.) LDD

sentée avec un Risotto de pommes-de-terre à la Saucisse d'Ajoie IGP, ail sauvage et Rosettes de tête de moine AOP alors que la France a misé sur un burger franc-comtois au carvi et choux farcis, saucisse de Montbéliard IGP et Morbier AOP accompagné d'une gelée de volaille de Bresse à la tête de moine AOP et d'une espuma de Cancailotte au vin jaune. Après dégustation des quelque 400 amuse-bouches, le public n'a pas été en mesure de départager

les chefs. C'est donc sur une égalité 3 à 3 que le match de Food-Ball France-Suisse se termine.

Tête de moine AOP à l'honneur

La Tête de Moine AOP, produit du terroir phare de la Suisse, a été particulièrement mise à l'honneur durant cette manifestation. Le chef français Christian Pilloud l'a même intégré dans sa préparation. Une animation « C'est vous le jury »

a permis au public parisien de déguster différentes têtes de moine AOP, avec un degré d'affinage différent ainsi qu'une tête de moine AOP BIO. Des schémas d'évaluation du Concours Suisse des Produits du Terroir ont permis aux jurés d'un jour de se mettre véritablement en situation de concours. Cet exercice a permis à la tête de moine AOP Réserve de sortir comme étant la favorite du public français.

Ce sont exactement 27 pro-

ducteurs suisses, accompagnés de journalistes, musiciens et invités qui ont embarqué dimanche matin à bord d'un « car de supporters » affrété spécialement pour l'occasion à destination de Paris. Les meilleurs produits suisses ont été présentés tels que la Damassine AOP, l'Etivaz AOP ou encore le Sbrinz AOP. Ce n'est pas moins de 10 cantons suisses qui ont été représentés sur place. **COMM-SCH**