

Le patrimoine culinaire alpin vise une reconnaissance mondiale

La Suisse, la France, l'Italie et la Slovénie unissent leurs efforts dans le but de renforcer la reconnaissance de leur culture alimentaire alpine commune.

Le patrimoine culinaire alpin regroupe un ensemble de savoirs, de pratiques et de techniques liés à l'alimentation dans les régions de montagne de l'Arc alpin. Il comprend notamment la fabrication de fromage en altitude, la culture et la panification de céréales adaptées aux milieux alpins, la cueillette de plantes sauvages, l'entretien de vergers traditionnels ou encore l'apiculture de montagne. Façonnées par les conditions écologiques d'altitude et par des traditions de coopération entre vallées, ces pratiques constituent un patrimoine vivant étroitement lié aux paysages, aux systèmes agricoles et aux modes de vie des communautés alpines.

Candidature portée à l'Unesco

C'est dans ce contexte que la Suisse, aux côtés de la France, de l'Italie et de la Slovénie, a déposé auprès de l'Unesco une candida-



Le patrimoine alpin comprend notamment le fromage d'alpage. CULINARIUM ALPINUM

ture intitulée «Patrimoine alimentaire alpin – programmes de sauvegarde portés par les communautés», en vue de son inscription au Registre des bonnes pratiques de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Cette démarche vise à reconnaître les initiatives collectives destinées à identifier, documenter, transmettre et valoriser ce patrimoine. Elle met en lumière les formes de coopération à l'échelle de l'Arc al-

pin, encourage les échanges et entend promouvoir des modes de production durables. La candidature s'inscrit dans la continuité du projet européen AlpFoodway (2015–2019), qui a permis de structurer un réseau transnational d'acteurs engagés dans la valorisation de ces pratiques. Elle s'appuie aujourd'hui sur de nombreuses organisations et initiatives locales, à l'image du festival transfrontalier «Lo Pan Ner»,

consacré au pain de seigle traditionnel et célébré chaque automne dans plusieurs régions alpines.

Inspirer d'autres régions

Coordonnée par l'Office fédéral de la culture (OFC), cette candidature marque une première pour la Suisse, qui prend pour la première fois la tête d'un dossier destiné à ce registre de l'Unesco. Celui-ci distingue des programmes exemplaires susceptibles d'inspirer d'autres régions du monde. Il vise également à protéger un patrimoine qui ne se matérialise pas uniquement dans des lieux ou des objets, mais aussi dans des pratiques, des savoirs et des interactions sociales, reflet de la diversité culturelle et de la créativité humaine.

En Suisse, l'élaboration du dossier mobilise un large réseau d'institutions, dont Polo Poschiavo, le Centre régional d'études des populations alpines (CREPA), Culinarium Alpinum ou encore la Fondation pour la Promotion du Goût, illustrant l'ancrage territorial et collectif de la démarche. Après examen du dossier, une décision de l'Unesco pourrait intervenir au plus tôt en décembre 2027, au terme d'un processus d'évaluation visant à mesurer la portée et l'exemplarité des programmes de sauvegarde proposés.

(AHÜ/PCL)



Davantage d'informations:
bak.admin.ch

L'agriculture urbaine en fête

Du 24 au 26 avril, Genève se met au vert pour fêter l'agriculture urbaine. Au programme de ce festival qui en est à sa 8^e édition: des visites de fermes et de potagers, des ateliers de jardinage et de cuisine, mais aussi des moments festifs à la Maison de l'Avenir et au Jardin de la Jonction. Le public est attendu pour découvrir de nombreux projets verts urbains et périurbains. Plus d'une vingtaine de lieux ouvriront leurs portes. Parmi ceux-ci, les fermes de Budé, des Vergers et du Fond de l'Etang. Les Jardins des Délices et du Contrat Social seront aussi à la fête.

(ATS)

Ecublens (VD): nouveau festival

La ferme biologique de Bassenges sur le campus de l'EPFL à Ecublens (VD) accueille un nouvel événement. La première édition du Festival Paysan veut célébrer la paysannerie et explorer les enjeux de l'agriculture du futur. Elle se tient sur deux jours, les 17 et 18 avril. «Le 17 avril marquant la journée internationale des luttes paysannes, vu aussi les tensions grandissantes au sein du monde paysan, le tout nouveau Festival Paysan ambitionne de (re)créer des liens entre agriculture et société civile», selon les organisateurs dans un communiqué.

(ATS)



Davantage d'informations:
festival-paysan.ch

JULIEN WYSS

«IL FAUT PRENDRE DU PLAISIR ET FAIRE PREUVE D'AUDACE»

L'équipe de l'Hôpital universitaire de Bâle a remporté le Swiss SVG-Trophy 2025. Le chef d'équipe livre ses conseils aux futurs candidats.

L'Hôpital universitaire de Bâle a déjà participé trois fois au Swiss SVG-Trophy. Quel est l'attrait de ce concours?

Le concours représente un défi personnel et permet aussi de sortir du quotidien. Les conditions sont différentes de celles du travail de tous les jours; il faut se préparer de manière très précise, beaucoup s'entraîner et, au final, se confronter à la situation de concours.

L'expérience des équipes précédentes a-t-elle été utile?

Nous avons bien sûr échangé, notamment sur les aspects de calcul ou de mise en place. Mais, dans l'ensemble, nous voulions suivre notre propre voie. Avec Soho Sumiya et Mongkosak Sinkhunthot, nous avons deux membres déjà expérimentés en concours. Pour

ma part, j'apportais le regard extérieur nécessaire.

Dans quelle mesure le soutien de votre entreprise a-t-il été important au cours de la préparation?

Très important. Il ne suffit pas que la direction soutienne la participation, il faut surtout que l'équipe suive. Même si nous nous sommes beaucoup entraînés sur notre temps libre, il nous est arrivé de nous absenter pendant les heures de travail. Nos collègues ont alors dû redoubler d'efforts, et ce dans une branche où le personnel est déjà en sous-effectif. Nous leur en sommes très reconnaissants.

En quoi la cuisine de concours diffère-t-elle du quotidien professionnel?



Julien Wyss est responsable adjoint de la production Food/Micropast à l'Hôpital universitaire de Bâle.

La grande différence réside dans les volumes à produire. Lors de la Trophy, nous avons cuisiné pour 60 personnes, alors qu'au quoti-

dien, ce sont entre 1500 et 3000. Cela nous a permis de soigner davantage les gestes. Il faut toutefois veiller à ne pas dépasser le temps imparti; des essais préalables sont essentiels pour gérer le timing.

Avez-vous pu transposer certains enseignements du concours dans votre pratique professionnelle?

Absolument. C'était mon premier concours et j'ai beaucoup appris, notamment en matière d'administration et de planification. Ce sont des domaines dont je m'occupe aussi dans ma fonction de responsable adjoint de la production. S'y ajoute l'émulation qui vous saisit lorsque vous accédez à la finale. Un concours est toujours un formidable moteur de motivation.

Quels retours avez-vous reçus après votre victoire?

Les retours ont été très positifs, en interne comme en externe. Nous avons reçu des félicitations de fournisseurs et de collègues, y compris d'autres établissements. Tout le monde voulait aussi goûter le menu gagnant. Nous l'avons d'ailleurs préparé à plusieurs reprises pour différents événements. Je pense que nous avons pu démontrer que la restauration hospitalière ne se limite pas à une cui-



Soho Sumiya et Mongkosak Sinkhunthot lors de la finale de l'an dernier.

DR



Davantage d'informations:
svg-trophy.ch

sine collective standard. Même si sa reconnaissance reste encore inférieure à celle de la gastronomie classique.

Des conseils pour les équipes souhaitant se lancer?

Le plus important est de prendre du plaisir. Les équipes doivent aussi faire preuve d'audace et oser ce que d'autres n'osent pas. Nous avons pris un certain risque en proposant un plat principal végétalien. Au final, le pari a payé. S'il fallait résumer ça en une injonction: prendre des risques! (AHÜ/PCL)

Swiss-SVG Trophy

Championnat suisse de la restauration hospitalière, collective, de système et des EMS, le Swiss SVG-Trophy tient sa neuvième édition. Des équipes de trois personnes s'y affrontent en réalisant un menu à trois plats pour 60 convives, préparé en 3h30 dans leur propre cuisine lors de la finale en septembre. Délai d'inscription: 19 juin 2026.