

# MEDIENSPIEGEL

01.10.2018

Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11062360      Ausschnitte: 3  
Auftrag: 721003                      Folgeseiten: 9  
Themen-Nr.: 721.72                  Total Seitenzahl: 12

---

	26.09.2018	femina.ch Bénichon: tous les secrets des chefs pour préparer (et déguster) la poire à Botz ...	01
	23.09.2018	Femina LA POIRE A BOTZI, PETIT FRUIT, GRAND PLAISIR	07
	21.09.2018	Obst- und Weinbau Swiss Wine Tasting 2018: 10 Jahre alt und kein bisschen müde	11



Online-Ausgabe

Femina  
1001 Lausanne  
021/ 349 48 48  
www.femina.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
UUpM: 152'000  
Page Visits: 450'040



Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 71070616  
Ausschnitt Seite: 1/6

## Bénichon: tous les secrets des chefs pour préparer (et déguster) la poire à Botzi

Délicieuse et capricieuse, cette pépète fribourgeoise se déguste avec la chasse, en dessert ou en eau-de-vie. À l'aide des conseils de notre expert, cette petite poire juteuse n'aura plus aucun secret pour nous - pile à l'heure pour la Bénichon!  
gastronomie recette

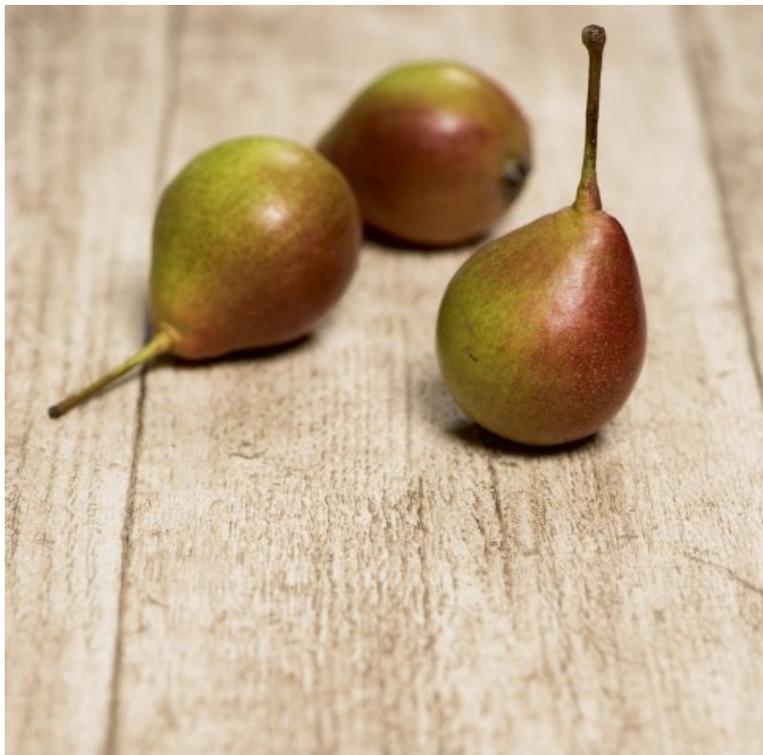
Publié le

26 Septembre 2018  
par Isabelle Bratschi

Elle est petite, sauvage, mais elle a su résister, s'imposer et même s'inviter dans l'un des plus grands festins de nos jours, la Bénichon. En 2007, la poire à botzi a passé de l'anonymat régional à la reconnaissance internationale avec l'obtention de l'AOP (appellation d'origine protégée). Capricieuse, elle se laisse difficilement manger crue, préférant se fier aux mains des cuisinières ou des chefs qui se feront une joie de la caraméliser, de la cuire dans du vin rouge, de la pocher au sirop d'orange et cannelle. Pour qui sait la sublimer, elle s'offre, juteuse et sucrée, avec une agréable note de vanille.

Dans son aire géographique protégée, la poire à botzi se complaît dans les terres fribourgeoises jusqu'à une altitude maximale de 900 mètres. La date de récolte coïncide avec celles des bénichons des différentes régions.

Considérée comme une des meilleures poires d'automne, souvent citée pour ses qualités énergisantes, elle n'aime pas être seule au bout de sa tige, alors elle se présente en bouquets. D'où son nom, botzi ou botsi, qui signifie grappe en patois fribourgeois. Elle est de forme ronde, d'un calibre de 35 à 55 mm, avec une légère cavité au pédoncule orné d'un mince calice. Elle prend des teintes du vert au rouge-brun et sa chair est jaune clair à jaune foncé.



© Corinne Sporrer

25 recettes d'automne qui réchauffent le coeur

Le fruit de la passion

La légende veut que cette poire sauvage ait été apportée il y a 300 ou 400 ans par des mercenaires fribourgeois de retour d'Italie, de Naples plus précisément. Aujourd'hui, si elle est encore cultivée malgré la disparition progressive du verger traditionnel, c'est grâce à des passionnés qui ont toujours cru en elle.

La Confrérie de la Poire à Botzi, fondée en 2008, à Guin, œuvre pour que cette petite merveille de la nature puisse encore ravir les papilles. Lors de la Bénichon, ce repas pantagruélique composé de dix plats, elle se glisse dans la composition de la moutarde de bénichon, qui se déguste avec la cuchaule, et elle accompagne le rôti ou le ragoût d'agneau. Safranée, caramélisée ou épicée, elle intervient également dans la garniture de la chasse. Pochée au vin blanc doux ou au vin rouge, elle se marie parfaitement avec un foie gras.

La chasse: nos meilleures adresses en Suisse

Recette de grand-mère

Pour lui donner encore plus d'aura et favoriser son émulation, la Confrérie attribue chaque année un Mérite culinaire à un professionnel du métier de bouche qui aura su la mettre en valeur. René et Nicolas Ducret, du restaurant Oschen, à Guin, la servent en amuse-bouche et la colorent avec de la betterave, du safran, de la réglisse ou du pain d'épice. Ils en feront aussi des chips. A Romont, le chef pâtissier Didier Ecoffey crée le choco-Botzi.

En 2009, Pierre André Ayer la fera voyager dans le monde entier. A 1000 mètres d'altitude, il régale les passagers de Swiss avec une surlonge d'agneau de Fribourg et une compote de poires à botzi. L'ancien chef des Pérolles, dont

on attend le retour sur la scène fribourgeoise, n'hésite pas à donner sa recette préférée, qu'il tient de sa grand-mère. Il faut prendre huit poires, leur ôter la mouche, mais garder la tige.

Les cuire ensuite dans un sirop composé d'eau (7 dl), de sucre (150 g), de sucre candi (55 g), d'une étoile d'anis et d'un bâton de cannelle. Porter à ébullition, déposer les poires et les pocher à feu doux. Laisser refroidir. Avant de dresser, les réchauffer dans une casserole, réduire le jus de moitié et les glacer pour leur donner une touche brillante.

La poire à botzi ne se conserve pas très longtemps. On la trouve souvent sous vide ou en bocal dans un jus sucré agrémenté de cannelle, clou de girofle et anis étoilé. Elle peut également être distillée et donne alors une eau-de-vie à consommer surtout comme digestif ou à verser délicatement sur une glace... au vin cuit.

Fruits d'hiver: 25 recettes sucrées



© Corinne Sporrer

Les gourmandises d'Alain Bächler

C'est dans une superbe maison patricienne de 1839, à deux petits kilomètres du centre-ville de Fribourg, qu'Alain Bächler ravit ses hôtes depuis plusieurs années. Dix-huit points au Gault & Millau, une étoile Michelin, 9 points au Guide Bleu: le chef propose une cuisine raffinée, authentique et élégante. Il n'hésite pas à mettre en avant son amour pour les produits du canton. En 2014, il obtenait le Mérite culinaire de la Confrérie de la Poire à Botzi avec sa fameuse tarte sablée de poire à botzi et vin cuit.

«C'est une petite poire rustique qui a besoin d'être travaillée pour devenir fondante. Il vous suffit de faire un caramel, du sucre déglacé avec de l'eau, d'ajouter un bâton de cannelle, clou de girofle, anis étoilé. C'est ce jus de cuisson qui va donner tout le goût à la poire. Elle accompagnera par exemple le ragoût d'agneau lors de la

Bénichon ou pendant cette période de chasse, un chevreuil, un cerf, un lièvre, une perdrix ou une grouse.

J'aime bien la servir coupée en deux avec des airelles à l'intérieur ou entière, caramélisée dans son jus. Je réalise parfois un gâteau de cuchaule sur lequel je pose un foie gras, une mousse de courge, un peu de vin cuit et une poire à botzi.»

L'adresse

Restaurant des Trois Tours , Alain Bächler

Route de Bourguillon 15, Bourguillon (FR).

Tél. 026 322 30 69



© Corinne Sporrer

La recette

Tarte sablée aux poires à botzi et vin cuit

Par Alain Bächler

Ingrédients:

12 poires à botzi 400 g de sucre 1,5 l d'eau 500 g de pâte sablée

Pour la masse à gratin:

50 g de sucre 50 g de jaune d'œuf 250 g de crème fouettée 2 cs de vin cuit

## Préparation:

Eplucher les poires en laissant la queue. Evider par le pédoncule à l'aide d'une petite cuillère. Faire cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel. Arrêter la cuisson avec l'eau. Y mettre cuire les poires pendant 30 minutes à léger frémissment. Laisser refroidir dans le jus de cuisson.

La masse à gratin: Monter les jaunes d'œuf et le sucre à chaud au bain-marie jusqu'à l'obtention d'un sabayon, puis refroidir en fouettant. Mélanger la crème fouettée avec le sabayon, mettre en poche munie d'une petite douille. Réserver au frais.

Préparation des tartes: Répartir les noisettes moulues sur les fonds cuits. Détailler finement les poires au caramel. Faire se chevaucher ces tranches sur le fond des tartes, les parsemer d'un peu de vin cuit. Recouvrir de masse à gratin. Gratiner sous la salamandre jusqu'à coloration.

Décorer une assiette avec du vin cuit. Placer la tarte au centre, disposer une poire à botzi au caramel en garniture. Accompagner d'une boule de glace à la vanille.



© Corinne Sporrer

Avec quel vin le déguster?

Le Traminer de Fichilien

Venu du Domaine de la bourgeoisie de Morat, ce vin est issu de vignes de plus de quarante ans, cultivées en



Online-Ausgabe

Femina  
1001 Lausanne  
021/ 349 48 48  
www.femina.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
UUpM: 152'000  
Page Visits: 450'040



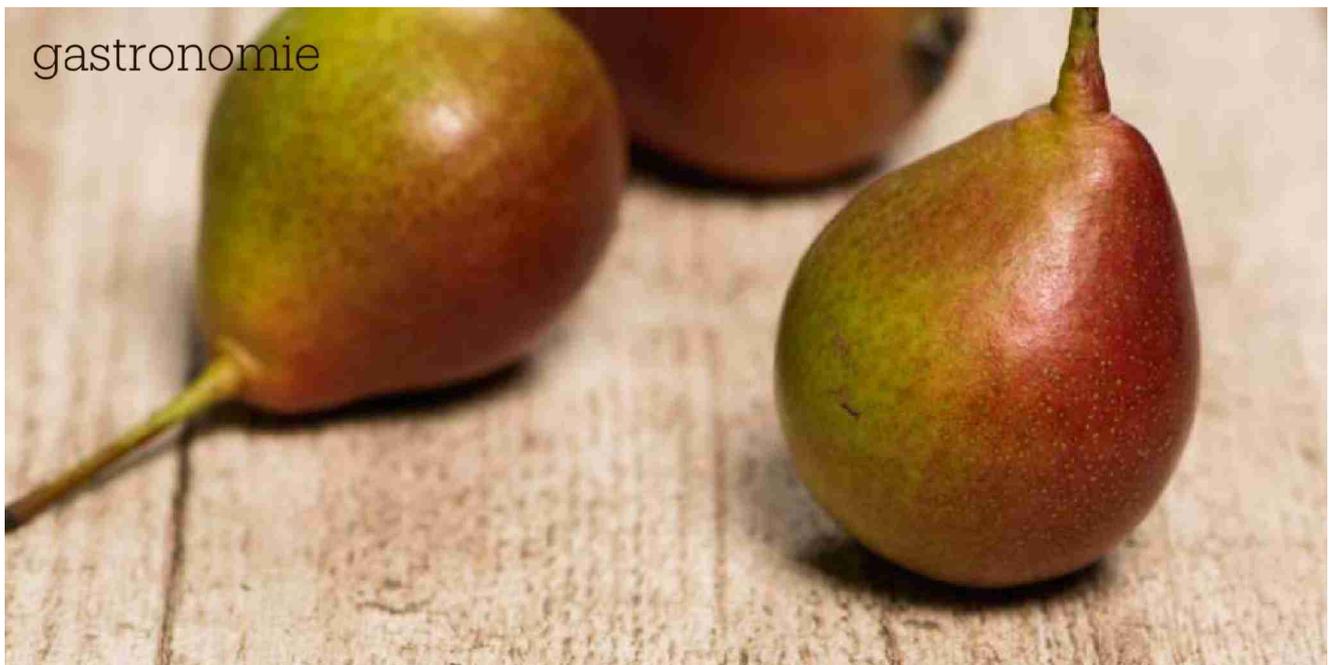
Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 71070616  
Ausschnitt Seite: 6/6

biodynamie. «Je conseille ce vin blanc fruité et pas trop doux pour accompagner la tarte sablée de poire à botzi, explique Alain Bächler. Il est un peu épicé, minéral et rafraîchissant.» Christian Vessaz, ingénieur œnologue responsable de la viticulture et de la vinification fait un travail remarquable. Les vins du Cru de l'Hôpital sont souvent primés, comme le Traminer 2007, médaille d'or du Swiss Wine Vintage Award 2017, qui récompense les meilleurs vins après 10 ans de garde.

Cru de l'Hôpital , route du Lac 200, Môtier-Vully.

Tél. 026 673 19 10.



# LA POIRE À BOTZI, PETIT FRUIT, GRAND PLAISIR

CAPRICIEUSE ET DÉLICIEUSE, ELLE S'INVITE AU CŒUR DE LA BÉNICHON,  
SE DÉGUSTE AVEC LA CHASSE, EN DESSERT OU EN EAU-DE-VIE

TEXTE ISABELLE BRATSCHI PHOTO CORINNE SPORRER



**E**lle est petite, sauvage, mais elle a su résister, s'imposer et même s'inviter dans l'un des plus grands festins de nos jours, la Bénichon. En 2007, la poire à botzi a passé de l'anonymat régional à la reconnaissance internationale avec l'obtention de l'AOP (appellation d'origine protégée). Capricieuse, elle se laisse difficilement manger crue, préférant se fier aux mains des cuisinières ou des chefs qui se feront une joie de la caraméliser, de la cuire dans du vin rouge, de la pocher au sirop d'orange et cannelle. Pour qui sait la sublimer, elle s'offre, juteuse et sucrée, avec une agréable note de vanille.

Dans son aire géographique protégée, la poire à botzi se complait dans les terres fribourgeoises jusqu'à une altitude maximale de 900 mètres. La date de récolte coïncide avec celles des bénichons des différentes régions.

Considérée comme une des meilleures poires d'automne, souvent citée pour ses qualités énergisantes, elle n'aime pas être seule au bout de sa tige, alors elle se présente en bouquets. D'où son nom, botzi ou botsi, qui signifie grappe en patois fribourgeois. Elle est de forme ronde, d'un calibre de 35 à 55 mm, avec une légère cavité au pédoncule orné d'un mince calice. Elle prend des teintes du vert au rouge-brun et sa chair est jaune clair à jaune foncé.

La légende veut que cette poire sauvage ait été apportée il y a 300 ou 400 ans par des mercenaires fribourgeois de retour d'Italie, de Naples plus précisément. Aujourd'hui, si elle est encore cultivée malgré la disparition progressive du verger traditionnel, c'est grâce à des passionnés qui ont toujours cru en elle.

La Confrérie de la Poire à Botzi, fondée en 2008, à Guin, œuvre pour que cette petite merveille de la nature puisse encore ravir les papilles. Lors de la Bénichon, ce repas pantagruélique composé de dix plats, elle se glisse dans la composition de la moutarde de bénichon, qui se déguste avec la cuchaule, et elle accompagne le rôti

ou le ragôut d'agneau. Safranée, caramélisée ou épicée, elle intervient également dans la garniture de la chasse. Pochée au vin blanc doux ou au vin rouge, elle se marie parfaitement avec un foie gras.

### **Recette de grand-mère**

Pour lui donner encore plus d'aura et favoriser son émulation, la Confrérie attribue chaque année un Mérite culinaire à un professionnel du métier de bouche qui aura su la mettre en valeur. René et Nicolas Ducret, du restaurant Oschen, à Guin, la servent en amuse-bouche et la colorent avec de la betterave, du safran, de la réglisse ou du pain d'épice. Ils en feront aussi des chips. A Romont, le chef pâtissier Didier Ecoffey crée le choco-Botzi.

En 2009, Pierre André Ayer la fera voyager dans le monde entier. A 1000 mètres d'altitude, il régale les passagers de Swiss avec une surlonge d'agneau de Fribourg et une compote de poires à botzi. L'ancien chef des Pérolles, dont on attend le retour sur la scène fribourgeoise, n'hésite pas à donner sa recette préférée, qu'il tient de sa grand-mère. Il faut prendre huit poires, leur ôter la mouche, mais garder la tige. Les cuire ensuite dans un sirop composé d'eau (7 dl), de sucre (150 g), de sucre candi (55 g), d'une étoile d'anis et d'un bâton de cannelle. Porter à ébullition, déposer les poires et les pocher à feu doux. Laisser refroidir. Avant de dresser, les réchauffer dans une casserole, réduire le jus de moitié et les glacer pour leur donner une touche brillante.

La poire à botzi ne se conserve pas très longtemps. On la trouve souvent sous vide ou en bocal dans un jus sucré agrémenté de cannelle, clou de girofle et anis étoilé. Elle peut également être distillée et donne alors une eau-de-vie à consommer surtout comme digestif ou à verser délicatement sur une glace... au vin cuit. ●

**A lire:** «La sublime Poire à Botzi AOP» par André Winckler aux Editions de la Confrérie de la Poire à Botzi.



Femina  
1001 Lausanne  
021/ 349 48 48  
www.femina.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 99'959  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 24  
Fläche: 112'122 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 71009370  
Ausschnitt Seite: 3/4

## DESSERT

### Tarte sablée aux poires à botzi et vin cuit

La recette d'Alain Bächler

Pour 6 personnes

#### Ingrédients:

12 poires à botzi  
400 g de sucre  
1,5 l d'eau  
500 g de pâte sablée

#### Pour la masse à gratin:

50 g de sucre  
50 g de jaune d'œuf  
250 g de crème fouettée  
2 cs de vin cuit

#### Préparation

**1.** Eplucher les poires en laissant la queue. Evider par le pédoncule à l'aide d'une petite cuillère. Faire cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel. Arrêter la cuisson avec l'eau. Y mettre cuire les poires pendant 30 minutes à léger frémissement. Laisser refroidir dans le jus de cuisson.

**2.** La masse à gratin: Monter les jaunes d'œuf et le sucre à chaud au bain-marie jusqu'à l'obtention d'un sabayon, puis refroidir en fouettant. Mélanger la crème fouettée avec le sabayon, mettre en poche munie d'une petite douille. Réserver au frais.

**3.** Préparation des tartes: Répartir les noisettes moulues sur les fonds cuits. Détailler finement les poires au caramel. Faire se chevaucher ces tranches sur le fond des tartes, les parsemer d'un peu de vin cuit. Recouvrir de masse à gratin. Gratiner sous la salamandre jusqu'à coloration.

**4.** Décorer une assiette avec du vin cuit. Placer la tarte au centre, disposer une poire à botzi au caramel en garniture. Accompagner d'une boule de glace à la vanille.



## GOURMANDISES, PAR ALAIN BÄCHLER

**C'est dans une superbe maison patricienne de 1839, à deux petits kilomètres du centre-ville de Fribourg, qu'Alain Bächler ravit ses hôtes depuis plusieurs années.**

Dix-huit points au Gault & Millau, une étoile Michelin, 9 points au Guide Bleu: le chef propose une cuisine raffinée, authentique et élégante. Il n'hésite pas à mettre en avant son amour pour les produits du canton.

En 2014, il obtenait le Mérite culinaire de la Confrérie de la Poire à Botzi avec sa fameuse tarte sablée de poire à botzi et vin cuit.

«C'est une petite poire rustique qui a besoin d'être tra-

vaillée pour devenir fondante. Il vous suffit de faire un caramel, du sucre déglacé avec de l'eau, d'ajouter un bâton de cannelle, clou de girofle, anis étoilé. C'est ce jus de cuisson qui va donner tout le goût à la poire. Elle accompagnera par exemple le ragoût d'agneau lors de la Bénichon ou pendant cette période de chasse, un chevreuil, un cerf, un lièvre, une perdrix ou une grouse. J'aime bien la servir coupée en deux avec des aïelles à l'intérieur ou entière, caramélisée dans son jus. Je réalise parfois un gâteau de cuchaule sur lequel je pose un foie gras, une mousse de courge, un peu de vin cuit et une poire à botzi.»

Restaurant des Trois Tours, Alain Bächler, route de Bourguillon 15, Bourguillon (FR). Tél. 026 322 30 69. [www.troistours.ch](http://www.troistours.ch)



Femina  
1001 Lausanne  
021/ 349 48 48  
www.femina.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 99'959  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 24  
Fläche: 112'122 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 71009370  
Ausschnitt Seite: 4/4



## LE VIN **LE TRAMINER**

Le Traminer de Fichilien, du Domaine de la bourgeoisie de Morat, est issu de vignes de plus de quarante ans, cultivées en biodynamie. «Je conseille ce vin blanc fruité et pas trop doux pour accompagner la tarte sablée de poire à botzi, explique Alain Bächler. Il est un peu épicé, minéral et rafraîchissant.» Christian Vessaz, ingénieur œnologue responsable de la viticulture et de la vinification fait un travail remarquable. Les vins du Cru de l'Hôpital sont souvent primés, comme le Traminer 2007, médaille d'or du Swiss Wine Vintage Award 2017, qui récompense les meilleurs vins après 10 ans de garde.

*Cru de l'Hôpital, route du Lac 200, Môtier-Vully.*

*Tél. 026 673 19 10. [www.cru-hopital.ch](http://www.cru-hopital.ch)*



## Weine Swiss Wine Tasting 2018: 10 Jahre alt und kein bisschen müde

Am Sonntag/Montag, 26./27. August konnte das Swiss Wine Tasting einen runden Geburtstag feiern. Bereits zehn Jahre sind vergangen seit dem Weinländerspiel Österreich : Schweiz, aus dem sich das heutige Swiss Wine Tasting entwickelt hat. Grund genug für die Organisatorin Swiss Wine Connection, die grösste Ausstellung von Schweizer Weinen noch attraktiver zu gestalten.

Erstmals war ein Teil der Ausstellung schon am Sonntag für das Publikum geöffnet. So konnten die Besucher an der Vorpremiere entdecken, wofür sonst oft die Zeit fehlt: Die Spitzenweine der Deutschschweiz etwa, die am Grand Prix du Vin Suisse 2018 Gold geholt haben, oder die internationalen Sieger des Mondial du Chasselas 2018, die zum ersten Mal in Zürich gastierten. Und natürlich waren in diesem Jubiläumsjahr auch viele Produzenten aus Österreich und ihre grossen Weine mit von der Partie. Am Ehrengaststand des Österreich Wein Marketing gab es über siebzig Weine von zwei Dutzend

Spitzenproduzenten zu verkosten.

Auf grosses Interesse stiess die Sonderchau des Swiss Wine Vintage Award 2018 im Jazzclub Moods mit 45 perfekt gereiften, längst ausverkauften Weinen des Jahrgangs 2008, die am Sonntagabend mit dem Award ausgezeichnet wurden. Weitere Informationen dazu mit einer vollständigen Liste der prämierten Weine auf [www.swiss-wine-connection.ch/vintage-award](http://www.swiss-wine-connection.ch/vintage-award)

Publikumsmagnet blieb aber der grosse Auftritt der 56 Mémoire-Winzer und ihrer Freunde vom Montag in der Halle, den sich die 1250 Besucher nicht entgehen lassen wollten. Erfreulich hoch war dabei mit einem Drittel aller Besucher wieder der Anteil von Fachbesuchern, die zum Teil sogar aus dem Ausland nach Zürich anreisten, um sich ein aktuelles Bild vom Schweizer Weinschaffen zu machen.

Das Swiss Wine Tasting 2019 soll wieder während der sommerlichen Spielpause des Schauspielhauses Zürich im Schiffbau stattfinden. Das genaue Datum steht noch nicht fest.

SWISS WINE CONNECTION GMBH, ZÜRICH ■

# Obst- und Weinbau

SCHWEIZER ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU (SZOW), WÄDENSWIL

Obst- und Weinbau  
8820 Wädenswil  
044/ 783 63 25  
obstundweinbau.ch/obstundweinbau/

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'456  
Erscheinungsweise: 24x jährlich



Seite: 13  
Fläche: 47'452 mm²

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 71071810  
Ausschnitt Seite: 2/2



Bislang spielte das Wetter Österreichs Winzern in die Karten. (Foto: ÖWM/WEINBAUVERBAND KÄRNTEN, WEINAUSKAERNTEN.AT)



Am Stand des Branchenverbands Deutscheschweizer Wein wurden die Goldweine des Grand Prix du Vin Suisse ausgesetzt.