

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 82

Artikel: "Un bon goût est un goût vivant"
Autor: Tschumi, Marie
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-830656>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

« Un bon goût est un goût vivant »

Parrain de la Semaine du Goût, le couple Dettwiler élève vaches, cochons et bisons en plein air. Des viandes aux saveurs fortes et sauvages.

Therese et Markus Dettwiler, désignés cette année parrains de la Semaine du Goût, après une succession de cuisiniers renommés, n'ont pas volé leur titre. Près d'Ormingen, dans la campagne bâloise, ce couple de paysans producteurs élève des cochons, des vaches et même des bisons. Avec, comme maîtres-mots, la qualité et le respect des bêtes. Pas question, pour lui, de les engraisser uniquement pour faire de l'oseille: « Notre philosophie est de leur offrir une vie de luxe dans la nature, de l'espace et du temps. »

Au domaine de Farnsburg, les bêtes gambadent et évoluent lentement, au gré des saisons, sur près de 50 hectares de terrain, dont la moitié est biologique. Ici, tout est synonyme d'originalité. Les cochons sont le fruit d'un mélange de diverses races, spécialement conçus pour vivre toute l'année à l'extérieur.

Quant aux vaches, les « galloways », l'une des races les plus vieilles d'Europe, elles sont importées d'Ecosse et ressemblent bien peu à celles que l'on connaît dans nos contrées! Sans

cornes, robustes et résistantes, leur pelage s'adapte au climat et les protège de la chaleur comme du froid. « Les plus belles vaches du monde », se plaisent à dire nos deux passionnés.

Enfin, pour ne rien manquer, la présence d'une vingtaine d'imposants bisons détonne au beau milieu de ces champs de la campagne suisse alémanique.

PRÉCURSEURS DU BIO

Il y a 20 ans, le couple Dettwiler travaillait de manière conventionnelle, comme les autres paysans de la région. Mais, lors d'un voyage aux Etats-Unis, Markus découvre le paroxysme de la production intensive: de gigantesques fermes où les animaux sont entassés les uns sur les autres... « Partout, c'est la même chose, le seul but est de faire un maximum d'argent. Il n'y a aucun respect des bêtes. »

Sa prise de conscience est alors déterminante. De retour en Suisse, lui et sa femme décident de changer du tout au tout leur mode de production. Désormais, ils privilégieront l'agriculture « extensive », en opposition à « in-

tensive », c'est-à-dire une production avec peu de rendement sur une grande surface pour respecter la biodiversité. Mais aussi, et surtout, pour offrir une viande de qualité.

UNE HISTOIRE DE GOÛT

Chez les Dettwiler, les animaux vivent plus longtemps que la moyenne. Les cochons pendant neuf mois et les vaches jusqu'à trois ans et demi. En



Le couple Dettwiler dans sa boucherie.

outre, ils sont toute l'année à l'extérieur et les vaches comme les bisons ne se nourrissent que de l'herbe des champs. Cet élevage particulier, très lent, en totale harmonie avec la nature, donne, selon Therese, « une viande spéciale avec un goût sauvage, très fort. C'est en offrant une vie saine à l'animal que sa viande sera meilleure. Pour moi, un bon goût est un goût vivant. »

A l'inverse, en produisant intensivement, toutes les saveurs se perdent. « Un animal stressé, cloisonné, qui ne peut se mouvoir, ne voit jamais le soleil

LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT

Pour la seizième année consécutive, la Semaine du Goût honore l'art culinaire pour (re)découvrir le plaisir de manger. L'occasion de mettre en valeur les cultures alimentaires de la Suisse, valoriser le savoir-faire artisanal et encourager les productions locales et durables.

Cette année, c'est Liestal, dans le canton de Bâle-Ville qui a été désignée « Ville suisse du Goût ». Mais les activités dépassent largement les frontières bâloises.

Du 15 au 25 septembre, vous pourrez, un peu partout en Suisse, participer à près de 1700 événements proposés par des restaurateurs, des marchands, des vignerons, des fromagers, entre autres, pour partager un moment de convivialité autour d'une table en dégustant des produits authentiques.

Le programme et toutes les informations sont à découvrir sur www.gout.ch



« Les galloways sont les plus belles vaches du monde »

MARKUS DETTWILER, ÉLEVEUR

Le couple Dettwiler a pour principe d'offrir une belle vie à ses bêtes. Pour assurer leur bien-être et garantir une viande de qualité.

et ne respire pas le bon air ne donnera pas une viande de qualité, mais seulement de quoi se remplir l'estomac.»

SAVEURS DU PASSÉ

Aujourd'hui, la viande des Dettwiler est cuisinée dans des restaurants de haute gastronomie. Elle est aussi expédiée aux quatre coins du pays et proposée sur les marchés. Les gens arrivent même de partout pour acheter les produits que Therese prépare et vend directement à la boucherie de la ferme: «Des familles viennent nous rendre visite, des jeunes aussi. Mais, particulièrement, des personnes âgées, car elles connaissent le vrai goût de la viande. En achetant nos saucisses, nos ragoûts, elles retrouvent cette saveur qu'elles ont connue, enfants.» Quant au prix, il n'est pas, selon les estimations de la bouchère, «plus élevé que les autres produits de qualité comparable, si l'on tient compte de la maturité de la viande et du fait qu'elle est issue d'un élevage qui favorise la biodiversité.»

En parallèle, la sœur de Markus tient un restaurant et un petit hôtel à côté de la ferme. Car, de nos jours, se limiter uniquement à la production fermière n'est pas viable. D'autant plus pour ceux qui misent sur une production extensive. «Le problème, aujourd'hui, c'est que les gens ne mettent plus leur argent pour manger. Ils consacrent seulement 6% de leur budget dans la nourriture. Le reste part dans les loisirs.» Il est donc indispensable de se diversifier, encore et encore. D'ailleurs, au domaine, il en a toujours été ainsi. Il y a 150 ans, une partie de la propriété s'est transformée en hôtel pour recevoir de riches Berlinoises en quête d'air pur. Des jeunes Allemands y venaient ensuite pour les vacances. Et, plus tard, elle est même devenue une école pour accueillir des enfants en difficulté, avant d'être transformée en appartements.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Cela fait 150 ans que les générations de la famille Dettwiler se suc-

cèdent à Farnsburg. Markus et Therese sont d'ailleurs les cinquièmes à occuper les lieux. Mais, d'ici à quinze ans, les deux seront à la retraite. Qu'advient-il alors de la ferme? Leurs deux enfants vont-ils perpétuer la tradition? Therese en doute fortement: «C'est un travail très difficile qui demande énormément d'investissement.» Mais tout n'est pas perdu pour autant.

Pour le moment, elle et son mari travaillent donc d'arrache-pied pour prendre soin de leurs bêtes et laisser la ferme dans les meilleures conditions possibles. Dans le cas où, sait-on jamais, leur fils désirerait tout de même, un jour, en reprendre les rênes.

MARIE TSCHUMI

CLUB

Envie de partager le repas de la fête finale? 10 places à gagner en page 93.