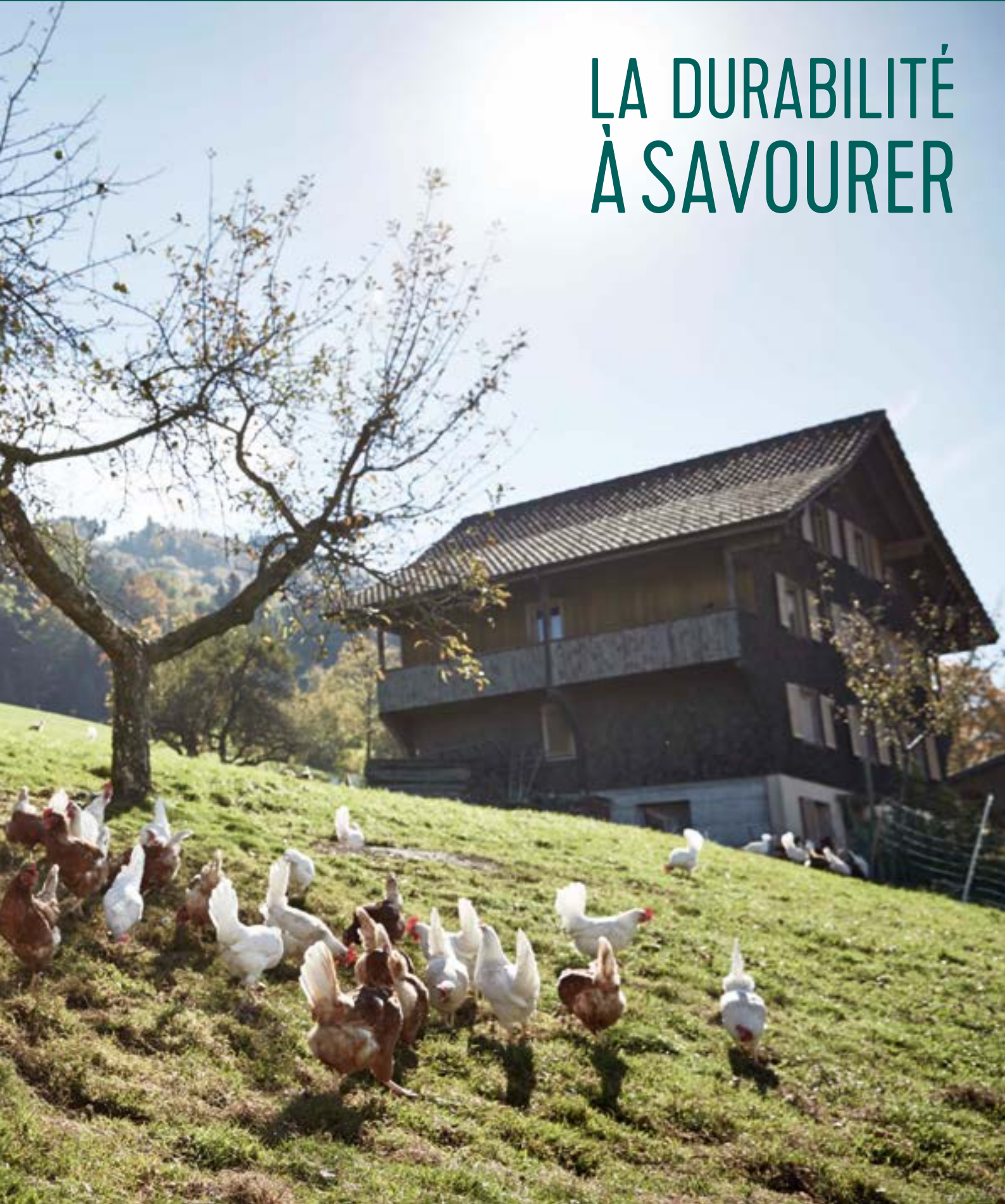


LA DURABILITÉ À SAVOURER



THÉ GLACÉ BIO DU SIMMENTAL

Thé glacé aromatique infusé à Därstetten, dans le Simmental, à partir d'eau de source fraîche de montagne.



Nicole a posé sa candidature en tant qu'aide-fromagère, il y a 25 ans à St. Stephan et a alors rencontré son mari Walter qui a grandi ici. Il est passionnément engagé en faveur de la durabilité et de la biodiversité. Outre, l'élevage de vaches allaitantes, il est également impliqué dans la gestion forestière. En revanche, Nicole se passionne pour la culture des rhododendrons des Alpes sauvages. Dans un quatre-quatre, elle nous conduit sur une route de montagne escarpée et caillouteuse jusqu'à son alpage, situé à environ 1'800 m d'altitude et d'où nous continuons à pied. La diversité des espèces nous coupe le souffle.

**« APRÈS QUATRE HEURES, JE
NE VOIS PLUS QUE DU LILAS. »**

NICOLE PERREN

Une partie du Hüttenbergli est recouverte d'un manteau couleur lilas chatoyant. Les rhododendrons des Alpes y prospèrent merveilleusement bien et ne sont donc plus des plantes protégées dans le canton de Berne. La récolte en terrain escarpé est un travail manuel. Avec le plus grand soin, Nicole cueille fleur après fleur des buissons. Elle adore travailler avec ses mains l'esprit libre. Dans ce paradis pour abeilles, elle doit faire attention à ne pas se faire piquer.





Thé glacé bio du Simmental
aux herbes des Alpes
6 x 50 cl



Thé glacé bio du Simmental
au rhododendron des Alpes
6 x 50 cl



Depuis trois ans, Matthias cultive de la menthe à Mamishaus. Il nous conduit sur son champ de cinq ares, juste à côté de sa belle ferme. «La menthe est en fait une plante facile à vivre, explique-t-il. Le gros du travail consiste dans le désherbage constant à la main. La menthe saine le récompense de ses efforts d'un délicieux parfum.

« CE QUE JE PRÉFÈRE, C'EST
TRAVAILLER AVEC
LES HERBES. »

MATTHIAS ROGGLI

PROFIL DE SAVEUR

Grâce à son arôme intense de menthe, le thé glacé aux herbes des Alpes bio est très rafraîchissant.

PROFIL DE SAVEUR

Le thé glacé biologique au rhododendron des Alpes évoque une prairie de fleurs fraîches mêlée à la saveur délicate de rose.

NIVEAU DE DURABILITÉ

GOOD

BETTER

BEST

JUS DE FRUIT DE VERGERS À HAUTE TIGE DE LA VALLÉE DU RHIN



Dans le village champêtre de Marbach, dans la vallée du Rhin saint-galloise, Ruedi Kobelt gère la plus petite cidrerie de Suisse. Tous les fruits proviennent d'arbres à haute tige. Ils jouent un rôle important dans la biodiversité offrant à nombre d'animaux, tels qu'oiseaux et insectes, un cadre de vie et une protection. Le jus n'est pas filtré, ce qui lui confère un arôme de pomme très intense. Qui penche pour quelque chose de léger choisit le schorle et qui préfère l'arôme du terroir, et bien en bouche, opte pour le jus de pomme.

« NOUS CULTIVONS LES
POMMES SELON LES
DIRECTIVES DE
HOCHSTAMM SUISSE ET
DE PROSPECIERARA. »

BEAT ET ELISABETH STURZENEGGER

Beat et Elisabeth Sturzenegger sont arrivés du village voisin Balgach à bord d'un vieux tracteur et livrent leurs pommes. Leur ferme est entourée de magnifiques pommiers à haute tige. Leur verger est un antre de diversité comprenant de jeunes arbres et de géants nouveaux. Le plus ancien haute-tige a plus d'un siècle. Tombé naturellement de l'arbre, le fruit atteint ainsi la maturité idéale pour une production de cidre de bonne qualité.

Schorle de
pomme non
filtré haute
tige de la
vallée du Rhin
6 x 33 cl



Jus de
pomme non
filtré haute
tige de la
vallée du
Rhin
6 x 33 cl



NIVEAU DE DURABILITÉ

GOOD

BETTER

BEST

HALTBARMACHEREI SIROP BIO

Dans la petite manufacture du quartier urbain populaire, District 10, Roman Treichler fabrique des sirops bio à base d'ingrédients naturels. Et ce, comme sa grand-maman le faisait de son vivant.

Dans le District 10 à Zurich par une matinée d'été ensoleillée. Le quartier urbain, animé et tendance est à 10 minutes de la gare principale en transports en commun. À proximité immédiate de la station de tramway de Wipkingen, Roman Treichler a installé sa manufacture dans un bâtiment résidentiel et commercial sur la Rotbuchstrasse. Sur quelques mètres carrés, mais équipé de manière professionnelle, Roman Treichler a réalisé un rêve chéri depuis l'enfance: faire du sirop artisanalement à partir d'ingrédients naturels, sans exhausteurs de goût artificiels ni conservateurs.

Haltbarmacherei
Sirop de
framboise bio
50 cl



Haltbarmacherei
Sirop de fleurs
de sureau bio
50 cl



Haltbarmacherei Sirop bio
Gingembre-lime
50 cl



NIVEAU DE DURABILITÉ

GOOD

BETTER

BEST



« LA CUISINE DE
GRAND-MAMAN
EMBAUMAIT TOUJOURS
D'ARÔMES SUCRÉS »

ROMAN TREICHLER





ORIGINE

