



**ABONDANCE**  
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Thonon, le 27 mai 2019

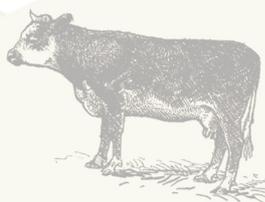
## Un Syndicat pour mieux valoriser le Berthoud et protéger officiellement cette recette emblématique de la Vallée d'Abondance

Le 29 avril dernier à Vacheresse, le Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance (*SIFA*), des restaurateurs et des élus de la Vallée d'Abondance, se sont réunis pour créer le Syndicat Interprofessionnel du Berthoud (*SIB*) avec pour mission la protection, la valorisation et la promotion de la recette traditionnelle du Berthoud.

En effet, le Berthoud est une recette, à base de fromage AOP Abondance fondu, servie dans des coupelles individuelles en porcelaine et dont l'histoire remonte à plus d'un siècle. Fleuron de la gastronomie savoyarde, cette recette historique connaît depuis plusieurs années des dérives quant aux ingrédients et récipients utilisés.

Pour le SIB, l'objectif premier est l'obtention d'un signe officiel de qualité pour protéger la recette du Berthoud : la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). Cette dernière permet de protéger une denrée alimentaire, le nom de la recette, la nature des ingrédients ainsi que sa préparation. Des démarches proactives ont déjà été engagées en ce sens avec le dépôt officiel de la demande de reconnaissance en STG pour le Berthoud, qui pourrait être la première recette culinaire de France, protégée par ce signe de qualité ! Et bonne nouvelle, ce 23 mai, le Comité National de l'INAO<sup>1</sup> a validé le projet de STG Berthoud. La procédure poursuit son cours et est en bonne voie de réussite !

Le tout jeune Syndicat du Berthoud recense déjà 31 adhérents à ce jour et il est présidé par Dominique MAXIT, restaurateur à la Chapelle d'Abondance. A terme, le Syndicat rassemblera l'ensemble des professionnels proposant du Berthoud dans leur établissement, soit plusieurs centaines d'adhérents, venant de la Vallée d'Abondance bien entendu, mais aussi de toute la France voire même d'Europe !



<sup>1</sup> Institut National de l'Origine et de la Qualité



# ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



Pour Joël Vindret, responsable du SIFA (Syndicat Interprofessionnel du Fromage d'Abondance), « il est indispensable que notre fromage, notre terroir, notre recette du Berthoud puissent être protégés afin de perpétuer le savoir-faire de nos éleveurs, producteurs, affineurs. Par son cahier des charges rigoureux, le fromage AOP Abondance est un fromage unique, la recette du Berthoud doit l'être aussi. »

## La recette du Berthoud (la seule et unique !)

Ingrédients – pour 1 personne

180 g de fromage AOP Abondance au minimum (sans la croûte)

3 à 4 cl de vin de Savoie

1 à 2 cl de Madère ou Porto

Ail en gousses pour frotter les parois de la coupelle

Poivre

1 pincée de noix muscade (facultative)

**En dehors de ces ingrédients, aucun autre ingrédient ne doit être ajouté à la préparation du Berthoud.**



Crédits photo : Image et Associés

1/ Frottez la coupelle à Berthoud avec de l'ail. Enlever la croûte du fromage AOP Abondance, le couper en fines lamelles ou le râper et le déposer dans la coupelle.

2/ Arrosez de vin blanc de Savoie et de Madère ou de Porto. Poivrez généreusement.

3/ Faites cuire et gratiner, au four traditionnel entre 180 et 200 degrés, pendant 8 à 15 min, pour obtenir une croûte bien dorée.

4/ Servez chaud avec du pain. Vous pouvez également l'accompagner de pommes de terre cuites dans leur peau, d'une salade verte, de charcuterie et d'un Vin blanc de Savoie.

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.)

## À propos du fromage AOP Abondance

Fromage au lait cru de vache, l'Abondance tient son nom de la Vallée du Chablais haut-savoyard qui porte son nom. Produit depuis le XI<sup>e</sup> siècle, il obtient le label AOC en 1990 puis celui de l'AOP en 1996. Une reconnaissance qui garantit le respect du terroir et des méthodes de production du lait et du fromage, de l'alimentation des vaches jusqu'à l'affinage. L'AOP permet également de préserver la race de vache Abondance. Présent sous la forme d'une meule cylindrique plate à croûte lisse de couleur ambrée, son poids oscille entre 6 et 12 kg. 10 L de lait cru sont nécessaires pour obtenir 1 kg d'Abondance.



### Contact presse

Agence plus2sens

Anne-Sophie Chatain-Masson - [anne-sophie@plus2sens.com](mailto:anne-sophie@plus2sens.com)

Stéphanie Bonnamour - [stephanie@plus2sens.com](mailto:stephanie@plus2sens.com)

T : 04 37 24 02 58