CAHIER DES CHARGES D'UNE SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE

« **Berthoud** »

No UE:

État membre ou pays tiers « France »

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

« Berthoud »

2. **Type de produit [voir annexe XI]**

2.21 Plats cuisinés

3. **Motifs de l'enregistrement**

3.1. *Il s'agit d'un produit:*

☐ qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

☒ qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Le « Berthoud » est un plat chaud individuel traditionnellement à base de fromage AOP « Abondance » fondu.

3.2. *Il s'agit d'une dénomination:*

☒ traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

Le « Berthoud » est une recette traditionnelle qui a été élaborée et nommée ainsi dès le début du 20eme siècle. Il s'agit au départ d'un nom de famille répandu dans le Chablais (région située au nord de la Haute-Savoie).

☐ indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

4. **Description**

4.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement(UE) n°668/2014)*

Le « Berthoud » est un plat chaud individuel à base de fromage AOP « Abondance » fondu.

Présentation
Le produit servi dans une coupelle allant au four, dite « coupelle à Berthoud », en porcelaine.

La texture est fondante à chaud et la croûte qui se forme lors de la cuisson est de couleur dorée à brun.

La spécificité du « Berthoud » repose sur différentes caractéristiques :

1. L'ingrédient de base de la recette

- le fromage « Abondance » : fromage au lait cru entier de vache, qui tient son nom de la vallée d'Abondance et du village du même nom. Après des siècles de fabrication, le fromage « Abondance » est reconnu Appellation d'Origine Protégée et est, à ce jour, uniquement produit dans les montagnes de Haute-Savoie.

La pâte pressée mi-cuite de l' « Abondance » permet de donner au « Berthoud » une texture fondante et onctueuse lorsqu'il est cuit.

2. Les autres ingrédients particuliers de la recette

- le « Vin de Savoie » ou « Savoie » : Vin blanc d'Appellation d'Origine Protégée produit dans les départements de Savoie et Haute-Savoie en France.

- le « Madère »: vin de liqueur d'Appellation d'Origine Protégée produit sur l'archipel portugais de Madère.

OU

- le « Porto » : vin de liqueur, d'Appellation d'Origine Protégée produit dans la région du Haut-Douro, au Portugal.

- l'ail (en gousses, haché ou pressé) : destiné à frotter le fond de la coupelle à Berthoud et/ou à être déposé au fond de la coupelle à Berthoud.

- la noix de muscade : une pincée de noix de muscade peut être ajoutée à la préparation.

- le poivre

3. Un récipient individuel pour une texture particulière

Le « Berthoud » est servi dans un récipient individuel. En effet, c'est un plat qui doit se manger chaud et rapidement car la texture varie au cours de la dégustation et devient de plus en plus filandreuse et élastique à mesure que le plat refroidit. Le format individuel permet donc de manger le « Berthoud » plus rapidement que dans un plat collectif.

4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement(UE) n°668/2014)*

Ingrédients (pour une personne):

Ingrédients obligatoires :

- fromage AOP « Abondance » (sans la croûte): 180g minimum
- AOP « Vin de Savoie » : entre 3 cl et 4 cl
- AOP « Madère » ou AOP « Porto » : entre 1 cl et 2 cl
- ail : en gousse, haché ou pressé
- poivre

Ingrédient facultatif :

- Noix de muscade : une pincée

En dehors des ingrédients mentionnés ci-dessus, aucun autre ingrédient ne doit être ajouté à la préparation du « Berthoud ».
Si d'autres ingrédients sont ajoutés à la recette, ils doivent être servis en accompagnement.

Méthode d'obtention :
La méthode d'obtention correspond à la recette traditionnelle du « Berthoud ».
Il faut tout d'abord frotter le fond de la coupelle à Berthoud avec l'ail en gousse, l'ail haché ou l'ail pressé et/ou déposer l'ail haché ou pressé au fond de la coupelle.
Cette coupelle doit être en porcelaine et relativement épaisse pour conserver la chaleur.
Elle doit mesurer entre 12 et 15 cm de diamètre et entre 2,5 et 4,5 cm de hauteur, avec un fond d'une épaisseur d'au moins 0,7 cm.
Ces dimensions permettent d'homogénéiser les quantités d' « Abondance » utilisées, apportent au plat une texture fondante et onctueuse à l'intérieur, grillée sur le dessus et limitent la déperdition de chaleur.
La croûte du fromage « Abondance » doit être enlevée et ce dernier doit ensuite être coupé en fines lamelles, râpé ou découpé en cubes (180 g minimum par personne) et disposé dans la coupelle à « Berthoud ».
Le tout doit ensuite être arrosé de « Vin de Savoie », et de « Madère » ou de « Porto ».
Une pincée de noix de muscade peut également être ajoutée, à la convenance du cuisinier.
L'ajout du poivre peut se faire avant ou après cuisson.
Enfin, il faut cuire et gratiner, au four traditionnel entre 180 et 240 degrés, entre 8 et 15 minutes, pour obtenir un fromage fondu et une croûte bien dorée.
Le plat est servi immédiatement et ne peut être réchauffé.
L'utilisation du four à micro-ondes est interdite.

Caractéristiques spécifiques de préparation de la recette
- utilisation du fromage « Abondance »: afin de révéler au mieux ses arômes lors de la cuisson, l'« Abondance », après avoir été écroûté, doit être découpé en fines lamelles**,** râpé ou bien découpé en cubes. Il n'est jamais disposé en un seul morceau dans le récipient.
- temps de cuisson : à l'inverse d'autres recettes à base de fromages, le temps de cuisson du « Berthoud » est relativement court, 8 à 15 minutes suffisent à obtenir une croûte bien dorée.

Règles spécifiques d'étiquetage
En plus du nom « Berthoud », chaque opérateur fait apparaitre sur ses menus ou cartes, dans le même champ visuel, le logo européen STG.
La mention « Spécialité Traditionnelle Garantie » ou l'abréviation correspondante « STG » peut également figurer sur les menus et cartes, avant ou après le nom « Berthoud » sans mention intermédiaire.

4.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement(UE) n°668/2014)*

Le caractère traditionnel du « Berthoud » repose sur l'utilisation comme ingrédient principal (et unique fromage) de fromage « Abondance » (AOP depuis 1996), ainsi que de vin blanc, produits locaux de la région du Chablais (située au nord de la Haute-Savoie, à la frontière suisse) depuis des centaines d'années.
La présence, la disponibilité et l'antériorité de ces produits dans la région d'origine du « Berthoud » expliquent leur utilisation comme ingrédients dans la recette. Le fromage « Abondance » est le fromage emblématique de cette région (sa fabrication a débuté dès le 12ème siècle). Quant au vin

blanc, il constitue depuis longtemps la principale production de vin du Chablais et fait aujourd'hui partie de l'appellation « Vin de Savoie ».
Par ailleurs, d'autres ingrédients aromatiques sont utilisés depuis au moins 30 ans : « Porto » ou « Madère », ail.

Le « Berthoud » est né au début du 20ème siècle, au Cercle Républicain, bistrot à Concise (à Thonon-les-Bains), qui était tenu par une famille Berthoud, originaire de la commune d'Abondance, en Vallée d'Abondance.
Les clients se restauraient avec un plat constitué de fromage « Abondance » fondu avec ail et vin blanc, poivre et muscade qui a alors pris le nom de la famille qui le préparait et est devenu le « Berthoud ».

La recette du « Berthoud » est présentée dans l'ouvrage d'Eugénie Julie, « Cuisine Savoyarde : recettes traditionnelles et modernes », Editions ATRA, p.25-26, édité en 1978 qui montre une utilisation de la dénomination depuis plus de 40 ans.

Le « Berthoud » est mentionné dans de nombreux ouvrages du XXème siècle comme par exemple :

- dans l'ouvrage « Le Fromage d'Abondance », Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, p.10, édité en 1981.
- dans les ouvrages de Marie-Thérèse Hermann :

- « La cuisine paysanne de Savoie », Philippe Sers Editeur, p.169, édité en 1982 ;
- « La Savoie traditionnelle », Editeur Curandera, p.37, édité en 1987 ;
- « Dictionnaire de la cuisine de Savoie : traditions et recettes », Editeur Christine Bonneton, p.21, édité en 1992.

- dans un ouvrage de Roger Lallemand, « Les Savoies gastronomiques », Editeur Charles Corlet, p.32-33, édité en 1988.
- dans le guide du CNAC (Conseil national des arts culinaires) « Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, *1995* » (p. 395 relative au fromage « Abondance »).
- dans son ouvrage de Bruno Gillet « Au fil de la Dranse », *1992*.
- dans un ouvrage de Didier Richard « Les gourmandises du terroir : traditions, recettes, emplettes… », Editeur Didier-Richard, p .58, édité en 1997.
- un ouvrage de l'association des diététiciens de la langue française « Recettes régionales et menus équilibrés », Solal Editeurs, p.13, édité en 1997.

On retrouve aussi un papier d'emballage des Fermiers Savoyards (utilisé par les professionnels jusqu'en 1985) qui décrit les recettes de la « Fondue savoyarde » de la « Raclette » et du « Berthoud ».

ANNEXE : Les principaux points à contrôler

Disposition du cahier des charges	*Méthode d'évaluation*
Utilisation de l'ingrédient de base de la recette, le fromage « Abondance »	- **Visuelle** ou **Documentaire**

Respect de la liste des ingrédients obligatoires de la recette	- **Visuelle** ou **Documentaire**
Format individuel du plat à Berthoud	- **Visuelle**