

# Goûte-les tous!

Sais-tu qu'on trouve près de 200 pains différents en Suisse? De la longue miche que l'on tranche pour ses tartines aux petits pains réservés aux grandes occasions, la tradition boulangère du pays en a pour tous les goûts. Découvre notre sélection fraîchement sortie du four, et essaie de dénicher toutes ces savoureuses spécialités!



## LA TRESSE AU BEURRE

Il n'y a aucun doute: s'il y a bien un pain qui fait l'unanimité en Suisse, c'est elle. On la savoure le dimanche matin d'un bout à l'autre du pays, où on l'appelle tresse, «Zopf» ou «treccia». La première trace écrite concernant cette spécialité contenant de la farine blanche, parfois un peu de farine d'épeautre, du beurre et du lait, remonte à plus de 500 ans. On trouve des pains tressés dans le monde entier, mais la forme de notre tresse helvétique est bien particulière. D'ailleurs, ce n'est pas si simple de lui donner sa forme à partir de deux pâtons. Notre conseil? Entraîne-toi avec deux foulards de couleur différente, et ne te décourage pas, il faut un peu de temps pour y arriver, mais le jeu en vaut la chandelle!

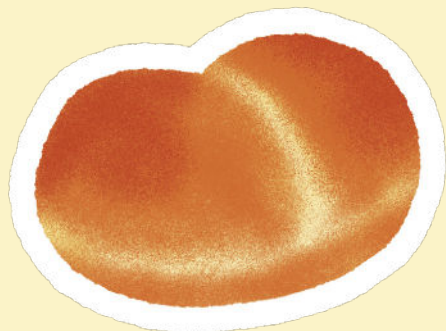


## PETIT PAIN DE SILS

Il doit sa croûte particulière à la saumure dans laquelle il prend un bain avant de passer au four.

## PAIN AU LAIT

Sans conteste le petit pain préféré des enfants, parfait avec une branche de chocolat.



## PAIN PAYSAN

Supercroustillant, il est produit à partir d'un mélange de farine complète, blanche et de seigle.

# NIVEAU 1



## BALLON

Avec une branche de chocolat ou en sandwich, c'est le plus passe-partout!



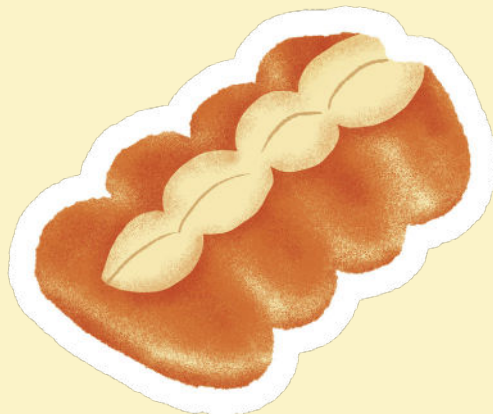
## PAIN AUX NOIX

Parfait avec un morceau de fromage ou une tranche de saucisson.



## BONHOMME EN PÂTE

Le meilleur, c'est celui que tu auras réalisé toi-même! Chiche?



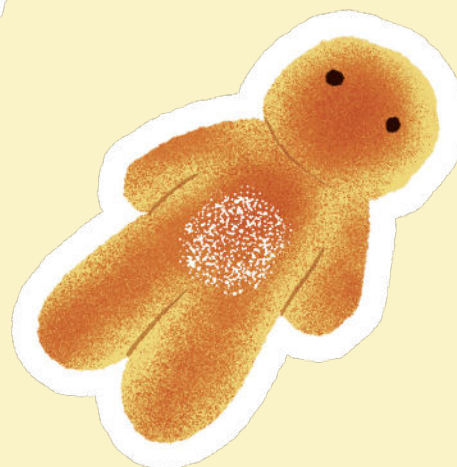
## PAIN TESSINOIS

Le Tessin a sans doute emprunté cette spécialité à l'Italie: on l'y retrouve sur des tableaux du XVI<sup>e</sup> siècle.



## PAIN DE SEIGLE

On raconte qu'on consommerait ce pain plutôt costaud depuis 1000 ans!





NIVEAU 2



PAIN DU 1<sup>ER</sup> AOÛT

Décoré d'une croix (et souvent d'un petit drapeau suisse), ce petit pain au lait n'est vendu qu'avant la fête nationale.

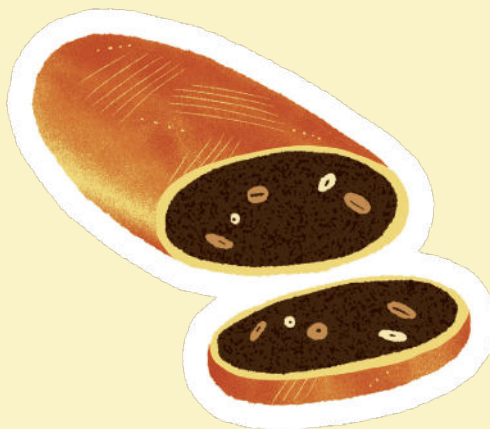
PAIN BÂLOIS

Deux boules de pain bien cuites et délicieusement craquantes.



TAILLAULE  
NEUCHÂTELOISE

Une savoureuse brioche cuite dans un moule et parfumée de zestes de citron.



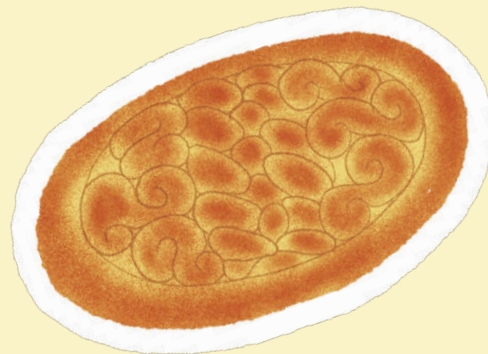
BÜNDNER  
BIRNBROT

La poire séchée et les épices donnent sa douceur à cette spécialité des Grisons.



BÜTSCHELLA

Petit pain aux raisins secs et au sucre, bien connu dans le canton des Grisons.



PFILENBROT

Une véritable œuvre d'art en pâte à tresse, spécialité d'Appenzell.



CUCHAULE

Une forme toute ronde et un bon goût de safran pour le goûter favori des petits Fribourgeois!

LUZERNERBROT

On appelle aussi «Weggen» ce pain au levain à la surface abondamment farinée.



## NIVEAU 3



### AGATHABRÖTLI

Typique des cantons de Fribourg et d'Appenzell, il est parfois béni par un curé le jour de la Sainte-Agathe.



### SENSLER RUA-BROT

Farine mi-blanche, bise et de seigle composent ce pain sombre à la croûte marquée d'un quadrillage.



### FIASCIA

Ce petit pain tout plat originaire du Tessin doit sa douceur à la farine de châtaigne.

### FASTENWÄHE

Cette variante bâloise du bretzel est saupoudrée de cumin.



### BÜNDNER ROGGENRINGBROT

Tu te souviens du pain que le célèbre Ursli trouve dans le chalet d'alpage? C'est celui-ci!



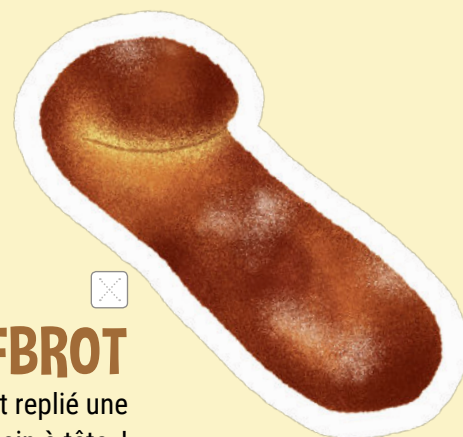
### CRESSIN

Cette brioche valaisanne peut être agrémentée de fruits secs ou de cannelle.



### PAIN VAUDOIS

Cette miche est marquée d'une croix qui permet de la séparer facilement en quatre portions.



### KOPFBROT

Imagine une baguette dont on aurait replié une extrémité: voici le Kopfbrot, ou «pain à tête»!