RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Le Berthoud reconnu en Spécialité traditionnelle garantie (STG) [CP]

Après l'approbation de son cahier des charges par le comité national des IGP, Labels Rouges et STG de l'INAO en mai 2019, le « Berthoud », recette typique savoyarde, vient d'être officiellement reconnu en Spécialité traditionnelle garantie (STG) par la Commission européenne. Après la Moule de bouchot en 2013, le « Berthoud » est la deuxième spécialité traditionnelle française à être enregistrée.

Une recette ancienne et savoureuse

La recette typique du « Berthoud » a été élaborée au début du 20e siècle par une famille du même nom qui tenait un bistrot à Thonon-les-Bains (74). Présenté comme un plat chaud individuel, il est traditionnellement conçu à partir d'un savant dosage de fromage fondu et de vin blanc, servi dans une coupelle en porcelaine allant au four : « l'assiette à Berthoud ». Sa texture est fondante à chaud et la croûte qui se forme lors de la cuisson est de couleur dorée à brune.

Des ingrédients principaux de qualité et de provenance savoyarde

Le « Berthoud » valorise des produits incontournables issus de son berceau d'origine : l'AOP « Abondance », emblématique fromage au lait cru de vache à pâte pressée cuite et le vin

blanc AOP « Vin de Savoie ». Il peut être fabriqué en dehors de sa région d'invention, le Chablais, mais dans le respect strict de sa recette traditionnelle désormais protégée par son cahier des charges. Le « Berthoud » s'accompagne d'une salade et d'une assiette de charcuterie.

Une interprofession en soutien

Les promoteurs de cette spécialité sont regroupés dans le Syndicat Interprofessionnel du Berthoud qui compte actuellement 36 restaurateurs.

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-berthoud-reconnu-stg*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance