



Résumé de la demande d'enregistrement de la *Zuger Kirschtorte*

1. Groupement demandeur

Zuger Kirschtorten Gesellschaft, case postale 4716, 6304 Zug

2. Nom du produit

Zuger Kirschtorte

3. Protection demandée

Indication géographique protégée (IGP)

4. Type de produit

Pâtisserie

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

La Zuger Kirschtorten Gesellschaft compte parmi ses membres 14 des 16 fabricants de *Zuger Kirschtorte* de l'aire géographique (87,5 %). Les membres de cette association produisent plus de 95 % des *Zuger Kirschtorten*. Les statuts de la Zuger Kirschtorten Gesellschaft confirment que le groupement est organisé selon des principes démocratiques. Le groupement est par conséquent considéré comme représentatif.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Selon une enquête démoscopique menée par le groupement, 73 % de la population suisse connaît la dénomination *Zuger Kirschtorte*. 81 % des personnes interrogées associent la *Zuger Kirschtorte* à une région déterminée; l'association régionale fait clairement référence à la région zougoise. Le résultat de l'étude prouve ainsi que la dénomination *Zuger Kirschtorte* n'est pas générique. La *Zuger Kirschtorte* figure en outre dans l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse en tant que produit alimentaire traditionnel.

7. Eléments historiques

La création de la *Zuger Kirschtorte* est attribuée au confiseur Heinrich Höhn, qui l'aurait confectionnée pour la première fois en 1915. Selon toute probabilité, en 1915 déjà, la tourte était composée des mêmes ingrédients qu'aujourd'hui. On possède un dessin original de Höhn remontant à l'année 1920 qui représente le motif typique à losanges sur le dessus de la tourte et le ruban bleu. La recette manuscrite originale de Höhn n'a pas été conservée. Le plus ancien document attesté qui devrait se rapprocher le plus de la recette originale est la recette figurant dans le livre de cuisine paru en 1933 de la Zuger Haushaltungsschule « Salesianum » (école d'enseignement ménager du Salesianum de Zug).

8. Preuve du lien au terroir

La tradition de la *Zuger Kirschtorte* est étroitement liée à la culture des cerises et à l'histoire de la distillerie artisanale du canton de Zug. La culture des cerises dans la région de Zug-Rigi remonte à plusieurs centaines d'années. La *Zuger Kirschtorte* a été confectionnée pour la première fois en 1915 dans la ville de Zug. Les pâtissiers-confiseurs de cette ville tirent leur savoir-faire de son inventeur, Heinrich Höhn. La *Zuger Kirschtorte* est considérée depuis comme la principale spécialité culinaire de la ville de Zug ; elle est aujourd'hui encore étroitement liée à l'image de la ville de Zug. Zug Tourismus (office du tourisme zougois) se sert également depuis des décennies de la *Zuger Kirschtorte* pour vanter les charmes de la ville de Zug. Zug Tourismus organise chez les fabricants de *Zuger Kirschtorte* des visites guidées qui mettent l'accent sur le lien au terroir de la *Zuger Kirschtorte*.

9. Preuve des méthodes locales, loyales et constantes

Le procédé de fabrication n'a pas changé au cours des décennies, à l'exception de l'introduction d'améliorations de nature technique. La *Zuger Kirschtorte* est aujourd'hui encore toujours confectionnée de manière artisanale. Le pourcentage de kirsch n'a cessé d'augmenter depuis la création de la *Zuger Kirschtorte* par son inventeur. A l'époque de Höhn, on utilisait généralement l'alcool dans les tourtes uniquement comme substance aromatique, alors qu'aujourd'hui c'est devenu un composant essentiel. Un ustensile spécifique, encore en usage aujourd'hui, a été mis au point par Carl Speck en 1935 pour une répartition uniforme du sirop de kirsch.

10. Cahier des charges

a) Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de fabrication de la *Zuger Kirschtorte* couvre l'ensemble du canton de Zug.

b) Description du produit et principales caractéristiques

La *Zuger Kirschtorte* est de forme ronde ; elle a un diamètre d'au moins 8 cm et une hauteur maximale de 4,5 cm. La *Zuger Kirschtorte* a un goût typique de kirsch, avec une proportion d'alcool d'au moins 4 % poids. La pâte de la génoise doit être imbibée uniformément de sirop de kirsch. Pour la confection de la *Zuger Kirschtorte*, on doit utiliser uniquement du Zuger Kirsch ou du Rigi Kirsch. L'ajout d'arôme de kirsch ou d'exhausteurs de goût est interdit.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La tourte est entièrement confectionnée manuellement. Un fond japonais est enduit d'une couche fine et régulière de crème à tourte au kirsch. Il est ensuite recouvert d'un disque de génoise de 20 à 28 mm d'épaisseur généreusement imbibé de sirop de kirsch. Un deuxième fond japonais est enduit comme le premier de crème à tourte au kirsch et posé sur la génoise du côté de la face enduite de crème. Le dessus et le pourtour de la tourte sont badigeonnés de crème à tourte au kirsch. Le pourtour est parsemé d'amandes effilées grillées. Le dessus de la tourte est saupoudré de sucre neige (sucre glace et amidon) et décoré d'un motif à losanges.

d) Organisme de certification

ProCert (SCES 038)