

[www.mariage-suisse.ch](http://www.mariage-suisse.ch)

*Pain, fromage & vin  
– unis dans le plaisir*



---

## Inhalte

<i>La trilogie du plaisir</i>	4–5
<i>Pain, fromage &amp; vin – sélectionnés pour vous</i>	6–9
<i>Pain de campagne, Försterkäse &amp; Syrah – de l'authentique pour l'œil et le palais</i>	10–11
<i>Pain aux noix, fromage de chèvre &amp; Merlot Bianco – une fraîcheur stimulante</i>	12–13
<i>Pain saint-gallois, Emmental &amp; Humagne Rouge – nobles délices</i>	14–15
<i>Pain bis, Sbrinz &amp; Chardonnay Brut – pétilllement et effervescence</i>	16–17
<i>Pain au levain, Tête de Moine &amp; Perdrix Blanche – rondeur et harmonie</i>	18–19
<i>Pain aux poires, Bleu &amp; Amigne Mitis – un carnaval de couleurs</i>	20–21
<i>Brioche tressée au beurre, Tomme &amp; Chardonnay – crémeuse harmonie</i>	22–23
<i>Pain bâlois, fromage des Grisons &amp; Petite Arvine – voyage culinaire à travers la Suisse</i>	24–25
<i>Pain de seigle valaisan, Stanser fladä &amp; Pinot noir – aigre-doux et fort</i>	26–27
<i>Pain aux pommes de terre, Gruyère &amp; Sauvignon blanc – douceur et fraîcheur</i>	28–29
<i>Pain aux graines de tournesol, fromage d'alpage du Tessin &amp; Merlot – un mariage fantaisiste</i>	30–31
<i>Pain complet au froment, Appenzell &amp; Cornalin – la Suisse ancestrale</i>	32–33
<i>OFS et ISP</i>	34
<i>Achévé d'imprimer</i>	35

*– la trilogie du plaisir*

*Le monde aromatique des pains suisses, des fromages suisses et des vins suisses est riche en surprises.*

*Découvrez sa richesse et sa diversité en mariant, par exemple, le pain saint-gallois à l'emmental et l'Humagne rouge valaisan.*

*Dans cette union, chaque produit apporte son arôme particulier, qui dépend de sa fabrication et de son origine. Chaque produit complète les autres, contraste avec eux, les apaise et les renforce. Bref, il les enrichit.*

*Une équipe de six experts – tous spécialistes des plaisirs du palais – a sélectionné pour vous douze mariages particulièrement savoureux de pains, de fromages et de vins. Ils ont pris en considération la gamme entière des produits, du produit courant à la spécialité.*

*Le présent fascicule vous permettra de vous familiariser avec les produits sélectionnés par les experts, tels qu'ils sont offerts à la dégustation dans diverses foires nationales et actions régionales des magasins d'alimentation, dans le cadre de notre projet «Mariage Suisse».*

*Préparez-vous à un voyage de découverte et d'emplettes à travers ces douze «mariages» nationaux; laissez libre cours à votre imagination et créez, vous aussi, vos propres mariages.*

*Cherchez les accompagnements appropriés à votre pain, fromage ou vin préféré, et faites connaître votre favori sur [www.mariage-suisse.ch](http://www.mariage-suisse.ch).*

*Plongez dans le monde du plaisir, dans le monde des délicieux produits de qualité suisse, dans toute leur diversité et toute leur richesse...*

*Roland Sahli*

Directeur de l'Organisation  
fromagère suisse OFS

*Hans Wintsch*

Président de l'Information suisse  
sur le pain ISP

Quels sont les plus savoureux mariages de pains suisses, de fromages suisses et de vins suisses? Une équipe de six experts s'est posé pour vous cette question et a sélectionné douze variantes composées des pains, fromages & vins de notre pays.

---

*Rolf Beeler*

*Maître fromager, affineur,  
Nesselbach (AG)*

M. Rolf Beeler fournit la haute gastronomie de Suisse alémanique et de Suisse italienne en fromages sélectionnés et affinés dans ses caves. Le vendredi et le samedi, il cherche le contact direct avec le consommateur sur son stand des marchés de Lucerne et de Wettingen, en Argovie. M. Beeler a déjà mis ses connaissances d'expert au service d'un livre, «Vin et Fromage» de «Bilanz», paru aux éditions Bilanz-Verlag.

---

*Yves Dothaux*

*Viticulteur, L'Arche de Noé,  
Cormondrèche (NE)*

M. Yves Dothaux dirige sa propre exploitation de viticulture dans le canton de Neuchâtel. En outre, il est œnologue aux Caves du Prieuré de Cormondrèche. Ses vins ont été récompensés plusieurs fois. Ses spécialités sont des vins doux de Chardonnay Sauvignon ou la Perdrix blanche-Blanc de noir, un vin blanc fabriqué à partir des raisins de Pinot noir. M. Dothaux transmet son savoir dans des cours d'œnologie et enseigne la viticulture.

---

*Leopold Enz*

*Chef cuisinier,  
Swiss Diamond Hotel  
Olivella, Vico Morcote (TI)*

M. Leopold Enz est chef cuisinier et gourmet de la jeune génération. L'hôtel Schwanen, à Rapperswil, lui doit ses 15 points de GaultMillau. Il a participé, en tant que chef de direction, à l'ouverture de l'hôtel Hilton Zurich au début de l'été 2002. Puis, à l'automne, a été inauguré le restaurant Gourmet de l'hôtel Olivella Swiss Diamond, au Tessin, où Leopold Enz répond de l'excellente qualité de la cuisine.

---

### Christian Jaques

Responsable du Centre Professionnel Richemont, Pully (VD)

M. Christian Jaques est boulanger, pâtissier et confiseur. Il dirige l'école de boulangerie de Richemont, en Suisse romande; il est responsable du programme d'enseignement et donne lui-même des cours. En outre, M. Jaques est conseiller technique en matière de qualité au service de boulangeries de Suisse romande. Pour son engagement dans le domaine de la boulangerie, il a reçu le titre de «Chevalier d'honneur du bon pain».

---

### Michel Pittet

Maître fromager, administrateur de la société Huguenin SA Fromages en gros, Villeneuve (VD)

M. Michel Pittet est fromager qualifié et a dirigé la Laiterie Moderne de Fribourg pendant douze ans. Aujourd'hui, il dirige la société Huguenin SA de Villeneuve et fournit en fromages les magasins spécialisés de Suisse romande. Il fait le commerce de plus de quarante sortes de fromages, entre autres le Vacherin Fribourgeois, le Gruyère, la Raclette Combe ou encore la «Tomme de Rougemont Fleurette», un fromage à

moisissures blanches créé par lui en 1980. M. Pittet organise des dégustations et collabore à divers projets culinaires consacrés au fromage.

---

### Françoise Wicki

Chef cuisinière, Hôtel Drei Könige am Rhein, Bâle (BS)

Mme Françoise Wicki, «découverte GaultMillau de l'année 2001», fut la star de la scène des gourmets en 2002, faisant ainsi la première page des revues spécialisées. Après avoir effectué un apprentissage entre autres auprès d'Anton Mosimann à Londres et de Hilda Veraguth à Sagogn, dans les Grisons, elle dirige aujourd'hui les cuisines du «Drei Könige am Rhein», un hôtel renommé de la ville de Bâle.

Le *pain* se mange de préférence frais. Il est alors croustillant et développe tout son arôme.

Les experts recommandent surtout des *fromages* bien faits et forts. Les fromages au lait cru sont authentiques, aromatiques et variés.

Le *vin* ne doit pas être trop jeune et, généralement, il doit avoir une grande fraîcheur, du fruité et de l'acidité lorsqu'il accompagne le fromage bien fait et le pain corsé.

### Sources

Dans les mariages de pains, de fromages et de vins que nous vous proposons, nous avons pris en considération des produits suisses exclusivement. Pains et fromages sont disponibles dans les magasins d'alimentation spécialisés (boulangeries ou fromageries), parfois également chez les grands distributeurs. Dans le cas du vin, il s'agit plus souvent de spécialités. Celles-ci peuvent être commandées et achetées dans les magasins spécialisés en vins ou bien directement chez le producteur.

*Pain de campagne, Försterkäse & Syrah*

*– de l'authentique pour l'œil et le palais*

*La croûte sanglée d'écorce d'épicea du Försterkäse est authentique, tout comme l'arôme boisé du vin et le pain de campagne traditionnel qui l'accompagnent. Toutefois, ces trois produits conservent leur caractère particulier lorsqu'ils sont consommés ensemble.*

Pour un goût plus relevé, choisissez un fromage de brebis bien fait ou un fromage affiné à pâte molle et à croûte rouge moelleuse.

Pour ajouter une note fruitée à cet ensemble, on peut servir également de la compote de quetsches.



Le pain de campagne traditionnel est fabriqué avec du levain et cuit au feu de bois jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Son arôme rustique et relevé est dit «chüstig» dans le dialecte bernois.



Le Försterkäse de la région de Toggenburg est un fromage à pâte molle épicié et légèrement corsé. Il se distingue par de beaux tannins en fin de bouche et des fragments de saumure caractéristiques des fromages à croûte lavée.



Le Syrah rouge du canton du Valais, vieilli en fût de chêne, possède une robe de couleur intense et une faible acidité. Ses tannins souples mais puissants lui confèrent un bouquet épicié agréablement fruité avec une légère note de vanille.



*Pain aux noix, fromage de chèvre & Merlot Bianco*

*– une fraîcheur stimulante*

*Les noix du pain et la saveur boisée du vin se marient volontiers et se laissent guider par l'arôme doux et onctueux du fromage de chèvre.*

Quelques gouttes d'huile d'olive sur le fromage dotent sa fraîcheur d'une note chaude et ronde.



Un corps léger et le ton huileux des noix grillées donnent au pain aux noix son goût caractéristique.



Le fromage de chèvre à pâte molle est idéal pour débiter dans la dégustation de ce type de fromage. En effet, l'arôme très particulier du chèvre – dû aux acides gras – qui en fait un fromage d'abord parfois difficile et, surtout, son odeur typique sont plus discrets dans ce



Le Merlot Bianco, un vin rare à la robe jaune paille et aux reflets dorés, est originaire du Tessin. Il se distingue par un corps bien structuré, un bouquet doux et élégant ainsi que des touches boisées bien intégrées.

fromage à pâte molle mêlé de lait de vache et recouvert d'une croûte de moisissures.

– nobles délices

*Le pain saint-gallois est surmonté d'un «nez» prononcé. Il est accompagné d'un Emmental surchoix piquant et d'un Humagne Rouge très riche en bouche.*

Ces produits se dégustent volontiers avec des poires séchées ou des abricots secs.



Le pain saint-gallois comblera les amateurs d'une mie épaisse et d'une croûte généreuse. Il reçoit son brillant aussitôt après la cuisson, et son «nez» typique exige beaucoup d'adresse de la part du boulanger.



Si l'Emmental montre des gouttelettes d'eau sous son manteau noir – des «larmes de joie» – ou encore des cristaux blancs dans ses trous, c'est un



L'Humagne Rouge, un cépage valaisan rare qui mûrit très tardivement, produit des vins de caractère, pauvres en acidité et d'une ampleur inhabituelle: violents et sauvages, corsés et ronds, relevés d'arômes de fruits des bois.

signe de grande qualité, garant d'une pâte épicée et moelleuse.



*Pain bis, Sbrinz & Chardonnay Brut*

*– pétilllement et effervescence*

*Un mariage idéal pour l'apéritif: le pétillant duo du Sbrinz fait à cœur, présenté en petits morceaux effrités ou en rebibes très fines, et du Chardonnay mousseux trouve une bienfaisante tranquillité et un soutien apaisant dans la discrétion d'un pain bis classique.*

Des rondelles d'Etivaz ou de fromage de montagne bernois conviennent également.



La saveur du pain bis, un pain de froment aéré et pourvu d'une croûte très croustillante, rappelle merveilleusement la chaleur du feu de bois. Plus la farine est foncée, plus son goût est fort et consistant.



Plus le Sbrinz est affiné, plus son bouquet est aromatique et corsé. Ce fromage extra-dur riche en matières grasses ne développe tout son arôme qu'au bout de deux ans environ. Par conséquent, plus il est vieux, plus il est «chüstig» (relevé).



Le Chardonnay Brut, appelé aussi Blanc de Blancs, est un vin mousseux de la région de Neuchâtel très prisé à l'apéritif. Il développe sur la langue son arôme caractéristique et une belle ampleur au palais. Il est finement fruité, discret et agréablement frais.

*Pain au levain, Tête de Moine & Perdrix Blanche*

*– rondeur et harmonie*

*Un vin corsé mais apaisant et un aromatique fromage en rosettes originaire du Jura et des montagnes neuchâteloises se marient à un pain revigorant au levain pour former un ensemble surprenant mais plaisant, rond et harmonieux.*

Ce vin blanc de Pinot Noir est connu en Suisse orientale sous le nom de «Federweisser» (vin nouveau).



Le pain au levain est revigorant et reste humide longtemps. La richesse de son arôme et sa fraîcheur se conservent très bien.



Présentée sous forme de rosettes obtenues avec une girolle, la Tête de Moine est un régal pour les yeux. Corsé et fleuri à la fois, son goût rappelle un peu celui de la noix. D'abord ferme sur la langue, puis fondant comme du beurre, c'est un fromage qui tient ses promesses.



La Perdrix Blanche est une spécialité de vin blanc, un «Blanc de Noirs», originaire des vignobles du lac de Neuchâtel. Les raisins de Pinot Noir, immédiatement pressurés et non fermentés, produisent un vin à l'arôme généreux, corsé et puissant.

*Pain aux poires, Bleu & Amigne Mitis*

*– un carnaval de couleurs*

*Le goût épicé et fruité d'un pain aux poires, la force d'un fromage bleu et les saveurs de miel d'une Amigne liquoreuse s'unissent au palais en un véritable carnaval de couleurs.*

Si l'on préfère un arôme plus fondant et moins épicé, on peut également remplacer le pain aux poires par de la brioche.

L'Amigne est un vin sec et limpide. Il est préférable ici de choisir l'Amigne Mitis, une forme liquoreuse vieillie en fût. Mais le porto se marie très bien au bleu également.



Le pain aux poires grison, enrobé d'une croûte fine, épicé et humide à l'intérieur, est l'une des variantes les plus célèbres en Suisse de ce pain spécial au goût fruité et de noisette



Le bleu n'est plus réservé seulement aux Français et aux Anglais. Le Thurblau ou le Bleu-Châtel sont les premières créations suisses de ce fromage piqué de moisissures



L'Amigne Mitis, une spécialité valaisanne, est un vin doux élégant, à la robe dorée, onctueux et pauvre en acidité. Il possède un arôme noble de bois de chêne et convainc le palais par son ampleur.

nobles. Selon son degré de maturité, sa saveur épicée de noisette est aromatique, piquante ou même forte.



*Brioche tressée au beurre, Tomme & Chardonnay*  
– *crémeuse harmonie*

*La tendresse de la brioche tressée se marie parfaitement au crémeux du fromage que complètent bien les tons gras du vin. Le beurre, les œufs et la fine farine de la brioche donnent leur fondant à ce mariage et parachèvent sa saveur pour former une crémeuse harmonie.*

La Tomme Fleurette vaudoise au lait cru est un fromage particulièrement recommandé.

Pour un mariage réussi, il est préférable d'éviter les Chardonnay vieillies en fût.

La brioche peut également être remplacée par de la baguette, un pain plus sec mais plus croustillant.



Le beurre donne à la brioche tressée sa saveur incomparable. Il lui permet de rester fraîche longtemps et lui donne une bonne consistance. Sa croûte brun-jaune est également caractéristique.



La Tomme, un fromage gras à moisissures blanches, est douce ou corsée selon son degré de maturité. Crémeuse et veloutée, sa pâte coule parfois après avoir été coupée.



Le Chardonnay genevois est un vin blanc qui se distingue par son arôme fruité délicatement exotique et son harmonieuse personnalité.



*Pain bâlois, fromage des Grisons & Petite Arvine  
– voyage culinaire à travers la suisse*

*Que fait le Bâlois sur les alpages grisons avec du vin valaisan? C'est le mariage aromatique et plaisant d'une croûte farineuse et croustillante, d'un fromage charpenté et corsé et d'un vin blanc vif et frais.*

La Petite Arvine que nous recommandons ici est un vin sec issu des vendanges normales. Mais il peut s'agir aussi d'un vin liquoreux, fabriqué à partir des raisins flétris, séchés sur les ceps.



Le pain bâlois possède une pâte molle pourvue de grands pores irréguliers. Il doit son goût caractéristique aux arômes qui se développent dans sa croûte farineuse et croustillante.



Le fromage des Grisons au lait cru est un fromage mi-dur, charpenté et, selon son degré de maturité, plus ou moins fort et corsé.



La Petite Arvine, un vin originaire du Valais, a un bouquet frais, puissant, au parfum de fruits exotiques et de violettes sauvages, un corps ferme et bien charpenté ainsi qu'un arrière-goût persistant, aromatique et relevé d'une note salée.

*Pain de seigle valaisan, Stanser fladä & Pinot Noir  
– aigre-doux et fort*

*Un pain rustique et croustillant, un fromage corsé et crémeux et un vin rouge plein et fruité forment un mariage aigre-doux réussi, qui se distingue par sa puissance harmonieuse.*

Le Vacherin Mont d'Or peut remplacer le Stanser fladä. Toutefois, ce fromage typiquement saisonnier est disponible d'octobre à mars uniquement.



Le pain de seigle valaisan est nourrissant et entouré d'une croûte craquelée. Son goût unique, acidulé et fort est dû au levain, qui prolonge également sa fraîcheur.



Le Stanser fladä est un fromage au lait cru, tendre et crémeux, qui se mange à la cuillère. Il possède la note corsée des fromages à croûte rouge moelleuse.



Le Pinot Noir originaire de la Bündner Herrschaft a du corps; il est plein, dense et complexe. Il est rond et puissant en bouche, avec une note bouquetée et fruitée.

Pain aux pommes de terre,  
Gruyère & Sauvignon blanc

– douceur et fraîcheur

*Un pain au goût douceâtre de la pomme de terre et un fromage fort, fruité et fait à cœur forment un mariage pittoresque et naturel, volontiers rafraîchi par le fruité et l'acidité du vin blanc.*

On peut les servir avec du beurre, du miel ou de la compote de prunes.



Une belle croûte et une belle couleur sont la carte de visite du pain aux pommes de terre. Fin et douceâtre au goût, il est digeste et reste frais longtemps.



Le Gruyère, fromage au lait cru d'une petite ville fribourgeoise du même nom, possède une pâte moelleuse et tendre. Le goût du Gruyère bien fait est corsé, prononcé et relevé d'un arôme fruité et puissant.



Le Sauvignon Blanc est un vin d'Argovie compact et charpenté. Caractérisé par son montant et son intensité, il est également célèbre pour son bouquet merveilleusement fruité à la saveur typique du cassis.



*Pain aux graines de tournesol,  
fromage d'alpage du Tessin & Merlot*

*– un mariage fantaisiste*

*Un pain original et  
moelleux aux graines  
accompagne l'harmonieux  
duo tessinois du fromage  
fort et du vin rouge fruité  
à la note de fût de chêne.*

Un mariage idéal pour le dessert.



Le pain aux graines de tournesol est moelleux, original, savoureux et corsé. Il est bien charpenté et particulièrement riche en sels minéraux et vitamines.



Le fromage d'alpage du Tessin n'est fabriqué que pendant la saison d'estivage, de juin à septembre. C'est ce qui explique son goût caractéristique, marqué par la flore du sud des Alpes. Le lait cru employé peut



Le Merlot tessinois brille d'un rouge grenat. Son parfum est intense, avec des tons de griottes et d'épices. Élégant au palais, ses tannins sont fins mais perceptibles. C'est un vin charnu et long.

contenir jusqu'à trente pour cent de lait de chèvre – un produit riche en surprises.



*Pain complet au froment, Appenzell & Cornalin*

## *– la Suisse ancestrale*

*Un fromage fait à cœur  
contrebalance un vin corsé  
et un pain savoureux,  
faisant de ce triple accord  
une alliance parfaite.  
Un mariage qui se dis-  
tingue par ses jolis tons  
aigres-doux et gras.*

On recommande en particulier  
les Appenzell bien faits, extra  
ou surchoix.

Le Cornalin développe ses  
nuances corsées avec le temps.  
C'est lorsqu'il a vieilli pendant  
trois ou quatre ans qu'il est  
le meilleur.



Fort et savoureux, le pain  
complet au froment cache  
sous sa croûte croustillante  
une mie particulièrement  
moelleuse.



Le goût de l'Appenzell varie  
de fort à extra-corsé.  
Sa croûte est brun-rouge.  
Sa pâte de couleur ivoire  
à jaune clair est tendre et  
facile à couper.



Le Cornalin du Valais, un  
vin robuste, ferme et frais,  
est produit à partir d'un  
des plus anciens cépages  
de Suisse. Son parfum  
complexe et puissant est  
traversé de touches  
poivrées et d'un arôme de  
cerise.

## OFS

*L'Organisation fromagère suisse (OFS) est la plate-forme du secteur fromager suisse. En tant qu'association, elle défend les intérêts communs de ses organisations membres. Elle soutient la promotion des ventes des différentes variétés de fromages, réunit les moyens financiers nécessaires et initie des actions de promotion de la qualité. Elle éclaire les questions relatives au droit alimentaire, au commerce extérieur et à la protection des dénominations d'origine et des marques. L'OFS défend les intérêts de l'économie fromagère auprès des associations de consommateurs, des autorités, des organisations nationales et internationales et du public.*



Organisation fromagère suisse OFS  
Brunnmattstr. 21, Case postale  
3001 Berne  
Tél. ++41 (0)31 380 50 30  
Fax ++41 (0)31 380 50 31  
E-mail: info@fromagesuisse.ch  
www.fromagesuisse.ch



Schweizerische Brotinformation  
Information suisse sur le pain  
Informazione svizzera sul pane

Information suisse sur le pain ISP  
Museumstrasse 10, Case postale  
3000 Berne 6  
Tél. ++41 (0)31 359 00 50,  
Fax ++41 (0)31 359 00 10,  
E-mail: info@painsuisse.ch,  
www.painsuisse.ch

## ISP

*L'Information suisse sur le pain (ISP) a pour objectif de promouvoir la consommation de pain en Suisse, et par là aussi celle de céréales et de farine. Des producteurs de céréales aux meuniers, en passant par les boulangers et les grands distributeurs, tous les partenaires «du pain» y sont représentés. Présidée par l'Office fédéral de l'agriculture, l'ISP s'investit dans des actions informatives visant à encourager la consommation de pain et de pâtisseries suisses.*

Brochure:  
«Pain, fromage et vin  
– unis dans le plaisir»  
36 pages

Editeur:  
Organisation fromagère suisse OFS  
Information suisse sur le pain ISP

Conception, rédaction et réalisation:  
Stoll, Traber & Partner AG, Berne

Photos:  
Marie-Therese Wenger (photographe)  
et Karin Frei (styliste), Stettlen

Vaisselle de Globus,  
verres de Villeroy+Boch

Impression:  
Ziegler Druck et Verlags-AG, Winterthur

Distribution:  
Centre de documentation  
de l'Information suisse sur le pain ISP  
Museumstrasse 10, Case postale  
3000 Berne 6  
Tél. ++41 (0)31 359 00 50  
Fax ++41 (0)31 359 00 10  
E-mail: info@www.painsuisse.ch,  
www.painsuisse.ch

[www.mariage-suisse.ch](http://www.mariage-suisse.ch)

© 2003 by KOS/SBI, Berne – 1ère édition  
100'000 Ex. dt.