

**MANGEZ
DU FROMAGE
SUISSE**

Achevé d'imprimer

Editeur:
Organisation fromagère suisse KOS,
Berne

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

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

Vaisselle et accessoires:
Globus et Sibler, Zurich

Impression:
Fischer AG, Münsingen

Distribution:
Organisation fromagère suisse KOS
Brunnmattstrasse 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

© KOS, Berne – 1ère édition 40'000 ex. fr.

Redécouvrir les fromages suisses



Petit déjeuner en fête

Au brunch du dimanche, des fromages bien choisis retiennent plus d'un gourmet à table. Avec des fromages doux et aromatiques, vous faites le bon choix. La célèbre Tête de Moine convient tout particulièrement à un agréable petit déjeuner prolongé. Des siècles durant, ce fromage au goût fleuri et corsé était fabriqué par les moines de l'abbaye de Bellelay. Il doit son succès notamment à la girolle qui permet de confectionner de fines rosettes. Avec sa pâte tendre et son arôme délicat, le Tilsit vert trouve également sa place sur toutes les tables du petit déjeuner. Parmi les fromages à pâte molle, la Tomme vaudoise est un véritable régal matinal. Sa pâte lisse fond en prenant de l'âge et acquiert un arôme légèrement laiteux. Les gourmets la savourent avec une prise de cumin.

Le contrôle, garant de sécurité

La production fromagère suisse est soumise à de rigoureux contrôles. Un « passeport de qualité » apposé sur la croûte des fromages à pâte dure et mi-dure indique où et quand la meule en question a été fabriquée. Il garantit la plus grande sécurité aux consommatrices et consommateurs.



Un départ plein d'entrain

Il est facile de régaler ses invités dès l'apéritif: toutes sortes de délectables créations fromagères feront de chacune de vos invitations une expérience unique.

Pour un départ en beauté, préparez, par exemple, un millefeuille au fromage avec du pain noir moelleux, fourré d'une pâte légère à base de Mascarpone ou de fromage frais. Mais, un Brie suisse tendre, enveloppé dans une crêpe, un mini-cannelloni chaud au Tilsit avec des fines herbes, une petite brochette croustillante au fromage, cuite dans une pâte à la bière, ou bien un biscuit d'Emmental préparé avec de la pâte levée feront aussi battre les cœurs des gourmets. Et avec des blinis au sarrasin, au lait frais et au beurre, les amateurs de fromage de chèvre frais seront comblés! La variété des préparations à tartiner fraîches et raffinées est également très grande. Avec des carottes, du cottage cheese, du fromage frais, des radis, du Schabziger ou du Gruyère, il est possible de composer les mélanges les plus divers, pour un apéritif original.

Le lait frais

Pour fabriquer un produit de première qualité, seuls conviennent les ingrédients les meilleurs. Le lait frais suisse répond aux exigences les plus strictes, car les vaches sont nourries essentiellement d'herbe et de foin. Ce fourrage «brut» permet d'obtenir un fromage d'une qualité irréprochable et de saveur unique.



Livres

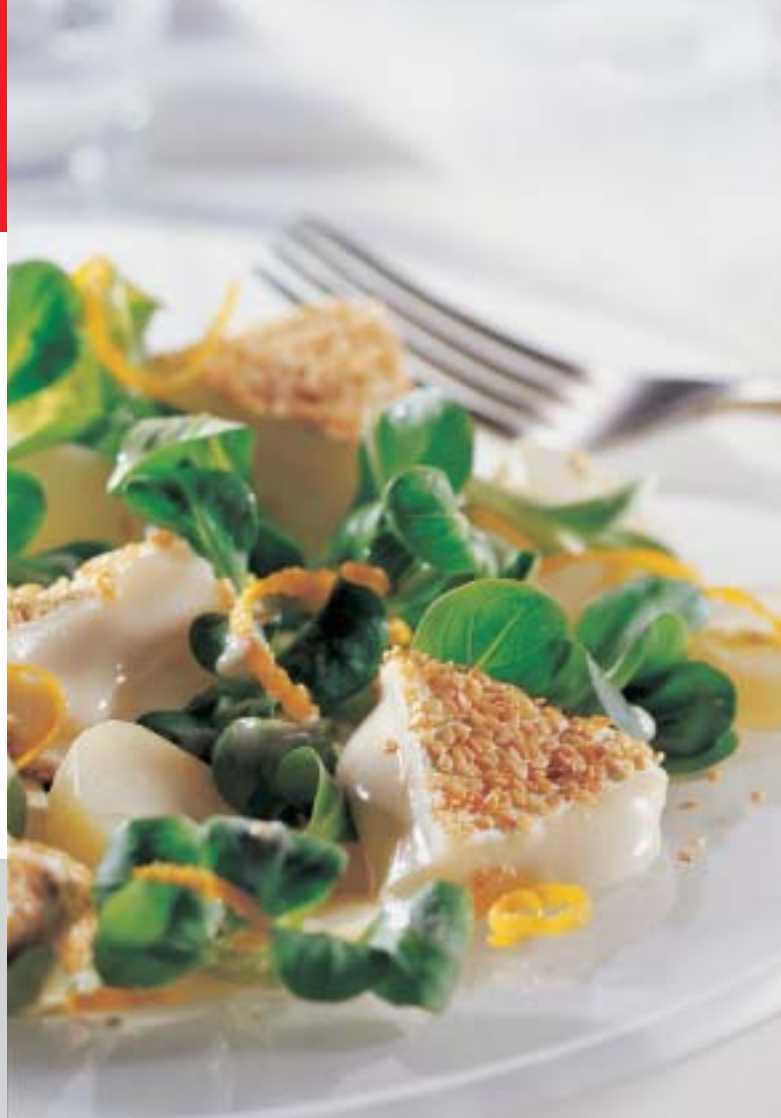
Vous trouverez ces idées de recettes et bien d'autres encore dans le «*Livre du fromage*» et l'ouvrage intitulé «*A la table familiale*». Vous pouvez commander ces deux livres de cuisine auprès de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL (tél. 031/ 359 57 28) ou sur Internet: www.swissmilk.ch/shop.

Une légèreté rafraîchissante

Les recettes à base de fromage ne sont pas forcément traditionnelles ou pesantes. Au contraire, la grande diversité des fromages suisses permet de confectionner, en été comme en hiver, des plats de résistance étonnamment légers. Essayez par exemple un risotto d'aubergines accommodé avec le plus fin des Mascarpones, une terrine de veau au Gruyère accompagnée de champignons frais des bois ou de champignons de Paris, de petites galettes de fromage frais poêlées et servies sur un lit de salade craquante, une petite brochette de veau à l'Emmental assaisonnée d'une sauce raffinée aux olives noires ou encore une tarte au Vacherin fribourgeois avec de fines rondelles de courgettes. Au cours d'une chaude journée d'été, une roulade de fromage frais aux herbes ou de charmantes pommes de terre au fromage sur une salade verte fraîche et craquante permettent de varier agréablement. Pendant la saison chaude, les amateurs de pâtes redécouvriront le cottage cheese, en le préparant par exemple avec du poireau sur des linguines rouges (spaghettis plats).

Une diversité unique en son genre

Des siècles de tradition, des matières premières de la plus grande qualité, le soin de la confection et de sévères contrôles de qualité ont fait du fromage suisse un produit unique en son genre. Plus de 450 variétés de fromages différents témoignent de l'ingéniosité et de la créativité des fromagers suisses.



Livres

Vous trouverez ces idées de recettes et bien d'autres encore dans le «*Livre du fromage*» et l'ouvrage intitulé «*A la table familiale*». Vous pouvez commander ces deux livres de cuisine auprès de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL (tél. 031/ 359 57 28) ou sur Internet: www.swissmilk.ch/shop.

Un dessert exquis

La vue d'un plateau de fromages délicieux, bien garni, fait venir l'eau à la bouche de plus d'un gourmet. Lorsque l'on déguste des fromages au terme d'un banquet, il est souhaitable de veiller au choix des produits.

Un Emmental affiné en grotte est un véritable délice.

Après 16 mois d'entreposage, il a atteint sa pleine maturité, son arôme est puissant et sa pâte légèrement friable.

Ses larmes d'eau salée témoignent de la noblesse de son caractère.

Tendre et fondant, le Vacherin fribourgeois convient très bien également. Un Gruyère mi-salé complète l'assortiment.

Après sept mois de soins dans la cave à fromages, il développe son arôme caractéristique mais encore doux.

Les fromages à pâte molle sont particulièrement appropriés: le Camembert suisse, avec son arôme de terroir, doux à corsé selon son degré de maturité, le tendre et fondant Reblochon ou bien encore le «Chemin Creux» légèrement corsé.

Une préparation rafraîchissante et fruitée à base de fromage frais, par exemple avec de l'ananas, parachève la palette des plaisirs.

Sans additifs

Les fromages suisses à pâte molle, mi-dure ou dure sont des produits entièrement naturels, fabriqués seulement à partir de lait, de présure, de sel et de ferments lactiques. Ils ne contiennent aucun additif controversé.



Livres

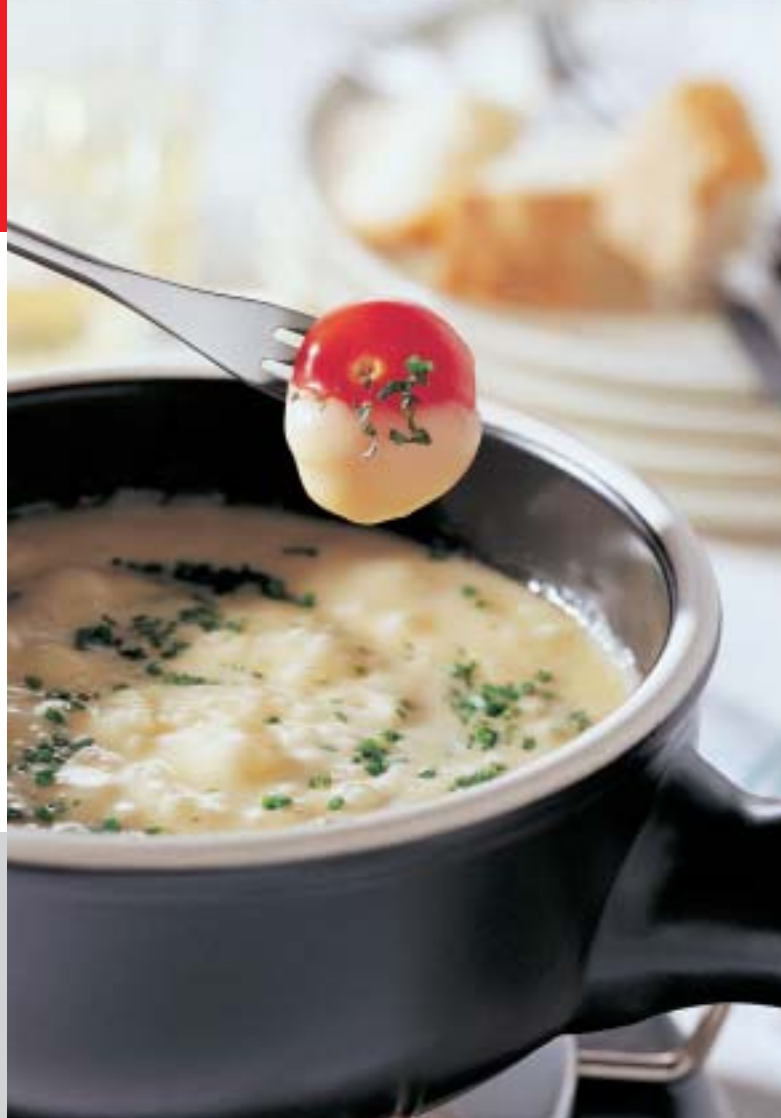
Vous trouverez d'autres idées de fromages à offrir en dessert dans la brochure «Pain, fromage & vin – unis dans le plaisir» (voir le site www.mariage-suisse.ch)

Summum du confort

Vous vous réjouissez à l'idée de passer une joyeuse soirée conviviale? De savourer confortablement une fondue ou une raclette entre amis? Laissez libre cours à votre créativité. La recette de la fondue est modifiable à volonté. Presque tous les cantons possèdent leur propre variante. La fondue de Suisse centrale doit son caractère unique au Sbrinz et au Tilsit. En Suisse orientale, on remplace le vin blanc par un cidre fruité, le kirsch par un petit verre d'eau-de-vie de pomme ou de poire ou de calvados. La fondue aux tomates valaisanne contient, outre un oignon finement émincé, de petits dés de tomate pelée. La classique et très populaire fondue «moitié-moitié» contient du Gruyère et du Vacherin fribourgeois à parts égales. Si on le désire, on peut ajouter à la fondue des champignons, des herbes ou des épices spéciales telles que le curry ou le paprika. La raclette n'impose également aucune limite à l'imagination. Selon la saison, on peut l'accompagner de pointes d'asperges et de jambon cru, de tranches de lard et de moutarde de fruits, d'épinards cuits à l'étuvée ou de poireaux, de poires et de raisins ou même d'une petite côte de porc fraîchement fumée. Étonnez vos amis, vos connaissances et vous-même!

Purement artisanal

La décentralisation de la production fromagère dans des fromageries rurales est caractéristique de la Suisse. Près de deux tiers des meules de fromage suisse sont fabriquées dans de petites exploitations artisanales, où le lait frais est livré chaque jour en vue d'être transformé. La fabrication a lieu selon des méthodes ancestrales, soutenue par la compétence des artisans fromagers suisses.



Vous trouverez d'innombrables idées de recettes pour réussir votre soirée raclette ou fondue sur www.fromagesuisse.ch et www.raclette-suisse.ch.