Les fromages du pays qui méritent l'AOC

Autor(en): **Rohrbach, Nicole / Probst, Jean-Robert**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

Heft 3

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-827125

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les fromages du pays qui méritent l'AOC

Au royaume des pâturages se trouvent d'excellents fromages. Du gruyère à la tête-de-moine, en passant par le vacherin Mont-d'Or, nous avons sélectionné les plus fameuses productions du pays, protégées par une AOC.

Dans notre pays, les seules reines reconnues paissent dans le val d'Hérens, au-dessus de Sion. Ces vaches trapues et batailleuses donnent peu de lait, mais la qualité l'emporte facilement sur la quantité. Nourries à l'herbe d'alpage, elles permettent aux laitiers valaisans de produire le fromage à raclette, qui défraie la chronique depuis qu'une cinquantaine d'institutions s'opposent à son classement en appellation d'origine contrôlée (AOC).

Malgré tout, nous avons tenu à présenter «le» raclette dans notre échantillonnage de fromages suisses de grande qualité. Il trouve ainsi sa place aux côtés du prestigieux vacherin Mont-d'Or, des étonnantes fleurs de tête-de-moine, du vénérable gruyère, du savoureux fromage de L'Etivaz et des rebibes de Sbrinz.

Préparez-vous à affoler vos papilles gustatives, voici l'histoire étonnante des meilleurs fromages du pays.

Le vacherin Mont-d'Or

Ce fromage est affiné depuis la nuit des temps, du côté de la Vallée de Joux. Cependant, c'est en 1820 que l'on en trouve les premières traces sur un document manuscrit. «Dès l'automne, le manque de lait pénalisait les fromagers de la région, précise Pascal Monneron, gérant de l'interprofession du vacherin Mont-d'Or. Ils ont donc créé un fromage à pâte molle, plus petit, sanglé par une ceinture d'épicéa et enfermé dans une boîte en bois, qui permet une excellente conservation.»

Afin d'éviter les problèmes posés par la listeria, ce fromage délicat subit un sévère contrôle de qualité chaque semaine.

Commercialisé de fin septembre à fin avril, le vacherin Mont-d'Or se déguste généralement durant la mauvaise saison. Il est même devenu un fromage de fête, que l'on étale sur un bon morceau de pain, comme on le ferait avec du caviar. «De plus en plus de consommateurs le congèlent, pour se régaler en été, lorsque le temps se fait maussade.»

Depuis l'obtention de son AOC, en mai 2003, les ventes ont augmenté de près de 15%. Des quelque 550 tonnes produites par une douzaine de fabricants et deux affineurs, 80 tonnes partent à l'étranger. En France, naturellement, mais également en Allemagne, en Angleterre et... au Japon. On le trouve dans des magasins spécialisés, en compagnie des prestigieux fromages français et des produits de luxe.

Les connaisseurs dégustent le vacherin Mont-d'Or, affiné durant 28 jours, à la cuillère. Mais certains gourmets le glissent au four, enrobé dans un papier d'alu. Ils auront ajouté un petit verre de vin blanc par un trou pratiqué en son milieu. «Accompagné de pommes de terre en robe des champs, c'est un régal!»

Le fromage à raclette

Les Valaisans, qui se sont battus pour donner une AOC à l'eau de vie de poire et à la viande séchée, aimeraient bien faire de même avec leur fromage à raclette. La demande a été acceptée en novembre dernier par l'Office fédéral de l'agriculture, ce qui a déclenché une cinquantaine d'oppositions. Au-delà de la polémique, voici ce que l'on peut dire du «Raclette du Valais».

«L'histoire nous apprend que ce fromage est originaire de la vallée de Bagnes, dit Jean-Claude Lelièvre, gérant de la laiterie de Saint-Martin. On pouvait le racler car il est élevé dans une vallée humide et dans des caves froides, qui l'empêchent de sécher...»

Aujourd'hui, on affine également le «Raclette» au lait cru dans le val d'Hérens, célèbre pour ses petites vaches batailleuses. «Elles donnent moins de lait, mais il est parfaitement équilibré. Et puis, on complète avec la production de la race Holstein. Il faut compter deux heures pour la fabrication, six heures pour l'égouttage, un jour dans un bain de sel et deux ou trois mois d'affinage pour obtenir un bon fromage à raclette.»

Dans le Valais, on racle le fromage depuis toujours dans les alpages. Les consommateurs trouvent du véritable fromage «Raclette du Valais» dans le commerce durant la mauvaise saison. Mais c'est en été, sur l'alpage, qu'il faut s'en procurer. Les producteurs pratiquent la vente directe.

Le combat pour l'obtention de l'AOC risque d'être long pour les producteurs de «Raclette du Valais». Mais ces derniers sont aussi pugnaces que les petites vaches de la race d'Hérens...

Organisation fromagère suisse OFS

La tête-de-moine

La tête-de-moine compte au moins une centaine d'années de plus que la Confédération, selon un document qui, en 1192 déjà, fait mention d'un fromage fabriqué par des moines de Bellelay. Car c'est au sein de la belle abbaye, nichée au cœur du Jura historique, que s'est élaborée la recette de la célèbre petite meule: une pâte mi-dure à croûte lavée, affinée en cave durant trois mois sur des planchettes d'épicéa. Les textes anciens précisent que l'on doit utiliser «un lait gras d'excellente qualité issu des meilleures herbes et plantes du pays». Une exigence toujours d'actualité, puisque la tête-de-moine, pour mériter son appellation, doit être élaborée avec du lait cru frais de montagne, produit par des vaches nourries de fourrages non ensilés et transformés sans autres additifs que le sel, la présure et des ferments naturels.

Le fromage des moines gagna une telle réputation qu'il servit de monnaie d'échange pendant plusieurs siècles. Les soldats français, qui, en 1792, lors de la Révolution, occupèrent la région et le monastère auraient baptisé le fromage «tête de moine» en référence à la manière dont il se consomme, qui n'est pas sans évoquer la tonsure ecclésiastique.

La tête-de-moine ne se coupe pas, elle se racle. On découpe d'abord la croûte du dessus, comme un couvercle, puis, la lame du couteau tenue à l'horizontale parfaite, la pointe au centre, on gratte ni trop fort ni trop mollement d'un geste circulaire pour obtenir une délicate rosette savoureusement aromatisée. Inventée en 1981, la girolle – un plateau en bois avec couteau intégré – débite des rosettes parfaites. L'instrument a donné une nouvelle impulsion à la production et a popularisé le fromage hors des frontières suisses. Depuis peu, un nouvel ustensile a fait son apparition: la pirouette, clone plastifié de la Girolle et directement intégré à l'emballage.

Le roi de la Gruyère

Le fromage de Gruyère est sans doute le plus ancien du pays, puisqu'une première charte en fait mention en 1115. Auparavant, les Celtes, les Helvètes et les Romains en fabriquaient déjà. L'histoire ne dit-elle pas que l'empereur Antonin-le-Pieux mourut d'une indigestion de gruyère en 161 avant J.-C. Comme quoi, la gourmandise peut être un péché mortel...

Dès le 14e siècle, le fromage de Gruyère s'exporte à Vevey, à Genève, puis à Lyon, Paris et vers l'Italie. En 1762, la prestigieuse Académie française fait entrer le mot gruyère dans son dictionnaire. En 1856, des exposants fribourgeois décrochent deux médailles d'or à Paris, pour «le meilleur fromage du monde».

Aujourd'hui, les 220 laiteries qui fabriquent du gruyère sont disséminées à travers toute la Suisse romande (hormis Genève et le Valais). On peut ainsi déguster du gruyère du Jura, de Neuchâtel et même de certaines communes bernoises. Mais attention: les exigences de l'AOC sont sévères. L'alimentation des vaches laitières est strictement surveillée: herbe fraîche en été, foin et regain en hiver. Pas question d'y ajouter un quelconque additif.

percevoir
écouter
comprendre

Test de l'audition gratuit

www.centrales-srls.ch

Centrale d'appareillage acoustique

Fournisseur agréé AI-AVS-AMF-SUVA • Audioprothésistes diplômés

DECOM

Bulle • Rue de Vevey 10
Tél. 026 913 90 66

La Chaux-de-Fonds • Pl. du Marché 8a
Tél. 032 968 85 05

Hôpital • Rue de Chasseral 20
Tél. 032 967 24 65

Fribourg • Bd de Pérolles 7a
Tél. 026 322 36 73

Genève • Rue de Rive 8
Tél. 022 311 28 14

Lausanne • Passerelle du Grand-Pont 5
Tél. 021 312 81 91

Martigny • Av. de la Gare 11
Tél. 027 722 42 20

Neuchâtel • Rue St-Honoré 2
Tél. 032 724 10 20

Nyon • Rue de la Gare 2
Tél. 022 361 47 90

Orbe • Rue Sainte-Claire 9
Tél. 024 441 00 68

Payerne • Rue des Granges 24
Tél. 026 660 45 35

Sierre • Av. de la Gare 1
Tél. 027 456 44 50

Sion • Rue des Vergers 2
Tél. 027 322 70 58

Yverdon-les-Bains • Rue de Neuchâtel 40a
Tél. 024 426 23 05

Abonnement spécial AVS

20% de rabais

Du lundi au vendredi, de 6h à 17h, profitez d'un bien-être avantageux!

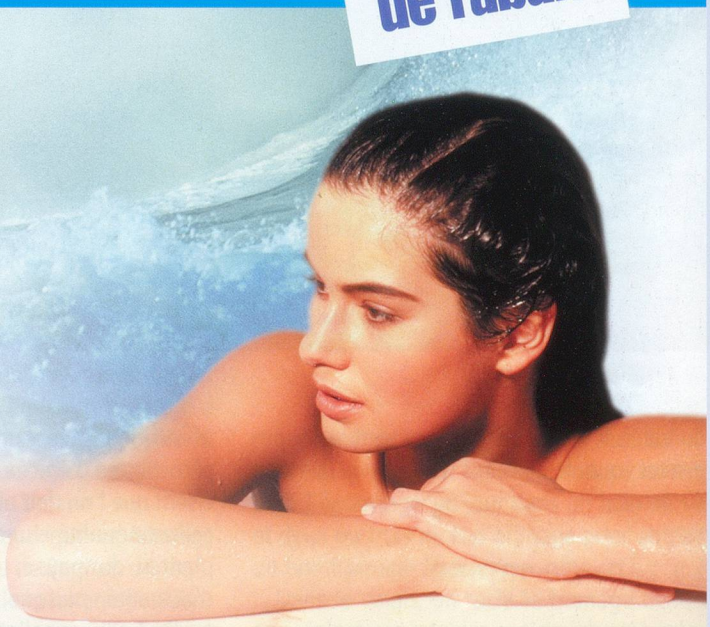
Vous avez envie de détente, de sport et de bien-être, en toute tranquillité? Bénéficiez des plages horaires les moins fréquentées, profitez de l'abonnement spécial que vous propose Fitness Parc[M] Malley: **en dehors des heures et des jours de pointe!**

Le matin de bonne heure et durant toute la journée, vous avez tout loisir de profiter des installations de Fitness Parc[M] Malley. Et ceci **5 jours par semaine, du lundi au vendredi!**

Le Fitness propose son abonnement spécial, avec **20% de rabais** pour les retraités AVS et AI.

Avec ou sans cours, choisissez la formule qui vous convient et venez vous dépenser mieux, en dépensant moins…

Salle climatisée, cartes de crédit acceptées.
Nous sommes reconnus par les assurances du groupe qualitop



Bon de réduction
pour une entrée

Sur présentation de ce bon à la réception du Fitness Parc[M] Malley, vous ne payez votre entrée que **Fr. 20.-** au lieu de Fr. 32.- avec accès à toutes les installations (valable aussi pour les cours collectifs).

Offre non cumulable, limitée au 1.9.2004

Générations

Abonnement annuel de 6h-17h du lundi au vendredi sans cours: dès Fr. 640.- *

Abonnement annuel de 6h-17h, du lundi au vendredi avec cours: dès Fr. 800.- *

***20% de rabais pour retraités AVS et AI.**

FITNESS PARC[M]
MALLEY

www.fitnessparc-malley.ch

Chemin du Viaduc 1 - 1008 Prilly
Tél. 021 620 66 66 - Fax. 021 620 66 69

Organisation fromagère suisse OFS

Des 27 000 tonnes de gruyère produites chaque année, le tiers est exporté, principalement aux Etats-Unis, en Allemagne, en France, en Italie et en Espagne. Le «meilleur fromage du monde» a conquis la planète. En douceur et en saveur.

Trésors de L'Etivaz

Première AOC du pays, le fromage d'alpage de L'Etivaz a obtenu cette reconnaissance en janvier 2000. Mais il y a bien longtemps que les fromagers du Pays-d'Enhaut affinent ce produit au goût particulier. De Rougemont à Leysin, ils produisent aujourd'hui 320 tonnes de fromage en transformant le lait d'alpage. C'est d'ailleurs durant la saison d'estivage et à plus de 1000 m d'altitude, que l'on fabrique ce fromage goûteux.

Au cœur des Préalpes vaudoises, les pâturages sont particulièrement verdoyants. La flore, très riche et variée, fournit cet arôme subtil et particulier que l'on retrouve dans le fromage. Durant tout l'été, les fromagers travaillent artisanalement. Ils fabriquent leur produit dans de grands chaudrons en cuivre, suspendus au-dessus d'un feu de bois. Le savoir-faire et les gestes séculaires, transmis par-delà le temps et les montagnes sont toujours les mêmes. C'est d'ailleurs un gage de qualité.

Le fromage au lait cru de L'Etivaz est affiné durant cinq mois au moins sur les planches d'épicéa, dans les caves de la région. Les spécialistes affirment que ce produit dégage un goût aromatique, un peu fruité, avec une petite saveur de noisette. Arrivé à maturité, on peut le consommer rapidement. Mais certaines meules sont mises à sécher durant trois ans dans un grenier. On les déguste alors rabotées sous forme de rebibes.

Nicole Rohrbach et Jean-Robert Probst

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or

La mise en boîte du vacherin Mont-d'or.

›› **Adresse utile:** Organisation fromagère de Suisse, Brunnmattstrasse 21, 3001 Berne. Tél. 031 380 50 30.
Internet: www.fromagesuisse.ch

A lire: *La Suisse, Passion des Fromages,* Editions Quelque Part sur Terre.

Un rabot pour le Sbrinz

Affiné au cœur de la Suisse centrale, le Sbrinz est un fromage à pâte extra-dure, qui mûrit pendant au moins dix-huit mois. Les fromagers de la région en produisent une quantité importante (3500 tonnes), dont une grande partie est consommée à travers le pays. Ce fromage typique bénéficie d'une AOC depuis avril 2002.
Les traditions de fabrication du Sbrinz remontent très loin dans le temps et se sont transmises au fil des générations. Aujourd'hui, ce fromage à la saveur soutenue se consomme de trois façons: en petits morceaux brisés, râpé directement sur les plats chauds ou – plus souvent – raboté en rebibes à l'heure de l'apéritif.