Info-conso

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **- (2000)**

Heft 131

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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

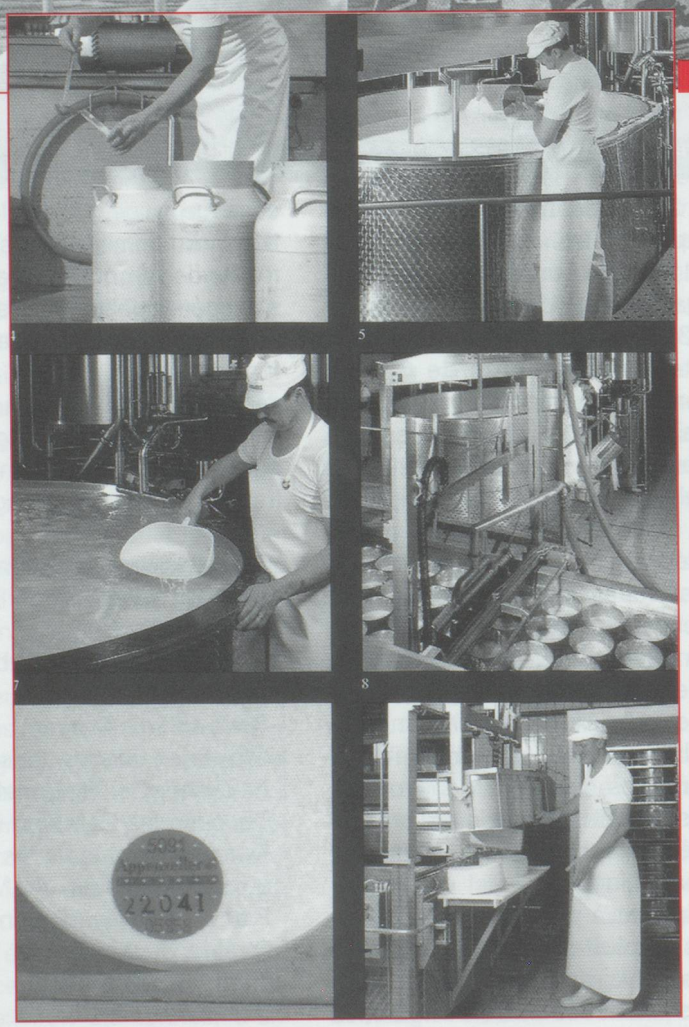
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

http://www.e-periodica.ch

Le Fromage au pays des bergers

A. Pierquet



Loin du petit pays sympathique, l'on peut trouver des « Swiss cheese Burger ». Voilà comment on appelle de nos jours, le *Cheese Burger* (à l'emmental) (*) dans une chaîne mondiale de restauration rapide. Alors on se consolera en se disant que la Suisse fait une fois de plus office de référence et ajoute au palmarès de ses réputations, une valeur jusqu'alors détenue par la France : le fromage.

Sans lui, la Suisse ne serait pas ce qu'elle est : un pays qui peut entretenir ses espaces verts en plaçant le fromage comme premier produit agricole d'exportation. C'est ainsi que la moitié du lait suisse, produit par les 1 100 exploitations villageoises, est transformée en fromage. Ironie du sort, on fabrique essentiellement des pâtes dures (gruyère, emmental, sbrinz), qui finiront en raclettes ou en fondues. Les quelques variétés de fromages suisses, comparées aux 365 existant en France, n'ont d'égales que leurs qualités et la multitude des recettes que l'on peut en tirer.

(*) sandwich au fromage fondu avec de la viande.

Salade de pommes de terre à l'emmental et à l'aneth.

Pour 4 personnes.

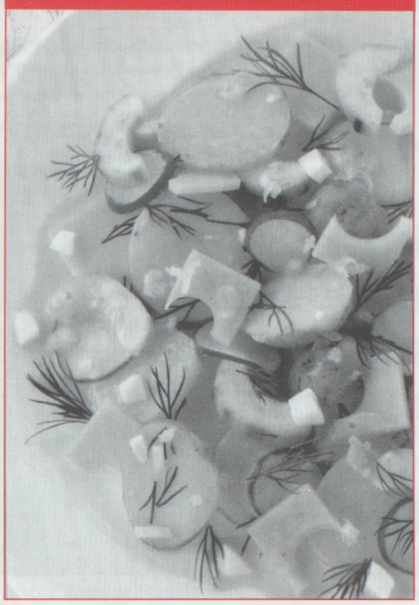
Ingrédients :

600 g de concombres de pleine terre pelés et épépinés,
1 botte de radis préparés, sel
800 g de pommes de terre nouvelles,
2 brins d'aneth hachés,
1 petit oignon haché fin,
3 dl de bouillon de viande en cubes.

Sauce :

4 œufs cuits 4 minutes,
1/2 dl de vinaigre de vin blanc,
1 cuillère à café de moutarde de Dijon,
sel, poivre, un peu de jus de citron,
1dl d'huile de tournesol,
300 g d'emmental coupé en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.

LA RECETTE AU FROMAGE DU MESSAGER SUISSE



Préparation :

Éplucher, couper en tranches le concombre et les radis, saler et laisser dégorger 30 mn environ.
Cuire les pommes de terre dans leur peau, laisser refroidir, éplucher, couper en tranches et mettre dans un large saladier. Parsemer d'aneth et d'oignons hachés. Verser le bouillon pardessus. Pour la sauce, partager les œufs en deux sans les écaler, et mélanger les jaunes encore à demi liquides au reste des ingrédients. Sortir les blancs à la cuillère, les hacher grossièrement et les ajouter à la sauce. Incorporer l'emmental, le concombre et les radis aux pommes de terre, et mélanger délicatement à la sauce.

Astuce : cette salade est encore meilleure tiède.

Le gruyère : suisse ou français ?

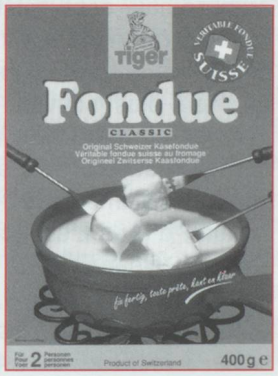
Une question qui a fait l'objet de bien des polémiques.
En remontant à l'an 1115, on retrouve une charte régissant les droits et devoirs des abbés de Rougemont, en Gruyère. À cette époque, le comte de Gruyères institue une redevance en fromage, en faveur du prieuré clunisien de Rougemont. Difficile à identifier, ce fromage est resté sans nom, son identité n'apparaissant qu'au XVIIe siècle. Peu importe, aujourd'hui la guerre se joue plutôt sur le terrain de la qualité.
Alors, reconnaissons que si le camembert suisse est un « caprice des dieux »*, le gruyère suisse fait l'unanimité quelle que soit votre confession, même au régime.
(*) Nom et marque déposés

LES BONNES ADRESSES :

Restaurants : *l'Assiette aux Fromages*, 25, rue Mouffetard, Paris 5^e
Androuët, 6, rue Arsène Houssaye, Paris 8e.
Fromageries : Épicerie du Bon Marché, Paris 7e, Le fromager « Coté en bouche », Issy les Moulineaux.

Les fromages suisses par régions

Jura : tête de moine
Vallée de Joux (VD) : vacherin Mont-d'or
Fribourg : vacherin
Suisse centrale : sbrinz
Vallée de l'Emme : emmental
Romandie : gruyère
Valais : fromage valaisan
Glaronais : schabziger
Appenzell : appenzell



Une véritable fondue suisse toute prête à servir

Au dos du paquet, une recette de préparation et aussi de quoi faire une croûte au fromage.
Ingrédients : emmental et gruyère, vin blanc, eau de vie de kirsch, épices.
Où la trouver : grandes surfaces et magasins d'alimentation.

La râpe à fromage design

Pour vos dîners entre amis, mettez sur la table la râpe à fromage CHEASY aussi pratique d'utilisation qu'un moulin à poivre.
Où la trouver : magasins « CASA ».

L'emmental international, la qualité marquée au cor

Son histoire remonte à 1293, et il faudra attendre 1815 pour que nos bergers d'alpages perdent leur monopole de producteurs de fromage à pâte dure. Nombre d'entre eux ont alors quitté les alpages pour s'établir en plaine. D'autres, par manque d'espace, s'expatrient, et l'emmental devient aussitôt une marque française, allemande, autrichienne, finlandaise, ou russe. Seule l'Amérique le rebaptisa : Swiss cheese !
De nos jours la production mondiale d'emmental dépasse les 360 000 tonnes dont seulement 58 000 proviennent de la production suisse. Ces chiffres n'ont rien de surprenant lorsque l'on sait que la production suisse est faite à partir du lait cru qui autorise un affinage à belle maturité et reste un produit artisanal avec un arôme très distinct. Cette différence est de plus clairement identifiée par l'emblème qui marque les croûtes de tous les fromages suisses à l'exportation. Ce passeport a comme emblème le sonneur de cor des Alpes.

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND