

Gastronomie : les fromages de Gilbert

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **36 (2006)**

Heft 5

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Les fromages DE GILBERT

Chaque jour, entre 14 h et 17 h, Gilbert Mottier fabrique une meule de gruyère de L'Étivaz dans la fromagerie de Château-d'Œx. On vient du monde entier pour assister à ce spectacle.

Situé un peu au-dessus de la route principale, *Le Chalet* accueille chaque année des milliers de visiteurs venus des quatre coins du monde. Les Japonais sont fascinés par la fabrication du fromage en direct. Ils ne sont pas les seuls. Ce jour-là, une poignée de Bâlois et quelques autochtones gardaient les yeux rivés sur l'immense chauderon de cuivre dans lequel 200 litres de bon lait chauffaient lentement.

Lorsque la température atteint 32 degrés – pas un de moins, pas un de plus – Gilbert Mottier, le fromager du lieu ajoute un peu de présure, pour faire cailler le lait. Des grains se forment alors, qui seront coupés, brassés et portés à 56 degrés. Durant cette opération, le fromager brasse continuellement la masse à l'aide d'un « débatiau ».

Gilbert Mottier fabrique le fromage selon la méthode traditionnelle.



J.-R. P.

« Quelqu'un peut-il m'aider à tenir la toile? », demande Gilbert, lorsque le temps est venu de mouler le fromage. L'opération exige doigté et précision. La masse est transférée dans un cercle de bois qui lui donnera sa forme définitive. Une presse en bois permet d'évacuer le petit lait. La meule est prête pour l'affinage et transportée à L'Étivaz, dans une cave tempérée à 12 degrés. Six mois plus tard, on retrouve le fromage parvenu à maturité sur la table du restaurant. On peut alors le déguster cru ou

sous forme de raclette, de fondue ou de croûte au fromage. Ne manquez pas de garder une petite place pour le dessert: une meringue avec de la crème de chalet. Oubliez votre régime!

J.-R. P.

»»» *Le Chalet, Château-d'Œx. Ouvert tous les jours de 9 h à 18 h (vendredi et samedi jusqu'à 23 h). Fabrication du fromage à 14 h. Tél. 026 924 66 77.*

Internet: www.lechalet-fromagerie.ch

TRIPES À LA THURGOVIENNE

RECETTE POUR 5 PERSONNES



Fondation Nestlé Pro Gastronomie, Vevey, Suisse

Plusieurs régions du pays accommodent les tripes à leur manière. On connaît celles de Zurich et les tripes à la mode neuchâteloise. L'originalité de celles que propose la Thurgovie tient à la présence de jus de pomme fermenté.

PRÉPARATION: 45 MINUTES

Ingrédients: 800 g de tripes précuites coupées en grosse julienne, 100 g d'oignons hachés, 1 à 2 gousses d'ail hachées, 2 dl de fond brun clair, 2 dl de cidre de pomme, 20 g de beurre, 1 à 2 pommes pochées, 20 g de cu-

min, le jus d'un demi-citron, sel et poivre.

Préparation: faire suer les oignons et l'ail au beurre. Ajouter les tripes et laisser suer cinq minutes. Déglacer au cidre. Mouiller au fond brun. Assaisonner. Laisser mijoter 30 minutes. Cinq minutes avant de servir, ajouter le cumin et le jus de citron.

Présentation: Dresser dans un plat avec des quartiers de pommes et des pommes de terre au bouillon.

Boisson: bière, fendant, rosé ou cidre.