

# La Fête aux fromages

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **20 (1974)**

Heft 11

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-848761>

## **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.





Le marché aux fromages.

### Des caves pour 9.000 fromages dans les Alpes vaudoises

L'association des producteurs de fromage des Alpes vaudoises et la Fédération Laitière du Léman ont inauguré récemment à l'Étivaz, au-dessus de Château-d'Oex, de nouvelles caves à fromage d'une capacité de 7000 meules environ, sans compter le grenier aménagé pour 2000 pièces destinées aux fameuses « rebibes » du pays d'en haut. C'est en 1932 que les amodiateurs des Alpes vaudoises se sont groupés en coopératives pour soigner la production fromagère de leurs alpages et construire, avec l'appui de la Fédération Laitière du Léman, les premières caves de l'Étivaz, d'une capacité de 3.000 fromages. Devant l'accroissement constant de la production, il a fallu louer des caves à des particuliers, puis décider en 1972 d'agrandir les caves coopératives de l'Étivaz.

La production a augmenté de 78.000 kg en 1950 à 156.000 en 1973, la commercialisation de 60.000 à 137.000 kg. La qualité s'est nettement améliorée : le premier choix a progressé de 75 à 96 %, tandis que le troisième choix a entièrement disparu depuis quelques années. Le succès de cette coopérative est cité en exemple en Suisse, d'autant plus qu'elle constitue l'unique cas de développement de la fabrication de fromage en montagne dans notre pays.

# La Fête aux fromages

L'inauguration des caves de l'Étivaz a été marquée par une allocution de M. Georges-André Chevallaz, Conseiller fédéral et enfants du pays d'en Haut (ats).

### Fondue vaudoise

Ingrédients (pour 4 personnes) :  
 1 gousse d'ail,  
 3-4 dl de vin blanc vaudois,  
 600-800 g de gruyère grossièrement râpé (règle générale : 1 dl de vin pour 200 g de fromage), si possible de 2-3 degrés différents de « maturité »,  
 1 petit verre de kirsch,  
 4 cuillers à thé rases de crème de maïs (maïzena),  
 poivre et noix de muscade,  
 du pain coupé en bouchées de bonne taille (le pain parisien est parfait parce qu'il a beaucoup de croûte).  
 Frotter d'ail le caquelon à fondue, ou, si l'on en aime particu-

lièrement le goût, hacher finement l'ail et le mettre au fond du caquelon. Verser le vin, le tiédir puis ajouter le fromage et le laisser fondre en tournant. Délayer la crème de maïs avec le kirsch. L'incorporer au mélange, quand il cuit. Assaisonner avec poivre et muscade. Donner encore 2-3 bouillons puis servir. Le caquelon se pose sur le réchaud allumé sur la table. La chaleur doit être réglée de telle manière qu'il subsiste une légère ébullition.

### Fondue neuchâteloise

Préparation identique à celle de la fondue, mais avec un mélange de fromage mi-emmental, mi-gruyère et un vin blanc de Neuchâtel. Deux recettes de l'album « Plaisir de la Table », Edition SILVA.



Ah la bonne fondue !