

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

No 43 - Décembre 2017

L'oiseau

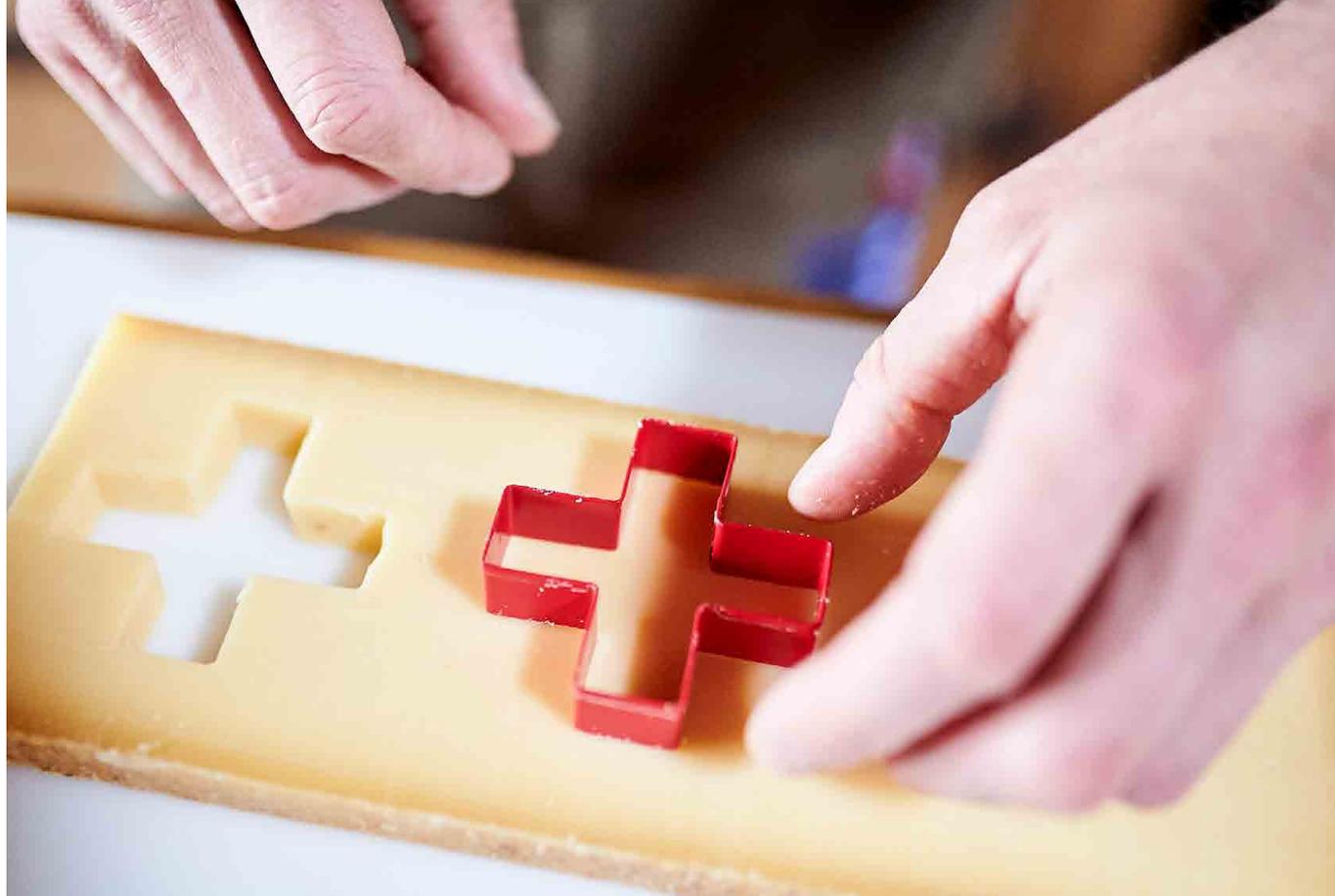


L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE VOUS SOUHAILTE

de belles fêtes

AINSI QU'UNE SAVOUREUSE ANNÉE





Les bureaux de l'Interprofession du Gruyère seront fermés du lundi 25 décembre 2017 au 8 janvier 2018 à 7h30.
En cas d'urgence, vous pouvez atteindre Monsieur Philippe Bardet au 079 317 82 61.

SOMMAIRE

- | | | | |
|-----------|--|-----------|--|
| 03 | ÉDITORIAL | 12 | DÉGUSTATION VINS FROMAGES DANS LES ÉCOLES HÔTELIÈRES |
| 04 | CES HÔTES QUI VEULENT MIEUX CONNAÎTRE LE GRUYÈRE AOP | 14 | DISTINCTIONS POUR LE GRUYÈRE AOP |
| 08 | UNE BONNE VISIBILITÉ POUR LE GRUYÈRE AOP DURANT LES ÉPREUVES DE LA COUPE DU MONDE DE SKI DE FOND | 16 | LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS |
| 10 | BROT-CHEF, UN CONCOURS AU GOÛT DE GRUYÈRE AOP | 18 | LA RECETTE IDÉALE POUR VOS REPAS DE FIN D'ANNÉE |

Impressum



Editorial

Une nouvelle réjouissante pour une réflexion à plus long terme.

Après 2 années 2015 et 2016 difficiles, l'Interprofession du Gruyère et ses différents acteurs de la vente ont retrouvé des couleurs sur le marché en 2017 pour pouvoir redonner la possibilité de vendre plus de 30'000 tonnes en 2018. Cette perspective a été rendue possible grâce à la discipline jamais battue en brèche des producteurs et des fromagers pour les quantités produites. Ainsi, aujourd'hui les stocks sont dans une excellente répartition qui permet d'affronter les différents marchés de manière sereine.

On le sait, ces situations enviables ne sont jamais définitives et il faut toujours rester vigilant pour continuer à donner une perspective à toute une filière. A ce titre, il ne faut pas oublier que tout repose sur le Gruyère AOP, son goût, sa qualité et son image qui en font sa force.

Dans ce cadre, le comité mène une large réflexion pour savoir quels sont les points qui attestent au quotidien du caractère unique de ce noble fromage. Cet aspect est confirmé dans les activités de relation publique et de marketing face aux consommateurs et aux prescripteurs que sont les vendeurs à tous les échelons.

Le Gruyère AOP est unique parce qu'il reste, dans la jungle de la large palette des fromages, un produit artisanal et authentique. Cette situation est même quotidiennement certifiée dans nos différentes fromageries de démonstration. Il faut qu'à chaque échelon, on conserve des pratiques intangibles qui nécessitent la présence indispensable de l'homme au sens large dans l'élaboration de ce beau produit. Ceci passe par la présence du

producteur de lait dans la préparation des fourrages, lors de la traite biquotidienne ou encore dans le soin assuré au bétail. C'est le même constat à la fromagerie, où le maître-fromager reste la main dans la cuve et doit être à même de préparer personnellement ses cultures d'exploitation. Plus loin, l'affinage en cave, même si sa pénibilité a été fortement diminuée par la machine, doit être sous la surveillance régulière des affineurs pour accompagner la maturation du Gruyère AOP. Rien ne doit remplacer la perception humaine de l'évolution du produit. Cet aspect passe aussi par des structures gérables et clairement identifiées. La filière doit poursuivre sa croissance avec des exploitations laitières liées à un site de production fromagère où à aucun moment le lait ne doit devenir anonyme. C'est bien là le défi que l'Interprofession doit relever dans le futur en alliant le progrès technique et la main de l'homme afin que le Gruyère AOP continue à enchanter encore longtemps le consommateur proche ou lointain.

C'est dans cet esprit tourné vers l'avenir que nous souhaitons à tous un joyeux Noël et une année 2018 répondant aux attentes de chacun.

Philippe Bardet
Directeur de l'IPG

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Ces hôtes qui veulent mieux connaître le Gruyère AOP

L'Interprofession du Gruyère accueille de nombreuses fois par année des journalistes et des représentants de la grande distribution ou du monde de la vente de fromages en général. Ces invités souhaitent s'informer sur les caractéristiques de la fabrication de notre fromage.

« Allo, je voudrais faire un article sur le Gruyère AOP pour notre hebdomadaire canadien » ; « Allo, nous voudrions mettre en avant votre fromage dans nos supermarchés et en faire la promotion dans notre journal destiné à notre clientèle ». Plusieurs fois par mois, l'IPG reçoit des demandes de ce genre. Après analyse de la véracité de la demande, l'IPG propose à certains des interlocuteurs de venir sur place afin de découvrir le Gruyère AOP.

« Nous sommes sollicités par des personnes du monde entier, affirme Laure Rousseau, du marketing de l'IPG. Des pays européens, mais aussi d'Amérique et même d'Australie. Nous accueillons ces demandes avec plaisir, notamment quand elles nous parviennent de nouveaux marchés que nous souhaitons développer. » Le profil de ces visiteurs ? Il est fort varié. Il peut s'agir de journalistes attachés à une rédaction ou free-lance, de blogueurs, d'influenceurs sur internet ou de personnel de vente en général (crémeries ou supermarchés). « Nous ne pouvons pas connaître les retombées de ces visites à l'avance, note Laure Rousseau. Ce qui nous importe avant tout, c'est que toutes ces personnes repartent avec l'envie de parler de notre fromage. Nous avons eu de bonnes surprises. A l'image de ce magazine finlandais qui a publié 5 pages sur le Gruyère AOP, avec textes et photos ».

Pour recevoir ces hôtes étrangers, l'IPG ne fait pas les choses à moitié. Le séjour proposé est d'une journée et demie au moins. Il peut se monter à trois jours s'il s'agit d'un reportage mené par une équipe TV ou d'un important reportage pour un journal.

L'accompagnateur de l'IPG propose un programme qui inclut généralement une visite chez un producteur, un fromager et un affineur. « Nous tenons à remercier les membres de la filière de l'IPG qui jouent le jeu de ces visites, note Marie L'Homme, du marketing. Pour nous, c'est évidemment très important que ces hôtes voient le travail important qui est réalisé dans les fermes, les fromageries, les caves et, s'il y a lieu, les alpages. Cela leur permet de visualiser les choses et de les rendre concrètes. » En effet, c'est bien là le message à transmettre aux hôtes : sans cette précision quotidienne, le Gruyère AOP n'aurait pas la même saveur à travers le monde.

A l'ordre du jour de ces courts séjours d'hôtes étrangers, le passage par la Maison du Gruyère figure également en bonne place. Laure Rousseau et Marie L'Homme saluent au passage l'inventivité du chef, M. Christian Chassot. Celui-ci propose aux hôtes de l'IPG un repas, composé de 5 à 6 petites entrées (appelées parfois fingerfoods ou tapas) dans lesquelles le Gruyère AOP figure en bonne place.

Enfin, des moments conviviaux sont aussi proposés à ces hôtes de passage, notamment lors du repas du soir, qui prend bien sûr la forme d'une dégustation de fondue dans un des restaurants connus pour proposer d'excellents mets au fromage.

Bien sûr, il serait possible de raccourcir la durée de ces visites. « Mais, relèvent en chœur Laure Rousseau et Marie L'Homme, si nous voulons transmettre la passion, les émotions, les valeurs, le professionnalisme et la recherche constante de la qualité qui anime la filière, il faut prendre le temps. » Un état d'esprit qui visiblement porte ses fruits quand on sait les importantes retombées de ces visites dans la presse, sur internet et dans les commerces.

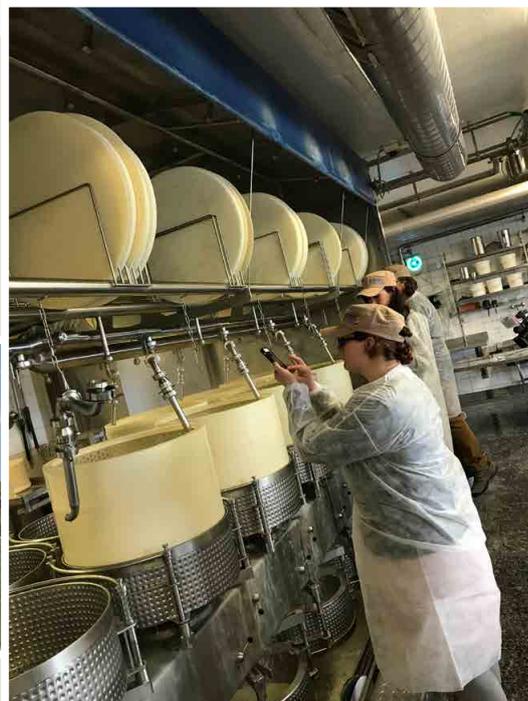
Les visites organisées par le marketing de l'IPG le sont également pour les collaborateurs de la filière qui organisent des dégustations à l'étranger. Ces femmes et ces hommes animent des stands du Gruyère AOP lors d'événements ou dans des centres commerciaux. Cette année, ce sont des personnes venues de Grande-Bretagne et de Belgique qui ont été invitées. Elles sont reparties animées d'une force de conviction encore plus grande et l'esprit rempli d'images qu'elles peuvent désormais transmettre à leurs interlocuteurs!

Exemple en image de l'accueil de 6 américains, 3 professionnelles en fromagerie et 3 personnes qui collaborent avec l'Interprofession du Gruyère pour la communication aux Etats-Unis.

2 jours de visites intenses et riches en partages et émotions.

Mardi 29 mai 2017

7h30 : visite d'une fromagerie de village à Billens avec explications détaillées sur la fabrication du Gruyère AOP par le fromager Bernard Oberson



11h30 : découverte de l'exposition ludique et interactive de La Maison du Gruyère suivie d'une dégustation des différents plats au Gruyère AOP sur la terrasse de La Maison du Gruyère

14h00 : visite des caves d'affinage chez Fromco SA à Moudon



17h00 : visite d'un producteur de lait pour du Gruyère AOP Bio à l'alpage de La Sciaz à Château d'Oex chez Frédéric Chapalay avec apéritif sur les hauteurs



Après cette magnifique journée, nos hôtes apprécient un moment de partage autour d'une succulente fondue moitié-moitié dans un restaurant typique de la région



Mercredi 30 mai 2017

8h00 : après une bonne nuit de sommeil au calme à Gruyères, l'équipe se rend sur les hauteurs chez la Famille Ruffieux de l'alpage Varvalanna. Au programme : petit-déjeuner alpestre, découverte de la fabrication authentique du Gruyère d'Alpage AOP, immersion dans la vie des producteurs d'alpage et pour terminer la matinée, dégustation de succulents macaronis de chalet au feu de bois.



14h00 : après-midi culturel avec la visite de Gruyères et de son château, passage important pour comprendre l'histoire et l'ancrage du Gruyère AOP.

Après ces deux journées bien remplies, direction l'aéroport pour prendre le vol de retour.

Quelques exemples de publications



Article dans le magazine Blue Wings de Finnair (Finlande)





Article dans le magazine à table de Spar (Belgique)



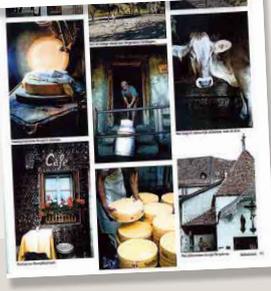
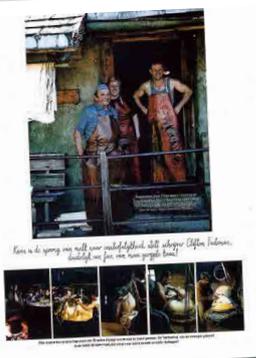
Un fabuleux fromage suisse, tout aussi délicieux dans une sauce que sur un plateau de fromages, dites-vous ? Pas de doute, c'est sûrement le Gruyère AOP pour en savoir plus sur ce fromage de qualité, nous nous sommes rendus dans la petite ville suisse de Gruyères. Le fromager Vincent Espary nous a guidés à travers le monde merveilleux du gruyère.



Article dans le magazine Cheese Buyer (UK)



Article dans le magazine delicious (édition hollandaise)





Une bonne visibilité pour le Gruyère AOP durant les épreuves de la Coupe du monde de ski de fond

Pour la troisième année consécutive, le Gruyère AOP est l'un des principaux sponsors des épreuves internationales de ski de fond. Un soutien qui se révèle très intéressant pour notre pâte dure grâce à la forte visibilité médiatique de ce sport.

Lorsque vous regardez les épreuves de ski de fond à la télévision, vous ne pouvez pas manquer le dossard des concurrents. La marque sponsor y apparaît de façon bien visible.

Pour la saison 2017-2018, vous avez déjà pu voir les concurrentes et les concurrents arborer la marque du Gruyère AOP lors des premières épreuves de la saison, celles de Ruka, en Finlande. « Ruka, c'est le début de la saison, note Marie L'Homme, de l'équipe du marketing à l'Interprofession du Gruyère. Nous avons choisi de sponsoriser ces épreuves finlandaises parce que les journalistes et les photographes sont nombreux sur place. Le Gruyère AOP est ainsi très bien valorisé. » Les journalistes reprennent d'ailleurs souvent les photos des athlètes prises lors de la première étape de la coupe du monde.

L'IPG a en outre jeté son dévolu sur 4 courses qui auront lieu durant le Tour de ski, cette série d'épreuves qui animent la fin de l'année et le tout début de l'année suivante. Ce sera notamment le cas lors de l'épreuve du 15km hommes d'Oberstdorf, le 4 janvier 2018, et celles de Val di Fiemme, les 6 et 7 janvier 2018. Le parcours des courses femmes et hommes du dimanche de cette station italienne comprend notamment cette longue et éprouvante montée que les téléspectateurs connaissent bien. Impossible, dans ce contexte, de « louper » le dossard des concurrents, estampillé Le Gruyère AOP.

On peut relever qu'en plus des dossards sur certaines courses, le Gruyère AOP est présent sur toutes les épreuves grâce à des panneaux publicitaires et à la déjà fameuse meule gonflable. En outre, des stands de dégustation sont installés dans les aires d'arrivée, permettant ainsi aux dizaines de milliers de spectateurs de mieux connaître notre fromage.

Mais pourquoi avoir choisi le ski de fond ? « Tout simplement, parce que ce sport correspond idéalement au Gruyère AOP, relève Marie L'Homme. Toutes les valeurs véhiculées par ce sport sont proches de nous : l'énergie, la persévérance, la qualité du geste, le travail bien fait. » De plus, du point de vue marketing, ces épreuves sont suivies par les populations de pays dont l'IPG cherche à développer le marché. Songez que les 7 premiers de la dernière coupe du monde viennent de 6 pays différents : Martin Sunby, Norvège, Sergey Ustugov, Russie, Alex Harvey, Canada, Johannes Klaebo, Norvège, Matti Heikkinen, Finlande, Marcus Hellner, Suède et Dario Cologna Suisse.

On le voit, les pays scandinaves sont particulièrement bien représentés dans ce classement. Or, c'est précisément l'une des régions du monde où l'IPG perçoit des possibilités intéressantes de croissance. « Il y a trois ans, notre pâte dure était très peu connue dans ces pays. Aujourd'hui, grâce à notre soutien au ski de fond, que nous appuyons par d'autres actions marketing, notre présence se développe de façon significative en Scandinavie. » Pour la Suisse, il reste à espérer que Dario Cologna poursuive son extraordinaire carrière et que la relève se signale par de beaux classements. On peut le souhaiter en tant que résidents de ce pays et... inconditionnels du Gruyère AOP.



Brot-Chef, un concours au goût de Gruyère AOP

Avec Brot-Chef, les boulangers-pâtisseries aguerris et les jeunes professionnels peuvent se mesurer dans deux concours dont la finale s'est tenue en septembre à Kriens. Le Gruyère AOP était partenaire de ces épreuves qui connaissent un succès grandissant, notamment en Suisse allemande.

Depuis trois ans, l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie organise un concours qui met aux prises des professionnels qualifiés d'un côté et des apprentis ou fraîchement diplômés de l'autre. Les concurrents viennent des quatre coins de la Suisse. Si, les deux premières années, la Suisse romande a vu la victoire de deux boulangers-pâtisseries du canton de Fribourg, cette année, c'est une Lucernoise, Laura Meister, et un Lucernois, Simon Peter, qui ont remporté l'épreuve.



Ces deux artistes de la boulangerie ont, comme leurs concurrents, imaginé des recettes contenant du Gruyère AOP, comme le montrent les deux exemples ci-après. Des recettes que l'on peut trouver sur le site de Brot-Chef (en allemand).

Pour l'IPG, le soutien à cette manifestation a tout son sens par la qualité et l'inventivité des recettes proposées et par le rayonnement indirect dont bénéficie notre produit lors de ces épreuves.

Organisé cette année dans un centre commercial de Kriens, le concours aura aussi été l'occasion de promouvoir le Gruyère AOP, grâce au stand de dégustation proposé à proximité immédiate. Des centaines de personnes ont ainsi saisi l'opportunité de déguster notre fromage ou de tourner leur pain dans la fondue. Une opération à nouveau réussie, grâce à l'excellent travail des collaboratrices et collaborateurs chargés d'animer la dégustation.

Petits pains « edelweiss » et petits pains au Gruyère AOP

Préparés par Laura Meister, Junior Brot-Chef 2017



Hamburgers au Gruyère AOP

Préparés par Simon Peter Brot-Chef 2017





Levain
320 g de farine d'épeautre blanche
4 g de levure liquide
200 g d'eau
7 g de sel marin

Pâte
1680 g de farine d'épeautre type 720
1040 g d'eau
400 g de glace
16 g de malt liquide
70 g de sucre

66 g de levure liquide
55 g de sel marin
Levain

Petits pains au Gruyère AOP
240 g de Gruyère AOP, découpé en dés grossiers
50 g de tomates séchées à l'huile
Gruyère AOP finement râpé

Petits pains « edelweiss »
23 « edelweiss » décoratives

Préparation :

- Préparer le levain la veille en mélangeant bien les ingrédients, puis mettre au frais.
- Pâte : mélanger tous les ingrédients pendant 4 minutes, puis pétrir la masse pendant 2 minutes.
- Réserver 2300 g de pâte pour confectionner les petits pains « edelweiss » et laisser lever la pâte 30 minutes dans un saladier. Mélanger les morceaux de tomates et les dés de Gruyère AOP avec le reste de la pâte, puis laisser lever 30 minutes.
- Pour les petits pains « edelweiss », former des portions de 100 g de pâte et les placer dans des petites barquettes en aluminium graissées. Bien laisser gonfler, placer dessus le motif d'edelweiss.
- Pour les petits pains au Gruyère AOP, former des portions de 80 g, les arrondir et les placer dans des petits moules ronds en aluminium graissés. Bien laisser gonfler et découper une croix sur le dessus à l'aide d'une paire de ciseaux. Saupoudrer de Gruyère AOP râpé.

Température du four : 210 °C - Temps de cuisson : 15 minutes



Hamburgers
100 g de Gruyère AOP
340 g de viande hachée
15 g de moutarde
15 g de sauce Worcester
25 g de carotte râpée
Sel, poivre
5 g de persil séché
50 g de pain blanc trempé

Farce
20 petits pains en pâte à tresse à l'épeautre (30 g de pâte chacun)
20 hamburgers grillés
20 tranches de Gruyère AOP
20 tranches de tomates cerises
10 feuilles de salade
100 g de sauce cocktail

Préparation :

- Mettre la viande hachée dans un saladier, ajouter la sauce Worcester, la moutarde, la carotte râpée et le Gruyère AOP, mélanger, puis saler et poivrer.
- Former de petites galettes avec la masse de viande hachée et les griller à la poêle chaude.
- Couper en deux les petits pains, les tartiner de sauce cocktail et placer un hamburger sur la partie inférieure, une tranche de Gruyère AOP, une tranche de tomate et finir par une feuille de salade. Décorer le hamburger avec un petit drapeau Le Gruyère AOP.



Dégustation vins fromages dans les écoles hôtelières

Quoi de plus naturel que de déguster un bon vin avec de bons fromages ?

Et pourquoi ne pas en réaliser la promotion et les valoriser ensemble, en développant ainsi des synergies ?

C'est fort de cette envie que depuis 5 ans, une promotion commune vins/fromages soutenue par le Service de l'agriculture et de la viticulture du canton de Vaud réunit les Interprofessions du Gruyère AOP, du Vacherin Mont-d'Or AOP et la Coopérative de L'Etivaz AOP avec la marque Terravin qui garantit par son label des vins de très grande qualité évalués au travers de 25 critères organoleptiques et qui sont en plus caractéristiques de leur terroir, de leur appellation et de leur cépage.

Une des activités mise sur pied est un programme didactique destiné aux écoles hôtelières de Suisse romande pour des groupes de 15 à 40 personnes. L'idée principale est de faire connaître et si possible apprécier aux élèves, dont la grande majorité provient des quatre coins de la planète, et parfois à leurs enseignants les pépites en terme de vins et de fromages que peut leur offrir le terroir vaudois. Un deuxième but est de leur faire apprivoiser la délicate science des mariages entre vins et fromages.

Cette activité prend la forme d'une dégustation comportant 6 vins et 6 fromages, au cours de laquelle le Gruyère AOP est particulièrement bien mis en valeur puisqu'il est

présenté jeune (env. 6 mois) et sous une forme plus affinée (env. 12 mois).

Elle est toujours assurée en tandem par un œnologue et un spécialiste du monde fromager, tous deux capables de dispenser leurs connaissances en anglais également (indispensable dans des écoles internationales). Ils se prêtent avec enthousiasme à cet exercice qui s'apparente beaucoup plus à une présentation interactive qu'à un cours ex-cathedra. Et même s'ils ne le souhaitent pas après quelques dégustations de grands crus la prise de parole devient inévitable pour des jeunes peu habitués à ce genre de « devoirs ».



En début d'atelier, les élèves apprennent comment se fabrique le fromage (avec échantillons de caillé et de la pâte au sortir de la chaudière), quels sont les différents types de fromages (pâtes dures, pâtes molles, fromages affinés ou frais) et à quoi correspondent les AOP, quels en sont les enjeux et les contraintes.

Puis au moment de déguster, l'œnologue dans un premier temps fait apprécier les vins seuls, avec les commentaires se rapportant à chacun d'entre eux dans un langage dont on ne peut qu'envier la précision et la pertinence. Enfin commence l'assemblage de goûts entre les fromages dont les qualités organoleptiques sont décrites et les vins. Cette partie de l'atelier, qui suscite souvent des discussions pour le moins animées, permet de mettre en évidence les erreurs à éviter dans la mesure du possible, par exemple quand un vin est écrasé



par un fromage au goût trop puissant (ou l'inverse), ou alors lorsqu'un vin mal adapté au fromage choisi apporte amertume ou astringence en bouche. Mais elle est aussi à l'origine de magnifiques découvertes, lorsque d'un mariage entre deux très beaux produits naissent de nouvelles saveurs créant un équilibre apaisant en bouche.

Après une présentation d'environ deux heures, les élèves sont à chaque fois conquis d'avoir réalisé une belle expérience, généralement inédite.

Dans chaque école, le tandem réalise une présentation au printemps et une autre en automne auprès d'élèves intéressés par le sujet. Ces derniers ayant l'obligation de s'inscrire sur une base volontaire à des sessions hors programme.

Nous avons la chance de disposer chez nous d'une pépinière incroyable d'établissements de formation hôtelière, notamment sur les rives du Léman, avec l'Ecole Hôtelière de Lausanne (près de 3000 étudiants), le groupe IHE avec le site de Glion et leur campus de Bulle, avec Swiss Education Group sur leurs sites de Caux (Palace), Leysin (ancien sanatorium devenu Club Med), Le Bouveret (César Ritz College) et Montreux (ancien Hôtel Europe). Toutes ces écoles comportent des effectifs de 600 à 800 élèves provenant du monde entier, appelés à constituer l'élite du management de l'hôtellerie mondiale.

L'Ecole Hôtelière de Genève devrait en principe compléter cette liste en 2018 et contribuer à asseoir la notoriété du Gruyère AOP et de ses partenaires au niveau de l'hôtellerie internationale.

Mais il ne faut pas oublier notre marché de proximité, il est important de faire vivre ce genre d'expérience aux futurs patrons de notre restauration locale. Ainsi, un ballon d'essai aura lieu dès 2018 avec GastroVaud, en vue de sensibiliser les nouveaux détenteurs de la licence de cafetier/restaurateur, dont l'organisation faîtière organise la formation.



DÉGUSTATION TERRAVIN

ACCORDS FROMAGES & VINS



- 1) GRUYÈRE AOP DOUX (6 MOIS)
- 2) L'ETIVAZ AOP REBBE 3 ANS
- 3) CHASSÉLAS, CHANT DES RESSÉS, YVORNE CHABLAIS AOC LABEL OR TERRAVIN
- 4) DÉZALEY AOC, CHASSÉLAS LABEL OR TERRAVIN
- 5) TOMME DE ROUGEMONT
- 5) GRUYÈRE AOP M1-SALÉ (12 MOIS)
- 6) CHEVRE FRAIS
- 6) MERLOT, EMPREINTE, LA CÔTE AOC LABEL OR TERRAVIN



Exemple de support de cours « Dégustations Vins/Fromages » donné aux élèves de l'Ecole Hôtelière

Si de telles expériences passionnent les participants, souhaitons que certains aient vraiment envie d'offrir une telle opportunité à leurs futurs clients, ou tout au moins proposer nos beaux produits régionaux sur leur carte, en s'inspirant des recettes présentes sur le site du Gruyère AOP par exemple.



Distinctions pour Le Gruyère AOP

L'Interprofession du Gruyère est fière de pouvoir compter de nombreux lauréats dans les différents concours qui se sont déroulés au cours de l'année. Elle félicite tous les membres de la filière qui ont permis ces excellents résultats.

International Cheese Awards 2017, Nantwich, Angleterre, 25 et 26 juillet 2017

Cette année encore, le Gruyère AOP a décroché des médailles lors de ce grand concours international.

Dans la catégorie: fromage à pâte dure au lait cru

Bronze

- Philippe Geinoz, Fromagerie des Sagnettes, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains et présenté par Walo von Mühlénen Ltd
Très recommandé (VHC very highly commended)
- Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo von Mühlénen SA, Fribourg

Dans la catégorie: spécialité du fromage - pâte dure

Argent

- Serge Jeanmonod, Fromagerie La Côte-aux-Fées, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains et présenté par Walo von Mühlénen Ltd
Très recommandé (VHC very highly commended)
- Franz Jungo, Fromagerie Strauss, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo von Mühlénen SA, Fribourg

Dans la catégorie: fromage à pâte dure

Or Award

- Philippe Geinoz, Fromagerie des Sagnettes, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains et présenté par Walo von Mühlénen Ltd

Dans la catégorie: Gruyère AOP au lait cru

Or

- Jean-Marie Dunand, Fromagerie Le Crêt, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle et présenté par Mark and Spencer

Argent

- Jean-Marie Dunand, Fromagerie Le Crêt, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle et présenté par Waitrose

Dans la catégorie: meilleur fromage de Suisse

Argent

- Philippe Geinoz, Fromagerie des Sagnettes, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains et présenté par Walo von Mühlénen Ltd

Bronze

- Vincent Tyrode, Fromagerie L'Auberson, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains et présenté par Walo von Mühlénen Ltd
Très recommandé (VHC very highly commended)
- Franz Jungo, Fromagerie Strauss, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo von Mühlénen SA, Fribourg

Concours Suisse des produits du terroir, Delémont/Jura, 30 septembre et 1^{er} octobre 2017

Plusieurs médailles ont été décernées en l'honneur du Gruyère AOP lors du Concours Suisse des produits du terroir qui a eu lieu le week-end du 30 septembre et 1^{er} octobre 2017 à Delémont dans le Jura.

L'objectif du Concours Suisse des produits du terroir et de nouer des contacts directs entre producteurs et consommateurs.

Médailles d'Or :

Le Gruyère AOP :

- Christophe Cujean, Fromagerie de Pomy Affineur Mifroma SA, Ursy
- Grégory Maisonneuve, Fromagerie de Gumefens Affineur Fromco SA, Moudon

Le Gruyère d'Alpage AOP :

- Jacques Ruffieux, Alpage Tissiniva Affineur Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage, Charmey

Mélange fondue bio :

- Pierre Buchillier, Fromagerie bio Les Moulins

Fondue moitié-moitié :

- Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, Orsonnens

Médailles d'Argent :

Le Gruyère AOP :

- Didier Germain, Fromagerie Les Martels Affineur Fromco SA, Moudon

Mélange fondue :

- Jean-Charles Favre, Fromagerie de Vuarmarens
- Jean-Daniel Privet, Fromagerie Le Pâquier

Médaille de Bronze :

Le Gruyère AOP :

- Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA, Orsonnens
Affineur Fromage Gruyère SA, Bulle

Le Gruyère d'Alpage AOP :

- Philippe et Samuel Dupasquier, Alpage Le Lity Affineur Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage, Charmey

Mélange fondue :

- Olivier Philipona, Fromagerie de Vuadens

Concours de fromages d'alpage de l'OLMA, St. Gall, 13 octobre 2017

Comme chaque année se déroule le concours des fromagers d'alpage qui se déroule à l'OLMA, la grande foire de St-Gall.

Le Gruyère d'Alpage AOP de Philippe Germain, Alpage Pré de Bière, St-George, a obtenu le **3ème prix** aussi dans la catégorie fromage à pâte dure.

Ce fromage a été affiné par la Société Magnenat SA (Fromage Gruyère SA, Bulle).

World Cheese Awards, Londres, Angleterre, 17 au 19 novembre 2017

Le Gruyère AOP a remporté diverses médailles lors de ce grand concours international.

Best Le Gruyère Cheese Trophy

- La Fromagerie Cremo, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

Médaille « Super Gold »

- La Fromagerie Cremo, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

Médaille d'Or « Gold » :

- Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg, 3 médailles d'Or
- Adrian Scheiddegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg
- Martial Bovay, Fromagerie de Vaulion, pour son Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon
- Philippe Dénervaud, Fromagerie de Villaz-St-Pierre, pour son Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon

- Vincent Tyrode, Fromagerie de L'Auberson, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains et présenté par Clarke Gemini International Ltd
- Gilbert Golay, Fromagerie de Penthéraz, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains et présenté par Clarke Gemini International Ltd
- Serge Jeanmonod, Fromagerie de La Côte-aux-Fées, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains et présenté par Clarke Gemini International Ltd
- Olivier Habegger, Fromagerie Brenles-Chesalles-Sarzens Haut-Thierdoz, pour son Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon et présenté par Walo von Mühlennen Ltd

Médaille d'argent :

- Markus Sturny, Fromagerie de Lanthen, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg
- La Fromagerie Cremo, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle
- Adrian Scheiddegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg
- Franz Jungo, Fromagerie Strauss, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg, 2 médailles d'argent
- Roland Pittet, Fromagerie de Bouloz-Porsel, pour son Gruyère AOP affiné par Lustenberger & Durst AG, Cham

Médaille de bronze :

- Adrian Scheiddegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen, Fribourg, 2 médailles de bronze

Le fromage d'excellence par le Conseil d'Etat vaudois

L'Interprofession du Gruyère se réjouit que le Conseil d'Etat vaudois ait choisi comme fromage d'excellence pour l'année 2018 le Gruyère d'Alpage AOP de la Combe Noire (Vallée de Joux) élaboré par Frédy Hauser et affiné par Fromco SA à Moudon. Ce Gruyère AOP prendra place lors des manifestations officielles du Conseil d'Etat vaudois.

2ème Mondial de la Fondue, Tartegnin, 18 novembre 2017

Samedi 18 novembre 2017 s'est déroulé le 2ème Mondial de la Fondue dans le petit village vaudois de Tartegnin.

Cette année les deux champions sont:

Benedikt Wüthrich, Fromagerie d'Auboranges (FR) (à droite sur la photo)

Champion du Monde / Catégorie Professionnelle

André Bourqui de Le Vaud (VD) (à gauche sur la photo)

Champion du Monde / Catégorie Amateurs





Le Gruyère AOP associé à de grands événements

Période de janvier à mai 2018

Fribourg Gottéron

Durant toute la saison d'hiver, le HC Gottéron affiche les couleurs du Gruyère AOP sur son maillot et autour de la glace. www.gotteron.ch

Coupe du monde de ski de fond

Du 24 novembre 2017 au 18 mars 2018

Pour la troisième année, le Gruyère AOP est sponsor de la Coupe du monde de ski de Fond qui débute à la fin novembre et se termine à la mi-mars. Le Tour de Ski fera étape en Suisse, en Allemagne et en Italie entre le 30 décembre 2017 et le 7 janvier 2018.

www.fis-ski.com/cross-country

Giant Xtour

Cette compétition interscolaire attire chaque hiver pas moins de 2000 gymnasiens et apprentis.

www.giantxtour.ch

Swiss Expo

Du 10 au 13 janvier 2018 à Beaulieu Lausanne, se déroulera le Salon professionnel agrotechnique et les concours internationaux bovins, manifestation qui attire chaque année près de 22000 visiteurs et professionnels de la branche.

www.swiss-expo.com

Cheesemonger invitational

Le Cheesemonger invitational se déroulera le 20 et 21 janvier 2018 à San Francisco. C'est un événement de formation aux professionnels du fromage sur 2 jours avec notamment des compétitions. Le deuxième jour est ouvert au public. www.cheesemongerinvitational.com

Winter Fancy Food Show

Le Fancy Food Show d'hiver aura lieu à San Francisco du 21 au 23 janvier 2018. C'est la plus grande foire alimentaire de la Côte Ouest, avec 80'000 produits présenté par 1400 exposants des Etats-Unis et de 35 pays.

www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show

Le Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA)

Du 24 février au 4 mars 2018 aura lieu le très couru rendez-vous de l'agriculture française et internationale. Une opportunité pour le Gruyère AOP d'asseoir sa renommée.

www.salon-agriculture.com

Marché des AOC – AOP – IGP

Le 10 et 11 mars 2018, le Gruyère AOP sera présent à Bourg-en-Bresse pour le marché des AOC, AOP et IGP.

www.grandmarchedesao.com

Foire de Lyon

La foire de Lyon est un lieu de découverte, de culture, de bien-être et de bonnes affaires qui se déroule du 23 mars au 2 avril 2018. Les visiteurs pourront déguster le Gruyère AOP. www.foiredelyon.com

La Patrouille des Glaciers

Le Gruyère AOP donnera des forces aux courageux coureurs de ski alpinisme lors de la mythique course de la Patrouille des Glaciers qui aura lieu entre Zermatt et Verbier du 17 au 21 avril 2018. www.pdg.ch

Muba

Le Gruyère AOP participe pour la 7^{ème} année à la grande foire de Bâle du 20 au 29 avril 2018. www.muba.ch

LUGA

La LUGA se tiendra à Lucerne du 27 avril au 6 mai 2018.

www.luga.ch

BEA

Du 4 au 13 mai aura lieu l'édition 2018 de la BEA, « le Comptoir de Berne ». www.beapferd.ch

Toute l'année

Affichage sur tous les bus électriques de Zermatt.



Merci Lucia !

Les animatrices et animateurs des stands de dégustation du Gruyère AOP méritent la reconnaissance de toute la filière. Semaine après semaine, ils œuvrent lors d'événements sportifs ou culturels, dans des centres commerciaux ou à d'autres occasions. En Suisse, mais aussi ailleurs en Europe, la population découvre notre fromage et les manières de l'apprêter, notamment la fondue.

Dans ce contexte, l'Interprofession du Gruyère souhaite lancer un coup de chapeau à Lucia Blätter qui a accompli cette année sa 20^e Olma, à Saint-Gall en tant qu'animatrice de dégustation. Lucia est



une vendeuse hors pair, si l'on en croit ses collègues. « Elle vendrait un peigne à un chauve » ajoute Philippe Gremaud, du marketing de l'IPG. Lucia a décidé cette année que sa participation au stand du Gruyère AOP de la grande foire du Nord-Est de la Suisse serait la dernière. Mais elle ne quitte pas le navire pour autant : elle poursuivra à un rythme réduit son activité d'animation en d'autres occasions que celle de l'OLMA. L'IPG profite de la semi-retraite de Lucia Blätter pour la remercier chaleureusement pour son engagement et lui souhaiter « tout de bon » pour la suite.



La recette idéale pour vos repas de fin d'année



Tuiles de Gruyère AOP au sésame blanc sur un tartare de chevreuil, huile de noisette et poudre d'orange

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 6 à 8 min

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour une douzaine de tuiles	10 cl d'huile de noisette
80 g de Gruyère AOP râpé	25 g de pignons de pin
1 c à s de graines de sésame	3 branches d'aneth
	2 branches de persil plat
	1 c à s de sésame blanc
Pour le tartare de chevreuil	1 c à c de poudre d'orange
300 g de filet de chevreuil	Fleur de sel/poivre du moulin
1 jaune d'œuf	
20 g de moutarde	

Préparation :

Pour les tuiles

- Préchauffer le four à 200 °C
- Mélanger le Gruyère AOP râpé et les graines de sésame
- Sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, déposer 1 c à s rebondie de ce mélange et aplatir
- Enfourner au milieu du four et cuire à 200 °C pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration brune
- Laisser refroidir sur la plaque

Pour le tartare de chevreuil

- Tailler finement le filet de chevreuil en petits dés, puis réserver au frais
- Réaliser une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde et monter à l'huile de noisette
- Assaisonner de fleur de sel et de poivre
- Hacher l'aneth et le persil plat
- Mélanger le tartare avec la mayonnaise, la poudre d'orange, le sésame blanc, l'aneth, le persil plat, la fleur de sel et le poivre du moulin
- Cercler dans le centre d'une assiette le tartare et appuyer une tuile de Gruyère AOP au sésame blanc

Trucs & astuces:

Pour un petit pot de poudre d'écorces d'orange (1 kg d'oranges non traitées)

Préchauffer le four à 110 °C

À l'aide d'un économe retirer uniquement la partie orange de l'écorce

Poser les écorces les unes à côté des autres sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser sécher à 110 °C pendant 1h environ, voir plus (en ouvrant la porte de temps à autre pour laisser la vapeur s'échapper)



Le tutorial de la recette des tuiles au Gruyère AOP est disponible sur notre chaîne YouTube

Découvrez d'autres délicieuses recettes sous :

 www.gruyere.com

