

**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
**SWITZERLAND**

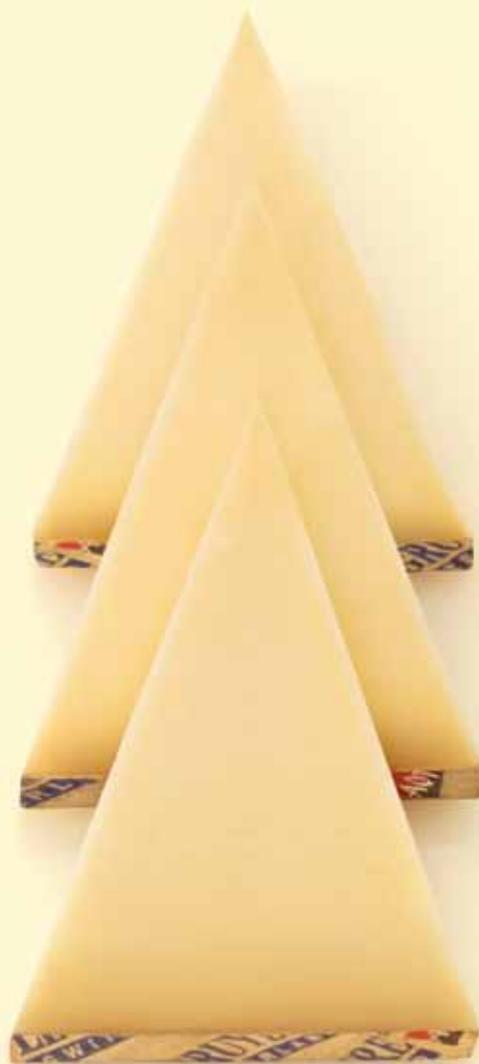


présente la revue trimestrielle  
de l'Interprofession du Gruyère



# L'oïseau

**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
**SWITZERLAND**



Aussi  
pour Noël.

Le goût des Suisses depuis 1115.  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)



Aussi  
pour le  
Réveillon.

Le goût des Suisses depuis 1115.  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

Notre Fromage Suisse. 

# L'Interprofession du Gruyère VOUS souhaite de belles Fêtes ainsi qu'une excellente année 2014!

Les bureaux de l'Interprofession du Gruyère seront fermés du 20 décembre 2013 à 12h00 au 6 janvier 2014 à 07h30.  
En cas d'urgence, vous pouvez atteindre Monsieur Philippe Bardet au 079 317 82 61.

## SOMMAIRE

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 03 | MESSAGE DU PRÉSIDENT  | 12 | DU NEUF À LA MAISON DU GRUYÈRE                               |
| 04 | LA VALORISATION DE LA TRADITION<br>ET DU GOÛT                                       | 13 | LE RESTAURANT DE LA MAISON DU<br>GRUYÈRE                     |
| 06 | WWW.GRUYERE.COM UN SITE<br>ENTIÈREMENT REPENSÉ                                      | 14 | LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE<br>GRANDES MANIFESTATIONS        |
| 09 | DISTINCTIONS POUR LE GRUYÈRE<br>AOP LORS DE CONCOURS NATIONAUX<br>ET INTERNATIONAUX | 15 | 26 RECETTES ORIGINALES ET FACILES<br>POUR RAVIR SES CONVIVES |
| 10 | LE GRUYÈRE AOP AU SERVICE DE LA<br>JEUNESSE SPORTIVE                                | 16 | RECETTES POUR VOTRE MENU DE<br>FÊTE                          |

**WWW.GRUYERE.COM**

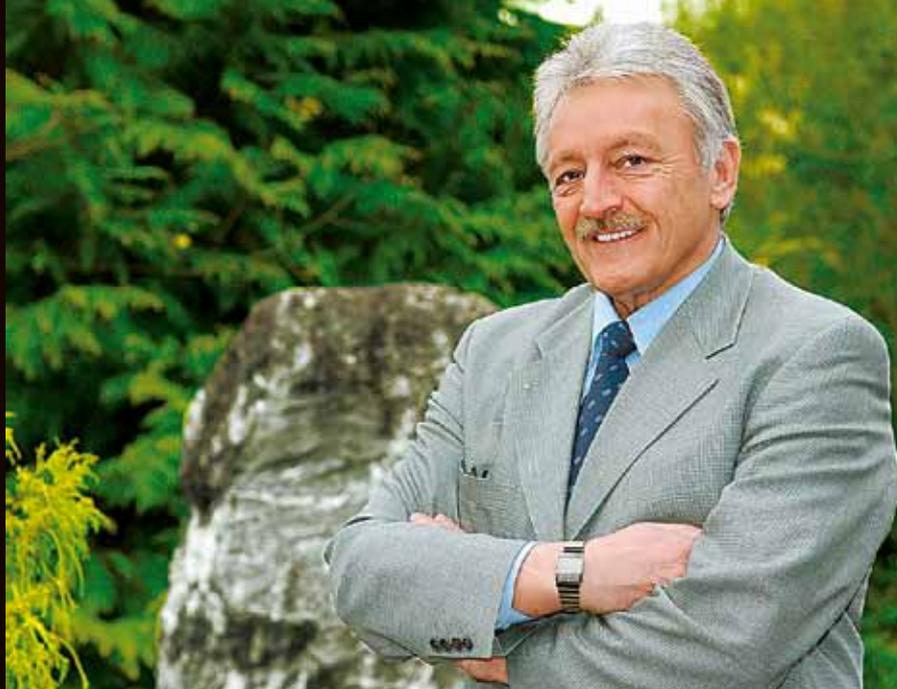
### Impressum

Editeur: Interprofession du Gruyère  
Case postale 12, CH - 1663 Gruyères  
e-mail: [interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

Rédaction:  
Interprofession du Gruyère  
Microplume, [www.microplume.ch](http://www.microplume.ch)  
Tirage: 3'000 exemplaires

Traduction:  
Trait d'Union  
3000 Bern  
[www.traidunion.ch](http://www.traidunion.ch)

Graphisme:  
Effet-i-media  
e-mail: [bepbep@bluewin.ch](mailto:bepbep@bluewin.ch)



# Message du **Président**

## En fin d'année, on fait les comptes et on tire le bilan

Ce qui est normal pour chacun, pour ses activités personnelles comme pour celles de son entreprise, est aussi important pour notre Interprofession du Gruyère.

Habituellement, à la fin de l'année et très souvent à la nuit de St-Sylvestre, je me fixe des objectifs ambitieux pour l'année à venir: J'arrête de fumer! Je ferai plus de sport! Je perdrai dix kilos!

Nous savons d'avance que ce sera difficile et trop souvent par précaution nous ajoutons: «Je vais essayer de .....!» En sachant que si je retombe dans mes anciennes habitudes en cours de route, il me restera la porte de sortie pour garder la face: «Essayé pas pu». Et en fin de compte, pourquoi devrais-je me faire violence si tout va bien?

C'est comme le petit garçon qui se fait gronder par son père à cause de ses mauvaises notes à l'école et qui lui répond:

«Tu sais papa ce n'est pas grave! L'essentiel est que nous sommes tous en bonne santé.»

Faire le bilan à la fin de l'année sans avoir fixé des objectifs et par rapport

à quoi nous allons mesurer le résultat, permet à tout le monde d'avoir raison.

En permanence et non seulement à la fin de l'année, mon devoir de Président est d'analyser la situation et l'avancement des projets par rapport à nos six objectifs principaux:

1. Avons-nous réussi à gérer la quantité produite par rapport à la demande du marché?
2. Avons-nous fait le nécessaire pour garantir la qualité du Gruyère AOP Switzerland?
3. Avons-nous maintenu ou amélioré la rentabilité sur l'ensemble de la chaîne de valeurs?
4. Qu'avons-nous fait pour maintenir ou améliorer la valeur du Gruyère AOP pour les clients?
5. Qu'avons-nous fait pour assurer l'avenir, protéger et renforcer la marque Le Gruyère AOP Switzerland?
6. Qu'avons-nous fait pour assurer l'avenir de notre organisation "Interprofession du Gruyère"?

Toutes les entreprises et l'Interprofession du Gruyère n'échappent pas à

la règle et doivent se poser ces cinq questions fondamentales. Qu'avons nous fait ou pas fait pour:

- nos propriétaires,
- nos clients,
- nos collaborateurs,
- nos fournisseurs,
- les pouvoirs publics.

Ce n'est pas à moi de répondre à ces questions. Par contre, c'est à moi de poser ces questions en permanence!

Le Comité et la Direction de l'IPG se réuniront deux jours au début janvier pour analyser la situation et répondre à ces questions. Nous établirons le bilan de l'année écoulée et nous proposerons d'éventuelles corrections à la prochaine Assemblée des Délégués pour les objectifs 2014.

Merci pour votre engagement!  
Avec conviction et passion!

**VIVE LE GRUYERE AOP SWITZERLAND!**

Je vous souhaite de joyeuses Fêtes de fin d'année et une bonne et heureuse nouvelle année 2014 pour vous, vos familles et vos entreprises.

Oswald Kessler  
Président de l'IPG

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP



Aussi  
pour Noël.

Le goût des Suisses depuis 1115.  
www.gruyere.com



Suisse. Naturellement.

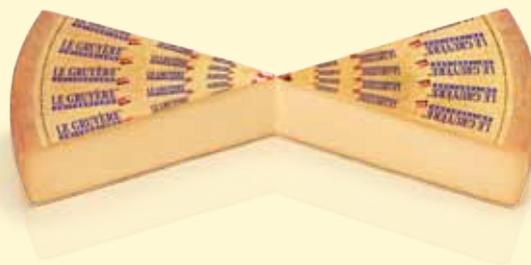


Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP



Aussi  
pour le  
Réveillon.

Le goût des Suisses depuis 1115.  
www.gruyere.com



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch



Aussi  
pour  
retrou



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch

## La valorisation de la tradition et du goût

La nouvelle campagne publicitaire de l'IPG vient de débuter. Les affiches, placardées depuis le 16 décembre, se déclinent actuellement en cinq sujets. C'est ainsi que vous allez découvrir – si ce n'est déjà fait – les thèmes choisis pour cette fin d'année: Noël, le Réveillon, la famille, les montagnards et les retrouvailles. Durant l'année 2014, d'autres thèmes seront abordés, comme par exemple, en février, les amoureux à l'occasion de la Saint-Valentin.

Les affiches sont sobres, ludiques et appétissantes. A chaque fois, des morceaux de Gruyère AOP découpés d'une façon ou d'une autre sont mis en scène sur un fond uni, de façon à évoquer un thème particulier, une typologie spécifique, un jour férié, etc. Le slogan fort de cette campagne est *Le goût des Suisses depuis 1115*. «C'est la quintessence, la synthèse, explique Gilles Aeby, propriétaire de l'agence N°10, qui a conçu la campagne. En évoquant le goût

du fromage, nous soulignons son côté universel; en précisant 1115, nous mettons l'accent sur l'aspect traditionnel. Nous montrons ainsi la pérennité du produit à travers les siècles pour bien l'ancrer dans l'histoire des Suisses.»

### Le goût des Suisses depuis 1115.

Ce slogan est accompagné d'une mention qui valorise également la tradition liée à notre pâte dure: *Aussi pour... Aussi pour les montagnards, Aussi pour Noël, Aussi pour les familles, ...* «Nous avons différentes portes d'entrée qui nous permettent de parler à tout le monde. Nous déclinons ainsi des thèmes qui font appel autant aux familles, aux couples, aux enfants, aux ados qu'aux professionnels et aux loisirs», précise Gilles Aeby.

Dans l'environnement des centres commerciaux...

Les nouvelles affiches sont placardées dans l'environnement des centres commerciaux de toute la Suisse entre le 16 et le 29 décembre 2013. Deux nouvelles vagues d'affichage dans les commerces et les rues sont prévues en février et en octobre 2014. L'affichage à Zermatt suit également son cours, tout comme l'habillage d'un tram à Zurich en prévision des championnats d'Europe d'athlétisme en août prochain.

### ...et à la télévision

Outre les affiches, un spot publicitaire pour Le Gruyère AOP sera diffusé à la télévision au début de l'année. Il met également en scène des morceaux de Gruyère AOP, qui représentent des personnes, des situations, des caractères. Le spot reprend le slogan *Le goût des Suisses depuis 1115*. Petite différence avec les affiches: plusieurs sujets sont juxtaposés dans l'animation, ce qui accentue le caractère ludique de la campagne.

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP



... les  
... vailles.

Le goût des Suisses depuis 1115.  
www.gruyere.com

... Fromage Suisse.



Suisse, Naturellement.



Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch



Le goût des Suisses depuis 1115.  
www.gruyere.com

Aussi  
pour les  
montagnards.

Le goût des Suisses depuis 1115.  
www.gruyere.com

Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP



Aussi  
pour les  
familles.

Le goût des Suisses depuis 1115.  
www.gruyere.com

Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch



Suisse, Naturellement.



La diffusion est prévue entre janvier et la mi-mars 2014. Les années précédentes, la campagne publicitaire à la télévision avait été concentrée sur deux ou trois semaines à un rythme intense. Cette fois-ci, la stratégie a changé: nous avons décidé d'étaler notre spot sur près de deux mois. En effet, des études récentes montrent que le taux de mémorisation des téléspectateurs est plus élevé lorsque la séquence revient sur une plus longue période, même si le rythme de diffusion est plus faible. Pour concrétiser cette diffusion, l'IPG s'appuie sur MEC Switzerland AG. Cette société, sise à Lausanne, réserve les espaces publicitaires pour Le Gruyère AOP dans les médias ainsi que pour l'affichage. Elle conseille l'Interprofession sur les tendances actuelles et les nouveautés ainsi que sur les comportements d'utilisation des médias. Des renseignements essentiels pour que cette nouvelle campagne publicitaire du Gruyère AOP soit de la meilleure efficacité.

#### Mieux tenir compte de la sensibilité alémanique

Cette nouvelle campagne s'inscrit dans la continuité de la stratégie de positionnement du Gruyère AOP

dans son marché principal qu'est la Suisse, tout en mettant en avant Le Gruyère AOP comme acteur principal de cette démarche. Elle se veut accessible, facilement lisible et ludique. Elle positionne Le Gruyère AOP comme un produit universel qui est consommé par tous. Un autre objectif était de se rapprocher de la sensibilité suisse alémanique. Raison pour laquelle l'IPG a choisi de travailler avec une agence de communication basée à Berne et à l'aise dans ce type de problématique. «Notre campagne publicitaire pour Le Gruyère AOP doit pouvoir être appréciée partout en Suisse. Elle n'est liée ni à la langue ni à la culture d'une région, relève Gilles Aeby. Si vous dites *Aussi pour les familles* et que vous montrez cinq bâtons de fromages de différentes tailles, chacun comprend qu'il y a le papa, la maman et les enfants. Cet exemple montre bien que la campagne n'a pas été créée pour une langue et adaptée ensuite dans une autre. Elle a été conçue d'une façon globale.»



#### L'agence N°10

L'agence N°10 qui a conçu la nouvelle campagne du Gruyère AOP est installée à Berne. Elle se veut à la frontière des deux marchés alémanique et romand. Elle s'est notamment spécialisée dans le transfert d'une marque d'un marché vers l'autre. Pour ce faire, elle s'appuie sur la notoriété acquise par une marque sur un marché pour s'imposer de l'autre côté de la Sarine. Pour faire passer le message d'une marque, l'Agence N°10 recourt aujourd'hui autant aux méthodes classiques de promotion qu'aux stratégies liées aux nouveaux médias.

## Un site entièrement repensé

Le nouveau site internet du Gruyère AOP est sur le point d'être mis en ligne. Il permettra une plus grande interactivité et les informations seront plus faciles à trouver.

L'IPG finalise actuellement la refonte du site [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com) qui était devenu techniquement obsolète. La présence sera ainsi renforcée: les personnes qui chercheront des informations sur notre pâte dure «tomberont» facilement sur le site: bien que déjà performant jusqu'ici, le référencement a été nettement amélioré. De ce fait, le site [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com) deviendra LA référence du Gruyère AOP sur la toile.

### Rapide

La hiérarchie des informations a été entièrement repensée avec des niveaux bien structurés. Les têtes de chapitre sont clairement présentées sur la page d'accueil. L'accès aux informations est ainsi bien plus rapide. Les concepteurs du site ont opté pour le scroll. Les pages sont développées en longueur et l'internaute fait dérouler la page avec sa souris ou son doigt sur les supports mobiles, comme les tablettes. Cette manière de faire permet de présenter les informations de façon plus aérée et de les hiérarchiser. Les plus importantes se retrouvent sur le haut et celles de second niveau plus bas.

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND

Actualités - Evénements - Fromageries - Spot TV

Le Gruyère AOP | La fabrication | Les recettes | La boutique | Presse | Interprofession

### Le goût des Suisses depuis 1115.

Accès pour... | ... les enseignants | ... les analystes | ... les experts | ... les familles | ... les professionnels

#### Evénements

Du 06 mai 2013 au 04 septembre 2013  
**Mille Gruyère**  
Le MILLE GRUYÈRE compte douze fêtes régionales lors desquelles on peut d'assurer une place pour la grande finale.  
Lire la suite

#### Actualités

06 septembre 2013  
**Festin Neuchâtois**  
Evénement culturel du canton, dont le Gruyère AOP est partenaire. Ce festin se déroulera le dimanche 8 septembre 2013.  
Lire la suite

#### La recette du mois

Coposio Provençal avec croûtes de Gruyère AOP

#### SPECIAL FONDUE

Découvrez toutes les recettes

#### La fabrication

Du pâturage à la mûle de fromage, découvrez les secrets de la fabrication du Gruyère AOP

#### Zone de production

Le Gruyère AOP est ancré dans une région qui lui donne un caractère et une saveur inimitable

#### Fromageries de démonstration

Deux fromageries vous ouvrent leur porte pour découvrir la fabrication du Gruyère AOP

### Découvrez notre dernier spot!

Voir toutes les vidéos

Interprofession du Gruyère  
Case postale 12  
CH-1663 Pégny - Gruyères  
Tel: ++41 (0) 26 921 84 13  
Fax: ++41 (0) 26 921 84 11  
[info@cheeseengruiere.com](mailto:info@cheeseengruiere.com)

Fromageries  
Visiter une fromagerie de démonstration  
La Maison du Gruyère  
Fromagerie Les Martel  
Trouver une fromagerie de Gruyère AOP  
Bien, c'est aussi, c'est fromage

Restez informé  
Actualités  
Evénements  
Recevez les dernières recettes:  
Veuillez choisir une langue

Notre menu  
Partager  
Copyright 2013 Le Gruyère AOP  
Notre Menu



### Différencié

La grande nouveauté réside dans la distinction faite entre les internautes qui surfent depuis la Suisse ou depuis l'étranger. Les uns et les autres ne cherchent pas les mêmes informations. Un Suisse se passera volontiers de renseignements très généraux du type: «Le Gruyère AOP n'a pas de trous»! En revanche, il souhaitera par exemple savoir dans quelle foire il pourra déguster prochainement son Gruyère AOP préféré. Tandis qu'un Américain voudra sans doute connaître en priorité le processus de fabrication de notre fromage. Ainsi, la page d'accueil sera différente. Ces prochaines semaines, celle qui s'ouvrira depuis la Suisse présentera la nouvelle campagne suisse de promotion du Gruyère AOP. La page qui s'ouvrira depuis l'Allemagne, la Finlande ou l'Italie par exemple fera la part belle à une publicité plus généraliste,

avec la signature «Born in Switzerland in 1115».

### Souple

Les possibilités d'accès aux informations deviennent plus souples. Pour les recettes par exemple, l'internaute pourra choisir celle qui l'intéresse en fonction de divers critères, comme le temps de préparation, le temps de cuisson ou les ingrédients.

Ainsi, par rapport à l'ancien site, toutes les informations pourront y être retrouvées, mais sous une forme renouvelée, dynamique et aérée.

---

Le site est présenté en français, mais sera bien entendu en version allemande, italienne et anglaise.

---

### L'agence Graf Miville

«Le web, c'est la meilleure chose qui soit arrivée à l'humanité (après le rock)» voici ce que dirait Patrick Graf, partenaire associé de l'agence digitale Graf Miville, située à Genève, si on lui demandait de parler de son métier. Christophe Miville, son associé, ajouterait: «Et ce n'est que le début, on n'a encore rien vu...».

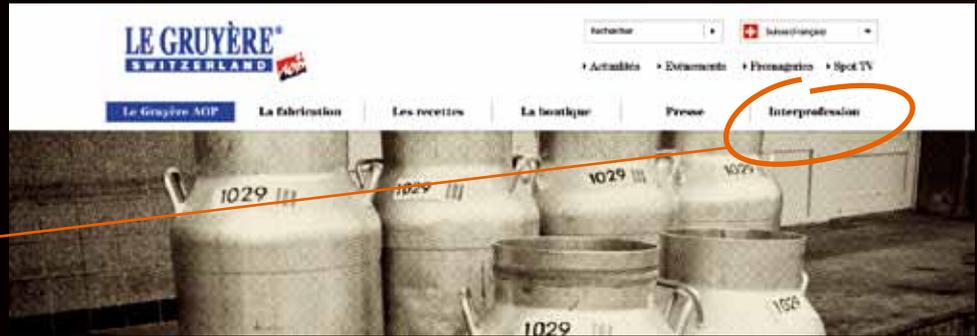
En effet, on n'a encore rien vu: l'agence créée en 2006 par ces deux dévots du pixel compte aujourd'hui une équipe très soudée d'une quinzaine de passionnés du web et de l'interactivité. Leur objectif quotidien: repousser les limites du monde digital! Faites leur connaissance sur [www.grafmiville.ch](http://www.grafmiville.ch).

Sous le menu Interprofession, vous trouverez tous les éléments inhérents à la filière.

## Exemples

Retrouvez tous les rapports annuels et numéros de l'Oiseau.

Commandez (gratuitement) les images sur le Gruyère AOP (© Le Gruyère AOP).



## Banque d'images Gruyère AOP



## Mais aussi...

Téléchargez le bloc-marque, le cahier des charges, la charte graphique ou encore le guide des bonnes pratiques.

## La boutique

Les membres de la filière bénéficient toujours de prix préférentiels sur les articles de la boutique (paiement sur facture).



# Distinctions pour Le Gruyère AOP lors de concours nationaux et internationaux

**L'Interprofession du Gruyère est fière de pouvoir compter de nombreux lauréats dans les différents concours qui se sont déroulés. Elle félicite tous les membres de la filière qui ont permis ces excellents résultats, rendus possibles grâce à un lait de très haute qualité, une production et un affinage remarquables. La très haute qualité qui en ressort est le meilleur gage pour l'avenir du Gruyère AOP.**

Ces distinctions renforcent l'image positive de notre pâte dure. Elles rappellent aussi que le mot qualité rime avec respect d'une tradition, d'une nature, d'un savoir-faire et d'une rigueur dans le travail de tous les jours. Par ces concours, le travail de toute une filière est récompensé.

## **13<sup>e</sup> concours des fromages d'alpage – OLMA – octobre 2013 – St-Gall**

**3<sup>e</sup> prix:** M. Maurice Bapst, Alpage Vacheresse, pour son Gruyère d'alpage AOP affiné à la Coopérative fribourgeoise des Producteurs de fromage d'alpage.

**5<sup>e</sup> prix:** M. Beat Piller, Alpage Vounetz, pour son Gruyère d'alpage AOP affiné à la Coopérative fribourgeoise des Producteurs de fromage d'alpage.

**7<sup>e</sup> prix:** M. Yvan Brodard, Alpage Les Grenerêts, pour son Gruyère d'alpage AOP affiné chez Mifroma SA.

### **Ont obtenu un certificat:**

MM. G. Magnin et P.-A. Golay, (fabriqué par M. J.-P. Ruch), Alpage des Grands-Plats de Vent, pour leur Gruyère d'alpage AOP affiné chez Magnenat SA-Fromage Gruyère SA, M. Pierre-André Barras, Alpage Les

Groins, pour son Gruyère AOP affiné à la Coopérative fribourgeoise des Producteurs de fromage d'alpage, M. Stefan König, Alpage La Vatia d'Avau, pour son Gruyère AOP affiné à la Coopérative fribourgeoise des Producteurs de fromage d'alpage.

## **5<sup>e</sup> concours suisse des produits du terroir – 28-29 septembre 2013 – Courtemelon**

**Médaille d'or:** M. Jean-Daniel Jäggi, Fromagerie de Grandcour, pour son Gruyère AOP affiné chez Fromco SA.

**Médailles d'argent:** M. Philippe Geinoz, Fromagerie de Bémont, pour son Gruyère AOP affiné chez Fromco SA, M. Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA à Orsonnens, pour sa fondue moitié-moitié Moléson.

### **Médailles de bronze:**

MM. Hans-Peter Furrer et Willy Berger, Fromagerie Les Reussilles, pour leur Gruyère AOP affiné chez Emmi Käse AG, M. Jean-Daniel Jäggi, Fromagerie de Grandcour, pour son Gruyère AOP affiné chez Fromco SA, M. Jean-Charles Favre, Fromagerie de Vuarmarens, pour son mélange fondue.

## **World Cheese Awards 2013 – 27 novembre 2013 – Birmingham (Angleterre)**

### **Médailles Super Gold:**

La Fromagerie Cremo SA à Villars-sur-Glâne pour son Gruyère AOP affiné chez Fromage Gruyère SA (2 médailles), M. Philippe Geinoz, de la Fromagerie des Sagnettes, pour son Gruyère AOP affiné chez Margot Fromages SA,

M. Gérald Raboud – Emmi AG, de la Fromagerie de Courgenay, pour son Gruyère AOP affiné chez Fromco SA, M. Vincent Tyrode, de la Fromagerie de l'Auberson, pour son Gruyère AOP affiné chez Margot Fromages SA.

### **Médailles d'or:**

M. Alexandre Guex, de la Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné chez Cremo-von Mühlengen AG (2 médailles), M. Franz Jungo, de la Fromagerie de Strauss, pour son Gruyère AOP affiné chez Cremo-von Mühlengen AG, MM. Benoît et René Kolly, de la Fromagerie du Mouret, pour leur Gruyère AOP affiné chez Emmi Käse AG, M. Adrian Scheidegger, de la Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné chez Cremo-von Mühlengen AG.

### **Médailles d'argent:**

M. Franz Jungo, de la Fromagerie de Strauss, pour son Gruyère AOP affiné chez Cremo-von Mühlengen AG (2 médailles), M. Adrian Scheidegger, de la Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné chez Cremo-von Mühlengen AG (2 médailles).

### **Médailles de bronze:**

M. Alexandre Guex, de la Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné chez Cremo-von Mühlengen AG (2 médailles), M. Gérald Raboud – Emmi AG, de la Fromagerie de Courgenay, pour son Gruyère AOP affiné chez Fromco SA, M. Nicolas Schmoutz, de la Fromagerie de Mézières, pour son Gruyère AOP affiné chez Fromco SA.



# Le Gruyère AOP au service de la jeunesse sportive

Le Mille Gruyère est une compétition organisée depuis 2008 par Swissathletics avec le soutien constant du Gruyère AOP. Cette année, quelque 2500 enfants et adolescents ont participé à ces épreuves. Parmi ceux-ci, 350 ont atteint la finale qui s'est déroulée à Payerne, le 21 septembre dernier.

«Sans le Gruyère AOP, nous ne pourrions pas organiser une compétition de cette envergure». Le propos de Ruedi Gloor, responsable de l'organisation de la finale suisse 2013 de Swissathletics, est clair. Il rend ainsi hommage à l'engagement de l'Interprofession pour cette série d'épreuves qui se déroulent à travers toute la Suisse.

Le principe du Mille Gruyère est simple: tous les enfants habitant en Suisse ou au Liechtenstein peuvent participer à une finale régionale de course sur 1000 mètres. Ils concourent dans leur catégorie d'âge allant de 10 à 15 ans. Les meilleurs de

ces finales s'affrontent pour le titre lors de la finale nationale. «Ces épreuves sont particulièrement intéressantes pour la relève dans le demi-fond en Suisse, note Ruedi Gloor. Les épreuves d'athlétisme pour la jeunesse sont souvent axées sur le sprint. Nous voulons inciter les



INTERNATIONAL PARTNER

jeunes à courir sur des distances plus longues. Il faut dire que 1000 mètres, c'est déjà un gros effort. Aujourd'hui, on fait bien plus souvent un kilomètre à vélo ou en auto qu'à la course!»

## 2013 et 2014, années encore plus palpitantes

Cette année, les 4 meilleurs de chaque catégorie – filles et garçons – des finales régionales ont vécu un moment inoubliable. Ils ont couru en ouverture du meeting de Zurich. La Weltklasse c'est, avec Athlétissima, le plus grand meeting d'athlétisme de Suisse, note Laure Rousseau. Voir ces jeunes courir sur la piste qu'Usain Bolt allait emprunter un peu plus tard, c'était incroyable! Il faut dire que l'épreuve avait été pensée pour garder une part de suspens jusqu'au bout. Il s'agissait d'une épreuve avec handicap: tous les coureurs partent en même temps, mais pas du même point. Les plus jeunes ont un parcours un peu moins long, ce qui fait qu'ils participent tous à l'emballage final!

L'expérience de la Weltklasse sera reconduite l'an prochain. De plus, les finalistes 2013 et 2014 seront invités aux championnats d'Europe d'athlétisme de Zurich. Ils auront l'occasion de participer à une Fun Run qui se



déroulera aussitôt l'épreuve du marathon terminée. Chaque jeune, accompagné d'un adulte, courra une boucle du marathon officiel, soit environ 10 kilomètres. Le but, ce coup-ci, sera de terminer l'épreuve plutôt que de réaliser un temps canon!

### L'apport du Gruyère AOP

«Grâce au soutien du Gruyère AOP, nous pouvons animer le stade, engager des speakers compétents, distribuer des prix attractifs, relève Ruedi Gloor. Cela renforce la crédibilité des épreuves, mais aussi leur caractère ludique. Nous voulons que les jeunes aient du plaisir à participer aux courses.» Du côté de l'Interprofession, on relève l'aspect win-win de ce sponsoring. «D'une part, nous faisons la promotion d'une activité sportive et nous valorisons la jeunesse qui s'engage dans une activité saine, note Laure Rousseau. De l'autre, Le Gruyère AOP est présent grâce au nom de l'épreuve et dans les stades où se déroulent les éliminatoires et les finales.» Il faut

dire que le Mille Gruyère est chaque année mieux reconnu. D'une part, le nombre de participants est en hausse constante. Il a pratiquement doublé depuis la création de l'épreuve. Et le nombre de spectateurs est lui aussi



de plus en plus important. A la finale, il y avait autour du stade plus de 1000 personnes, notamment des parents et des amis des concurrents.

A noter enfin que le soutien au Mille Gruyère s'inscrit en droite ligne du sponsoring que conduit l'Interprofession dans l'athlétisme. Elle s'investit

autant auprès des jeunes non professionnels qu'auprès de l'élite. Cela fait en effet plusieurs années que le Gruyère AOP est l'un des sponsors internationaux majeurs pour les divers championnats d'athlétisme en Europe (par équipe, en individuels, moins de 23 ans...). A ce titre, 2014, avec les championnats d'Europe qui se dérouleront à Zurich, sera une année faste. Autour de cet événement, l'IPG met sur pied diverses mesures tendant à promouvoir notre pâte dure, notamment auprès des restaurateurs. Actuellement déjà, un tram circule à Zurich avec un habillage «Gruyère AOP/athlétisme». De quoi attirer l'œil des passants! Cette présence de notre fromage s'intensifiera jusqu'à l'événement sportif majeur qui se déroulera à Zurich du 12 au 17 août 2014.



## Du neuf à **La Maison du Gruyère**

**Il y a un an, la Maison du Gruyère à Pringy a achevé sa mue pour mieux encore répondre à sa mission première: être l'ambassadrice du Gruyère AOP. Pour accomplir cette tâche, la fromagerie, le restaurant, le marché gruérien et l'exposition ont adopté une image commune centrée sur le Gruyère AOP. Tout a été pensé pour qu'à son arrivée, le visiteur entre dans l'univers de notre pâte dure. Au rythme de ses pas, il découvre la fabrication de notre fromage, le savoir-faire des artisans et le goût inimitable de notre produit.**

Tous les partenaires de la Maison du Gruyère travaillent désormais main dans la main pour mettre en valeur notre fromage. Cette collaboration a pu se renforcer grâce à une réorganisation, comme l'explique Fabienne Porchet, gérante de la Maison du Gruyère. « C'est désormais la société coopérative Laiterie de Gruyères qui gère le Marché gruérien, tandis que Christian et Eva Chassot accueillent nos hôtes au Restaurant de la Maison du Gruyère et au *Coin gourmand*. Nous avons établi un cahier des charges précis pour le restaurant. En effet, nous avons à cœur, entre autres, que le Gruyère AOP soit mis en valeur dans de nombreux mets de qualité pour le plaisir des clients. Nous avons également conçu un cahier des charges pour le marché gruérien, afin que les collaborateurs comprennent leur environnement de travail et les priorités que nous défendons. »

### **La part belle aux produits du terroir**

Le magasin de la Maison du Gruyère porte maintenant bien son nom de

«marché gruérien». C'est à l'image des transformations qui ont été opérées. Le parcours du chaland a été modifié. Il fait désormais la part belle aux produits du terroir, et évidemment à la mise en valeur de la production de la Maison du Gruyère. Aux murs, des images de meules et de la fromagerie rappellent que le Gruyère AOP vendu ici a été produit à La Maison du Gruyère, l'une des 170 fromageries de la filière. Jacques et Nicolas Ecoffey produisent ici du Gruyère AOP et l'amènent à différents stades de maturité, mais aussi du Vacherin Fribourgeois AOP, des mélanges fondue, de la crème double, du beurre de fromagerie et de la confiture de lait. Le Gruyère d'alpage AOP prend également une belle place dans la vitrine. Les produits du terroir, de proximité et du reste de la Suisse occupent une place de choix au Marché gruérien. Les objets souvenirs et autres bibelots, appréciés des visiteurs, font toujours partie de l'assortiment, mais au deuxième plan.

L'espace consacré à la vente du fromage à la coupe est mieux disposé, permettant d'offrir un meilleur service et d'éviter de concentrer les attentes aux mêmes endroits.

### **Une exposition enrichie**

L'exposition «Le Gruyère AOP, voyage au cœur des sens», centrée sur l'élaboration de notre pâte dure, avait affiné sa mise en scène au fil des ans afin de valoriser toujours mieux le savoir-faire des artisans, la qualité et l'identité du produit. Avec les transformations, elle s'est encore enrichie de quelques éléments supplémentaires. L'espace consacré à la traite a été complété par plusieurs objets,

dont une très ancienne balance du 19<sup>e</sup> siècle.

De plus, pour démontrer que les gestes d'autrefois et d'aujourd'hui sont les mêmes, que les procédés de fabrication se perpétuent, un lien a été créé entre l'espace de fabrication actuel et l'environnement d'un chalet d'alpage du siècle passé. Une phrase symbolise cette réalité: *Hier et aujourd'hui. En plaine et en montagne. Les gestes demeurent les mêmes, le savoir-faire se perpétue.*

### **Des visiteurs de tous les pays**

En 2012, la Maison du Gruyère a attiré plus de 650'000 personnes; plus de 140'000 d'entre eux ont parcouru l'exposition. Des visiteurs venus de tous les continents. Qu'est-ce que Fabienne Porchet aimerait que les visiteurs retiennent de leur passage? «J'aimerais qu'ils se rendent compte que le Gruyère AOP est élaboré avec un grand savoir-faire ancestral et qu'il est l'objet d'une attention particulière du producteur de lait à l'affineur, notamment pour assurer une traçabilité exemplaire. Je souhaite qu'ils en gardent un souvenir marquant de sorte qu'ils aient envie de déguster du Gruyère AOP. Le Gruyère AOP fait partie du patrimoine fribourgeois et romand. J'ai aussi à cœur que les membres de la filière puissent se reconnaître dans ce que nous mettons en valeur. J'espère aussi qu'ils sont fiers de La Maison du Gruyère et qu'ils s'y sentent bien accueillis. C'est une volonté qui date de sa création en 1969 et qui se perpétuera encore dans les années à venir.»



## MENU DU JOUR

Il est très varié, avec des produits frais, une entrée, un plat et un dessert. Il est proposé, en plus ou à la place du dessert, avec un morceau de Gruyère AOP. Il se décline aussi tous les jours en une version végétarienne. De plus c'est un menu «travaillé», avec souvent des plats en cuisson lente, des desserts maison, des petites soupes inédites et des entrées originales.

# Le Restaurant de la Maison du Gruyère

Depuis une année, les nouveaux tenanciers du restaurant de la Maison du Gruyère mettent en valeur le Gruyère AOP dans les assiettes et menus qu'ils proposent à leurs clients. Aux fourneaux, Christian Chassot concocte toutes sortes de mets à base de Gruyère AOP, comme la croûte, le risotto, le beignet, la quiche, les röstis, sans oublier la fondue moitié-moitié. Sa compagne Eva veille au moindre détail. Elle accueille chaleureusement les clients dans le restaurant lui-même, ainsi que dans le *coin gourmand*, un espace plus intime et plus tranquille dans lequel les tables sont nappées.

Le restaurant est agréé Produits du Terroir du Pays de Fribourg. Il s'engage notamment à proposer:

- cinq plats originaux ou traditionnels à base de produits du terroir fribourgeois;
- une assiette ou un plateau de fromages avec un minimum de trois sortes de fromages fribourgeois;
- deux desserts à base de produits du terroir fribourgeois.

Sur la carte, les provenances sont spécifiées. Le client sait que le Gruyère AOP provient de la fromagerie de La Maison du Gruyère. L'origine des viandes et des vins est également précisée.

Une variété de plats avec du Gruyère AOP

Christian et Eva Chassot ont à cœur de mettre en valeur le Gruyère AOP. Le couple, qui tenait auparavant le restaurant St-Georges à Gruyères, accordait déjà une attention particulière aux produits du terroir. «On peut faire énormément de choses avec du Gruyère AOP, s'enthousiasme le maître des fourneaux. Ce produit se marie avec beaucoup d'ingrédients. Autant dans des plats typiques que dans des recettes plus audacieuses. Le homard à la Gruérienne par exemple: Faire griller un homard avec un peu de Gruyère AOP et des tomates. Un vrai délice!» Eva, originaire de Corée du Sud et qui est arrivée en Suisse à l'âge de 18 ans après avoir passé quelques années en Belgique, aime les produits du terroir. «J'ai mangé ma première fondue à mon arrivée dans le canton de Fribourg et je l'ai tout de suite appréciée. J'aime tous les plats que prépare Christian. Mais j'ai un petit faible pour les beignets avec du Gruyère AOP coulant à l'intérieur et pour la quiche au Gruyère AOP et au lard!»

Une clientèle venue des quatre coins du monde et...

Les deux tenanciers accueillent dans leur restaurant des gens venus d'ici et d'ailleurs. Ils s'adaptent volontiers aux habitudes culinaires des uns et des autres. «Les Arabes veulent déguster la fondue, mais sans alcool. On la prépare volontiers à l'eau. Les Asiatiques veulent goûter des mets typiques, mais en petites

quantités. On leur propose une portion pour quatre ou cinq personnes; par exemple une planchette avec de la viande froide et du Gruyère AOP. Enfin les Américains commandent du coca avec leur fondue. On leur explique qu'ici la tradition est de manger la fondue avec un verre de vin blanc. Mais c'est eux qui ont le dernier mot.»

... et une clientèle de la région

«La Maison du Gruyère, c'est important pour nous, relève Christian Chassot. Nous faisons partie d'un grand projet développé par la Coopérative Laiterie de Gruyères». Un avis partagé par Eva Chassot. «Nous ne sommes pas seuls à devoir tirer en avant, comme dans les autres établissements publics. Ici, nous sommes soutenus, nous faisons partie d'un tout.» C'est ainsi que les deux restaurateurs ont organisé la Bénichon avec Fabienne Porchet, gérante de la Maison du Gruyère. La fête qui n'avait plus été organisée depuis de nombreuses années a attiré de nombreux clients de la région. «Nous sommes très contents que, parmi notre clientèle, nous ayons des gens du coin. Ils viennent peut-être un peu moins en été durant la saison touristique. Mais ils sont fidèles et nous avons beaucoup de plaisir à les accueillir. C'est une marque de confiance dont nous sommes fiers!»



# Le Gruyère AOP associé à de grandes manifestations

## **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](http://www.gotteron.ch)

## **Giant Xtour**

Cette compétition interscolaire attire chaque hiver pas moins de 2000 gymnasiens et apprentis. [www.giantxtour.ch](http://www.giantxtour.ch)

## **Tavolago**

Durant tout l'hiver, soirée fondue le vendredi sur les bateaux du lac des Quatre-Cantons. [www.tavolago.ch](http://www.tavolago.ch)

## **Raquette Aventure**

Du 26 décembre 2013 au 23 mars 2014, une dizaine d'étapes sont prévues en Suisse romande et Suisse alémanique, avec une balade en raquettes et une fondue moitié-moitié à l'arrivée. [www.raquette-aventure.ch](http://www.raquette-aventure.ch)

## **Courses masculines de ski FIS à Adelboden**

Les meilleurs skieurs mondiaux se retrouveront les 11 et 12 janvier 2014 sur le légendaire Chuenisbärgli. La hot-fondue est aussi entrée dans la légende de ce week-end très prisé. [www.weltcup-adelboden.ch](http://www.weltcup-adelboden.ch)

## **Swiss Expo**

Du 16 au 19 janvier 2014 à Beaulieu, Lausanne, le Salon de l'agriculture et les concours internationaux bovins attirent chaque année près de 22'000 visiteurs et professionnels de la branche. [www.swiss-expo.com](http://www.swiss-expo.com)

## **Muba**

Le Gruyère AOP participe pour la 2e année à la grande foire de Bâle, du 14 au 23 février 2014. [www.muba.ch](http://www.muba.ch)

## **Salon International de l'Agriculture de Paris**

Du 22 février au 2 mars 2014, le rendez-vous de la diversité et de la richesse de l'agriculture française et internationale. Une opportunité pour Le Gruyère AOP d'asseoir sa renommée. [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

## **Foire internationale de Lyon**

Du 21 au 31 mars 2014, où Le Gruyère AOP est toujours autant apprécié sur son stand de dégustation et de vente. [www.foiredelyon.com](http://www.foiredelyon.com)

## **Foire de Bourg en Bresse**

Du 22 au 23 mars 2014.

## **Mille Gruyère**

Les finales régionales se dérouleront d'avril à août 2014. [www.mille-gruyere.ch](http://www.mille-gruyere.ch)

## **Luga**

Du 25 avril au 4 mai 2014, la grande foire d'exposition de Suisse centrale se tient à Lucerne. [www.luga.ch](http://www.luga.ch)

## **BEA**

Du 25 avril au 4 mai 2014, la grande foire du printemps de l'Espace Mittelland. [www.beapferd.ch](http://www.beapferd.ch)

## **Tour de Romandie**

Du 29 avril au 4 mai 2014, il sillonnera les plaines et cols de Suisse

Romande, pour le plaisir des spectateurs et téléspectateurs.

[www.tourderomandie.ch](http://www.tourderomandie.ch)

## **Patrouille des Glaciers**

La célèbre course de ski-alpinisme aura lieu du 29 avril au 3 mai 2014, avec la présence du Gruyère AOP. [www.pdg.ch](http://www.pdg.ch)

## **Tour de Suisse**

Il se déroulera du 14 au 22 juin 2014, en partant de Bellinzzone, pour sillonner la Suisse allemande et terminer à Saas-Fee. [www.tds.ch](http://www.tds.ch)

## **Championnats d'Europe d'athlétisme par équipes**

Cette épreuve du championnat d'Europe se tiendra à Braunschweig (Allemagne) du 19 au 22 juin 2014. [www.braunschweig2014.com](http://www.braunschweig2014.com)

## **Fancy Food Show**

La plus grande foire d'Amérique du Nord dédiée à la nourriture et aux boissons se tiendra à New York du 29 juin au 1er juillet 2014. Le Gruyère AOP fera le déplacement et tiendra un stand. [www.specialtyfood.com](http://www.specialtyfood.com)

## **Athletissima**

Ce rendez-vous incontournable de l'athlétisme international se tiendra le 3 juillet 2014 à Lausanne.

[www.athletissima.ch](http://www.athletissima.ch)



# 26 recettes originales et faciles pour ravir ses convives

Des recettes festives, simples à réaliser, réussies à tous les coups et à un prix abordable. C'est ainsi que l'on peut résumer le livre de recettes que vient de publier l'IPG: *26 recettes originales et faciles*.

Depuis de nombreuses années, l'Interprofession du Gruyère propose des petites brochures avec quelques recettes qui remportent un franc succès. De la même manière, dans chaque numéro, votre journal «L'Oiseau» publie deux recettes. Le site Internet quant à lui regroupe toutes les recettes publiées à ce jour, et chaque mois les abonnés à la newsletter reçoivent une suggestion de saison. Il manquait un livre de recettes qui réunit des entrées, des plats de résistance et des en-cas. C'est aujourd'hui chose faite.

## Connaître l'origine de notre fromage...

Avant de nous donner l'eau à la bouche avec 26 recettes originales et faciles, le livre nous plonge dans l'univers du Gruyère AOP. Il rappelle les origines de notre pâte dure, du temps des Comtes de Gruyère. Puis il reprend les diverses étapes de la fabrication du Gruyère AOP. Il rappelle le travail du producteur de lait, du fro-

mager, puis la maturation du Gruyère AOP chez l'affineur.

## ... et cuisiner avec le Gruyère AOP

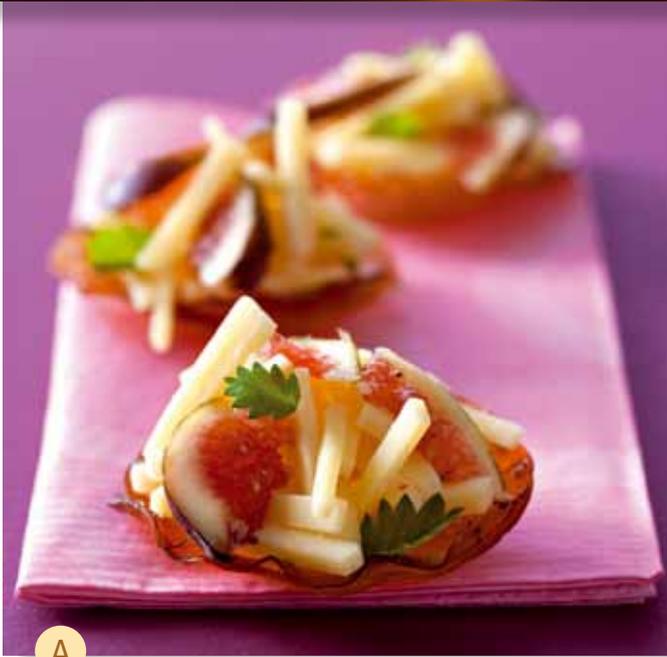
Il y en a pour tous les goûts et toutes les circonstances. Des plats originaux à privilégier lorsque vous faites une invitation: vous séduirez vos convives avec les tartelettes de figues et Gruyère AOP, les asperges en chemise de pâte au Gruyère AOP ou les pâtisseries farcies au Gruyère AOP. Pour gagner du temps, vous préparerez à l'avance un muesli épicié au Gruyère AOP ou des petits pains aux courgettes et Gruyère AOP. Vous ferez la joie de vos enfants avec la salade de pâtes au Gruyère AOP et au curry ou les boulettes hachées, sauce aux légumes et Gruyère AOP.

## Un livre à offrir à ses amis

Ce livre montre que le Gruyère AOP peut être intégré dans de très nombreuses recettes, des plus traditionnelles aux plus originales. L'ouvrage existe aussi en version française, allemande, anglaise et italienne. Il peut être commandé sur le site Internet [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com), et se trouve également en vente à la Maison du Gruyère ainsi que dans des librairies telles Payot ou France Loisirs. Son prix conseillé est de Fr. 17.-.



# Recettes pour votre menu de fête



## Petites tartelettes de figues et de Gruyère AOP

### Ingrédients pour 4 personnes

60 g de Gruyère AOP  
6 figues  
2 cuillères de miel  
24 moules à tartelettes (de 3 cm de diamètre)  
4 feuilles de pâte chinoise (pour rouleaux de printemps)  
Coriandre (entière du moulin)  
1 cuillère de réduction de vinaigre\*

\*Verser le vinaigre et le miel dans une casserole à feu très doux.

Remuer pour que le miel se dissolve dans le vinaigre. Laisser réduire.

### Préparation:

Étaler 1 feuille de pâte chinoise, badigeonner la feuille de miel et de coriandre moulue, remettre par-dessus une deuxième feuille de pâte chinoise, badigeonner de nouveau avec le miel et la coriandre moulue. Découper la pâte chinoise à l'aide d'un emporte-pièce, en forme de cercle de la taille d'un moule à tartelettes, po-

ser le cercle découpé sur le moule à tartelettes, remettre par-dessus un 2<sup>e</sup> moule à tartelettes (pour éviter que la pâte chinoise ne gonfle au moment de la cuisson). Cuire à 180°C, pendant 5 minutes. Mélanger les figues et le Gruyère AOP, au préalable découpés en petits morceaux, farcir les tartelettes avec la préparation et les décorer avec un filet de réduction de vinaigre.

B

## Soupe à l'oignon et au Gruyère AOP

### Ingrédients pour 4 personnes

1 tête d'ail, calotte ôtée  
1 c. à c. + 1 c. à s. d'huile d'olive  
400 g d'oignons, émincés  
4 tiges de céleri, coupées en rondelles  
1,5 l de bouillon de légumes ou de volaille  
1 bouquet garni (thym, laurier, persil noués à l'aide d'une ficelle)  
1 pincée de noix de muscade

### Bruschetta au Gruyère AOP:

4 c. à s. de Gruyère AOP râpé  
4 tranches de pain, rôties  
Sel, poivre

### Préparation:

Préchauffer le four à 200°C. Poser la tête d'ail dans un carré de papier alu. Verser 1 c. à c. d'huile d'olive dans la papillote, saler, poivrer et parsemer de thym. Dans un récipient mélanger l'oignon et le céleri avec l'huile d'olive restante. Étaler sur une plaque à four. Faire rôtir au four 20 minutes. Réserver l'ail et les légumes. Dans une marmite à fond épais porter le bouillon à ébullition. Y ajouter les oignons et le céleri. Poursuivre la cuisson à couvert à feu moyen pendant 10 minutes. Ecraser l'ail rôti dans un récipient et l'ajouter au potage. Préchauffer le grill du four.

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND

### Bruschetta au Gruyère AOP:

Parsemer les tranches de fromage râpé. Les laisser gratiner pendant quelques minutes. Réserver. Ôter le bouquet garni. Ajouter la noix de muscade et poursuivre la cuisson 1 minute. Répartir le potage dans des bols ou des assiettes creuses. Accompagner de bruschettas gratinées. Accompagné d'une salade de jeunes pousses parfumée à l'huile de noisette, ce potage constituera un repas léger.

