

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

No 45 - Décembre 2018

L'oiseau



L'INTERPROFESSION
DU GRUYÈRE
vous souhaite

de belles fêtes

ainsi qu'une
savoureuse

NOUVELLE ANNÉE!





Les bureaux de l'Interprofession du Gruyère seront fermés du lundi 24 décembre 2018 au 7 janvier 2019 à 7h30.
En cas d'urgence, vous pouvez atteindre Monsieur Philippe Bardet au 079 317 82 61.

SOMMAIRE

- | | | |
|-----------|--|---|
| 03 | ÉDITORIAL | |
| 04 | UN GRUYÈRE D'ALPAGE AOP DE BASSINS CHAMPION SUISSE TOUTES CATÉGORIES | |
| 06 | UNE BELLE RÉCOMPENSE POUR UNE ÉQUIPE SOUDÉE | |
| 08 | LE GRUYÈRE AOP, UN PARTENAIRE ATHLÉTIQUE! | |
| | | 10 DISTINCTIONS POUR LE GRUYÈRE AOP |
| | | 12 LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS |
| | | 14 LA RECETTE IDÉALE POUR VOS REPAS DE FIN D'ANNÉE |

Impressum



Editorial

Nous voilà à la fin d'une nouvelle année où le Gruyère AOP a connu une évolution positive dans ses ventes tant en Suisse qu'à l'étranger.

Cette situation enviable résulte assurément d'une conjonction de plusieurs facteurs. Il est indéniable que chacun respecte strictement les dispositions quantitatives mises en place afin d'assurer que le Gruyère AOP parvienne au bon moment dans les magasins et surtout puisse réjouir les palais des consommateurs. Dans ce même élan il y a aussi une ligne qualitative qui est suivie sans faille et qui met régulièrement le Gruyère AOP et le Gruyère d'Alpage AOP sur un piédestal. A l'image du Gruyère d'Alpage AOP de la Bassine qui a obtenu le titre envié du Swiss Cheese Awards qui prend la succession de son voisin des Amburnex. D'autres lauriers étaient gagnés à travers le monde avec la médaille Super Gold récoltée à Bergen lors des World Cheese Awards par le vainqueur des Swiss Cheese Awards de la catégorie Gruyère AOP, la famille Guex à Châtonnaye. Plusieurs médailles ont été par ailleurs obtenues comme cela est relaté dans cette édition.

Cette qualité est aussi bien présente dans le résultat de l'enquête consommateur effectuée ce printemps auprès de l'agence M.I.S. Trend qui a également relevé la haute image qu'obtient le Gruyère AOP auprès du public suisse. Ce résultat vient également confirmer ces mêmes tendances récoltées dans les enquêtes du même type menées en France, au Benelux ou encore en Allemagne.

Le Gruyère AOP rayonne à travers le monde grâce à son caractère spécifique qui repose sur un produit différent pour le consommateur, non seulement par son goût mais également par son mode d'élaboration qui passe par des gestes liés à la main de l'homme tout au long du processus, de l'étable jusqu'à la sortie de la cave. Ces points très précis, qui sont aussi liés à la traçabilité ont été mis en exergue dans le cadre de l'émission *A bon entendeur* diffusée sur la RTS à la fin août.



Le Gruyère AOP est un excellent produit qui a encore de belles années devant lui si l'on prend de bonnes décisions pour son avenir.

Sa conduite est une démarche collective où il n'y a qu'une star : le Gruyère AOP de fromagerie ou d'alpage. Faisons en sorte qu'il se distingue encore longtemps sur le marché, mais surtout que l'on puisse poursuivre sa protection encore loin à la ronde. Cette protection du nom doit aussi être liée à un savoir-faire qui récompense le plus grand nombre.

Il n'en reste pas moins que toute cette démarche ne reste possible aujourd'hui que si l'on prend de bonnes options. A ce titre, l'engagement pris à l'époque, à la fin des années nonante, par un fonctionnaire aujourd'hui responsable de l'agriculture du canton de Vaud, est une pierre importante dans l'édifice toujours fragile de la vie du Gruyère, aujourd'hui AOP.

En effet, si M. Brand n'avait pas réussi à convaincre les différents pays à l'époque, de la non-inscription de la norme Gruyère dans le codex alimentarius, on serait actuellement dans une situation similaire à celle que connaît malheureusement l'Emmentaler.

Comme quoi, un événement qui n'a fait aucune ligne dans les journaux de l'époque, signifie beaucoup pour la réussite économique actuelle de toute la filière. Ainsi, chaque décision que les acteurs concernés ou le politique peut prendre, doit toujours être réfléchi quand à l'influence que celle-ci aura à long terme et surtout qu'elle ne soit pas irréversible pour l'image et la qualité objective et subjective du Gruyère AOP.

C'est sur cette réflexion que je souhaite à chacun de belles fêtes de fin d'année et une année 2019 de la meilleure veine.

Philippe Bardet
Directeur de l'IPG



Le Swiss Cheese Awards 2018

un Gruyère d'Alpage AOP de Bassins champion suisse toutes catégories

Le Gruyère AOP de Maurice et Germain Treboux, éleveurs à Bassins, a remporté le titre de Champion suisse toutes catégories, la plus haute distinction des Swiss Cheese Awards 2018, à Lucerne. Il a également obtenu le titre de meilleur Gruyère d'Alpage AOP.

« Monsieur Treboux, qu'est-ce que vous faites demain ? » demande la voix au téléphone. L'emploi du temps était justement très chargé ce fameux samedi. « Et bien vous avez gagné le prix du meilleur Gruyère d'Alpage AOP. Il vous faut venir à Lucerne pour la grande finale. » Branle-bas de combat dans la maison. Sonia et Maurice ne savent pas encore que leur Gruyère a été sacré roi des fromages suisses. Ils arrivent juste à temps pour la distribution des prix.

Un fromage du jour de l'anniversaire de son épouse !

Maurice Treboux se souvient comme si c'était hier du moment où il a décidé d'inscrire ce Gruyère d'Alpage AOP au concours. C'était un fromage du 16 août 2017, jour de l'anniversaire de Sonia, son épouse. Il était dans la cave du chalet avec son fromager, Eric Vacelet. C'était une meule de leur réserve personnelle. Ce fromage était impeccable. Ils se sont alors demandé pourquoi ils l'avaient

repris. Ils l'ont sondé pour savoir s'il y avait des petits trous sous la croûte. Rien. Pas un seul. Ils en ont profité pour en goûter un petit bout. Il était vraiment bon. Ils l'ont observé à nouveau. Il était magnifique. C'était donc décidé, cette meule partirait pour le concours.

Des soins quotidiens

Depuis ce moment-là, ils ont soigné ce fromage aux petits oignons. « Avant de retourner chez lui, en France, raconte Monsieur Treboux, mon fromager m'a bien rappelé que je devais le frotter tous les jours à l'eau claire. Au moment opportun, j'en ai coupé cinq kilos pour l'envoyer, j'en ai mis trois kilos de côté pour nous et l'autre moitié est partie dans un petit magasin qui vend à la coupe. Ils l'ont vendu sans savoir qu'il allait devenir un champion ! »

« Ils l'ont
vendu sans savoir
qu'il allait devenir
un champion ! »

Un travail d'équipe

Ce Gruyère AOP provient de l'alpage de La Bassine, que la famille Treboux loue à la commune depuis 28 ans. Maurice et Germain ont repris, sur place, la production de Gruyère AOP il y a quatre ans seulement. Les débuts n'ont pas été faciles, car ils étaient novices. Pourtant, ils ont vite trouvé une organisation qui fonctionne bien. Il y a maintenant trois ans, ils ont engagé un fromager



De gauche à droite : Bernard Lehmann, directeur de l'OFAG, Sonia Treboux, Maurice Treboux, Carol Sidler, médaille d'or des SwissSkills 2008 et des WorldSkills 2009 et Jacques Gygax, directeur de Fromarte

français, Eric Vacelet. « C'est un bon fromager, un artiste », explique Germain, le fils qui dirige l'exploitation avec son père.

Les clés du succès

Avant tout, Monsieur Treboux estime que la Combe des Amburnex dans laquelle ses vaches pâturent est particulièrement favorable. « La preuve, les trois lauréats qui viennent après notre Gruyère d'Alpage AOP sont de la vallée de Joux. Pourtant on a, semble-t-il, une flore moins variée que les Préalpes fribourgeoises. Mais cette flore doit bien correspondre à la fabrication du Gruyère d'Alpage AOP. » La Combe des Amburnex est située à 1250 mètres d'altitude, à proximité du col du Marchairuz. C'est un lieu extrêmement froid, comparable à La Brévine. Il y gèle tous les mois, même en été. « C'est très particulier, relève Maurice Treboux. Il peut geler le matin vers 6 heures quand le soleil se lève. Et à 8 heures et demie, on déjeune sur la terrasse. »

Une organisation hors pair

Mais le lieu ne fait pas tout. Maurice et Sonia montent en alternance avec Germain. « On est convaincu, relève Monsieur Treboux, que nous devons être présents pour la traite, pour donner un coup de main à la cave, pour la

gestion et la supervision. Notre ouvrier et notre fromager ont aussi besoin de voir qu'on s'investit. C'est une récompense qui couronne le travail de toute une équipe. »

Et le fils de conclure : « On s'entend très bien. Chacun sait ce qu'il a à faire. Il ne faut surtout rien changer. »

Cette organisation permet de soigner toutes les étapes, de la production du lait à la fabrication du fromage.



La réussite passe aussi par les échanges entre professionnels

Maurice Treboux est député. Il est aussi impliqué dans plusieurs comités professionnels. Il est membre de la commission génétique Red-Holstein, délégué par SwissHerdbook. Il est également vice-président du comité Swiss Red-Holstein. « Les échanges avec d'autres professionnels de toute la Suisse permettent de remettre en question nos pratiques, de les améliorer, de les affiner, de nous investir encore davantage. À l'alpage, on a l'œil sur une bonne partie de la chaîne. On peut maîtriser ce qui est possible de l'être. On essaie de faire un lait de bonne qualité qui se fromage bien et dans la fabrication, notre fromager met l'accent sur le goût et la pâte. »



Le Swiss Cheese Awards 2018

Une belle récompense pour une équipe soudée

Alexandre Guex, fromager à Châtonnaye, a remporté le Swiss Cheese Awards 2018 dans la catégorie Gruyère AOP. Cette distinction confirme les excellents résultats qu'il a déjà obtenus pour ses Gruyère AOP affinés par l'entreprise Cremo Von Mühlenen à Guin dans différents concours internationaux.

Alexandre Guex a les yeux qui pétillent quand il ouvre la porte de sa cave d'affinage construite il y a dix ans. « Avec la société de laiterie, on a décidé à l'unanimité de mettre des montants en bois, plus chaleureux. Et comme nous avons du bois dans la région, autant en profiter ! » Puis s'approchant des allées, il nous montre fièrement les 3300 meules de Gruyère AOP alignées sur les tablards. « Vous avez de la chance. La cave est pleine. C'est beau comme ça. »

Régularité et rigueur

N'allez pas lui dire que le robot fait tout le travail dans la cave ! Il n'apprécie pas ! Ses collaborateurs doivent laver et sécher les tablards, mettre les Gruyère AOP en place

« **Quand on a gagné à Lucerne, il a serré la main à chacun d'entre nous et nous a offert un repas. On est tous à la même enseigne. Chacun apprécie.** »

et assurer le suivi. Bien sûr, le robot soigne les meules. « Mais il fait uniquement ce que l'on demande, tient-il à préciser. Il ne va pas changer les paramètres tout seul. » Au fil du temps et des expériences, Alexandre Guex a mis au point une méthode stricte pour le soin des Gruyère

AOP. Il nous montre une feuille de conduite que les ouvriers doivent suivre pour programmer le robot. « Tout le monde s'y tient.

La régularité et la rigueur jouent un rôle important pour la qualité. Pourtant, même si la cave est climatisée, il faut contrôler, adapter, faire des réglages fins. »

Confiance en ses producteurs

Ce fromager aime parler de son métier. « Du début à la fin de la chaîne, il faut que tout soit au diapason », prévient-il. Cela commence avec les producteurs en qui il a confiance. Ils sont sensibles à livrer du lait de qualité. Et les nouvelles fermes, avec les nouveaux équipements, sont plus professionnelles. « Je suis strict, mais je ne les bombarde pas de tests supplémentaires. En plus des contrôles officiels, je fais un contrôle hebdomadaire. » Comme chaque fromager, il sait qu'il n'est jamais à l'abri d'une difficulté.



« Quand il y a un petit problème de qualité du lait, j'essaie toujours d'en discuter avec le producteur discrètement. Il n'y a aucune raison que les autres le sachent. Je soigne mes contacts avec eux, car la relation de confiance est essentielle. »

Une équipe soudée

Il en va de même avec ses cinq employés qui tirent tous à la même corde. Il a trouvé un bon équilibre pour que l'équipe soit soudée. Une condition indispensable, selon lui, pour qu'elle soit soucieuse de faire du bon travail. « Je dois pouvoir compter sur le personnel afin qu'il fasse le boulot comme je souhaite pour fabriquer les Gruyère AOP les meilleurs et les plus beaux possible », assure-t-il. Chez lui, il n'y a pas d'exclusivité. Chacun travaille dans tous les domaines de la fromagerie et de la cave, quel que soit son parcours professionnel : son bras droit a une maîtrise, un autre un CFC, le troisième travaille à la laiterie depuis quinze ans. Il peut aussi compter sur un aide en fromagerie et un apprenti de deuxième année. C'est son épouse Christiane qui s'occupe de l'administration et du magasin avec trois vendeuses.

Pour assurer une bonne cohésion

Quand il engage un nouveau collaborateur, il ne prend

pas la décision seul. Il demande l'avis de son équipe. Il veut être sûr que chacun se verrait bien travailler avec cette personne. Quant au suivi de l'apprenti, c'est Marc Mesot, son bras droit qui a passé tout récemment sa maîtrise, qui l'assure. « Cette organisation me permet d'avoir un peu de recul et de mettre davantage l'accent sur la supervision. » Il n'oublie pas non plus le travail de l'affineur qui est aussi essentiel pour assurer la qualité.

Une équipe qui gagne !

Alexandre Guex aligne les bons résultats. À titre d'exemple, en 2016, parmi 2500 sortes de fromages, son Gruyère AOP a été sacré meilleur fromage du monde lors de L'International World Cheese Awards à Birmingham. A chaque nomination ou récompense dans un concours ou pour un 20 points à la taxation, Alexandre Guex a à cœur de remercier les producteurs de lait avec un verre de vin, du Vully de préférence, et... du Gruyère AOP évidemment. Il n'oublie pas non plus de remercier ses collaborateurs : « Quand on a gagné à Lucerne, se souvient Marc Mesot, il a serré la main à chacun d'entre nous et nous a offert un repas. On est tous à la même enseigne. Chacun apprécie. Et pour la remise du prix, il m'a invité à venir à Lucerne avec lui. C'était une belle façon de nous dire que ce prix est le résultat d'un travail d'équipe ! »

Le mot de la fin

Pour terminer cette rencontre dans la fromagerie de Châtonnaye, Alexandre Guex tient à parler de l'esprit dans lequel il aime fabriquer le Gruyère AOP : « Il faut pratiquement visualiser ces bactéries lactiques dans les pots de culture. Il faut leur dire tout le bien qu'on pense d'elles. C'est très important. C'est une façon de donner une âme à chaque meule de Gruyère AOP. »





Le Gruyère AOP, un partenaire **athlétique!**

Cette année encore, Le Gruyère AOP s'est retrouvé sur plusieurs manifestations d'athlétisme en Suisse et à l'étranger. Visiteurs, bénévoles et sportifs ont pu déguster du fromage et se divertir sur les stands de l'Interprofession.

Athlétissima avec Le Gruyère AOP

Les passionnés d'athlétisme se sont donné rendez-vous le 5 juillet pour le célèbre meeting Athlétissima de Lausanne. Comme chaque année, le Gruyère AOP, sponsor de cette manifestation, était aussi de la partie. Le stand sur place accueillait les visiteurs en leur faisant déguster des morceaux de fromage ainsi que de la fondue. De plus, un jeu d'adresse était proposé pour gagner de fabuleux prix le Gruyère AOP. Cette animation remporta un grand succès mesurable par la longueur de la file d'attente.

Dans 27 différents espaces VIP, le produit était aussi proposé sur les tables de service décorées. Chacun pouvait se rassasier avec un bon morceau de Gruyère AOP.

Championnats d'Europe d'athlétisme 2018 à Berlin, une belle vitrine pour Le Gruyère AOP

Cette année ont eu lieu les championnats d'Europe d'Athlétisme individuel. Du 6 au 12 août, les meilleurs athlètes européens se sont déplacés à Berlin. Cette manifestation spectaculaire avait pour cadre le majestueux stade de la capitale. Construit pour les Jeux Olympiques de 1936, celui-ci a vécu, entre autre, le succès de Jessi Howens. En sa qualité de sponsor officiel, le Gruyère AOP s'est déplacé en force pour assurer une belle présence sur place. Sur un stand de dégustation dans le stade-même, des sandwiches au Gruyère AOP étaient vendus et il était possible de participer à un jeu d'adresse qui distrait le public avant les compétitions.

Le comité local avait aussi organisé une arène avec gradins et écran géant sur la célèbre « Breitscheidplatz » au cœur de Berlin pour suivre les compétitions et pour assis-

ter aux remises des médailles. Un second stand dans ce périmètre permettait la dégustation de différents affinages et de fondue. Avec un appareil photo instantané, le passage à Berlin des passants était immortalisé – leur offrant un joli souvenir. Ici, un second jeu d'adresse consistait en un lancer de cerceaux. Celui-ci a permis de distribuer différents prix le Gruyère AOP : environ 8'000 sacs, 5'000 portes-clés, 3'000 casquettes et 3'000 vaches en mousse. Malgré des températures moyennes avoisinant les 39 degrés, les visiteurs ne reculaient pas devant la dégustation d'une succulente fondue et des bouchées de Gruyère AOP. A cette occasion, l'équivalent de 5 meules a été vendu aux passants et visiteurs des lieux

Sans oublier que le Gruyère AOP était aussi présent dans tous les hôtels des athlètes, au repas officiel, lors des buffets VIP ainsi qu'au restaurant des 4'500 bénévoles engagés sur cet événement pendant la semaine.

Durant la manifestation, nous avons pu applaudir quelques médailles suisses et féliciter certains athlètes dont la très célèbre Léa Sprunger pour sa médaille d'or du 400m haies.

Dans le stade, leurs nouveaux panneaux LED permettaient une visibilité entière et régulière selon un plan établi par European Athletics. Pour le Gruyère AOP, cela signifiait 9 minutes par heure en séquence de 30 secondes. Cela a permis d'atteindre d'excellents résultats à la télévision, car, bien évidemment, les images ont été reprises par les journalistes de toute la planète.

En conclusion, le Gruyère AOP a bénéficié d'une superbe vitrine qui a boosté sa notoriété.

Vivre les Championnats d'Europe de Berlin grâce au Mille Gruyère

En 2017, le Gruyère AOP a décidé d'offrir un séjour à Berlin à un participant du Mille Gruyère. Grâce au tirage au sort, Sarina von Flüe, 14 ans, a pu profiter avec sa sœur et ses parents d'un séjour de 3 jours à Berlin lors des



Championnats d'Europe d'athlétisme. Sarina s'est beaucoup réjoui de ce magnifique cadeau. Elle a suivi avec enthousiasme les compétitions dans le mythique stade olympique et a rencontré ses athlètes fétiches lors d'événements organisés sur place par Swiss Athletics. Pendant la manifestation, elle est venue dire bonjour à l'équipe du Gruyère AOP sur leur stand. Elle a bien évidemment aussi visité les monuments phares de la ville de Berlin. Sarina garde un souvenir mémorable de ce séjour et remercie chaleureusement le Gruyère AOP de lui avoir permis de vivre ces instants magiques.

Weltklasse : Le Gruyère AOP au cœur de Zürich et de l'athlétisme

Après Berlin et ses canicules, le Gruyère AOP s'est retrouvé à Zürich du 28 au 30 août 2018.

Pour la 4^{ème} fois consécutive, la gare centrale a accueilli la compétition de saut à la perche. Sous l'œil impressionné et émerveillé de plus de 2000 fans et passants, l'élite masculine de la discipline a signé de magnifiques performances. Le jeune russe de 21 ans, Timur Morgunov, a remporté le concours en franchissant 5,91 mètres. Notre équipe a profité de ces deux jours dans la gare pour faire déguster du Gruyère AOP à 3 maturités différentes. La chaleur de cet été exceptionnel n'a pas gêné les passants qui ont su apprécier les goûts et saveurs du Gruyère AOP, tout en s'essayant à un jeu d'adresse. Difficile d'estimer les retombées de cet événement : même si un seul petit pourcent des 400'000 voyageurs venant quotidiennement à la gare de Zürich a vu le logo ou goûté du Gruyère AOP, ce sont plus de 8'000 personnes qui ont été « touché » en deux jours !

Et la pointe de l'iceberg de notre présence Zurichoise était à n'en pas douter, la soirée au stade de Letzigrund avec 25'000 spectateurs et plus de 15 millions de téléspecta-

teurs dans le monde entier qui suivaient les résultats en direct.

Les quatre meilleurs coureurs de chaque catégorie du Mille Gruyère ont, quant à eux, eu le plaisir de fouler la piste du Letzigrund avant d'encourager leurs idoles durant deux heures de performance et de spectacle extraordinaire. A l'issue de la compétition, la zone VIP accueillait quelques 2'500 invités autour des délices d'ici et d'ailleurs, où le Gruyère AOP occupait sa place, de l'apéritif au dessert !

Un record de participation pour le Mille Gruyère 2018

Depuis 10 ans déjà, le Gruyère AOP soutient activement le Mille Gruyère, projet jeunesse de Swiss Athletics. Cette année, ce sont 3'200 jeunes de 7 à 15 ans qui ont couru d'avril à septembre lors des 12 étapes régionales. Les meilleurs de chaque catégorie ont été qualifiés pour la grande finale suisse qui s'est déroulée le 22 septembre à Langenthal. Une course poursuite Mille Gruyère figure dans le préprogramme du meeting le jeudi 29 août 2019.

Nouveauté cette année : U-Turn race à Payerne

Swiss Athletics souhaitait donner encore plus de présence au projet Mille Gruyère dans la communauté de Running et motiver les nombreux enfants dans les courses sur route à s'aligner aussi sur la piste. C'est en mars dernier lors des 10km de Payerne que ce projet pilote a été réalisé pour la première fois. Plus de 240 enfants ont participé à ces mille mètres atypiques sur route, une belle réussite ! Le projet de « course en U » sera conduit en mars à Payerne et à Uster pour la partie Suisse alémanique. Le premier de chaque catégorie sera d'emblée qualifié pour la finale suisse.



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.

World Championship Cheese Contest

Lors des World Championship Cheese Contest du 6 au 8 mars 2018 à Madison dans le Wisconsin (USA), le Gruyère AOP a décroché plusieurs médailles.

Meilleur de classe « Best of class » :

Erich Hunkeler, Fromagerie de Sommentier, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

Deuxième récompenses « Second Award » :

Vincent Tyrode, Fromagerie L'Auberson, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Troisième récompense « Third Award » :

Michael Spycher, Fromagerie Fritzenhaus, pour son Gruyère AOP affiné par Gourmino AG, Lenzburg

International Cheese Awards 2018, Nantwich, Angleterre, 24 et 25 juillet 2018

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

Dans la catégorie : fromage suisse au lait cru

Or

Gilbert Golay, Fromagerie de Penthéraz, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Bronze

Philippe Pasquier, Alpage Le Jeu de Quilles, affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

Dans la catégorie : meilleur fromage suisse

Or

Vincent Tyrode, Fromagerie de l'Auberson, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Bronze

Gilbert Golay, Fromagerie Penthéraz, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Dans la catégorie : fromage à pâte dure au lait cru

Or

Vincent Tyrode, Fromagerie de l'Auberson, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Dans la catégorie : Revendeur

Or, Argent et Bronze

Jean-Marie Dunand, Fromagerie Le Crêt, affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

Swiss Cheese Awards, Lucerne, 28 au 30 septembre 2018

Les Swiss Cheese Awards se sont déroulés à Lucerne du 28 au 30 septembre. Le titre du Swiss Champion revient à l'alpage de La Bassine dans la catégorie Gruyère d'Alpage AOP, avec son Gruyère d'Alpage AOP du mois d'août 2017 affiné par Fromco SA.

Concernant la catégorie du Gruyère AOP, elle a été remportée par M. Alexandre Guex, fromager à Châttonnaye dont sa fabrication est affinée par l'entreprise Cremo Von Mühlönen à Guin. Le résultat obtenu par M. Guex confirme les excellents résultats qu'il a déjà obtenus dans différents concours internationaux.

La présence du Gruyère AOP, et plus particulièrement du Gruyère d'Alpage AOP, démontre l'excellente qualité globale de ce noble produit qui encourage les différents acteurs à poursuivre la démarche qualitative entreprise il y a plus de 20 ans avec la mise en vigueur de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Ces fromagers sont la pointe de l'iceberg d'une multitude d'excellents Gruyères AOP à l'image de tous ceux qui ont gagné un diplôme :

Dans la catégorie : Le Gruyère d'Alpage AOP

1. Maurice et Germain Treboux, Alpage La Bassine, 1269 Bassins (Swiss Champion)
Affineur Fromco SA, Moudon
2. Didier Meylan, Alpage du Cerney, 1348 Le Brassus
Affineur Magnenat SA, Bulle
3. Martial Rod, Alpage de la Moesettaz, 1348 Le Brassus
Affineur Magnenat SA, Bulle

4. Frédy Hauser, Alpage Combe Noire, 1345 Le Lieu
Affineur Fromco SA, Moudon

Dans la catégorie : Le Gruyère AOP

1. Alexandre Guex, Fromagerie Châtonnaye, 1553
Châtonnaye
Affineur Cremo Von Mühlennen, Guin
2. Claude Kolly, Fromagerie de Rossens, 1728 Rossens FR
Affineur Mifroma SA, Ursy
3. Christophe Cujean, Fromagerie de Pomy, 1405 Pomy
Affineur Mifroma SA, Ursy
4. Benoît Kolly, Fromagerie du Mouret, 1724 Ferpicloz
Affineur Emmi Schweiz AG, Kirchberg
5. Etienne Aebischer, Fromagerie Aebifrom SA, 1147
Montricher
Affineur Fromco SA, Moudon
6. Marc Müller, Fromagerie Farvagny-le-Grand, 1726
Farvagny
Affineur Mifroma SA, Ursy
7. Frédéric Pasquier, Fromagerie d'Echarlens, 1646
Echarlens
Affineur Mifroma SA, Ursy
8. Christophe Streit, Fromagerie Ropraz, 1088 Ropraz
Affineur Fromco SA, Moudon

Concours de fromages d'alpage de l'OLMA, Saint-Gall, 12 octobre 2018

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

Le Gruyère d'Alpage AOP de François Briggen, Alpage Les Fruitières, Nyon, a obtenu le **3^{ème} prix** dans la catégorie fromage à pâte dure.

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

Le Gruyère d'Alpage AOP de Philippe et Michaël Ruffieux, Alpage Varvalanna, Val de Charmey, a obtenu le **6^{ème} prix** dans la catégorie fromage à pâte dure.

Ce fromage a été affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage.

World Cheese Awards, Bergen, Norvège, 2 au 3 novembre 2018

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

Best Le Gruyère Cheese Trophy :

Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg

Médaille « Super Gold » :

Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg

Médaille d'Or :

Franz Jungo, Fromagerie Strauss, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg, 2 médailles

Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg
La Fromagerie Cremo, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo SA, Fribourg

Adrian Scheidegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg

Markus Sturny, Fromagerie de Lanthen, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg

Médaille d'Argent :

Adrian Scheidegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg, 2 médailles

Urs Kolly, Fromagerie St. Antoni, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg

La Fromagerie Cremo, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo SA, Fribourg

Gerald Raboud, Fromagerie de Courgenay, pour son Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon

Etienne Aebischer, Fromagerie de Montricher, pour son Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon

Christophe Suchet, Fromagerie de Bonnefontaine, pour son Gruyère AOP affiné par Lustenberger & Dürst SA, Cham

Médaille de Bronze :

Franz Jungo, Fromagerie Strauss, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg

Urs Kolly, Fromagerie St. Antoni, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg

Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg

Adrian Scheidegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg

Adrien Pagnier, Fromagerie Les Bayards-Duo Vallon, pour son Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon

Emile Brodard, Fromagerie de La Roche, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle, présenté par Lustenberger & Dürst SA, Cham

Le fromage d'excellence du canton de Neuchâtel

L'Interprofession du Gruyère félicite Frédéric Laluque pour sa distinction octroyée par le canton de Neuchâtel. Son Gruyère AOP de Bémont et affiné par Mifroma à Ursy est nommé Fromage d'excellence pour l'année 2018.

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 AOP de la fromagerie du Haut-Jorat SA élaboré par René Pernet et affiné par Fromco SA à Moudon. Ce Gruyère AOP prendra place lors des manifestations officielles du Conseil d'Etat vaudois.



Le Gruyère AOP associé à de grands événements

Période de janvier à mai 2019

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 2018 au 24 mars 2019

Pour la quatrième 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 29 décembre 2018 et le 6 janvier 2019.

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 9 au 12 janvier 2019 à Beaulieu, Lausanne, se déroulera le Salon professionnel agrotechnique et les concours internationaux bovins, manifestation qui attire chaque année près de 22'000 visiteurs et professionnels de la branche.

www.swiss-expo.com

Winter Fancy Food Show

Le Fancy Food Show d'hiver aura lieu à San Francisco du 13 au 15 janvier 2019. C'est la plus grande foire alimentaire de la Côte Ouest, avec 80'000 produits présenté par 1'400 exposants des Etats-Unis et de 35 pays.

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

Muba

Le Gruyère AOP participera à la dernière édition de la grande foire de Bâle du 8 au 17 février 2019.

www.muba.ch

Trophée des Gastlosen

Le 10 février, Le Gruyère AOP sera présent au Trophée des Gastlosen. Durant cette course populaire de ski alpin, amateurs et professionnels se mesureront les uns aux autres dans la région de Charmey.

www.trophee-gastlosen.ch

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

Du 23 février au 3 mars 2019, 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

Diableret 3D

Le Gruyère AOP est sponsor de la prochaine édition de la Diablerets 3D, course de ski alpin, qui aura lieu les 2 et 3 mars 2019.

www.diablerets3d.ch

Marché des AOC – AOP – IGP

Le 16 et 17 mars 2019, le Gruyère AOP sera présent à Bourg-en-Bresse pour le marché des AOC, AOP et IGP.

www.grandmarchedesaooc.com

LUGA

La LUGA se tiendra à Lucerne du 26 avril au 5 mai 2019.

www.luga.ch

BEA

Du 26 avril au 5 mai aura lieu l'édition 2019 de la BEA, « le Comptoir de Berne ».

www.beapferd.ch

Toute l'année

Affichage sur tous les bus électriques de Zermatt





La recette idéale **pour vos repas de fin d'année**

Cheesecake au Gruyère AOP et son chutney de fruit de la passion

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le cheesecake :

1 fond de tarte pâte brisée
(préalablement cuite)
250 g de ricotta
100 g de Gruyère AOP
2 œufs
Persil, ciboulette

Pour le chutney :

3 fruits de la passion bien mûrs
150 g de cassonade
1 zeste de citron
1 piment doux
2 oignons rouges

Préparation :

Pour le cheesecake

- Mélanger tous les ingrédients dans un récipient, saler et poivrer.
- Laisser reposer la masse 2 heures.
- Préchauffer le four à 200 °C.
- Garnir votre fond de tarte avec la masse.
- Cuire à 200 °C durant 15 minutes.
- Laisser refroidir le gâteau avant de découper des parts.

Pour le chutney

- Découper des petits cubes de fruits de la passion
- Ciseler l'oignon
- Hacher finement les zestes de citron
- Hacher finement le piment doux
- Dans une casserole faire revenir les oignons avec un peu d'huile
- Ajouter le piment et les fruits de la passion ainsi que le sucre.
- Faire confire le tout à feu doux durant 45 min.
- En fin de cuisson y mettre les zeste de citron.
- Laisser refroidir.
- Servir votre cheesecake avec une salade et y mettre des quenelles de chutney à la passion.

Trucs & astuces:

Possibilité de garnir votre cheesecake avec des tomates séchées.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Découvrez d'autres délicieuses recettes sous :

 www.gruyere.com/fr/recettes

