

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

No 52 - Décembre / Dezember 2020

L'oiseau



L'Interprofession du Gruyère
vous souhaite **de belles fêtes**
ainsi qu'une savoureuse
nouvelle année!

2021

Die Sortenorganisation Gruyère
wünscht Ihnen **frohe Festtage**
sowie ein gutes und erfolgreiches
neues Jahr!



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.
DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.

Le Gruyère AOP choisi par les autorités de **Vaud, Fribourg** et **Neuchâtel**



Le Gruyère AOP von den Behörden der Kantone **Waadt, Freiburg** und **Neuenburg** gewählt

Depuis plusieurs années, le gouvernement vaudois a décidé, à l'instar de ce qui honore les vins, de désigner un Gruyère AOP du Conseil d'Etat. Cette année, c'est le fromager de Grandcour M. Jean-Daniel Jäggi qui a obtenu cette belle distinction. Malgré les conditions particulières, c'est tout de même le Conseil d'Etat in corpore qui a dégusté la sélection des meilleurs Gruyère AOP vaudois de l'année.



Jean-Daniel Jäggi - fromager/Käser

Jean-Daniel Jäggi est fromager à Grandcour depuis de nombreuses années. Il exploite une fromagerie construite au début des années 2000 suite au regroupement des fromageries de Grandcour, Chevroux et Delley. Il s'agit d'une des fromageries de plaine qui contribuent au maintien de producteurs de lait dans une région où les grandes cultures occupent une place de choix. L'excellente qualité de la fabrication de M. Jäggi fait que la réputation de son établissement est connue loin à la ronde ; ceci, bien entendu, également grâce au lait de qualité livré quotidiennement par ses producteurs de la Broye où le Gruyère AOP ne connaît pas de frontière et dont le président de la société de laiterie est Philippe Jean-Mairet. Le fromage de Grandcour est affiné jusqu'à sa pleine maturité dans les caves naturelles de Fromco à Moudon.

Vor einigen Jahren hat die Waadtländer Kantonsregierung beschlossen, analog der Auszeichnung von Weinen, einen Gruyère AOP des Staatsrats zu bestimmen. In diesem Jahr hat der Käser von Grandcour, Jean-Daniel Jäggi, diese schöne Auszeichnung erhalten. Trotz der besonderen Bedingungen hat der Staatsrat in corpore die Auswahl der besten Waadtländer Gruyère AOP des Jahres degustiert.

Jean-Daniel Jäggi ist seit vielen Jahren Käser in Grandcour. Er betreibt eine Käserei, die Anfang der 2000er Jahre nach dem Zusammenschluss der Käsereien von Grandcour, Chevroux und Delley gebaut wurde. Es handelt sich um eine der Talkäsereien, die zum Fortbestand der Milchproduzenten in einer Region beitragen, in welcher der Ackerbau herausragende Bedeutung hat. Dank der ausgezeichneten Qualität der Herstellung von Jean-Daniel Jäggi geniesst sein Betrieb weitherum einen erstklassigen Ruf: dieser ist selbstverständlich auch auf die Qualität der Milch zurückzuführen, die seine Produzenten in der Broye-Region täglich liefern. Dort kennt der Gruyère AOP keine Grenzen, und der Präsident der Käsereigenossenschaft ist Philippe Jean-Mairet. Der Käse aus Grandcour wird bis zur vollen Reife in den Naturkellern von Fromco in Moudon affinert.

Le canton de Neuchâtel a également désigné son Gruyère AOP de l'année 2021. Dans le cadre d'une dégustation proposée à un jury composé de personnes des milieux politiques, journalistiques, culinaires et professionnels, c'est le Gruyère AOP de Chézard-St-Martin (Cernier) qui a recueilli les meilleurs suffrages parmi les dix Gruyère AOP présentés.

Ce noble fromage est élaboré par Daniel Maurer fromager de longue date puisqu'il a fait partie des membres fondateurs de l'Interprofession du Gruyère en 1997. Il bénéficie depuis quelques années de nouvelles installations, qui lui permettent de transformer dans d'excellentes conditions le lait du Val de Ruz autant bien en Gruyère AOP traditionnel qu'en Gruyère AOP Bio. En effet, la fromagerie de Chézard a été l'une des premières de la filière à opter pour ces deux fabrications. En l'occurrence, c'est son Gruyère AOP traditionnel qui a obtenu le titre de fromage neuchâtelois de l'année mais le Bio était également présent sur le plateau mis en dégustation pour le jury. Sa production est mise en marché par la maison d'affinage Milka SA à Burgdorf. La présidente de la société de laiterie Danielle Rouiller était aussi présente à l'événement pour représenter l'ensemble des producteurs de lait qui ont participé à ce grand succès.

Der Kanton Neuenburg hat ebenfalls seinen Gruyère AOP des Jahres 2021 ausgezeichnet. Im Rahmen einer Degustation durch eine Jury aus Persönlichkeiten aus Politik, Journalismus, Gastronomie und Berufsleuten hat der Gruyère AOP aus Chézard-St-Martin (Cernier) von den zehn vorgestellten Gruyère AOP die besten Wertungen erhalten.



Danielle Rouiller - présidente de la société de fromagerie/Präsidentin der Käseereigenossenschaft, Daniel Maurer - fromager/Käser

Dieser edle Käse wird von Daniel Maurer hergestellt, der schon sehr lange Käser ist, denn er gehörte 1997 zu den Gründungsmitgliedern der Sortenorganisation Gruyère. Seit einigen Jahren profitiert er von neuen Anlagen, mit denen er die Milch aus dem Val de Ruz unter ausgezeichneten Bedingungen sowohl zu traditionellem Gruyère AOP als auch zu Gruyère AOP Bio verarbeiten kann. Die Käserei von Chézard gehörte zu den ersten in der Wertschöpfungskette, die sich für diese beiden Produkte entschieden haben. Diesmal hat sein traditioneller Gruyère AOP den Titel «Neuenburger Käse des Jahres» erhalten, aber auch der Bio gehörte zu den Auserwählten, die der Jury zur Degustation angeboten wurden. Maurers Produktion wird durch die im Käsehandel tätige Milka Käse AG in Burgdorf vermarktet. Auch die Präsidentin der Käseereigenossenschaft, Danielle Rouiller, nahm an der Veranstaltung teil, um alle Milchproduzenten zu repräsentieren, die zu diesem grossen Erfolg beigetragen haben.

Dernier arrivé dans la ronde des Gruyère AOP des autorités cantonales, le Conseil d'Etat fribourgeois a lui également désigné ses fromages de l'année 2021. Ce canton sélectionne en même temps son Gruyère AOP et son Vacherin Fribourgeois AOP dans l'esprit de la véritable Fondue Moitié-Moitié. Ainsi l'année prochaine, c'est le Gruyère AOP d'Emmanuel Piller de la fromagerie de Semsales qui prendra place sur les plateaux officielles des réceptions du Canton de Fribourg.

Manu Piller exploite depuis de longue date le site de Semsales qui a été récemment rénové. Il est également l'un des membres fondateurs de l'IPG en ayant voté les premiers statuts lors de l'assemblée des délégués de 1997. Cette récompense est le fruit de rigueur et de collaboration avec des producteurs de lait concernés et réactifs, une société de fromagerie qui a à cœur d'entretenir et rénover les installations et une équipe formée de professionnels à la transformation. La production de Gruyère AOP de la famille Piller est affinée par l'entreprise Fromage Gruyère SA à Bulle pour être vendue dans toute la Suisse et son président de société de laiterie est William Berthoud. Le Vacherin Fribourgeois AOP de l'année a été décerné à la fromagerie de Montbovon, exploitée par Marc Delacombaz également fabricant de Gruyère AOP aux confins de la vallée de l'Intyamon.

Als letzter Zugang in der Runde der Gruyère AOP der Kantonsbehörden hat auch der Freiburger Staatsrat seine Käse des Jahres 2021 bestimmt. Dieser Kanton wählt gleichzeitig seinen Gruyère AOP und seinen Vacherin Fribourgeois AOP im Sinne des echten Fondues moitié-moitié. So wird im nächsten Jahr der Gruyère AOP von Emmanuel Piller von der Käserei in Semsales bei Empfängen des Kantons Freiburg einen Platz auf den offiziellen Käseplatten einnehmen.



Emmanuel & Loïc Piller - fromagers/Käser, Anne-Claude Demierre - Présidente du Conseil d'Etat/Präsidentin des Staatsrates

Manu Piller betreibt seit vielen Jahren die Käserei in Semsales, die kürzlich renoviert wurde. Er ist ausserdem eines der Gründungsmitglieder der Sortenorganisation Gruyère, die an der Delegiertenversammlung 1997 über die ersten Statuten abstimmten. Diese Auszeichnung ist das Ergebnis strenger Vorgaben und der Zusammenarbeit mit engagierten und reaktiven Milchproduzenten, einer Käseereigenossenschaft, die sich für die Instandhaltung und Renovierung der Anlagen einsetzt, und einem Team von Verarbeitungsfachleuten. Die Produktion des Gruyère AOP der Familie Piller wird durch das Unternehmen Fromage Gruyère SA in Bulle affinert und anschliessend in der gesamten Schweiz verkauft. Präsident der Käseereigenossenschaft ist William Berthoud. Der Titel «Vacherin Fribourgeois AOP des Jahres» ging an die Käserei von Montbovon. Sie wird betrieben von Marc Delacombaz, der ausserdem an der Grenze des Intyamon-Tal Gruyère AOP herstellt.

L'Interprofession du Gruyère tient à féliciter tous ces lauréats qui démontrent que la qualité du Gruyère AOP est bien vivante dans des fromageries décentralisées pour le bien du tissu économique de la zone du Gruyère AOP.

Die Sortenorganisation Gruyère gratuliert all diesen Gewinnern sehr herzlich, die beweisen, dass die Qualität des Gruyère AOP in den dezentralen Käsereien sehr lebendig ist und zum Wohl der Wirtschaftsstruktur im Gebiet des Gruyère AOP beiträgt.



Recette

Rezept

Aumônière de porc-poireaux et Gruyère AOP

Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 10 min + 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

500g d'émincé de porc
2 poireaux
8 feuilles de brique (ou pâte filo ou pâte à rouleaux de printemps)
200g de Gruyère AOP râpé

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Découper les poireaux en julienne.
- Dans une poêle, faire sauter l'émincé de porc, le réserver.
- Faire sauter les poireaux en julienne.
- Mélanger l'émincé, les poireaux et le Gruyère AOP râpé.
- Avec la préparation former des aumônières (petite bourse) à l'aide de la feuille de brique. Les refermer avec un cure dent.
- Enfourner les aumônières à 200°C durant 15 minutes.

Déguster !

Astuces : Peut être servi avec un risotto ou une salade.

Aumônière mit Schweinsgeschnetzeltem, Lauch und Gruyère AOP

Zubereitungszeit: 1 Stunde
Backzeit: 10 Min. + 15 Min.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Schweinsgeschnetzeltes
2 Lauchstangen
8 Brik-Blätter (oder Filoteig oder Frühlingsrollenteig)
200 g geriebener Gruyère AOP

Zubereitung:

- Ofen auf 200°C vorheizen.
- Lauch in Julienne-Streifen schneiden.
- Schweinsgeschnetzeltes in einer Pfanne anbraten, zur Seite stellen.
- Lauch-Julienne-Streifen andünsten.
- Geschnetzeltes, Lauch und den geriebenen Gruyère AOP mischen.
- Aumônières (kleine Beutel) mit Hilfe der Füllung und der Brik-Blätter bilden. Beutel mit einem Zahnstocher verschliessen.
- Aumônières während 15 Minuten bei 200°C backen.

Guten Appetit!

Tipp: Können mit einem Risotto oder Salat serviert werden.

