

L'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère AOC
Trimesterschrift des Gruyère AOC



Confrérie du Gruyère : intronisation de nouveaux compagnons

*Confrérie du Gruyère :
Aufnahme neuer Mitglieder*

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Paleo Festival Nyon : Grand succès pour la hot fondue

Le hot fondue devient un must. En français dans le texte ! Autrement dit : la petite portion de 90 à 100 grammes de fondue que l'on introduit dans un pain sandwich en lieu et place de la saucisse, connaît une vogue croissante. Preuve en est la file d'attente qui s'est formée au début du Paléo festival et qui ne s'est jamais résorbée durant les 6 jours de la manifestation. Au final, ce sont plus de 7'000 hot fondues qui ont été vendues.

Au fil de la semaine, le personnel a noté toute une série de remarques lancées par les festivaliers. Petit florilège :

- **Sceptique** : Quoi ! De la fondue en été ?!
- **Aventurier** : C'est tentant, on essaye ?
- **Positif** : Pour les festivals, c'est une chouette combine !

- **Impatient** : Ca fait une année qu'on attendait d'en remanger !
- **Puriste** : C'est un sacrilège !
- **Etonné** : Et la saucisse, où la mettez-vous ?
- **Admiratif** : Il faut toute une technique pour servir ça !
- **Reconnaisant** : C'est une super idée et c'est excellent !

Au fait, faut-il dire **LE** hot fondue ou **LA** hot fondue ? Question essentielle... Le débat est lancé. N'hésitez pas à nous faire part de votre avis !

Mais surtout, ne manquez jamais une occasion de rappeler autour de vous que cette nouvelle forme de dégustation de la fondue n'a de sens qu'avec du Gruyère AOC. Evidemment !

Paleo Festival von Nyon Grosser Erfolg für das Hot Fondue

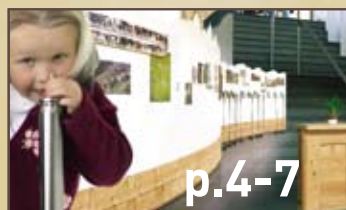
Das Hot Fondue setzt sich immer mehr durch. Anders ausgedrückt: die kleine Portion von 90 bis 100 Gramm Fondue, die anstelle der üblichen Wurst in ein Sandwichbrot eingeklemmt wird, erfreut sich einer zunehmenden Beliebtheit. Die Schlange der wartenden Menschen, die sich zu Beginn des Paleo Festival gebildet hatte, löste sich während den sechs Tagen der Dauer des Anlasses nicht auf. Die Endabrechnung ergab 7'000 verkaufte Hot Fondue.

Im Lauf der Woche schrieb das Personal die Bemerkungen der Festivalbesucher auf. Hier eine kleine Auslese der Ansichten:

- **Ungläubig**: „Was! Fondue im Sommer?“
- **Abenteuerlich**: „Dies reizt mich, wollen wir es versuchen?“
- **Zustimmend**: „Während dem Festival ist dies eine coole Sache!“
- **Ungeduldig**: „Seit einem Jahr haben wir darauf gewartet, es wieder zu geniessen!“
- **Vollkommen**: „Es ist ein Sakrileg!“
- **Erstaunt**: „Und die Wurst, wohin gehört sie?“
- **Erbaut**: „Um es vorzubereiten, braucht es ein grosses technisches Können!“
- **Dankbar**: „Wirklich eine tolle Idee und es ist herrlich!“

Was gilt eigentlich, das Hot Fondue oder die Hot Fondue? Ausschlaggebende Frage... Der Duden lässt beide Bezeichnungen zu. Welchen Artikel ziehen Sie vor? Sagen Sie es uns!

Wie dem auch sei, vergessen Sie nicht, Ihren Gesprächspartnern in Erinnerung zu rufen, dass Hot Fondue nur auf Gruyère AOC reimt. Sicher!



p.4-7

Visites

à la Maison du Gruyère et à la Fromagerie de démonstration Les Martel



p.12-13

Le Gruyère AOC

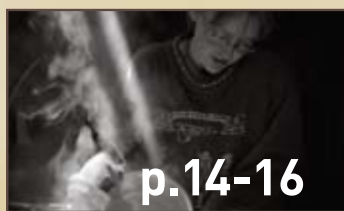
un bon complément lors des traitements aux antibiotiques



p.8-9

La Confrérie du Gruyère

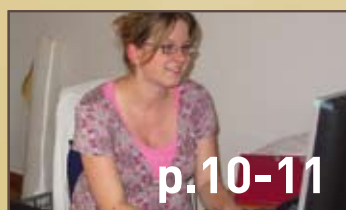
Intronisation de nouveaux compagnons



p.14-16

AOC, une identité retrouvée

un beau livre de Didier Schmutz



p.10-11

Interprofession:

Un secrétariat très actif



p.17-18

Les recettes du mois



Paleo Festival Nyon

Grosser Erfolg des Hot Fondue (S.2)

La Maison du Gruyère

und die Schaukäserei Les Martel (S.4)

Confrérie du Gruyère

Aufnahme neuer Mitglieder (S.8)

Interprofession du Gruyère

Ein leistungsfähiges Sekretariat (S.10)

Der Gruyère AOC

Eine gute Ergänzung während Antibiotika-Behandlungen (S.12)

AOC - Zurück zu den Ursprüngen

Ein aussagekräftiges Buch von Didier Schmutz (S.14)

Die Rezepte des Monats (S.17)

Ein Blick auf den Kalender (S.19)



Der Einsatz zugunsten des Gruyère AOC lohnt sich!

Das Vernehmlassungsverfahren für die AP 2011 ist eingeleitet worden. Erneut wird die Landwirtschaft einem starken finanziellen Druck ausgesetzt. Ohne Zweifel müssen die zugesandten Unterlagen mit grosser Sorgfalt geprüft werden, um die notwendigen Änderungsvorschläge anzubringen und damit die Massnahmen annehmbar zu gestalten.

Dank einem qualitativ derart hoch stehenden Erzeugnis wie der Gruyère AOC sollte es möglich sein, im Rahmen der noch zu beschliessenden neuen Marktorganisation einen gangbaren Weg zu finden. Die 1992 von den Unterzeichnern der Charta des Gruyère beschlossenen Leitsätze, die von all jenen, die sich zugunsten der Ursprungsbezeichnung eingesetzt haben, bestätigt wurden, haben sich als richtig erwiesen.

In der Tat darf hervorgehoben werden, dass die heutigen Gesetzestexte jene qualitativ innovativen Erzeugnisse klar bevorzugt behandelt, die dem Konsumenten jederzeit eine volle Transparenz gewährleisten.

Was gibt es Besseres als eine geschützte Ursprungsbezeichnung, um mit Hilfe eines Pflichtenhefts die Verbindung zwischen dem Marketing und der Wirklichkeit der Produktion zu schaffen. Deshalb besteht für den Bund kein Zweifel darüber, dass er Erzeugnisse unterstützen will, denen sowohl die Eigeninitiative wie auch das gemeinsame Handeln zugrunde liegen.

Die Sortenorganisation wird einmal mehr im Rahmen der Verkaufsförderung für den angemessenen Einsatz von Mitteln kämpfen. Auch die Siloverzichtszulage muss bis zur nächsten Gesetzesänderung beibehalten werden.

Alle diese Massnahmen sind weiterhin durch ein ehrliches und wirksames Marketing und durch eine qualitativ hoch stehende Produktion zu ergänzen. Wir dürfen festhalten, dass der Markt diese Zielsetzungen aufnimmt und wir dürfen für die nächsten Monate auf eine Zunahme der Produktion hoffen.

Mit allen Kräften muss allerdings vermieden werden, dass diese zusammenhängenden Massnahmen durch Schmarotzerprojekte mit einem verfälschenden Marketing beeinträchtigt werden, die diesen Käse, der höchsten Ansprüchen genügt, entarten. Der Gruyère AOC darf nicht zu einem Modeprodukt verkommen, das innerhalb einer mehr oder weniger langen Zeit aufgegeben wird. Es gibt ihn seit Jahrhunderten und der Ehrgeiz besteht darin, ihn noch während mehrerer Jahrhunderten anzubieten. Von Herzen wünschen wir ihm dies. Wir tun alles, damit er unvergänglich bleibt. Dies ist auch der Grund dafür, dass ihn grosse Küchenchefs wie Philippe Rochat, das neue Mitglied der Confrérie du Gruyère, derart hoch schätzen.

Philippe Bardet



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

Le Gruyère AOC une valeur à soutenir



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Une Garantie d'Origine

La période de consultation de PA 2011 est ouverte. L'agriculture va subir une nouvelle fois une pression financière importante. Dans ce contexte, il y aura lieu d'étudier attentivement les textes proposés afin d'apporter les corrections nécessaires permettant de rendre ces propositions supportables.

Avec un produit aussi qualitatif que le Gruyère AOC, il existe un réel espoir de trouver son chemin dans la nouvelle organisation de marché qui sera ainsi mise en place. Le choix fait en 1992 par les signataires de la Charte du Gruyère, confortés par ceux qui se sont battus ensuite pour la reconnaissance AOC a été assurément le bon.

En effet, la législation prête aujourd'hui une attention particulière à cette démarche qualitative innovante qui permet en tout temps de garantir une pleine transparence au consommateur.

Quoi de mieux qu'une appellation d'origine contrôlée pour assurer par le biais d'un cahier des charges l'adéquation entre le marketing et la réalité de la production. Il est donc évident que la Confédération doit encourager ce mode de faire qui tient autant de l'initiative privée que de la démarche collective.

C'est la raison pour laquelle l'Interprofession se battra encore une fois pour l'attribution adéquate de moyens dans le cadre de la promotion des ventes et surtout pour que la prime de non-ensilage soit encore maintenue jusqu'à la prochaine modification législative.

Toutes ces mesures devront toujours être accompagnées d'un marketing sincère et efficace et d'une production de qualité. En l'état, le marché répond aux attentes et nous pouvons espérer une production en augmentation pour ces prochains mois.

Il ne faudrait toutefois pas que toutes ces démarches cohérentes soient mises en péril par des projets parasites de marketing trompeur propre à dénaturer le produit, ce fromage de haut standing, et de le transformer en pure produit de mode qu'on jette dans un temps plus ou moins court. Le Gruyère AOC existe depuis des siècles. Il a comme ambition d'être bien présent encore plusieurs siècles. C'est tout ce qu'on lui souhaite. Il s'inscrit ainsi dans la démarche de la durabilité. C'est la raison pour laquelle il est honoré par les grands Chefs à l'image du tout nouveau Compagnon de la Confrérie du Gruyère, M. Philippe Rochat.

Philippe Bardet



Deux vitrines du Gruyère AOC à visiter et à faire visiter

La Maison du Gruyère à Pringy-Gruyères et la Fromagerie Les Martels aux Ponts-de-Martel offrent l'une et l'autre la possibilité de voir comment se fabrique le Gruyère AOC. Ces deux espaces attractifs ont leur personnalité propre et il serait vain de vouloir les comparer. Disons plutôt que, amoureux du Gruyère AOC, vous devez de visiter les deux.

LA MAISON DU GRUYÈRE

La Maison du Gruyère se distingue par son ampleur. La vaste bâtisse accueille la fromagerie, l'exposition, le restaurant – qui propose des mets au Gruyère AOC et des plats typiques – et le marché gruérien, bien achalandé en produits du terroir et en Gruyère AOC fabrication maison. La fromagerie est importante puisqu'elle est équipée de 4 cuves de 4'800 litres permettant une fabrication échelonnée, 3 à 4 fois par jour jusqu'en début d'après-midi, dans le respect du cahier des charges. L'objectif est bien sûr de permettre au plus grand nombre de visiteurs possible d'observer le travail des fromagers. Il faut dire que la Maison du Gruyère accueille un nombre impressionnant d'hôtes : plus de 400'000 par année, soit – au plus fort de la

saison touristique – plus de mille personnes en une seule journée !

La visite typique commence au restaurant. Vous y commandez un café qui vous est servi accompagné d'un petit godet de chocolat rempli de crème double de la Gruyère. Après cette courte halte, vous partez à la découverte du Gruyère AOC et de ses secrets en empruntant l'escalier qui mène à l'étage. «C'est comme une petite poya, raconte Fabienne Porchet, responsable du marketing de la Maison du Gruyère. En montant les marches, vous entendez divers bruits typiques, comme celui de cloches de vaches ou celui d'un jeune torrent. Vous entrez ainsi dans le monde du Gruyère.»

L'exposition elle-même vous propose un voyage au cœur des sens. Si vous êtes accompagné et d'où que viennent vos hôtes, vous ne serez pas embarrassé : les audioguides sont en français, allemand, italien, anglais, espagnol et japonais. Et si ce choix ne suffit pas, vous pouvez demander à l'accueil une traduction écrite en portugais, néerlandais, russe ou chinois !

Le récit que vous entendez est celui de Cerise, une vache qui se trouve à l'alpage et qui, au travers des cinq sens, décrit tout le travail de la fabrication du Gruyère, de la fleur broutée jusqu'à la mise en cave de

la meule. En même temps, vous pouvez sentir le parfum de diverses plantes ou l'odeur de la terre après l'orage, toucher des objets typiques qui se trouvent dans un chalet d'alpage ou qui ont un lien avec le Gruyère – de l'herbe, une peau de vache, une cloche... Vous pourrez ensuite observer la fabrication en vous promenant sur une galerie qui donne une large vision du travail en cours. Prenez tout votre temps. Petit conseil, venez un peu avant la sortie du fromage, soit vers 9h30, 10h30 et 14h30, voire 13h30 selon la saison. Et si vous êtes arrivé à un moment où il ne se passe rien, vous pouvez visionner deux vidéos : l'une montre la fabrication d'alpage avec la sortie du fromage à la toile et l'autre présente le travail actuel de la fromagerie, traditionnel mais avec des machines, où le savoir-faire et l'œil du fromager restent aussi indispensables aujourd'hui qu'autrefois. A la fin de votre balade à travers l'exposition, vous redescendez à l'étage inférieur pour voir les caves – qui peuvent contenir jusqu'à 7'000 meules ! – et notamment le travail du robot.

C'est enfin le moment de mettre à l'épreuve votre cinquième sens et de déguster les trois variétés de Gruyère AOC – doux, mi-salé et salé – contenues dans la barquette de dégustation offerte à chaque visiteur.



Utile :

La Maison du Gruyère est située à Pringy-Gruyères, à 5 kilomètres de Bulle. Pour s'y rendre, il faut compter, en voiture, 45 minutes depuis Lausanne ou 30 minutes depuis Fribourg.

www.lamaisondugruyere.ch

Bon plan :

Consacrez une journée entière pour vous rendre en Gruyère. La fromagerie de démonstration occupera le début de votre journée. Puis vous irez visiter Gruyères et vous installer un moment sur l'une des terrasses qui jalonnent les rues de ce village historique. Le repas de midi pourra par exemple prendre la forme d'une délicieuse fondue prise à la Maison du Gruyère. Après quoi, vous pourrez vous offrir une jolie balade dans l'Intyamon, par exemple aux alentours du charmant village de Grandvillard. Pour les plus courageux, le sentier des fromageries s'impose. Il relie les fromageries de Pringy et de Moléson Village en deux bonnes heures. (Se renseigner à l'accueil pour les itinéraires et pour obtenir le diplôme de marche).

LA FROMAGERIE LES MARTEL

Située au cœur du village des Ponts-de-Martel, à 15 kilomètres au nord-ouest de Colombier (NE), la fromagerie a été construite en 1992. Son volet «démonstration» a d'abord été soutenu par le Canton de Neuchâtel ; il l'est aujourd'hui par l'IPG. L'architecture du bâtiment évoque celle d'une ferme neuchâteloise avec son toit en pente douce et son pignon en bois sombre. Ici, quelque 5 à 10'000 personnes viennent chaque année assister à la fabrication. L'accueil est

simple et chaleureux. Il suffit de se rendre au magasin et de s'annoncer pour la visite. Sandrine Germain ou l'une de ses vendeuses vous conduit alors à la galerie qui surplombe la fromagerie. Un vaste octogone vitré vous permet de suivre de près les différentes étapes, du coulage à la sortie du fromage. Ici, on produit une vingtaine de meules par jour en moyenne. Toutes sont fabriquées le matin entre 8 et 10 heures, conformément au cahier des charges du Gruyère AOC. Depuis votre poste d'observation, vous aurez sans aucun doute le sentiment de vous trouver dans la fromagerie. Tout y est : le bruit des machines, celui des boilles que l'on déplace ; les odeurs, celle du lait et celle du fromage. «Certains de nos hôtes en sont incommodés, sourit Sandrine Germain. Ils se bouchent le nez... les citadins n'ont plus l'habitude».

Pour bien détailler le travail qui se déroule sous vos yeux, vous disposez d'une douzaine de panneaux qui précisent les différentes étapes de la fabrication, en quatre langues. Vous pouvez en outre passer quelques minutes à regarder le joli diaporama qui complète la galerie.

Votre visite se poursuit ensuite par le passage à travers le couloir d'accès à la cave. Des fenêtres taillées à travers les portes vous permettent de voir le fromage et d'observer le travail du robot brossant les meules. Si vous avez l'œil averti, vous vous apercevrez que le talon, le bord de la meule porte tout autour, incrusté dans la masse, la mention «Gruyère AOC» suivi du numéro de la fromagerie. «Nous avons fait les essais ici, explique Didier Germain, patron et maître-fromager. Le résultat est aujourd'hui concluant». A tel point que ce système de marquage devrait largement s'étendre ces prochains temps.

C'est dans ce même couloir, que vous pouvez apprécier le film d'une douzaine de minutes

réalisé par André Paratte pour la Fromagerie Les Martel. L'œuvre est particulièrement réussie : de belles images et un commentaire poétique mais sobre décrivent l'entier du processus, des pâturages jusqu'à la table du consommateur, en passant par la fromagerie, les caves d'affinage et les rayons frigorifiques du commerçant. Vous voilà au terme de votre visite.

Vous quittez les lieux par une porte qui vous conduit directement au magasin. Là, vous pourrez encore déguster le Gruyère AOC fabrication maison à 4 stades de maturité différents et y faire de plus amples emplettes, bien sûr...

Utile :

La fromagerie de démonstration Les Martel est à 45 minutes d'Yverdon-les-Bains et 30 minutes de Neuchâtel, sur la route qui relie Colombier au Locle, en passant par La Tourne. Au centre du village, prendre la direction de la Sagne. C'est à la sortie du village.

www.fromagerie-les-martel.ch

Bon plan :

Commencez votre journée en pays neuchâtelois par un bon petit-déjeuner, servi dès 7 heures à la fromagerie (8 heures, le dimanche). Vers 8h30, vous irez assister à la fabrication. Après quoi, vous n'aurez que l'embarras du choix pour vos activités. Vous pourrez vous offrir une promenade didactique dans les tourbières avoisinantes, aller voir le magnifique et sauvage Bois-des-Lattes ou vous balader le long du sentier des statues. Vous pourrez encore poursuivre votre route en direction du Col-des-Roches où vous visiterez les impressionnants Moulins souterrains et du Locle pour une halte au musée d'horlogerie du Château des Monts.



Zwei Schaufenster des Gruyère AOC: besuchen und besuchen lassen

La Maison du Gruyère in Pringy-Gruyères und die Käserei Les Martels in Les Ponts-de-Martel bieten die einmalige Gelegenheit an, der Produktion von Gruyère AOC beizuwohnen. Beide reizvollen Standorte zeichnen sich durch eine eigene Persönlichkeit aus und es wäre vermessen, sie miteinander vergleichen zu wollen. Sagen wir es offen heraus: als Liebhaber des Gruyère AOC wird von Ihnen erwartet, dass Sie beide besuchen.

LA MAISON DU GRUYÈRE

Beim Besuch fällt vor allem die Weitläufigkeit auf. Das ausgedehnte Gebäude beherbergt die Käserei, die Ausstellung, das Restaurant – das Gerichte mit Gruyère und einmalige Speisen anbietet – und den Gruyèrzer Markt, der mit Erzeugnissen aus dem Herstellungsgebiet sowie mit Gruyère AOC aus dem eigenen Haus reichlich versorgt ist. Die Käserei darf als wichtig eingestuft werden, denn sie beinhaltet vier Kessi von je 4'800 Litern. Drei- bis viermal täglich wird nacheinander bis zum beginnenden Nachmittag gekäst, selbstverständlich unter Einhaltung des Pflichtenhefts. Das Ziel besteht darin, einer grösstmöglichen Anzahl von Besuchern zu gestatten, die Arbeit der Käser zu verfolgen. Es darf festgehalten werden, dass das Maison du Gruyère eine beeindruckende Schar von Besuchern empfängt: mehr als 400'000 jährlich oder, vor allem in der Ferienzeit, mehr als Tausend Personen an einem einzigen Tag!

Der einzigartige Besuch beginnt im Restaurant. Sie bestellen einen Kaffee, der Ihnen mit Doppelrahm aus der Gruyère in einem Nöpfchen aus Schokolade angeboten wird. Nach dem kurzen Zwischenhalt entdecken Sie auf der Stiege zum nächsten Stockwerk den Gruyère AOC und seine Geheimnisse. Fabienne Porchet, die

Verantwortliche für das Marketing im Maison du Gruyère, meint dazu: „Es ist wie beim Alpaufzug. Während Sie die Stiege empor gehen, hören Sie typische Geräusche wie jene der Kuhglocken oder des jungen Bachs. Sie treten in die Welt des Gruyère ein.“

Die Ausstellung vermittelt Ihnen eine Reise ins Herz der Sinne. Falls Sie begleitet sind und welche Herkunft Ihre Gäste auch haben mögen, werden Sie in keinem Fall verlegen sein: die Höranlagen bieten Französisch, Deutsch, Italienisch, Englisch, Spanisch und Japanisch an. Und falls dies nicht genügen sollte, erhalten Sie beim Empfang den schriftlichen Text in Portugiesisch, Holländisch, Russisch oder Chinesisch!

Die Geschichte, die Sie hören, ist jene der Kuh Cerise, die sich auf der Alpe befindet und die, unter Einbezug der fünf Sinne, alle Arbeit der Produktion des Gruyère beschreibt, von der gegrasten Blume bis zum Laib, der im Keller gelagert wird. Gleichzeitig riechen Sie den Duft verschiedener Pflanzen oder der Erde nach dem Gewitter, Sie können typische Gegenstände berühren, die sich in der Alphütte befinden oder die mit dem Gruyère einen Zusammenhang aufweisen – Gras, eine Kuhhaut, eine Glocke... Anschliessend können Sie beim Spazieren auf der Galerie der Produktion beiwohnen und so die laufende Arbeit begutachten. Nehmen Sie sich Zeit. Ein kleiner Ratschlag: kommen Sie kurz bevor der Käse aus dem Kessi herausgenommen wird, also etwa um 09.30, 10.30 und 14.30 Uhr, aber je nach Jahreszeit auch um 13.30 Uhr. Falls Sie zu einer Zeit ankommen, in der nichts geschieht, können Sie zwei Videos geniessen: die eine zeigt die althergebrachte Alpkäseherstellung, bei der die Käsemasse in einem Leinentuch herausgehoben wird, die andere stellt die heutige Arbeit in der Käserei dar, auf traditionelle Art,

aber mit Maschinen, wobei das Können und das Auge des Käser heute wie früher unerlässlich sind. Am Ende Ihres Spaziergangs durch die Ausstellung begeben Sie sich wieder ins untere Geschoss, um die Keller zu sehen – sie enthalten bis zu 7'000 Laibe! – und insbesondere die Arbeit des Roboters zu begutachten.

Nun endlich ist es an der Zeit, auch den fünften Sinn einzusetzen und die drei Arten von Gruyère AOC zu geniessen – den milden, halbgesalzenen und gesalzenen – die jedem Besucher zum Degustieren in kleinen Schalen angeboten werden.

Nützlicher Hinweis:

Das Maison du Gruyère befindet sich in Pringy-Gruyères, 5 Kilometer von Bulle entfernt. Die Anreisezeit aus Lausanne beträgt 45 Minuten, aus Freiburg 30 Minuten.

www.lamaisondugruyere.ch

Ein guter Plan:

Setzen Sie für Ihre Reise ins Greyerzerland einen ganzen Tag ein. Die Schaukäserei wird Sie zu Beginn des Tags beschäftigen. Anschliessend werden Sie Gruyères besuchen und sich auf einer der Terrassen entlang der Strassen dieses historischen Dorfs eine Ruhepause gönnen. Die Mittagsverpflegung kann beispielsweise in Form eines köstlichen Fondue im Maison du Gruyère eingenommen werden. Sie können dann einen schönen Spaziergang im Intyamon unternehmen, beispielsweise in der Umgebung des schmucken Dorfs Grandvillard. Für die Mutigsten drängt sich der so genannte Weg der Käsereien auf. Er verbindet die Käsereien von Pringy und von Moléson Village in zwei Stunden (Auskunft beim Empfang über die Strecke und über das Marschdiplom).

DIE KÄSEREI LES MARTEL

Die Käseerei wurde 1992 errichtet und befindet sich im Kern des Dorfs Les Ponts-de-Martel, 15 Kilometer nordwestlich von Colombier (NE). Ihre Einrichtung „Schaukäserei“ wurde zuerst vom Kanton Neuenburg unterstützt, heute durch die Sortenorganisation Gruyère. Die Architektur des Gebäudes erinnert an einen Neuenburger Bauernhof mit seinem leicht schiefen Dach und mit dem Giebel aus dunklem Holz. Jährlich kommen etwa 5'000 bis 10'000 Personen hierher, um der Produktion beizuwohnen. Der Empfang ist einfach und herzlich. Es genügt, im Laden vorzusprechen, um sich anzumelden. Sandrine Germain oder eine ihrer Verkäuferinnen wird Sie alsdann zur Galerie führen, welche die Käseerei beherrscht. Von einem grosszügig eingerichteten glasigen Achteck aus können Sie die verschiedenen Etappen verfolgen, von der Milcheinlieferung bis zur Gewinnung des Käses aus dem Kessi. Unter Einhaltung des Pflichtenhefts des Gruyère AOC werden hier täglich, zwischen acht und zehn Uhr, durchschnittlich etwa zwanzig Laibe produziert. Ohne Zweifel werden Sie von Ihrem Aussichtspunkt aus das Gefühl haben, sich innerhalb der Käseerei zu befinden. Alles trägt dazu bei: das Geräusch der Maschinen und der Milchkannen, die verschoben werden; der Geruch, jener der Milch und jener des Käses. Dazu sagt Sandrine Germain: „Einige unserer Gäste fühlen sich unwohl. Sie rümpfen die Nase... Die Städter sind daran nicht gewöhnt.“

Um der vor Ihnen Augen verrichteten Arbeit optimal folgen zu können, stehen Ihnen etwa ein Dutzend Plakate zur Verfügung, die in

vier Sprachen über die verschiedenen Schritte der Produktion Auskunft erteilen. Ausserdem können Sie während einigen Minuten die Diaschau geniessen, die auf der Galerie eingerichtet ist.

Sie verlassen nun die Galerie und gelangen über einen Gang zum Keller. In die Türen eingefügte Fenster gestatten den Blick auf die Käse und auf den Roboter, der die Käse schmiert. Beim genauen Hinsehen werden Sie auf dem Rand der Laibe die Eintragung „Gruyère AOC“ erkennen, gefolgt von der Nummer der Käseerei. Didier Germain, Betriebschef und Meisterkäser, meint dazu: „Wir haben Versuche angestellt. Die Ergebnisse dürfen als geglückt gelten.“ Dies hat dazu geführt, dass sich diese Art der Markierung künftig auch anderswo weitgehend durchsetzen wird. In diesem gleichen Gang werden Sie den Film von zwölf Minuten sehen können, den André Paratte für die Käseerei Les Martel gedreht hat. Es handelt sich um ein wirklich gelungenes Werk: in einfacher Form wird mit schönen Bildern und einem poetischen Kommentar der gesamte Prozess von den Weiden über die Käseerei, die Reifungskeller und die Kühlanlagen des Handels bis hin zum Tisch des Konsumenten dargestellt.

Sie verlassen die Käseerei durch eine Türe, die Sie unmittelbar in den Laden führt. Dort können Sie den Gruyère AOC dieser Schaukäserei in vier verschiedenen Reifungsgraden kosten und anschliessend bleibt selbstverständlich noch Zeit für etwaige Einkäufe...

Nützlicher Hinweis:

Die Schaukäserei von Les Martel befindet sich 45 Minuten von Yverdon-les-Bains und 30 Minuten von Neuenburg, auf der Strasse, die Colombier mit Le Locle verbindet; in der Mitte des Dorfs La Tourne in Richtung La Sagne fahren. Auf die Schaukäserei treffen Sie am Ausgang des Dorfs.

www.fromagerie-les-martel.ch

Ein guter Plan:

Beginnen Sie Ihren Tag auf Neuenburger Boden mit einem gediegenen Frühstück, das Sie ab 7 Uhr in der Schaukäserei geniessen können (am Sonntag ab 8 Uhr). Etwa um 08.30 Uhr können Sie der Produktion beiwohnen. Anschliessend steht Ihnen für Ihr Programm eine breite Auswahl offen. Auf einem Lehrpfad können Sie das Torfvorkommen in der Umgebung besuchen, sich den herrlichen und wilden Wald in Bois-des-Lattes ansehen oder auf dem so genannten Statuenweg spazieren gehen. Sie haben ausserdem die Möglichkeit, auf der Strasse des Col-des-Roches weiter zu fahren und die eindrücklichen unterirdischen Mühlen zu besichtigen oder in Le Locle im Uhrmachermuseum des Château des Monts einen Zwischenhalt zu machen.





La Confrérie du Gruyère

Intronisation de nouveaux compagnons

- «Promettez-vous de rester fidèle à la cause du Gruyère ?»
- «Je le promets», répond le cuisinier Philippe Rochat.
- «Alors bienvenue dans la Confrérie du Gruyère».

C'est par ces mots que le gouverneur de la Confrérie, Francis Egger, a intronisé le chef de l'Hôtel de Ville de Crissier, puis plusieurs de ses collaborateurs, ainsi que d'autres personnalités, dont l'industriel André Kudelski. La cérémonie s'est déroulée à la mi-août sur une terrasse face au lac, dans le magnifique vignoble de Lavaux à l'occasion du Chapitre du Domaine du Daley.

Le rituel a débuté par l'arrivée des membres du conseil de la Confrérie. Ils étaient vêtus pour la circonstance d'un manteau brun, d'un chapeau haut de forme et d'un sautoir de couleur. Le gouverneur, maître de cérémonie, a interpellé les futurs compagnons et les invités par ces mots : «Gentes Dames et Solides Compagnons», avant de commencer la séance d'initiation. Car, pour entrer dans la Confrérie, il est essentiel de connaître les différentes étapes de la fabrication de cette pâte dure. À tour de rôle, les compagnons ont expliqué, dans un langage poétique, les gestes du fromager, en s'aidant d'objets qui ont accompagné les artisans-fromagers au cours

des ans. La cérémonie s'est ensuite poursuivie par l'arrivée du roi de la fête : «Qu'on amène la pièce de Gruyère !». C'est donc devant une meule de Gruyère AOC soigneusement fabriquée par Philippe Munier, d'Essertines-sur-Rolle que s'est déroulée la promesse des nouveaux venus et leur intronisation. «C'est un plaisir, confie humblement Philippe Munier, de présenter un produit que j'ai fabriqué à des personnes aussi connues».

Les nouveaux compagnons ont ensuite été invités à une petite dégustation : «Sonde ce fromage, goûte-le et reste-lui fidèle», a lancé le grand-maître fromager.

Le meilleur des fromages... du monde !

Actuellement, la Confrérie compte 1'600 compagnons. Des hommes et des femmes – un tiers de femmes – issus de tous les milieux professionnels. Certains ont une activité liée à ce fromage d'exception. D'autres ne connaissent pas le métier, mais ils apprécient le Gruyère AOC pour son goût et parce que celui-ci fait partie de leur racine. A l'image d'André Kudelski dont les premiers souvenirs remontent à l'âge de 5-6 ans : «Je me souviens encore du plaisir que j'avais à manger de la crème et du Gruyère. Je les aimais tous les deux. Autant l'un que l'autre. Aujourd'hui, j'ai envie de transmettre ce plaisir à mes enfants. Qu'ils puissent faire la différence entre des aliments qui

ont parfois des noms similaires, mais qui sont si différents dans la bouche.»

Philippe Rochat, de son côté, était fasciné par l'attention qui présidait à la fabrication du Gruyère lorsqu'il avait 10 ou 11 ans, déjà. Il travaillait chez des paysans à Corserey et à Romont.

«Quand j'allais couler le lait à la laiterie, on m'en faisait goûter des jeunes, des vieux. Cela m'intéressait déjà. Aujourd'hui, je suis content de soutenir cette Confrérie. Dans un restaurant comme le mien, le Gruyère tient une place très importante sur les chariots de fromages. Car il est pour moi le meilleur fromage à pâte dure que je connaisse. J'aimerais dire du monde, mais restons modestes...»

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

A noter que les 9, 10 et 11 décembre prochains, la Confrérie du Gruyère organise un Chapitre en Belgique, à Bruxelles et à Liège. A cette occasion, les compagnons habilleront le Manneken Pis avec l'habit traditionnel de l'armailleur de la Gruyère.



Confrérie du Gruyère Aufnahme neuer Mitglieder

- „Versprechen Sie, dem Gruyère die Treue zu bewahren?“

- „Ich verspreche es“, antwortet der Küchenchef Philippe Rochat.

- „Somit begrüßen wir Sie in der Confrérie du Gruyère.“

Mit diesem Worten hat der Gouverneur der Confrérie, Francis Egger, den Chef des Restaurants Hôtel de Ville von Crissier und mehrere seiner Mitarbeiter, sowie andere Persönlichkeiten, unter ihnen André Kudelski, feierlich aufgenommen. Die Zeremonie fand Mitte August im herrlichen Weingebiet des Lavaux auf einer Terrasse mit Blick auf den See anlässlich des Kapitels des Domaine du Daley statt.

Das Ritual begann mit der Ankunft der Mitglieder des Rats der Confrérie. Für diesen Anlass hatten sie sich mit einem braunen Mantel, einem Zylinderhut und einer farbigen Halskette gekleidet. Der Gouverneur und gleichzeitig Zeremonienmeister, sprach die künftigen Mitglieder, Compagnons genannt, und die Gäste mit den Worten an: „Gentes Dames et Solides Compagnons“. Dann folgte das Aufnahmritual. Denn um in die Confrérie aufgenommen zu werden, ist es unabdingbar, dass man die verschiedenen Stufen der Produktion dieses Hartkäses kennt. Einer nach dem andern erklärten die Mitglieder der Leitung in einer poetischen

Sprache die Tätigkeiten, indem sie die Gegenstände vorführten, welche die Käsermeister im Lauf der Jahre zu Hilfe nahmen. Die Zeremonie wurde anschliessend durch die Ankunft des Königs des Fests fortgesetzt: „Man bringe den Laib Gruyère!“ Das Versprechen der neuen Mitglieder und deren Aufnahme wurden in Gegenwart eines sorgfältig ausgewählten Laibs von Gruyère AOC vollzogen, der von Philippe Munier aus Essertines-sur-Rolle produziert worden war. „Für mich ist es eine wahre Freude, vor so bekannten Persönlichkeiten ein von mir hergestelltes Erzeugnis darzustellen“, sagt Philippe Munier mit aufrichtiger Bescheidenheit.

Die neuen Mitglieder werden zu einer kleinen Degustation eingeladen: „Nimm von diesem Käse, koste ihn und bleibe ihm treu“, sagt der Gouverneur, nicht ohne beizufügen, dass alle auch andere Käse lieben dürfen.

Gegenwärtig zählt die Confrérie 1'600 Mitglieder. Männer und Frauen - ein Drittel Frauen -, die alle Berufsrichtungen vertreten. Viele üben eine Tätigkeit im Zusammenhang mit diesem Ausnahmekäse aus. Andere kennen den Beruf nicht, aber sie schätzen den Gruyère AOC wegen seines Geschmacks und weil er Teil ihrer Wurzeln ist. Dies unterstreicht André Kudelski, dessen erste Erinnerungen auf das Alter von 5 bis 6 Jahren zurückgehen: „Ich erinnere mich noch heute an die Freude, Rahm

und den Gruyère zu essen. Beide mochte ich sehr. Sowohl der eine wie der andere. Heute will ich diese Freude meinen Kindern vermitteln. Damit sie lernen, zwischen Nahrungsmitteln zu unterscheiden, die manchmal ähnlich heissen, die aber im Mund einen gewaltigen Unterschied aufweisen.“

Philippe Rochat seinerseits war, als er zehn oder elf Jahre jung war, tief beeindruckt von der Sorgfalt, die bei der Produktion des Gruyère vorherrschte. Er arbeitete bei Landwirten in Corserey und in Romont. „Wenn ich in der Käserei die Milch einlieferte, durfte ich junge und ältere Gruyère kosten. Dies interessierte mich schon damals. Ich bin froh, dass ich heute diese Confrérie unterstützen darf. In einem Restaurant wie das unsrige nimmt der Gruyère auf dem Käsewagen einen sehr wichtigen Platz ein. Denn für mich ist er der beste Hartkäse, den ich kenne. Ich möchte sagen der Welt, aber bleiben wir doch bescheiden...“

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Wir weisen auf das Kapitel der Confrérie du Gruyère vom 8. und 9. Dezember 2005 in Belgien hin. Bei dieser Gelegenheit wird der Mannekenpis das traditionelle Kleid des Gruyère-Alpsenns erhalten !



Stéphanie

Un secrétariat très actif

Lorsque vous appelez le secrétariat de l'IPG, c'est en principe Sylvie, Christine ou Stéphanie qui vous répond. Cela posé, il convient de se montrer d'emblée plus précis :

Stéphanie Giller-Molloyes a la responsabilité de la comptabilité, alors que **Sylvie Vuagniaux-Rouiller** et **Christine Grandjean** sont, elles, chargées des tâches du secrétariat.

Stéphanie est la plus ancienne de l'équipe puisqu'elle a commencé à l'Interprofession en 1998, soit aux tous débuts, en même temps que Philippe Bardet. Au départ, elle avait la charge de l'ensemble des tâches du secrétariat, puis elle s'est peu à peu spécialisée dans les données comptables.

L'an dernier, Stéphanie a décroché le titre de spécialiste en finance et comptabilité avec brevet fédéral. Un diplôme acquis au terme d'une formation intense sur deux ans, avec cours les vendredis après-midi et les samedis matin, sans oublier le travail personnel à domicile. C'est dire que, durant cette période, Stéphanie n'a guère eu le temps de penser à ses loisirs

préférés, les randonnées en montagne, le VTT, la course à pied ou la lecture de romans policiers !

Du côté du secrétariat, se trouvent donc Sylvie et Christine. Leur fonction est pour l'heure la même... et pour cause : Christine est arrivée fin août pour remplacer Sylvie durant son congé maternité. Au début 2006, Sylvie reprendra à 40 % et Christine passera de 100 à 80 %.

Aux dires de la nouvelle venue, la transition s'est opérée en douceur : la future maman avait « bichonné » ses dossiers pour qu'ils soient le plus compréhensibles possible.

Ce qui a attiré Sylvie voici trois ans et Christine il y a quelques semaines à l'IPG, c'est d'abord la variété des tâches proposées : réception des hôtes de l'IPG, accueil téléphonique, gestion du courrier, PV et rapports.

Sylvie explique également que son père est agriculteur et producteur de lait au sein de la filière du Gruyère AOC. Son intérêt pour le secteur ne date donc pas d'hier !

Lorsqu'elle ne travaille pas, Sylvie apprécie les balades et l'activité physique. Elle fait notamment du snowboard en hiver. De plus elle va volontiers au cinéma. Autant d'activités qui vont sans doute devenir un peu plus rare avec la venue de son enfant.

De son côté, Christine aime les sorties à pied, en compagnie de Zena, son St-Bernard, gros ours de 60 kilos ! Amateur de romans – « sans violence », précise-t-elle – elle apprécie également d'aller au théâtre.

Dernière nouvelle : Sylvie est aujourd'hui l'heureuse maman d'Eline, une adorable petite fille née le 2 septembre. Toutes nos félicitations aux heureux parents.



Sylvie

Ein leistungsfähiges Sekretariat

Falls Sie die Geschäftsstelle der Sortenorganisation Gruyère anrufen, werden Ihnen Sylvie, Christine oder Stéphanie antworten. Wir wollen allerdings festhalten: Stéphanie Giller-Molloyes zeichnet für die Buchhaltung verantwortlich, während Sylvie Vuagniaux-Rouiller und Christine Grandjean ihrerseits das Sekretariat führen.

Am längsten ist Stéphanie im Amt, denn sie nahm die Arbeit in der Geschäftsstelle 1998 auf, das heisst ganz zu Beginn, gleichzeitig mit Philippe Bardet. Zu Beginn erfüllte sie alle Aufgaben des Sekretariats, dann wendete sie sich der Buchhaltung zu. Im letzten Jahr errang sie den Titel als Fachfrau im Finanz- und Rechnungswesen mit eidgenössischem Fachausweis. Dieses Diplom wurde ihr nach einer zweijährigen, eingehenden Ausbildung zuerkannt, mit Kursen jeweils am Freitagnachmittag und Samstagvormittag, ohne das persönliche Studium daheim zu vergessen. Dies erklärt, dass sie in dieser Zeit kaum an ihre liebsten Freizeitbeschäftigungen denken konnte, nämlich Gebirgsmärsche, Mountainbike, Rennen zu Fuss und Lesen von Kriminalromanen!

Im Sekretariat treffen Sie also auf Sylvie und Christine. Ihr Pflichtenheft ist gegenwärtig das gleiche... und dies hat seinen Grund: Christine hat im August begonnen, um Sylvie während deren Mutterschaftsurlaub abzulösen. Zu Beginn von 2006 wird Sylvie wieder zu 40 Prozent arbeiten

und die Beschäftigung von Christine wird von 100 auf 80 Prozent zurückgehen.

Die neue Mitarbeiterin sagte aus, dass der Übergang keine Schwierigkeiten geboten habe: die werdende Mutter habe die Dossiers derart gut vorbereitet, dass sie gut verständlich waren. Was vor drei Jahren Sylvie und vor einigen Wochen Christine in den Bann gezogen habe, sei in erster Linie die abwechslungsreiche Arbeit gewesen: Empfang der Gäste der Sortenorganisation Gruyère, Betreuung am Telefon, Postverteilung, Protokolle und Berichte.

Sylvie erzählt, dass ihr Vater Landwirt und innerhalb der Sortenorganisation Milchproduzent sei. Ihr Interesse für diesen Bereich stammt also nicht von gestern! In der Freizeit geniesst sie Spaziergänge und Leibesübungen. Im Winter frönt sie vor allem dem Snowboard. Sie geht ausserdem regelmässig ins Kino. Alle diese Tätigkeiten wird sie nach der Geburt ihres Kindes gewiss etwas zurückstecken. Christine ihrerseits ist ebenfalls gerne unterwegs, und zwar mit ihrem Bernhardinerhund Zena, der 60 Kilogramm auf die Waage bringt! Sie liest fürs Leben gerne Romane, allerdings „ohne Gewaltszenen“, wie sie sagt, und den Besuch des Theaters schätzt sie sehr.

Letzte Nachricht: Sylvie ist nun die glückliche Mutter von Eline, einer am 2. September geborenen Tochter. Wir entbieten den Eltern unsere herzlichsten Glückwünsche.



Christine



Le Gruyère AOC

un bon complément lors des traitements aux antibiotiques

Les pâtes pressées cuites fabriquées à partir de lait cru sont favorables à la flore intestinale en cas de prise d'antibiotiques.

Tel est le résultat d'une étude menée par l'université de Franche-Comté, en cours de publication dans *Applied Environmental Microbiology*.

Cela fait longtemps que des médecins recommandent à leurs patients de prendre des produits laitiers pour compenser les effets indésirables des antibiotiques. Mais le conseil se basait jusqu'ici sur une impression sans réel fondement scientifique. L'étude menée par des chercheurs de Besançon, emmenés par le Dr Laurence Million, tend (1) à prouver que l'intuition était bonne.

Pour mener à bien son étude, l'équipe française a d'abord fait fabriquer trois séries de deux fromages. Une série à partir de lait cru, type Gruyère AOC, Comté ou Parmigiano ; une autre à partir de lait pasteurisé.

Résultat, au bout de six mois d'affinage, les fromages fabriqués à partir de lait cru se sont révélés beaucoup plus riches en microorganismes, tant au niveau de la variété que de la quantité. Une

information intéressante qui permettra de mieux connaître le devenir de ces microorganismes une fois qu'ils ont été ingérés.

Après cette première étape liée à la fabrication du fromage, l'étude a réellement pu commencer : on a demandé à un groupe de 16 volontaires de s'abstenir de prendre des produits laitiers pendant une dizaine de semaines. 12 jours après le début de cette «diète», on leur a administré pendant 5 jours un antibiotique courant.

Quelques semaines plus tard, ce même groupe a été invité à déguster chaque jour 100 grammes de fromage, 8 bénéficiant de fromages issus de lait cru, 8 autres de fromages issus de lait pasteurisé. Ici aussi, une petite cure d'antibiotique leur a été proposée dans les mêmes délais.

Les analyses résultant de ces expériences tendent à montrer que la prise de fromage à base de lait cru s'avère positive. En effet, on sait que l'un des problèmes des antibiotiques, c'est la résistance que certains microorganismes développent face à ce médicament. Et bien, il apparaît que le traitement «antibiotique + fromage» limite l'apparition de la résistance de certaines bactéries.

Autre effet positif : lors de la prise d'antibiotiques, la flore fongique - des microchampignons - de l'intestin se développe. La consommation de fromage paraît entraîner une diminution plus rapide de cette colonisation, surtout si le fromage est à base de lait cru.

Enfin, même s'il ne faisait pas partie intégrante de l'étude, un dernier résultat rassurant : la consommation de 100 grammes de fromage par jour, qu'il soit au lait cru ou au lait pasteurisé, ne semble pas avoir de conséquences significatives sur les taux de cholestérol.

(1) La légère restriction de langage utilisée ici s'explique par le nombre restreint de volontaires qui ont participé à l'expérience. Bien que clairs, les chercheurs qualifient les résultats obtenus de préliminaires, car leur confirmation ne sera possible qu'avec une répétition de l'expérience sur un nombre plus important de volontaires.

Der Gruyère AOC

eine gute Ergänzung während Antibiotika-Behandlungen

Die Hartkäse aus Rohmilch werden als für die Darmflora günstig bezeichnet, wenn Antibiotika eingenommen werden. Dies geht aus einer Studie hervor, die von der Universität der Franche-Comté durchgeführt wurde, die in der Zeitschrift *Applied Environmental Microbiology* veröffentlicht wird.

Schon vor langer Zeit empfahlen die Ärzte ihren Patienten den Genuss von Milchprodukten, um die unerwünschten Folgen der Antibiotika auszugleichen. Diese Ratschläge fussten allerdings bisher auf Erfahrungswerten ohne wissenschaftliche Grundlage. Eine Studie, die von Forschern von Besançon unter der Leitung von Dr. Laurence Million vorgelegt wurde, will (1) den Beweis erbringen, dass diese These zutrifft.

Um ihre Studie durchzuführen, liess die Forschergruppe zuerst drei Serien von zwei Käsen produzieren, nämlich eine Serie auf der Grundlage von Rohmilch des Typs Gruyère AOC, Comté oder Parmigiano und eine andere Serie mit Pastmilch.

Das Ergebnis ging dahin, dass die Rohmilchkäse viel reicher an Mikroorganismen waren, sowohl hinsichtlich der Verschiedenartigkeit wie auch der Menge. Dies ist gewiss eine interessante Auskunft, die dazu führen wird, dass man die Wirkung dieser beigegebenen Mikroorganismen besser kennen wird.

Nach der ersten Etappe der Produktion des Käses konnte die eigentliche Studie richtig beginnen: einer Gruppe von 16 Freiwilligen wurde aufgetragen, während etwa 10 Wochen keine Milcherzeugnisse einzunehmen. Zwölf Tage nach dem Beginn dieser „Fastenzeit“ wurde ihnen ein gebräuchliches Antibiotika verabreicht.

Einige Wochen später durften die Mitglieder dieser Gruppe täglich 100 Gramm Käse kosten, wobei acht Rohmilchkäse und acht Pastmilchkäse erhielten. Auch in dieser Zeit unterzogen sie sich einer kleinen Kur mit Antibiotika.

Die nach diesen Versuchen angestellten Analysen scheinen zu ergeben, dass sich der Konsum von Rohmilchkäse positiv auswirkte. Man weiss in der Tat, dass eines

der Probleme der Antibiotika darin besteht, dass sich gewisse Mikroorganismen diesem Medikament widersetzen. Es zeigt sich, dass die Behandlung „Antibiotika + Käse“ das Auftreten gewisser Bakterien herabsetzt.

Eine andere positive Wirkung: während der Einnahme von Antibiotika entwickelt sich die pilzartige Flora – d.h. Mikropilze – des Darms. Der Konsum von Käse kann eine raschere Herabsetzung der Koloniebildung bewirken, vornehmlich wenn es sich um Rohmilchkäse handelt.

Schliesslich wurde noch eine andere Schlussfolgerung gezogen, auch wenn sie mit der Studie nicht in einem unmittelbaren Zusammenhang stand: der Konsum von täglich 100 Gramm Käse, ob es sich nun um Rohmilch- oder Pastmilchkäse handelt, dürfte hinsichtlich des Cholesteringehalts keine erkennbaren Folgen zeitigen.

(1) Die zurückhaltende Wortwahl, die hier angewendet wird, erklärt sich dadurch, dass eine geringe Zahl von Freiwilligen an diesem Versuch teilgenommen hat. Auch wenn die Ergebnisse als durchaus klar bezeichnet werden können, bezeichnen die Forscher ihre Schlussfolgerungen als erste Hinweise, denn es wartet noch die Bestätigung der Versuche durch eine bedeutendere Zahl von Freiwilligen.





l'Intyamon, Eric Jaquet vient de rejoindre la petite dizaine d'habitants. Fraîchement installé, il espère trouver une épouse qui ne craint pas l'éloignement et qui pourra l'aider dans sa tâche : «C'est un choix de vie qui ne va pas faciliter le passage de la bague au doigt d'une bien-aimée». Etre seul sur un domaine n'est pas évident. Il y a la solitude, mais aussi la somme de travail qui pourrait être exécutée à plusieurs. Preuves en sont les photos montrant Bruno, sa femme Martine et leurs trois petits enfants qui s'activent dans le chalet d'alpage des Morteys durant la fabrication du Gruyère AOC. Depuis vingt ans, la famille abandonne durant l'été le confort et les facilités de la plaine pour accompagner le troupeau, car Bruno ne saurait se passer des prairies montagnaises.

Dans les alpages du Jura, les producteurs perpétuent également sans relâche les gestes traditionnels. Comme la Gruyère est bien loin, le paysage différent, ils doivent souvent expliquer qu'eux aussi fabriquent du Gruyère d'alpage AOC. «Nous sommes aussi des armaillis», explique Félix Girard, fromager à la Grandsonnaz près de Ste-Croix. Et c'est vrai : là aussi, la production est saisonnière et les herbages sont aussi riches et variés que ceux des Préalpes.

Rencontre avec les artisans des différents fromages AOC

Didier Schmutz et ses complices Hugues Wurstemberger et Christian Lutz ont rencontré des artisans qui produisent le Gruyère AOC, la Tête de Moine AOC, L'Étivaz AOC, Le Vacherin Mont-d'Or AOC, le Formaggio d'alpe ticinese AOC, le Sbrinz AOC, le Berner Alpkäse AOC et le Berner Hobelkäse AOC. A chaque fois, ils abordent une autre problématique vécue par ces hommes et ces femmes. L'ouvrage s'approche de l'enquête en restituant sobrement le propos des professionnels et de leurs proches qui prennent corps au fil des pages. Les magnifiques photos en noir et blanc évoquent la réalité telle qu'elle est vécue actuellement. Mais elles montrent aussi la permanence et la continuité des gestes et attitudes, des lieux. Elles témoignent de sentiments profonds comme la complicité familiale, la satisfaction du travail bien fait, la tendresse d'un couple, le sourire amical, la complicité entre l'homme et l'animal.

Journaliste indépendant, Didier Schmutz suit depuis longtemps l'évolution de l'agriculture suisse. Rencontre.

Pourquoi ce livre ?

Je suis très sensibilisé la situation des paysans suisses. S'ils venaient à disparaître, nous perdriions beaucoup. Ils sont un pilier de notre société, puisque ces hommes et ces femmes travaillent dans un domaine essentiel pour l'homme, l'alimentaire. Quand on voit comme ils occupent les montagnes, c'est superbe. Il faut le faire. Alors je ne

AOC une identité retrouvée

Le sigle AOC prouve l'excellence d'un produit et le respect des règles depuis la production des matières premières jusqu'à la réalisation finale. Il est un gage de qualité, reconnu par les consommateurs. Un livre, consacré aux fromages AOC, met en valeur la face cachée de cette certification officielle. Le journaliste et auteur Didier Schmutz, accompagné des photographes Hugues De Wurstemberger et Christian Lutz, a parcouru la Suisse à l'écoute de ces petites histoires d'artisans, détenteurs du savoir-faire à l'origine des grands fromages. «AOC Une identité retrouvée» invite le lecteur à partager le quotidien des hommes et des femmes qui s'accrochent à leurs terres, à leur terroir, à leur village pour nous offrir aujourd'hui encore des spécialités qui viennent de loin dans le temps. Au fil des pages, des paysans, des fromagers ouvrent leurs portes et leur cœur ; ils témoignent de leur amour pour le métier, leur fidélité à la tradition et leurs soucis pour l'avenir. Et on se met à rêver qu'après avoir parcouru ce livre, le consommateur garde à l'esprit que, derrière le sigle AOC – quelque peu impersonnel — se cache une volonté de perfection qui mérite d'être défendue.

Propos recueillis au fil des pages consacrées au Gruyère AOC

«A la fromagerie, je rêvais devant les cuves pleines à ras bord, j'étais comme ensorcelé par ce lait qui allait nous donner du Gruyère, ou une tomme, ou un yaourt, ou du beurre, ou de la crème. Comment pouvait-on fabriquer autant de produits différents avec une seule matière ?» Lorsque Lætitia, jeune fromagère en stage aux Verrières, raconte au début du livre d'où vient son attrait pour le métier, le lecteur plonge au cœur du sujet. En effet, dans chacune des histoires de vie, on retrouve cette passion symbolisée par une expression qu'utilisent de nombreux producteurs de Gruyères AOC : «J'ai le lait et le fromage dans le sang». Ce lien si profond n'empêche pas les 3'200 producteurs de lait de s'inquiéter de l'évolution de la profession. Pour eux, l'avenir dépend avant tout de la politique agricole nationale et internationale. Et Thierry Stauffer, producteur de lait aux Ponts-de-Martel se s'interroger : «Allons-nous pouvoir continuer dans l'élevage laitier ?» Ces doutes n'empêchent pas la famille Stauffer de défendre avec force la qualité du lait produit dans leur pâturage situé à plus de 1'000 mètres d'altitude. C'est ainsi qu'on peut lire sur la porte de leur grange : «Cette ferme ne veut pas d'OGM». Pas d'OGM non plus et une exigence absolue de qualité au cœur de la Gruyère, la terre natale de la pâte dure la plus consommée par les Suisses. Dans le hameau des Allières, dans



AOC Zurück zu den Ursprüngen

Ein aussagekräftiges Buch von Didier Schmutz

AOC – geschützte Ursprungsbezeichnung: dieses Kennzeichen wird einem vorzüglichen Erzeugnis zuerkannt, bei dem von der Gewinnung des Rohstoffes bis zum Endprodukt alle Vorschriften eingehalten werden. Es bürgt für Qualität, die vom Konsumenten anerkannt wird. Ein den AOC-Käsen gewidmetes Buch vermag die Anziehungskraft dieses Kennzeichens merklich zu erhöhen. Der Journalist und Autor Didier Schmutz, begleitet von den Fotografen Hugues de Wurstenberger und Christian Lutz, sind auf der Suche nach kleinen Geschichten von Handwerksleuten, welche die Geheimnisse des Könnens der herausragenden Käse hüten, durch die Schweiz gereist. „AOC – Zurück zu den Ursprüngen“ ruft den Leser auf, das tägliche Leben der Männer und Frauen zu teilen, die „sich an ihren Boden heften, an ihr Gebiet, an ihr Dorf, um uns auch heute noch eine Spezialität zu schenken, die aus weit zurückliegenden Zeiten stammt.“ Bei der Lektüre trifft man auf Bauern und Käser, die ihre Türen und ihr Herz öffnen: sie bekunden damit ihre Liebe für ihren Beruf, ihre Treue zur Tradition und ihre Sorge für die Zukunft. Und wenn man das Buch schliesslich beiseite legt, träumt man davon, dass der Konsument darüber nachdenkt, dass sich hinter dem Kennzeichen AOC, das etwas unpersönlich erscheinen mag, der Wille nach Vollkommenheit verbirgt, der den Schutz verdient.

Gedanken aus dem Buch, die dem Gruyère AOC gewidmet sind

„In der Käserei begann ich von den vollen Käsekessi zu träumen. Ich war wie verzaubert angesichts dieser Milch, die uns Gruyère schenken würde oder eine Tomme, ein Joghurt, Butter oder Rahm. Wie konnte man nur aus einem einzigen Rohstoff derart viele verschiedene Erzeugnisse herstellen?“ Wenn die junge Käserin Laetitia, die Praktikantin in Les Verrières, zu Beginn des Buchs erzählt, wie sie zu ihrer Faszination für diesen Beruf kam, taucht der Leser tief in dieses Wissensgebiet ein. Aus jeder dieser Lebensgeschichten erkennt man die Leidenschaft, die zahllose Produzenten von Gruyère AOC in die Worte fassen: „Mir ist die Milch und der Rahm in die Haut gefahren.“ Diese so tief empfundene Verbindung hält indessen die 3'200 Milchproduzenten nicht davon ab, sich über die Zukunft ihres Berufs Gedanken zu machen. Aus ihrer Sicht hängt ihr Schicksal von der Entwicklung der schweizerischen und internationalen Landwirtschaftspolitik ab. Und Thierry Stauffer, Milchproduzent in Les Ponts de Martel, fragt sich: „Wie geht es weiter mit der Aufzucht von Milchvieh?“ Dies hindert die Familie Stauffer nicht daran, die Qualität

comprends pas que certains puissent dire que la paysannerie de montagne doit disparaître. Heureusement, les paysans croient dur comme fer que les AOC peuvent leur permettre d'envisager l'avenir plus sereinement.

C'est un livre engagé. Vous défendez les paysans, les fromagers.

Dans mon métier, j'ai tendance à me placer du côté des petits, des sans-grade et des sans-voix. Je ne supporte pas que les gros cherchent à écraser les petits. Je souhaite sincèrement qu'un jour la Suisse trouve un équilibre entre le petit producteur et sa tradition et les gros industriels. Pour y arriver, les interprofessions ont un rôle important à jouer. Heureusement, celle du Gruyère est forte, elle se fortifie de jour en jour, d'épreuves en épreuves, car leurs négociations sont difficiles. L'avenir est dans ces interprofessions qui défendent bec et ongles ces AOC, et par la même occasion défendent leurs membres, le paysan, le fromager et l'affineur.

En Suisse allemande, les paysans et les fromagers sont-ils très différents de ceux d'ici ?

On ne va pas effacer la différence de culture entre latins et germains. Mais, lorsqu'on rencontre ces travailleurs, on retrouve l'être humain. Leur but est le même : utiliser au mieux ce que la nature nous donne. En découvrant ces gens, en prenant le temps

d'essayer de les comprendre, j'ai découvert une partie de mon pays. Généralement les gens commencent par entrouvrir les portes, ce qui nous laisse un peu de temps pour nous présenter, dire ce que nous voulons, leur montrer que nous nous intéressons à eux. A partir de là, la porte s'ouvre toujours un peu plus, jusqu'à l'accueil.»

A lire :

AOC, une identité retrouvée

textes de Didier Schmutz
photos de Hugues de Wurstenberger
et Christian Lutz
Infolio éditions, Gollion
www.infolio.ch



Crédit photos:

©Hugues de Wurstenberger

der Milch ihres Hofes, der 1000 Meter über Meer liegt, mit aller Kraft zu verteidigen. Die Botschaft auf ihrer Scheunentür sagt alles aus: „Dieser Bauernbetrieb will keine GVO.“ Diese gleiche unmissverständliche Anforderung an die Qualität wird auch im Herzen der Gruyère, dem Geburtsort des in der Schweiz am meisten konsumierten Hartkäses, erhoben. Eric Jaquet ist soeben im Weiler Allières im Vallée L'Intyamon auf die dortigen zehn Bewohner gestossen. Er hat kürzlich einen landwirtschaftlichen Betrieb übernommen und hofft, eine Frau zu finden, welche die Abgeschiedenheit nicht fürchtet und die ihn bei der Arbeit unterstützen wird: „Ich habe mich eben für ein Leben entschieden, das es nicht gerade erleichtert, seiner Liebsten den Trauring über den Finger zu streifen.“

Das Leben allein auf einem Bauernhof zu verbringen, ist nicht nahe liegend. Die Einsamkeit gilt es zu überwinden sowie die Summe der Arbeit, die durch mehrere Personen leichter zu erfüllen wäre. Beweis dafür sind die Fotos im Buch, auf denen Bruno, seine Frau Martine und ihre drei kleinen Kinder zu erkennen sind, die auf dem Alpbetrieb Morteys bei der Produktion von Gruyère AOC mitarbeiten. Seit zwanzig Jahren trennt sich die Familie während dem Sommer von allen Bequemlichkeiten des Tales, um ihre Herde zu begleiten, denn Bruno mag die Alpweiden nicht missen.

Auch auf den Alpbetrieben des Jura führen die Produzenten die traditionellen Handgriffe aus. Weil das Greyerzerland weit entfernt liegt, müssen sie oft erklären, dass auch sie den echten Alpgruyère AOC herstellen. „Auch wir sind Alpsennen“, erklärt Félix Girard, Käser in Grandsonnaz nahe von Ste-Croix. Die Aussage ist wahr: auch dort handelt es sich um eine jahreszeitliche Produktion und das Gras ist dort ebenso reichhaltig und verschiedenartig wie jenes der Voralpen.

Didier Schmutz und seine Mitarbeiter Hugues de Wurstemberger und Christian Lutz sind Käsermeistern begegnet, die Gruyère AOC, Tête de Moine AOC, L'Étivaz AOC, Vacherin Mont d'Or AOC, Formaggio d'alpe ticinese AOC, Sbrinz AOC, Berner Alpkäse AOC und Berner Hobelkäse AOC herstellen. Jedes Mal beantworten sie eine andere Fragestellung, die von diesen Männern und Frauen gelebt wird. Das Buch stellt eine Art Untersuchung dar: die Aussagen der Berufsleute und ihrer Umgebung werden in einer einfachen Sprache wiedergegeben und sie erhalten so ihren tiefen Sinn. Dank den herrlichen schwarzweissen Bildern wird die Wirklichkeit so dargestellt, wie sie sich heute anbietet. Aber sie zeigen auch die Dauerhaftigkeit und den Fortbestand der Handgriffe und des Verhaltens sowie der Örtlichkeiten. Sie drücken auch



tiefe Gefühle aus wie das Einverständnis innerhalb der Familie, die Genugtuung ob der gut verrichteten Arbeit, die Zärtlichkeit der Eheleute, das freundschaftliche Lächeln und das Vertrauen zwischen Mensch und Tier.

Als unabhängiger Journalist verfolgt Didier Schmutz seit langem die Entwicklung der schweizerischen Landwirtschaft. Wir haben diesen Mann aus dem Greyerzerland, der in Senegal geboren wurde, getroffen.

Warum dieses Buch?

Das Schicksal der heutigen Schweizer Bauern geht mir sehr nahe. Sollten sie verschwinden, würden wir etwas ganz Wichtiges verlieren. Sie stellen einen Grundpfeiler unserer Gesellschaft dar, denn diese Männer und Frauen arbeiten auf einem ausschlaggebenden Gebiet, nämlich auf jenem der Ernährung. Es ist herrlich, zu sehen, wie sie das Berggebiet bewohnen. Deshalb verstehe ich nicht, dass es Leute gibt, die sagen, dass die Berglandwirtschaft zu verschwinden hat. Glücklicherweise sind die Bauern davon überzeugt, dass ihnen die AOC ermöglicht, zuversichtlich in die Zukunft zu blicken.

Sie haben ein engagiertes Buch geschrieben. Sie verteidigen die Bauern, die Käser.

In meinem Beruf bin ich geneigt, mich auf die Seite jener kleinen Leute zu schlagen, die nicht mächtig sind und die sich kaum wehren können. Ich ertrage es

nicht, dass sie erdrückt werden. Ich hoffe wirklich, dass die Schweiz eines Tages das Gleichgewicht zwischen dem kleinen Produzenten mit seiner Tradition und den grossen Industriellen finden wird. Die Sortenorganisationen haben dabei eine wichtige Rolle zu spielen.

Ein Glück, dass jene des Gruyère stark ist und von Tag zu Tag, von Prüfung zu Prüfung einflussreicher wird. Die Verhandlungen sind bekanntlich schwierig. Die Zukunft gehört den Sortenorganisationen, die sich voll zugunsten der AOC einsetzen. Damit verteidigen sie ihre Mitglieder, den Milchproduzenten, den Käser und den Affineur.

Sind in der deutschsprachigen Schweiz die Bauern und Käser anders als hier?

Der Unterschied zwischen beiden Kulturen kann nicht verschwiegen werden. Aber wenn man diese Berufsleute trifft, begegnet man Menschen. Die Ziele sind überall die gleichen: es geht darum, die Geschenke der Natur bestmöglich auszunützen. Indem ich diese Leute kennen lernte und mir Zeit genommen habe, um sie zu verstehen, habe ich einen Teil meines Lands entdeckt. Üblicherweise beginnt es damit, dass die Leute ihre Türe einen Spalt öffnen, was uns ermöglicht, uns vorzustellen und zu erklären, was wir wollen, und wir zeigen ihnen, dass wir uns für sie interessieren. Dies bewirkt, dass sich die Türe weiter öffnet bis zum eigentlichen Empfang.



Pie automnale

(4 personnes)

- 1 petit chou
- 1 bouquet de persil
- 750 g. de pommes de terre
- 1c. à soupe de beurre
- 0,5 dl de bouillon
- sel, poivre, noix de muscade
- 500 g. d'émincé de boeuf ou de chasseur
- 2 c. à soupe d'huile
- 250 g. de champignons, par ex. cornes d'abondance, chanterelles, pieds de mouton, champignons de Paris, évent. émincés
- 150 g. de Gruyère AOC doux
- 1 gobelet de demi crème pour sauce
- 1 jaune d'oeuf
- 2 c. à soupe de lait
- 1 pâte à gâteau, abaissée en rond ou en rectangle

Coupez le chou en quatre, ôtez les trognons, puis coupez les morceaux de chou en lamelles.

Hachez finement le persil.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés, puis faites-les revenir quelques minutes dans le beurre, avec le chou.

Ajoutez le persil, mouillez avec le bouillon, assaisonnez, puis laissez refroidir.

Saisissez la viande dans l'huile chaude, assaisonnez puis retirez-la de la poêle.

Versez les champignons dans la poêle et faites-les revenir quelques minutes, assaisonnez.

Râpez le Gruyère AOC sur la râpe à röstli.

Mêlez la viande aux légumes.

Mettez le mélange dans le moule, parsemez de Gruyère AOC. Versez la crème par-dessus.

Battez le lait avec le jaune d'oeuf, badigeonnez le bord extérieur du moule avec le mélange.

Posez la pâte par-dessus le moule, pressez légèrement en suivant le bord, badigeonnez de jaune d'oeuf.

Décorez le gâteau avec des motifs découpés dans le reste de la pâte et badigeonnez-les également de jaune d'oeuf.

Cuire env. 40 minutes au four préchauffé à 200°C.

Herbstliche Fleischpastete

(4 Portionen)

- 1 kleiner Kohl
- 1 Bund Petersilie
- 750 g Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 0,5 dl Bouillon
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 500 Rinds- oder Wildgeschnetzeltes
- 2 EL Öl
- 250 g Pilze, z.B. Füllhorn, Pfifferling, Semmelstoppelpilz, Champignon de Paris, allfällig zerstückelt
- 150 g milder Gruyère AOC
- 1 Becher Halbrahm für die Sauce
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 1 Kuchenteig, rund oder viereckig gewälzt

Den Kohl in vier teilen, das Kerngehäuse entfernen, anschliessend die Kohlstücke in Scheibchen schneiden.

Die Petersilie fein hacken.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, anschliessend gemeinsam mit dem Kohl während einigen Minuten in der Butter dünsten.

Die Petersilie beifügen, mit Bouillon ablöschen, würzen und dann abkühlen lassen

Das Fleisch im heissen Öl braten, würzen und aus der Pfanne nehmen.

Die Pilze in die Pfanne geben und sie während einigen Minuten dünsten, würzen.

Den Gruyère AOC mit der Röstiraffel zubereiten.

Das Fleisch mit dem Gemüse vermischen.

Das Gemisch in die Backform geben, mit Gruyère AOC bestreuen. Den Rahm darüber giessen.

Die Milch mit dem Eigelb schlagen, mit der Mischung den äusseren Rand der Backform übertünchen.

Den Teig über die Backform legen, dem Rand folgend leicht anpressen, mit Eigelb übertünchen.

Den Kuchen mit Motiven schmücken, die im Rest des Teigs ausgeschnitten werden, und auch mit Eigelb bepinseln.

Während 40 Minuten im auf 200°C aufgeheizten Ofen backen.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND **AOC**





LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND **AOC**

Carpaccio Provençal

avec croustilles de Gruyère AOC

(4 personnes)

- 2 filets d'agneau d'environ 200 g
- sel, poivre
- 1 bouquet de persil
- pour chaque filet : 3 brins d'origan
- romarin et thym
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 g de Gruyère AOC doux
- 2 c. à soupe de jus de citron

Couper horizontalement les filets (sans les traverser entièrement).

Les ouvrir et les aplatir.

Les étaler sur un papier film et les assaisonner.

Hacher les herbes, les répartir régulièrement sur la viande.

Humecter d'huile d'olive.

Rouler la viande à l'aide du papier film et la laisser prendre légèrement au congélateur durant deux heures.

Râper le Gruyère AOC avec la râpe à röstli, répartir le fromage en couche mince sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé.

Rôtir environ 7 minutes dans le four chauffé à 200 degrés.

Laisser refroidir et briser en morceaux.

Couper la viande en tranches le plus mince possible, disposer les tranches sur un plat et garnir avec les croustilles de Gruyère AOC.

Arroser la viande de jus de citron.

Carpaccio à la Provence mit Knusper-Gruyère AOC

(4 Portionen)

2 Lammrücken-Filets à ca 200g,

Salz, Pfeffer,

1 Bund Peterli,

je 3 zweige Oregano,

Rosmarin und Thymian,

2 El Olivenöl,

200g milder Gruyère AOC,

2El Zitronensaft

Fleischstücke waagrecht aufschneiden (dabei nicht ganz durchschneiden), auseinanderklappen und flachklopfen.

Auf Klarsichtfolie legen und würzen.

Kräuter feinhacken, gleichmässig auf dem Fleisch verteilen.

Mit Öl beträufeln.

Fleisch mit Hilfe der Folie einrollen und 2 Stunden im Tiefkühler leicht anfrieren lassen.

Gruyère AOC auf der Röstiraffel reiben, gleichmässig dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Im 200°C heissen Ofen ca. 7 Minuten backen.

Erkalten lassen, dann in Stücke brechen.

Das angefrorene Fleisch möglichst dünn tranchieren, mit dem Knusper-Gruyère AOC auf einer Platte auslegen.

Fleisch mit Zitronensaft beträufeln.



Agenda

Toujours aussi présent, le Gruyère AOC

Cet automne, il sera présenté et proposé à la dégustation lors de nombreuses manifestations régionales, nationales et internationales. Jugez plutôt :



- **8 au 12 octobre**
Anuga, à Cologne.
Le salon professionnel le plus important de l'industrie agro-alimentaire internationale.
- **13 au 23 octobre**
Olma, St-Gall.
- **20 au 23 octobre**
Olympiades des fromages de montagne à Vérone (IT).
- **28 et 29 octobre**
Inauguration d'Uni Péroilles 2 à Fribourg.
- **11 au 27 novembre**
2e quinzaine fribourgeoise de la fondue. L'édition 2004 fut un grand succès, avec quelque 15'000 fondues à fr.15.- servies dans plusieurs dizaines de restaurants fribourgeois.
- **19 novembre**
30e corrida bulloise. Plus de 3000 participants aux diverses épreuves courues sur un circuit de 1 kilomètre.
- **2 et 3 décembre**
Junior expo, Bulle. Expo des jeunes éleveurs Holstein et Red Holstein.
- **3 au 29 décembre**
Marché de Noël de Liège en Belgique.
- **9 au 17 décembre**
Championnats européens de Curling à Garmisch.

Ein Blick auf den Kalender

Der Gruyère AOC ist stark vertreten!

In diesem Herbst werden Degustationen an zahlreichen Anlässen auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene stattfinden. Beurteilen Sie selber:

- **8. bis 12. Oktober**
Anuga in Köln. Es handelt sich um die weltweit grösste Messe der Lebensmittelindustrie.
- **13. bis 23. Oktober**
Olma in St. Gallen.
- **20 bis 23. Oktober**
Die Bergkäse-Olympiade in Verona (I).
- **28. und 29. Oktober**
Einweihungsfeier der Universität Péroilles 2 in Freiburg.
- **11. bis 27. November**
Zum zweiten Mal die zwei Wochen der Freiburger Fondue. Die Ausgabe 2004 war sehr erfolgreich, mit etwa 15'000 Portionen Fondue zu Fr. 15.-, die in zahlreichen Freiburger Restaurants serviert wurden.
- **19. November**
30. Corrida in Bulle. Mehr als 3'000 Personen nehmen an verschiedenen Wettrennen teil, die auf einer Bahn von einem Kilometer Länge ausgetragen werden.
- **2. und 3. Dezember**
Junior Expo. Ausstellung der jungen Züchter von Holstein und Red Holstein.
- **3. bis 29. Dezember**
Weihnachtsmarkt in Liège (Belgien).
- **9. bis 17. Dezember**
Curling-Europameisterschaften in Garmisch (Deutschland).

Impressum

Editeur: Interprofession du Gruyère, case postale 12, CH- 1663 Gruyères
e-mail: interprofession@gruyere.com

Tirage: 3500 exemplaires

Rédaction: Marie-José Auderset, Jean-Blaise Held, MicroPlume sàrl, CH- 1509 Vucherens
e-mail: microplume@bluewin.ch

Traduction: Stefan Lagger, CH-3098 Köniz
e-mail: stefan.lagger@tiscalinet.ch

Graphisme: Art-Com & Partenaires sàrl, rte cantonale, CH- 1077 Servion, e-mail: info@art-com.ch

Crédits photos: Sébastien Galifier, CH-1682 Lovatens
e-mail: sebastien@galifier.com (sauf p. 1, 4 à 9, 14/15, 17 à 19)



N'oublie jamais d'où il vient...

...LE GRUYÈRE AOC EST FABRIQUÉ EXCLUSIVEMENT
DANS 210 FROMAGERIES DE LA ZONE AOC.