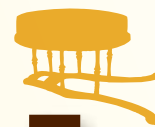


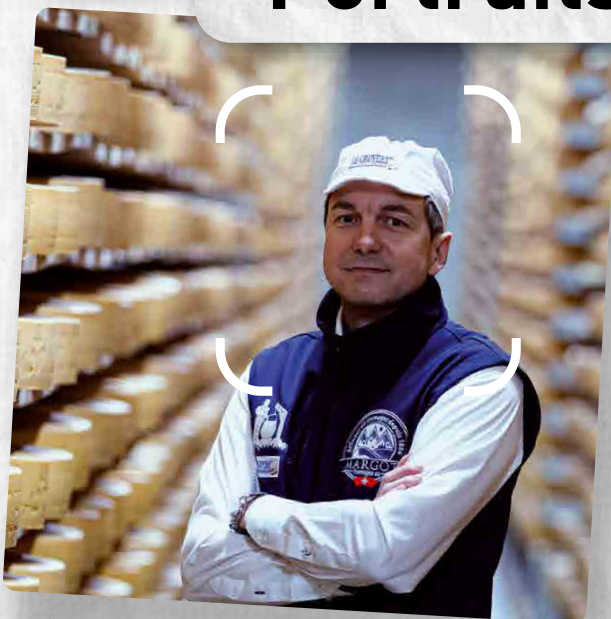
**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
SWITZERLAND 

No 53 - Avril 2021

# L'oiseau



**Portraits** de la filière





© Aurélie Felli

## SOMMAIRE

- 03 ÉDITORIAL
- 04 UN GRUYÈRE AOP D'EXCELLENCE ÉLABORÉ DANS LE VAL-DE-RUZ
- 05 UN PRODUCTEUR DE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP NOMMÉ DÉLÉGUÉ DE L'IPG
- 06 DANIELLE ROUILLER, L'AMOUR DES VACHES DE PÈRE EN FILLE
- 07 AFFINEUR DE GRUYÈRE AOP, UNE HISTOIRE DE FAMILLE !
- 08 1115, IL ÉTAIT UNE FOIS LE GRUYÈRE
- 10 LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS
- 12 RECETTES

### Impressum

Editeur: Interprofession du Gruyère  
Place de la gare, CP 12, CH - 1663 Pringy  
[interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

Rédaction:  
Interprofession du Gruyère  
Microplume, [www.microplume.ch](http://www.microplume.ch)

Tirage: 2'800 exemplaires

Traduction:  
Trait d'Union, 3000 Berne  
[www.traitdunion.ch](http://www.traitdunion.ch)  
Politext, 1754 Avry FR  
[www.politext.ch](http://www.politext.ch)

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

Imprimé en Suisse



# Editorial

## Un contraste étonnant

Ce premier numéro de l’Oiseau de l’année est l’occasion de présenter quelques portraits de la filière du Gruyère AOP dont les ventes se portent à merveille actuellement. En effet, sans vouloir faire le point avant le rapport annuel 2020 à paraître, force est de constater que l’année dernière, marquée par la Covid, a été une période record pour le Gruyère AOP avec plus de 1’200 tonnes de plus vendues. Cet accroissement s’est réalisé autant en Suisse qu’à l’étranger. Ainsi, dans des temps compliqués liés aux conséquences de la Covid-19, la filière a tiré son épingle du jeu. La qualité a toujours été au rendez-vous et les quantités ont été augmentées avec également une hausse du prix du fromage et du prix du lait.

Au contraire de bien des secteurs économiques (restauration, tourisme, culture, sport, entre autre), la filière s’en sort sans trop de dégâts en cette période troublée. Est-ce que cela va se poursuivre ? C’est un grand point d’interrogation. Une chose est sûre, le Gruyère AOP repose sur des fondamentaux forts dont le principal est les acteurs eux-mêmes, qu’ils soient producteurs de lait, fromagers ou affineurs. Ce point important ne pourrait pas aller de l’avant sans de solides bases. L’un des piliers, à ce titre, est la reconnaissance AOP qui fêtera ses 20 ans le 6 juillet prochain. Ce cahier des charges ainsi avalisé par l’OFAG et la Confédération toute entière est souvent décrié pour sa rigueur. Mais sans



lui aujourd’hui, la vente du Gruyère AOP se ferait sous des définitions floues avec un étiquetage aléatoire et surtout une défense au niveau international inexistante qui rendrait l’exportation et la mise en marché quasi impossible avec des conséquences dévastatrices sur les prix. La définition précise du produit a assurément permis d’effectuer une démarche promotionnelle crédible et de donner confiance aux consommateurs. Au moment où l’agriculture est attaquée de toute part, c’est une chance et une opportunité enviable de beaucoup de secteurs d’avoir un produit comme le Gruyère AOP, que le marché s’arrache.

Sans présomption, faisons en sorte que cet état de grâce ne s’écroule pas d’un coup. A l’image de certaines certitudes qui nous paraissaient intangibles il y a un peu plus d’une année, la reconnaissance AOP est un acquis important pour construire un avenir à une filière et surtout elle permet d’avoir son destin en main. N’oublions pas qu’aucune législation ne permettait cet ancrage politique il y a 25 ans.

Le moteur de toute cette démarche qui sera célébrée le 6 juillet prochain est le Gruyère AOP qui, grâce à cela, apporte une juste rémunération à ses acteurs. Osons croire que la qualité de ce noble fromage permettra de survivre à d’autres crises. Il n’en tient qu’à sa filière de prendre les bonnes options pour l’avenir.

**Philippe Bardet**  
Directeur de l’IPG





© Aliénor Heid

Daniel Maurer

## Un Gruyère AOP d'excellence élaboré dans le Val-de-Ruz

Le prix du meilleur Gruyère AOP du canton de Neuchâtel de l'année 2020 a été décerné à Daniel Maurer, fromager à Chézard-Saint-Martin. Depuis la création de cette Sélection des Gruyères AOP de Neuchâtel, M. Maurer a toujours été finaliste.

Ce prix, décerné par la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture en collaboration avec l'Interprofession du Gruyère et Neuchâtel Vins et Terroir, est une grande fierté pour le fromager du Val-de-Ruz. Mais Daniel Maurer dit avoir, avant tout, toujours travaillé en pensant à ceux qui mangent son fromage. « Je suis toujours dans l'optique que le consommateur est le juge de la qualité de mon Gruyère AOP ».

En 2005, Daniel Maurer manque de place et ne peut pas garder ses fromages assez longtemps, ni dans sa cave ni dans sa zone de fabrication. La fromagerie date de 1979 et il y a de plus en plus de réparations à réaliser. Il entend alors parler de la construction d'un nouveau magasin Landi, dans le village d'à côté, Cernier. Tout le bâtiment doit être sur pilotis. Un des producteurs de lait, qui participe à l'assemblée de Landi, propose de réaliser la nouvelle fromagerie dans les fondations du magasin. La Société de laiterie mandate alors un architecte afin de concevoir le projet. Entre janvier et décembre 2006, la fromagerie est planifiée, dessinée et construite en un temps record.

Comme la fabrication se concentre uniquement sur le Gruyère AOP, ils ne sont que deux à travailler à la fromagerie de Chézard-Saint-Martin. « Tout a été aménagé afin que nous puissions travailler

seul. Il n'y a aucune marche et nous ne portons presque plus rien ». Les fromagers fabriquent du Gruyère AOP biologique et du Gruyère AOP traditionnel, logiquement dans deux cuves séparées. A l'année, ils façonnent leur fromage avec un million deux cent cinquante mille litres de lait biologique et un million de litres de lait traditionnel.

Le Gruyère AOP de Chézard-Saint-Martin a toujours été de qualité. Grâce à ces nouvelles installations et à son robot en cave, le travail est néanmoins grandement facilité.

Daniel Maurer est très à cheval sur la qualité du lait. Il contrôle plusieurs fois par semaine le niveau de bactéries indésirables dans le lait et cherche toujours à comprendre d'où vient la moindre petite péjoration de qualité. Si le changement provient du producteur de lait, il discute avec lui afin de rétablir la situation au plus vite. Parfois, cette variation peut aussi venir de chez lui. Il échantillonne et contrôle donc très souvent la propreté de la machinerie, par étape. « Avant, quand nous nettoyions à la main, nous savions que c'était propre. Maintenant, c'est moins de travail de nettoyage, mais nous devons toujours tout contrôler ».

Tous ces efforts et ces contrôles portent leur fruit, puisque l'an dernier, Daniel Maurer a obtenu, à la taxation, la très belle moyenne de 19,33 pour son Gruyère AOP traditionnel et 19,54 pour son Gruyère AOP Bio. Cette belle qualité fait son affinage dans les caves de Milka SA à Berthoud (Bürgdorf).

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND 



© Altéror Held

Jean-Claude Pittet

## Un producteur de Gruyère d'Alpage AOP nommé délégué de l'IPG

Jean-Claude Pittet, producteur de lait à Cottens, a été nommé, en novembre dernier, délégué de l'Interprofession du Gruyère. Il fait désormais partie des cinquante représentants des producteurs, fromagers et affineurs qui prennent les décisions importantes pour défendre le Gruyère AOP et assurer son avenir dans les meilleures conditions possible. « Par cette fonction, je représente les producteurs de Gruyère d'Alpage AOP ». C'est dire que Monsieur Pittet est un homme engagé de longue date. Il est aussi président de la société de fromagerie de Cottens depuis plus de vingt ans.

Depuis 1949, la famille Pittet passe l'été à l'alpage des Amburnex qui appartient à la ville de Lausanne. Déjà petit, Jean-Claude adorait aller au chalet et donner des coups de main à son oncle. C'est en 1989 qu'il reprend l'alpage en collaboration avec ses parents. Depuis 2011, il y monte, avec son épouse Mireille, chaque année de fin mai à début octobre, avec 80 de leurs vaches et 150 jeunes bétails, dont une partie est en pension. Son fils Simon, avec qui il est associé depuis 2017, reste à Cottens pour s'occuper de l'exploitation de plaine.

En 2016, Jean-Claude Pittet a été élu champion suisse lors des Swiss Cheese Awards. A cette occasion, il avait aussi été proclamé meilleur Gruyère d'Alpage AOP. Il faut dire qu'il accorde une attention particulière à toutes les étapes du travail, depuis la traite des vaches jusqu'à l'entreposage des Gruyère d'Alpage AOP dans la cave à fromage durant six semaines. Au fil des années, il a amélioré ses installations. Aujourd'hui, il dis-

pose de deux cuves, d'une centrifugeuse, d'une chaudière à vapeur et d'une cave à fromage dotée d'un système de refroidissement.

Aux Amburnex, les journées sont rythmées par le travail. Pendant que ses employés s'occupent du bétail et de la traite, M. Pittet fabrique le Gruyère d'Alpage AOP. En début de saison, il réalise six meules chaque matin. Cette quantité diminue au fil des semaines jusqu'à trois meules en fin de saison. Il s'occupe ensuite de saler, frotter et tourner chaque fromage à la main. La production saisonnière est d'environ 440 meules de 30 kg. Ces dernières sont affinées à l'alpage pendant cinq à six semaines avant de partir dans les caves d'affinage de Fromage Gruyère SA, à Bulle.

Aux Amburnex, c'est une vie différente rythmée par la traite et la fabrication du Gruyère d'Alpage AOP pour Jean-Claude, Mireille et leurs 2 ou 3 employés. Pour que la vie à l'alpage se passe au mieux, les tâches doivent être bien réparties afin que chacun connaisse son travail. « Ce n'est pas toujours facile. Parfois, certains de nos employés n'ont jamais travaillé dans une ferme ; on les forme alors à Cottens, avant la saison. »

Cette vie plaît aussi beaucoup à Mireille, son épouse. Elle apprécie de recevoir les promeneurs qui viennent sur place. « Je leur explique volontiers notre métier, c'est bien qu'il sache que le Gruyère d'Alpage AOP n'arrive pas tout seul sur la table. » À l'avenir, Mireille et Jean-Claude ont le projet d'aménager un petit magasin pour accueillir les visiteurs.

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND 



© Altérior, Held

Danielle Rouiller

## Danielle Rouiller, l'amour des vaches de père en fille

Danielle Rouiller reprend en 1999 l'ancienne ferme de l'école d'agriculture de Cernier, avec son père. Elle la connaît bien, puisque ce dernier était jusqu'ici le vacher de ce centre de formation.

Lorsque son père lui propose de monter un dossier pour reprendre cette ferme, Danielle lui suggère de se tourner vers l'agriculture bio. Il accepte tout de suite ; il a le même souhait. Et c'est en décembre de cette année-là qu'ils deviennent paysans bio à Cernier.

Ils doivent se former l'une comme l'autre en tant qu'agriculteurs ; biologiques qui plus est. Les agriculteurs bio étant très soudés, ils vont visiter de nombreuses fermes en Suisse romande, afin d'en apprendre davantage sur leur nouveau métier. Le choix d'une ferme laitière était évident puisque son père connaissait le troupeau de vaches sur le bout des doigts. Danielle, qui a fait des études d'ingénieure agronome ETH, assure : « Il a été plus difficile d'apprendre l'agriculture manuelle que le bio ! Le bio, c'est surtout un état d'esprit. C'est très évolutif ! Au fur et à mesure que nous apprenons, nous avons fait évoluer beaucoup de nos pratiques ! »

Danielle Rouiller propose alors son lait bio à la fromagerie de Daniel Maurer. A cette époque, il n'est pas équipé pour cette production et lui avoue ne pas savoir quoi en faire. Or, c'est la même année que la Coop cherche à agrandir son offre de fromage biologique. Une aubaine pour Danielle et pour le fromager de Chézard-Saint-Martin qui commence alors à élaborer du Gruyère AOP Bio !

Danielle Rouiller est aussi présidente de la société des producteurs de lait, traditionnels et biologiques. L'organisation comprend des producteurs de tailles différentes. Il est donc important pour les producteurs d'avoir une certaine souplesse dans les quantités de lait à produire. Ils s'appuient parfois les uns sur les autres pour arriver aux quotas de production de Gruyère AOP.

« Dès le début, la demande de Gruyère AOP Bio a été de plus en plus grande. Cela a donc été une chance pour tous les producteurs. Nous avons ainsi pu grandir tous ensemble, pas à pas. »

Pour Danielle Rouiller, qui gère aujourd'hui le domaine avec son neveu et son épouse, Antoine, membre de la Commission Bio de l'Interprofession du Gruyère, et Audrey El Hayek, il est important d'avoir un troupeau qui soit cohérent avec la philosophie bio. Par exemple, il était important d'avoir des vaches à deux fins. C'est pour cela qu'elle a choisi des montbéliardes. Elle a aussi décidé de prendre un taureau. De cette manière, elle peut limiter les inséminations artificielles. Depuis plusieurs années, elle laisse les veaux plus longtemps avec leur mère, afin de favoriser leur lien. Les veaux apprennent très vite aux côtés de leurs mères. « En les séparant, on se prive d'un précieux savoir-faire. La vache enseigne un tas de choses à son petit ! »

C'est sans doute pour toutes ces raisons qu'elle attache une si grande importance à produire un lait de qualité pour le Gruyère AOP et plus particulièrement le Gruyère AOP Bio.

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND





© Altéror Held

Anthony Margot

## Affineur de Gruyère AOP, une histoire de famille !

Voilà 135 ans que la famille Margot affine les meules de Gruyère AOP. L'aventure a commencé à L'Auberson en 1886 quand Jules Margot a acheté et affiné ses premières pâtes dures pour les vendre dans son bazar. Depuis lors, les générations se sont succédé. Aujourd'hui Anthony et Gilles sont à la barre de Margot Fromages SA, la dernière maison d'affinage privée et familiale encore en activité.

Actuellement Margot Fromages SA affine 11 % des Gruyère AOP de la filière. Elle en vend 70% en Suisse et 30% à l'étranger. « J'aime défendre cette pâte dure, lance, enthousiaste Anthony Margot. Le Gruyère AOP a énormément d'atouts. Son histoire, le terroir, son cahier des charges exigeant, le travail et les liens entre producteurs, fromagers et affineurs. Il faut relever aussi que sa production s'est accrue grâce aux organisations en place : les laboratoires fédéraux, les stations de recherche, les conseillers de traite et fabrication, l'Interprofession du Gruyère (IPG). »

Quand le Gruyère AOP traverse la frontière, il devient un produit de luxe. Plus il va loin, plus il est cher. En effet, il faut compter avec le transport, les taxes à l'importation, les marges des distributeurs et le positionnement. « Mais, se réjouit M. Margot, je dis toujours à mes clients que le Gruyère AOP est le caviar de la Suisse. Quand je vais en Russie, à plusieurs heures d'avion de Moscou, mes partenaires n'ont pas la culture du fromage. Je dois leur expliquer la valeur de notre produit et ils y sont très sensibles. » Heureusement, Anthony Margot parle un peu le russe. Ça lui permet de nouer la relation avant d'évoquer des aspects plus techniques et de commencer une discussion d'affaire avec l'aide des traducteurs.

L'exportation, c'est aussi les tracasseries administratives. « Avec l'aide de l'IPG et de Switzerland Cheese Marketing, explique Anthony Margot, nous sommes toujours attentifs des décisions politiques. Nous nous battons en permanence contre les barrières administratives. Mais elles ont toujours existé. Je me souviens, au début de l'IPG, il fallait faire des certifications vétérinaires pour exporter en France, en Allemagne et en Italie. La France avait même décrété que le Gruyère AOP ne pouvait traverser la frontière qu'à Genève Bardonnnet et à Bâle à cause des contrôles vétérinaires en douane. Donc pour vendre notre fromage à Besançon par exemple, nous ne pouvions pas passer par Vallorbe, nous devons contourner le Jura. Avec l'Europe, ça s'est simplifié dans les années 2005-2006. »

Depuis une quinzaine d'années, Margot Fromages tente d'exporter en Chine. L'entreprise a pris de nombreuses initiatives pour faire connaître le Gruyère AOP, créer des liens, trouver des partenaires, mais sans succès. « Les Chinois avaient bien signé un contrat de libre-échange avec les Suisses. Mais il comportait tellement de normes compliquées qu'elles étaient impossibles à respecter. En 2020, on a enfin réussi à exporter du Gruyère AOP. J'en suis très fier, car il y a un marché très important. Quand les Chinois ont l'occasion de goûter notre pâte dure, ils l'apprécient. Je suis confiant qu'à l'avenir le Gruyère AOP sera une délicatesse appréciée des connaisseurs de cet immense pays. »

Gilles Margot, le frère d'Anthony, est actif dans la structure de l'IPG en tant que représentant affineur au comité et membre du bureau.





# 1115, il était une fois le Gruyère

Août 2020 c'est la rentrée, et pour nous c'est le début d'une aventure, le point de départ d'une série d'émissions sur le Gruyère AOP. Nous avons baptisé cette épopée « 1115, il était une fois le Gruyère ».

Pour tous les tournages, nous fonctionnons en duo : deux caméras, deux personnalités, deux prises de son et deux points de vue. Pour ces réalisations, nous souhaitons nous immerger, aller à la rencontre des fromagers, se remettre en question et tenter de sortir des clichés qui sont habituellement véhiculés. Durant ces journées de reportage, nous vivons au rythme de la fabrication du Gruyère AOP et nous découvrons les fromagers dans leur diversité et leur singularité. Le processus de fabrication du fromage est toujours le même, mais l'expérience chaque fois différente. Le principal point commun entre les fromagers, c'est peut-être l'amour du travail, du travail bien fait.

## Le pays du Gruyère AOP

Comme la plupart des habitants de ce pays, nous sommes, mon collègue Yves Gertsch et moi-même, des amateurs de Gruyère AOP. Mais paradoxalement, nous nous sommes rendu compte, au fil des tournages, que nous le connaissons assez peu. Évidemment, nous sommes capables de reconnaître sa texture, sa forme et bien-sûr, son goût inimitable. Par contre, les questions liées à sa fabrication, à la provenance du lait, à la rigueur du travail fourni étaient restées jusque-là pour nous, il faut bien le dire « terra incognita ».

Gruyères est une cité médiévale, la Gruyère est une région, le Gruyère AOP est un fromage mais aussi un pays fait de fromageries et de cultures différentes. Les émissions « 1115, il était une fois le Gruyère » racontent la découverte de ce pays.

## Le fromager c'est un peu le capitaine du navire

Le pays du Gruyère AOP commence pour nous aux Ponts-

de-Martel. Nous faisons connaissance avec Didier Germain de la fromagerie les Martels. En sa compagnie, nous évoquons l'importance de la relation avec les producteurs de lait : « Nous travaillons le lait cru et les producteurs de lait et moi-même avons besoin de ce dialogue pour pouvoir évoluer ensemble ».

Avec modestie et simplicité, Didier Germain se rappelle d'où il vient : « ça m'émeut toujours car finalement, je suis issu du monde agricole. Je suis né dans une ferme, mes parents étaient agriculteurs et j'aime côtoyer ce monde-là. Toute proportion gardée, le fromager c'est un peu le capitaine du navire, c'est lui qui donne le ton, mais au final, c'est tout l'équipage qui fait avancer la barque ».

## Une équipe nombreuse, des méthodes artisanales

En longeant les crêtes du Jura, nous poursuivons notre périple dans le pays du Gruyère AOP. Nous faisons une halte à la fromagerie des Reussilles. Avec une bonne dizaine de personnes en production, l'équipe est nombreuse, mais l'esprit et la méthode restent artisanales. La continuité et la transmission du savoir sont très importants pour Hans-Peter Furrer. Le patron de la fromagerie garde un souvenir lumineux de son père et de son métier : « j'ai, tout petit, fait connaissance avec le Gruyère AOP. Mes parents avaient une fromagerie et ils vendaient ce fromage. C'est ce qui m'a motivé plus tard à faire un apprentissage dans la fabrication du Gruyère AOP ». Cette envie s'est concrétisée pour Hans-Peter Furrer en créant sa propre entreprise et aujourd'hui, il en tire modestement une certaine fierté « ça ne serait pas bien si je n'étais pas un petit peu fier, non ? ».

## La taxation et une mention très bien

Pour obtenir son appellation d'origine protégée, le Gruyère AOP est contrôlé tous les mois par une équipe d'experts. Nous avons été invités par Fromage Gruyère SA à ce qu'on appelle, dans le jargon, « une taxation ». Le bâtiment, avec ses grandes allées de meules de fromage est





situé à Bulle, au cœur du pays du Gruyère AOP, c'est là que l'affinage des Gruyère AOP est réalisé. Avant de tester un lot. Thierry Bize, taxateur de l'Interprofession du Gruyère, nous rappelle les quatre critères de qualité : « choisir une meule au hasard, regarder son aspect extérieur, taper la meule pour voir s'il y a des défauts à l'intérieur de la masse, sonder et contrôler la texture de la pâte, l'écraser, la goûter, et enfin, en bouche, on va découvrir les arômes que développent le Gruyère AOP. Pour chacun de ces quatre critères, le fromage peut obtenir jusqu'à 5 points, et au total, la note maximale de 20 points. Pour s'appeler Gruyère et être vendu à la coupe, ce fromage doit avoir au minimum 18 points ». La barre est haute, quel bon élève ce Gruyère AOP, peut-être même un peu trop modeste.

### Le Federer du Gruyère AOP

Le pays du Gruyère AOP est un territoire qui s'étend sur les cantons de Fribourg, Neuchâtel, Berne, Jura et Vaud. Notre équipe de tournage prend donc la direction de Corcelles-le-Jorat où nous sommes impatients de rencontrer le « Federer » du Gruyère AOP. Entre nous, c'est le surnom que nous avons donné à Didier Bovet, maître fromager qui a obtenu la médaille d'or en 2019. Il a également le record du nombre de mois consécutifs avec 20 points sur 20 à la taxation. Son secret : « il faut être présent, moi, je me sens mieux quand je suis là que pas là. Si je suis loin de la fromagerie, je suis toujours en souci... ». Donc pas de vacances à Dubaï, ni de weekend à Gstaad ou à Monaco. Une vie plutôt modeste en fait, c'est ce qui convient à notre champion du Gruyère AOP.



### Un second originaire d'Afrique

Tout au long de nos reportages, nous avons choisi de nous laisser surprendre. Le monde du Gruyère AOP est si différent de ce qu'on pour-

rait attendre parfois. A Grandcour, Jean-Daniel Jäggi a vécu une belle histoire. A la recherche d'un collaborateur efficace, il a donné sa chance à un jeune Nigérian. La culture du fromage et encore plus celle du Gruyère AOP lui était complètement étrangère. Les débuts ont été très difficiles et il a fallu du temps pour s'adapter. Modeste, réservé mais tenace, Benjamin Ozoekwe Chijioke a effectué son apprentissage. Il est devenu fromager et aujourd'hui, il est le second de Jean-Daniel Jäggi.

« Benjamin est venu du Nigeria et ça fait maintenant douze ans qu'il est à mon service. L'an passé, sa femme et lui ont eu une petite fille et ils ont pu reprendre mon ancien appartement qui est attendant à la fromagerie. C'est vraiment une belle histoire. On a une continuité, de la confiance et, pour moi, c'est important de pouvoir travailler ainsi ».

Notre balade au pays du Gruyère AOP est loin d'être terminée. L'envie est grande de poursuivre, de faire d'autres rencontres, d'autres expériences. Ce que l'on peut dire jusque-là, c'est que ce road movie autour du Gruyère AOP nous a permis de découvrir une icône qui tient une place de choix dans le paysage helvétique aux côtés des montagnes, des banques et du chocolat.

On retiendra que le Gruyère AOP est peut-être à l'image du Suisse et de la Suisse, un peu trop modeste.

Manuel Adam  
Réalisateur  
Mystik SA



# Le Gruyère AOP associé à de grands événements

D'avril à septembre 2021

## Mille Gruyère

Le Gruyère AOP soutient les jeunes athlètes par le biais du Mille Gruyère, dont les finales régionales se dérouleront entre avril et septembre 2021. Elles permettent aux jeunes jusqu'à 15 ans de se qualifier pour la finale nationale qui aura lieu le dimanche 26 septembre à Appenzell. 🌐 [mille-gruyere.ch/fr](http://mille-gruyere.ch/fr)

## World Women Curling Championships

Le championnat du monde de curling féminin 2021 est de nouveau à l'agenda. Initialement programmé en Suisse, l'événement a été ajouté à la liste des jeux qui se dérouleront dans la bulle de Calgary au Markin MacPhail Centre.

🌐 [worldcurling.org/events/wwcc2021](http://worldcurling.org/events/wwcc2021)

## European Athletics Team Championships

Dans le cadre de son engagement pour l'athlétisme en Europe, Le Gruyère AOP est sponsor des Championnats d'Europe d'athlétisme par équipes du 29 et 30 mai 2021 qui se déroule à Chorzow en Pologne.

🌐 [european-athletics.com/competitions/european-athletics-team-championships](http://european-athletics.com/competitions/european-athletics-team-championships)

## Mondial du Chasselas

Le Gruyère AOP sera présent au Château d'Aigle du 25 au 26 juin lors de ce concours qui prime les meilleurs chasselas du monde. 🌐 [mondialduchasselas.com](http://mondialduchasselas.com)

## Championnats suisses d'athlétisme

Le Gruyère AOP est partenaire de cette grande manifestation sportive qui aura lieu du 26 et 27 juin à Langenthal.

🌐 [swiss-athletics.ch/fr/championnats-suisses](http://swiss-athletics.ch/fr/championnats-suisses)

## 20<sup>ème</sup> anniversaire de l'obtention de l'AOP

Pour fêter cette grande étape, les voyageurs de 12 gares suisses recevront une barquette de dégustation de Gruyère AOP durant le mois de juin. Un concours aux prix fabuleux sera aussi organisé à cette période.

## BCN Tour

Le BCN Tour propose plusieurs parcours balisés dans le canton de Neuchâtel ouverts à tous les coureurs entre le mois de juin et le mois de septembre.

🌐 [sportplus.ch/bcn-tour-challenge](http://sportplus.ch/bcn-tour-challenge)

## European Athletics U23 Championships

Cette année, entre le 8 et 11 juillet, les championnats d'athlétisme européens des jeunes de moins de 23 ans se déroulent à Bergen en Norvège. Le Gruyère AOP apporte son soutien à ces jeunes sportifs.

🌐 [european-athletics.com/competitions/european-athletics-u23-championships](http://european-athletics.com/competitions/european-athletics-u23-championships)

## slowUp la Gruyère

Le Gruyère AOP soutient le rendez-vous régional des cyclistes amateurs. Le Slow Up la Gruyère se déroulera le 11 juillet prochain. 🌐 [slowup.ch/gruyere](http://slowup.ch/gruyere)



### European Athletics U20 Championships

Le Gruyère AOP soutient aussi les jeunes de moins de 20 ans lors des championnats européens d'athlétisme qui auront lieu entre le 15 et 18 juillet à Tallin en Estonie.

🌐 [european-athletics.com/competitions/european-athletics-u20-championships](https://european-athletics.com/competitions/european-athletics-u20-championships)

### Gruyère Trail 2021

Le Gruyère AOP apporte son soutien à cette manifestation qui se déroule le 17 juillet. 🌐 [gruyere-trail-charmeiy.ch](https://gruyere-trail-charmeiy.ch)

### Groupe E Tour

Le Groupe E Tour propose plusieurs parcours balisés dans le canton de Fribourg ouverts à tous les coureurs entre le mois d'août et le mois d'octobre.

🌐 [sportplus.ch/groupe-e-tour-challenge](https://sportplus.ch/groupe-e-tour-challenge)

### Francomania

Du 25 au 28 août, les concerts des Francomania envahiront la ville de Bulle. Le Gruyère AOP soutient ce festival de musique.

🌐 [francoomania.ch](https://francoomania.ch)

### Athletissima

Le meeting international d'athlétisme de Lausanne se déroulera le 26 août. C'est l'une des épreuves de la Diamond League organisée par l'Association internationale des fédérations d'athlétisme (IAAF). 🌐 [athletissima.ch](https://athletissima.ch)

### Brot Chef

Le concours de la branche des chefs boulangers qui promeut la réputation des métiers de la boulangerie et de la pâtisserie aura lieu cet automne avec le soutien du Gruyère AOP.

🌐 [hotelgastrounion.ch/de/sbkpv/brot-chef](https://hotelgastrounion.ch/de/sbkpv/brot-chef)

### Championnats suisses U20/U23

Cette année, entre le 4 et 5 septembre, les championnats suisses d'athlétisme des jeunes de moins de 23 ans et de moins de 20 ans se déroulent à Nottwill. Le Gruyère AOP apporte son soutien à ces jeunes sportifs.

### Championnats suisses U16/U18

Le Gruyère AOP soutient aussi les jeunes de moins de 18 ans et les jeunes de moins de 16 ans lors des championnats suisses d'athlétisme qui auront lieu entre le 4 et 5 septembre à Winterthur. 🌐 [lvw.ch/sm2021](https://lvw.ch/sm2021)

### Weltklasse Zürich

La grande finale de la Diamond League se déroulera le 8 et 9 septembre lors du meeting Weltklasse Zürich. À cette occasion, le meeting aura lieu le mercredi 8 septembre sur la fameuse Sechseläutenplatz, au centre de Zürich et dans le traditionnel stade du Letzigrund le jeudi 9 septembre. Pour la première fois, 32 disciplines seront présentées.

🌐 [zurich.diamondleague.com](https://zurich.diamondleague.com)

### Open Bike

Le Gruyère AOP est sponsor de la course de VTT qui se déroule à Grandvillard. Cette édition aura lieu du 17 au 18 septembre. 🌐 [openbike.ch](https://openbike.ch)

### Bocuse d'Or - Finale mondiale

Le 23 et 27 septembre se déroule la finale mondiale du Bocuse d'Or à Lyon en France. Le Gruyère AOP soutient ce concours culinaire qui réunit les plus grands chefs.

🌐 [bocusedorsuisse.ch](https://bocusedorsuisse.ch)

### Fancy Food Show 2021

Du 27 au 29 septembre, Le Gruyère AOP aura un stand au Fancy Food Show, la grande foire alimentaire de New York. Les professionnels du monde alimentaire pourront déguster différents affinages de Gruyère AOP.

🌐 [specialtyfood.com/shows-events/summer-fancy-food-show](https://specialtyfood.com/shows-events/summer-fancy-food-show)

### Toute l'année

Affichage sur tous les bus électriques de Zermatt

*Toutes les dates et réalisations des événements sont sous réserve de modifications en fonction de l'actualité liée au Coronavirus.*

# Recettes



## Eclairs farcis à la mousse de jambon et julienne de Gruyère AOP

Temps de préparation : 60 min

Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients pour 6 personnes (apéro, entrée) :

#### Pâte à choux

90g d'eau  
90g de Gruyère AOP  
60g de beurre  
90g de farine  
5 œufs

#### Mousse de jambon

80g de Gruyère AOP en julienne (découpé en petits bâtonnets)  
150g de jambon « blanc »  
50g de fromage frais  
2cc de moutarde forte  
Persil, ciboulette

### Préparation de la pâte à choux :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre dans l'eau à frémissement.
- Ajouter la farine en une fois et bien mélanger le tout.
- Faire « sécher » la masse 3 minutes à feu doux.
- Laisser refroidir la masse, y ajouter les œufs en battant doucement.
- Mettre la masse dans un sac à dresser et former des choux de 10 cm de long, sur une plaque du four.
- Enfourner les choux durant 20 minutes.

### Préparation de la mousse de jambon :

- Mixer le jambon, le Philadelphia, la moutarde, le persil et la ciboulette dans un bol.
- Couper le Gruyère AOP en julienne (petits bâtonnets).
- Coupé les éclairs en 2 dans le sens de la longueur.
- Les farcir de la mousse de jambon avec la julienne de Gruyère AOP.

Déguster !



## Pâté en croûte à la volaille et Gruyère AOP

Temps de préparation : 60 min

Temps de cuisson : 60 min

### Ingrédients pour 4 personnes (entrée) :

500g de pâte feuilletée abaissée  
500g de chair de poulet  
2 œufs  
2dl crème 35%  
150g de Gruyère AOP, râpé  
2 échalotes  
0,5dl cognac  
Sel, poivre

### Préparation :


- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer un moule à cake.
- Foncer le moule à cake avec la pâte feuilletée.
- Avec les chutes de pâtes façonner un couvercle.
- Mixer finement la chair de poulet, les œufs, la crème, le Gruyère AOP, les échalotes, le cognac, le sel et le poivre.
- Mettre la farce dans le moule et refermer le pâté avec le couvercle.
- Enfourner durant 1h00.
- A la sortie du four démouler et laisser refroidir.

Découper des tranches et déguster !

**Astuce : Se marie très bien avec une salade.**

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

Découvrez d'autres recettes délicieuses sous :

 [www.gruyere.com/recettes](http://www.gruyere.com/recettes)

