

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

No 56 - Décembre / Dezember 2021

L'oiseau



2022

Die Sortenorganisation Gruyère
wünscht Ihnen

Frohe Festtage

sowie ein gutes und
erfolgreiches neues Jahr!

L'Interprofession du Gruyère
vous souhaite de

Joyeuses Fêtes

ainsi qu'une excellente
nouvelle année!



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

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



Distinctions pour Le Gruyère AOP

Auszeichnungen für den Gruyère AOP

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

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

Die Sortenorganisation Gruyère ist stolz auf die zahlreichen Preisträger der verschiedenen Wettbewerbe, die während des Jahres stattfanden. Sie gratuliert allen Mitgliedern der Branche, die diese hervorragenden Ergebnisse dank einer sehr hohen Qualität der Milch und einer bemerkenswerten Herstellung und Affinage ermöglicht haben. Die daraus resultierende ausgezeichnete Qualität ist die beste Garantie für die Zukunft des Gruyère AOP.

Diese Auszeichnungen stärken das positive Image unseres Hartkäses. Sie erinnern auch daran, dass das Wort Qualität mit der Achtung der Tradition, der Natur, des Know-hows und der strengen täglichen Arbeit einhergeht. Mit diesen Wettbewerben wird der Einsatz einer ganzen Branche belohnt.

Mondial du Fromage et des Produits laitiers à Tours, France

Cette manifestation a réuni 152 exposants de 48 pays différents du 12 au 14 septembre 2021 à Tours en France.

Près de 850 fromages et produits laitiers ont été présentés au concours international produits, organisé dans le cadre de cette manifestation.

Mondial du Fromage et des Produits laitiers in Tours, Frankreich

An dieser Veranstaltung vom 12.-14. September 2021 in Tours in Frankreich nahmen 152 Aussteller aus 48 verschiedenen Ländern teil.

Im Rahmen dieser Veranstaltung wurden beim internationalen Produktwettbewerb beinahe 850 Käse und Milchprodukte präsentiert.

Médaille "Super Gold"

- Fromagerie Moléson SA, affiné par Fromages Gruyère SA, Bulle

Médaille de bronze

- Fromages Spielhofer, affiné par Mifroma SA, Ursy

Concours Suisse des Produits du Terroir 2021

Plusieurs médailles ont été décernées en l'honneur du Gruyère AOP lors du Concours Suisse des produits du terroir.

L'objectif du Concours Suisse des produits du terroir et de nouer des contacts directs entre producteurs et consommateurs.

Le Gruyère AOP a décroché des médailles lors de ce concours dans les catégories suivantes.

Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte 2021

Zu Ehren des Gruyère AOP wurden beim Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte mehrere Medaillen verliehen.

Ziel des Wettbewerbs der Regionalprodukte ist es, direkten Kontakt zwischen den Produzenten und Konsumenten zu knüpfen.

Der Gruyère AOP gewann bei diesem Wettbewerb in folgenden Kategorien Medaillen.

LE GRUYÈRE AOP

Médailles d'Or

- Fromagerie Moléson SA, Michel Grossrieder, affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle
- Fromagerie Sommentier, Erich Hunkeler, affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

Médailles d'Argent

- Fromagerie Grandcour, Jean-Daniel Jaeggi, affiné par Fromco SA, Moudon
- Fromagerie Le Pâquier, Jean-Daniel Privet, affiné par Mifroma SA, Ursy



Médailles de Bronze

- Fromagerie Villarimboud, Alexandre Schaller, affiné par Fromco SA, Moudon
- Fromagerie Ballaigues, Jean-Pierre Chuard, affiné par Lustenberger & Dürst AG, Cham
- Fromagerie Les Martel, Didier Germain, affiné par Fromco SA, Moudon
- Fromagerie Grandvillard, Laurent Python, affiné par Lustenberger & Dürst AG, Cham

LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP

Médailles d'Argent

- Alpage Praz-Rodet, David Fuchs, affiné par Fromco SA, Moudon
- Alpage Tissiniva, Jacques Ruffieux, affiné par Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage

MÉLANGE FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

Médaille d'Or

- Les Fondues Wyssmüller® "Excellence" (Moitié-moitié)

Médaille d'Argent

- Fromagerie Grandvillard, Laurent Python

Médailles de Bronze

- Fromagerie Grandcour, Jean-Daniel Jaeggi
- Fromagerie Sommentier, Erich Hunkeler
- Fromagerie Le Pâquier, Jean-Daniel Privet

MÉLANGE FONDUE BIO

Médaille d'Argent

- Les Fondues Wyssmüller® "Moitié-moitié Bio"

Concours de fromages d'alpage de l'OLMA à Saint-Gall

Le concours des fromages d'alpage se déroule à l'OLMA, la grande foire de Saint-Gall.

- Le Gruyère d'Alpage AOP de Gilbert Magnin & Pierre-André Golay, Alpage Les Grands-Plats de Vent, Orient, a obtenu le 4^{ème} prix dans la catégorie "fromage à pâte dure". Ce fromage est affiné par Magnenat & Cie SA.

Wettbewerb der Alpkäse an der OLMA St. Gallen

Die Alpkäseprämierung fand an der OLMA, der grossen Messe von St. Gallen statt.

- Le Gruyère d'Alpage AOP von Gilbert Magnin & Pierre-André Golay, Alpage Les Grands-Plats de Vent, Orient, erhielten den 4. Preis in der Kategorie «Hartkäse». Dieser Käse wird durch Magnenat & Cie SA affinert.

World Cheese Awards 2021

Les World Cheese Awards se sont déroulés du 3 au 6 novembre 2021 à Oviedo en Espagne.

World Cheese Awards 2021

Die World Cheese Awards fanden vom 3.-6. November 2021 in Oviedo in Spanien statt.

Médailles d'Or

- Alexandre Guex, Fromagerie Châtonnaye, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin
- Fromagerie Cremo, affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle
- Adrian Scheidegger, Fromagerie Niedermuhren, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin
- Christophe Suchet, Fromagerie Bonnefontaine, affiné par Lustenberger & Dürst AG, Cham

Médailles d'Argent

- Alexandre Guex, Fromagerie Châtonnaye, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin
- Markus Sturny, Fromagerie Lanthen, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin
- Markus Sturny, Fromagerie Lanthen, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin

Médailles de Bronze

- Markus Sturny, Fromagerie Lanthen, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin
- Olivier Bongard, Fromagerie Düdingen, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin
- Adrian Scheidegger, Fromagerie Niedermuhren, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin
- Adrian Scheidegger, Fromagerie Niedermuhren, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin
- Alexandre Guex, Fromagerie Châtonnaye, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin
- Franz Jungo, Fromagerie Strauss, affiné par Cremo Von Mühlenen SA, Fribourg / Guin
- Gérald Raboud, Fromagerie Courgenay, affiné par Emmi SA, Kirchberg
- Christophe Suchet, Fromagerie Bonnefontaine, affiné par Lustenberger & Dürst AG, Cham



Le fromage d'excellence du canton de Neuchâtel

L'Interprofession du Gruyère félicite Adrien Pagnier pour sa distinction octroyée par le canton de Neuchâtel. Son Gruyère AOP de la fromagerie des Bayards et affiné par Fromco SA à Moudon est nommé Fromage d'excellence pour l'année 2022.

Le fromage d'excellence par le Conseil d'Etat vaudois

L'Interprofession du Gruyère se réjouit que le Conseil d'Etat vaudois ait choisi comme fromage d'excellence pour l'année 2022 le Gruyère AOP de la fromagerie L'Auberson élaboré par Vincent Tyrode et affiné par Margot Fromages SA à Yverdon-les-Bains. Ce Gruyère AOP prendra place lors des manifestations officielles du Conseil d'Etat vaudois.



Spitzenkäse des Kantons Neuenburg

Die Sortenorganisation Gruyère gratuliert Adrien Pagnier zu seiner Auszeichnung durch den Kanton Neuenburg. Sein Gruyère AOP aus der Käserei Les Bayards und affiniert durch Fromco SA in Moudon wurde zum Käse des Jahres 2022 ernannt.

Spitzenkäse des Waadtländer Staatsrates

Die Sortenorganisation Gruyère freut sich, dass der Waadtländer Staatsrat den Gruyère AOP der Käserei L'Auberson, hergestellt von Vincent Tyrode und affiniert durch Margot Fromages SA in Yverdon-les-Bains zum Käse des Jahres 2022 wählte. Dieser Gruyère AOP wird bei offiziellen Veranstaltungen des Waadtländer Staatsrates präsent sein.





Le fromage d'excellence par le Conseil d'Etat fribourgeois

L'Interprofession du Gruyère se réjouit que le Conseil d'Etat fribourgeois ait choisi comme fromage d'excellence pour l'année 2022 le Gruyère AOP de la fromagerie de Lanthen élaboré par Markus Sturny et affiné par Cremo Von Mühlernen SA à Fribourg/Guin. Ce concours où le fromager de Schweni a été honoré pour son Vacherin fribourgeois AOP a été organisé conjointement avec l'Interprofession du Vacherin fribourgeois.



Spitzenkäse des Freiburger Staatsrates

Die Sortenorganisation Gruyère freut sich, dass der Freiburger Staatsrat den Gruyère AOP der Käseerei Lanthen, hergestellt von Markus Sturny und affinert durch Cremo Von Mühlernen SA in Fribourg/Düdingen zum Käse des Jahres 2022 wählte. Dieser Wettbewerb wurde gemeinsam mit der Sortenorganisation Vacherin fribourgeois durchgeführt. Der Käser von Schweni wurde für seinen Vacherin fribourgeois AOP ausgezeichnet.



QUAND CERTAINS VONT À LA PLAGE, D'AUTRES SONT À L'ALPAGE.

GRUYERE.COM/VACHES



20 Protégé par l'AOP depuis 20 ans.
Seit 20 Jahren AOP-geschützt.
Tutelato dall'AOP da 20 anni.
LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

IL NE FAIT PAS LES CHOSES À MOITIÉ.

SAUF POUR
LA FONDUE.

GRUYERE.COM/FONDUE



20 Protégé par l'AOP depuis 20 ans.
Seit 20 Jahren AOP-geschützt.
Tutelato dall'AOP da 20 anni.
LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

UNTER JEDER ETIKETTE
VERSTECKT SICH KUNST:
**HANDWERKS-
KUNST.**

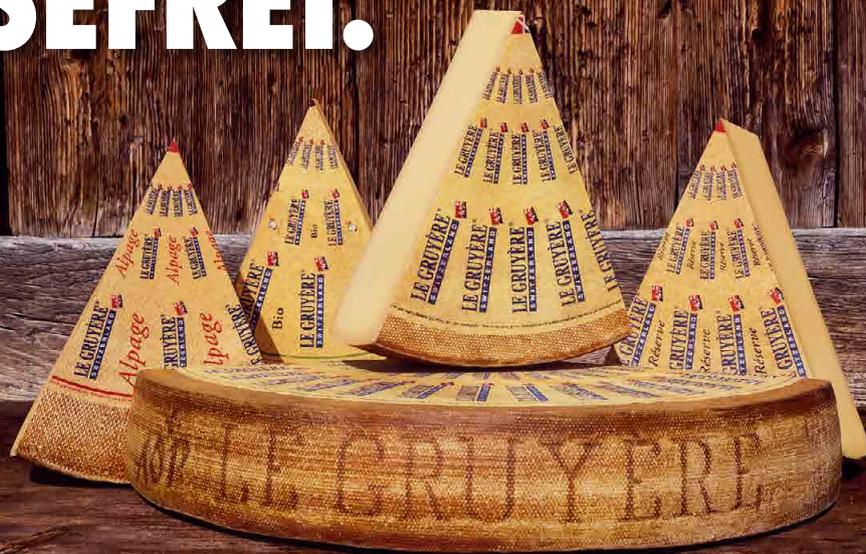
GRUYERE.COM/REZEPTE



20 Protégé par l'AOP depuis 20 ans.
Seit 20 Jahren AOP-geschützt.
Tutelato dall'AOP da 20 anni.
LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

EIN URALTES REZEPT:
**GLUTEN UND
LAKTOSEFREI.**
VISIONÄR.

GRUYERE.COM/REZEPTE



20 Protégé par l'AOP depuis 20 ans.
Seit 20 Jahren AOP-geschützt.
Tutelato dall'AOP da 20 anni.
LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Recette

Rezept

Les Malakoffs aux morilles et Gruyère AOP

Temps de préparation : 135 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients pour 4 personnes :

20g de morilles sèches	1 gousse d'ail
15g de beurre	2cc de kirsch
1 échalote	0,6dl de vin blanc sec
persil frais haché	500g de Gruyère AOP âgé entre 8 et 10 mois
2 œufs	10 tranches de pain de mie sel et poivre
120g de farine blanche	noix de muscade
2cc de bicarbonate de soude	
140g de lait entier	

Préparation :

- Faire tremper les morilles dans de l'eau ou du lait tiède au minimum 1 heure.
- Hacher les morilles et l'échalote.
- Faire revenir les morilles au beurre avec l'échalote et un peu de persil frais, déglacer avec une giclée de kirsch, réserver et laisser refroidir.
- Battre les œufs dans un bol et ajouter la farine, le bicarbonate, le lait, le vin blanc, le kirsch, la gousse d'ail pressée et les morilles.
- Assaisonner de poivre, sel et muscade et bien mélanger.
- Râper le Gruyère AOP et l'ajouter en dernier à la masse, puis laisser reposer l'appareil 1 heure au frigo.
- Découper à l'emporte-pièce des cercles de 5 cm de diamètre dans le pain de mie.
- Allumer votre friteuse, et faire préchauffer l'huile à 180°C.
- À l'aide d'une grosse cuillère, ou d'une boule à glace, façonner les Malakoffs (réaliser un dôme) sur le pain.
- Déposer les Malakoffs LATÊTE EN BAS dans l'huile.
- Les Malakoffs flotteront à la surface la tête à l'envers (3 minutes de cuisson environ), et se retourneront facilement (encore 45 secondes de cuisson) surveiller la coloration, quand ils sont dorés, les sortir à l'aide d'une écumoire et les déposer sur du papier absorbant avant de servir.

Astuces : Accompagnez-les d'une salade verte ravigotante, de cornichons, de petits oignons et de moutarde.

Malakoffs mit Morcheln und Gruyère AOP

Zubereitungszeit: 135 Min

Backzeit: 5 Min.

Zutaten für 4 Personen:

20 g getrocknete Morcheln	2 TL Kirsch
15 g Butter	0,6 dl trockener Weisswein
1 Schalotte	500 g Gruyère AOP, 8 bis 10 Monate alt
Petersilie, frisch gehackt	10 Scheiben Toastbrot
2 Eier	Salz und Pfeffer
120 g Weismehl	Muskatnuss
2 TL Backsoda	
140 g Vollmilch	
1 Knoblauchzehe	

Zubereitung:

- Morcheln mindestens 1 Stunde in lauwarmem Wasser oder lauwarmer Milch einweichen.
- Morcheln und Schalotte fein schneiden.
- Morcheln mit Schalotte und etwas frischer Petersilie in Butter andünsten, mit einem Kirschspritzer ablöschen, beiseitestellen und abkühlen lassen.
- Eier in einer Schüssel aufschlagen, Mehl, Backsoda, Milch, Weisswein, Kirsch, gepresste Knoblauchzehe und Morcheln begeben.
- Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und gut verrühren.
- Gruyère AOP reiben und zuletzt zur Mischung geben, dann 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Mit einer Ausstechform Kreise mit einem Durchmesser von 5 cm aus dem Sandwichbrot schneiden.
- Fritteuse einschalten und das Öl auf 180°C vorwärmen.
- Mit einem grossen Löffel oder Eisportionierer die Malakoffs auf das Brot formen.
- Die Malakoffs mit der Käseseite nach unten ins Öl geben.
- Die Malakoffs schwimmen kopfüber auf der Oberfläche (ungefähr 3 Minuten Frittierzeit) und drehen sich leicht um (noch 45 Sekunden Frittierzeit). Auf Färbung achten. Wenn sie goldgelb sind mit einer Schaumkelle herausnehmen und vor dem Servieren auf ein Küchenpapier legen.

Tipp: Malakoffs mit einem knackigen Salat, Essigurken, kleinen Zwiebeln und Senf servieren.



Découvrez d'autres recettes délicieuses sous :

www.guyere.com/recettes

Entdecken Sie andere Rezepte auf:

www.guyere.com/rezepte

