

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

No 61 - Mai 2023

L'oiseau



Nous sommes fiers
de notre filière



SOMMAIRE

- 03 ÉDITORIAL
- 04 LE GRUYÈRE AOP D'EXCELLENCE DU CANTON DE VAUD 2023 EST PRODUIT À MOUDON
- 05 EN 2023, LE CONSEIL D'ÉTAT FRIBOURGEOIS MET À L'HONNEUR LE GRUYÈRE AOP LORS DE SES RASSEMBLEMENTS
- 06 PIERRICK ET LUC COTTIER : SPORTIFS DE HAUT NIVEAU ET MEMBRES DE LA FILIÈRE GRUYÈRE AOP
- 08 LE GRUYÈRE AOP PRESENTING SPONSOR DE LA COUPE DU MONDE DE SKI DE FOND
- 10 LE SUISSE FONDUE FESTIVAL
- 12 LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS
- 14 RECETTES

Photo de couverture
Pierrick et Luc Cottier, © Aliénor Held

www.gruyere.com

Impressum

Editeur: Interprofession du Gruyère
Place de la gare, CP 12, CH - 1663 Pringy
interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com

Rédaction:
Interprofession du Gruyère
Microplume, www.microplume.ch

Traduction:
Politext, 1754 Avry FR
www.politext.ch

Graphisme:
Effet-i-media bepbep@bluewin.ch

Imprimé en Suisse

Tirage: 2'800 exemplaires



Editorial

Le précédent Oiseau centré sur la superbe fête des 25 ans est une lumière qui nous donne de l'espoir pour l'avenir.

En effet, la situation géopolitique et économique mondiale est préoccupante à court terme.

Nous notons que les marchés actuels fonctionnent difficilement. Au vu de l'inflation qui touche tous les pays et plus particulièrement les régions environnantes européennes, l'exportation est en recul de plus de 10 %. Dans ce contexte, nous pouvons remercier le consommateur suisse qui reste malgré tout fidèle au Gruyère AOP.

S'il y a toujours des personnes qui achètent le Gruyère AOP, c'est bien grâce à sa qualité et son goût. Ces deux aspects alliés à son histoire basée sur l'artisanat lui donnent une place de choix dans la multitude de fromages présents dans les magasins.



Ainsi, en continuant sur cette voie de la qualité et de la différenciation, on pourra revoir une lumière au bout du tunnel. C'est également grâce à une relève formée et enthousiaste que la filière peut envisager l'avenir avec confiance.

Ainsi, les portraits qui figurent dans cet Oiseau sont autant de témoignage positif pour les prochaines années. C'est sur ces personnes entreprenantes et volontaires que le Gruyère AOP peut compter pour lui redonner une dynamique positive à l'avenir.

Philippe Bardet
Directeur de l'IPG



Jérôme Rossmann et son équipe

Le Gruyère AOP d'excellence du canton de Vaud 2023 est produit à Moudon

Le Conseil d'Etat vaudois a choisi le Gruyère AOP de la fromagerie de Moudon comme fromage d'excellence pour l'année 2023. Il a été élaboré sous la conduite du fromager Jérôme Rossmann. Comme tous les concurrents en lice, son Gruyère AOP a obtenu une moyenne supérieure de 19 points sur 20 lors des taxations 2022.

Rien ne prédestinait Jérôme à devenir fromager. Alors qu'il était au collège, il visait plutôt un métier dans les mathématiques. Pour parfaire son allemand, il est parti comme garçon au pair en Suisse allemande. C'est là qu'il a eu l'occasion de donner des coups de main à la fromagerie du village. Sa curiosité lui a permis de découvrir ce métier. « À l'âge de 15 ans, je n'aurais jamais pensé devenir fromager. Mais j'ai été fasciné de voir ce lait qui devient semi-liquide avant de se transformer en pâte dure. Je dis volontiers qu'il faut croire au destin. C'est lui qui m'a amené là-bas. A mon retour en Suisse romande, j'ai fait mon CFC, puis mon brevet et ma maîtrise. Je suis fier d'exercer ce métier. »

Le passionné de mathématique a appris à travailler de ses mains durant son apprentissage.

« Mon métier mélange bien le côté intellectuel et manuel. En commençant mon apprentissage, j'ai utilisé mes bras pour la première fois de ma vie. »

Après avoir exercé son métier à Pringy, puis à la Joux chez les frères et petit-cousin Ecoffey qu'il admirait, il est devenu responsable de fabrication indépendant de la fromagerie de Moudon le 1^{er} juin 2019. Une nouvelle fois le destin, pense-t-il. Alors qu'il travaillait à La Joux, il venait régulièrement faire du beurre en feuille à la fromagerie de Moudon, qui possédait la machine adéquate. Il a pu envoyer sa candidature en apprenant le départ du fromager.

La fromagerie de Moudon est située dans une zone artisanale et commerciale de la ville broyarde, depuis 2010. Lors de la fermeture de l'École de fromagerie de Moudon en 2004, les producteurs de Chavannes/Moudon et Moudon ont commencé à livrer leur lait à Elsa qui avait repris les locaux de

l'École en poursuivant la fabrication de Gruyère AOP. Six ans plus tard, l'entreprise de production laitière de la Migros cessait son activité sur le site. Les producteurs des deux communes ainsi que ceux livrant leur lait à la fromagerie de Bussy/Moudon ont décidé de créer la société de fromagerie régionale du Grand Pré et de construire un nouveau bâtiment.

M. Rossmann est donc responsable de fabrication avec un mandat de prestation à la fromagerie. C'est une particularité moudonnoise. Il reçoit une enveloppe financière de base : Il choisit et finance son personnel, composé d'un ouvrier CFC qui est son bras droit ainsi que de deux apprentis.

La Société de laiterie de son côté est propriétaire des meules de Gruyère AOP qu'elle vend à l'affineur FROMCO. Les primes à la qualité sont ensuite réparties entre le fromager et les producteurs. « Cette organisation permet aux 19 producteurs de lait de se sentir très impliqués et responsables, constate Samuel Zürcher, président de la Société de fromagerie de Moudon. Chacun sent qu'il a prise sur le résultat final de la coopérative. »

« La qualité, c'est un travail de chaque jour, commente Arnaud Pidoux, producteur et membre du comité. Ce lait, c'est comme s'il était pour moi. Je suis passionné par mes animaux qui produisent un lait à haute valeur ajoutée. » Etienne Habegger, producteur à Moudon et membre du comité poursuit : « Le lait c'est le fruit du bien-être animal, auquel on est attentif. Notre travail n'est pas de produire du lait, c'est de soigner nos vaches. Pour y parvenir, on prend du temps, on met de la passion et de l'énergie, on fait des sacrifices parfois. Le résultat en vaut la peine : un lait de qualité ! »

Jérôme Rossmann sait que pour faire ce métier, il faut avoir l'appui de sa famille. Il est très reconnaissant envers son épouse Mathilde qui le soutient. Lorsqu'il est arrivé à Moudon, ils n'étaient que trois à la fromagerie, alors qu'il y avait du travail pour quatre. Durant les week-ends, Mathilde venait seconder son mari et s'occuper des fromages. Aujourd'hui, l'équipe est au complet et chacun s'engage tous les jours pour améliorer encore la qualité du Gruyère AOP produit à la fromagerie du Grand Pré à Moudon.



Alexandre Tinguely et Claude Gavillet

En 2023, le Conseil d'Etat fribourgeois met à l'honneur Le Gruyère AOP lors de ses rassemblements

Le Conseil d'Etat fribourgeois a désigné le Gruyère AOP produit par Alexandre Tinguely, maître-fromager à Ursy, meilleur Gruyère AOP du canton pour l'année 2023. Ainsi, durant une année, le produit du maître-fromager d'Ursy aura l'honneur de se retrouver sur les tables lors de réceptions du gouvernement fribourgeois. Pour marquer cette nomination, Didier Castella, Président du Conseil d'Etat, s'est rendu à Ursy au début de l'année où il a pu visiter la fromagerie et sa grande cave de 4'500 places.

« C'est bien sûr une grande fierté et un grand plaisir d'avoir été choisi par le Conseil d'Etat, note Alexandre Tinguely. Mais je dois dire que je ne m'y attendais pas. Quand un envoyé de l'IPG est venu pour prendre un échantillon, j'avais oublié ! On est descendu à la cave et j'ai prélevé un morceau sur une meule, sans l'avoir goûté auparavant ! Et quand M. Bardet, le directeur de l'Interprofession, m'a téléphoné quelques jours plus tard pour m'informer de cette distinction, j'ai été surpris et très heureux à la fois !

Car c'est pour moi une reconnaissance du travail que nous avons accompli ensemble ces dernières années avec toute l'équipe de la fromagerie et avec les producteurs. Je considère comme un privilège que tous les producteurs livrent leur lait deux fois par jour. Nous avons ainsi un contact permanent, ce qui entretient nos bonnes relations. Et s'il y a un problème, nous pouvons immédiatement chercher ensemble les meilleures solutions. » Alexandre Tinguely souligne qu'il n'y a jamais eu de « gros couacs ». Mais cela peut toujours arriver, raison pour laquelle la concertation permanente est essentielle.

Claude Gavillet, président de la Société de fromagerie régionale d'Ursy, souligne lui aussi cette bonne entente. C'est que, avec 26 producteurs qui livrent annuel-

lement 4,2 millions de kilos de lait, il s'agit d'avoir une ligne claire. Depuis la construction de la nouvelle fromagerie en 2006 et le regroupement des sociétés de laiterie d'Ursy, Esmonts, Blessens et Mossel, la qualité a toujours été le principe directeur des choix qui ont été faits. C'est ainsi qu'à l'automne dernier, la presse et une cuve ont été remplacées. « C'est une dépense conséquente, concède Claude Gavillet. Mais il faut garder l'outil de production performant. Sinon, tout risque de se dégrader rapidement, un jour ou l'autre ».

Pour mener à bien sa tâche quotidienne, Alexandre Tinguely peut compter sur une équipe de fromagers aussi jeunes que dynamiques. « Le plus vieux a 27 ans, note-t-il. En fait, nous sommes huit. Tous mes ouvriers ont un CFC, un a fait son brevet, un autre est en train de le faire et moi, j'ai la maîtrise. En outre, nous avons trois apprentis, un par année de formation. Pour moi, il est important de former des apprentis. L'avenir de la profession, ça commence par eux. Je pourrais même dire que l'avenir de la qualité de notre Gruyère AOP, ça commence aussi par eux. »

Pour l'anecdote, on mentionnera qu'interrogé par un journal italien pour savoir s'ils mangent du Gruyère AOP tous les jours, Claude Gavillet opine du chef : « Tous les jours, il y a un morceau de Gruyère AOP sur la table au déjeuner. La question ne se pose même pas ! » De son côté, Alexandre Tinguely répond : « J'en mange au quotidien. Le plus souvent, il s'agit d'un morceau de ma propre production. Mais j'aime bien aussi déguster la production de mes confrères. Quand nous nous retrouvons entre fromagers, à l'issue de comités de l'association des fromagers romands, nous prenons l'apéritif et nous avons ainsi l'occasion de goûter à ce que les autres font. C'est un moment fort agréable. Et je suis émerveillé par la qualité générale de la production de Gruyère AOP. Cela m'incite évidemment à vouloir toujours faire mieux ! »



Luc Cottier

Pierrick et Luc Cottier : Sportifs de haut niveau et membres de la filière Gruyère AOP

Pierrick, 20 ans et Luc Cottier, 18 ans travaillent l'un et l'autre au sein de la filière du Gruyère. Pierrick, l'aîné des deux frères est producteur de lait à Im Fang et livre à la dite fromagerie du Jaun, dans le canton de Fribourg, tandis que son cadet, Luc, termine sa deuxième année d'apprentissage de fromager dans la fromagerie du village. Ces deux jeunes commencent en outre à briller dans le monde du ski de fond international. Luc a été sélectionné pour l'European Young Olympic Festival, où, avec ses coéquipiers, il a terminé 4^e du relais 5 kilomètres. Pour sa part, Pierrick est allé remporter une 9^e place dans le 10 km skate des Championnats du monde juniors de Whistler et, aux championnats suisses juniors, a gagné l'or sur 30 km et l'argent au sprint classique. Rencontre avec ces deux Fribourgeois aussi volontaires que talentueux.

Luc, pourquoi avoir choisi l'apprentissage de fromager ?

Luc Cottier : J'ai toujours voulu exercer un métier pratique. Fromager, c'est une profession où on est dans le concret. A la fin de la journée, on a réalisé un produit qui est excellent et qui plaît aux consommateurs. De plus, il convient très bien pour pratiquer un sport de façon intensive. On commence très tôt le matin, à 5 heures, si bien que j'ai du temps l'après-midi pour m'entraîner, même les jours où je retourne au travail en fin d'après-midi pour couler le lait du soir. Je peux donc bien combiner ces deux activités qui me passionnent autant l'une que l'autre.

Et pour vous, Pierrick, pourquoi l'apprentissage d'agriculteur ?

Pierrick : Mon père est dans le métier et j'ai toujours aimé les travaux de la ferme. Alors j'ai décidé de faire la formation. J'ai travaillé à la ferme familiale et également chez Christian Schuwey à Jaun et Joël Schuwey à Broc.

Vous avez donc également pu profiter de travailler le matin et de vous entraîner l'après-midi ?

Pierrick : Souvent oui, mais de loin pas toujours. En commençant de gouverner vers 5 heures, cela peut laisser du temps pour le sport plus tard dans la journée. Parfois, durant mon apprentissage, je devais aussi travailler tout l'après-midi. Alors je m'entraînais le soir. C'est bien sûr fatigant. Mais quand on est motivé, on fonce ! J'aime beaucoup les vaches, si bien que ça n'a jamais été un problème de mêler sport et agriculture. Aujourd'hui, j'ai décidé de donner la priorité au ski de fond pour un certain temps. Je donne des coups de main à la ferme, mais je suis moins disponible, car j'ai de nombreux camps d'entraînement. Mais je vais sûrement revenir à mon métier de base plus tard.

Vous vous sentez soutenu par votre patron, Luc ?

Luc : M. Clément, le fromager, est extraordinaire. Il est vraiment derrière moi. Durant toute l'année, je suis absent au minimum une semaine par mois, plus certains des week-ends où je devrais normalement travailler. Pour lui, c'est d'accord. Mes collègues également sont un énorme soutien. J'ai vraiment de la chance !



Pierrick et Luc Cottier

Et pour les cours professionnels ?

Luc : Je vais à Grangeneuve. Et là aussi, tout le monde cherche à m'arranger. Bien sûr, c'est à moi d'assurer. Si je suis absent, je rattrape la matière. Pour le moment, c'est ok, même si ce n'est pas simple tous les jours.

Si vous n'étiez pas passionné par votre travail et par le ski de fond, vous auriez le courage de poursuivre ?

Luc : C'est sûr qu'il n'y a pas grand-chose d'autre. Mais je n'ai pas l'impression de devoir sacrifier quelque chose dans ma vie. Je suis toujours à fond, mais cela me plaît.

Pierrick : Nous sommes vraiment soutenus par nos parents. Ils nous disent toujours qu'il faut faire ce qu'on a envie de faire et que je pourrai toujours revenir à mon métier quand je serai plus vieux. Et mon père, qui a aussi fait du ski de fond, est entièrement d'accord avec les objectifs que je me fixe. Il ne me reproche jamais de ne pas en faire davantage pour l'exploitation.

Pourquoi avoir choisi le ski de fond ?

Pierrick : On a essayé plusieurs sports, dont le ski de piste. Mais c'est le ski de fond qui nous a le plus attiré. La piste de fond passe juste devant la maison et c'était donc facile de partir depuis chez nous. Et puis nous avons obtenu de bons résultats dans divers concours... c'est donc un choix assez naturel.

Luc : Pour moi, c'est la même chose. Je dirai encore qu'on a un grand frère qui a aussi fait

un peu de compétition. Et on allait souvent avec lui pour l'encourager. On allait aussi voir des courses ensemble. C'était très motivant ! En fait, on est presque nés avec le ski de fond.

On pourrait penser que dans ce sport, vous vous entraînez surtout l'hiver et que l'été est plus calme...

Pierrick : Ce n'est pas du tout le cas. En été, il y a de très nombreux camps. Il ne faut surtout pas perdre sa condition physique. Alors, pendant les camps, mais aussi quand on est à la maison, on fait du ski sur roues, de la course à pied, du vélo, du fitness. On ne s'arrête jamais !

Finalement, quelle est votre ambition ?

Luc : Actuellement, je suis dans le cadre de ski romand. Je vais entrer ce printemps dans le cadre C de Swiss Ski ce qui est un bel accomplissement pour moi car c'est la première étape pour devenir professionnel. Et après... je vise le mieux possible !

Pierrick : Dans ce sport, on peut être dans les meilleurs jusqu'à plus de trente, trente-cinq ans. Il faut être ambitieux, sinon, on ne tient pas. J'entre dans le niveau cadre B de Swiss Ski. A partir de là, il faut normalement 3 à 4 ans pour arriver au top de ses possibilités. Et je vais tout faire pour arriver parmi les meilleurs.



Le Gruyère AOP Presenting **Sponsor** de la Coupe du monde de ski de fond

Le Gruyère AOP est à nouveau très présent sur le circuit de la Coupe du monde de ski de fond. L'IPG a en effet signé un contrat avec la Fédération internationale de ski, lequel court jusqu'à la fin de la saison 2026. Ce contrat de *Presenting Sponsor* confère au Gruyère AOP une présence exclusive sur les parcours, dans l'aire d'arrivée, le village des partenaires et la zone VIP. Ce contrat s'inscrit dans la continuité d'un partenariat initié en 2015.

Cet hiver, notre pâte dure a ainsi occupé le devant de la scène lors d'une quinzaine d'étapes de la Coupe du monde. Pour Marie L'Homme, responsable du projet à l'IPG, il s'agit d'une chance extraordinaire que de pouvoir associer le Gruyère AOP à un sport légendaire et à de prestigieuses stations de ski de fond : Falun, Ruka, Lathi, Davos, Val Müstair, Oberstdorf, Val di Fiemme...

Excellente visibilité à la télévision

« Notre présence est forte et bien visible à la télévision, avec des panneaux tout au long de la course et dans la zone d'arrivée. Un peu plus loin nous avons notre grande arche, elle aussi bien visible pour les téléspectateurs, et une meule gonflable immédiatement identifiable lors des bonus ainsi que lors des temps intermédiaires. » Cerise sur la pâte dure, le logo du Gruyère AOP était sur les dossards, lors de plusieurs épreuves, notamment pendant le Tour de ski - les prestigieuses épreuves

de fin et début d'années en Suisse, en Allemagne, en Italie - et à différentes reprises en Scandinavie.

A cette forte présence axée sur la télévision, s'en ajoutent d'autres. Le Gruyère AOP bénéficie d'un espace de promotion dans la zone VIP installée à proximité immédiate de l'aire d'arrivée. Le contrat passé avec la FIS offre au Gruyère AOP une exclusivité dans cette zone. « Ce n'est pas toujours facile de le faire respecter, relève Marie L'Homme. Mais nous restons fermes, dans la mesure où cette disposition n'est évidemment pas gratuite ».



Un stand pour renforcer la présence sur le terrain

Le Gruyère AOP a encore la possibilité d'installer un stand officiel qui permet d'aiguiser la curiosité des spectateurs. En Suisse et dans les pays immédiatement voisins, l'IPG délègue une équipe de cinq personnes qui distribue des sticks, des produits promotionnels et propose de la hot fondue. Dans les pays scandinaves, seule la dégustation de petits morceaux et de fondue est proposée. Cette présence sur le terrain est un réel plus. En effet, avant et après les épreuves, les spectateurs aiment bien passer un moment à flâner autour des stands officiels. Or, ce sont parfois des dizaines de milliers de personnes qui peuvent faire le déplacement durant le week-end, notamment dans les pays nordiques, où le ski de fond reste le sport national par excellence. « En Finlande, en Suède ou en Norvège, nous remarquons que





© NordicFocus

nos actions promotionnelles ont un réel effet, se réjouit Marie L'Homme. Cela fait des années que nous cherchons à renforcer notre présence lors de manifestations sportives, mais aussi à d'autres occasions. Au début, on ressentait une certaine distance. Mais peu à peu, on remarque que la population marque un intérêt de plus en plus marqué pour notre fromage. »

Le dilemme de l'étape des Rousses

Dans ce contexte de présence exclusive du Gruyère AOP lors des épreuves de la Coupe du monde, Marie L'Homme rapporte cette jolie histoire : « La station des Rousses, dans le Jura français, devait accueillir une étape en 2022. Mais les courses ont été annulées et les organisateurs ont passé un accord avec les sponsors pour reporter tous les contrats en 2023. Le Comté AOP, ce fromage de la région, figurait au nombre des sponsors importants. Entretemps, nous avons signé le nouveau contrat avec la FIS octroyant au Gruyère AOP une exclusivité. Avec cet accord, la présence du Comté AOP devenait, de fait, illégitime. La déception de cette filière française était énorme, car ils s'étaient déjà beaucoup engagés dans cette manifestation qui a lieu au milieu de leur zone de production. De plus, le Comté AOP est sponsor générale de l'équipe de France de ski nordique. Face à cette situation, nous leur avons proposé d'installer un stand tout près du nôtre. Et nous avons créé une fondue

pour l'occasion « Mélange Les Rousses », composé de ... 50% Gruyère AOP et 50% Comté AOP ! Un réel succès, à en croire les gourmets qui l'ont essayé ! » Et une belle réussite également pour les relations entre les interprofessions de ces deux fromages cousins.

Une pointe convoitée

Pour les athlètes, la présence du Gruyère AOP pendant la Coupe du monde n'est pas anodine non plus. A l'issue de chaque épreuve, l'IPG offre aux concurrents qui terminent sur le podium une pointe de 2,5 kilos de Gruyère AOP. « Je remarque à chaque fois, sourit Marie L'Homme, que nous leur faisons un très grand plaisir. En outre, cela peut créer du contenu pour les réseaux sociaux. A l'image de ce fondeur qui faisait croire qu'il faisait ses skis avec notre fromage ! » Jusqu'à la star américaine Jessie Diggins qui a gagné à Davos à la mi-décembre et qui a confié : « Tout ce que j'espérais, c'était de remporter un podium et de pouvoir ainsi apporter ma pointe de Gruyère AOP à ma famille comme cadeau de Noël ! » « Comme quoi, conclut Marie L'Homme, le Gruyère AOP sait s'attirer les faveurs du grand public, mais aussi des sportifs de très haut niveau, ce qui, évidemment, nous réjouit ! »



Le Suisse Fondue Festival

Lorsqu'un événement fédère avec un grand F et cela grâce à l'amour du patrimoine gastronomique.

Fribourg, capitale de la fondue

Plusieurs milliers de personnes se sont réunies du 17 au 20 novembre 2022 à Fribourg autour d'un plat emblématique, la fondue.

Le festival a pour but de rendre hommage au plat national et régional. En effet, la véritable fondue « Moitié-Moitié » est composée, à part égale, de deux fromages originellement fribourgeois, dont 50% de Gruyère AOP.

Au cœur de ville de Fribourg, la place Georges-Python a changé d'allure et s'est transformée en temple de la fondue. « La bûche ». Un impressionnant chapiteau en forme d'alcôve, créé sur mesure, a englobé le kiosque à musique et les arbres de la place. A l'intérieur, comme à l'extérieur, les parois semi transparentes laissent passer la lumière. Ainsi, même à l'intérieur, vous pouvez profiter de la beauté des monuments historiques environnants et du coucher de soleil.

Une dégustation toute en nuances

Une partie de l'événement est accessible gratuitement. Ainsi, il est possible de découvrir le nouveau stand Le Gruyère AOP exploité avec Le Vacherin Fribourgeois AOP, conçu spécialement pour l'occasion. À la dégustation se trouve plusieurs sortes de Gruyère AOP dont Le Gruyère D'Alpage AOP, Le Gruyère AOP Classic et Réserve.

Grâce à des affinages différents, chaque personne trouvera le Gruyère AOP qui fera chavirer son cœur. Pour la petite histoire, il est même possible de connaître l'origine de provenance de chaque morceau de Gruyère AOP exposé en scannant un code QR correspondant. Pour encore plus de gourmandise, direction le restaurant, situé à l'étage et qui surplombe le kiosque à musique. C'est un endroit idéal pour partager un moment convivial autour d'une délicieuse fondue Moitié-Moitié tout en admirant le cœur de la ville de Fribourg.

Une seconde partie du festival est dédiée à la dégustation de fondues. A vos papilles, prêts, feu, partez ! Le Forfait Fourchette, à CHF 29.-, donne accès à quatorze stands différents où vous pourrez déguster deux fondues sur chaque stand, soit 28 fondues équivalent à 220 grammes au total par personne. Lorsqu'on déguste une fondue, on oublie parfois les nuances possibles. En réalité, en comparant différentes fondues Moitié-Moitié, vous pourrez percevoir des arômes différents. Par exemple, la fondue Moitié-Moitié avec du Gruyère d'Alpage AOP est plus corsée qu'une fondue Moitié-Moitié avec du Gruyère AOP classique.

La fondue Moitié-Moitié labellisée

Depuis le premier jour du festival, la fondue « Moitié-Moitié » est officiellement labellisée. Le but est de garantir aux consommateurs la qualité et la provenance des ingrédients présents dans ce plat. Le saviez-vous ? Une véritable fondue labellisée « Moitié-Moitié » comporte au



minimum 48,5% de Gruyère AOP. Deuxième bonne nouvelle, depuis 2023, vous pouvez retrouver ce produit dans les commerces.

Un événement qui rassemble les passionnés de tous horizons

Tout commence par une idée venue d'acteurs économiques de la région fribourgeoise passionnés par notre patrimoine gastronomique et désireux de mettre la fondue à l'honneur en terre fribourgeoise. Ils ont travaillé pendant plusieurs années afin de pouvoir donner vie à ce projet et le concrétiser.

Sur place, vous retrouvez évidemment les quatorze producteurs et commerçant de fondue

régionaux dont Le Gruyère AOP. Le dénominateur commun entre eux est la passion et l'amour. Pour certains, l'amour au sens strict les réunit puisqu'ils travaillent en famille. Pour tous, mais de manière encore plus marquée chez certains, c'est l'amour pour leur produit qui les anime.

Et puis, bien-sûr, les plus passionnés sont les quinze-mille personnes qui se sont rassemblées pour le plaisir de partager un moment convivial autour d'un plat réconfortant et emblématique qui symbolise notre patrimoine et notre savoir-faire.

Le Gruyère AOP s'est réjoui de la première édition du Suisse Fondue Festival et attend avec impatience sa reconduction en 2024.





photos © Keystone

Le Gruyère AOP associé à de grands événements

De mai à septembre 2023

Mille Gruyère

Le Gruyère AOP soutient les jeunes athlètes par le biais du Mille Gruyère, dont les finales régionales se dérouleront entre avril et août 2023. 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

Sierre Blues Festival

Le Gruyère AOP soutient le Sierre Blues Festival qui aura lieu cette année du 15 au 17 juin. Le festival propose des concerts en plein air et des animations dans différents lieux de la ville.

sierreblues.ch

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 20 et 25 juin 2023 qui se dérouleront à Silesia en Pologne.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-team-championships

BCN Tour

Le BCN Tour propose six compétitions dans le canton de Neuchâtel ouvertes à tous les coureurs entre le mois d'avril et le mois de mai.

bcn-tour.ch

Summer Fancy Food Show 2023

Du 25 au 27 juin, Le Gruyère AOP aura un stand au Summer 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

Athletissima

Le meeting international d'athlétisme de Lausanne se déroulera le 30 juin. C'est l'une des épreuves de la Diamond League organisée par l'Association internationale des fédérations d'athlétisme (IAAF).

lausanne.diamondleague.com

Gornergrat Zermatt Marathon

Le Gruyère AOP sera présent au Gornergrat Zermatt Marathon qui est une course de montagne qui se déroulera le 1er juillet à Zermatt. La course commence à St. Niklaus et suit une route panoramique offrant une vue imprenable sur le Cervin jusqu'à l'arrivée au sommet de Gornergrat.

zermattmarathon.ch

European Athletics U23 Championships

Cette année, entre le 13 et 16 juillet, les championnats d'athlétisme européens des jeunes de moins de 23 ans se déroulent à Espoo en Finlande. Le Gruyère AOP apporte son soutien à ces jeunes sportifs.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-u23-championships



photos © Keystone



© Athle.ch



Gruyère Trail 2023

Le Gruyère AOP apporte son soutien à cette manifestation qui se déroule le 22 juillet. La course propose plusieurs distances et niveaux de difficulté pour les coureurs, offrant des vues panoramiques sur les Préalpes et le lac de la Gruyère.

gruyere-trail-charmey.ch

Paléo Festival

Le Gruyère AOP continue son soutien pour cette nouvelle édition du Paléo. Les concerts auront lieu à Nyon du 18 au 23 juillet.

paleo.ch

Championnats suisses d'athlétisme élite

Le Gruyère AOP est partenaire de ce rendez-vous national de l'athlétisme qui aura lieu du 29 au 30 juillet à Bellinzone.

swiss-athletics.ch/fr/championnats-suisses

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 7 et 10 août à Jerusalem.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-u20-championships

Groupe E Tour

Le Groupe E Tour propose plusieurs étapes dans le canton de Fribourg ouverts à tous les coureurs de mi-août à mi-septembre.

sportplus.ch/groupe-e-tour-challenge

Francomania

Du 30 août au 2 septembre, les concerts des Francomania envahiront la ville de Bulle. Le Gruyère AOP soutient ce festival de musique.

francomania.ch

Weltklasse Zürich

Le Gruyère AOP soutient le rendez-vous international d'athlétisme de la Weltklasse qui se déroulera le 31 août au stade Letzigrund de Zurich. Ce concours fait également partie de la prestigieuse Diamonds League qui réunit les meilleurs athlètes du monde dans différentes disciplines.

weltklassezuerich.ch/en

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

Recettes



Croquettes de Gruyère AOP panées

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients pour 4 personnes (entrée) :

150g Gruyère 11 mois et +	100g Chapelure
100g Farine 1	100ml Huile pour cuisson
0,5dl Lait	1 Pincée Sel
100g Beurre	1 Pincée Poivre
100g Farine 2	4 Fleurs comestibles
1 Jaune d'œuf	

Préparation :

- Réaliser un roux en faisant fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine 1, sécher à feu moyen.
- Ajouter le lait et mélanger au fouet jusqu'à obtenir une sauce béchamel bien épaisse.
- Incorporer le gruyère râpé, tempérer.
- Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs, la farine 2, du sel et du poivre puis mélanger bien.
- Laisser refroidir complètement.
- A la cuillère, réaliser des petites portions de masse de la taille d'une noix et les poser dans la chapelure.
- Façonner de jolies formes régulières selon vos envies.
- Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle.
- Faire cuire les croquettes quelques minutes en remuant bien jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Attention, ça brûle très rapidement. Personnellement, j'ajoute un peu de beurre qui prévient la hausse rapide de la température. Il ne doit pas brûler.
- Egoutter les croquettes sur du papier absorbant.
- Servir chaud.



Fromajades au Gruyère AOP

Temps de préparation : 50 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes (plat principal) :

Pâte brisée	1 Pincée Levure chimique
500g Farine	1dl Eau
200g Saindoux	1 Pincée Sel
Farce	1 CS Jus de citron
200g Chorizo	1 Pincée Cumin en poudre
150g Gruyère d'alpage AOP	1 Pincée Sel, poivre
250g Viande d'agneau cuite	80g Salade de saison
	1 CS Vinaigrette à l'orange
	1 Jaune d'œuf

Préparation :

Pâte

- Mélanger tous les ingrédients et préparer une pâte brisée. Laisser reposer au frigo pendant une heure.

Farce

- Couper le saucisson, la viande d'agneau et le Gruyère d'Alpage AOP en petits cubes.
- Malaxer le mélange dans un saladier.
- Ajouter le cumin et le jus de citron. Bien mélanger et laisser mariner une heure.
- Assaisonner avec le sel et poivre.
- Etaler la pâte et découper des cercles de 10 cm de diamètre.
- Disposer un peu de farce sur la moitié des cercles et rabattre la pâte par-dessus pour former une demi-lune.
- Ecraser fortement avec une fourchette les bords afin de les souder.
- Badigeonner de jaune d'œuf.
- Enfourner à four chaud 220 ° pendant 15 à 20 minutes.
- Servir les fromajades chauds avec la salade.

Découvrez d'autres recettes délicieuses sous : gruyere.com/recettes



LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

