

# Nos belles collines!

Qui ne connaît pas le fameux fromage aux trous non moins célèbres? Ses racines se trouvent dans l'Emmental et c'est à Affoltern que l'on découvre sa fromagerie de démonstration.

Celle-ci attire chaque jour des visiteurs de tout part. Cet attrait, elle ne le doit pas uniquement à son délicieux fromage mais également à son paysage vallonné, idyllique ainsi qu'à son atmosphère chaleureuse.

## Fromagerie de démonstration Emmental, Affoltern i.E.



### A découvrir?

- Installations de fabrication moderne avec des explications audiovisuelles en français, anglais, allemand, italien, espagnol
- Restaurant, magasin de produits laitiers, expositions
- Magasin artisanat avec des spécialités de l'Emmental, idées cadeaux, jouets, habits, verres, céramiques, kiosques
- Boulangerie-pâtisserie
- Chalet du vacher de 1741
- Visite individuelle des 4 générations de fromageries, entrée gratuit
- Place de jeux

### Programme pour groupes - Réservation indispensable - Prix sur demande

- 1 h visite guidée
- 2 h fabriquer le fromage soi-même dans le chalet d'armailli, fabrication traditionnelle sur le feu
- 1 h rouler une meule de fromage dans un Parcours, avril – septembre
- 1 h visite guidée d'une ferme

### Excursions

- Herzroute: Tour en vélo, 55 km, au cœur de la Suisse – de Lützelflüh à Willisau. Station de recharge pour les vélos électroniques FLYER à la fromagerie de démonstration.
- Emmentaler Käsestrasse: [www.kaesestrasse.ch](http://www.kaesestrasse.ch)

### Organisation

Tél. +41 (0)34 435 16 11, Fax +41 (0)34 435 01 51, [info@showdairy.ch](mailto:info@showdairy.ch), [www.showdairy.ch](http://www.showdairy.ch)

### Heures d'ouverture

Tous les jours de 8.30 à 18.30 h  
Entrée gratuit; Adapté aux fauteuils roulants



# Regarde! Regarde! C'est ainsi que se fait le fromage!

La vie des paysans et des vachers appenzellois est marquée des traditions ancestrales.

Sous le toit de la fromagerie de démonstration d'Appenzell à Stein, d'anciennes coutumes côtoient les techniques les plus pointues de fabrication pour aboutir à un parfait équilibre entre modernisme et tradition.

En guignant par dessus l'épaule du fromager, vous découvrirez son secret...

### A découvrir?

- Installations modernes de fabrication
- Présentation de DVD d'information au « cinéma du fromage »
- Restaurant avec grande terrasse
- Magasin de fromages et souvenirs
- Grande place de jeux
- Petit-déjeuner à la fromagerie de démonstration : tous les dimanches de 8.30 à 11 h

### Programme

- 1 h : visite guidée depuis la galerie surplombant la fromagerie en allemand, français, anglais ou italien (réservation indispensable) ou visite libre
- 1 h : animation « bière et fromage » pour découvrir deux produits authentiques du pays d'Appenzell
- Dégustations de fromages d'Appenzell

### Excursions

- Fromagerie de démonstration et restaurant tournant Hoher Kasten
- Fromagerie de démonstration et ferme biologique
- Le couvent de Saint-Gall, classé patrimoine mondial de l'Unesco
- Ballade dans le charmant village d'Appenzell

### Organisation

Tél. +41(0)71 368 50 70, Fax +41 (0)71 368 50 75  
[info@schaukaeserei.ch](mailto:info@schaukaeserei.ch) / [www.schaukaeserei.ch](http://www.schaukaeserei.ch)

## Fromagerie de démonstration Appenzell, Stein AR



### Heures d'ouverture

Tous les jours de 8.30 à 18.30 h d'avril à octobre  
Tous les jours de 8.30 à 17.30 h de novembre à mars  
Fabrication de fromage: tous les jours de 8.30 à 17 h



# Au cœur des sens!

Tel pays, tel fromage! Cette devise s'applique aussi au Gruyère AOC. Sa patrie se découvre peu à peu lors de la visite de la Maison du Gruyère. Au cours de celle-ci, les visiteurs sont emportés par leurs sens au cœur de la patrie du Gruyère AOC notamment grâce aux sons et aux parfums de fleurs et de foin de cette région.

Une expérience unique à tenter à tout prix!

## La Maison du Gruyère, Pringy-Gruyères



### A découvrir?

- Installation de fabrication moderne
- Guide audio en français, anglais, allemand, italien, espagnol, japonais
- Prospectus en cinq autres langues
- Exposition à voir, entendre, toucher, goûter...
- Restaurant avec terrasse
- Marché gruérien et kisoque
- Place de jeux

### Programme

- 1 h : visite de la fromagerie de démonstration, avec dégustation et découverte du site
- 2 h : comme ci-dessus avec balade dans la cité médiévale de Gruyères - flâner et découvrir

### Excursions

- Château de Gruyères et musée H.R. Giger
- Montée au Moléson
- Le Sentier des fromageries

### Organisation

Tél. +41 (0)26 921 84 00,  
Fax +41 (0)26 921 84 01  
[office@lamaisondugruyere.ch](mailto:office@lamaisondugruyere.ch)  
[www.lamaisondugruyere.ch](http://www.lamaisondugruyere.ch)

### Heures d'ouverture

Tous les jours de 9 à 19 h (18 h d'octobre à mai)  
Fabrication du fromage:  
trois à quatre fois par jour entre 9 et 14.30 h  
Autre fromagerie de démonstration pour le Gruyère AOC: 2316 Les Ponts-de-Martel (NE)  
Tél. +41 (0)32 937 16 66  
[www.fromagerie-les-martel.ch](http://www.fromagerie-les-martel.ch)



# Depuis le 12<sup>ème</sup> siècle...

... Engelberg produit des fromages d'alpage savoureux. Dès le 16<sup>ème</sup> siècle, les moines du monastère bénédictin exportaient des centaines de meules de fromage. Aujourd'hui, la fromagerie de démonstration du monastère d'Engelberg produit une belle palette de spécialités de fromage à base de lait de montagne frais et sain.

## A découvrir?

- Seule fromagerie de démonstration en Suisse située dans un monastère
- Fabrication artisanale de fromage à l'aide de technique moderne.
- Matériel d'information sur la fabrication de fromage en français, anglais, allemand, italien, espagnol, portugais, néerlandais
- Restaurant avec vue sur la fromagerie de démonstration et la cour du monastère
- Magasin de produits laitiers et articles cadeaux. Produits régionaux

## Programme

- Visite libre de la fromagerie de démonstration ou
- 30 min. d'informations sur la production du fromage par un professionnel, y compris la production de quatre petits fromages prêts à déguster

## Excursions

- Visite guidée/concert d'orgue dans le monastère (la plus grande orgue de Suisse)
- «Jeux olympiques paysans», curling, divers murs de grimpe
- Visite de la verrerie artisanale à Hergiswil
- Randonnée en calèche ou en traîneau
- Montée en téléphérique sur le Titlis, le Brunnli ou la Flürenalp
- Pour de plus amples informations : [www.engelberg.ch](http://www.engelberg.ch)

## Organisation

Tél. +41 (0)41 638 08 88, Fax +41 (0)41 638 08 87  
[odermatt@schaukaeserei-engelberg.ch](mailto:odermatt@schaukaeserei-engelberg.ch)  
[www.schaukaeserei-engelberg.ch](http://www.schaukaeserei-engelberg.ch)

## Fromagerie de démonstration du monastère d'Engelberg



## Heures d'ouverture

Tous les jours 09.00 à 18.30 h, di et jours fériés ainsi qu'en basse saison: 09.00 à 17.00 h  
Production de fromage: tous les jours jusqu'à dix fois entre 09.30 et 16 h



# Qui entreprend un voyage veut vivre une expérience

## Et pourquoi visiterait-on une fromagerie de démonstration?



Tout simplement parce qu'il y a beaucoup à y découvrir, que l'on soit seul, en groupe ou en famille, que l'on vienne de Suisse ou d'ailleurs.

En visitant une fromagerie de démonstration, le fromage joue naturellement le rôle principal. Observer comment le vrai Emmentaler AOC, l'Appenzeller®, le Gruyère AOC ou encore le Raclette est produit et soigné surprend chaque fois grands et petits. Qui penserait qu'un fromage cache un tel savoir-faire, un tel engagement et surtout tant de travail artisanal?

Votre voyage deviendra vraiment inoubliable en associant le fromage à des événements culinaires ou encore à des activités sur place aussi diverses que variées allant de la promenade en calèche à la ballade dans des lieux idylliques en passant par la recherche d'or ou un tour en vélo électrique.



Switzerland  
**Cheese**  
MARKETING AG

Brunnmattstrasse 21 • Postfach 8211 • 3001 Bern  
Tél. +41 (0)31 385 26 26 • Fax +41 (0)31 385 26 27  
[info@switzerland-cheese.com](mailto:info@switzerland-cheese.com) • [www.switzerland-cheese.com](http://www.switzerland-cheese.com)



# A la découverte du fromage!



Suisse. Naturellement.

Mangez du fromage Suisse.

[www.switzerland-cheese.ch](http://www.switzerland-cheese.ch)

