Schweizer Käse Pass
Passeport Fromage Suisse
Passoporto Formaggio Svizzero
Passport Cheeses from Switzerland

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch

Passeport Fromage Suisse

Name
Nom
Surname

Vorname
Prénom
Firstname

Geburtsdatum
Date de naissance
Date of birth

Adresse
Adresse
Address

PLZ/Ort
NPA/Localité
Postcode/City

Land
Pays
Country

Unterschrift
Signature
Signature

Le Passeport Fromage Suisse: votre document de voyage pour la Suisse, pays du fromage

Nous vous invitons à découvrir le paysage pluriel du fromage suisse et, ce faisant, à sillonner notre magnifique patrie. Le Passeport Fromage Suisse vous accompagnera lors de vos aventures et vous donne un aperçu des fromageries de démonstration désignées et des informations sur la tradition fromagère suisse.

Procurez-vous un tampon lors de la visite de chacune des cinq fromageries de démonstration et, à la fin, recevez une Snack Box Grand Tour tendance, contenant un couteau à fromage suisse de Victorinox et un morceau de fromage suisse surchoix, d'une valeur totale de CHF 75.–*.

La Suisse, pays du fromage: Les fromageries de démonstration sont nichées dans les paysages typiques des fameuses variétés de fromages suisses. Explorez ces contrées, il y a tant à découvrir! Vous relèverez certainement des similitudes, mais également des spécificités distinctes – tant au niveau du paysage que culturelles. À ce titre, vous découvrirez pourquoi le fromage des différentes régions a beau être produit avec la même matière première, il n'a jamais le même goût.

Saviez-vous que les fromageries de démonstration sont toutes accessibles via le Grand Tour de Suisse? Grâce à cet itinéraire sélectionné, le voyage à destination des fromageries de démonstration constitue un temps fort à lui seul. Vue imprenable sur des prés verdoyants et des vaches heureuses en prime!

OFFRE:
visitez les cinq fromageries de démonstration en l'espace de deux ans et obtenez gratuitement une Snack Box Grand Tour*

Emmental

Engelberg

Einsiedeln

Appenzellerland

Gruyères

Le road trip N 1 des Alpes

Le Grand Tour de Suisse: les incontournables en un seul voyage.
Le parcours traverse quatre régions linguistiques, cinq cols alpins

Nous vous souhaitons un voyage découverte inoubliable!

Grand Tour: che signalétique

Inspirant: une diversité surprenante tout au long du chemin

Points forts: 45 superbes attractions, dont douze sites classés au patrimoine mondial de l'UNESCO et deux biosphères

Longueur: 1643 km (1970 km y compris trois étapes d'accès)

Point culminant: col de la Furka, 2429 m d'altitude

Point le plus bas: lac Majeur, 193 m d'altitude

Lacs le long du parcours: 22 lacs de plus de 0,5 km²

Période recommandée: avril à octobre (accès des cols alpins garanti uniquement durant les mois d'été)

Käserei Engelberg

EMMENTALER The Swiss original

MILCH Manufaktur Einsiedeln

LE GRUYÈRE SWITZERLAND

Appenzeller SWITZERLAND

ormations complémentaires
ltour.myswitzerland.com

La Snack Box Grand Tour

Découvrez la diversité culinaire de la Suisse. Le Grand Tour de Suisse vous permettra de découvrir la Suisse sous son plus beau jour, ainsi que sa gastronomie et la diversité de ses spécialités, qui vous attendent dans toutes les régions. Sans oublier la Snack Box Grand Tour, qui vous réservera sans cesse quelques délices régionaux. Votre Snack Box comblera vos petits creux tout au long du voyage – et vous pourrez la remplir régulièrement. Bon voyage – et bon appétit!

MySwitzerland.com/snackbox

***Visitez les cinq fromageries de démonstration et faites tamponner votre Passeport Fromage Suisse à chaque occasion! Lors de la visite de la dernière fromagerie de démonstration, nous vous offrirons une Snack Box Grand Tour tendance, contenant un morceau de fromage ainsi qu'un couteau à fromage suisse original de Victorinox.**

L'offre est personnelle et validable sur place. Aucune offre ne sera envoyée. Pas de versement en espèces, non cumulable. Une seule offre par personne/famille (enfants). Jusqu'à épuisement du stock.

Spots photo du Grand Tour.

Les spots photo du Grand Tour de Suisse permettent de découvrir les plus beaux points de vue en chemin. Aucun de ces lieux magni ques n'échappe à la signalisation en bord de route. Le nombre de spots photo du Grand Tour s'accroît constamment et l'installation récente de codes QR sur ces spots permet, lorsqu'ils sont activés, d'af cher des offres spéciales.

MySwitzerland.com/fotospots

E-Grand Tour.

Le Grand Tour de Suisse est le premier road trip au monde dédié aux véhicules électriques. Un réseau dense de près de 300 bornes de recharge met l'intégralité du circuit sous tension. Plaisir de conduire et respect de l'environnement sont donc garantis sur plus de 1600 kilomètres.

MySwitzerland.com/e-grand-tour

Forfait du Grand Tour.

Grâce au forfait de STC disponible sur réservation, les hôtes peuvent effectuer le Grand Tour de Suisse avec ou sans voiture de location et loger dans des hôtels sélectionnés dans la catégorie souhaitée tout au long du chemin.

MySwitzerland.com/grandtouroffers

Informations complémentaires
grandtour.myswitzerland.com

Quand la tradition devient tendance

Un choix riche et varié

Il existe plus de 700 spécialités fromagères en Suisse. La palette gustative s'étend de doux à corsé, et la texture de molle à dure. Le choix de fromages suisses ne laisse personne indifférent. Chacun y trouvera son bonheur.

Le fromage suisse est diversité.
Car il marie tous les sels de nos vies.

Qualité suisse

À l'instar des montres suisses, le fromage suisse est un modèle de précision et de abilité. Le savoir-faire artisanal et la passion mis en œuvre ainsi que les directives strictes et les contrôles indépendants sont les garants d'une qualité typiquement suisse. Des instances de contrôle indépendantes intervenant à toutes les étapes s'assurent que tout est en ordre.

Le fromage suisse est de qualité.
Car on peut toujours nous faire confiance.

100 % suisse

Le fromage suisse contient exclusivement des matières premières suisses. Le lait est produit dans le respect de la nature et de manière durable. Pour la fabrication des grandes sortes de fromage suisses, il est livré deux fois par jour aux fromageries. Les exploitations agricoles se trouvent si près des fromageries que les distances parcourues sont minimes.

Le fromage suisse incarne la confiance.
Car il vient de là où nous sommes chez nous.

Fabrication traditionnelle

La recette des grandes sortes de fromage suisses est restée inchangée depuis des centaines d'années. Et le fromage est toujours préparé comme au temps de nos aïeux, avec un vrai savoir-faire artisanal. Ainsi, les fromages suisses ont, aujourd'hui encore, le goût de l'authenticité et sont reconnaissables entre mille.

Le fromage suisse est artisanal.
Car nous restons fidèles à nos traditions.

En provenance de la fromagerie du village

Les grandes sortes de fromage suisses ont toujours été produites dans des fromageries villageoises. Il en va toujours ainsi aujourd'hui... Qu'il soit acheté en magasin spécialisé ou en libre-service auprès d'un détaillant, chaque morceau de fromage, même des sortes les plus connues, provient d'une fromagerie villageoise.

Le fromage suisse est passion. Car nous lui insufflons tout ce que nous vivons.

Savourer ensemble, en toute occasion

Rares sont les aliments qui, comme le fromage suisse, s'apprécient en toute occasion. Il y a toujours une bonne raison de le servir! Au petit-déjeuner ou en dessert, en apéritif, comme en-cas ou en plat principal, le fromage suisse régale à toute heure de la journée.

Le fromage suisse rassemble.
Car il contient tout ce que nous aimons partager.

Le monde fascinant de la fabrication du fromage

Du lait frais au fromage: ce processus passionnant comprend aujourd'hui les mêmes étapes qu'il y a des centaines d'années déjà, bien que la technologie intervienne désormais à de nombreux niveaux. Lors de votre visite dans une fromagerie de démonstration, découvrez les secrets de la production fromagère et apprenez-en plus sur la Suisse, pays du fromage par excellence.

Notre Fromage Suisse

Le fromage suisse se décline en plusieurs types: nous différencions le fromage à pâte extra-dure, le fromage à pâte dure, le fromage à pâte mi-dure, le fromage à pâte molle, le fromage frais, le fromage à tartiner et le fromage fondu. Chaque type de fromage se distingue par des propriétés spéciques, une teneur en eau et en matière grasse et un mode de production et d'affinage qui lui sont propres.

Un panorama aussi riche que les diverses régions de Suisse! De doux et crémeux à corsé et intense, il y en a pour tous les goûts, naturellement sans lactose et végétarien. La diversité des fromages suisses ne laisse aucun souhait insatisfait.

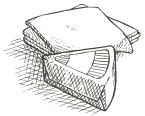
Les fromages à pâte extradure
sont traditionnellement fabriqués à partir de lait cru et exigent, comparativement aux autres types de fromages, la durée d'affinage la plus longue pour acquérir leur goût intense et aromatique.

Les fromages à pâte dure
sont généralement fabriqués à base de lait cru. En raison de leur faible teneur en eau, ils requièrent eux aussi un affinage de plusieurs mois pour arriver à maturation idéale.

Les fromages à pâte mi-dure
sont souvent fabriqués à partir de lait pasteurisé, mais également à base de lait cru. En fonction de la variété, ils arrivent à maturité après trois mois déjà.

Les fromages à pâte molle
se classi ent en deux types: les fromages à pâte molle persillée (fromages à croûte eurie) et les fromages à pâte molle à croûte lavée. Ces derniers sont lavés pendant leur affinage et obtiennent ainsi leur croûte brunâtre caractéristique.

Les fromages frais
sont des fromages non affinés et sans croûte, pouvant être consommés dès leur fabrication. Ils sont produits à base de lait pasteurisé.



Les fromages à tartiner et fondus
sont obtenus par la transformation de fromages à pâte dure, mi-dure ou molle, après adjonction de sels de fonte.

Voici comment on produit le fromage suisse

La production fromagère est un artisanat qui demande non seulement beaucoup de connaissances professionnelles, mais aussi une bonne dose de précision et de doigté. Nombre d'opérations n'ont en effet pas changé depuis des siècles. Les 9 étapes suivantes expliquent succinctement la fabrication du fromage suisse.
Retrouvez de plus amples informations concernant la fabrication sur:
https://www.fromagesuisse.ch/production/procede-de-fabrication

1. La base, c'est le lait

Le fromage suisse est produit à partir du lait frais que les fermes livrent aux fromageries deux fois par jour. Les spéci cités du lait sont déterminantes pour le caractère que développera le fromage.

2. Choix et traitement du lait

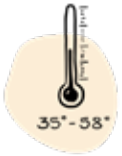
Au moment de la livraison, le lait est tout d'abord ltré et on véri e sa qualité. Le lait cru subit des contrôles particulièrement poussés. S'il n'est pas destiné à la fa brication de fromage au lait cru, le lait est alors thermisé ou pasteurisé.

3. Caillage du lait

On chauffe lentement le lait en le remuant constamment dans une cuve à fromage. Ensuite, on ajoute des bacté ries lactiques et de la présure pour provoquer le caillage du lait. Il en résulte une masse gélatineuse.

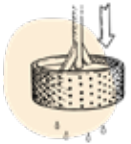
4. Découpage du caillé

C'est ici qu'intervient le tranche-caillé, avec lequel, comme son nom l'indique, on tranche le caillé pour ob tenir des «grains» de fromage. Ces derniers déterminent le type de fromage: plus ils sont petits, plus la pâte du produit ni sera dure.



5. Décaillage

On remue ensuite les grains de caillé et on les chauffe: plus la pâte du produit ni doit être dure, plus la tempé rature de chauffe est élevée. Ainsi, le caillé devient de plus en plus ferme.



6. Moulage et pressage

Lorsqu'elle a atteint la fermeté souhaitée, la masse est versée dans un moule, dont la base perforée laisse échapper le petit-lait. Ensuite, on presse l'ensemble pour l'égoutter.

7. Bain de sel

Un bain de saumure constitue l'étape suivante: le fro mage absorbe alors du sel et rejette du petit-lait. La croûte se forme lentement et le goût de la pâte s'in tensi e.

8. Maturation et affinage

En cave d'af nage, le fromage subit quelques trans formations: la croûte se développe, la pâte change de couleur, des trous s'y forment et le fromage s'affermit. Souvent, un af neur af ne le fromage en le frottant avec des herbes aromatiques, du moût ou du vin blanc.

9. Contrôle de qualité

En n, le fromage est examiné sous toutes les coutures. On évalue son ouverture (ses trous), la qualité de sa pâte, son goût et son apparence. Une fois ces contrôles pas sés, le fromage est prêt pour la vente.

Nos spécialités fromagères suisses

La Suisse est mondialement connue pour son fromage. Les célèbres variétés de fromages suisses jouissent d'une tradition séculaire. Lors de la visite d'une fromagerie de démonstration, vous apprendrez tout non seulement sur la production fromagère, mais aussi sur l'histoire et la tradition des différents fromages. Même si le patrimoine fromager suisse est partagé, chaque variété de fromage est unique en son genre.

En effet, les spécialités régionales se reflètent également dans leur fromage et en façonnent le goût. Ainsi, chaque spécialité fromagère suisse se distingue par son caractère typique. Jugez-en par vous-même et assistez à la naissance d'un Appenzeller®, d'un Emmentaler AOP, d'un Gruyère AOP, d'un fromage de lait de montagne d'Einsiedeln ou d'une spécialité fromagère d'Engelberg.

Vos fromageries de démonstration suisses

Depuis plusieurs décennies, les fromageries de démonstration suisses offrent aux consommateurs nationaux et internationaux un aperçu passionnant de l'artisanat fromager traditionnel. Découvrez comment le lait suisse de premier choix est transformé en fromage réputé dans le monde entier pour sa qualité unique et sa production en adéquation avec la nature. Les fromageries de démonstration garantissent non seulement un aperçu vivant de la production, mais également un infodivertissement de qualité, destiné à toutes les catégories d'âge.

Les restaurants maison, proposant des spécialités régionales avec ou sans fromage, ainsi que les magasins spécialisés sont également ouverts tous les jours.

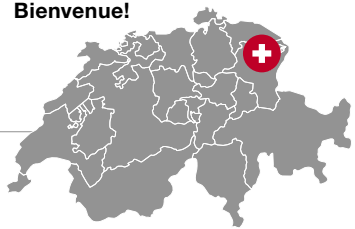
Avant votre venue, informez-vous – sur les sites Web respectifs des fromageries de démonstration – au sujet des offres et des diverses possibilités permettant de rendre votre visite encore plus passionnante, enrichissante et savoureuse.

Fromagerie de démonstration d'Appenzeller®

Appenzeller® – sur les traces d'un secret bien gardé!

La vitrine du fromage Appenzeller®, mondialement connu, se situe au beau milieu de l'idyllique paysage appenzellois. En visitant l'exposition découverte interactive de la fromagerie de démonstration d'Appenzeller, à Stein (AR), vous apprendrez presque tout au sujet du fromage le plus corsé de Suisse et plongerez dans l'univers Appenzeller riche en traditions. Laissez-vous griser par les coutumes vivantes de la région, penchez-vous sur l'immense chaudron à fromage, découvrez l'imposante cave d'affinage, pouvant contenir 12 500 meules d'Appenzeller®, et suivez la trace d'un secret bien gardé. Par ailleurs, vous profiterez d'une dégustation de fromage ainsi que d'un petit souvenir personnel aux herbes – sensations corsées garanties! Pour compléter cette expérience unique, laissez-vous également tenter par le restaurant proposant des spécialités régionales et le comptoir varié de la fromagerie de démonstration.

Bienvenue!



Horaires d'ouverture
Tous les jours à partir de 9 h
hormis le 25 décembre, fermée
Toujours actuels sur schaukaeserei.ch

Appenzeller Schaukäserei AG
Dorf 711
9063 Stein
Tél. +41 71 368 50 70

Informations complémentaires
schaukaeserei.ch

En guise de remerciement …

… pour votre visite dans notre fromagerie de démonstration, nous vous accordons, dans notre propre boutique, 10% de rabais à l'achat d'Appenzeller®, d'Emmentaler AOP, de Gruyère AOP ainsi que de spécialités de la fromagerie d'Engelberg et de la manufacture laitière d'Einsiedeln.

de rabais
sur l'achat de formage

Cachet de confirmation

Faites-vous confirmer ici votre visite dans notre fromagerie de démonstration et, à la fin de votre road trip à travers les Alpes, procurez-vous gratuitement la Snack Box Grand Tour, comprenant un couteau à fromage suisse ainsi qu'un morceau de fromage.

Cachet Fromagerie de démonstration d'Appenzeller®

Appenzeller® SCHAUKÄSEREI

Offres supplémentaires et possibilités d'hébergement sur **appenzellerland.ch**

Fromagerie de démonstration Emmental

C'est tout simplement l'un des fromages les plus fameux du monde – «celui avec les trous!» Rendez-lui visite dans sa patrie, faites sa connaissance et savourez-le.

La fromagerie de démonstration Emmental est nichée entre les collines ondulées et les prés verdoyants de l'Emmental. Au restaurant, profitez d'une vue à couper le souffle, savourez des plats typiques et découvrez une centaine de spécialités fromagères suisses au comptoir de fromages. Quant à la «Voie royale», elle assure un infodivertissement de premier choix pour toute la famille. Vous y ferez le plein d'informations intéressantes concernant la marque Emmentaler AOP ainsi que la fabrication de ce fromage légendaire. Les trois protagonistes principaux – la fromagère, la souris et la vache – assurent une visite ludique à travers neuf salles, jusque dans les profondeurs de l'imposante cave d'affinage. Après cette visite d'environ 25 minutes, on connaît tous les secrets de la production et les différents degrés d'affinage peuvent être dégustés directement à côté de l'installation de production, avec vue sur les caves d'Emmentaler AOP.

Horaires d'ouverture
Tous les jours, de 9 h à 17 h
Toujours actuels sur e-sk.ch

Emmentaler Schaukäserei AG
Schaukäsereistr. 6, 3416 Affoltern i. Emmental
Tél. +41 34 435 16 11
info@e-sk.ch

Informations complémentaires **e-sk.ch**

En guise de remerciement ...

... pour votre visite dans notre fromagerie de démonstration, nous vous accordons, dans notre propre boutique, 10% de rabais à l'achat d'Emmentaler AOP, d'Appenzeller®, de Gruyère AOP ainsi que de spécialités de la fromagerie d'Engelberg et de la manufacture laitière d'Einsiedeln.

10% de rabais sur l'achat de fromage

Cachet de confirmation

Faites-vous confirmer ici votre visite dans notre fromagerie de démonstration et, à la fin de votre road trip à travers les Alpes, procurez-vous gratuitement la Snack Box Grand Tour, comprenant un couteau à fromage suisse ainsi qu'un morceau de fromage.

EMMENTALER SWITZERLAND Schaukäserei

Offres supplémentaires et possibilités d'hébergement sur **emmental.ch**

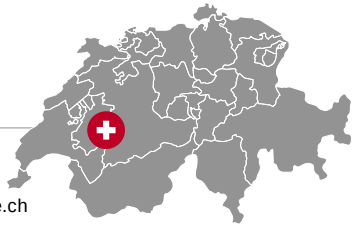
La Maison du Gruyère

La Maison du Gruyère est une fromagerie artisanale de plaine où l'on peut découvrir tous les secrets du Gruyère AOP.

L'exposition «Le Gruyère AOP, voyage au coeur des sens» permet de se plonger dans l'histoire de ce fromage à la renommée interna tionale. Parcours initiatique d'une goutte de lait, elle dévoile un savoir-faire qui se perpétue depuis le 15e siècle. Ainsi, au son des cloches des vaches qui montent à l'alpage, au gré des parfums de foin et de ore des alpes, l'expérience est totale. De plus, la fabrication artisanale a lieu sous les yeux du public, trois à quatre fois par jour, selon la saison.

Pour poursuivre l'expérience Le Restaurant et Le Marché gruérien proposent des mets et des produits de notre terroir.

Le Sentier des fromageries
Deux itinéraires pédestres de 2h, jalonnés de panneaux d'informations sur Le Gruyère AOP et Le Vacherin Fribourgeois AOP, sont proposés au travers de verts pâturages, de chalets d'alpage en chalets d'alpage, en passant par un authentique saloir, sur les traces des fromagers de nos montagnes.



Horaires d'ouverture
Ouvert tous les jours
Toujours actuels sur lamaisondugruyere.ch

La Maison du Gruyère
Pl. de la Gare 3, 1663 Pringy-Gruyères
Tél. +41 26 921 84 00
of ce@lamaisondugruyere.ch

Informations complémentaires **lamaisondugruyere.ch**

En guise de remerciement ...

... pour votre visite dans notre fromagerie de démonstration, nous vous accordons, dans notre propre boutique, 10% de rabais à l'achat du Gruyère AOP, d'Appenzeller®, d'Emmentaler AOP ainsi que de spécialités de la fromagerie d'Engelberg et de la manufacture laitière d'Einsiedeln.

de rabais
sur l'achat de formage

Cachet de confirmation
Faites-vous con rmer ici votre visite dans notre fromagerie de démonstration et, à la n de votre road trip à travers les Alpes, procurez-vous gratuitement la Snack Box Grand Tour, comprenant un couteau à fromage suisse ainsi qu'un morceau de fromage.

Cachet La Maison du Gruyère

LA MAISON DU GRUYÈRE
FROMAGERIE DE DÉMONSTRATION

Offres supplémentaires et possibilités d'hébergement sur **la-gruyere.ch**