

# L'ART DE LA DE LA DÉCOUPE



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.  
[www.fromagesdesuisse.fr](http://www.fromagesdesuisse.fr)



“

Couper un fromage, ça n'a l'air de rien et c'est déjà beaucoup. Pour un crémier fromager, c'est le premier geste qu'il faut maîtriser, en même temps qu'on découvre des outils spécifiques de notre métier : fil, lyre, double manche, palette... C'est ce qui fait de nous des artisans, des travailleurs manuels, soucieux de sublimer les fromages en les respectant.

On ne découpe pas un fromage n'importe comment. Il faut d'abord savoir débiter des meules de type Le Gruyère AOP suisse, fromage Appenzeller®, Emmentaler AOP suisse avec un fil en effectuant des coupes bien droites, régulières, qui ne laissent pas de traces sur la noble matière. Et c'est le privilège du fromager que de pouvoir humer les odeurs volatiles et précieuses qui se dégagent au moment de l'ouverture et disparaissent presque aussitôt, comme les odeurs de tête d'un vin.

Il faut ensuite en répartir le cœur et le croûtage entre les différents clients, afin de ne léser personne, ce qui fait du fromage un produit tout à fait solidaire et égalitaire. Il est aussi bon de rappeler qu'un fromage ne délivrera pas la même ligne de dégustation selon la manière dont il est coupé, comme par exemple en morceaux à croquer, râpée finement ou encore en Rosettes.

Après l'apprentissage des bases de la découpe viennent les envies d'autre chose, de coupes plus spectaculaires, géométriques, organiques, figuratives, toujours dans le souci de flatter l'œil et susciter la gourmandise. C'est le temps des expérimentations, de l'abstraction, des coupes plus audacieuses, déstructurantes, qu'on voit souvent à l'occasion de concours de la profession. Des outils nouveaux apparaissent, emporte-pièces, couteux et fils ondulés... permettant de tirer des formes inédites du cœur de la matière.

Depuis 15 ans, le métier a fait sa mue et la manière de couper le fromage, si elle reste bien évidemment guidée par des traditions pleines de bon sens, se permet des incursions graphiques qui font parfois ressembler un plateau de fromages à un tableau abstrait.

Tant que le fromage n'y perd pas son âme et son ADN gustatif, tout est possible et intéressant.

**François Robin,**

Un des Meilleurs Ouvriers de France Fromager

”

“

Couper un fromage, ça n'a l'air de rien et c'est déjà beaucoup. Pour un crémier fromager, c'est le premier geste qu'il faut maîtriser, en même temps qu'on découvre des outils spécifiques de notre métier : fil, lyre, double manche, palette... C'est ce qui fait de nous des artisans, des travailleurs manuels, soucieux de sublimer les fromages en les respectant.

”



# TAILLES ET DÉTAILS

Pour que l'on puisse apprécier pleinement ses différentes caractéristiques organoleptiques – odeur, couleur, saveur – l'Appenzeller®, comme n'importe quel autre fromage doit être arrivé à parfaite maturation, servi à la bonne température et avoir été coupé de façon impeccable. Les amateurs de fromages se doivent de connaître le rituel de la coupe, car cela fait partie intégrante du plaisir de la dégustation.

**SAVIEZ-VOUS QUE LA DÉCOUPE DES FROMAGES INFLUENCE LEUR GOÛT ET LEUR TEXTURE ?** Alors que le cœur est plus doux et plus crémeux, les saveurs deviennent généralement plus prononcées en arrivant près du talon. C'est pourquoi la découpe des fromages respecte une règle simple et équitable : permettre à chacun d'avoir des parts égales et répartir équitablement la croûte et le cœur entre chacune des parts. Loin d'être simple, couper un fromage représente tout un art.

Le fromage est exquis sous toutes ses formes. Mais pour que le plateau de fromages attire véritablement tous les regards, il vaut la peine de maîtriser quelques méthodes de découpe. Les morceaux coupés de façon régulière et la technique de pose irréprochable contribuent en effet à l'esthétique parfaite du plateau.

**DES MORCEAUX RECTANGULAIRES.** Enlever la croûte et découper des carrés dans le morceau rectangulaire. Couper les morceaux carrés en deux en biais afin d'obtenir des triangles. Redresser les triangles et en découper 2 à 4 portions plus minces.

**DES LANIÈRES.** Couper de fines tranches dans le bloc entier. Déposer ces tranches et les couper en deux dans le sens de la longueur afin d'obtenir des rectangles longs et minces. Couper à nouveau ces rectangles en deux en biais pour obtenir des triangles longs et pointus typiques.

**DÉCOUPER DES MORCEAUX CUNÉIFORMES.** Enlever d'abord la croûte. Commencer par la pointe du morceau cunéiforme et couper des bâtonnets jusqu'à la moitié environ. Couper la partie arrière en bâtonnets dans le sens de la longueur. Déposer ces morceaux et les couper à nouveau en deux ou en trois pour obtenir des morceaux moins épais. Pour réaliser ces découpes ou d'autres plus originales, on peut se munir de couteaux d'office, d'emporte-pièces ou encore d'un ciselet.



# L'APPENZELLER®, LE FROMAGE LE PLUS CORSÉ DE SUISSE

Fromage d'exception à la texture souple, l'Appenzeller® est enveloppé d'une croûte aux tons bruns et rouges qui le rend si reconnaissable. Fabriqué à base de lait de vache cru et entier, sa saveur affirmée et aromatisée tient son origine d'une recette traditionnelle gardée secrète depuis des siècles. L'Hexagone a déjà fondu pour ce fromage charismatique, qui lors de sa dégustation, transporte les papilles vers de nouveaux horizons pour un moment d'évasion unique.

Originaire d'Appenzell, le fromage Appenzeller® est connu et reconnu pour son côté corsé et authentique. Il est une véritable institution nationale. Les maîtres-fromagers, toujours en quête d'excellence, mettent un point d'honneur à apporter des soins minutieux pour obtenir les saveurs si caractéristiques qui en font sa spécificité. Il est renommé pour son goût incomparablement savoureux dû à de patients brossages pendant au moins trois mois, avec une saumure à base d'herbes de montagne, appelée «Sulz aux herbes», dont la recette est toujours secrètement gardée aujourd'hui. La pastille apposée sous chaque meule est un gage de qualité supérieure. Sa dégustation devient alors pour les gourmands un moment unique, à partager aussi bien seul qu'en famille.



## LES SAVOIRS UTILES DE L'APPENZELLER®

- | Sa meule pèse 6,7 Kg en moyenne
- | Hauteur = 7 à 9 cm
- | Diamètre = 30 à 33 cm
- | La zone de production du fromage Appenzeller® englobe les cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et d'Appenzell Rhodes-Extérieures, ainsi que des parties des parties des cantons de Saint-Gall et de Thurgovie
- | Affinage : 3 à 9 mois
- | 70 litres de lait de vache = une meule
- | Famille : pâte pressée mi-cuite
- | Sa pâte : mi-dure
- | Le fromage Appenzeller® est fabriqué depuis 700 ans



## LES FROMAGES DE SUISSE ONT MIS AU DÉFI FRANÇOIS ROBIN

Pour illustrer ses nouvelles recettes automnales avec en toile de fond des champignons, Les Fromages de Suisse ont laissé « carte blanche » à François Robin pour sculpter et magnifier le fromage Appenzeller® qui accompagne celles-ci. Un véritable plaisir pour les yeux pour des mises en bouches originales aux parfums de saison.



## Muffins salés aux champignons et à l'Appenzeller® Extra

### INGRÉDIENTS POUR 12 MUFFINS

Temps de préparation 25 min

Temps de cuisson 25 min

250 g de champignons de Paris ou autre variété  
de votre choix

190 g de beurre salé ramolli

225 g de farine

3/4 de sachet de levure chimique

3 oeufs

2 c à s de cerfeuil ou persil

150 g d'Appenzeller® Extra coupé en petits cubes

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Beurrez et farinez 12 petits moules à muffins ou tapissez une plaque à muffins de 12 caissettes en papier.

Nettoyez les champignons et hachez-en les trois quarts grossièrement.

Dans une poêle ; faites chauffer 40 g de beurre salé, puis faites revenir les champignons hachés pendant 5 min jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Salez selon votre goût.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, puis ajoutez les œufs avec le reste du beurre. Mélangez bien le tout, puis incorporez délicatement les champignons, les cubes de fromage Appenzeller® Extra et les herbes aromatiques.

Répartissez la pâte dans les moules en les emplissant aux trois quarts, puis enfournez pour 15 min.

Pendant ce temps, découpez en lamelles le reste des champignons.

Sortez les muffins du four, laissez-les refroidir pendant 2 min puis démoulez-les délicatement à l'aide d'un couteau à lame lisse.

Décorez-les avec des lamelles de champignons et servez-les tièdes.

# Velouté de champignons et sa mouillette gratinée à l'Appenzeller® Surchoix

## INGRÉDIENTS POUR 12 VERRINES

Temps de préparation 10 min

Temps de cuisson 25 min

### POUR LE VELOUTÉ :

500 g champignons de Paris ou autre variété de votre choix

1 échalote / 1 branche céleri

1 bouillon de volaille

20 cl crème fleurette entière

Sel / Persil

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 c. à café thym / 1 c. à café curcuma en poudre

### POUR LES MOUILLETES :

1/2 miches de pain de la veille coupée en mouillette assez épaisse

80g d'Appenzeller® Surchoix râpé

Préchauffez le four position grill. Lavez et parez les champignons

Épluchez l'échalote. Réservez 4 champignons pour le service et coupez les autres grossièrement.

Émincez finement l'échalote et la branche de céleri.

Dans une cocotte, versez un filet d'huile d'olive, ajoutez échalote, thym et céleri, salez et faites-les revenir. Quand ils sont bien dorés, ajoutez les champignons et versez du bouillon. Ne recouvrez pas les champignons de bouillon, arrêtez-vous à 2 cm du niveau des champignons. Couvrez et laissez mijoter 15 minutes environ.

Au bout de ce temps, mixez finement, rectifiez l'assaisonnement. Versez la crème et le curcuma et réservez jusqu'au moment de servir. Émincez les champignons mis de côté et faites-les revenir dans une poêle huilée avec un peu de sel.

Répartissez dans des verrines et déposez des lamelles de champignons revenus sur le dessus et parsemez d'un peu de persil. Sur une plaque allant au four, placez les mouillettes de pain puis déposez une couche épaisse d'Appenzeller® Surchoix râpé sur les mouillettes et laissez gratiner tout en surveillant jusqu'à ce que le fromage soit fondant. Retirez du four et servez avec les verrines de velouté.



## Champignons farcis aux épinards et gratinés à l'Appenzeller® Extra

### Pour 4 personnes ou 12 champignons

Temps de préparation 15 min

Temps de cuisson 20 min

12 gros champignons à farcir

150 g de petits champignons de paris

200 g d'épinards frais lavés et hachés

1/4 de tasse de bouillon de boeuf

2 cuill. à soupe de beurre

1 cuill. à café d'estragon haché

1 oignon

1 cuill. à soupe de persil haché

150 g d'Appenzeller® Extra râpé

Hachez les petits champignons de Paris et l'oignon.

Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez l'oignon et les champignons hachés et les épinards hachés frais. Faites revenir 4 minutes. Ajoutez le persil et l'estragon hachés. Salez et poivrez. Mouillez avec le bouillon de bœuf. Portez à ébullition et laissez le liquide évaporer.

Préchauffez le four à 200°C Th. 6-7

Retirez le pied des gros champignons. Installez les champignons dans un plat à gratin beurré.

Farcissez les gros champignons du mélange aux champignons/épinards et oignons. Couvrez chaque gros champignon d'Appenzeller® Extra râpé.

Enfournez et laissez cuire jusqu'à ce que le fromage Appenzeller® soit fondu et doré.

# L'ART DE LA DE LA DÉCOUPE

**Appenzeller**<sup>®</sup>  
S W I T Z E R L A N D

ART  
FROM'  
SUISSE

[www.fromagesdesuisse.fr](http://www.fromagesdesuisse.fr)

[www.appenzeller.ch](http://www.appenzeller.ch)



[www.facebook.com/FromagesdeSuisse](http://www.facebook.com/FromagesdeSuisse)



[@FromagesdeSuisse](https://www.instagram.com/FromagesdeSuisse)

CONTACT PRESSE :

Agence Albine

Tiphaine Martin - [t.martin@albineco.com](mailto:t.martin@albineco.com) - 06 82 44 77 49



Suisse. Naturellement.

**Les Fromages de Suisse.**

[www.fromagesdesuisse.fr](http://www.fromagesdesuisse.fr)

