



Suisses **Allia**
FRANCO

PAR LES FROMAGES DE SUISSE

nces

DOSSIER DE PRESSE 2021



Accords PARFAITS

Fidèles à leur double ADN, entre tradition et modernité, les Fromages de Suisse s'en sont remis aux mains expertes de François Robin, l'un des Meilleurs Ouvriers de France fromager. Celui-ci a entamé un tour de France des ingrédients d'exception, imaginant des chocs gustatifs, dans la douceur ou l'explosivité, pour tenir tête à des fromages au caractère bien trempé. Rencontres au sommet !



Accords

PARFAITS

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP & *Graines de Carvi toastées et pilées (Alsace)*

S'il a trouvé l'âme soeur en la personne du Gruyère AOP suisse, dont il partage la vie dans la fondue moitié-moitié, le Vacherin Fribourgeois AOP mène sa propre existence. Brossé durant son affinage, morgé longtemps, lavé régulièrement et protégée par sa gaze, il est particulièrement dorloté pour conserver son humidité interne et sa texture de nuage crémeux. Des caractéristiques qui plaisent à François Robin. « **C'est l'un de mes Fromages de Suisse préférés, avec son croûtage très animal, son côté moelleux et sa pâte semi dure qui colle un peu à la dent, laissant ses arômes longtemps en bouche. Il n'est pas lisse, pas consensuel, il affirme sa personnalité.** » Pour l'accompagner, il est allé chercher l'inspiration en Europe de l'Est, détournant malicieusement le bien connu munster au cumin, pour s'aventurer sur les chemins du carvi, ce cumin des prés dont il aime le goût anisé depuis l'enfance. « **Légèrement toasté puis réduit en poudre, il souligne dans l'accord ces parfums de croûte lavée bien présents dans le Vacherin Fribourgeois AOP.** » Il n'est pas exclu qu'avec quelques graines de fenouil, on obtienne un résultat approchant.

LE VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP, À LA DÉLICATESSE JUBILATOIRE

Sa meule de 6 à 10 kg est enlacée par une gaze pour aider cette pâte mi-dure à se solidifier. Brossé durant son affinage (9 et 12 semaines), il conserve son humidité interne. Le palais est titillé par ses parfums aromatiques, puis par une sensation mordante et saline, enfin par l'impression d'un nuage crémeux. Il se marie à merveille au Gruyère AOP suisse dans une fondue moitié-moitié.

RACLETTE DU VALAIS AOP & *Baie de genièvre (Nord)*

Qui dit raclette dit fromage fondu. Le Raclette du Valais AOP n'échappe pas toujours à son destin de jeune fromage (affinage de 3 ou 4 mois sur des planches en sapin), souple et moelleux. Et c'est bien comme ça, on ajoute au plaisir de la dégustation une dimension de convivialité ludique qui forge les souvenirs joyeux. Alors ? Melty or not melty* ? That is the question. François Robin est catégorique : « **J'ai toujours considéré que l'on pouvait déguster le Raclette du Valais AOP à la coupe, pour sa mâche élastique puis fondante, son croûtage fermentaire de fromage lavé. Avec des fruits mûrs, on obtient une belle persistance en bouche.** » Parmi les accords qu'il apprécie particulièrement, le gin tient une place à part. « **Il s'en dégage quelque chose de très explosif qui exhale les parfums naturels du fromage.** » Sa recherche dans cette direction l'a conduit à tenter l'inédit : croquer dans une baie de genièvre juste séchée puis dans le Raclette du Valais AOP. Et ça marche. « **Ça apporte une note un peu épicée très agréable. Et ça évite les clichés liés au Nord de la France, à base de carbonade et de frites.** » Si on a la dent moins dure, on peut aussi réhydrater la baie de genièvre.

LE RACLETTE DU VALAIS AOP, AU CŒUR DES ALPES SUISSES

Cette pâte mi-dure est élaborée au cœur du canton du Valais avec du lait cru et est affinée (3 à 4 mois) sur des planches en sapin. Souple et moelleux comme une guimauve, ce fromage gras s'apprécie aussi bien à la coupe que fondu dans une raclette. À ses premières notes fraîches, épicées et corsées s'ajoutent en fin de dégustation des saveurs salines et le goût du lait fermenté.

*fondant ou pas fondant

Accords

PARFAITS

ÉTIVAZ AOP &

Pruneaux d'Agén (Sud-Ouest)



Elles sont soixante-douze familles vivant à plus de 1 500 m d'altitude dans les Préalpes vaudoises. Elles y fabriquent L'Étivaz AOP de mai à octobre, dans des chaudrons en cuivre chauffés au bois. Cela fait l'admiration de François Robin. « **Ce n'est pas un fromage en phase avec le monde moderne. C'est pourtant un grand cru qui correspond à la philosophie que je défends, celle du bon à manger et du bon à penser.** » En terme de goût, il est très proche du Gruyère AOP suisse, avec des notes explosives et costaudes de fruits fermentés. Sa signature est reconnaissable entre mille avec une croûte que l'on n'hésitera pas à croquer, tant elle développe des notes épicées tirant vers la muscade. « **Pour le sublimer, j'ai cherché un ingrédient sur le sucre, quelque chose qui évoquerait une compotée au feu de bois. J'ai testé le confit de coing mais je suis finalement allé vers le pruneau. J'aime ce côté chaleureux du pruneau, que je dévorais enfant, ce goût de prune qui est aussi un accord classique, à l'image du munster avec la mirabelle.** » François Robin laisse le choix, le pruneau peut être sec ou réhydraté pour être plus moelleux, mais aussi en confit ou en confiture.

L'ÉTIVAZ AOP, LE JOYAU DES ALPAGES

Fleuron de la tradition et de l'artisanat, ce fromage puissant est élaboré uniquement de mai à octobre dans des chalets d'alpage des Préalpes vaudoises. Trait sur place, son lait cru est chauffé au feu de bois dans des cuves en cuivre. Le secret de sa couleur ivoire de sa pâte dure, affinée entre 5 à 18 mois. D'un goût intense, salin avec des notes presque torréfiées, il étonne en bouche par sa présence beurrée, si gourmande. Restent ensuite des arômes de noisettes, de baies et de fruits fermentés.

VACHERIN MONT D'OR AOP & Huile de noix et graines de sarrasin grillées (Bretagne)



A l'instar du Raclette du Valais AOP, qui finit le plus souvent fondu, le Vacherin Mont d'Or AOP passe le plus clair de son existence sur la plaque d'un four pour être dégusté à la petite cuillère. On ne boude pas son plaisir mais on peut aussi l'apprécier juste pour lui-même. François Robin le pense. « **Cuire un fromage exhale le goût, « pimp my cheese », c'est presque trop facile.** » S'il s'épanouit au ras des pâquerettes, entre forêts et pâturages, le Vacherin Mont d'Or AOP sait prendre de la hauteur sans avoir besoin d'être chauffé, avec ses odeurs de crème fraîche allant jusqu'à la crème cuite et jusqu'aux oeufs au lait. Le péché mignon de François Robin, c'est de racler le pourtour le long de la sangle d'épicéa qui l'encercle. « **En bouche, on est proche du goût de la feuille de cerisier, emblématique de la gastronomie japonaise.** » Mais c'est vers la Bretagne qu'il s'est dirigé pour un accord avec du kasha, sarrasin grillé rappelant les graines des galettes bretonnes. La nervosité de la mâche vient réveiller l'indolence du Vacherin Mont d'Or AOP tandis que l'huile de noix ou de noisette l'enrobe pour le ramener vers ses notes lactées habituelles.

LE VACHERIN MONT D'OR AOP, TYPIQUE DU JURA VAUDOIS

Née au pays des forêts et des pâturages, cette pâte molle obtenue à partir d'un lait thermisé se déguste à la cuillère de la mi-septembre à fin mars. Entièrement réalisé à la main, ce fromage à croûte lavée est cerclé d'une sangle d'épicéa avant d'être plongé dans un bain de saumure, affiné sur des planchettes du même bois entre 17 et 25 jours et enfin lové dans une boîte. Sa texture crémeuse et lisse brille autant à l'œil qu'en bouche. De sa croûte craquelée s'échappe l'odeur de la vache et du bois d'épicéa. Puis tout devient finesse et élégance. Des notes boisées l'enrobent délicieusement.





Accords

PARFAITS

TÊTE DE MOINE AOP & *Gelée de piment d'Espelette (Sud-Ouest)*



Encore un fromage aux deux visages. Puissant, avec un affinage de 75 jours minimum, il s'impose par sa densité. François Robin en vante la complexité. « **Il ne fait pas dans le moelleux, sauf quand on le découpe en fleur avec la Girolle®. Mais, quoi qu'il arrive, il est salin, explosif, presque animal avec son croûtage qui rappelle le cuir de vache.** » Face à cette forte tête, il faut du répondant. Pour François Robin, un choix s'est imposé immédiatement, celui du piment d'Espelette. « **C'est un piment hyper aromatique, mentholé, même en petite quantité, mais il ne signale pas sa présence en force par le brûlant.** » Pour les palais délicats, on obtient grâce à la gelée une touche plus sucrée qui vient contrebalancer la robustesse de la Tête de Moine AOP. Et puis, cela ne gâche rien, des teintes de rouge dans les rosettes de fromage donnent un aspect très graphique à cet accord en forme de bras de fer sans gagnant.

LA TÊTE DE MOINE AOP, LE PLUS AÉRIEN DES FROMAGES DE SUISSE

Il est fabriqué chaque jour à partir de lait cru frais de montagne, non ensilé, issu de vaches nourries l'hiver de foin et, l'été, d'herbes du Jura bernois. Élaboré dans des cuves en cuivre, il est affiné 75 jours minimum sur des planchettes d'épicéa où il est brossé régulièrement. Sa pâte mi-dure, dorée, légère et à la note délicatement corsée se racle à l'aide d'une Girolle®, pour l'apprécier en fines Rosettes qui fondent sous la langue.

SBRINZ AOP & *Ail noir (Occitanie)*



C'est peut-être le plus mystérieux et méconnu des Fromages de Suisse. Le plus imprononçable pour un français, aussi. Après un bain de sel et au terme d'un affinage de 18 mois minimum, on obtient une pâte extra-dure qui tend vers le parmigiano reggiano DOP, mais plus rond, avec une mâche plus souple et moins de friabilité. On peut très bien le croquer en cas de petit creux. Huilé au niveau du croûtage, affiné un peu à chaud et séché, il développe des notes fermentaires de fruit mûr, ananas ou fruit du jacquier, par exemple, avec une très belle longueur en bouche. Un défi pour François Robin. « **Pour accompagner ce fromage si particulier, il fallait rester dans le monde de l'umami, ni sucré ni salé ni acide ni amer, tout ça à la fois.** » L'un des Meilleurs Ouvriers de France fromager nourrit une passion récente pour l'ail noir, il n'est pas allé chercher plus loin. Il aime ses saveurs réglissées mais aussi de chocolat, miso et crème de balsamique, sans l'acidité. Avec un Sbrinz AOP, on découvre des notes d'affinage très chaleureuses, rondes, hyper vivantes, sans le problème des effluves alliés qui persistent dans l'haleine du gourmand.

LE SBRINZ AOP NE SE COUPE PAS, IL SE BRISE !

Cette pâte extra-dure prend tous ses arômes après un bain de sel. Son bouquet floral ne se développe qu'après un long affinage (à partir de 18 mois). Sa meule est positionnée à la verticale en cave afin de permettre à l'air ambiant de mieux circuler. Sa croûte est frottée et séchée aussi délicatement que régulièrement : l'origine de son côté cassant et croquant. Il se brise alors avec un ciselet. Long en bouche, c'est un refuge de gourmandise.

Accords

PARFAITS

EMMENTALER AOP SUISSE & *Pâte d'olive noire nature (Sud-Est)*



Au commencement était l'Emmentaler. Dans la longue histoire des Fromages de Suisse, ce beau bébé de 75 à 100 kg né dans la vallée de l'Emme, est une sorte de big bang à lui tout seul. La fermentation dans des caves ou des grottes en grès gonfle ses poumons de colosse, formant des galaxies de trous noirs. Pour François Robin, c'est le fromage que l'on doit toujours avoir près de soi, un ami qui vous veut du bien avec son côté très lacté, peu salin, ses saveurs beurrées. « **Plutôt que la puissance des vieux Emmentaler AOP suisse au croûtage épais, à la chair cristallisée, j'aime particulièrement les affinages de quelques mois, avec une jolie pâte blanche et de belles ouvertures.** » Pour lui donner plus de corps, il a choisi un aliment naturellement salé, proche de son fief drômois : l'olive noire de Nyons AOP. « **Je cherche la chaleur de l'olive avec une pâte pure, pas une tapenade dans laquelle il y a de l'anchois. La pureté de l'olive dont l'amertume vient contrer le côté gras du fromage.** » On peut aussi utiliser des olives vertes de Lucques préalablement dessalées et grossièrement hachées.

L'EMMENTALER AOP SUISSE, IMPOSANT ET ORNÉ DE TROUS

Baptisé « le roi des fromages » pour son poids impressionnant (entre 75 et 100 Kg), ce fromage à pâte dure originaire de la vallée de l'Emme munit (entre 4 et 12 mois) dans des caves, ou des grottes aux parois de grès tendre. La température ambiante assez élevée développe des bactéries naturelles qui font gonfler sa pâte et créent ces trous de la taille d'une cerise ou d'une noix. Sous sa rondeur, l'Emmentaler AOP suisse cache une sacrée présence. Son goût signature est celui de l'intensité de sa fermentation. D'un bel affinage, sa croûte brillante lui confère toute sa noblesse.

TOMME VAUDOISE & *Ail des ours (Savoie)*



C'est une caresse, la promesse d'une pâte soyeuse en bouche. Contrairement aux géants des alpages, la Tomme Vaudoise, élaborée de façon traditionnelle dans les cantons de Vaud et de Genève, affiche une taille modeste et un affinage court, entre 7 et 14 jours sur des grilles qui strient son croûtage duveteux. « **C'est le format du Saint-Félicien avec une croûte épaisse, un coeur moelleux mais pas coulant, avec une mâche assez présente. C'est une très belle expression du lait de vache.** » François Robin aime la Tomme Vaudoise pour sa fraîcheur et sa légèreté, et recommande même de débiter sa dégustation des Fromages de Suisse par elle, avant l'Appenzeller®. Dans sa quête de l'accord parfait, l'un des Meilleurs Ouvriers de France fromager cherchait quelque chose de très herbacé, en lien avec la dominante lactée du fromage. Il a jeté son dévolu sur l'ail des ours, plante typique du massif alpin et devenu un ingrédient très prisé des chefs. « **C'est gentiment piquant mais sans une intensité trop forte, j'aime le travailler frais mais on peut aussi le trouver déshydraté, à travailler en crème avec la Tomme Vaudoise.** » Une bouchée très simple mais diablement bonne.

LA TOMME VAUDOISE, LA FINE FLEUR DU TERROIR ROMAND

Produite de façon traditionnelle dans les cantons de Vaud et de Genève, à partir d'un lait frais pasteurisé, la Tomme Vaudoise est affinée avec délicatesse, de 7 à 14 jours, sur des grilles qui strient son croûtage duveteux. Reconnaisable pour sa petite taille, sa texture crémeuse et sa croûte neigeuse, ce petit fromage au parfum de lait frais fond en bouche de façon très soyeuse. Ce qui en fait le plus caressant des Fromages de Suisse.





Accords PARFAITS

APPENZELLER® & Confiture de coings (Sulz)

C'est l'un des Fromages de Suisse les plus corsés dans les fondues à la française, plus mordant que secrète, saumure aux herbes aromatiques baptisée « Sulz » avec laquelle sa croûte est brossée, lui confère des arômes d'épices, un quelque chose de poivré, de moutardé. C'est dans son enfance que François Robin est allé chercher son accord avec le coing, dont sa mère faisait une délicieuse pâte. « **Il y avait un grain que j'aimais bien, un peu de mâche, de la texture. Cela provoque quelque chose sous la dent, ce n'est pas juste un goût de sucre.** » Moutarde et fruits confits, c'est un clin d'oeil à la mostarda, ce condiment italien doux et piquant à la fois, très apprécié dans le monde anglo-saxon. Ici, le sucre atténue les saveurs du croûtage de l'Appenzeller®, même si François Robin « **recommande vivement de goûter la croûte** » de ce fromage au lait de vaches Brunes des Alpes, pâte mi-dure fabriquée à la main entre l'Alpstein et le lac de Constance. Notons que l'on pourrait tout aussi bien remplacer le coing par de la goyave ou de la poire.

L'APPENZELLER®, AU GOÛT SI CORSÉ

Fabriquée à la main entre le massif de l'Alpstein et le lac de Constance, cette pâte mi-dure est obtenue grâce à son lait frais des vaches Brunes des Alpes. Son goût inimitable est délicieusement corsé. Brossé durant sa maturation d'une saumure aux herbes aromatiques de montagne, il possède des arômes de moutarde jaune, de muscade, de poivre et de vin blanc.



GRUYÈRE AOP SUISSE & Confi

d'ignon

« Le Gruyère AOP suisse a quelques cousins de part et d'autre de la frontière avec la France, mais aucun n'a cette dynamique qui provoque une explosion en bouche de notes grillées, compostées, avec un côté salin qui arrive immédiatement et persiste longtemps. » C'est la déclaration d'amour de François Robin à ce fromage emblématique, brossé à l'eau et au sel, affiné en cave sur des planches d'épicéa, sur lesquelles d'imposantes meules de 25 à 40 kg s'alanguissent tranquillement, entre 5 et 18 mois. Ce gaillard superstar des plaines et des alpages est le symbole d'un produit artisanal identitaire. « **Dans un pays de compromis et de consensus, tout le monde tombe d'accord autour du Gruyère AOP suisse.** » Conscient de la singularité de cette pâte tendre emblématique, François Robin a imaginé un accord qui ne brusque pas le Gruyère AOP suisse. Dans la plus pure tradition française, comme avec le foie gras, par exemple, il a pensé au confit d'oignon. On peut même l'allonger d'un vinaigre balsamique pour l'emmenner vers l'acidité d'un chutney, tandis que le sucre en atténue la salinité.

LE GRUYÈRE AOP SUISSE, UN AMBASSADEUR DE TAILLE

Affiné en cave sur une planche d'épicéa entre 5 et 18 mois, brossé à l'eau et au sel, ce gaillard (sa meule pèse entre 25 et 40 kg) offre une pâte tendre de couleur ivoire, légèrement humide au toucher. Sous la langue, son croquant-fondant aux notes lactées et salines réveille les parfums de la flore alpestre. Dans sa version alpage, on relève une saveur presque fumée.





FRANÇOIS ROBIN, MOF FROMAGER

F comme François, F comme Fromages de Suisse

Fils de producteur de fromages de chèvres en Charente, François Robin a grandi dans les parfums capiteux de la chèvrerie familiale, ceux plus légers du trèfle à quatre feuilles qu'il aimait mâcher en le glissant sous la langue, et ceux plus enveloppants de la paille. **Un univers sensoriel qui a affiné son palais et nourri sa mémoire.** Il n'a oublié ni « l'odeur du pain chaud qui sortait du four du boulanger du coin » ni « le goût du premier fromage de chèvre frais mangé au petit matin avec une compote de pommes ».

Enfant, il commence par faire un grand détour par la Guyane, où ses parents s'exilent dans les années 1980, au cœur d'un village de réfugiés laotiens. Dans la touffeur du climat équatorial, il grandit au milieu des fruits exotiques et des épices.

De retour en France, il s'installe au pays des châteaux de la Loire et du Sainte-Maure de Touraine. Il rêve alors d'être le Commandant Cousteau ou bien de travailler dans le spectacle, ce qu'il fera un temps en s'occupant du fonctionnement du Confort Moderne, à Poitiers, lieu emblématique de la contre-culture. Une parenthèse enchantée pour mieux revenir à ses premières amours. **Il intègre l'École des fromagers de Paris en 2008,** se forme chez Julhès, à Paris, puis se frotte au monde du traiteur chez

Fauchon, comme acheteur de fromage, où il rencontre Jean-Pierre Clément, chef de cuisine, et Benoît Couvrand, chef pâtissier devenu aujourd'hui l'associé de Cyril Lignac. **Surdoué, François Robin décroche le titre d'un des Meilleurs Ouvriers de France fromager dès 2011.** Depuis, il dispense ses connaissances aussi bien à des étudiants qu'à des professionnels, parcourt le monde comme consultant indépendant, et instruit les Nuls aux Éditions First.

Ce parcours atypique et vagabond fait de lui un « iconoclaste » du fromage, comme il aime le dire. Respectueux de l'histoire, des traditions et des savoir-faire, mais toujours guidé par la quête de nouvelles sensations.

« Je ne suis pas un rebelle de la chose fromagère mais je veux emmener le fromage dans toutes les sphères de la grande famille du bien-manger, en tissant des liens avec ceux qui, plein d'une énergie nouvelle, font bouger les lignes, sans jamais oublier que l'on doit tout à la nature, aux agriculteurs, aux artisans et aux animaux. » Pour lui, la nourriture doit être « bonne à manger et bonne à penser ». Le fromage en particulier. Il trouve ses deux dimensions dans les Fromages de Suisse. Entre eux, c'est un mariage d'amour.



TOUS LES GOÛTS SONT DANS LA NATURE

La Suisse est riche de son histoire, de ses paysages et de ses savoir-faire. Sa modeste superficie (41 285 km²) ne la classe qu'au 133e rang mondial mais ses climats, ses sols, ses plaines et ses sommets, en font l'un des pays les plus divers qui soient. La nature y est omniprésente, un patrimoine d'autant plus protégé qu'il est précieux. **Les Fromages de Suisse sont l'un des nombreux symboles de cette naturalité chère à chaque membre de la confédération helvétique.** « Exclusivement au lait de vache, avec une prédominance pour les pâtes pressées et les longs affinages, explique François Robin, l'un des Meilleurs Ouvriers de France fromager, ils se distinguent par des caractéristiques explosives, dynamiques, avec du mordant, francs et marqués, des notes salines, poivrées, épicées. »

Tout cela, ils le doivent à la main de femmes et d'hommes fiers de leur héritage, attachés à la notion de filière, de travail en commun, à la protection des animaux et de la terre. Sans jamais pour autant s'enfermer dans la nostalgie ni le passéisme. « Les Suisses ont compris que si tu restes sur la tradition, tu n'avances pas, ajoute François Robin. Comme dit mon ami Marc Janin : 'il faut toujours avoir une tradition d'avance'. » **La Suisse ne produit pas ses fromages en grande quantité ; elle mise sur la qualité en créant de la biodiversité par la valorisation d'une fabrication artisanale centrée sur un terroir d'origine.** Sans se forcer. C'est naturel.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

Appenzeller®
SWITZERLAND

EMMENTALER®
SWITZERLAND

RACLETTE®
DU VALAIS

sbrinz®
SWITZERLAND

TOMME
VAUDOISE
SWITZERLAND

VACHERIN
MONT-D'OR®

LE MONDE L'ADORE

TÊTE DE MOINE®
FROMAGE DE BELLELAY

Vacherin®
Fribourgeois
SWITZERLAND

L'ETIVAZ®
FROMAGE D'ALPAGE
AU FEU DE BOIS

Toutes les informations relatives aux Fromages de Suisse sont disponibles sur :
www.fromagesdesuisse.fr

@FromagesdeSuisse



@FromagesdeSuisse



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse. 

www.fromagesdesuisse.fr