

Goûte-les tous!

La Suisse, c'est le paradis du fromage: les artisans du pays en fabriquent plus de 450 sortes! On t'a mitonné une sélection mêlant grands classiques et spécialités. Combien de cases seras-tu capable de cocher?



FLEURETTE, LA CHAMPIONNE DES TOMMES

C'est une star en Suisse romande: créée par le fromager de Rougemont (VD) Michel Beroud, la tomme Fleurette fait l'unanimité. Avec sa saveur douce qui rappelle le lait frais et sa texture ultrafondante, elle séduit les chefs étoilés comme les jeunes gourmands. Elle a d'ailleurs gagné plein de médailles d'or dans des concours de produits du terroir. Elle est fabriquée avec du lait cru de vaches pâturant en montagne, et affinée durant dix jours. Comment la manger? Tout simplement avec un morceau de pain à l'heure du pique-nique!

NIVEAU 1



RACLETTE

Trop facile: tout le monde aime la raclette, non?



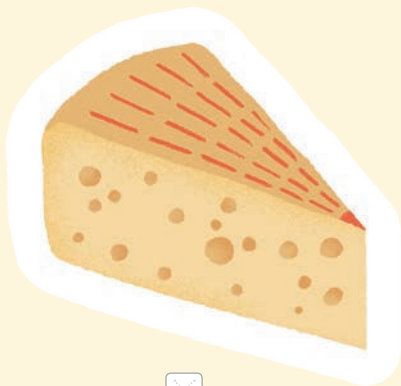
MOZZARELLA

Un goût d'Italie pour accompagner des tomates ou garnir une pizza.



CHÈVRE FRAIS

Il en existe mille variantes: nature, à la ciboulette, au poivre ou à l'ail...



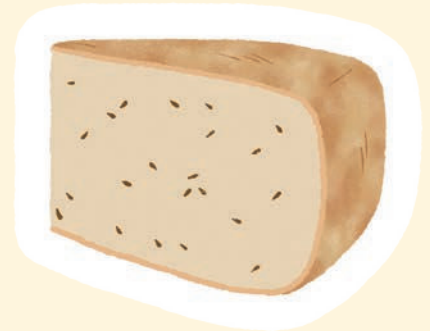
EMMENTALER

Un des rares fromages suisses à avoir vraiment des trous.



VACHERIN FRIBOURGEOIS

L'une des moitiés du mélange à fondue traditionnel. Délicieux aussi seul.



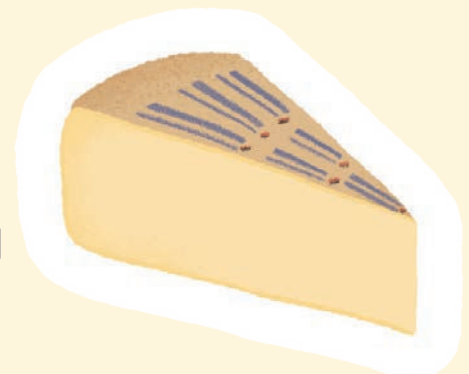
TOMME AU CUMIN

Les petites graines de cette épice orientale lui donnent du caractère.



SÉRAC

Il est fabriqué à partir de petit-lait. Assaisonne-le avec du sel et du poivre, un filet d'huile d'olive ou même de miel.



GRUYÈRE

Il est bon partout, un vrai couteau suisse: en morceaux, râpé sur des pâtes ou dans un gratin.



NIVEAU 2



FROMAGE AU SAFRAN

Il doit sa pâte jaune vif aux pistils de safran récoltés dans le village valaisan de Mund.



TILSIT

Pour le découvrir, mise sur l'emballage vert, le plus doux, avant de passer à l'une des quatre autres variantes.



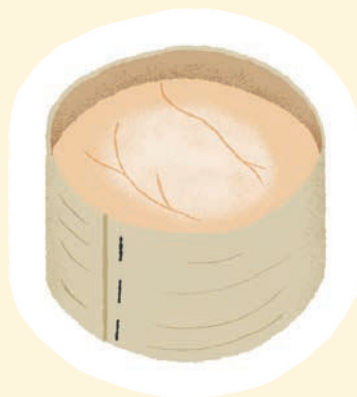
MARÉCHAL

Habillé d'un manteau d'herbe, il a un goût puissant et épicé.



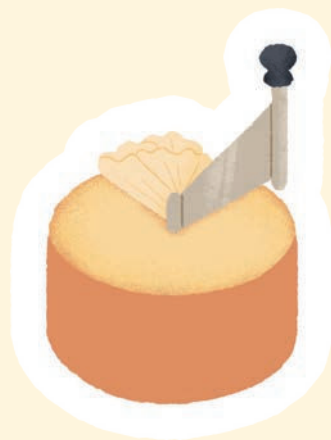
TOMME DE CHÈVRE

Essaie d'en glisser une tranche dans un burger: ça vaut le détour.



VACHERIN MONT-D'OR

Ce fromage qu'on ne fabrique qu'en hiver est entouré d'une sangle d'épicéa.



TÊTE-DE-MOINE

On en mange rien que pour le plaisir de tourner la manivelle et faire de jolies rosettes.



BÛCHE CENDRÉE

Il y a longtemps, on la roulait dans la cendre pour la conserver. On continue de le faire pour lui donner du caractère.



APPENZELLER

C'est un peu le gruyère des Alémaniques: des pâtes à la soupe en passant par les röstis, on le met partout!

BOULE DE BÉL

Cette petite boule roulée dans le poivre se râpe sur des pâtes ou un risotto: effet piquant garanti.



NIVEAU 3



BLEUCHÂTEL

Chiche de goûter un fromage bleu? Tente le coup avec celui qu'on fabrique du côté de Neuchâtel.



BERNER HOBELKÄSE

Celui-ci, c'est un vrai dur. Pour le manger, il faut le passer sur un rabot à rebibes.



GRUYÈRE CARAMEL

Création de l'affineur Jacques Duttweiler, ce gruyère vieilli 32 mois a un petit goût... de caramel!



SCHABZIGER

Attention, OVNI en vue. Ce sérac affiné et aromatisé au trèfle se savoure à toutes petites doses.



CROTTIN SEC

Ne te laisse pas intimider par son odeur qui rappelle une chèvrerie: en bouche, il est plutôt civilisé.



SBRINZ

Dur, sec et corsé, il n'a rien à envier aux meilleurs parmesans.