

Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 46 (2019)
Heft: 4

Artikel: Fromage suisse mélomane
Autor: Lettau, Marc
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-912769>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Fromage suisse mélomane

Dans l'Emmental, on a fait «écouter» de la musique pendant plusieurs mois à des meules de fromage en maturation. Grâce à cette expérience, l'humanité sait à présent que selon le genre musical, le fromage développe des goûts différents. Mais est-ce là de l'art, du commerce, ou du tam-tam?



Beat Wampfler est à l'écoute du fromage. Il penche ici son oreille attentive sur une véritable meule de fromage d'Emmental. Le saleur Markus Schneider le regarde faire.

Photo Keystone

MARC LETTAU

À la question de savoir comment se porte le joyau sacré de la gastronomie helvétique, la réponse est: le fromage suisse va de mieux en mieux. La libéralisation complète du commerce du fromage entre la Suisse et l'UE en 2007 s'est finalement avérée salutaire. Depuis, les exportations de fromage suisse ne cessent d'augmenter. Elles s'élèvent aujourd'hui à plus de 70 000 tonnes par an.

Une information a cependant fait bien plus de bruit ce printemps que les chiffres des exportations: le fromage suisse est mélomane. Il a même des goûts musicaux éclectiques. Il réagit différemment à la «Flûte enchantée» de Mozart, au «Stairway to Heaven» de Led Zeppelin, au «Monolith» de Yello et au «Jazz» du groupe de hip-hop A Tribe Called Quest. Nous le savons grâce à Beat Wampfler, amateur d'expériences scientifiques et marchand de fromage à Berthoud, et Michael Harenberg, musicologue, spécialiste des médias et enseignant à la Haute école des arts de Berne (HKB). Cet insolite duo s'est posé la question suivante: les ondes musicales influencent-elles le métabolisme du fromage de manière probante et gustativement sensible? Pour le savoir, ils ont exposé neuf meules à des ondes musicales pendant six mois. Une «meule de référence» est restée, elle, dans le silence.

À la veille de l'expérience, Beat Wampfler espérait que le fromage exposé au hip-hop mûrirait particulièrement bien: «Cela permettrait de donner à plus de jeunes le goût du fromage.» La dégustation des meules arrivées à maturation par un jury d'experts a comblé ses espoirs: le fro-

mage hip-hop a reçu d'excellentes notes. C'est celui qui s'est détaché le plus nettement de la meule de référence, éblouissant les dégustateurs par son «arôme extrêmement fruité», et présentant les plus grands trous.

Le porte-parole de la HKB, Christian Pauli, a confirmé à la «Revue Suisse» que cette «recherche sensationnelle» se poursuivait à présent. D'où notre question sur le sens et la finalité de l'expérience: s'agit-il d'art, de commerce... ou de tam-tam? Christian Pauli: «L'expérience se situe à l'intersection de l'art et du commerce. Jamais nous n'avons pensé faire du tam-tam.» Pour bien éteindre tout soupçon de ce côté-là, Christian Pauli renvoie à l'analyse de l'Université des sciences appliquées de Zurich (ZHAW), qui prouve que l'exposition à la musique a modifié des arômes importants du fromage. On sait désormais que les meules exposées à des fréquences basses présentent des teneurs en 2-méthylbutanal, 3-méthylbutanal, méthional, phénylacétaldéhyde, 2-éthyl-3,5 diméthylpyrazine et acide propionique plus élevées que les autres.

Le candide amateur de fromage qui avalait jusqu'ici tous ces composants sans le savoir sera sûrement emballé par cet approfondissement de la recherche. Peut-être tout un chacun voudra-t-il bientôt déguster un fromage ayant «écouté» ses chansons préférées. Les souhaits exprimés par la rédaction de la «Revue Suisse» reflètent déjà bien toute la variété des desiderata: nous réclamons «Atom Heart Mother», de Pink Floyd, «Casta Diva», de Bellini, «We will rock you», de Queen, «Ha ke Ahnig», de Steff la Cheffe, les «Boleros Inolvidables» de Tito Rodriguez et, surtout, «Je crois aux miracles», des Peanuts.