Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: 20 (1974)

Heft: 11

Artikel: La Fête aux fromages

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-848761

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

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

La Fête aux fromages

Le marché aux fromages.

Des caves pour 9.000 fromages dans les Alpes vaudoises

L'association des producteurs de fromage des Alpes vaudoises et la Fédération Laitière du Léman ont inauguré récemment à l'Etivaz, au-dessus de Château-d'Oex, de nouvelles caves à fromage d'une capacité de 7000 meules environ, sans compter le grenier aménagé pour 2000 pièces destinées aux fameuses « rebibes » du pays d'en haut. C'est en 1932 que les amodiateurs des Alpes vaudoises se sont groupés en coopératives pour soigner la production fromagère de leurs alpages et construire, avec l'appui de la Fédération Laitière du Léman, les premières caves de l'Etivaz, d'une capacité de 3.000 fromages. Devant l'accroissement constant de la production, il a fallu louer des caves à des particuliers, puis décider en 1972 d'agrandir les caves coopératives de l'Etivaz.

La production a augmenté de 78.000 kg en 1950 à 156.000 en 1973, la commercialisation de 60.000 à 137.000 kg. La qualité s'est nettement améliorée : le premier choix a progressé de 75 à 96 %, tandis que le troisième choix a entièrement disparu depuis quelques années. Le succès de cette coopérative est cité en exemple en Suisse, d'autant plus qu'elle constitue l'unique cas de développement de la fabrication de fromage en montagne dans notre pays.

L'inauguration des caves de l'Etivaz a été marquée par une allocution de M. Georges-André Chevallaz, Conseiller fédéral et enfants du pays d'en Haut (ats).

Fondue vaudoise

Ingrédients (pour 4 personnes) :
1 gousse d'ail,
3-4 dl de vin blanc vaudois,
600-800 g de gruyère grossièrement râpé (règle générale : 1 dl de vin pour 200 g de fromage), si possible de 2-3 degrés différents de « maturité »,
1 petit verre de kirsch,
4 cuillers à thé rases de crème de maïs (maïzena),
poivre et noix de muscade,
du pain coupé en bouchées de bonne taille (le pain parisien est parfait parce qu'il a beaucoup de croûte).

Frotter d'ail le caquelon à fondue, ou, si l'on en aime particulièrement le goût, hacher finement l'ail et le mettre au fond du caquelon. Verser le vin, le tiédir puis ajouter le fromage et le laisser fondre en tournant. Délayer la crème de maïs avec le kirsch. L'incorporer au mélange, quand il cuit. Assaisonner avec poivre et muscade. Donner encore 2-3 bouillons puis servir. Le caquelon se pose sur le réchaud allumé sur la table. La chaleur doit être réglée de telle manière qu'il subsiste une légère ébullition.

Fondue neuchâteloise

Préparation identique à celle de la fondue, mais avec un mélange de fromage mi-emmental, mi-gruyère et un vin blanc de Neuchâtel. Deux recettes de l'album « Plaisir de la Table », Edition SILVA.

Ah la bonne fondue !