

ÉDITION SPÉCIALE
OCTOBRE 2024

VINUM FOODPAIRING GUIDE

WWW.VINUM.EU
7.50 CHF

FROMMAGE

&

VIN

Vinum
MAGAZINE DE LA CULTURE DU VIN





Une expérience gustative authentique

Découvrez une sélection d'expériences chez les producteurs agroalimentaires locaux pour plonger dans la vie quotidienne du l'environnement rural tessinois et déguster des produits régionaux. **ticino.ch/agriesperienze**



TICINO A TE
nostrano e genuino



TICINO 
petits moments
grande emozione

Éditorial



«Swiss Cheese Awards:
la convivialité et
l'excellence ont rendez-
vous à Lugano du
4 au 6 octobre 2024.»

Sommaire

04–23

Fromages et vins

Pour découvrir recettes et
accords autour de 16 fromages
suisses incontournables

24–25

Swiss Cheese Awards

La plus grande compétition
de fromagère de Suisse a lieu cet
automne au Tessin

26–29

Vins du Tessin

Ils nous étonneront toujours!

30–37

Œnotourisme au Tessin

Profitez des Swiss Cheese Awards
pour (re)découvrir la Suisse
italienne

38

Interview

Enrico Rezzonico, de la Fattoria
del Faggio, près de Lugano

Moment de convivialité partagé

En cet automne 2024, les Swiss Cheese Awards éliront domicile au Tessin et sont ravis d'associer à leur fête les vins suisses, en particulier tessinois. Près de mille fromages se disputent le prix du meilleur fromage suisse! Et tous savent mettre en valeur les excellents vins de nos coteaux. Pour vous en convaincre, découvrez quelques associations dans ces pages et venez partager un beau moment festif autour de ces deux produits phares de nos terroirs à Lugano du 4 au 6 octobre.

C'est dans le cadre de la fête d'automne que les fromagers suisses vous présenteront, entre autres, leurs produits primés. L'occasion de découvrir les fleurons des fromages suisses!

Au plaisir de vous rencontrer,
Martin Spahr, CMO, Switzerland Cheese Marketing

Vinum
MAGAZINE DE LA CULTURE DU VIN

L'édition spéciale de VINUM «Guide pratique VINUM, vin et fromage 2024» est un hors-série spécial de VINUM, le magazine européen de la culture du vin, ISSN 1663-2567, publié en coopération avec Switzerland Cheese Marketing, l'Agenzia Turistica Ticinese et Ticinowine. © octobre 2024

ÉDITEUR
Roland Köhler

ÉDITEUR / SOCIÉTÉ ÉDITRICE
Intervinum AG, Thurgauerstr. 66,
CH-8050 Zurich
Tél. +41 (0)44 268 52 40
info@vinum.ch, www.vinum.eu
Nicola Montemaranò, direction
Raffaella Köhler, direction du marke-
ting des lecteurs, Maya Wyss, Martin
Bösch, marketing des lecteurs, Laura
Colacicco, Evelyne Oberholzer,
marketing en ligne

RÉDACTION
Rédaction de VINUM, CH-8050 Zurich
redaktion@vinum.ch
Anick Goumaz, textes
Inès C. De Boel, secrétaire de rédaction

CONCEPTION ET PRODUCTION
Graphisme et mise en page: Jota
Ziogas, Philippe Rérat, Cyril Rutishauser
Photo de couverture:
gettyimages / Daria Buharina
Relecture: Anne Fries | Relecture,
traduction, D-Düsseldorf Traduction:
Hancock Hutton, Bordeaux
Direction de la production/
distribution: Martin Kaufmann, Tél. +41
41 783 27 60 produktion@vinum.ch

SERVICE DES LECTEURS
Creative Media GmbH
Schützenstr. 119
CH-8902 Urdorf
Tél. +41 (0)43 322 60 87

Fax: +41 (0)43 322 60 61
vinum@c-media.ch

© Tous droits d'auteur et de publication
de tout ou partie des présentes
réservés. Toute utilisation ou exploitati-
on, notamment la réimpression, la
reproduction, le microfilmage,
l'enregistrement et l'utilisation sur des
supports de données optiques ou
électroniques, requiert l'accord écrit de
la société éditrice. En dépit d'un
contrôle soigneux, les auteurs, la rédac-
tion et la société éditrice déclinent
toute responsabilité quant à l'exactitu-
de des contenus.

Tous fiers de la qualité de nos produits

Le fromage suisse,
100% nature, 100% d'ici

En mangeant du fromage suisse, on s'offre un plaisir gustatif inégalé, sans nuire à notre santé et tout en encourageant une filière qui préserve nos ressources. Le respect de l'animal reste indispensable pour une production laitière et fromagère de qualité. Afin de garantir son identité naturelle, le secteur s'astreint à une politique drastique en matière d'additifs. Trésor local, le fromage suisse représente un exemple de développement durable en appliquant des circuits ultra-courts.

La qualité des fromages suisses est reconnue à l'intérieur comme à l'extérieur de nos frontières. Où qu'ils se trouvent dans notre pays, les fromagers et les fromagères recherchent constamment l'équilibre parfait entre les saveurs, les arômes et les textures. Pour cela, leur savoir-faire détient une importance capitale. Mais les bons produits requièrent aussi toujours les meilleures matières premières. Le respect de la nature et de l'animal n'est donc pas qu'un argument marketing pour nos artisanes et nos artisans. Afin de recueillir le meilleur lait, il faut chérir ses vaches. En effet, seules les vaches en bonne santé et élevées dans le respect de leur espèce produisent un lait de qualité.

Un produit 100% naturel

Avec le fromage suisse, les consommatrices et consommateurs cherchent à ravir leurs papilles, sans nuire à leur santé. Ainsi, le secteur renonce volontairement à des additifs tels que des colo-

rants artificiels et des conservateurs, pourtant autorisés. Cette décision s'est officialisée en 2002 avec la ratification d'un code de déontologie. Le fromage suisse se différencie ainsi clairement des produits d'importation.

Parfait exemple de développement durable

Le développement durable ne doit pas se focaliser que sur l'écologie et le respect de la nature. La viabilité économique et les valeurs sociales en sont les deux autres piliers, trop souvent oubliés. Élaboré principalement dans des fromageries de village locales, selon des méthodes de fabrication traditionnelles, le fromage suisse suit tous les principes du développement durable. La proximité entre toutes ses étapes d'élaboration économise des ressources, tandis que son ancrage local fait perdurer les traditions et génère des emplois dans de nombreuses régions du pays.

197 258 tonnes

La production totale de fromages suisses

73 494 tonnes

37,3% (de la production totale)

Exportation de fromages suisses

44,1%

de la production
suisse de lait est
transformé en
fromage

2023

Facts & Figures

Plus de 700

différentes spécialités
fromagères produites
en Suisse

22.7 kg

de fromages consommé
par habitant en Suisse

12

fromages AOP

16 Fromages suisses

& les vins pour les accompagner





Le fromage de chèvre frais & la salade aux herbes



En bref

Fromage frais +++ Au lait de chèvre
+++ Affiné jusqu'à trois semaines
+++ Aromatique, doux, salé, lactique,
frais+++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



Ticino AOC
Montalbano Bianco 2023
Cantina Mendrisio
cantinamendrisio.ch



Vully AOC
Fribourg Traminer 2023
Château de Praz
chateaudepraz.ch

Comme un nuage dans l'assiette

Avec sa texture légère comme un nuage, le fromage de chèvre frais disparaît de l'assiette aussi vite qu'il est arrivé. On l'apprécie par exemple avec une salade et du melon. Même pas besoin de se sentir coupable: il est gorgé d'eau. De là à dire qu'il représente un atout minceur, il n'y a qu'un pas! Contrairement aux fromages à pâte dure et mi-dure, les producteurs ne les pressent pas. Ce qui explique cette différence. Autre avantage: les fromages frais ont une durée de production très courte, de l'ordre d'une semaine. Et franchement, qui ne craque pas devant ces petites chèvres qui nous offrent généreusement leur lait?



La recette

QR-Code
scanner



Formaggio d'Alpe Ticinese DOP

& la smeazza



Un fleuron du terroir alpin tessinois

Comme pour d'autres fromages suisses, on peut réellement parler de terroir quand on évoque le Formaggio d'Alpe Ticinese DOP. Cette délicatesse est produite à partir du lait des vaches et des chèvres qui paissent tranquillement entre 1500 et 2400 mètres d'altitude et se délectent d'une cinquantaine de plantes et fleurs de montagne. Cette matière première totalement naturelle donne tout son caractère à ce fromage, connu depuis le Moyen Âge. Fleuron du terroir alpin tessinois, il se marie parfaitement à la smeazza, une délicieuse tarte typique de la Suisse italienne aux légumes et à la fleur de bourrache (la fameuse «smeazza»). Buon appetito! formaggio-alpe-ticino.ch



La recette

QR-Code
scanner



En bref

Fromage à pâte mi-dure +++ Affiné deux mois au moins +++ Selon le degré de maturation, friable ou plutôt fondant, de doux à plutôt corsé +++ Produit de mai à octobre

Accords mets et vins



Ticino AOC
Il Murchi Bianco 2023
(Johanniter)
Cantina Moncuchetto, Lugano
moncuchetto.ch



Zürichsee AOC
Riesling-Sylvaner 2023
Schwarzenbach Weinbau, Meilen
schwarzenbach-weinbau.ch

Le fromage de brebis

& la piccata



Meilleur que le pecorino et la feta

Le pecorino est sans aucun doute le fromage de brebis le plus connu au monde (avec certaines fetas grecques). Dur, on l'utilise comme le parmesan, bien qu'il se montre plus aromatique et corsé. Les fromages de brebis se font plus rares en Suisse, mais les Tessinois savent très bien s'inspirer de leurs voisins et nous proposer de délicieuses variétés. Leurs pâtes sont souples et élastiques, avec des petits trous. Elles sont parfumées, avec des notes acidulées et végétales. Ces fromages à pâte mi-dure sont produits à partir de lait thermisé et leur maturation se fait en cave fraîche à l'humidité relativement élevée.



La recette

QR-Code
scanner



En bref

Fromage à pâte mi-dure ou molle +++
Au lait de brebis +++ Affinage selon
la texture d'une semaine à plusieurs
mois +++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



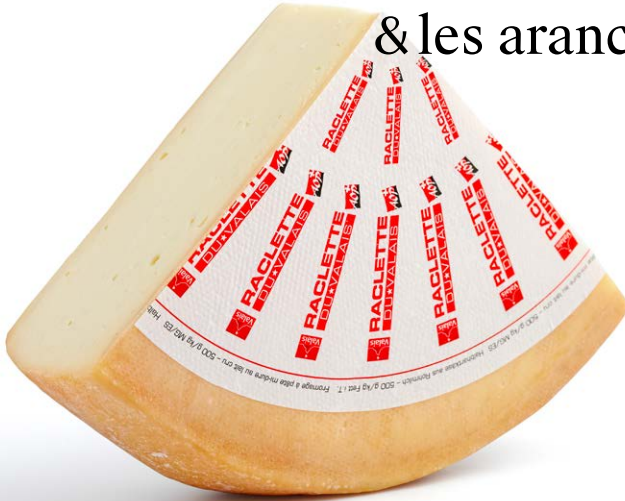
Ticino AOC
SanZeno Riserva Fondatore
2020
Tamborini Carlo, Lamone
tamborinivini.ch



Genève AOC
Esprit de Genève 2022
Domaine de la Vigne Blanche,
Cologny, lavigneblanche.ch

Le Raclette du Valais AOP

& les arancini



En bref

Fromage à pâte mi-dure +++ Affiné
au minimum trois mois +++ Fondant,
souvent velouté avec des arômes
végétaux +++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



Ticino IGT
Rosato di Bondola 2022
Azienda Mondò, Sementina
aziendamondo.ch



Valais AOC
Rosé Pigalle 2023
Domaine du Mont d'Or, Sion
montdor.ch

Un véritable gène de l'ADN valaisan!

Le Raclette est au Valais ce que le Merlot est au Tessin: plus qu'un produit du terroir, un véritable gène dans son ADN. La comparaison avec le vin ne s'arrête pas là. Osons même parler de «terroir», tant il est fascinant de constater les variations d'un alpage à l'autre. Et on n'évoque même pas de l'évolution en fonction des saisons. Pour une dégustation en bonne et due forme, les fans se retrouvent au Château Villa à Sierre. En bref, le Raclette du Valais AOP sait se prendre au sérieux sans se prendre la tête. Une fois fondu et agrémenté de pommes de terre, il constitue un plat reconnu pour sa convivialité bien au-delà de nos frontières. raclette-du-valais.ch

La recette

QR-Code
scanner



La tomme vaudoise & les naans



Tous les goûts se retrouvent dans la tomme

La tomme, c'est le fromage suisse à pâte molle par excellence. Les fromageries de tout le canton de Vaud en ont fait une tradition, mais il semblerait que la Vallée de Joux soit son berceau. Même si des voix s'élèvent pour qu'elle rejoigne la grande famille des AOP suisses, elle s'accommode pour l'instant parfaitement d'être libre de tout cahier des charges. Ainsi, elle s'octroie toutes les fantaisies en prenant parfois des arômes d'ail des ours, de poivre, de truffe et souvent de cumin. Les épices lui vont si bien que nous proposons ici une recette audacieuse venue de l'Inde, qu'on n'a pas hésité à «vaudoiser» avec de la tomme.



La recette

QR-Code
scanner



En bref

Fromage à pâte molle +++

Affiné entre 1 et 2 semaines +++

Arômes de lait frais ou de caillé
frais, onctueuse, coulante, selon la
maturation +++ Environ 100 g
pièce +++ Produite toute l'année

Accords mets et vins



Ticino AOC

Chardonnay 2023

Vini Rovio Ronco, Rovio
vinirovio.ch



Lavaux AOC

Chasselas Treize-Vents 2023

Cave l'Abbatiale, Payerne
cavelabbatiale.ch

Le Gruyère AOP

& le poulet à la cacciatora avec polenta



Le savoir-faire fromager suisse depuis 1115
S'il y a un produit qui représente le savoir-faire fromager suisse dans le monde entier, c'est bien le Gruyère AOP! Normal, aucun fromage suisse ne s'exporte autant. Comme son nom l'indique, il est né au cœur des Préalpes fribourgeoises, en 1115. Aujourd'hui, le Gruyère AOP est fabriqué dans les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, du Jura et la partie francophone du canton de Berne. On distingue le Gruyère AOP affiné pendant six à neuf mois, dix à 24 mois et le Gruyère d'alpage AOP. Les plus vieux Gruyères «croquant» sous la dent. Malgré la croyance populaire, il ne s'agit pas de grains de sel, mais de tyrosine, un acide aminé présent dans le lait. gruyere.com



La recette

QR-Code
scanner



En bref

Fromage à pâte dure +++ Affiné de 6 à 24 mois +++ Pâte fine et onctueuse, arômes frais évoluant vers plus de complexité +++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



Ticino AOC
Selezione d'Ottobre Merlot 2021
Matasci Vini, Tenero
matasci-vini.ch



Dézaley Grand Cru AOC
La Borne Dézaley Grand Cru 2021
Maison Testuz, Dézaley
testuz.ch

Le Vacherin fribourgeois AOP

& risotto de patate douces



Corsé et velouté: l'allié des papilles et des cuisines!

Pour les Fribourgeois, choisir entre le Gruyère AOP et le Vacherin fribourgeois AOP, c'est comme choisir entre son père et sa mère. Voilà peut-être pourquoi la fondue moitié-moitié a été créée? Ainsi, ils ne font pas de jaloux! En général plus corsé que la plupart des fromages suisses, le Vacherin fribourgeois AOP sait aussi faire preuve de douceur grâce à sa texture veloutée. Cette dernière lui ouvre tout un terrain de jeu gastronomique. Loin de se cantonner à la fondue, il se fait l'allié des cuisiniers du dimanche tout comme des plus grands chefs, dont beaucoup ont déjà vanté ses mérites. vacherin-fribourgeois-aop.ch



La recette

QR-Code
scanner



En bref

Fromage à pâte mi-dure +++ Affiné de 9 à 24 semaines +++ Riche palette d'arômes selon les maturités +++ En meules de six à dix kilos +++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



Ticino AOC

Vigna dell'Aspide 2023

Azienda Vitivinicola Pelossi & Co,
Pazzallo

s.pelossi@gmail.com



Zurich AOC

Rauschling 2023

Nadine Saxer, Neftenbach
nadinesaxer.ch

Mozzarella de bufflonne & le cheezy-tree



En bref

Fromage frais +++ Au lait de bufflonne ou de vache +++ Sans présure animale +++ Onctueux, doux +++ 150 g à 2,5 kg la pièce +++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



**Ticino AOC
Chardonnay 2022**

Cantina Silbernagl, Brusata di Novazzano
silbernagl.ch



**Lac de Bienne AOC
Just Pinot Gris 2023**

Silou Wines Tschanz, Alfermée
silou-wines.ch

Lait plein de vertus pour fromage exquis

La mozzarella fait tout de suite penser à l'Italie. Et la mozzarella de bufflonne, encore plus. Mais saviez-vous qu'on en fabrique aussi en Suisse? Nos vaches ont dû ouvrir grand leurs yeux lorsqu'elles ont vu débarquer leurs cousines bufflonnes... Et pourtant, leur lait permet d'élaborer d'exquises mozzarellas. En effet, il est deux fois plus riche en acides gras, ce qui rend le produit plus onctueux, mais il contient également plus de protéines, de fer, de vitamine A, de zinc et de calcium. Rien que ça! Costaudes les bufflonnes! Les personnes intolérantes au lactose supportent mieux le lait de bufflonne que celui de vache.



La recette

QR-Code
scanner



Le Bleuchâtel

& les champignons de Paris



La première pâte persillée de Suisse

Jusqu'à la création du Bleuchâtel par Didier Germain, propriétaire de la Fromagerie Les Martel, les amateurs de fromages à la pâte persillée faisaient constamment face à un dilemme: consommer local ou assouvir leurs envies et se tourner vers le Roquefort français ou le Stilton anglais. Désormais, ils n'ont plus besoin de choisir, grâce au Bleuchâtel! Depuis, il a fait des émules auprès de ses collègues fromagers. Ceux qui le trouvent trop corsé devraient tout de même essayer d'en ajouter dans leurs sauces ou plats mijotés. Son harmonie entre texture crémeuse et saveurs musclées rend les recettes plus délicieuses encore. fromagerie-les-martel.ch



La recette

QR-Code
scanner



En bref

Fromage à pâte mi-dure persillée +++
Affiné quatre à six semaines +++
Aromatique riche et soutenue, onctueux +++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



Ticino AOC

Sileggi Merlot di Losone 2022

Vini & Distillati Angelo Delea,
Losone
delea.ch



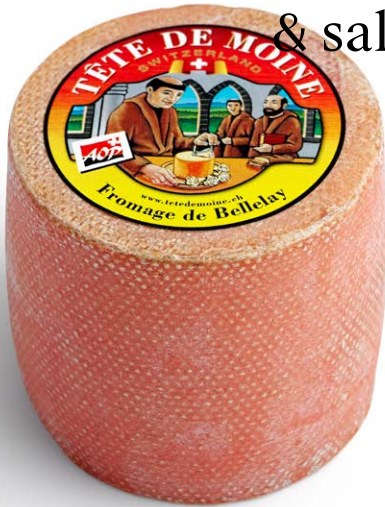
Neuchâtel AOC

Douce Intrigue 2022

Domaine Divernois, Cornaux
domainedivernois.ch

La Tête de Moine AOP

& salade Caesar



Une belle tradition fromagère jurassienne

Contrairement à presque tous les autres fromages de notre guide, le nom de la Tête de Moine AOP ne traduit pas son lieu d'origine. Se rapporte-t-il à la forme du haut de la tête des moine, cette caricaturale tonsure? Il semblerait plutôt qu'il soit lié au prélèvement que l'évêché effectuait à l'époque auprès des producteurs pour la propre consommation des chefs de l'Église. Quelle que soit sa légende, l'origine jurassienne de la Tête de Moine AOP ne fait, elle, aucun doute. Quant à la manière tout à fait unique de la servir – en rosette taillée grâce à une girolle, sorte de râpe caractéristique – nous la devons à l'ingénieur micromécanicien Nicolas Crevoisier. tetedemoine.ch



Photos: Tom Swalens, m.a.d.

La recette

QR-Code
scanner



En bref

Fromage à pâte mi-dure +++ Affiné
au minimum trois mois +++ Présenta-
tion très esthétique en fines rosettes
+++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



Ticino AOC

Stria Bianca 2022

Fratelli Corti, Mendrisio
fratelliscorti.ch



Vin de pays Jura

La Cascata 2022

Cave St-Germain Aurèle Morf,
Moutier

cave-st-germain.ch

Berner Alpkäse AOP et Berner Hobelkäse AOP

& les capuns

En bref

Fromage à pâte dure +++ Au lait de vache cru +++ Affiné de 4,5 à 12 mois
+++ Friand, notes de lait et d'herbage
+++ Produit de mai à septembre



Le meilleur des alpages depuis 1872

On estime à 1300 le nombre d'alpages en Suisse dédiés à la fabrication de fromages. Et quels fromages! Plein de caractère et empreints de leur terroir, ils doivent répondre à un cahier des charges très strict. C'est le cas du Berner Alpkäse AOP et du Berner Hobelkäse AOP, dont les recettes n'ont presque pas bougé depuis 1872. Les meilleures pièces du Berner Alpkäse sont sélectionnées pour devenir du Berner Hobelkäse, vieilli en cave six mois et séché pendant encore douze mois. Il se mange en rebibes râpés grâce à un outil spécifique et porte l'héritage d'une époque où le séchage représentait souvent le seul moyen de conserver des aliments. casalp.ch

Accords mets et vins



Ticino AOC
Bucaneve Spumante Bianco di Merlot
Cagi Vini Giubiasco
cagivini.ch



Grisons AOC
Blauburgunder Barrique 2020
Weingut Anjan Boner, Malans
anjanboner.ch

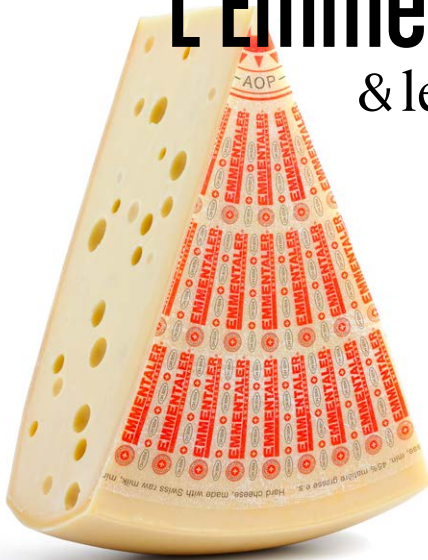


La recette

QR-Code
scanner



L'Emmentaler AOP & les rösti



L'un des ambassadeurs suisses à l'étranger
Lorsqu'on parle des fromages suisses à l'étranger, on évoque souvent le Gruyère AOP et... ses trous! Cette hérésie est en fait une confusion entre les deux fromages les plus vendus hors de nos frontières. Alors que le Gruyère AOP n'a pas de trous, l'Emmentaler AOP en a et cela n'empêche pas 60% de sa production de partir sur le marché international, en particulier en Italie. Comme beaucoup de nos pâtes dures et mi-dures, ce produit originaire de la vallée de l'Emme, dans le canton de Berne, se décline en fonction des durées d'affinage, allant de quatre mois pour le doux ou classique et jusqu'à 36 mois pour l'Emmentaler AOP Extra. emmentaler.ch



La recette

QR-Code
scanner



En bref

Fromage à pâte dure +++ Affiné au minimum quatre mois +++ Aromatique douce à corsée, arômes végétaux plus subtils selon la maturité
+++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



Ticino AOC
Il Mattiolo Rosa 2023
Valsangiacomo Vini, Mendrisio
valswine.ch



Genève AOC
Romulus Gamay 2023
Domaine du Centaure, Dardagny
domaine-du-centaure.ch

Le Sbrinz AOP

& courges butternut grillées



Plus ancien fromage à pâte extra-dure

Le saviez-vous? Du haut de ses 500 ans, le Sbrinz AOP est le plus ancien fromage à pâte extra-dure de Suisse. C'est aussi le seul fromage de notre pays qui se laisse apprécier de trois manières: en bouchées, en rebibes ou râpé. Son affinage dure au minimum 18 mois, mais c'est après 22 mois qu'il développe tous ses arômes. Pendant cette période, tous les goûts se concentrent, dans un lieu maintenu à 18 degrés. Le résultat? Un véritable délice en harmonie avec la douceur et l'onctuosité de la courge butternut. Quant à l'accord avec le vin, il nous ramène au XVI^e siècle, quand il servait de monnaie d'échange avec les vignerons. sbrinz.ch



La recette

QR-Code
scanner



En bref

Fromage à pâte extra-dure +++ Affiné de 18 à 36 mois +++ Friable, cassant, presque sablonneux, avec des arômes subtils d'amandes grillées +++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



Ticino AOC

Rosaspina Syrah Ticino 2021

Tenuta viticola Ferrari, Capolago
viniferrari.ch



Neuchâtel AOC

**Chardonnay Sélection Sous Bois
2022**

Caves du Château d'Auvernier
chateau-auvernier.ch

L'Appenzeller & le saltimbocca



En bref

Fromage à pâte mi-dure +++ Affiné
au minimum trois mois +++ Intenses
arômes floraux selon la saumure
utilisée +++ Produit toute l'année

Accords mets et vins



Ticino AOC
Baïocco 2022
Gialdi Vini, Mendrisio
gialdi.ch



La Côte AOC
Mise à Nu 2023
Domaine du Cotrable,
Villars-sous-Yens
domaineducotrable.ch

Un mélange resté secret...

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, l'Appenzeller ne bénéficie pas d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée). C'est une marque, comme toutes celles qui garnissent nos magasins. On le retrouve d'ailleurs souvent dans de sympathiques publicités mettant en avant le geste séculaire de «brossage» de sa croûte avec un mélange d'herbes de montagne resté secret. À la manière de beaucoup d'autres fromages suisses, il dispose de plusieurs déclinaisons: Doux (affiné durant trois mois), Surchoix (affiné quatre à six mois), Extra (affiné durant au minimum six mois) et Crème (comme son nom l'indique, l'ajout de crème le rend gourmand!). appenzeller.ch



La recette

QR-Code
scanner



Tilsiter

& le risotto à la tomate



Un globe-trotter au circuit ultra-court

Avez-vous déjà cherché Tilsit sur la carte de la Suisse? Pas la peine! Car cette petite ville ne se situe pas dans notre pays, mais dans l'ancienne Prusse-Orientale, où un fromager suisse exerçait ses talents au XIX^e siècle. Il quitta Tilsit avec une recette en poche, à laquelle il a attribué le nom de sa ville d'adoption. Malgré cette origine de globe-trotter, le Tilsiter bénéficie aujourd'hui d'un circuit ultra-court entre la Thurgovie, St-Gall et l'Oberland zurichois. Cette proximité garantit que la vingtaine de fromageries productrices utilisent toujours un lait d'une fraîcheur remarquable. Une histoire romanesque pour un délice d'exception. tilsiter.ch



La recette

QR-Code
scanner



En bref

Fromage à pâte mi-dure +++ Affiné de 10 à 15 semaines +++ Arômes de lait frais et d'herbes fraîchement coupées +++ En meules de 4 à 4,5 kg

Accords mets et vins



Ticino AOC
Chardonnay Piccole Gemme 2023
Chiericati Vini, Bellinzona
chiericati.ch



Valais AOC
Petite Arvine de Vétroz 2023
Serge Roh, Vétroz
sergeroh.ch

Le Raclette suisse

& le magret de canard à l'orange



Une tradition née avec le pays...

Des archives conservées dans les couvents d'Obwald et de Nidwald laissent entendre que Guillaume Tell mangeait déjà de la raclette en 1291... Légende ou vérité? On a bien envie de croire que la Confédération Suisse est née en même temps que ce plat fromager dont on ne pourrait se passer. Pour être digne de ce nom, le Raclette suisse doit pouvoir fondre tout en gardant une structure et un goût parfait. Autre particularité: on en produit dans tout le pays. Pour changer des habitudes, on vous propose un mariage audacieux avec du magret de canard à l'orange. Vous nous en direz des nouvelles!

raclette-suisse.ch



La recette

QR-Code
scanner



Accords mets et vins



Ticino IGT

Vino Rosso Marselan 2021

Settemaggio, Monte Carasso

settemaggio.ch



La Côte AOC

Vin Orange Muscat «Bio» 2022

La Cave de La Côte, Tolochenaz

cavedelacote.ch

A man with short brown hair and a beard, wearing a white button-down shirt, is smiling and looking down at a wooden board he is holding. On the board are several pieces of white Swiss cheese. The background is a blurred indoor setting, likely a competition or exhibition, with other people and tables visible.

Swiss Cheese Awards

La plus grande compétition
fromagère de Suisse

L'année 2024 voit se dérouler la 13e édition des Swiss Cheese Awards. Créée en 2001, la plus grande compétition fromagère de Suisse challenge les artisanes et les artisans de tout le pays. Avec un objectif ultime en tête: celui d'être sacré Swiss Champion. Pour le public, elle représente l'occasion de se retrouver et de célébrer notre artisanat dans une région qui varie d'une édition à l'autre. Cette année, Lugano a le plaisir d'accueillir des milliers de gourmets, du 4 au 6 octobre.



Tous les deux ans, les Swiss Cheese Awards mettent en ébullition la branche des fromages suisses. En 2024, le championnat a eu lieu à Berne le 20 septembre, suivi de l'élection des trois Swiss Champions à Lugano du 4 au 6 octobre. Cette finale s'inscrit dans une manifestation incontournable pour le Tessin: la grande Fête d'Automne. En plus des animations et stands gourmands habituels, le public pourra découvrir les lauréats de la plus importante compétition fromagère du pays. À chaque édition, plus de 200 fromages élaborés dans toute la Suisse figurent au classement. Un jury international s'occupe de les déguster

et de les départager. De l'Appenzeller au Vacherin fribourgeois AOP, en passant par les fromages de chèvre et même les innovations et les plateaux de fromages, 32 catégories constituent le concours. Mais le titre qui fait rêver toutes les fromagères et tous les fromagers, c'est bien entendu le Swiss Champion. Ce sacre n'existe que depuis 2006 et il a jusqu'ici récompensé un Mont Vully Bio, plusieurs Gruyère AOP et Gruyère d'alpage AOP, ainsi qu'un Vacherin Mont-d'Or AOP. Alors, qui succédera au Gruyère AOP de Marc Delacombaz à Montbovon, Swiss Champion 2022? À l'heure où nous écrivons ces lignes, le suspense reste entier...

Fabuleux vins du Tessin

La patrie du
Merlot surprendra toujours



Avec une part de 80% de Merlot dans son vignoble, le Tessin représente le canton suisse qui a le mieux su lier sa production à un cépage apprécié et recherché par la clientèle, réussissant avec cette stratégie à bluffer les amateurs grâce à des crus de grande qualité. Mais n'oublions pas les 20% restant ni la créativité des vigneronnes et des vignerons tessinois qui surprennent avec leur cépage phare ou d'autres variétés. Une audace peut-être amenée à se perpétuer en cette période où la branche vitivinicole doit faire preuve d'adaptabilité...



Comme beaucoup de régions viticoles suisses, le Tessin abrite de la vigne depuis fort longtemps... On pense qu'on y trouvait déjà du raisin il y a deux mille ans. Nos ancêtres appréciaient-ils autant le vin tessinois que nous à cette période? Difficile à dire... Leur boisson à base de raisin fermenté n'avait en tout cas rien à voir avec celle que l'on plébiscite aujourd'hui. Ce dont nous sommes sûrs et qui étonne souvent la plupart des consommateurs, c'est que le Tessin ne comptait à l'époque pas une seule grappe de Merlot! En effet, il a fallu attendre des siècles pour qu'un développement qualitatif remarquable opère et, avec lui, l'arrivée du Merlot. Originaire de Bordeaux, ce cépage est apparu dans le canton en 1906. Des visionnaires pensaient déjà à cette époque qu'il s'acclimaterait très bien au climat et aux terroirs tessinois. Nous leur devons certains de nos meilleurs vins rouges suisses aujourd'hui!

Faire peu, mais faire bien

Le Merlot s'est tellement bien intégré au Tessin et la clientèle l'a si sincèrement adopté, qu'on en oublie parfois qu'il ne s'agit pas d'un cépage indigène. En ces temps où les produits du terroir et recettes historiques sont tellement tendance qu'ils sont presque devenus la norme, parler de cépages internationaux s'apparente quasiment à un gros mot! Et pourtant, le Chardonnay fait des merveilles dans les Grisons, le Pinot Noir s'épanouit dans de nombreuses régions suisses et le Merlot donne ses lettres de noblesse au Tessin. Mieux qu'aucun autre vignoble du pays, le canton italo-phonie a su se concentrer sur une variété – qui plus est très connue et appréciée du public – l'approprier et la maîtriser à la perfection. Faire peu, mais faire bien.

Place à l'imagination!

Que les ampélographes en herbe se rassurent, ils trouveront au Tessin de quoi assouvir leur curiosité. Des cépages indigènes, Bondola en tête, regagnent du terrain. D'autres variétés plus connues, telles que le Chardonnay et le Sauvignon Blanc, produisent des vins blancs très maîtrisés. Et l'imagination des vigneronnes et vigneron tessinois ne s'arrête pas là... Plusieurs dizaines d'années après l'avènement du Merlot Bianco (comme son nom l'indique, un Blanc de Noirs issu de Merlot), le canton voit fleurir des tendances en matière de vins effervescents, nature, orange, Pét Nat (pétillant naturel), etc. Bref, comme partout ailleurs, les vigneronnes et vigneron tessinois se décarcassent pour surprendre leur clientèle.

Aujourd'hui... et demain?

Alors, à quoi ressemble le vignoble tessinois d'aujourd'hui et quelle image aura-t-il demain? Contrairement aux grandes régions européennes, qui semblent parfois immobilisées par leur taille, les vignobles restreints comme le Tessin ont l'avantage de présenter une certaine agilité et un beau dynamisme. Tout autour du globe, elles réfléchissent toutes aux conséquences du dérèglement climatique. Le Tessin suit cette tendance. Peut-être encore plus que les autres, car la région la plus ensoleillée, mais aussi la plus pluvieuse de Suisse, subit de plein fouet les affres du climat. Une situation dramatique, surtout pour les domaines en culture biologique. Les solutions se trouvent-elles dans les techniques viticoles ou dans l'encépagement? La branche tout entière se pose cette question. Mais on peut être quasiment certains que le Tessin restera toujours la patrie du Merlot, même s'il risque de faire un peu de place à d'autres.

LE VIGNOBLE TESSINOIS EN BREF

Avec **1181 ha** (soit 8% de la surface du pays), le vignoble tessinois est le cinquième plus grand au niveau national, derrière le Valais, Vaud, la Suisse alémanique et Genève +++ Il est le seul vignoble suisse sur le **versant sud des Alpes** +++ **Le Merlot représente près de 80%** de l'encépagement tessinois, dont 30% vinifié en blanc +++ Le Tessin compte presque **2600 productrices et producteurs de vins** +++ Le Monte Ceneri marque la frontière entre deux régions viticoles tessinoises aux nettes différences: **le Sottoceneri et le Sopraceneri**





La terre d'accueil
des Swiss Cheese Awards
se présente

Le Tessin fête la vie!

Le Tessin n'a pas attendu les Swiss Cheese Awards pour célébrer ses productrices et producteurs ainsi que tous les délices que tout le pays lui envie. Cependant, la grande fête du fromage suisse représente une nouvelle occasion de (re)découvrir toutes les richesses de la région. Que ce soit lors d'itinéraires sportifs, au restaurant, directement chez les familles productrices ou à l'occasion de diverses manifestations, les épicuriennes et épicuriens peuvent se régaler sans fin et dans de magnifiques écrans offerts par la nature tessinoise. Suivez le guide!!



Photo: Switzerland Tourism / Jonathan Dujols

Les Italiens sont les champions mondiaux de l'Agriturismo. Tous les fans de voyages gastronomiques en ont déjà fait l'expérience. Entretenant la même convivialité latine, mais dans une taille humaine loin des grands axes touristiques qui dénaturent les rencontres, le Tessin est devenu la véritable perle des expériences en contact avec les producteurs. Sous le nom d'Agriesperienze, Ticino Turismo a sélectionné des dizaines d'activités à faire frémir tous les gourmets. Cuire son pain, cueillir des plantes comestibles ou, bien sûr, profiter de dégustations dans les domaines viticoles ne constituent que quelques exemples d'aventures gourmandes incontournables.

Et à propos d'aventures, on pense naturellement au Food & Wine Tour. Plus qu'une promenade de dégustation, il s'agit d'un véritable menu itinérant au cœur des centres historiques de Lugano, Locarno, Bellinzona ou Mendrisio. Tout se fait à la carte, les voyageurs gourmands choisissent la langue du tour guidé, le nombre de participants et même les préférences alimentaires. Pour celles et ceux qui souhaitent se fondre dans des ambiances festives en l'honneur des bonnes choses de la vie et en communion avec les Tessinois, les manifestations ne manquent pas!

À commencer, bien sûr, par les Swiss Cheese Awards, les fêtes d'automne et les événements réguliers comme les marchés locaux.

Les spécialités tessinoises sont toujours les vedettes dans les fermes, dans les centres historiques et lors des manifestations. Fromages d'alpage, salami, torta di pane et naturellement de magnifiques Merlot et autres vins délicieux se laissent déguster avec bonheur dans les nombreux grotti du canton. www.ticino.ch/automne

Bellinzona et ses vallées

Les nombreuses richesses de la capitale et ses environs



Bellinzona, la Vallée de Blenio, la Leventina, ainsi que Biasca et la Riviera gâtent les fans de nature et de gastronomie.

Deuxième plus grande ville du Tessin, après Lugano, et capitale du canton, Bellinzona est connue grâce à sa forteresse, avec ses trois châteaux classés au patrimoine mondial de l'UNESCO: Castel Grande, Montebello et Sasso Corbaro. On s'y presse également depuis les quatre coins de Suisse et même au-delà pour

participer au célèbre marché du samedi, qu'on retrouve aussi les mercredis au printemps et en automne, ainsi que pendant deux dimanches d'octobre. Proche du Bellinzone, la Vallée de Blenio, la Vallée Leventina, ainsi que Biasca et Riviera offrent également de nombreuses richesses aux fans de nature et de gastronomie.

COUP DE CŒUR

Bike & Cook Bellinzona

Quel bonheur de déguster un authentique risotto tessinois! Mais le plaisir s'intensifie encore quand on a réussi à le préparer soi-même et qu'on peut s'en délecter avec la satisfaction du travail bien fait. Voilà ce que propose cette sympathique offre Bike & Cook Bellinzona. Au départ de la gare, les participants enfourchent leur vélo électrique et suivent le guide au fil des châteaux inscrits au patrimoine de l'UNESCO et jusqu'au restaurant d'un chef maîtrisant à la perfection la fameuse recette tessinoise. Une fois arrivé sur place, le groupe passe derrière les fourneaux et écoute religieusement les instructions du professionnel des saveurs. Après le sport et le travail en cuisine, il ne reste plus qu'à apprécier le résultat de ces efforts et cela vaut largement la peine! info@bellinzonaevalli.ch



RENDEZ-VOUS D'AUTOMNE

Fête d'automne et marché des fromages, 12 et 13 octobre

Juste après les Swiss Cheese Awards à Lugano, les fans de fromages pourront prolonger la fête à Bellinzona! Le fromage d'alpage est à l'honneur ce week-end, d'autant plus qu'il s'agit du premier marché après la désalpe. On parle donc de l'un des plus grands marchés de fromages alpins. Les vins bénéficient aussi d'une place de choix. À l'achat d'un verre dessiné par un artiste, les personnes participantes peuvent déguster sur les stands des domaines viticoles présents en nombre. Pains, châtaignes, miel et autres douceurs typiques compléteront le menu. info@bellinzonaevalli.ch



Bellinzona e Valli Turismo

Piazza Collegiata 12
6500 Bellinzona
091 825 21 31
info@bellinzonaevalli.ch
bellinzonaevalli.ch



Mendrisiotto

Loisirs sans fin à l'extrême sud de la Suisse

Le Mendrisiotto et Basso Ceresio offrent pléthore d'activités pour les fans d'histoire, de nature, de gastronomie et de vins.

Région la plus au sud de la Suisse, le Mendrisiotto se situe entre lac, vignes et montagnes. Il bénéficie de la proximité du lac de Lugano, ainsi que du Monte San Giorgio (patrimoine naturel de l'UNESCO) et du Monte Generoso, qui offre certainement la vue la plus panoramique de tout le Tessin. Les fans de vins et de fro-

mages se montrent déjà inconditionnels du Mendrisiotto et Basso Ceresio. Tandis que ceux qui aiment ajouter des visites culturelles à leur séjour œnotouristique se pressent au parc archéologique de Tremona. Grâce à des lunettes 3D, le village médiéval tel qu'il se présentait à l'époque apparaît juste sous nos yeux!

COUP DE CŒUR

Bike & Wine Mendrisiotto

Le Mendrisiotto offre des conditions parfaites pour la production viticole. Les touristes ne s'y trompent pas et profitent avec délice des crus locaux. Afin de se plonger encore plus profondément dans cette tradition viticole, l'offre Bike & Wine associe un bel itinéraire cycliste avec la visite de trois caves. L'occasion de rencontrer les productrices et producteurs de vins et de déguster une dizaine de références au total. Le programme est mis en place par les professionnels de Mendrisotto Terroir et leurs guides, qui accompagnent les participants avec convivialité et savoir-faire. Ils s'assurent bien sûr que les nectars soient agrémentés de délicieux produits du terroir (tarif CHF 110.- par personne).

mendrisiottoterroir.ch

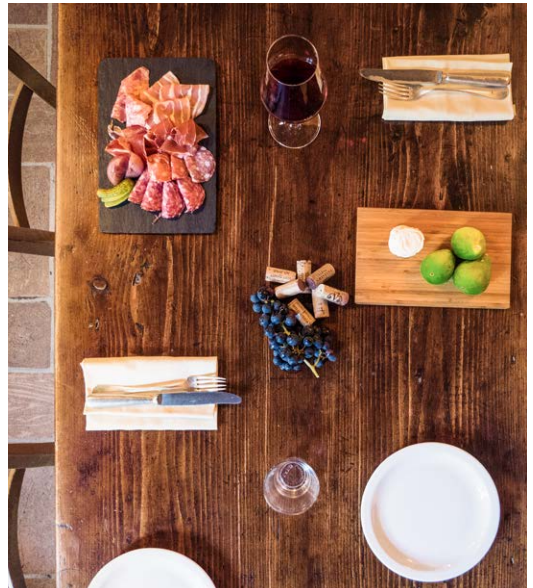


RENDEZ-VOUS D'AUTOMNE

Rassegna Gastronomica Mendrisiotto e Basso Ceresio, du 1er octobre au 3 novembre

Depuis plus de 60 ans, l'automne dans le sud de la Suisse italienne est synonyme d'une tradition gastronomique incontournable ! Chaque année, les restaurants, grotti et osterie du Mendrisiotto proposent à leur clientèle d'authentiques plats de saison. Pendant la Rassegna, les restaurants participants mettent en avant les spécialités tessinoises, revisitées avec une touche de modernité. Les plats de la Rassegna s'accompagnent d'un cadeau spécial. De plus, en collectionnant les tampons de huit restaurants différents, ils pourront obtenir un prix de fidélité.

rassegna.ch



OTR Mendrisiotto e Basso Ceresio

Stazione FFS

Via Stefano Franscini

6850 Mendrisio

info@mendrisiottoturismo.ch

mendrisiottoturismo.ch



Lugano et sa région combinent le dynamisme d'une grande ville avec le calme et la beauté du lac et de la nature.

Plus grande ville du Tessin idéalement située au bord d'un lac et à proximité des montagnes, Lugano séduit les touristes qui n'aiment pas choisir. Dans un seul et même séjour, ils peuvent profiter des joies de la ville, des bonheurs de la nature et naturellement toujours de délicieux produits. L'offre Dine Around a bien compris cet

atout, puisqu'elle propose de réserver au moins deux menus dans des cadres différents (ville, lac ou nature) à un prix tout doux. Dans une sélection des restaurants du Ticino Gourmet Tour, il propose des menus de quatre mets, spécialement créés par des chefs tessinois.

www.luganoregion.com/vinum

COUP DE CŒUR

Taste my Swiss City

En vacances dans une région gourmande, vous êtes-vous déjà dit «trop de bons restaurants, trop peu de temps»? L'offre Taste my Swiss City règle ce problème! Tout en découvrant Lugano, sa partie balnéaire au bord du lac et ses jolies petites rues médiévales, dégustez un menu en cinq étapes, chacune dans un autre établissement incontournable de la ville! En plus de permettre de tester plusieurs adresses en un repas, l'expérience présente l'avantage supplémentaire de sortir des sentiers battus: les bonnes adresses ont été choisis par les habitants, qui les considèrent comme des perles méconnues. Au programme: le Grand Café al Porto, Bernasconi Gastronomia, Ristorante La Tinera, Bottegone del Vino et Vanini 1871. De manière individuelle et à votre rythme, flânez dans la ville entre chaque étape gastronomique.

luganoregion.com

RENDEZ-VOUS D'AUTOMNE

Fête d'Automne,
du 4 au 6 octobre

Cette année, la Fête d'Automne de Lugano sera aussi le cadre des Swiss Cheese Awards! Dans un fabuleux marché des fromages, les lauréats de ce concours prestigieux seront proposés à la dégustation. Comme à chaque édition, la Fête d'Automne réunit les gourmets venus de près ou de loin pour admirer les groupes folkloriques, suivre des visites guidées gratuites, mais surtout découvrir la gastronomie locale et les merveilleux vins, soit en pleine ville, soit dans les grotti et les restaurants, qui sortent le grand jeu à cette occasion. luganoeventi.ch



Lugano Region

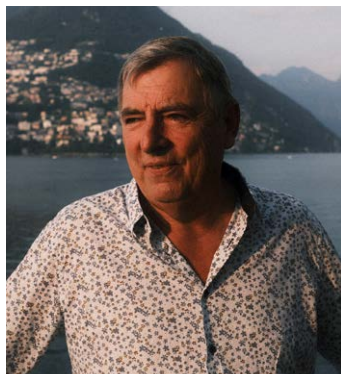
Via Magatti 6

6900 Lugano

info@luganoregion.com

www.luganoregion.com

Interview d'Enrico Rezzonico



Diplômé de l'institut agricole de Grangeneuve et ancien consultant laitier, Enrico Rezzonico a créé en 1994 la Fattoria del Faggio, près de Lugano. Il y produit des fromages à partir du lait de ses 120 chèvres. Aujourd'hui, ses enfants gèrent l'affaire familiale : son fils à la ferme et sa fille à l'agrotourisme.

Racontez-nous l'histoire de la Fattoria del Faggio...

Mon père était vigneron, la Fattoria del Faggio n'est donc pas un héritage familial. Je l'ai créée à partir de rien. Nous élevons entre 120 et 130 chèvres pour leur lait, avec lequel nous fabriquons nos fromages. Pour les produits à base de lait de vache et de brebis, nous achetons la matière première.

Mais votre entreprise est maintenant devenue familiale, non?

Je suis à la retraite, mais je donne toujours des coups de main. J'ai transmis les bêtes à mon fils et ma fille s'occupe de l'agrotourisme. Tous deux ont d'abord étudié le commerce, ma fille a fait l'École Hôtelière de Lausanne, puis ils ont bifurqué vers l'agriculture.

En quoi consiste votre offre agritouristique?

Ma fille propose des repas pour les groupes d'environ dix personnes, avec nos fromages, mais aussi nos charcuteries, car nous possédons encore une centaine de vaches de la race Angus, ainsi qu'une porcherie de 2000 têtes. Pour les plus grands groupes, nous mettons parfois en place des apéritifs dans l'étable, au milieu des chèvres.

La majorité du public associe le fromage de brebis et de chèvre avec le Tessin, mais d'où vient cette tradition?

Il y a éventuellement un lien avec la race de chèvre Nera Verzasca dont l'origine est en effet tessinoise. Mais le Tessin ne produit pas plus de fromages de chèvre et de brebis qu'ailleurs. Peut-être que les gens pensent, à tort, qu'il y a moins de vaches dans une région de montagne comme le Tessin.

Votre assortiment comprend une vingtaine de produits, dont des petits fromages de chèvre frais baignés dans l'huile; quelle est leur histoire?

Je les avais lancés pour donner du travail à mes équipes en hiver. Maintenant, nous n'avons plus besoin de nous occuper, mais nous continuons à les fabriquer! Ils ont du succès, car ces bocaux peuvent être facilement transportés, conservés et donc offerts, dans des paniers garnis par exemple.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de participer aux Swiss Cheese Awards?

J'ai toujours pensé que si la branche fait l'effort de mettre en place toute cette organisation, il faut y participer.

TICINOWINE

Wines around the region



Da consumare con moderazione

Svizzera. Naturalmente.



SWISS WINE
TICINO

 **Ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese

Alors qu'aujourd'hui tant de
produits se ressemblent,
**cultivons passionnément
la différence.**

Le fromage suisse est diversité.
Car il marie tous les sels de nos vies.



DÉCOUVRE, ICI,
TOUTE LA DIVERSITÉ



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch

