

# Fromages

Epicés, poivrés, aux herbes, à morge noire, en bouquets, sous plastique: les fromages suisses savent aussi surprendre. A Käse 96, deux Romands se distinguent



par  
Alain Douard

Deux fromagers romands ont obtenu une distinction de premier rang au concours de nouveautés du Salon professionnel suisse du fromage, qui a fermé ses portes mardi, à Zurich. «Si Cremo a le droit de faire du gruyère, alors moi j'ai bien le droit de faire autre chose!» Jean-Michel Rapin, fromager à Granges-Marnand, a, comme beaucoup d'autres, «piqué la mouche» lorsque l'Union suisse du commerce de fromage a autorisé la fabrication de gruyère en unité industrielle chez Cremo.

En 1992, il commercialisait les premières meules de «Maréchal», une pâte dure affinée cinq mois au moins, enrobée d'un mélange d'herbes choisies et évidemment aromatiques. La médaille d'or obtenue par le fromager récompense en fait une démarche collective, souligne-t-il, dans laquelle la société de laiterie tout entière s'est impliquée. Pour le «Maré-

chal», les producteurs ont accepté de passer en production intégrée.

## Fantaisie et innovation

Les têtes-de-moine aromatisées par Josef Spielhofer sont de conception plus récente. Elles lui ont valu le premier rang de la catégorie des pâtes mi-dures au concours de Zurich. «J'ai pensé qu'il n'était pas mauvais d'introduire une certaine diversité dans la tête-de-moine», explique le fromager installé depuis 1982 à Cormoret. Il a conclu un arrangement avec l'Association des producteurs de tête-de-moine qui a accepté ces recettes inédites pour le célèbre fromage de Bellelay.

Josef Spielhofer le propose affiné au poivre, au poivre vert ou au cumin, épices directement incorporées dans la masse du fromage qu'elles imprègnent de leur caractéristique aromatique. Pour le reste, les meules se dégustent à la manière habituelle, râclées au couteau ou à la grolle.



Démonstration de l'Ecole hôtelière «Belvoir parlé» à Käse 96. Le fromage en amuse-gueules et petits fours: une idée pour les restaurateurs.

Le jury rassemblé pour Käse 96 a choisi ses lauréats parmi 34 propositions. Les autres médaillés d'or sont Ueli Moser, de Lustdorf (ZH), pour une tomme affinée au riesling x sylvaner et les frères Odermatt, fromagers à Dallenwil, avec leur «Caprisa», fromage de chèvre frais. Enfin, Anna Rölli, de Buochs, a composé un «bouquet de fromages» qui a remporté les suffrages des juges dans la catégorie «articles-cadeaux».

Les 34 produits donnent un reflet des efforts qu'accomplissent un nombre croissant de fromagers et de producteurs pour s'écarter de la «troika des pâtes dures classiques» avec des spécialités appelées, qui sait, à les remplacer. Cette quantité d'innovations a surpris même les organisateurs qui ont créé le concours cette année, à titre d'animation pour leur salon de quatre jours.

## Käse bouche un trou

La Käse est mise sur pied par la Messe Zürich, grand ordonnateur de foires et salons du parc des expositions d'Oerlikon. Toutefois, l'idée de la Käse revient au directeur commercial d'une entreprise de négoce de fromages, explique Suzanne Keller, vice-directrice de la Messe en charge du marketing. Les précédents salons Käse se sont déroulés en 1992 et 1994. La date de la prochaine édition n'est pas encore fixée définitivement.

La manifestation s'adresse aux détaillants, aux laitiers, aux fromagers, aux distributeurs, aux responsables de la restauration collective et aux restaurateurs. Elle est organisée avec l'appui technique d'un comité de professionnels de l'industrie et de l'artisanat laitiers. Une centaine d'exposants étaient présents ce début de semaine à Zurich, dont quelques producteurs étrangers des pays limitrophes et plusieurs importateurs de fromages.

Des invitations sont expédiées aux visiteurs potentiels par les organisations professionnelles et des grandes entreprises. Des cartons sont également envoyés hors frontières, et environ 300 visiteurs étrangers ont visité la Käse en 1994. «Nous avons voulu combler une lacune, car il n'existait au-