

Trois fins gourmets l'ont testé pour vous

MARÉCHAL OU GRUYÈRE? Une question de goût et de taille: les meules du Maréchal ne dépassent pas les 6 à 7 kilos, contre 30 kilos pour son cousin le gruyère. Autre différence: au sortir de cinq mois d'affinage en cave, le Maréchal affiche entre 52 et 53% de matière grasse, contre 49% pour le gruyère.

YVES JAULT, journaliste à 24 heures

Apparence de la croûte: rustique, herbes coupées fin.

Apparence de la pâte: souple, consistance d'un jeune gruyère.

Odeur: discrets arômes lactiques, de beurre, de fleurs.

Le goût: délicat, beurré, mais persistance gustative moyenne. Le goût des herbes ne traverse pas la croûte.

Sensation en bouche: structure un peu pâteuse.

Suggestion de dégustation: avec un pain mi-blanc (un pain trop goûteux «tuerait» le fromage). Joli mariage avec un beaujolais frais.



Sabine Papilloud

PHILIPPE BERTHOUD, directeur de l'Ecole de fromagerie et d'industrie laitière de Moudon.

Apparence de la croûte: rustique, saine.

Apparence de la pâte: souple, légèrement ferme, liée.

Odeur: lactique léger, végétal assez marqué.

Goût: doux, végétal, léger, en fin d'impression légère tonalité de bouillon de viande.

Sensation en bouche: moelleux, onctueux, rond.

Suggestion de dégustation: au déjeuner comme en-cas avec des pommes de terre; un verre de pinot noir ou un La Côte blanc.



Jean-Paul Guinnard

PIERRE-DOMINIQUE LINDER, cuisinier et tenancier de l'Auberge de Vers-chez-Perrin

Apparence de la croûte: robe harmonieuse.

Apparence de la pâte: finesse de grain exceptionnelle.

Odeur: un épissé soyeux.

Goût: un équilibre de volupté.

Sensation en bouche: sensation suave avec un excellent breuvage.

Suggestion de dégustation: avec une Marsanne blanche; convient aussi pour les mets au fromage comme la fondue, les croûtes ou les gratins de pâtes.



Jean-Paul Guinnard

Avec les compliments de

Francis Dufresne

Chef du personnel et des relations humaines
Secrétaire de la Fondation de Prévoyance
du groupe "Sources Minérales Henniez SA"

et toutes mes félicitations pour
votre présence à New York!

Prof.:

Site de Treize-Cantons

1525 HENNIEZ

Tél. 026/668 68 68

Fax 026/668 68 00

francis.dufresne@henniez.ch

Privé :

La Reraise 73

1616 ATTALENS

Tél. 021/947 45 90

Fax 021/947 45 65

f.dufresne@bluwin.ch

6.4.01

LE MARÉCHAL



Le Maréchal
Hartkäse aus Rohmilch, mit
Kräutern behandelt.
Familie J.-M. Rapin
Granges-près-Marnand
Tél. (026) 668 12 88

m
d.

