

Un coin de « terroir » dans le pays du fromage

La fromagerie de démonstration de l'Emmental est la destination touristique par excellence des amateurs de fromage. Tout ou presque y tourne autour du fromage, et plus spécialement de l'Emmental AOP. La fromagerie célèbre cette année son 25ème anniversaire. Au niveau de la restauration, on y privilégie les produits du terroir et même les frites surgelées sont des « Bärner Frites » de Kadi Terroir !

Directeur de publication : Stephan Frech, photos : Rolf Neeser

Food & Beverage

Située au cœur de la région Emmental, la fromagerie est entourée d'une nature intacte, avec ses collines, ses vallées et ses plaines verdoyantes. Il s'agit incontestablement de l'une des destinations touristiques les plus réputées et les plus fréquentées de l'Emmental (à l'adresse Schaukäsereistrasse 6 à Affoltern). Et, cette année, elle fête son 25ème anniversaire. Depuis 1990, la fromagerie de démonstration a accueilli au moins sept millions de visiteurs, venus se renseigner sur la fabrication de l'Emmental.

L'attraction irrésistible du monde des fromages

Le village du fromage attire chaque année des milliers de visiteurs, de familles et de groupes auxquels il propose de nombreuses activités culturelles et culinaires, et également en plein air. D'autant plus qu'il apporte chaque année la surprise de nouvelles attractions.

A cet égard, Mimo Caci, gérant adjoint et directeur marketing de la fromagerie de démonstration déclare à GOURMET : « Tout comme le fromage, l'offre touristique doit être préparée avec beaucoup de doigté, soigneusement entretenue, voire élargie et adaptée. Après trois années de maturation, nous avons le plaisir de présenter aux visiteurs nos prestations touristiques sous une forme aboutie. »

Et, de fait, pour son anniversaire, la fromagerie de démonstration d'Emmental réserve de nombreuses nouveautés et attractions » :

- D'abord, le nouveau « parcours de détective » : les visiteurs peuvent se glisser dans la peau d'un détective pour découvrir ainsi de manière ludique la production de l'Emmental et les locaux de la fromagerie. Voici comment cela se passe : à la réception, on vous donne l'équipement pour 9,90 SFr. (une boîte de détective, un livret avec des devinettes et des indices ainsi qu'une lettre anonyme d'un voleur de clés). C'est ainsi que commence un parcours instructif dans les locaux de la fromagerie. En recherchant la clé, on est confronté aux multiples facettes de la production de l'Emmental AOP : cette attraction s'adresse en priorité aux familles et aux groupes.

- Devant le bâtiment principal, on trouve, « l'arène des compétitions traditionnelles suisses » avec trois types de compétitions différentes : « le lancer de pierre », « le lancer de disque » et « Naglä ». Cette offre convient parfaitement pour passer au cœur de la fromagerie une journée amusante, improvisée ou planifiée, en famille, avec les membres d'un club ou des collègues de travail. Tout comme la nouvelle piste de bowling extérieure, l'arène est louée à l'heure.

- Avec l'audioguide, on apprend au cours de la visite comment est fabriqué le célèbre Emmental AOP (« Appellation d'Origine Protégée ») et comment cet art traditionnel s'est développé au fil des siècles. On peut également participer soi-même à la production du fromage frais.

Mimo Caci, directeur marketing déclare à GOURMET :

« La fromagerie propose aux groupes des offres exclusives telles que la fabrication du fromage comme en l'an 1741. Il s'agit, à l'aide d'un fromager ou d'une fromagère, de produire en l'espace de deux heures 16 kg de fromage sur un feu ouvert. C'est une expérience unique qui est complétée par une balade en calèche. Nous proposons également la production manuelle d'Emmental AOP, accompagnée d'un commentaire live.»

Les célébrations se sont déroulées fin juin 2015. Pour cette occasion, la fromagerie d'Emmental a créé un Mutschli de 300 grammes, fabriqué dans un récipient de 1741, sur le feu ouvert et à la main.

La gastronomie de la fromagerie

Toutes les activités qui entourent la production de l'Emmental et la fromagerie de démonstration de l'Emmental ne seraient pas aussi attrayantes si elles ne s'accompagnaient pas d'un plaisir culinaire d'une grande variété. En effet, la fromagerie est également un établissement gastronomique original, offrant une extrême diversité, un univers culinaire où (quasiment) tout tourne autour du fromage. Le restaurant lui-même peut accueillir 90 personnes à l'intérieur et 90 personnes à l'extérieur. Viennent s'ajouter à cela une terrasse dans le jardin d'une capacité de 180 personnes et une salle d'une capacité de 100 places pour le self-service

Ce n'est pas un hasard si la fromagerie de l'Emmental représente une destination très appréciée pour les fêtes de famille (mariages, baptêmes, confirmations et anniversaires), pour les événements d'entreprise, ainsi que pour les assemblées de délégués ou réunions de clubs et d'associations. C'est la chef Heidi Arnold, originaire du canton d'Uri, qui est en charge de l'aspect culinaire. En phase avec la « destination fromage » d'Affoltern, l'offre culinaire est principalement composée de plats dans lesquels le fromage et surtout l'Emmental AOP jouent un rôle fondamental.

Le terroir, une philosophie

Cette philosophie intègre les principes de durabilité et de naturel qui sont au cœur de la fabrication de l'Emmental AOP – et auxquels obéissent également les achats et le choix des fournisseurs pour la partie gastronomique de la fromagerie de démonstration de l'Emmental.

En effet, les fournisseurs des matières premières et produits, désignés nommément, viennent principalement de la région proche ou des environs de la fromagerie. Le client bénéficie ainsi d'une totale transparence puisqu'il sait d'où viennent les produits qui sont transformés en délicieux plats dans la cuisine de la fromagerie de l'Emmental.

Les « Bärner Frites » de Kadi Terroir

Depuis quelque temps, c'est même vrai des frites surgelées servies avec des plats populaires comme les escalopes panées ou les élégants vol-au-vent. Il ne s'agit pas là de simples frites, mais des « Bärner Frites » du spécialiste des produits surgelés, Kadi SA, dont le siège se trouve dans la ville voisine de Langenthal.

La chef Heidi Arnold précise au GOURMET : « Nous avons choisi les 'Bärner Frites' de Kadi Terroir principalement pour deux raisons : en bouche, elles ont un goût raffiné de pomme de terre et elles font revivre le plaisir authentique des pommes frites. De plus, nos clients sont surpris parce qu'elles sont servies avec la peau aux deux extrémités. Cela fait encore plus naturel. Et évidemment, les « Bärner Frites » correspondent parfaitement à nos principes d'achat qui veulent que nous achetions le plus possible de matières premières venant de la région ».

Depuis plus de 60 ans, Kadi SA fabrique des frites à Langenthal. Les « Bärner Frites » de Kadi Terroir sont le résultat de cette longue expérience.

Sarah Näf, responsable produits chez

Kadi SA, a déclaré à GOURMET : « Nous fabriquons nos 'Bärner Frites' exclusivement avec des pommes de terre de la région de Berne et de l'huile de tournesol suisse de grande qualité.

Ces frites sont faites avec des pommes de terre entières, avec la peau – une de nos nombreuses contributions à l'environnement.