

Les nouvelles d' Emmentaler AOC

www.emmentaler.ch

Juillet 2010



Quoi de neuf?

A bord

SWISS sert désormais de l'Emmentaler AOC. Entretien avec Benedict Fanconi, responsable du développement de produits «en vol».

Concours

Aventure à gagner!

Tout lecteur attentif peut, avec un peu de chance, gagner un bon «Aventure en famille».

Recette du mois

Steaks au céleri

En un tour de main, un menu alléchant. Grâce à l'Emmentaler AOC.



Un mot au sujet du Fromage

Un fromage de haute qualité requiert du lait de qualité – et les animaux doivent être bien traités.

Au printemps 2010, j'ai eu la joie et l'honneur de recevoir la Marque d'or et donc le titre de «Meilleur fabricant d'Emmentaler AOC 2009» sur 180 concurrents au total. J'en suis incroyablement fier!

En fait, c'est toute une équipe qui méritait le titre en même temps que moi. Je pense d'abord aux éleveurs qui, en traitant leurs vaches de manière exemplaire, assurent un lait de qualité. Je connais personnellement tous ceux qui me livrent du lait et ils savent que je suis exigeant! Lorsque je leur rends visite dans leurs fermes, parfois des débats s'engagent. C'est normal, car il importe de garantir la meilleure qualité possible au produit final.

La Marque d'or est une prestigieuse récompense honorant un travail qui, chaque jour, débute dès cinq heures. Nous avons le cœur à l'ouvrage, samedis et dimanches compris. Avoir obtenu cette distinction nous motive à nous engager, à l'avenir aussi, pour un produit de qualité exceptionnelle qui permette aux clients de savourer un Emmentaler AOC sain et savoureux.



Urs Fankhauser de la fromagerie Ilfis à Langnau en Emmental, Marque d'or

SWISS décolle avec de l'Emmentaler AOC

SWISS sert désormais de l'Emmentaler AOC à bord de ses appareils. Benedict Fanconi est responsable du développement de produits «en vol» pour les liaisons intercontinentales. Ancien maître de cabine, il sait ce que les clients apprécient à bord. Interview.

Pourquoi SWISS a-t-elle décidé d'embarquer les variétés de fromage suisse les plus célèbres?

SWISS considère de son devoir de faire connaître des produits suisses à sa clientèle internationale. Bien sûr, le chocolat et le fromage s'imposent. Et en matière de fromage, l'Emmentaler AOC est le représentant suisse le plus réputé au monde.

«Swissness» est donc un mot d'ordre pour vous?

En tant que compagnie aérienne nationale, SWISS est attachée à la swissness et nous sommes fiers de la diversité culinaire de notre pays. Notre concept gastronomique «SWISS Taste of Switzerland» nous permet de présenter les différentes régions suisses à nos clients en classes «business» et «first». Grâce à notre collaboration avec Switzerland Cheese Marketing et les interprofessions du fromage, nous avons désormais la possibilité de proposer un autre échantillon typique à nos clients en classe «economy».

Et les passagers? Pensez-vous qu'ils apprécieront cette swissness et le nouvel assortiment de fromages à bord?

Swissness est synonyme de qualité et les clients apprécient toujours que la qualité se confirme jusque dans les moindres détails. Emmentaler AOC, Appenzeller et Le Gruyère

AOC sont trois fromages suisses de haute qualité. Je suis persuadé que nos clients de la classe économique en seront ravis!

Quelle variété d'Emmentaler AOC est-elle servie à bord?

Nous avons opté pour un Emmentaler AOC doux de cinq mois – c'est pour ainsi dire le produit d'entrée en matière. Il aura sûrement un grand succès auprès des passagers.

Combien de sticks d'Emmentaler AOC distribuerez-vous par an à vos passagers?

En classe économique, nous estimons que plusieurs centaines de milliers en seront distribués aux passagers sur des vols intercontinentaux. Mais nous servons également de l'Emmentaler AOC en première classe et en classe affaires – et nous en utilisons pour nos menus et sandwiches.

Et votre rapport personnel avec l'Emmentaler AOC, quel est-il?

Enfant, j'étais fasciné par les trous de l'Emmentaler AOC et, bien sûr, je me demandais toujours comment ils se formaient. Aujourd'hui, je connais la réponse, mais j'ai toujours la même fascination pour le goût incomparable de l'Emmentaler AOC.



Benedict Fanconi, Manager Inflight Development Intercontinental

Les enfants aussi raffolent de l'Emmentaler AOC

A 35 ans, Daniela Jäggi-von Känel, mère de trois enfants et femme au foyer, a pour la première fois officié comme dégustatrice pour le compte d'Emmentaler AOC à l'occasion de la BEA, exposition bernoise grand public. Voici ses impressions.

Qu'est ce qui vous fascine dans cette activité pour Emmentaler AOC?

C'est grâce à un ami de la famille qu'en 2009, j'ai découvert les dégustations comme une activité professionnelle. Assistante hôtelière de formation, j'ai une expérience de plusieurs années comme hôtesse de l'air. J'ai donc l'habitude de m'occuper des clients et de leur présenter ce qui pourrait leur faire plaisir. C'est ce type de contact que j'aime. Lorsque j'ai eu l'opportunité de travailler pour Emmentaler AOC, je n'ai pas hésité un seul instant. Promouvoir «l'original suisse», qui est un produit naturel et que j'aime – oui, cela me plaît beaucoup.

Pour vous, la première s'est jouée au salon grand public BEA à Berne. Quelle a été votre impression?

L'ambiance était sensationnelle! Avec un stand magnifique, nous avons attiré comme un aimant les visiteurs qui en masse sont venus déguster notre assortiment dont ils ont apprécié la diversité. Ils ont même souvent acheté un morceau de leur fromage favori. Imaginez que nous avons été obligés de demander trois réapprovisionne-

ments! En dix jours, nous avons écoulé cinq meules d'Emmentaler, soit 500 kilos.

Quelle était la question la plus fréquemment posée?

Des cinq Emmentaler AOC proposés, les visiteurs voulaient savoir lequel avait le goût le plus prononcé. Ils se sont surtout intéressés aux Emmentaler AOC de caractère, donc aux variétés à maturation longue.



Daniela Jäggi-von Känel, dégustatrice pour le compte d'Emmentaler AOC

Et ils ont avant tout acheté de l'Emmentaler AOC Extra qui a passé au moins douze mois en cave d'affinage. C'est une variété vendue exclusivement dans les magasins de spécialités – et à l'occasion des dégustations.

Suite à votre expérience à la BEA, pouvez-vous définir le client ou consommateur type d'Emmentaler AOC?

L'Emmentaler AOC attire notamment les familles avec des enfants. Les trous de ce fromage intriguent les petits et avec son goût 100% naturel, il répond parfaitement aux attentes des parents à la recherche de produits sains.

Et votre rapport personnel avec l'Emmentaler AOC, quel est-il?

J'ai toujours aimé le fromage en général, et l'Emmentaler AOC m'est cher pour son côté typiquement suisse; c'est comme un coin de chez moi – et c'est un produit inégalable, riche et varié. Enfin, je connais quantité d'endroits dans la vallée de l'Emme qui méritent une excursion de week-end. Je ne compte plus le nombre de fois où j'y ai visité la fromagerie de démonstration ...

Quelle variété d'Emmentaler AOC préférez-vous? Et à quelle occasion?

L'Emmentaler AOC Réserve ou Extra. En effet, je préfère moi aussi le goût caractéristique et l'arôme prononcé des variétés mûres. Je le savoure le soir, simplement accompagné d'une tranche de pain, typiquement suisse comme comportement, c'est vrai. En outre, j'apprécie l'Emmentaler AOC en cuisine pour les plats chauds. J'ai déjà essayé d'innombrables recettes avec ce fromage.

Et vous achetez souvent de l'Emmentaler AOC?

Régulièrement: au moins une fois par semaine, j'en ai dans mon caddie.



Recette du mois

Steaks au céleri



Préparation

- Eplucher le céleri-rave, le couper assez grossièrement et le pocher à l'eau salée. Il doit être très cuit!
- Légoutter et, au mixeur, le réduire en purée. Hacher finement le céleri à potage et le mélanger à la purée, en ajoutant les $\frac{2}{3}$ de l'Emmentaler AOC.
- Saler et poivrer la purée ainsi que la viande.
- Saisir les steaks à l'huile chaude (1 min. de chaque côté). Les placer dans un plat à gratin.
- Répartir la purée de céleri sur la viande. Parsemer le tout de l'Emmentaler AOC restant. Faire gratiner env. 10–15 min. au four chauffé à 200 °.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 céleri-rave, env. 350 g
- 1 céleri à potage (tiges et feuilles) ou $\frac{1}{2}$ bouquet de persil
- 100 g d'Emmentaler AOC (>4), râpé
- Sel, poivre
- 4 steaks de porc à 125 g
- 1 cs d'huile d'olive

A gagner: un bon pour une aventure en famille, dans la vallée de l'Emme

Quelle est la compagnie aérienne qui vous permet de décoller avec de l'Emmentaler AOC?

a) Air Berlin b) SWISS c) Air France

Envoyez votre réponse par e-mail à concours@emmentaler.ch avant le 30 juillet 2010.
N'oubliez pas d'indiquer vos nom et adresse.

Les gagnant(e)s du concours organisé dans notre dernière newsletter sont désormais connu(e)s.
La bonne réponse était: 18.

Toutes nos félicitations à David Iberg, 4104 Oberwil, André Ebener, 3917 Kippel, et Monika Hirsbrunner, 3110 Münsingen.

