

## Nos chères collines!

Qui ne le connaît pas, le fameux fromage aux trous encore plus fameux? Son berceau est l'Emmental et là, à Affoltern, vous trouverez également sa fromagerie de démonstration. Comme un aimant, elle attire chaque jour des visiteurs de partout dans ses collines. En plus du fromage, la campagne avoisinante et l'atmosphère idyllique jouent ici également un certain rôle. Nulle part ailleurs l'herbe n'est aussi verte!

### Fromagerie de démonstration Emmental, Affoltern i.E.



#### Qu'y a-t-il à voir?

- Une installation de fabrication moderne avec des explications audiovisuelles en français, anglais, allemand, italien, espagnol
- Restaurant, magasin de produits laitiers, expositions
- Commerce d'objets artisanaux (verre, céramique, jouets, kiosques, artisanat de l'Emmental)
- Boulangerie pâtisserie
- Chalet du vacher de 1741
- Place de jeux

#### Programme

- 1 h visite guidée à travers 4 générations de fromageries ou visite individuelle
- 2 h fabrication traditionnelle dans le chalet «stöckli»

#### Excursions

- Tour en vélo au coeur de la Suisse – de Lützelflüh à Willisau. Sur le site de la fromagerie de démonstration il y a une station de recharge pour les vélos électroniques FLYER
- Fromagerie de démonstration et recherche d'or
- Fromagerie de démonstration et balade en calèche

#### Organisation

Téléphone 034 435 16 11, Téléfax 034 435 01 51  
info@showdairy.ch, www.showdairy.ch

#### Heures d'ouverture

Tous les jours de 8.30 à 18.30 h  
Fabriquez votre fromage dans le «stöckli»  
dimanches et jours fériés aussi

**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

## Regardez! Ainsi est fait le fromage!

La vie des paysans, fromagers et bergers appenzellois est à maints égards empreinte de traditions ancestrales. La fromagerie de démonstration d'Appenzel Stein réunit sous son toit les coutumes traditionnelles et les techniques modernes de fabrication en un mélange réussi. Ici vous assistez en direct à la fabrication du fromage...

#### Qu'y a-t-il à voir?

- Installations modernes de fabrication
- DVD informatif en français, anglais, allemand, italien, espagnol
- Restaurant avec grande terrasse
- Vente de fromage et de souvenirs
- Grande place de jeux
- Galerie photos

#### Programme

- 45 min. visite guidée, suivie du DVD sur la fabrication du fromage (sur réservation) ou visite individuelle
- 2,5 h comme ci-dessus avec dîner et apéritif avec fromage ou «mostbröckli» (sur réservation)

#### Excursions

- Fromagerie de démonstration et visite d'une ferme appenzelloise biologique
- Fromagerie de démonstration et excursion en chemin de fer alpins Rorschach-Heiden
- Jeu du fromage Appenzeller®
- Randonnée d'un jour dans le pays appenzellois

#### Organisation

Téléphone 071 368 50 70, Téléfax 071 368 50 75  
info@schaukaeserei-stein.ch  
www.schaukaeserei-stein.ch

### Fromagerie de démonstration Appenzell, Stein AR



#### Heures d'ouverture

Tous les jours de 9 à 19 h d'avril à octobre  
Tous les jours de 9 à 17 h (sa/di et jours fériés jusqu'à 18 h) de novembre à mars  
Fabrication de fromage: tous les jours de 9 à 14 h

**Appenzeller**  
SWITZERLAND

## Au CŒUR des sens!

Tel pays, tel fromage! Cela vaut aussi pour le Gruyère AOC. Une visite à La Maison du Gruyère permet de rencontrer sa patrie et de faire un voyage sensoriel. En effet, au cours de la visite, les visiteurs sont accueillis par des sons liés au Gruyère AOC, des parfums typiques, comme la flore des alpages ou le foin et bien d'autres sensations. Rien ne vaut l'expérience «à vivre»...

### La Maison du Gruyère, Pringy-Gruyères



#### Qu'y a-t-il à voir?

- Installation moderne de fabrication
- Audio-Guide en six langues
- Informations en cinq langues supplémentaires
- Exposition à voir, entendre, toucher, sentir...
- Le restaurant de la fromagerie avec sa terrasse
- Marché gruérien
- Place de jeux

#### Programme

- 1 h visite de la fromagerie de démonstration, incluant une petite dégustation, découverte du site
- 2 h comme ci-dessus avec balade dans la cité médiévale de Gruyères

#### Excursions

- Château de Gruyères et musée H.R. Giger
- Montée sur Le Moléson, une montagne de loisirs
- Le Sentier des fromageries

#### Organisation

Téléphone 026 921 84 00, Téléfax 026 921 84 01  
office@lamaisondugruyere.ch  
www.lamaisondugruyere.ch

#### Heures d'ouverture

Tous les jours de 9 à 19 h (18 h d'octobre à mai)  
Fabrication du fromage:  
trois à quatre fois par jour entre 9 et 14.30 h  
Autre fromagerie de démonstration pour  
le Gruyère AOC: 2316 Les Ponts-de-Martel (NE)  
Tél. 032 937 16 66 www.fromagerie-les-martel.ch

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND

## A Engelberg, depuis le 12<sup>ème</sup> siècle...

... on produit du fromage d'alpage savoureux. Dès le 16<sup>ème</sup> siècle, les moines bénédictins du monastère exportaient des centaines de meules de fromage. Aujourd'hui, la fromagerie de démonstration du monastère d'Engelberg produit une variété de spécialités de fromages à partir du lait de montagne frais et sain.

### Qu'y a-t-il à voir?

- Seule fromagerie de démonstration en Suisse située dans un monastère
- Fabrication de fromage de façon artisanale à l'aide de technique moderne.
- Informations écrites sur la fabrication de fromage en sept langues
- Restaurant avec vue sur la fromagerie de démonstration et la cour du monastère
- Magasin avec spécialités de fromage et magasin de cadeaux

### Programme

- Visite individuelle de la fromagerie de démonstration ou
- 30 min. d'informations sur la production du fromage par une personne qualifiée, y compris la production de quatre petits fromages prêts à déguster

### Excursions

- Visite guidée/concert d'orgue dans le monastère (la plus grande orgue de Suisse)
- «Jeux olympiques paysans», curling, murs à grimper
- Visite de la vitrerie artisanale à Hergiswil
- Randonnée en calèche ou luge
- Montée en téléphérique sur le Tittlis, le Brunni ou la Fürenalp
- Pour de plus amples informations : [www.engelberg.ch](http://www.engelberg.ch)

### Organisation

Tél. 041 638 08 88, Téléfax 041 638 08 87  
[odermatt@schaukaeserei-engelberg.ch](mailto:odermatt@schaukaeserei-engelberg.ch)  
[www.schaukaeserei-engelberg.ch](http://www.schaukaeserei-engelberg.ch)

### Fromagerie de démonstration du monastère d'Engelberg



### Heures d'ouverture

Tous les jours 09.00 – 18.30 h, di et jours fériés ainsi qu'en basse saison: 09.00 – 17.00 h  
Production de fromage: tous les jours jusqu'à dix fois entre 09.30 et 16.00 h



Celui qui fait un  
**voyage** veut aussi  
**voir** quelque chose

### Et pourquoi devrait-il visiter une fromagerie de démonstration?



Simplement parce qu'il y a beaucoup à voir et à vivre, que l'on soit seul, en groupe ou en famille, que l'on vienne du pays ou d'ailleurs.

Lors de la visite d'une fromagerie, le fromage joue naturellement un grand rôle. Comment sont fabriqués les vrais Gruyère, Emmental ou Appenzell étonne toujours petits et grands. Qui aurait pensé que tant de travail artisanal, de savoir-faire et d'engagement se cachent dans un fromage?

Le fromage à lui seul ne fait pas tout. Afin de vivre une journée inoubliable, il est entouré avec soin que cela soit d'événements culinaires, de promenades en calèche, de recherche d'or, de vélo électronique ou promenades dans les idylliques alentours avoisinants.



Switzerland  
**Cheese**

MARKETING AG

Brunnmattstrasse 21 • Postfach 8211 • 3001 Bern  
Téléphone ++41 (0)31 385 26 26 • Fax ++41 (0)31 385 26 27  
[info@switzerland-cheese.com](mailto:info@switzerland-cheese.com) • [www.switzerland-cheese.com](http://www.switzerland-cheese.com)



vivez le fromage!



[www.fromagesuisse.ch](http://www.fromagesuisse.ch)