

## **LE GRUYÈRE AOC PRESENTE SON HISTOIRE AU SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS**

Le Gruyère AOC, fromage au lait cru, régale les palais depuis plusieurs siècles déjà. Fort de sa tradition ancestrale, il revendique aussi sa place sur les plateaux de fromages et dans la cuisine d'aujourd'hui. C'est ainsi que Le Gruyère AOC soutient le Salon Suisse des Goûts et Terroirs, qui ouvrira ses portes vendredi 28 octobre 2011 à Espace Gruyère, Bulle.

Avec 2300 producteurs de lait, 175 fromageries et 52 alpages, Le Gruyère AOC perpétue savoir-faire et tradition. Tous les artisans du Gruyère AOC s'engagent à respecter un cahier des charges à la fois strict et précis, qui fixe une qualité toujours irréprochable.

Cette garantie est scellée grâce à son Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), qui fête cette année son 10<sup>e</sup> anniversaire. A cette occasion, l'Interprofession du Gruyère a reconstitué la route historique reliant Gruyères à Lyon (France). Durant 10 jours, des marchands, comme à l'époque, ont retracé cette route, à pied, à cheval, en bateau et en charrette. L'Interprofession du Gruyère a édité un DVD de ce périple, diffusé en avant-première durant les cinq jours du Salon. Une exposition de plus de 50 photos retrace en images cette route. Les visiteurs sont attendus nombreux pour partager ces moments forts et chargés d'histoire.

L'Interprofession du Gruyère profite aussi de l'occasion pour saluer la ratification de la reconnaissance mutuelle entre la Suisse et l'Europe. Le Gruyère AOC, par cet accord, se voit protégé dans toute la zone européenne contre toute sorte de copie. C'est par de tels accords que les produits du terroir avec un signe de qualité reconnu conservent leur intégrité.

Mais c'est aussi par le goût, si caractéristique du Gruyère AOC, que les visiteurs du Salon réjouiront leurs palais en s'arrêtant au stand du Gruyère AOC. Ils pourront y découvrir plusieurs affinages. Car, avec des qualités équivalentes, les variations de goûts liées à son affinage permettent de multiples utilisations, à la coupe comme en cuisine. Gageons que les visiteurs repartiront avec des envies de fondue, mais aussi plein d'idées pour marier Le Gruyère AOC à d'autres ingrédients culinaires !



Pour toute question :

Philippe Bardet, directeur, Interprofession du Gruyère, 1663 Pringy, 079 317 82 61 – 026 921 84 10

[interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com) ; [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com) - 24.10.2011