

Miels rares et Le Gruyère AOP suisse

Des accords d'exception



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse. 

www.fromagesdesuisse.fr



“Laissez-vous porter par une délicate alchimie née
de la rencontre de miels rares et du Gruyère AOP suisse.”

06 Préface

07 Biographie François Robin

08 De nouvelles alliances raffinées

12 Pourquoi Le Gruyère AOP suisse est de très grande qualité

16 Cinq bonnes raisons d'être rare

18 Le Gruyère AOP Classique

20 Le Gruyère AOP suisse et miel de mûrier

22 Le Gruyère AOP suisse et miel d'aubépine

24 Tacos à l'effiloché de porc caramélisé au miel de mûrier

26 Le Gruyère AOP Réserve

28 Le Gruyère AOP Réserve et miel de bruyère

30 Le Gruyère AOP Réserve et miel de tilleul

32 Tarte aux oignons caramélisés au miel de bruyère

34 Le Gruyère d'Alpage AOP

36 Le Gruyère d'Alpage AOP et miel de sarrasin

38 Le Gruyère d'Alpage AOP et miel de thym

40 Salade de lentilles à la grenade, pommes granny, et miel de sarrasin

42 Les conseils de François Robin

ÉDITO

Une nouvelle série pour prolonger les accords gustatifs entre Le Gruyère AOP suisse et le miel !

Après le succès rencontré par la première sélection de miels, qui a vu de nombreux gourmands découvrir les accords plaisants entre ces deux produits de terroir, penchons-nous maintenant sur l'élargissement de potentialités respectives. M'aventurer du côté de miels plus rares, aux arômes plus complexes, m'a semblé être la bonne option pour nous hisser au niveau de l'incroyable palette sensorielle des différentes variétés de Gruyère AOP suisse. L'invitation au voyage des sens reste la même, entre lait et ruche, plaines et fleurs, montagnes et étables, avec un rien de plus dans l'exigence et l'intensité des découvertes, pour vos papilles et votre plus grand plaisir.



Il est à la fois intéressant et troublant de s'immerger dans son dictionnaire intime mémoriel quand il s'agit de saveurs, odeurs, arômes, textures. On y trouve images, émotions, souvenirs, parfois un brin de nostalgie, le goût de l'enfance souvent, l'innocence et les premières rencontres avec des comestibles.

Maintenant que je suis totalement imprégné de la beauté des paysages des différentes variétés du Gruyère AOP suisse, maintenant que j'ai rencontré les femmes et hommes qui élaborent ce fromage au quotidien et en font la qualité (agriculteurs, éleveurs, fromagers, affineurs, gradeurs...), maintenant que, en tant que professionnel expérimenté, j'ai suffisamment goûté, testé, analysé, maintenant donc, j'ai plaisir à plonger dans les chemins de l'enfance, à me rappeler les premiers contacts avec les fleurs et végétaux dont les miels rares sont issus.

Le miel de thym évoque le sucre, avec ses deux gouttes d'huile essentielle de thym qui soigne le mal de gorge. Le miel de mûrier rappelle les haies pleines d'épines et de fruits chauffés au soleil d'août. Le miel de sarrasin évoque le goût patiné aux notes de cire d'abeille. Autant de micro-souvenirs et de petites joies à portée de main que nous avons plaisir à vous proposer. Testez, ajustez finement la quantité idéale entre Le Gruyère AOP suisse et le miel pour respecter leur équilibre et, comme on dit en Suisse, tout de bon !



Biographie FRANÇOIS ROBIN

Quand François Robin vous parle de saveurs fromagères, c'est à ses expériences de vie qu'il fait appel : enfance passée entre chèvres et foin coupé, souvenirs de goûts lointains et exotiques rencontrés en Guyane, détour par des études océanographiques pour s'implanter un temps dans le monde de la musique et de la culture. Non conformiste, il rend hommage à son enfance et à son goût des rencontres par une formation de crémier-fromager en 2008, à l'École des fromagers de Paris. Il acquiert le titre honorifique de MOF Fromager en 2011. Il prodigue aujourd'hui dans le monde entier ses conseils et son savoir-faire. Sa bonne humeur et son expertise en font un interlocuteur recherché et avisé, habitué à faire se rencontrer des mondes différents.

François Robin est un humaniste, qui aime innover mais sans jamais se départir de l'affection qu'il porte à tous ceux et celles qui fabriquent les fromages dans le respect de la nature. Le caractère des Fromages de Suisse l'a particulièrement animé et inspiré pour les associations « miels et Le Gruyère AOP suisse » qui vont compter dans vos expériences gustatives.

De nouvelles alliances raffinées



Pour cette nouvelle rencontre entre miels rares et Le Gruyère AOP suisse, faisons-nous la surprise d'accueillir des goûts puissants issus de fleurs de mûrier et d'aubépine, de bruyère et de thym sauvages, de tilleul et de sarrasin cultivés par l'Homme. Des plantes modestes qui nichent dans les plaines, vallées et montagnes de la Gruyère. Compagnes de toujours, des humains et des animaux, elles rythment les saisons par leur floraison discrète à la lisière des champs et des forêts, dans les prairies au printemps.



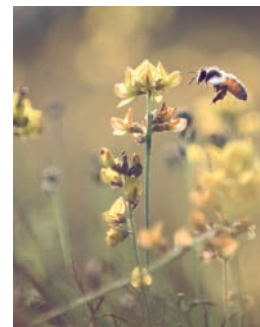
Discrètes et puissantes, les fleurs rassemblent animaux et humains



Les vaches paissent et ruminent. Les abeilles butinent, abondent, affinent.

Les humains cultivent leur savoir-faire fromager et apicole. Le travail est quotidien, obstiné, renouvelé avec application. Les talents s'assemblent. Abeilles, vaches et humains transforment les nectars discrets des fleurs complices en des aliments exquis.

Des accords aromatiques exigeants entre miels rares et Le Gruyère AOP suisse qui pourraient vous bousculer, vous éblouir ou vous rassurer, mais qui solliciteront votre curiosité et votre goût des rencontres gustatives inaccoutumées.



Pourquoi Le Gruyère AOP suisse est de très grande qualité

LE GOÛT DE L'HERBE

On compte plus de cinq cents espèces végétales et florales sur le territoire suisse, dont de nombreuses sont riches en terpènes, composés aromatiques essentiels pour la construction du goût lors de la fabrication et de l'affinage. Les surfaces agricoles utilisables sont composées à soixante-dix pour cent de prairies herbagères, constituant une grande réserve de biodiversité.



DES ÉLEVAGES À TAILLE HUMAINE

On dénombre trente vaches en moyenne dans une ferme de la zone de fabrication, ce qui est faible comparé à d'autres pays. Souvent exploitées par des familles, parfois sur plusieurs générations, ces fermes sont le symbole de l'attachement suisse à leurs traditions séculaires, leurs animaux et leur terroir.



UNE FILIÈRE MOBILISÉE

Les professionnels du Gruyère AOP suisse sont des passionnés. Leur travail quotidien, réitéré au long des saisons, est le fruit fécond de la transmission des savoirs anciens, de l'inclusion des évolutions technologiques et de la formation des nouvelles générations. Les personnes passent, Le Gruyère AOP suisse reste.



LA TAXATION, VOTRE GARANTIE DE QUALITÉ

Une équipe d'experts indépendants, salariés par l'interprofession du Gruyère AOP suisse, est chargée d'évaluer la qualité de la production en toute impartialité lors de la « taxation ».

Un morceau de Gruyère AOP suisse que vous achetez chez un détaillant-fromager a obtenu une note d'au moins 18 sur 20, attribuée par ces experts, selon des critères précis, d'aspect, texture et goût.



Le Gruyère AOP suisse

vous invite à un voyage
gustatif unique et gourmand



Cinq bonnes raisons d'être rare

Botanique

Certains végétaux produisent moins de pollen ou sur des durées très courtes, tel le tilleul ou le thym, mais d'une grande qualité olfactive, ce qui en fait des miels très recherchés et pourvus de qualités nutritives spécifiques.



Monofloral

La rareté des miels s'explique par la complexité de la récolte. L'aubépine se trouve souvent accompagnée d'autres essences, à la lisière des forêts. Pour un miel monofloral d'aubépine, l'apiculteur veille au bon emplacement de ses ruches afin que les abeilles récoltent exclusivement ce nectar.



Localisation

Certaines espèces se plaisent sur des terrains pentus, rocaillieux ou tourbeux telle la bruyère. Elle impose ainsi à l'apiculteur des conditions difficiles qui peuvent limiter le nombre de ruches et fournir une production confidentielle.



Trouver les fleurs

En sous-bois, lisières de forêt ou de champs, les fleurs de mûriers sont difficiles d'accès pour les abeilles qui doivent braver les buissons de ronces.



Miellée

La miellée est le moment optimal de production de nectar par les plantes et de miel par les essaims. Le sarrasin fleurit tout l'été, mais pour autant, la production optimale de nectar dépend de conditions climatiques tempérées. Ni trop chaud, ni trop froid, assez humide mais pas trop. Une exigence qui s'impose aux abeilles et aux apiculteurs.



Le Gruyère AOP Classique

« Le Classique est équilibré, ses notes florales et d'herbe fraîche sont soutenues en bouche par son beurré gourmand, mais fin et délicat. »

UN JEUNE GOURMAND

Le Gruyère AOP Classique vous fait entrer en douceur dans la famille des Gruyères AOP. Affiné en cave durant 5 à 9 mois, il offre au nez un crémeux délicatement mûré, aux notes d'épices douces. Les fleurs et herbes fraîches sont aussi là, qui annoncent une bouche gourmande. La mèche résiste d'abord un peu, vous sentez une attaque doucement explosive, saline puis la pâte fond rondement sous la langue. L'équilibre beurre-crème est un peu plus marqué qu'au nez, il dure avec finesse. Entre crème légèrement fermentée et attaque franche, Le Gruyère Classique AOP confère d'emblée des sensations fortes mais délicates.

Le Gruyère AOP suisse et miel de mûrier

« Avec un Classique charnu, solide, le miel de mûrier vient souligner l'épice et le poivre, la nuance boisée de la cave d'affinage. C'est un accord gourmand et raffiné. »

Des fruits d'enfance

Cette ronce sauvage protège bien ses fleurs et ses mûrons. Gorgés de soleil, juteux, ils exhalent leur parfum dans le miel de mûrier. Celui-là s'ouvre par un léger arôme camphré mais il dégage une rondeur accueillante, conviviale. Sa texture crémeuse prolonge longtemps en bouche le goût des fruits mûrs.

Le Gruyère AOP suisse et miel d'aubépine

Une vive douceur venue des bois

Arbuste des lisières, l'aubépine offre des fleurs d'un blanc délicat dont la floraison est très brève. Nommée aussi « l'épine blanche », elle reste sauvage et recherchée en herboristerie. Son miel est très aromatique, rond, solaire, une exubérance jaillie des minuscules fleurs. Fluide et doré, une longueur en bouche vivace, son goût vous évoque ces petites branches que l'on mordille pendant une balade dans les bois.



« C'est une rencontre musclée. La dimension charpentée et sucrée du miel d'aubépine prend d'abord le dessus. C'est une mûlée fraternelle, un match amical où le côté animal du fromage s'impose finalement. En douceur. »



Tacos à l'effiloché de porc caramélisé au miel de mûrier et au Gruyère AOP Classique



30 min



4 h env.

Pour 4 personnes

Ingrédients pour le porc effiloché :

- 1 kg de palette de porc
- 4 gousses d'ail
- 2 oignons
- 6 cuillerées à soupe de miel de mûrier
- 2 cuillerées à soupe de confiture d'airelles
- huile d'olive
- sel
- poivre

Pour la garniture des tacos :

- 1 paquet de 8 tortillas souples au maïs
- 250 g de guacamole maison ou non
- + 1 avocat coupé en dés
- 1 petit oignon rouge
- 150 g de chou rouge (facultatif)
- 100 g de Gruyère AOP Classique râpé
- 1 citron vert
- quelques brins de coriandre

Préparez le porc effiloché :

Préchauffez le four à 160 °C. Épluchez et hachez les gousses d'ail et l'oignon. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle puis saisissez la palette de porc en la faisant colorer sur toutes les faces.

Ajoutez l'ail et l'oignon hachés et laissez roussir quelques minutes. Ajoutez ensuite le miel et la confiture d'airelles, mélangez et enrobez bien la viande, puis versez le tout dans un grand plat.

Mouillez avec 3 verres d'eau et enfournez pour 4 heures à 150 °C en arrosant régulièrement avec la sauce.

Lorsque la viande est cuite et moelleuse, récupérez la sauce dans un bol, puis effilochez la viande à l'aide d'une fourchette. Réservez les deux séparément au chaud.

Préparez les tacos :

Épluchez le chou rouge et râpez-le. Épluchez l'oignon rouge et détaillez-le en fines rondelles.

Faites chauffer les tortillas à sec dans une poêle l'un après l'autre et réservez-les au chaud dans un torchon propre.

Préchauffez votre four sur position grill. Garnissez les tortillas avec le mélange de guacamole, puis de porc effiloché.

Parsemez de Gruyère AOP Classique puis ajoutez de la sauce. Passez les tacos 30 secondes sous le grill du four, le temps que Le Gruyère AOP Classique fonde, puis servez avec des dés d'avocat et de la coriandre.



Le Gruyère AOP Réserve

LE TEMPS DE LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE

Le Gruyère AOP Réserve est fabriqué toute l'année et mûrit lentement durant plus de 10 mois. Sa croûte à l'odeur boisée évoque la terre et renferme une pâte riche, aux arômes fermentaires d'ananas et de vin blanc. En bouche, les saveurs florales se mêlent aux notes de fruits secs et fruits jaunes bien mûrs. L'explosion initiale persiste et s'achève sur un équilibre crémeux. Sa couleur jaune soutenue contraste avec sa croûte sombre. Sa texture serrée, à la fois friable et beurrée devient plus fondante avec l'affinage. Vous apprécierez sa légère cristallisation pour une dégustation qui récompense votre patience.

« La texture un peu serrée du Réserve cache une séduisante cristallisation qui accompagne l'explosion des saveurs en bouche, avec des notes crémeuses et animales. »



Le Gruyère AOP Réserve et miel de bruyère

Bruyère sauvage

Plante de landes et de sous-bois, elle s'épanouit aussi sur les pentes et les falaises alpines.

Le monofloral de bruyère est un miel rare. Vous êtes d'abord étonné par sa couleur incroyablement ambrée puis en bouche par une saveur mentholée sur une longueur de cuir doux. Enfin, une légère résine lui redonne un côté sauvage.



« Aromatique dès la rencontre, l'association avec le Réserve est étonnante. Elle fait joliment ressortir l'acidité du fromage, que l'on perçoit peu habituellement. Les deux se mêlent facilement, s'enrichissent mutuellement. Le miel apporte une fraîcheur mentholée et, en fin de bouche, on retrouve le cuir léger. Il est puissant, mettez-en à peine sur votre fromage. »



Le Gruyère AOP Réserve et miel de tilleul

*« La crème du fromage accueille
parfaitement la texture du miel.
L'explosivité du sel s'atténue.
Une goutte de miel de tilleul sur
Le Gruyère AOP Réserve éveille
une note d'agrumes, cachée dans
les saveurs fruitées du fromage.
C'est très inhabituel, surprenant
en bouche. Osez ! »*

Rare nectar

Arbre protecteur et bienveillant, répandu jusqu'à mille mètres d'altitude, son parfum accompagne les hommes et les abeilles depuis toujours. Le miel rare, issu de la floraison très courte est de couleur blanche, d'une texture douce. L'arôme de tilleul est bien présent, cependant il annonce un fruité étonnant, une note fraîche de lychee.



Tarte aux oignons caramélisés au miel de bruyère et au Gruyère AOP Réserve



30 min



45 min

Pour 4 personnes

Ingrédients pour une tarte de 22 cm :

- 125 g de beurre doux, à température ambiante
- 200 g de farine de type 55
- 3 g de fleur de sel
- 30 g de lait entier
- 1 jaune d'œuf

Ingrédients pour la garniture de la tarte :

- 600 g d'oignons jaunes émincés finement
- 3 cuillères à soupe de miel de bruyère
- 150 g de crème liquide entière
- 50 g de pain de mie (sans croûte)
- 80 ml de vin blanc sec
- 50 g de beurre
- 3 g de sel fin
- 10 g de farine
- 1 œuf
- 200 g de Gruyère AOP Réserve
- poivre noir

Préparation de la pâte brisée :

Ajoutez le beurre coupé en morceaux, la farine et la fleur de sel dans le bol du robot. Sablez le mélange. Ajoutez le jaune d'œuf et le lait et mélangez pour que la pâte puisse former une boule. Filmez et réservez au réfrigérateur une heure (au mieux une nuit).

Étalez au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé ou bien sur un plan de travail fariné. Beurrez un cercle à tarte sur une feuille de papier sulfurisé, posée sur une plaque de cuisson. Ôtez le surplus de pâte. Appuyez sur l'intérieur du cercle, tout le tour, afin de faire remonter la pâte et former un bourrelet sur le dessus du cercle. Réservez la pâte au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Préparation de la garniture :

Préchauffez le four à 180 °C. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, ajoutez les oignons et le miel et laissez compoter 15 minutes en remuant de temps en temps. Les oignons doivent devenir translucides mais ne doivent pas colorer. Réservez. Dans un petit récipient, déposez les tranches de pain de mie, sans croûte et versez le vin blanc dessus. Mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une pâte liquide. Dans un bol, mélangez au fouet l'œuf, le sel, le poivre et la farine puis ajoutez la crème liquide et Le Gruyère AOP Réserve râpé. Ajoutez ensuite le mélange vin-pain de mie et les oignons. Versez l'appareil sur le fond de pâte et enfournez pendant 45 minutes, jusqu'à ce que le dessus de tarte soit bien doré. Dégustez la tarte encore tiède ou froide, accompagnée d'une salade verte.



Le Gruyère d'Alpage AOP

« Le nez évoque le vin blanc chaud puis en bouche, l'Alpage révèle un lacté très puissant, comme un parfum d'étable en plein hiver, long, très agréable. »

EFFLUVES D'UN ÉTÉ POIVRE ET SEL

Le Gruyère d'Alpage AOP débute sa vie dans les chalets d'alpages. Fabriqué de mai à octobre, son affinage est de 5 mois minimum mais les amateurs le dégustent plutôt l'année suivante. Sur la tranche est toujours inscrit le mot « Alpage ». Le croutage sombre protège une pâte jaune sombre, ferme et friable, vous offrant une légère cristallisation au cours de la dégustation.

Le Gruyère d'Alpage AOP emporte avec lui des senteurs de la ferme où il a été élaboré. Vous serez peut-être surpris par la note de poivre, d'épice légèrement fumée mais qui souligne le carné, évoque les viandes séchées ou les plats en sauce longuement cuisinés. Né de l'animal et des fleurs d'été, il nous enveloppe en fin de bouche avec une crème douce comme une fourrure.

Le Gruyère d'Alpage AOP et miel de sarrasin

Le « punk » sarrasin

Plante domestique et nourricière, le sarrasin a une longue floraison mais les conditions optimales de la miellée sont exigeantes, ce qui en fait un miel rare.

Entrez par l'odeur, invasive, d'encaustique et de menthol. Mais n'ayez pas peur, goûtez. La douceur vous accueille, réconfortante, avec des notes boisées et un peu animales. La fin de bouche est incroyable de longueur, puis explosive.



« Le Gruyère d'Alpage AOP et miel de sarrasin, c'est un accord pour les amateurs de sensations fortes. Extrême mais parfait. Les goûts de l'un et de l'autre se chevauchent, sens dessus dessous Le miel seul est très puissant, mais ici, le fromage vient le tempérer et les arômes de ferme, le fumé de l'Alpage se révèlent. La longueur en bouche est infinie. Elle apporte une dernière saveur de mijotage, rare expérience gustative. »



Le Gruyère d'Alpage AOP et miel de thym



Les sens tendus du thym

Parfumer, fumée, courage, autant de significations dérivées de thymus. Aromate autant que plante médicinale, le thym donne un miel particulièrement intense. Au nez, vous respirez l'encaustique. Sa belle couleur d'or est soutenue par une texture agréablement dense.

« C'est une rencontre complexe. Le miel d'abord, le verre de lait ensuite. Un accord qui mérite d'être approfondi pour aller au-delà des apparences. »





Salade de lentilles à la grenade, pommes granny, vinaigrette au miel de sarrasin et Gruyère d'Alpage AOP



20 min



20 min

Pour 4 personnes

Ingédients :

- 240 g de lentilles vertes du Puy
- 140 g de pomme granny smith
- 1 citron
- 3 ou 4 grenades
- 1/2 branche de céleri
- quelques feuilles de menthe
- 200 g de Gruyère d'Alpage AOP

Ingédients pour l'assaisonnement :

- 3 cuillères à soupe d'huile de noisette
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuillères à soupe de miel de sarrasin
- 10 g de menthe
- sel, poivre

Rincez puis versez les lentilles vertes dans une casserole remplie d'eau froide. Laissez cuire à feu doux pendant 20 min environ. Égouttez, laissez refroidir et réservez.

À l'aide d'une mandoline, râpez la pomme en petits bâtonnets. Arrosez généreusement de citron.

Égrenez les grenades dans de l'eau froide, afin de ne garder que les graines. Réservez-en quelques-unes pour la présentation.

Préparez l'assaisonnement :

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier. Salez et poivrez.

Mélangez les lentilles vertes, les bâtonnets de pomme, les graines de grenade, le céleri et Le Gruyère d'Alpage AOP. Versez l'assaisonnement et mélangez.

Dressez la salade, décorez avec des feuilles de menthe et quelques graines de grenade, ainsi que des découpes de Gruyère d'Alpage AOP.





Les conseils de François Robin

COUPEZ DES BOUCHÉES ADAPTÉES

Le Gruyère AOP suisse est un fromage aux saveurs explosives, très riche en arômes, avec une belle longueur en bouche ; aussi il sera intéressant de préparer des morceaux de taille raisonnable, 15 à 20 g., qu'on peut terminer en deux bouchées.

AJUSTEZ LA QUANTITÉ DE MIEL

Certains des miels que nous proposons sont très puissants en arômes, et il sera judicieux de commencer par mettre une quantité réduite de miel, quitte à en ajouter un peu plus la fois suivante ; autrement, vous risquez d'éclipser le goût du fromage avec trop de sucre et de passer à côté de sensations gustatives des plus agréables. Par exemple, sur une bouchée de taille normale, posez l'équivalent d'un petit pois en miel.



Les conseils de François Robin

ACHETEZ « FRAIS »

Votre détaillant-fromager a toujours des pointes qu'il peut découper à la demande, conservant ainsi la plénitude des parfums. Privilégiez plutôt des quantités correspondant à vos besoins et retournez régulièrement acheter un autre morceau quand votre envie de Gruyère AOP suisse se manifeste !

LA TEMPÉRATURE IDÉALE

Trop froid, il ne délivrera pas le meilleur de ses parfums, trop chaud, il semblera lourd et huileux... La température idéale de service serait de 18-20 °C ; ce que l'on peut atteindre en sortant Le Gruyère AOP suisse 20 à 30 minutes avant sa dégustation.

CONSERVEZ COMME IL FAUT

Le papier d'emballage alimentaire est le meilleur moyen de conserver correctement Le Gruyère AOP suisse. À défaut, vous pouvez utiliser des emballages à la cire d'abeille qui conservent très bien la fraîcheur, voire du film alimentaire. Faut-il d'une cave d'affinage professionnelle, le réfrigérateur est le lieu idéal pour conserver votre morceau de Gruyère AOP suisse.



Que ces accords
d'exception vous donnent
l'envie
de découvrir ces miels
rares associés au Gruyère
AOP suisse



Rédaction : Muriel Thorens & François Robin
Conception : Agence Rossi Conseil / direction artistique
Christiane Rossi / graphisme Sophie Armatol
Visuels " Miel et Le Gruyère AOP Suisse " : La Photographerie,
Pierre Chivoret / Interprofession du Gruyère
Stylisme : Alexia Chivoret
Rédacteur en chef : Franck Lefèvre
Edition : Switzerland Cheese Marketing France

Né d'un lait cru d'exception, d'une fraîcheur inégalée et patiemment affiné avec le plus grand soin, **Le Gruyère AOP suisse** révèle une richesse aromatique remarquable et une saveur singulière.

Le miel, ce divin nectar né des fleurs, dévoile, quant à lui, un éventail fascinant de teintes dorées et de douceurs aux nuances complexes.

Le Gruyère AOP suisse et le miel
— Une rencontre évidente, presque écrite d'avance !

Une union des plus naturelles où chacun sublime l'autre.
Partez à la découverte de nos accords gourmands, mariant trois variétés de **Gruyère AOP suisse** à une sélection de miels rares, issue de terroirs généreux et pluriels.

Laissez-vous séduire par ces alliances délicates, et trouvez celles qui éveilleront vos papilles !



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

WWW.GRUYERE.COM



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.fr

