

Le goût de

Enracinés dans leur région d'origine, durables, qualitatifs et exquis: ces valeurs imprègnent les produits AOP-IGP. Témoins du respect d'un cahier des charges strict, ces sigles distinguent les plus savoureuses spécialités culinaires du territoire helvétique.



Raclette du Valais AOP

Le plus convivial

Le plus célèbre fromage des Alpes naît sur les pâturages valaisans. Produit avec du lait cru et sans aucun additif dans des laiteries traditionnelles, son goût dépend de la qualité de la flore alpine. Il s'apprécie surtout en raclette, sa forme traditionnelle aussi célèbre que conviviale, mais on peut aussi le consommer cru ou en rebibes.

www.raclette-du-valais.ch

Notre accord classique
Fendant Dame de Sion
Les Fils de Charles Favre

Saucisson vaudois IGP

Le plus friand

Sel, poivre, ail, coriandre, lie de vin et vin blanc vont donner la signature personnelle que chaque boucher confère à cette saucisse de porc que l'on fait fumer à froid (entre 18° et 28°) pendant 24 heures au feu de bois. Consommé cru ou cuit (50 minutes à 75°), le Saucisson vaudois IGP s'accompagne de gratin, de lentilles ou de choucroute.

www.charcuterie-vaudoise.ch

Notre accord gourmand

Pinot Noir Les Croisés
Cave des Viticulteurs de Bonvillars



Le Gruyère AOP

Le plus célèbre

Décliné dans des versions bio, classique, réserve (affiné plus de 10 mois) et d'alpage (produit de mi-mai à mi-octobre), le plus connu des fromages doit son succès mondial au savoir-faire séculaire de maîtres-fromagers qui transforment du lait produit à partir de riches herbages en fromages affinés de 5 à plus de 18 mois.

www.gruyere.com

Notre accord audacieux
Baccarat Brut Blanc de Blancs
Cave de Genève



la Suisse



Sbrinz AOP
Le plus corsé

Extra-dur et hyper corsé, le Sbrinz AOP se dévoile après 18 mois d'affinage. Les connaisseurs le dégustent en brisures ou en rebibes. Originaire de Suisse centrale, ce fromage passe deux semaines dans la saumure avant d'être élevé à la dure puisqu'il est stocké debout dans des caves froides.

www.sbrinz.ch

Notre accord contemporain

ÉO Blanc
Staatskellerei Zürich

Tête de Moine AOP - Fromage de Bellelay

Le plus fin

Une fois le lait de montagne transformé dans des chaudrons en cuivre, les meules sont affinées au moins 75 jours sur des planchettes d'épicéa. La girole permet d'obtenir de fines rosettes qui font ressortir les arômes de cette spécialité jurassienne.

www.tetedemoine.ch

Notre accord régional

Pinot Noir Tradition
Château d'Auvernier



St. Galler Bratwurst IGP
La plus populaire

En 1438, les charcutiers de Saint-Gall confectionnaient déjà une saucisse à base de viande de veau, de lard, d'épices et de lait frais (qui lui donne sa couleur blanche). Près de six siècles plus tard, la recette n'a pas changé et la «Saucisse de Saint-Gall» se déguste grillée dans toute la Suisse.

www.sg-bratwurst.ch

Notre accord multiculturel

Merlot Terre Alte
Gialdi Vini

Vive les produits du terroir!

Un lien fort avec sa région d'origine et des générations de producteurs passionnés: voilà les prérequis indispensables pour devenir AOP (Appellation d'origine protégée) ou IGP (Indication géographique protégée). Cette forte identité puisée dans une origine géographique distingue aujourd'hui 22 AOP et 15 IGP en Suisse. Ces signes officiels de qualité qui ne sont délivrés qu'après un examen approfondi ornent des fromages, des charcuteries, des épices, des alcools et des produits de boulangerie qui peuvent se targuer d'avoir régalié des dizaines de générations avant de se voir remettre ce signe de qualité. Appréciés dans notre pays depuis des siècles et de plus en plus connus à l'étranger, ils brillent avec encore plus d'éclat pour peu qu'on les accompagne d'un vin du «plus petit des grands vignobles», c'est pourquoi nous avons accompagné nos quatre fromages et nos deux charcuteries de vins suisses à leur mesure.

Bon appétit!
www.aop-igp.ch

