



## Bienvenue à La Maison du Gruyère !

La fromagerie de démonstration vit le jour en 1969, au cœur du village de Pringy, au pied de la colline de Gruyères et de son château. En mai 2000, la fromagerie de démonstration fait peau neuve et devient **La Maison du Gruyère**. Chaque année, elle accueille des visiteurs du monde entier en quête d'informations sur ce fromage de tradition.

La Maison du Gruyère est une fromagerie de village dotée d'une galerie de visite permettant la découverte de la fabrication artisanale du fromage "Le Gruyère AOP" et bien plus encore...

Deux fois par jour, le lait de 30 producteurs, situés dans un rayon de maximum 25 km de la laiterie, est livré à Pringy. La fromagerie est équipée de 4 cuves de 4800 litres où s'opère, trois à quatre fois par jour entre 9h et 14h30, la magie de la transformation du lait en fromage. Sous l'œil des visiteurs, le maître fromager produit 48 meules de Gruyère AOP qui sont ensuite pressées, puis plongées dans un bain de sel et enfin affinées dans une cave pouvant contenir jusqu'à 7'000 meules.

Connaissez-vous l'histoire, le savoir-faire centenaire et les différentes étapes de fabrication d'un Gruyère AOP ? Le cahier des charges, ses exigences de qualité et de traçabilité ? Les périodes d'affinage et les soins en cave durant ses 5 mois minimum de maturation ? Savez-vous combien pèse une meule, combien de litres de lait sont nécessaires à sa fabrication, que mange et boit une vache pour produire ce lait ?

L'Exposition interactive « **Le Gruyère AOP, Voyage au cœur des sens** » joue sur les cinq sens pour plonger les visiteurs dans le monde du Gruyère AOP et lui dévoiler tous ses secrets.

La montée des vaches à l'alpage invite, au son des cloches, à entrer dans la vie d'une goutte de lait. L'olfactif est abordé par des parfums typiques comme la flore de l'alpe et le foin. Ce sont des odeurs chargées d'images qui permettent de remonter loin dans l'inconscient. Le toucher a droit à un petit espace sur le parcours de la visite : herbes, peau de vache, chaule, sonde et brosse à fromage, boille à lait...

Le visuel est omniprésent et de nombreuses images illustrent les différents thèmes. Les étapes, tant de la fabrication au feu de bois au chalet que de la fabrication artisanale à la laiterie, sont présentées en permanence sur des vidéos. A la montagne ou en plaine, hier ou aujourd'hui, les gestes demeurent les mêmes et le savoir-faire se perpétue !

Grâce à son tour de main et son expérience, le fromager donne au Gruyère AOP sa typicité et son individualité. Entre 9h et 11h ou entre 12h30 et 14h30, **le point fort est bien sûr de pouvoir observer le savoir-faire des fromagers** lors de l'emprésurage ou lors du décaillage ou lors de la mise en moule ou encore lors des diverses observations du processus qui dure env. 2h au total. Une suggestion : entre 9h et 10h15 toutes les phases principales peuvent être observées sur plusieurs cuves ou, entre 9h45 et 10h15, le décaillage et la mise en moules.

Les papilles gustatives ne sont pas oubliées. C'est en dégustant le Gruyère AOP à trois différents stades de maturation que le voyage au cœur des sens trouvera son accomplissement.

La visite, d'une durée de quelques 30 à 45 minutes, s'effectue au moyen d'écouteurs et c'est en compagnie de la sympathique vache « Cerise » que se vit la découverte du

Gruyère AOP. L'information audio est disponible en treize langues : français, allemand, anglais, italien, espagnol et japonais ainsi que arabe, chinois, hongrois, polonais, portugais, russe et tchèque. Des traductions écrites sont également proposées en albanais, coréen, finnois, hébreux, néerlandais et roumain. En fin de parcours, un jeu interactif en français, allemand et anglais permet de tester les connaissances toutes neuves !

De nombreuses recettes font la part belle au Gruyère AOP et il nous plaît de rappeler que la fondue crée la bonne humeur. **Le Restaurant de La Maison du Gruyère** propose de prolonger l'expérience en dégustant de nombreux mets au Gruyère AOP comme aussi des plats typiques de notre région, des plateaux apéritifs avec du Gruyère AOP de 4 maturités différentes, des menus terroir, des menus pour groupes. Une salle de banquets, séminaires ou conférence est à disposition pour tout événement particulier et le restaurant peut aussi être privatisé en soirée.

**Le Marché gruérien** met en valeur les produits de nos fromagers, Gruyère AOP – Vacherin Fribourgeois AOP – crème double de la Gruyère – beurre de fromagerie – confiture de lait, comme aussi les principales variétés de fromages suisses et régionaux. Les produits du terroir mettent les papilles en éveil : meringues, bricelets, pain d'anis, chocolat, moutarde de bénichon, vin cuit, salaisons, pain du boulanger..... Artisanat et souvenirs, livres de cuisine et articles estampillés Gruyère AOP sont également présents.

Une idée originale pour une journée sur le thème du Gruyère AOP en été : **Le Sentier des fromageries**. Reliant La Maison du Gruyère à la fromagerie d'alpage de Moléson-sur-Gruyères, deux sentiers (2h de marche chacun) vous emmènent au travers de verts pâturages, de chalets d'alpage en chalets d'alpage, en passant par un authentique saloir, sur les traces des fromagers de nos montagnes.

La Maison du Gruyère, c'est aussi le siège de **l'Interprofession du Gruyère**. Fondée le 2 juin 1997 à Gruyères, cette association regroupe les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs concernés par Le Gruyère AOP. Elle a pour buts la promotion et la gestion du produit tant au niveau de l'offre que des principes de vente et de qualité. Elle est le gardien de l'Appellation d'Origine Protégée pour ce fromage de tradition ancestrale. Le Gruyère a obtenu son AOC le 6 juillet 2001 ainsi que sa reconnaissance européenne AOP en décembre 2011.

Au travers des siècles, le Gruyère AOP s'est forgé des qualités essentielles, qui permettent au consommateur d'aujourd'hui de déguster un fromage au goût inimitable !

L'origine du Gruyère AOP et son authenticité sont garanties. La zone de production du Gruyère AOP est le canton de Fribourg, Vaud, Neuchâtel et Jura, ainsi que quelques autres communes suisses. Les conditions de productions sont strictement contrôlées par un organisme de certification indépendant et les producteurs s'engagent à offrir un produit irréprochable.

Grâce au maintien et à la pérennité du savoir-faire de l'homme, le Gruyère AOP a su préserver son caractère typique et son incomparable saveur du terroir. Deux qualités qui font de lui, le fromage suisse à pâte dure par excellence.

Bon appétit et surtout... n'oubliez jamais le goût de l'essentiel !

<b>Horaires 7/7 :</b> 9h00 – 18h00 octobre à mai 9h00 – 19h00 juin à septembre Fabrication: entre 9h et 11h puis entre 12h30 et 14h30, 3 à 4 fois par jour selon la saison Restaurant et Marché : 7h30 -18h30 (19h en été)	<b>Informations et réservations :</b> La Maison du Gruyère Pl. de la Gare 3 CH-1663 Pringy-Gruyères Tél. ++41(0)26 921 84 00  e mail : office@lamaisondugruyere.ch Internet : <a href="http://www.lamaisondugruyere.ch">www.lamaisondugruyere.ch</a>	<b>Accès :</b> Auto : Sortie A12 Bulle - H189 Direction Gruyères Train : Bulle – Montbovon Gare de Gruyères
---	---	---