

La Maison du Gruyère

Fromagerie, Exposition, Restaurant, Marché gruérien – CH-1663 Pringy-Gruyères

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

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 ?

L'exposition interactive "**Le Gruyère AOP, voyage au cœur des sens**" permet de se plonger dans l'histoire de ce fromage à la renommée internationale. Parcours initiatique d'une goutte de lait, elle dévoile un savoir-faire qui se perpétue depuis le 15^e siècle. De plus, la fabrication artisanale a lieu sous les yeux du public, trois à quatre fois par jour, selon la saison.

Grâce à son tour de main et son expérience, le fromager donne au Gruyère AOP sa typicité et son individualité. Entre 9h et 12h30, **le point fort est bien sûr de pouvoir observer le savoir-faire des fromagers**. Une suggestion : entre 10h et 10h45 toutes les phases principales peuvent être observées sur plusieurs cuves.

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 et des traductions écrites sont proposées en huit langues.

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.

Le Marché gruérien met en valeur les produits de nos fromagers, les produits du terroir, l'artisanat et propose aussi des souvenirs.

Ouvert 7/7 : 9.00 - 18.00 – www.lamaisondugruyere.ch



La Maison du Gruyère

Cheese-dairy, exhibition, restaurant, cheese-market - CH-1663 Pringy-Gruyères

La Maison du Gruyère is a village cheese dairy providing the opportunity of viewing the hand-made production of the cheese "Le Gruyère AOP" and much more...

Do you know the history, century-old expertise and the different production stages of a Gruyère AOP? The specifications, with their quality and traceability requirements? The ageing periods and the cellar treatment during its minimum 5 months of ripening?

The interactive display « **Gruyère AOP, a journey to the heart of the senses** » plays on the five senses to plunge visitors into the world of Gruyère AOP and reveal all its secrets.

Thanks to his dexterity and experience, the cheesemaker imparts to Gruyère AOP its particular character and individuality. Between 9 am 12.30, **the high point is of course the opportunity of observing the expertise of the cheesemakers**. A tip: between 10 and 10.45 am all the principal phases can be observed on several vats.

The visit, lasting some 30 to 45 minutes, takes place with headphones, and it's in the company of the friendly cow « Cerise » that one explores the world of Gruyère AOP. The audio information is available in thirteen languages and written translations are also provided in eight languages.

The Restaurant of La Maison du Gruyère offers the opportunity of prolonging the experience in tasting numerous dishes with Gruyère AOP as well as typical local dishes.

Le Marché gruérien (Gruyère Market) features the products of our cheesemakers, local products, crafts and souvenirs.

Open daily : 9.00 to 18.00 – www.lamaisondugruyere.ch



La Maison du Gruyère

Käserei, Ausstellung, Restaurant und Käse Markt - CH-1663 Pringy-Gruyères

La Maison du Gruyère ist eine eindrucksvolle Dorfkäserei. Die eine optimale Sicht auf die gewerbliche Herstellung von Le Gruyère AOP und vieles mehr vorstellt...

Kennen Sie die Geschichte des Gruyère AOP? Das Know-how aus 100 Jahren, das in ihm steckt, und die verschiedenen Schritte seiner Herstellung? Das Pflichtenheft, die Anforderungen an die Qualität und die Rückverfolgbarkeit? Die Reifungsdauer und die Pflege im Keller während mindestens 5 Monaten?

Die interaktive Ausstellung „**Gruyère AOP, als Erlebnis der Sinne**“ entführt die Besucherinnen und Besucher in die Welt des Gruyère AOP mit all ihren Geheimnissen und nimmt alle mit auf die Reise eines Milchtropfens.

Der Käser verleiht dem Gruyère AOP durch seine Fertigkeit und seine Erfahrung den besonderen Charakter und seine Einzigartigkeit. **Der Höhepunkt der Ausstellung ist sicherlich, die Käser bei der Arbeit zu beobachten.** Dies ist zwischen 9.00 und 12.30 möglich **Tipp: Zwischen 10.00 und 10.45 Uhr nehmen die Käser an mehreren Kessis die Hauptschritte vor – Beifügung des Labs, Vorkäsen und Abfüllen in die Formen.**

Die Besichtigung dauert 30 bis 45 Minuten und erfolgt mit Audioguides. Die sympathische Kuh „Cerise“ führt die Besucherinnen und Besucher durch die Welt des Gruyère AOP. Die Audioguides sind in dreizehn Sprachen erhältlich und Übersetzungen in Papierform werden in acht Sprachen angeboten

Das **Restaurant der Maison du Gruyère** lädt dazu ein, das Erlebnis fortzusetzen. Auf der Speisekarte stehen Gerichte mit Gruyère AOP und typische Gerichte aus der Region.

Le Marché gruérien bietet die Produkte unserer Käser, verlockenden Produkten aus der Region, Kunsthandwerk und Souvenirs an.

7/7 geöffnet : 9.00 - 18.00– www.lamaisondugruyere.ch

