



LE RESTAURANT 7/7

Plats typiques régionaux : mets au Gruyère AOP, fondue, soupe de chalet, macaroni d'alpage, jambon, meringues et crème de la Gruyère.

Menus pour groupes.

Restauration non stop !

Carnotzet – salle et terrasse avec vue sur les Préalpes

Contact : M. et Mme Christian et Eva Chassot

Tél. +41 (0)26 921 84 22, restaurant@lamaisondugruyere.ch



LE MARCHÉ GRUÉRIEN 7/7

Produits régionaux : Gruyère AOP, fromages, mélanges fondue, bricellets, meringues, crème de la Gruyère, souvenirs, confiserie.

Contact : Société coopérative «Laiterie de Gruyères»

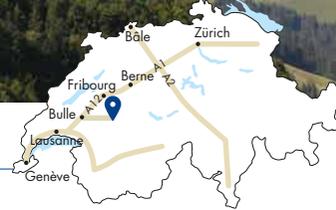
Tél. +41 (0)26 921 84 00

office@lamaisondugruyere.ch

Interprofession du GRUYÈRE

Fondée le 2 juin 1997 à Gruyères, cette association regroupe les producteurs de lait, les fromagers et affineurs qui élaborent Le Gruyère AOP. Elle s'occupe du contrôle de la qualité et de la promotion de ce fromage de fabrication ancestrale qui a obtenu son appellation d'origine contrôlée (AOC) le 06.07.2001 ainsi que sa reconnaissance européenne AOP en décembre 2011.

Interprofession du Gruyère
Tél. +41 (0)26 921 84 10
interprofession@gruyere.com



INFORMATIONS

Localisation

Place de La Gare 3 CH-1663 Pringy-Gruyères

GPS : N 46° 34' 57" - E 7° 4' 20"



Exposition

- Ouverte tous les jours de 9h00 à 18h30*
(18h00 d'octobre à mai)

Durée de la visite : env. 30 min. Dernière entrée, 30 min. avant la fermeture.
* Modifications possibles, consulter le site internet.

- Fabrication du fromage entre 9h00 et 12h30

- Prix d'entrée (sous réserve de modification)

Adultes : CHF 8.- (par personne)

Etudiants/Seniors : CHF 6.- (par personne)

Forfaits Familles : CHF 12.- (2 adultes + enfants jusqu'à 12 ans)

Groupes : CHF 6.- Adultes / CHF 5.- Etudiants - AVS
(dès 10 personnes, sur réservation)

Groupes Enfants : CHF 3.- jusqu'à 12 ans
(dès 10 enfants, sur réservation)

Salle équipée (150 places)

- A disposition pour séminaires, conférences...



Tél. +41 (0)26 921 84 00
www.lamaisondugruyere.ch



Suisse. Naturellement.



Suisse.
tout naturellement.



Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch



... une fromagerie de démonstration où vous pourrez découvrir tous les secrets de la fabrication du fromage «Le Gruyère AOP».



Deux fois par jour, les paysans viennent livrer le lait.

Sous l'œil des visiteurs, le maître fromager produit chaque jour jusqu'à 48 meules de Gruyère AOP.

La fromagerie est équipée de 4 cuves de 4800 litres et d'une cave permettant l'affinage de 7000 meules.

La fabrication du fromage a lieu, suivant la saison, 3 à 4 fois par jour entre 9h et 12h30.



... une exposition interactive



L'ouïe : l'escalier qui mène vers l'exposition résonne aux sons du Gruyère AOP : sonnailles, beuglements, torrent qui dévale la montagne, voyage à l'intérieur d'une goutte de lait ...



L'olfactif est abordé par des parfums typiques, comme la flore des alpages 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 : fabrication du Gruyère AOP, vidéos, images, objets, jeux interactifs...



Le goût : les papilles gustatives sont flattées par la dégustation de Gruyère AOP à trois différents stades de maturation : 6, 8 et 10 mois.



Un audioguide est mis à disposition.

L'information audio est disponible en 13 langues : français, allemand, anglais, italien, espagnol, japonais ainsi que arabe, chinois, hongrois, polonais, portugais, russe et tchèque. Traductions écrites en albanais, coréen, finnois, hébreux, hindi, néerlandais, persan, roumain, thaï, turc et ukrainien.