

Le Fromage

Un patrimoine précieux

Le fromage est l'un des plus vieux aliments de l'homme. Il a fallu bien évidemment attendre la domestication des mammifères pour que l'homme préhistorique découvre les laitages et les exploite. Mais ceux-ci n'étaient pas encore des fromages mais plutôt du caillé. C'est l'homme néolithique qui commença à conserver ce caillé dans des récipients en bois. Et, dès lors, le fromage commença à évoluer.

Les Romains, les Grecs, les Babyloniens et les Tartares, ont fortement contribué à l'évolution de cette matière. Au Moyen Âge les produits laitiers régalaient la cuisine et les tables avec des fromages à croûte fleurie (brie, chèvres et beaucoup de brebis, ces dernières, fournissant un lait très nourrissant).

C'est aux alentours du début du XX^e siècle, que le fromage devint plus qu'un aliment de base, pour devenir une gourmandise de notre vie quotidienne. On ne saura jamais combien il a fallu de patience et de tâtonnements pour mettre au point les recettes de fabrication des fromages. Le mérite en revient aux labeurs des humbles fermières et des moines silencieux que d'avoir réussi au prix d'innombrables échecs, à mettre au point et à perfectionner l'assortiment des fromages dont nous sommes fiers aujourd'hui!

Cela fait 15 ans que nous avons repris le magasin (Fromagerie Bruand, des Halles de Rive à Genève), et depuis, notre optique de travail a toujours été, et sera toujours, de promouvoir des produits authentiques et artisanaux de producteurs, qui aiment le goût et le «bon-vivre»! Nous ne pratiquons pas un travail, mais nous vivons une passion ensemble!

Aujourd'hui, nous allons titiller vos papilles avec un fromage qui se nomme le Fridolin, à ne pas confondre avec la Volkswagen Fridolin, voiture des années 70.

Saint-Fridolin de Säckingen, moine et missionnaire chrétien, «Apôtre de l'Alémanie», est né en Irlande. Abbé de Saint-Hilaire à Poitiers, il se rend à Säckingen-le-Rhin, près de Bâle, où il fonde une église et un monastère. Il est le saint patron du canton suisse de Glaris dont le blason le représente en pèlerin. Il décède en 540 après J.-C.

Le Fridolin est un fromage de vache à croûte lavée, recouverte de trigonelle bleue, la même herbe que l'on utilise



Carole et Dominique Ryser



Le Fridolin, un fromage étonnant

pour la fabrication du «Schabzieger». Cette herbe aromatique a été très longtemps appréciée partout en Europe. Elle était utilisée autrefois, au Moyen Âge, sous forme de condiment, pour relever le goût des raves, puis plusieurs siècles plus tard, les pommes de terre.

À peine avons-nous présenté ce nouveau fromage sur notre étal, qu'il a fait sensation auprès de la clientèle. Ses arômes sont très complexes, ils varient entre la noix, le curry, les herbes fraîches, la vanille et il contient une bonne dose de chlorophylle.

Un fromage rare qui mérite amplement sa place au rang de grand fromage suisse sur nos plateaux. C'est pour cette raison que nous avons décidé de le présenter cette année au sein de la nouvelle série de «Soirée dégustation Fromages et Thés», avec Mme Véronique Gallais (Betjeman & Barton). Cette association (fromages et thés) est une merveille gastronomique, que nous détaillerons dans la prochaine édition, pour ceux qui n'auront pas pu assister à l'une ou l'autre des soirées dégustations. À propos, il faut prendre

le temps de visionner les films vidéos qui sont présentés sur le site www.fromage-bruand.ch.

Nous nous réjouissons de vous recevoir à la Fromagerie Bruand pour déguster le Fridolin ou tout autre, parmi les 500 variétés que nous proposons.

Nous vous souhaitons de bonnes dégustations.

Carole et Dominique Ryser

Renseignements

Fromagerie Bruand SA
Bd Helvétique 29 (Halles de Rive)
CH-1207 Genève
T +41 (0)22 736 93 50
F +41 (0)22 786 93 30
www.fromage-bruand.ch
admin@fromage-bruand.ch

Photos: © Gilles Forestier