



9 à 11 mois

L'âge que devrait avoir un Gruyère mi-salé pour arriver à maturité

«Le Gruyère industriel n'existe pas!»

Philippe Bardet, directeur de l'IPG

GRUYÈRE MI-SALÉ Arôm

DOSSIER RÉALISÉ PAR ANNE ONIDI

Le roi incontesté des fromages suisses est vendu à différents stades de maturité, dont le mi-salé est le plus prisé. Nous avons convoqué des as du goût pour en savoir plus

Tel un emblème du compromis helvétique, le Gruyère mi-salé, plus aromatique que son homologue doux, mais moins fort que son aîné salé, remporte la majorité des voix du peuple. Ce que confirme Jacques-Alain Dufaux, maître fromager affineur à Morges: «Dans mon magasin, la vente de Gruyère représente les 50% du chiffre d'affaires. Et le Gruyère mi-salé, les 50 à 60% de celui-ci.»

Problèmes de maturité

Produit du terroir bénéficiant de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 2001, le Gruyère suisse est disponible partout, et en grande quantité. Mais, contrairement aux idées reçues, même le Gruyère vendu en grande surface n'est pas un fromage industriel. Monika Senn, porte-parole d'Emmi, entre autres fournisseurs de Coop, casse ainsi un mythe: «Nous ne fabriquons pas nous-mêmes nos Gruyère AOC, nous les achetons à différentes fromageries.» Pour Philippe Bardet, directeur de l'Interprofession du Gruyère, il est primordial que cette spécialité suisse reste un produit artisanal: «L'AOC est

censée nous préserver de ce genre de dérive, mais il faut rester très vigilant.»

La version industrielle n'existe pas, certes, mais est-ce qu'un fromage vendu en grande surface est aussi intéressant du point de vue gustatif qu'un fromage proposé en magasin spécialisé? Pour le savoir, nous avons soumis douze Gruyère mi-salés aux papilles de treize dégustateurs entraînés. Au menu concocté par nos soins: quatre Gruyère achetés chez les grands distributeurs (Casino, Coop, Manor, Migros) et huit Gruyère provenant de cinq magasins spécialisés de Lausanne, de Neuchâtel et de Vevey. A l'aveugle, bien sûr, le panel a goûté et analysé les arômes de nos douze échantillons. Au sortir de cette évaluation sensorielle, une première grosse surprise: sur les douze Gruyère étiquetés «mi-salé» ou vendus comme tels en fromagerie, cinq fromages étaient soit trop doux (comprendre: trop jeunes), soit trop forts, donc trop vieux.

Demandez à goûter!

En ce qui concerne les Gruyère du grand commerce, ceux de Casino et de Coop étaient trop jeunes. Ce résultat semble dénoter une politique de vente contestable: pourquoi vendre des Gruyère à la limite du doux pour des Gruyère mi-salés? Peut-être pour des raisons de coûts, ou alors pour permettre un écoulement des stocks optimal.

Sur les huit Gruyère mi-salés achetés en magasin spécialisé, deux



se révèlent trop mûrs et méritent plutôt la dénomination de «salé». Un fromage est, quant à lui, à la limite du doux. Là, ce sont les qualités de l'étiquetage et de la vente qui sont en cause. Moralité: demandez à goûter avant d'acheter! Les petits commer-



40%

des fromages achetés étaient trop jeunes ou trop vieux

«Le Gruyère salé n'est en général pas plus salé que le Gruyère doux»

Daniel Goy, consultant en fromagerie



es et désillusions



ces vous l'accordent volontiers, et c'est le seul moyen pour vous de savoir si le fromage correspond à vos attentes.

Question qualité, en revanche, rien à redire: «Chaque lot de chaque fromagerie est contrôlé par nos experts,

qui jugent le goût, la qualité de la pâte et les teneurs en eau, matières grasses et sel. Seuls les meilleurs Gruyère sont réservés à la vente à la coupe ou préemballée. Les autres servent à la préparation de la fondue, entre autres», précise Philippe Bardet.

CONSO — MALIN

- On ne le répétera jamais assez: demandez à goûter! Les fromagers ne vous le refuseront pas. C'est le seul moyen d'être sûr que le fromage que vous vous apprêtez à acheter a bien la maturité que vous recherchez...
- Pour connaître le nom du producteur du Gruyère acheté en grande surface, allez sur www.gruyere.com, à la rubrique «Découverte». Repérez le numéro de lot du produit (précédé, chez Migros, de la lettre L) et introduisez-le dans la case «Numéro de fromagerie». Le nom et l'adresse du fromager apparaissent. Malheureusement, certains distributeurs ne mentionnent pas le numéro de fromagerie (Coop, Casino).
- Avez-vous envie d'idées pour apprêter le Gruyère? L'Interprofession du Gruyère recense une soixantaine de recettes originales sur www.gruyere.com. Vous trouverez également une centaine de recettes à cette adresse: www.swissmilk.ch
- Si vous supportez mal le lactose, sachez que le Gruyère et les autres fromages à pâte dure n'en contiennent pas.



Dans le laboratoire d'analyse sensorielle, ce ne sont pas des appareils mais treize humains qui mesurent le goût, l'odeur et la texture des fromages.



Photos: ARC/Jean-Bernard Sieber

Les mots pour le dire...

Comme l'explique Daniel Goy, consultant en fromagerie: «Un Gruyère mi-salé digne de ce nom possède une pâte assez fondante, pas gommeuse, ni cassante. C'est un fromage moyennement aromatique.» Déguster, c'est d'abord choisir ses mots, puis les peser. Patrizia Piccinali, responsable des tests sensoriels à l'Agroscope de Liebefeld-Posieux, a donc préalablement goûté nos douze fromages avec d'autres dégustateurs afin d'en extraire les composantes gustatives à évaluer. De ce premier contact avec les produits est née une palette de treize goûts (laiteux, croûte, animal, végétal, légumes cuits, fruité, bouillon, grillé, rance, doux, acide, salé, amer) et trois sensations (piquant, brûlant, astringent) ainsi que la persistance en bouche. Treize dégustateurs entraînés ont ensuite évalué chacun des dix-sept critères sur une échelle de 0 à 10. Tout comme les vins, les Gruyère développent des arômes en vieillissant. L'intensité de ces arômes donne une idée de l'âge du fromage.

Le sel de la discorde

Les dénominations des Gruyère «doux», «mi-salé», «mi-doux», «salé», «vieux» et «surchoix» se réfèrent au degré de vieillissement des fromages, appelé affinage. Or le cahier des charges du Gruyère AOC ne définit pas à quel âge les Gruyère doivent prendre telle ou telle dénomination. Ce sont donc les vendeurs qui prennent la décision finale. Notre test le montre: ce flou artistique génère une sacrée jungle de goûts! Chez Migros, le Gruyère doux a un âge minimum de 6 mois, chez Casino, le Gruyère doux distribué par Valait, 5 mois au moins, et chez Coop, on descend même jusqu'à 4 mois. De son côté, Jacques-Alain Dufaux, maître fromager à Morges, juge qu'un Gruyère doux ne devrait jamais avoir moins de 7 mois: «A 5 ou 6 mois, c'est vraiment de la gomme!» Alors que chez Migros, le Heidi M salé est âgé de 8 mois au minimum (6 mois chez Coop), les Gruyère mi-salés de Jacques-Alain Dufaux ont entre 9 et 11 mois. Daniel Goy, consultant en fromagerie à l'Agroscope de Liebefeld-Posieux, approuve ce choix: «C'est à cet âge

que les Gruyère ont suffisamment d'arômes pour être qualifiés de mi-salés. Quant aux Gruyère salés, ils ont entre 14 et 16 mois chez notre petit commerçant.» Cette fourchette correspond à celle de Daniel Goy. Qui y ajoute une nuance: «A notre sens, la dénomination «salé» n'est pas appropriée. Car contrairement à ce que les gens pensent, le Gruyère salé n'est pas plus salé que le Gruyère doux! Nous avons dosé le sel dans des Gruyère doux, mi-salés et salés, et avons trouvé une quantité de sel relativement stable en fonction de l'âge du Gruyère.» Pour remplacer ce terme, Daniel Goy verrait plutôt la dénomination «mûr» et «extra-mûr», qui se rapporte à l'âge du fromage, et non à sa composition. «Le Gruyère, en mûrissant, paraît plus salé, mais, en réalité, c'est la dégradation des acides aminés qui donne ce goût plus salé.» Un avis que partage Philippe Bardet: «Nous nous battons pour que cette dénomination change. Les Alémaniques parlent, eux, de Gruyère *rezent* (bien affiné), un qualificatif plus heureux que le nôtre.»



Les résultats du test gustatif

Nos dégustateurs n'ont décelé aucun défaut dans les douze Gruyère fribourgeois, vaudois et neuchâtelois qu'ils ont goûtés. Et ils leur ont trouvé des saveurs fort variées.

LES VRAIS MI-SALÉS

Gruyère mi-doux Heidi, 21 fr. 50/kg, MIGROS: Ce gruyère provenant de Paquier-Montbarry (FR) est bien aromatique. Salé, avec des arômes de bouillon, de croûte, de notes laiteuses, animales et grillées d'intensité moyenne, il a une persistance en bouche moyenne.

Gruyère mi-salé fruité du Moléson (FR), 23 fr./kg, acheté en magasin spécialisé: malgré son nom, il possède un faible arôme fruité. Salé, ce sont les notes laiteuses, de croûte,

animales, de grillé et de bouillon qui dominant. Ce fromage a une longue persistance en bouche et quelques grains dans sa pâte.

Gruyère Jura Mont-de-Travers (NE) mi-salé, 25 fr./kg, acheté en magasin spécialisé: là aussi, longue persistance en bouche pour un fromage salé et moyennement acide, avec un arôme laiteux, animal et de bouillon. Contient quelques grains.

Gruyère mi-salé affiné neuf mois de Chavannes-les-Forts (VD), 22 fr. 50/

kg, Manor Lausanne: Le plus fruité de tous. Avec aussi des arômes de légumes cuits et de bouillon. Persistance moyenne.

Gruyère mi-salé de Vaulion (VD), 22 fr. 90/kg, acheté en magasin spécialisé: moyennement salé et acide, ce gruyère est peu piquant et a une persistance moyenne. Arômes laiteux et de bouillon d'intensité moyenne.

Gruyère mi-salé de Sâles (FR), 24 fr. 50/kg, acheté en magasin spécialisé: salé, ce fromage aromatique pos-

sède des notes de croûte, animales, de légumes cuits, acides et de bouillon d'intensité moyenne. Il est piquant et a une longue persistance en bouche. Contient quelques grains.

Gruyère mi-salé affiné dix mois de Vaulruz (FR), 25 fr. 50/kg, acheté en magasin spécialisé: salé, moyennement doux, acide et amer, il a des arômes de croûte de forte intensité. Arôme laiteux, animal et de bouillon d'intensité moyenne. Longue persistance et quelques grains.

LES TROP VIEUX

Gruyère mi-salé de la Brévine (NE), 24 fr./kg, acheté en magasin spécialisé: D'après les experts, ce gruyère a près de 15 mois! Il s'agit donc d'un fromage très mûr, très salé, avec des notes animales et de croûte de forte intensité. Piquant, persistant, ce gruyère a une texture cassante, avec des grains.

Gruyère mi-salé de Châtonnaye (FR), 26 fr. 50/kg, acheté en magasin spécialisé: d'après les experts, avec un âge probable de 12 mois, ce gruyère se situe en haut de la fourchette du mi-salé. Très salé, avec des notes animales et de croûte de forte intensité. Piquant, il a une longue persistance et sa texture est cassante.



Vendus comme mi-salés dans le même magasin, ces Gruyère ont huit mois de différence d'affinage.

LES TROP JEUNES

Gruyère mi-salé Valait (origine inconnue), 20 fr. 50/kg, Casino: Faiblement aromatique, peu piquant et persistant, ce gruyère a également une texture adhésive qui trahit son jeune âge. Il ne correspond pas à ce qu'on attend d'un mi-salé et se situe à la limite du doux.

Gruyère bio mi-salé Emmi (origine inconnue), 26 fr./kg, vendu à la coupe chez Coop: Le moins aromatique de tous. Ce gruyère est moyennement laiteux et persistant. Ferme, peu cassant et adhésif, il ne correspond pas à ce qu'on attend d'un mi-salé.

Gruyère mi-salé de La Chaux-du-Milieu (NE), 21 fr./kg, acheté en magasin spécialisé: moyennement doux, salé et acide, il a un arôme laiteux d'intensité moyenne. Peu piquant, il a une persistance moyenne. Il se situe à la limite du doux.