

La semaine du goût est là pour qu'on en apprenne plus sur nos préférences culinaires.

page 5

De nouvelles saveurs arriveront bientôt.

page 6

La compétition des plats suisses.

page 13

Le Goût des Alpes Vaudoises

Saveurs uniques des montagnes vaudoises

Le Gruyère, l'Étivaz, le Vacherin sont trois fromages qui sont appréciés par les Vaudois. Mais il n'y a pas qu'eux : beaucoup de variétés de fromages existent dans notre région.

Les différents types de fromages produits en Suisse sont ceux qui ne sont pas affinés, comme la ricotta, le fromage blanc ou la mozzarella.

Il existe aussi les fromages fondus qui sont fabriqués en fondant et en mélangeant plusieurs fromages. Ils ont souvent été utilisés dans la cuisine, etc.

J.B.P

page 3

Le goût de la Suisse Le chocolat suisse

La Suisse est réputée pour ses chocolats, ses traditions, ses recettes exceptionnelles de chocolat et un goût riche et agréable en bouche. Le premier chocolat a été créé en 1819 par François-Louis Cailler. Ce dernier provient des fèves de cacao, qui sont cultivées dans les régions tropicales (Afrique, l'Amérique latine, l'Asie du Sud-Est). Ces fèves sont fermentées, séchées, puis transformées en pâte de cacao. On peut faire des recettes salées comme sucrées (bœuf bourguignon, brownies, truffes, etc.)

J.B.P

page 4

Un bon fois gras ?

Le fois gras présent après les fêtes



Photo : J. Perez

page 14

Lioson d'en bas (VD)

Le fromage des montagnes



Blaise Chablaix produit depuis plus de 40 ans un fromage qui provient des Alpes vaudoises.

Clara, photo : N. Schütz

page 10

Voyage au cœur de la cuisine

Les quantités dans la gastronomie

La consommation suisse de viande par personne et par semaine est en moyenne de 780g, alors que la quantité recommandée est de 240g. Les hommes mangent presque deux fois plus que les femmes.

F.B

Page 2