

# GRAND CRU

Rubrique  
spéciale sur  
le vin et le  
fromage

Publicité

# Vins: l'automne des découvertes

**E**n Suisse, le choix de vins de qualité supérieure ne cesse de croître. Des régions autrefois peu connues surprennent aujourd'hui par leurs produits exceptionnels.

Les grands changements survenus récemment n'échappent pas aux connaisseurs lorsqu'ils abordent les crus de l'automne 2010. Aujourd'hui, en effet, les meilleurs vins suisses ne proviennent plus seulement de la région du lac Léman, du Valais ou de l'Arc jurassien. Désormais, le Tessin produit lui aussi des nectars devant lesquels se pâment les initiés. Véritable trésor caché, les seigneuries grisonnes, avec les communes de Fläsch, Maienfeld, Jenins et Malans, se sont considérablement développées.

## De la qualité à bon prix

A l'étranger aussi, certaines régions qui, autrefois, ne retenaient pas l'attention font désormais parler d'elles avec d'excellents vins. «Si les vignobles de Bordeaux et de Bourgogne ont longtemps constitué une référence mondiale, ils sont aujourd'hui rattrapés par d'autres régions. En France, la région la plus dynamique est actuellement le Sud», précise Christoph Bürki, spécialiste en œnologie chez Coop, le plus grand commerçant en vins de Suisse. Les vins de Bordeaux

## Succès assuré pour petites invitations

*Un joli plateau de fromages constitue le pré-lude idéal lors d'invitations à la bonne franquette ou de soirées en tête-à-tête.*

Pour réussir une soirée télé entre amis, rien de tel que de servir d'entrée de jeu de délicieux amuse-bouches.

Les fromages peuvent être servis de façons aussi diverses que variées. Ainsi le fromage à pâte dure, tel que le Sbrinz AOC ou encore le Berner Alpkäse, peut être façonné en petits rouleaux grâce à un rabot. Naturellement, les connaisseurs savent que la Tête de Moine AOC, un fromage à pâte mi-dure, peut être découpée en rosettes attrayantes grâce à un instrument rond breveté: la Girolle.

Un fromage à pâte extra-dure bien affiné, tel que le Sbrinz AOC, peut également être servi en petits dés. Dans ce cas, le Sbrinz AOC ne doit pas être découpé, mais rompu. Enfin, pour que le plateau soit irrésistible, décorez-le avec un peu de raisin ou disposez quelques noix sur les tranches de fromage à pâte dure, comme l'Emmentaler AOC ou le Gruyère AOC. Bien sûr, ce type de présentation s'accorde aussi parfaitement aux variétés de fromages à pâte molle, dont le Brie suisse, le Camembert suisse ou la Tomme vaudoise.

**Vous voulez le couteau à fromage suisse? Alors, mangez beaucoup de fromage suisse. Enfin un couteau pour le fromage suisse. Avec sa lame à fromage, sa lame à pain et son tire-bouchon. Fabriqué en Suisse par Victorinox. Pour en avoir un à un prix privilégié: glissez 5 codes-barres d'emballage de fromage suisse (ou les bons de caisse correspondants) et un billet de 20 francs dans une enveloppe affranchie portant au dos votre adresse, envoyez-la à Fromage suisse, case postale, 3001 Berne, et vous recevrez votre couteau à fromage suisse.**



conservent encore et toujours une clientèle fidèle, surtout dans les domaines viticoles qui ont su raison garder au niveau des prix.

### Des nouveaux venus prometteurs

Il en va de même en Italie, où de nouvelles régions s'imposent sur le marché. Coop propose aujourd'hui des vins issus des Pouilles méridionales, de Sardaigne, et même de Maremma, cette bande côtière de l'ouest de la Toscane, qui fut pendant des siècles une zone marécageuse inhospitalière. Aux yeux de Christoph Bürki, le pays viticole le plus innovant à l'heure actuelle est l'Espagne: «Les vins proposés là-bas sont encore peu connus en Suisse. Nous en reparlerons, c'est sûr.» Les initiés savent que le prieuré situé au sud-

ouest de Barcelone compte parmi les domaines viticoles les plus attrayants.

### Une nouvelle exigence de qualité

Les principales raisons de ces améliorations? La formation systématique des vigneronns actuels et des méthodes de production qui ne laissent plus rien au hasard – de la taille des vignes à la mise en bouteille, tous les facteurs sont contrôlés. Les vigneronns vérifient minutieusement l'extraction, la température, la fermentation et la maturation.

Otto's observe également une évolution des comportements de sa clientèle. «Les vins fabriqués en masse sont délaissés au profit des produits de qualité», précise l'assistante

### Bouchon à vis ou en liège?

*Les capsules à vis conviennent-elles aux vins chers? Une question qui suscite bien des débats parmi les connaisseurs.*

Pour de nombreux amateurs de vin, l'utilisation du tire-bouchon et le «pop» caractéristique fusant lorsque l'on débouche une bouteille sont indissociablement liés à la dégustation d'un bon cru. Or la présence éventuelle de défauts du liège – qui confèrent au vin un goût désagréablement bouchonné – et la prise de conscience de l'appauvrissement des ressources ont incité de nombreux producteurs à passer aux capsules à vis. La Suisse s'érige en pionnier dans ce domaine. Les chasselas blancs de la région du lac Léman sont déjà équipés de ce système depuis trente ans. Selon Christoph

Bürki, spécialiste en œnologie chez Coop, «les bouchons à vis sont particulièrement adaptés aux vins blancs, aux rosés et aux vins rouges à déguster jeunes.»

Les avis divergent complètement lorsqu'il s'agit d'utiliser une capsule à vis sur un vin de qualité supérieure. En Australie, par exemple, certaines caves ont décidé d'appliquer ce processus de mise en bouteille à leurs vins haut de gamme. «Si la capsule offre une bonne herméticité, de nombreux producteurs préfèrent le bouchon de liège pour les vins à maturation lente», précise Christoph Bürki. «Avec sa forte étanchéité et sa grande longévité, le bouchon de liège reste pour l'instant la norme pour les grands crus – surtout dans le Bordelais, très respectueux des traditions.»



**29.50**

\*Châteauneuf-du-Pape  
blanc AC Mont Redon, 75 cl



**25.00**

\*Châteauneuf-du-Pape  
Château Saint-André  
La Petite Crau, 75 cl



**39.90**

\*Châteauneuf-du-Pape  
AC Château La Nerthe, 75 cl



**9.90**

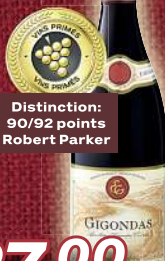
\*Coteaux du  
Tricastin AC M. Chapoutier  
bio Coop Naturaplan, 75 cl

naturaplan 



**25.00**

\*Crozes  
Hermitage Syrah Les Fées  
Brunes J.-L. Colombo, 75 cl



Distinction:  
90/92 points  
Robert Parker

**27.00**

\*Gigondas AC  
E. Guigal 2006, 75 cl



**11.00**

Rasteau AC  
Château Saint-André, 75 cl



**16.90**

\*Saint-Joseph AC  
Le Vieux Coteau, 75 cl

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.  
\*En vente dans les grands supermarchés Coop et sur [www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)

# Pour le meilleur de la région du Rhône.

Vous trouverez dans notre assortiment une grande sélection  
d'excellents vins français du Rhône, dont certains sont primés.  
[www.coop.ch/vin](http://www.coop.ch/vin)

**Pour chaque occasion, le vin qui convient.**

**coop**

Pour moi et pour toi.

de direction Angela Schnyder. «Nous sommes aujourd'hui capables de proposer

des vins d'exception sur un segment de prix moyen. Car si le consommateur exige de la

## **Nouveaux horizons pour fans de cuisine**

*Le Cooking Chef KM070 de Kenwood est le premier robot ménager à allier à la fois les fonctions de mélange et celles de cuisson.*

Quoi de plus naturel, lorsqu'on reçoit des invités, que d'avoir envie de s'asseoir tranquillement avec eux à table? Or, il est trop souvent impossible de préparer le repas, tout en conversant avec ses convives.

Le Cooking Chef KM070 de Kenwood apporte enfin une réponse à cette ancienne problématique. Avec son puissant moteur de 1500 W, ce robot se charge des pétrissages les plus longs et fastidieux. Mais ce n'est pas tout: grâce à sa plaque à induction, le Cooking Chef cuit vos préparations directement dans son grand bol en acier chromé d'une capacité de 6,7 litres, livré avec l'appareil. Risotto crémeux, polenta granuleuse et même fondue au fromage: Cooking Chef mélange les plats les plus variés en un tournemain, tout en maintenant constamment la température présélectionnée. Bien sûr, le robot se charge aussi de râper le parmesan, indispensable pour apporter la touche finale au risotto. Tandis que Cooking Chef travaille, les hôtes peuvent relater par le menu les découvertes culinaires de leurs vacances d'automne.

*Des feuilletés pour l'apéritif faits maison*

Cooking Chef révèle pleinement ses atouts dans les domaines traditionnels. Quoi de plus

beau que de commencer un apéritif par des feuilletés au fromage faits maison? Sous l'effet du pétrin, le robot ménager transforme en un clin d'œil farine, beurre et fromage râpé versés dans le bol en une savoureuse pâte.

Mais la liste des avantages du Cooking Chef est loin d'être close. Les pâtes au levain des gâteaux ou du pain peuvent lever directement dans le bol mélangeur. Faire fondre du chocolat? Un jeu d'enfant grâce au régulateur de température ultraprécis, allant de 20<sup>0</sup> C à 140<sup>0</sup> C. Ce système permet toutes les opérations, du léger réchauffage à la cuisson à gros bouillons. Enfin, un panier à vapeur a été conçu spécialement pour le Cooking Chef. Une fois placé dans le bol mélangeur, puis combiné au nouveau couvercle d'isolation thermique également créé spécifiquement pour ce robot, il permet de préparer légumes, viandes ou poisson dans le spacieux bol, comme dans un cuiseur à vapeur classique.

*Soyez fiers de vos réussites*

Découvrez le bonheur sans fin de pouvoir tester de nouvelles recettes et de fabriquer vous-mêmes des accompagnements ou des plats qu'il fallait auparavant acheter: sauce béarnaise, sauce tomate, etc. Très vite, les utilisateurs découvrent que le Cooking Chef permet aussi de réaliser de savoureux desserts, de la crème vanille au sabayon, en passant par la panna cotta.

# COOKING CHEF



**Cooking Chef : le perfectionnement logique de la fameuse série Kenwood Chef – toujours prêt à pétrir, mélanger, hacher, mixer et maintenant cuire.**

Le Cooking Chef est un système complet pour préparer et cuire des mets de tous genres. Il séduit par son moteur de 1500 watts, sa plaque de cuisson par induction de 1100 watts avec réglage de la température de 20°C à 140°C, son bol de cuisson de 6,7 litres, ses 8 vitesses et 3 intervalles de brassage et plus encore...



1 2

# KENWOOD

CREATE MORE



Sbrinz Käse GmbH - Merkurstrasse 2 -



## L'excellence du Sbrinz AOC, ou quand une matière première d'excellente qualité rencontre un savoir-faire séculaire

L'histoire du Sbrinz AOC remonte au début du 16<sup>e</sup> siècle. A cette époque, les fromages – et notamment celui dont le nom est inspiré de l'appellation italienne «lo sbrinz» – étaient regroupés à Brienz avant d'être acheminés à dos de mulet jusqu'en Italie. Les voies de transport ont peut-être changé, mais le Sbrinz est encore de nos jours élaboré selon la tradition séculaire.

Autrement dit, conformément au cahier des charges, seul du lait cru de première qualité peut entrer dans sa composition. Par ailleurs, un contrôle permanent de l'ensemble des processus de fabrication garantit au consommateur un produit d'excellente qualité et cent pour cent naturel. Les fromageries qui produisent du Sbrinz, soit 32 établissements de plaine et d'alpage de Suisse centrale sélectionnés avec soin, travaillent selon des directives sévères. Le recours aux additifs et aux organismes génétiquement modifiés est par exemple proscrit.

Le Sbrinz AOC met beaucoup, beaucoup de temps à «se faire». Pour dévoiler son vrai caractère, il doit avoir été affiné pendant au moins 24 mois. Plus il vieillit, plus il prend du goût et plus son arôme se corse. Le Sbrinz se consomme sous forme de bouchées (casser le fromage, et non le couper!), de rebibes ou râpé. Aimeriez-vous en savoir davantage? Pour plus d'information ou pour vous procurer des recettes, n'hésitez pas à nous contacter directement:

qualité, il n'est pas prêt à accepter n'importe quel prix.» Chez Otto's aussi, de nouvelles régions viticoles progressent. «Sur notre centaine de filiales, nous avons remarqué que les pays réputés tels que la France, l'Italie, l'Espagne et le Portugal continuent à exercer une

grande force d'attraction, affirme Angela Schnyder. Mais les produits originaires de régions autrefois moins reconnues – tels que les vins blancs du Tyrol du Sud ou les vins rouges du Burgenland autrichien – affichent aujourd'hui de très bonnes ventes.»

## Le fromage suisse: tradition, nature et authenticité

**L**a Suisse est célèbre dans le monde entier pour ses fromages. L'appellation AOC est garante de la qualité de ces produits, fruits d'une longue tradition.

Des hommes habillés de chemises blanches, de gilets noirs et de chapeaux à larges bords progressent sur des chemins étroits, tirant derrière eux des chevaux lourdement chargés. Depuis 2003, des colonnes de muletiers empruntent de nouveau la route que suivit le sbrinz AOC – l'une des variétés de fromages les plus anciennes d'Europe – dès le Moyen-Âge pour rejoindre le nord de l'Italie depuis la Suisse centrale. Le cortège, qui passe généralement une fois par an par les cols du Grimsel et de Gries en direction de Domodossola, est célébré lors d'une «Säumerfest» et d'une semaine de randonnée; il rappelle une longue tradition de l'économie alpine.

Le fromage à pâte extra-dure sbrinz AOC réunit aujourd'hui encore de nombreuses

caractéristiques de ses débuts: 34 fromageries, installées pour la plupart dans les cantons de Lucerne, d'Obwald et de Nidwald, se vouent à sa fabrication artisanale en chaudrons de cuivre. La maturation du sbrinz AOC dure entre 16 et 24 mois, il peut ensuite partir à la vente. Sa saveur intense et corsée se développe véritablement après un affinage de trois ou même cinq ans. Le sbrinz AOC se déguste à l'apéritif mais également en en-cas, râpé avec le risotto, la polenta ou de nombreux plats de pâtes.

### Une garantie de qualité

Que signifie l'appellation AOC pour les fromages? N'est-elle pas réservée aux grands vins? Le sigle AOC (en toutes lettres, Appellation d'Origine Contrôlée) est utilisé en Suisse comme garantie d'origine et de qualité pour le fromage: des commissions contrôlent sévèrement que les directives élevées en matière de fabrication soient bien respec-

# OTTO'S



5 6 7

## Des vins étonnamment avantageux!

**Primitivo Merlot,  
Tarantino IGT 75 cl  
CODICI**  
Cuvée 2008

**Rioja  
Crianza DO  
75 cl**  
Cuvée 2008

6<sup>90</sup>

7<sup>50</sup>



[www.ottos.ch](http://www.ottos.ch)

**Arcodor  
Vin  
Rouge**  
75 cl  
Cuvée  
2008

**Le Gris  
rosé de  
Pays  
Catalan**  
75 cl  
Cuvée  
2009

**Féchy  
AOC**  
75 cl  
Cuvée  
2009

**Prosecco  
spumante  
extra dry  
DOC**  
75 cl  
Cuvée  
2009

6<sup>50</sup>

4<sup>80</sup>

8<sup>50</sup>

8<sup>90</sup>



tées. Comme pour toutes les variétés de fromages suisses (plus de 450!), seule l'utilisation de lait, de présure, de sel et, éventuellement, de bactéries lactiques est autorisée. Tout additif est exclu. Toutes les variétés de fromages suisses sont ainsi produites de manière naturelle. L'élevage des vaches dont le lait sera transformé en fromage à pâte dure ou mi-dure, est également soumis à des règles strictes: en été, les bêtes sont nourries à l'herbe et en hiver, au foin. L'alimentation à base de fourrage en silo est interdite.

Les produits AOC nécessitent un enregistrement auprès de l'Office fédéral de l'agriculture, mais doivent également remplir des conditions supplémentaires, dont l'ancrage régional. Chaque fromage AOC doit être éla-

boré, transformé et affiné dans sa région d'origine.

Dix variétés de fromages suisses portent aujourd'hui l'appellation AOC. Parmi elles, le gruyère AOC de renommée internationale et l'emmentaler AOC. Ils sont également les héritiers d'une tradition très ancienne. Les racines du gruyère AOC, délicieusement salé et fruité à la fois, remontent au Moyen-Âge. Les historiens avancent même le XIII<sup>e</sup> siècle. L'emmentaler AOC, aromatique et plus doux, unique avec ses trous caractéristiques, est fabriqué depuis des temps immémoriaux. Il est si apprécié que les gourmets des quatre coins du monde en parlent de manière enthousiaste: pour eux, l'emmentaler n'est rien de moins que «le roi des fromages».

## Tout le plaisir du fromage

*Ce qu'il faut savoir pour savourer le fromage dans les règles de l'art.*

Le vin est le meilleur ami des bons fromages. La règle de base est très simple: plus le fromage est dur, plus le vin doit être tannique. Un vin rouge, jeune et robuste, du Bordelais ou de la Suisse orientale accompagnera idéalement un sbrinz AOC ou un emmentaler AOC. Un fromage à pâte molle, un vacherin mont-d'or AOC, par exemple, se mariera parfaitement avec un vin à l'acidité bien développée, pourquoi pas un vaudois blanc fruité.

Si vous choisissez de servir plusieurs variétés de fromages, l'ordre à suivre est très simple. Les fromages se dégustent du plus doux jusqu'au plus fort: une tomme ou une tête de

moine AOC pour commencer puis les variétés plus corsées ensuite. A l'instar du gruyère AOC, idéal pour clore la dégustation.

## La conservation du fromage

Pour conserver le fromage au réfrigérateur, privilégier un contenant hermétique. L'emballage original ou un film alimentaire sont également adaptés. Ces trois méthodes sont aussi appropriées si le fromage est emballé sous vide.

L'arôme du fromage se développe encore mieux si vous pensez à le sortir du réfrigérateur une heure avant de le consommer. Il a ainsi le temps de s'acclimater à la température ambiante. Déballez le fromage à pâte molle juste avant dégustation – il conservera ainsi sa consistance et son crémeux.

Participez et gagnez à notre

## Concours

et remportez des prix attractifs

### 1<sup>er</sup> prix



**KENWOOD**  
CREATE MORE

### Kenwood Cooking Chef KM070e

Cooking Chef: le perfectionnement logique de la fameuse série Kenwood Chef – toujours prêt à pétrir, mélanger, hacher, mixer et maintenant cuire. Le Cooking Chef est un système complet pour la préparation et la cuisson de plats les plus divers. Il vous séduira avec son moteur de 1500 watts, sa plaque de cuisson par induction de 1100 watts avec réglage de la température précis de 20° C à 140° C, son bol de cuisson de 6,7 l, ses 8 vitesses et ses 3 intervalles de brassage et bien plus encore...

**Valeur: CHF 2100.–**

### Du 2<sup>e</sup> au 10<sup>e</sup> prix Le plaisir du thé à chaque moment de la journée

Le parfum et la chaleur que dégage une tasse de thé sont une promesse de bien-être. Choisissez votre thé Twinings – parmi les nouveaux mélanges: «Bonjour», «Après repas», «Journée légère» ou «Bonne nuit». Si vous souhaitez déguster son plein arôme, utilisez de l'eau filtrée par BRITA. Le filtre à eau BRITA réduit la dureté de l'eau (calcaire), la teneur en chlore et la quantité de métaux présents provenant de l'installation domestique, comme le plomb. L'arôme se développe pleinement, les vilaines traces disparaissent et vos ustensiles sont protégés du calcaire.



**Valeur du set: CHF 69.90**

**Du 11<sup>e</sup> au 15<sup>e</sup> prix** Un CD, un DVD ou un livre tiré du programme d'édition du Reader's Digest.

### Conditions de participation

Toutes les personnes domiciliées en Suisse peuvent participer à ce concours, à l'exception du personnel de Sélection du Reader's Digest SA. Délai d'envoi: **le 30 novembre 2010**. Les gagnant(e)s seront informé(e)s par écrit.

GRAND CRU