

Suisse – Données générales

Population :	7 301 994 habitants (est. 2002)	Densité :	176.85 hab./km ²
Superficie :	41 290 km ²	Capitale :	Berne
Principales villes :	Zürich, Bâle, Genève, Lausanne, Winterthur, Lucerne, Saint Gall, Bienne, La Chaux-de-Fonds, Thounne, Neuchâtel	Pays voisins :	France , Allemagne , Autriche , Liechtenstein , Italie
Point culminant :	Pointe Dufour 4 634 m.	Monnaie :	Franc suisse
Langue(s) parlée(s) :	Allemand, Français, Italien, Romanche	Langue(s) officielle(s) :	Allemand, Français, Italien, Romanche
Fête nationale :	1er août	Statut :	Confédération
Armoiries		Hymne national : 	

Ce que vous devez connaître sur le rôle de la Suisse



"swiss roots" - Les Américains de souche suisse découvrent leurs racines

Le projet "swiss roots", qui s'adresse au million - et plus - d'Américaines et d'Américains qui ont des origines suisses, leur propose de renouer avec la terre de leurs ancêtres. Le site Internet www.swissroots.org est au centre des activités qui sont menées aux USA, le but étant la création d'échanges bilatéraux entre Américains et Suisses.

Comme Renée Zellweger ou Bob Lutz, Johann August Sutter et Louis Chevrolet, ils sont aujourd'hui plus d'un million de citoyennes et de citoyens américains à avoir des origines suisses. Depuis le début du XVIIIe siècle, des milliers de Suisses ont franchi l'Atlantique pour aller tenter leur chance en Amérique, poussés par la curiosité, l'espoir d'un avenir meilleur, ou peut-être aussi par les conditions économiques de l'époque.

Plus de 5'000 localités des États-Unis portent un nom bien de chez nous et on ne compte plus les Américains et les Américaines qui restent fascinés par la culture, la diversité et la beauté de la Suisse. Par ailleurs, les Suisses sont nombreux à se sentir proches des USA par les relations qu'ils ont là-bas, ou par les sports, le cinéma ou la musique - et l'"American way of life" en fait rêver plus d'un.

Le projet "swiss roots"

L'idée qui est derrière "swiss roots" est de créer des liens et d'encourager le dialogue entre

notre pays et les Américains qui sont de souche suisse ou qui se sentent des affinités avec la Suisse. L'objectif a de bonnes chances d'être atteint, grâce au composant central du projet, le site Internet www.swissroots.org, réalisé en étroite collaboration avec Swissinfo. Il suffira de quelques clics de souris pour que l'internaute américain retrouve ses racines ou découvre le pays de ses ancêtres. Cette plateforme offre un moteur de recherche généalogique et une mine d'informations sur l'histoire, les traditions et la culture suisse. On y trouvera également des avis de recherche sur les émigrés suisses célèbres, des anecdotes amusantes sur la "suisssitude" américaine, ainsi que des forums et des chats où, des deux côtés de l'Atlantique, chacun aura tout loisir de faire partager ses goûts et ses idées.

Les partenaires

"swiss roots" est une occasion exceptionnelle de stimuler les échanges artistiques et intellectuels, touristiques et économiques entre deux cultures qui sont si différentes dans leur proximité.

La coordination de "swiss roots" est assurée par la Commission de Présence Suisse; le Consulat général de Suisse à New York s'occupe de la partie opérationnelle. Les autres partenaires principaux sont, outre Présence Suisse, la Fondation culturelle Pro Helvetia et Suisse Tourisme. Ce projet est un nouvel exemple de réalisation placée sous la responsabilité de Présence Suisse et s'inscrivant dans le sens d'une promotion nationale coordonnée. En outre, le projet est en conformité avec la décision prise par le Conseil fédéral, en mai 2005, de mettre davantage l'accent sur les relations extérieures avec les États-Unis.

Website : <http://www.presence.ch/f/500/541.php>

Le chocolat suisse : finesse et légèreté !



► [Gastronomie](#) ✉ [Envoyer cet article à un\(e\) ami\(e\)](#)

C'est un fait, la **Suisse** est réputée pour son **chocolat** compté parmi les meilleurs du monde, célèbre pour sa finesse et son goût délicat, résultat d'un précieux savoir-faire ! Pourtant, au commencement, le chocolat ne fut accueilli que timidement en Suisse, jugé impropre à la consommation d'honnêtes gens, montré du doigt pour ses effets tenus pour aphrodisiaques ! Aujourd'hui la Suisse compte à son palmarès nombre de grands noms de la chocolaterie, Lindt, Milka, Suchard ainsi que Cailler, Peter et Kohler, célèbres créateurs de chocolat dont le nom fut racheté par Nestlé !

C'est le maire de Zurich, Heinrich Escher qui découvre le chocolat lors d'un voyage à Bruxelles et qui, saisi par cette étrange substance encore peu connue, décide d'en importer à Zurich. Il y sera timidement consommé par les hautes sphères de la ville, mais c'était sans compter sur la sulfureuse réputation du chocolat, jugé aphrodisiaque !

On s'insurge contre un tel engouement pour ce mets exotique dont le nom signifierait « nourriture des dieux » (Theobroma cacao, nom scientifique du cacaoyer). Le chocolat est donc banni de Zurich, empêchant ainsi le reste de la Suisse de découvrir l'étrange denrée !



Il faudra attendre près d'un siècle pour que la première chocolaterie soit installée en Suisse par des italiens, mais pas de méprise, le chocolat, alors consommé sous la forme d'un breuvage légèrement amère, est bien loin de la confiserie que nous connaissons et reste dédaigneusement évincé du placard à sucrerie ! Un manque de succès qui conduira cette première chocolaterie à fermer ses portes peu de temps après.

De nouvelles chocolateries n'en sont pas moins installées en Suisse vers la fin du 18ème siècle, commençant à populariser le chocolat qui trouvera bientôt sa place sur les étagères des petites confiseries suisses !

C'est en 1828 qu'un hollandais du nom de Van Houten invente une nouvelle presse hydraulique capable de créer à partir du chocolat une substance solide : le beurre de cacao, qui servira de base à la création d'un chocolat solide quelques années plus tard. Le chocolat à croquer est né !

C'est un peu plus tard, au 19ème siècle, que naissent les célèbres chocolateries suisses : Suchard, créé par Philippe Suchard fervent admirateur de confiseries, qui créera le chocolat Milka en 1901 ; Jean Tobler qui, lui, mettra au monde le Toblerone, savant mélange de chocolat et de nougat au miel et aux amandes ; Lindt nom racheté à un célèbre chocolatier par Rudolf Sprüngli-schifferli pour sa propre création de chocolats, ainsi que trois grandes marques rachetées par l'entreprise suisse Nestlé en 1923 : Peter, Kohler et Cailler.

Et la suite ? Vous la connaissez ! Jetez donc un coup d'œil au rayon chocolat de votre magasin : le chocolat suisse y règne en maître !

France – Légion étrangère et les Suisses

A l'origine troupe coloniale française, la Légion étrangère a été fondée en 1831 par Louis-Philippe, roi des Français. Envoyée peu après en Algérie, elle eut pour premier commandant Christoph Anton Stoffel, d'Arbon. Ses officiers se recrutèrent en partie parmi les vétérans de la Grande Armée de Napoléon et en partie dans les anciens régiments suisses au service de la France. La plupart des recrues, en provenance de pays européens, avaient quitté leur patrie pour des raisons politiques ou économiques. La Légion fut engagée au cours des guerres coloniales du XIX^e s., des deux guerres mondiales, et surtout des guerres d'Indochine et d'Algérie. De 1831 à nos jours, trente à quarante mille Suisses y servirent. Pendant la Première Guerre mondiale, environ quatorze mille volontaires suisses combattirent dans les régiments de la Légion, et huit mille d'entre eux tombèrent sur les champs de bataille. Depuis 1927, le code pénal militaire suisse interdit le [Service étranger](#).

En 1962, année de l'indépendance algérienne, la Légion transféra sa "Maison Mère" de Sidi Bel-Abbès à Aubagne, en Provence. Un musée y a été créé, où est en particulier rappelée la mémoire de quelques Suisses qui se sont distingués. Sept de ses dix régiments sont également stationnés dans le Midi de la France. Depuis qu'elle n'est plus un moyen d'imposer la politique coloniale de la France, la Légion a reconsidéré sa vocation. Sa discipline légendaire, parfois inhumaine, est évoquée par Friedrich Glauser dans son roman *Gourrama* (1940). La Légion compte aujourd'hui environ huit mille hommes (dont près d'une moitié de Français) et constitue une force de projection rapide qui peut également être engagée dans des opérations de maintien de la paix ou intervenir en cas de catastrophe. Un monument a été érigé en 1993 au Pas de Morgins en mémoire des Suisses tombés pour la France.

Bibliographie

- P. de Vallière, *Honneur et fidélité*, 1913
- E. Maradan, *Les Suisses et la Légion étrangère de 1831 à 1861*, 1987
- J.F. Rouiller, *Les Suisses célèbres à la Légion étrangère*, 1991

Auteur: Alfred Mahrer / LA

Website : <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/f/F8703.php>

Le couteau suisse, tout un art !



un art ancestral !

La réputation du **couteau suisse** n'est plus à faire, petit, pratique et multifonctionnel, l'on imagine aisément qu'il ait pu sauver des vies ! Le principe ? Un petit couteau compléter de nombre d'autres minis outils : du cure-dent jusqu'au tire-bouchon sans oublier la paire de ciseaux et l'ouvre-boîte ! Petit, oui, mais loin d'être un jouet, les deux grandes entreprises commercialisant aujourd'hui le couteau suisse, Victorinox et Wenger SA, faisant de cette discipline

Pour la petite histoire, le couteau suisse aurait été inventé par **Carl Elsener** en 1897, un homme tenant le pratique en affection ! Son idée ? Un petit couteau léger et multifonctionnel composé de plusieurs lames montées sur deux ressorts. Une idée simplissime à laquelle il fallait pourtant penser ! Aujourd'hui le petit-fils de l'inventeur dirige l'une des deux firmes ayant officiellement l'autorisation de fabriquer le célèbre couteau suisse : la grande **Victorinox** !

Victorinox fournissait à l'origine l'armée suisse en couteaux, aujourd'hui, elle vend ses célèbres couteaux suisses aux particuliers, proposant de magnifiques modèles d'une qualité exemplaire, des couteaux fabriqués dans les règles de l'art ! Une activité pour le moins lucrative, puisqu'elle a rapporté à Victorinox pas moins de 375 millions de francs suisses de chiffre d'affaire pour la seule année 2004 !

Quant à **Wenger SA**, firme suisse spécialisée dans la coutellerie depuis sa fondation en 1893, conserve son nom, mais fut rachetée par Victorinox elle-même en 2005, les deux géantes de la coutellerie suisse partageant désormais leur savoir-faire !

A garder toujours en poche, compagnon des aventuriers, des parties de pêche et week-end camping, le couteau suisse se veut toujours plus performant, les modèles les plus complets possédant aujourd'hui pas moins de 18 outils ! Découvrez ici notre sélection de couteau suisse à conserver à portée de main !

Le **Victorinox Signature Lite** compte sept outils : une lame, une lime-tournevis, une paire de ciseaux, une lampe, un stylo bille et un anneau. Un modèle classique et pratique, complet et idéal !



Allure chic, blanc ou noir imprimé du saut de la croix suisse le **Victorinox classic** est un modèle de base, il possède les mêmes outils que le précédent à l'exception du stylo bille remplacé ici par des pincettes.



Wenger voit le couteau suisse moderne et classieux, couleur métal, composé d'une lame, d'un tournevis, d'un ouvre-boîte et d'un décapsuleur, c'est le **Swiss Army**



Enfin le très équipé **Evolution** par Wenger composé en plus des autres accessoires d'une pince multifonction, d'un tournevis Phillips, d'un tournevis pour petites vis en croix, d'une pince multifonction, d'une clé à fourche universelle,... etc !



Website : <http://www.e-annuaire.ch/blog/couteau-suisse-52>

Histoires suisses

Cette rubrique illustrée, dont le contenu change régulièrement, présente des textes concernant la Suisse et les Suisses de l'étranger. Il vaut la peine d'y jeter un coup d'œil

de temps à autre.

On trouvera d'autres textes dans les archives.

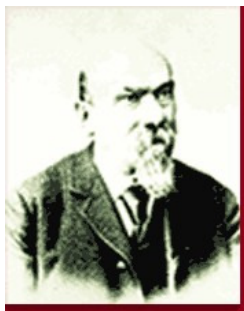
Antoinette Schwab

Swiss Made

La première marque déposée au monde concerne un fromage suisse. Divers produits suisses sont universellement connus, même si leurs inventeurs ne sont pas tous Suisses.

Le triangle sucré

Miel, amandes et chocolat au lait suisse, évidemment, sont les ingrédients d'un des plus célèbres produits suisses, sans doute: le Toblerone. Jusque dans les années 1980, il était fabriqué dans le quartier de la Länggasse, à Berne. Selon la direction du vent, une odeur intense de chocolat enveloppait tout le quartier.



Theodor Tobler a donné son nom et sa forme au Toblerone. La forme du Toblerone rappelle le non moins célèbre Cervin. Le fameux sommet valaisan orne aujourd'hui tous les emballages, mais l'invention de la spécialité bernoise au chocolat n'a en fait rien à voir avec lui.

L'inventeur du Toblerone, Theodor Tobler, songeait plutôt au V que forment les jambes d'une danseuse quand elle les lève. Même la couleur de l'emballage est inspirée des tenues bigarrées des danseuses de music-hall.



Le triangle sucré a bientôt 100 ans. Le triangle gourmand existe depuis presque cent ans. Aujourd'hui, il appartient à une société américaine. Il est toujours fabriqué à Berne, non plus dans le quartier citadin de la Länggasse, mais à l'extrémité ouest de la ville. L'ancienne fabrique a été transformée pour accueillir une partie de l'université dont le nom rappelle le passé: Unitobler.

www.toblerone.ch (allemand, français, anglais)

Suite à partir du 4.11: nouvelles histoires suisses à propos de la politique
La première marque déposée du monde



Nur Zeit und Liebe geben dem Swiss Schabziger den einzigartigen Geschmack.



Der einzigartige Käse zum Reiben, Streichen, Würzen und Dippen. Wer das Natürliche und Gemilde mag, liegt mit dem aus erstrahmter Kuhmilch gewonnenen SWISS SCHABZIGER® genau richtig. SWISS SCHABZIGER® und der mildere Schabziger Butter sind neu in wiederverschließbarer und aromatischer Verpackung erhältlich. SWISS SCHABZIGER® verleiht gerieben und z.B. auf Pellkartoffeln, Nudeln, Pizza oder Spaghetti gestreut oder zum Verfeinern von Saucen und Füllungen den Speisen die ganz besondere Raffinesse. Mit Butter vermischt, eignet sich der SWISS SCHABZIGER® zum Bratenschnitz oder als Füllung von Fisch und Fleisch. Nicht ohne Grund schätzen die kreativsten Köchinnen und Köche in aller Welt den SWISS SCHABZIGER® als leichter Zusatz und als raffigees Gewürz für ihre Kreationen. Seit 1463 SWISS SCHABZIGER®: Das älteste Markenprodukt der Schweiz.
Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG, Industriegebiet Sand 1, D-77731 Wilstätt-Sand

Réclame pour le fromage fort. A l'étranger, on le nomme parfois «fromage suisse vert». En Suisse, il s'appelle tout simplement Schabziger. Cette spécialité au goût et à l'odeur intense vient de la région de Glaris. Là-bas, on se targue de ce que le Schabziger glaronais soit la première marque déposée du monde. En 1463, en effet, on a décidé quelle en serait la recette exacte, et c'est depuis qu'il doit porter un sceau d'origine. Le Schabziger n'est pas le seul fromage suisse connu. L'emmental, le gruyère ou le sbrinz ont été très tôt des succès d'exportation. Le fromage se conserve et est facile à transporter. C'est pourquoi il se prête bien à la constitution de provisions, pour les longs voyages en mer, par exemple. De nos jours, la Suisse produit plus de 450 sortes différentes de fromage, dont un tiers est exporté. La Suisse ne fabrique pas seulement du fromage, elle a aussi ses propres recettes – la raclette et la fondue. Celles-ci ne sont pas toujours faciles, comme l'ont découvert Astérix et Obélix chez les Suisses.

www.geska.ch (allemand)

Les bonnes affaires de la souris



Les souris Logitech ont fait le tour du monde. Ce que tu manies en ce moment – la souris – a probablement été fabriqué par une entreprise suisse. Logitech a en effet déjà fabriqué des centaines de millions de souris d'ordinateur et est un des leaders mondiaux de la branche. C'est aussi une des entreprises suisses les plus florissantes. L'informaticien Jean-Daniel Nicoud a mis au point la souris d'ordinateur que nous connaissons aujourd'hui à l'Ecole polytechnique de Lausanne, avec un bricoleur de génie, André Guignard. Un physicien qui avait fait ses études dans le même établissement en entendit parler et la commercialisa dans le monde entier. L'inventeur de la souris n'est cependant pas un Suisse, mais un Américain. Pendant que nous y sommes, le World Wide Web (www), grâce auquel tu peux lire cette page en toute simplicité, a aussi été inventé en Suisse, au CERN, près de Genève.



Une souris est une souris est une souris ... :-) Le CERN est le centre européen de recherche nucléaire. Quelque 3'000 personnes y travaillent en permanence, auxquelles s'ajoutent des milliers de savants du monde entier qui viennent y faire des recherches. Un physicien qui cherchait un moyen plus simple de faire communiquer tous ces gens inventa la Toile (Web). Lui aussi n'était pas Suisse, mais Anglais.

www.logitech.com
(français et diverses langues; sélectionner simplement le pays et la langue voulue)

www.cern.ch (français, anglais)

La Suisse bat la breloque



La Swatch: amusante

et bon marché. Si l'industrie horlogère suisse ne s'était pas mal portée, il n'y aurait peut-être pas eu de Swatch. Et parce qu'il y a la Swatch, l'industrie horlogère suisse se porte de nouveau bien! Dans les années 1970, ce secteur s'était complètement effondré, ce qui était tragique pour une région entière, car les montres étaient surtout fabriquées dans le Jura. C'est alors que les Suisses inventèrent une montre qui nécessitait beaucoup moins de pièces que ses ancêtres tout en restant précise: la Swatch. Elle était donc beaucoup moins chère à fabriquer. Mais l'idée de génie fut surtout de lui donner un look impertinent et décontracté. Entre-temps, la Swatch est devenue un objet de collection, car il paraît sans cesse de nouveaux modèles. La Swatch est une montre à quartz.



Le quartz est du cristal de roche.

Mais pour les montres, on le cultive

en laboratoire. Le quartz est du cristal de roche abondant en Suisse. Mais les cristaux de montre ne sont pas taillés dans du cristal naturel, ils sont «cultivés» par milliers en laboratoire. On s'assure ainsi qu'ils «poussent» régulièrement, car ce n'est qu'à cette condition qu'ils auront la qualité requise pour une montre suisse: la précision.

www.swatchgroup.com (anglais)

Qui l'a inventé?



Publicité Ricola:

„Qui l'a inventé?“ La publicité a rendu un petit bonbon célèbre dans le monde entier, et ce sont des Suisses qui l'ont inventé. Pour que tous le sachent, un petit bonhomme couronné

d'un clignotant parcourt le monde et se prend de bec avec des Finlandais musclés, des Ecossais farouches et de belles Brésiliennes. Ricola est l'abréviation de Richterich & Co., Laufen, la société qui fabrique ces bonbons. Les petits Suisses connaissent bien un caramel à un sou, le «Fünfermocken», même s'il coûte plus de cinq centimes entre-temps.



Le «Fünfermocken» devait son nom à son prix: cinq centimes. Mais le produit devenu célèbre dans le monde entier est le bonbon aux treize herbes (alchémille, guimauve, marrube, mauve, menthe, millefeuille, pimprenelle, plantain, primevère, sureau, thym, véronique) et sa petite boîte si pratique. Celle-ci aussi est une invention suisse.



Une célébrité mondiale:
les bonbons aux herbes Ricola.

Les herbes Ricola sont toutes obtenues naturellement. Elles sont cultivées par des paysans de montagne suisses. C'est pour eux une nouvelle source de revenus bienvenue, car ils vivent toujours dans des conditions difficiles.

Website : http://www.revue.ch/swisskids_fr/schweizer_geschichten/SG10_frz_okt.php

Il y a-t-il des écoles internationales en Suisse? Est-il vrai que la Suisse a les meilleures écoles du monde?

Les écoles privées suisses sont parmi les meilleures au monde. Elles offrent une grande variété de formations, y compris le baccalauréat français et international. Elles offrent également la meilleure préparation pour entrer dans des universités tels que Cambridge ou Oxford.

Parmi les gens qui ont étudié en Suisse certains sont célèbres: **Aga Khan, la princesse Diana, Indira Gandhi, l'actuel roi de Thaïlande, le roi d'Espagne et beaucoup d'autre.**

Ainsi si vous voulez que vos enfants suivent les mêmes programmes qu'ils suivent actuellement, ils pourront le faire dans des conditions optimales en Suisse.

Website : <http://www.live-in-switzerland.com/f/faq/ecoles.html>

Quel est le niveau de santé en Suisse?

La Suisse a l'un des plus haut niveau de soins médicaux du monde. Depuis le 19ème siècle des gens viennent du monde entier pour se faire soigner en Suisse. Des personnes célèbres telles que le **roi Fahd ou Boris Yeltsin**. Mais n'importe qui en Suisse peut accéder aux meilleurs soins possibles. Avec le système d'assurance maladie privée obligatoire, vous pouvez choisir vous même votre médecin. Les hôpitaux publics suisse sont excellents, comme peut l'attester le **dictateur africain Mobutu Sese Seko** qui a choisi de faire soigner son cancer de la prostate à l'hôpital cantonal de Lausanne.

Website : <http://www.live-in-switzerland.com/f/faq/niveau-sante.html>

Swiss Made

D'un point de vue général

Les montres, pendules et pendulettes fabriquées en Suisse portent la dénomination "**Swiss made**" (ou sa version abrégée "**Swiss**") en plus de la marque identifiant le producteur ou le distributeur. Ce label (en termes juridiques "indication de provenance") jouit d'une grande réputation dans le monde entier. La globalisation de l'économie n'a rien ôté à son importance. Bien au contraire, le consommateur souhaite, plus que jamais, disposer du maximum d'informations lorsqu'il se propose d'acquérir un nouveau garde-temps.



Pourquoi cette réputation ?

Quelle est la signification d'un tel label pour l'acheteur ?

Le "Swiss made" incorpore une **notion de qualité** qui s'est forgée au cours de longues décennies. Qualité technique certes (exactitude, fiabilité, étanchéité, résistance aux chocs), mais aussi qualité esthétique (élégance et originalité du design). Bienfaisance traditionnelle, mais aussi adaptation aux nouvelles technologies (micro-électronique).

Les fromages suisses



Le goût par tradition

Terroir d'origine



Le Gruyère [AOC](#) doit son nom à la région de la Gruyère, dans le canton de Fribourg en Suisse. Son terroir d'origine, reconnu par l'Appellation d'origine Contrôlée qui lui a été accordée en juillet 2001, se compose des cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura et quelques communes du canton de Berne.

Il existe une fromagerie de démonstration à Pringy (FR), au pied du village de Gruyères, où vous accueille une "[poya](#)", représentation naïve traditionnelle d'une montée à l'alpage ou "[inalpe](#)".

Vous pouvez découvrir les traditions de cette région au musée Gruérien de Bulle (FR).

🔊 [La région d'origine du Gruyère d'Alpage AOC](#) (mp3 - 343 ko - 20 sec)

La région de naissance

Dans le canton de Fribourg, on parle surtout le français mais aussi l'allemand. La Gruyère et ses environs sont restés authentiques. Les petits bourgs tels que Bulle, Gruyères, Les Paccots ou Moléson-sur-Gruyères, ont vue sur de magnifiques lacs, des montagnes et des vallées. L'artisanat et les coutumes populaires y sont toujours perpétués. Ceci n'est pas une promesse en l'air pour touristes. La descente des alpages au début de l'automne est un

événement à voir au moins une fois dans sa vie.

Majestueux comme le Gruyère sur son plateau de fromage, le Château de Gruyères règne sur la Gruyère. Il a été construit au Moyen Age par la famille Gruyère et occupé plus tard par les fribourgeois. Ensuite, ce sont les familles Bovy et Balland qui se l'approprient pendant des années. C'est seulement en 1938 qu'il fut repris par le canton de Fribourg. Le château Sitz, aujourd'hui centre international de l'art fantastique, est ouvert au public. C'est ici que H.C. Giger présente ses "Aliens".

On ne peut pas oublier les lacs de la région de la Gruyère. Ils ont une caractéristique particulière : ils semblent souvent être de couleur bleu gris et soudain deviennent turquoise. Le lac de Gruyère a un emplacement idéal et est, de surcroît, le plus grand lac de la région. Sur l'air de repos du même nom, située sur l'autoroute, on a une vue fantastique sur ce lac et cette région subalpine : des hauts plateaux, des prairies et une végétation florissante. C'est ce qui donne au Gruyère son goût unique de noisette corsée.

Le canton de Fribourg, c'est aussi la région de naissance du [Vacherin Fribourgeois AOC](#).

Pour en savoir plus : www.gruyere.com.

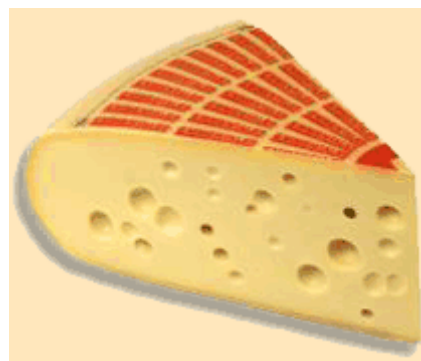


[Région de production](#)



Le savoureux Fromage
de Suisse à Trous

Terroir d'origine



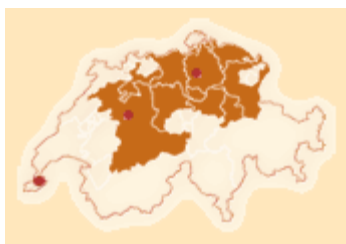
L'Emme, paisible rivière du canton de Berne, a donné son nom à une région très vallonnée : la vallée de l'Emme et de ses affluents s'appelle Emmental. La rivière a profondément creusé son lit et a façonné des marécages, ou "Schachen" où les vaches broutent avec délice une herbe très aromatique.

Mais la fabrication de l'Emmentaler AOC (ce qui signifie : originaire de la vallée de l'Emme) ne se fait pas uniquement dans cette charmante vallée ! Aujourd'hui, l'Emmentaler AOC est fabriqué dans une grande partie de la Suisse alémanique, dans les cantons d'Argovie, Berne, Glaris, Lucerne, Schwyz, Solothurn - ou Soleure - St Gall, Thurgovie, Zoug, Zürich et deux districts du canton de Fribourg.

A [Affoltern im Emmental](#) (BE), se trouve une fromagerie de démonstration où l'on a transporté un vieux chalet de vacher datant de 1741.

🔊 [La région d'origine de l'Emmentaler AOC](#) (mp3 - 343 ko - 20 sec)

Pour en savoir plus : www.emmentaler.ch.



[Région de production](#)

L'onctuosité

Terroir d'origine



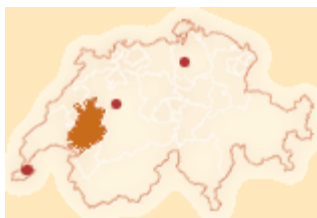
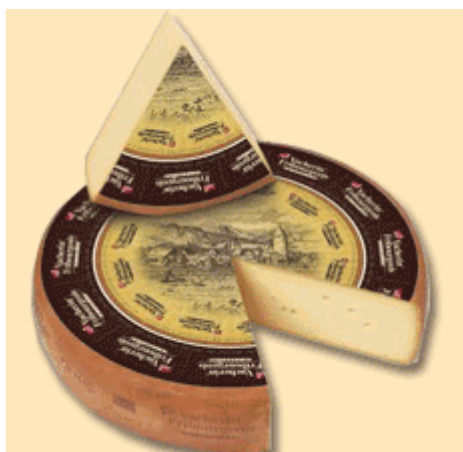
A ne pas confondre avec le Vacherin Mont d'Or AOC, originaire du canton de Vaud, le Vacherin Fribourgeois qui a obtenu son Appellation d'origine contrôlée en 2005, nous vient du canton de Fribourg, en Suisse romande.

Cette spécialité, élément fondamental de la réussite d'une fondue fribourgeoise, est issue d'un terroir aux riches pâturages, au pied des Préalpes.

La région de naissance

On parle deux langues dans le canton de Fribourg : l'allemand et surtout le français (deux tiers de la population qui compte environ 220.000 habitants). C'est pourquoi on dit généralement Fribourg, et non Freiburg.

La capitale du canton, Fribourg/Freiburg, forme un pont important entre les langues française et allemande ainsi que les particularités des deux groupes linguistiques. Elle fut fondée en 1157 par la famille Kyburg et reste l'une des villes médiévales européennes les mieux conservées. L'université de Fribourg/Freiburg se trouve au centre ; naturellement, elle est bilingue et demeure un bastion de la culture humaniste.



[Région de production](#)

La convivialité

Terroir d'origine



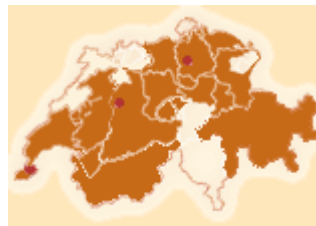
Le Raclette est un fromage de montagne. Si la Suisse entière l'a aujourd'hui adopté, son berceau est dans les montagnes suisses : le Valais, l'Oberland bernois et les cantons de Nidwald et Obwald en Suisse centrale.

La région de naissance du raclette :

La vallée du Rhône est ensoleillée et baignée d'une température douce en raison des montagnes qui la bordent au nord et au sud, le mont Cervin, le Dufour et le Grand Combin par exemple, qui arrêtent les précipitations. Ainsi les sites vacanciers montagnards perchés aux flancs des vallées du Valais sont assurés d'un bel enneigement l'hiver et d'un été peu humide. Ce climat explique également que le mont Cervin soit généralement visible.



Le Valais, ce microcosme où est née le Raclette, possède de nombreux trésors. Nous ne souhaitons parler ici que de la plus grande forêt de pins d'Europe, la Pfywald, protégée et entrée au répertoire fédéral des sites naturels nationaux de Suisse. Elle possède également une autre particularité : deux langues différentes sont pratiquées de chaque côté de la forêt : la Pfywald représente la frontière linguistique entre l'allemand et le français.



[Région de production](#)

Pour en savoir plus : raclette-suisse.ch et raclette-du-valais.ch.

La douceur de Vaud

Terroir d'origine

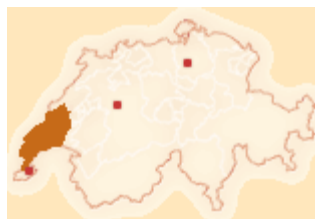


Depuis le 8 mai 2003, le Vacherin Mont-d'Or est protégé par l'[Appellation d'Origine Contrôlée](#), qui garantit son origine et sa méthode de fabrication.

Son terroir d'origine est le canton de Vaud, à la frontière franco-suisse et en bordure du Mont d'Or, sommet de 1463 m d'altitude situé en France et très exactement les districts de la Vallée de Joux, Orbe, Grandson, Aubonne, Cossonay et Morges et des alpages franco-suisse du Noirmont et du Mont Risoux.



Pour en savoir plus : www.vacherin-montdor.ch.



[Région de production](#)



Terroir d'origine

Autour du lac de Constance, dans les vertes prairies de Thurgovie, St Gall et la partie nord du canton de Zürich.

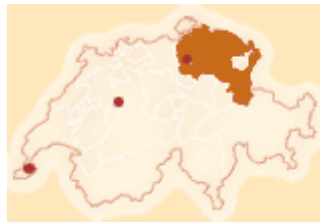
La région de naissance

Le lac de Constance régit le climat de cette région, d'où ses prairies verdoyantes. Les vaches donnent leur lait, comme disent les météorologues, en fonction du climat tempéré. Le paysage est aussi agréable que le climat. Les pentes douces et les prairies dominant. Les hautes montagnes sont absentes de cette région.

Le canton de Thurgovie, l'un des berceaux du Tilsiter suisse, est l'une des plus célèbres et des plus vastes régions agricoles de Suisse. Plus de la moitié du canton est formé de prairies, de pâturages ou de terres arables. La région est connue avant tout pour ses vergers. Le jus de pommes, doux ou acidulé, est fabriqué à partir de ses pommes. Jus de pommes acidulé et Tilsiter - le véritable rafraîchissement après une promenade en vélo à travers la Thurgovie.

Le second berceau du Tilsiter est la partie centrale du canton de St Gall. Le décor montagneux qui domine le lac de Constance culmine à 369 mètres, ce qui est peu élevé pour la Suisse. Mais la capitale du canton, avec son monastère mondialement connu, est située à presque 700 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Le troisième canton réputé pour le Tilsiter est Zurich. Généralement, le nom de Zurich est associé aux banques et non au fromage. Mais la capitale financière de la Suisse présente également un intérêt agricole remarquable. Au nord, là où les basses terres zurichoises bordent le canton de Thurgovie et le Rhin s'étendent des prairies luxuriantes, des terres idéales pour la production de lait et donc la fabrication du Tilsiter suisse.



[Région de production](#)



Pour en savoir plus : www.tilsiter.ch.

Etc., etc., -- la liste des noms, produits, œuvres et autres réalisations suisses de haute qualité pourrait se prolonger sur des pages et des pages.

Jean-Pierre Trachsel - APV

Date : 28. 07. 2007