



Une pâte extra-dure à base de lait cru de vaches suisses.

Helveticus

IL A TOUT D'UN EXTRA-DUR

◆ **Goûteux** Même si les Suisses adorent le parmesan, le nouveau fromage à pâte extra-dure produit en Suisse centrale risque de devenir un concurrent sérieux pour le célèbre italien. ———. NICOLE HÄTTENSWILER

Pour évoquer l'histoire de l'Helveticus, il n'est pas inutile de revenir quelques siècles en arrière. Car elle est en effet liée à celle du sbrinz, le premier fromage suisse à pâte dure que les mulétiers exportaient à travers les Alpes vers l'Italie dès le XVI^e siècle. «L'origine du sbrinz remonte probablement encore plus loin que celle du célèbre parmigiano reggiano», indique

Franz Schwegler, acheteur de fromages pour Coop. Les Italiens appréciaient le fromage au goût prononcé originaire de Suisse centrale. Quant à savoir s'ils l'ont copié ou si l'idée du parmesan leur est venue indépendamment du sbrinz, la question ne peut pas être tranchée avec certitude. Ce qui est certain, c'est que la variante italienne du fromage à pâte extra-dure pré-

sentait moins de matière grasse provenant du lait que la version originale suisse. «De ce fait, le fromage transpire moins et est donc plus adapté à un climat chaud», explique Franz Schwegler. Aujourd'hui, en Suisse, le fromage italien à pâte extra-dure se vend mieux que la variante helvétique. En 2014, la Suisse a en effet importé plus de 5500 tonnes

de parmigiano reggiano et de grana padano, alors que durant la même année elle ne produisait que 1600 tonnes* de sbrinz.

Produit de Suisse centrale

C'est ici qu'intervient l'Helveticus. Contrairement à son aïeul le sbrinz, le nouveau-né de la catégorie est un fromage ¾ gras – tout comme ses cousins italiens (voir l'encadré, à droite). Quatre fromagers de Suisse centrale fabriquent ce fromage à pâte extra-dure à partir de lait cru frais en exclusivité pour Coop. Les meules sont ensuite affinées durant douze mois.

L'idée du nouveau fromage à pâte extra-dure est née de la collaboration entre Coop et InterCheese. «Notre objectif ne consistait absolument pas à faire concurrence au sbrinz avec ce produit», souligne Daniel Dätwyler, d'InterCheese. La démarche visait plutôt à fabriquer de bons produits suisses à partir de lait suisse de très grande qualité. Notre

acheteur de fromages Franz Schwegler laisse toutefois entendre que l'Helveticus, par sa qualité, pourrait tout à fait concurrencer le grana padano italien.

Le nom d'une bactérie

Vrai ou faux? À la rédaction de *Coopération*, nous avons fait le test comparatif. Notre verdict: intense, granuleux et bien équilibré, le nouveau fromage suisse à pâte extra-dure Helveticus n'a absolument rien à envier à ses cousins italiens. Par ailleurs, son nom, Helveticus, ne fait pas seulement référence à son origine suisse.

«Lactobacillus helveticus» est également le nom d'une bactérie qui joue un rôle important dans le processus de fabrication d'un grand nombre de variétés de fromages, en Suisse comme en Italie. Ainsi, elle est notamment utilisée pour produire l'emmental, le gruyère, mais également le parmesan – sans oublier l'Helveticus bien sûr. ●

*Source Switzerland Cheese Marketing



Le fromage Helveticus est disponible en morceau (2 fr. 65/100 g), en bouchées (3 fr. 95/100 g) ou râpé (3 fr. 95/150 g) dans la plupart des points de vente Coop.

PÂTE EXTRA-DURE

Sbrinz

Le sbrinz est l'une des variétés de fromage les plus anciennes de Suisse. Sa teinte jaune caractéristique provient de sa teneur élevée en matière grasse. Contrairement aux autres fromages à pâte extra-dure, le sbrinz est un fromage gras. Son processus d'affinage peut aller de 18 mois à plusieurs années.

Helveticus

Tout comme le sbrinz, le dernier des fromages à pâte extra-dure est fabriqué en Suisse centrale à partir de lait cru frais suisse. Néanmoins, il contient moins de matière grasse que son prédécesseur. Son processus de maturation est de 12 mois.

Grana padano

Ce fromage ¾ gras est affiné durant une période allant de 9 à 20 mois. Le grana padano peut être fabriqué dans toute la plaine du Pô et le lait utilisé peut également provenir de vaches nourries à l'ensilage. Dans ce cas, les fromagers utilisent un additif, le lysozyme, qu'ils introduisent dans le lait.

Parmigiano reggiano

Selon les directives AOC, ce fromage ne peut être fabriqué que dans la région bordant les villes de Parme et de Reggio nell'Emilia. Le lait doit provenir de vaches nourries uniquement à l'herbe et au fourrage non traité. La période d'affinage du fromage ¾ gras à pâte dure est comprise entre 12 mois et plusieurs années.