

Osez revisiter votre traditionnelle *fondue!*

Avec l'arrivée de la saison froide, l'appel pour de bons plats réconfortants se fait sentir. Plat traditionnel de notre pays, la fondue au fromage se réinvente, à l'image d'une nouveauté qui présente un mariage de fromages inédit. Par **Mélina Neuhaus**

Active dans le développement et la distribution de produits suisses à base de fromage de haute qualité, l'entreprise valaisanne Swiss Summit Distribution a présenté dernièrement sa toute dernière nouveauté basée sur la tradition suisse: une fondue inédite au subtil mélange de Raclette du Valais AOP et de fromage au houblon bio affiné à la bière.



eux une part de notre tradition gastronomique. Ce produit unique permet également de valoriser la tradition gastronomique suisse romande, souvent peu représentée à l'étranger. Il ne faut pas oublier que la fondue puise ses origines dans le canton de Fribourg et que la raclette, elle, est d'origine valaisanne», explique Olivier Gerspacher, fondateur de Swiss Summit Distribution Sàrl. Après avoir passé de nombreuses années à valoriser la tradition suisse à travers le monde, notamment aux États-Unis, en France et en Afrique, cet entrepreneur suisse baroudeur et passionné fonde son entreprise spécialisée dans les produits suisses d'exception et l'organisation d'événements autour de la gastronomie suisse. Une mission qu'il poursuit en amenant toujours une dose d'originalité et d'audace qui lui est chère.

UNE POINTE DE SURPRISE POUR VOS REPAS DE FÊTES

Une fondue mariant Raclette du Valais AOP et fromage au houblon bio affiné à la bière suscitera, sans l'ombre d'un doute, la curiosité de vos convives. Et voilà que les discussions autour de la table seront rapidement animées entre les adeptes de la tradition et les amoureux de découvertes. «Cette nouvelle recette est intéressante à plusieurs niveaux. Premièrement, elle contient un mélange de deux fromages traditionnels encore jamais assemblés jusque-là. En plus d'être savoureuse, cette fondue va surprendre et démontrer qu'il est possible de réinventer nos plats traditionnels, tout en conservant leur identité. Personnellement, j'aime découvrir constamment de nouvelles choses et suis ravi aujourd'hui de proposer cette nouvelle fondue dans le paysage gastronomique suisse», conclut l'entrepreneur.

UNE RECETTE INATTENDUE, OU TANT ATTENDUE...

Pour créer la nouvelle «Fondue Swiss Summit», Swiss Summit Distribution s'est associée à la Laiterie d'Orsières (VS) et le chef Pascal Gauthier à Mézières (VD) produisant l'houblonnier, le premier fromage du Jorat à pâte mi-dure au houblon bio affiné à la bière du Jorat. Fruit d'un savoir-faire artisanal qui célèbre le meilleur des fromages suisses, la «Fondue Swiss Summit» est un subtil mélange de Raclette du Valais AOP (70%) et de fromage au houblon bio affiné à la bière (30%). Elle se distingue par son goût unique, alliant la richesse et la douceur de la raclette à la légère amertume du fromage au houblon. Sa texture crémeuse et fondante en fait un plat convivial, parfait pour partager des moments chaleureux en famille ou entre amis.

«Avec cette fondue inédite, notre objectif est d'apporter une nouveauté avec une préparation originale, savoureuse et surtout fidèle à la tradition et à la qualité suisses. Elle plaira autant à une clientèle suisse qu'aux touristes souhaitant ramener chez



Pousser le curseur encore plus loin

Saviez-vous qu'il existait bien d'autres alternatives au pain et à la pomme de terre pour accompagner votre fondue? Coupée en morceaux, la pomme verte est à tester absolument avec cette nouvelle fondue! Avec son acidité, elle apportera un contraste très intéressant,

défiant les codes de la tradition. Palais aventuriers, à vos fourchettes!

En savoir plus sur swiss-summit.com