

Un mélange inédit entre tradition et innovation

L'entreprise valaisanne Swiss Summit Distribution innove avec une nouvelle fondue qui promet de surprendre les amateurs de gastronomie suisse.

Cette fondue, au mélange inédit de Raclette du Valais AOP et de fromage au houblon bio affiné à la bière, se distingue par son originalité et sa texture crémeuse, alliant la richesse d'un fromage à raclette traditionnel et l'amertume légère du houblon. Derrière cette création se trouvent des artisans passionnés, notamment la Laiterie d'Orsières et le Chef Pascal Gauthier, célèbre pour avoir développé l'Houblonnier, le premier fromage au houblon du Jorat.

Texte
Sandro Todobom

Photos
© DR

Une collaboration de passionnés

À l'origine de cette fondue, on retrouve Olivier Gerspacher, fondateur de Swiss Summit Distribution Sàrl. Ce dernier a passé de nombreuses années à promouvoir la tradition fromagère suisse à l'étranger, notamment aux États-Unis, avant de revenir en Suisse avec l'idée de valoriser les fromages suisses sous une nouvelle forme. « Avec cette fondue, notre objectif est d'apporter une nouveauté savoureuse tout en restant fidèle à la tradition suisse », explique Gerspacher. Ce projet est donc le fruit d'une collaboration entre des experts locaux et un entrepreneur qui a fait de la promotion de la culture gastronomique suisse à l'international son cheval de bataille.

Un subtil équilibre de saveurs

La Fondue Swiss Summit est composée à 70 % de Raclette du Valais AOP et à 30 % de fromage au houblon bio, une combinaison qui associe la douceur de la raclette à une touche d'amertume apportée par le houblon. Ce mariage audacieux crée une expérience gustative unique, bien loin des fondues classiques. Sa texture fondante et sa saveur équilibrée en font une option idéale pour des repas conviviaux, que ce soit entre amis ou en famille.

Outre son goût, cette fondue se distingue également par son aspect artisanal. Le fromage au houblon utilisé dans la recette est affiné à la bière du Jorat, un autre clin d'œil à la richesse gastronomique de la région. Pour Pascal Gauthier, l'objectif était de créer un produit qui, tout en restant ancré dans la tradition, ouvre la voie à de nouvelles explorations gustatives.





Une fondue accessible à tous

Swiss Summit Distribution a également pensé à ceux qui souhaitent personnaliser leur expérience. En effet, il est possible de personnaliser l'emballage de cette fondue pour des événements spéciaux, que ce soit pour des clubs sportifs, des associations, ou encore des repas de soutien. Disponible dès octobre 2024, la **Fondue Swiss Summit** sera en vente en ligne sur leur boutique officielle ainsi qu'à la Laiterie d'Orsières, dans le Canton du Valais en Suisse.

Une tradition exportable

Avec cette nouvelle fondue, Swiss Summit Distribution renforce sa mission de valoriser la gastronomie suisse, non seulement à l'échelle nationale mais aussi à l'international. En tant que Supporting Partner du Grand Prix du Vin Suisse à Berne en octobre 2024, Swiss Summit Distribution se prépare à faire découvrir cette fondue aux professionnels du vin, illustrant ainsi les accords possibles entre vin et fromage. « *La Suisse est un petit pays, mais avec une tradition culinaire forte et une image positive à l'international. Il est important de continuer à faire rayonner cette qualité dans le monde entier* », précise Olivier Gerspacher.

Les origines et tradition de la fondue

La fondue, emblème culinaire suisse, remonte au 18^e siècle, dans les régions alpines de Suisse romande. À l'origine, elle permettait d'utiliser les restes de fromage. La recette classique mêle Gruyère et Vacherin Fribourgeois, fondus avec du vin blanc et de l'ail. Traditionnellement accompagnée de pain, elle symbolise la convivialité. Chaque canton peut avoir sa variante, mais la fondue au fromage reste un incontournable des repas en montagne.

La **Fondue Swiss Summit** incarne une belle rencontre entre innovation et tradition, offrant une nouvelle manière d'apprécier la fondue. Tout en restant fidèle aux racines suisses, elle ouvre la porte à des explorations culinaires inattendues. Avec sa texture fondante et ses saveurs équilibrées, elle promet donc de ravir les amateurs de fromage tout en suscitant la curiosité des plus aventuriers.



Sur cette double page

Photo de Olivier

Gerspacher, Fondateur de

Swiss Summit, et le paquet

de 400g de la Fondue Swiss

Summit.

© DR