Suisse

Berne

Présentation du Pays

■ La Confédération suisse pour les usages officiels, est un petit pays d'Europe sans accès à la mer.

■ Elle est constituée de la fédération des 26 cantons suisses. Le pays a une longue tradition de neutralité politique et militaire et abrite de nombreuses organisations internationales. La Suisse, ne faisant pas partie de l'Union européenne, entretient néanmoins des relations étroites avec elle.

■ La Suisse a quatre langues nationales réparties en quatre zones linguistiques reconnues, en principe unilingues : l'allemand au nord et au centre, le français à l'ouest, l'italien au sud, et enfin le romanche qui est une langue romane parlée par une petite minorité dans le sud-est du canton des Grisons.

Us et coutumes

Petit Déjeuner	Très copieux à base de mets salés et sucrés, pris avec du café allongé.
Déjeuner	Repas léger, composé d'un plat pris vers 14 H car les suisses font très souvent la journée continue.
Diner	Repas complet pris vers les 19 H.

Produits Marqueurs

Fruits et légumes	Culture maraichère et fruitière classique. A.O.P. Cardon épineux Genevois, A.O.P. Damassine (prune), A.O.P. Rheintaler Ribelmais (mais), A.O.P. Poire à Botzi.
Charcuteries	Viande des Grisons, I.G.P. viande séchée du Valais, I.G.P. Saucisse Ajoie, I.G.P. saucisse au chou du Valais, jambon de Borne, viande de bœuf séchée et fumée (I.G.P. Walliser Trockenfleisch), I.G.P. Saucisses et saucisson neufchâtelois.
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce : féra, omble chevalier, brochet, truite.
Produits laitiers	Fromage à raclette P.P., Appenzeller P.M.C.L., Emmentaler P.P.
Desserts	Chocolat, truffe de chocolat à l'absinthe, meringues, galette des Rois, Parfait (pate à tartiner).
Autres	A.O.C. Pain de seigle Valaisan, mile du Valais, Knorr et ses bouillons cube Maggi. A.O.C. Munder safran.

Les fromages labélisés

Nom	Lait	Famille
Gruyère	Vache	P.P.C
Tête de Moine		P.P.N.C.
Etivaz		P.P.C.
Raclette du Valais		P.P.
Vacherin Mont d'or		P.M.C.L.
Bloder		P.M.C.N.
Vacherin fribourgeois		P.P.
Sbrinz		P.P.
Berner Alpkäse		P.P.
Formaggio d'Alpe Ticinese	Vache Chèvre	P.P

Les spécialités culinaires

Plats	Accords
Soufflé au Gruyère Malakoffs (Beignets de gruyère au vin blanc)	Absinthe Fendant
Röstis : Galettes de pommes de terre. Spätzles : Pâtes aux œufs. Féra à la Genevoise (Sauce vin blanc crémée) Filets de perche persiboulette : Sauce moutarde, jaune d'œuf et fines herbes. Raclette avec de la viande des grisons. Fondue (Gruyère et emmental).	Valais Pinot noir
Basler Läckerlis : Pain d'épices Tarte aux pruneaux Bricelets : Gaufres.	Muscat du Valais Neuchâtel effervescent

Les boissons locales

■ **Les boissons non alcoolisées :** La Rivella est un soda à base de petit lait. Le pays compte plus d'une trentaine d'eaux minérales plates et gazeuses.

■ **Les boissons alcoolisées :**

□ **Vignoble Suisse :** Petit vignoble de 14 000 Ha pour une production de 1 000 Hl avec des conditions difficiles d'exploitation (plut haut vignoble d'Europe). La totalité de la production est consommée par les Suisses. Parmi les vins les plus connu nous avons le Fendant (vin blanc) et A.O.C. Valais Pinot noir. On trouve aussi un peu de vin effervescent (Neufchâtel).

□ **Les autres boissons alcoolisées :** L'absinthe (depuis le 1er mars 2005, il est possible de distiller de l'absinthe en Suisse), A.O.P. Rigi kirsch (ou Zuger Kirsch), le Damassine (eau de vie de prune), A.O.P. l'abricotine (eau de vie d'abricot du Valais), A.O.C. eau de vie de poire du Valais. la Suisse produit également d'excellentes bières.

Le chocolat

■ Importés d'Amérique centrale par Hernán Cortés dès 1528, les fèves de cacao et le chocolat atteignirent la Suisse au 17ème siècle au plus tard. Au 18ème siècle, on fabriquait artisanalement du chocolat dans de vieux moulins hydrauliques ainsi qu'au bord du lac Léman. Puis des fabriques importantes, dont certaines sont encore connues aujourd'hui, furent créées au 19ème siècle, tel que Suchard, Lindt …

■ Le rayonnement international de l'industrie chocolatière suisse et l'exportation de chocolat ne commença que dans les années 1880. L'invention du chocolat au lait par Daniel Peter, en 1875 et du chocolat fondant par Rudolf Lindt, en 1879 contribuèrent fortement à la réputation universelle des chocolats suisses. La Suisse se trouve en tête du palmarès mondial de consommation indigène avec 11,9 kg par personne, en 2000.

■ Le fruit du cacaotier porte le nom de Cabosse qui contient jusqu'à 40 fèves. Ces fèves mises en tas fermentent et développent leurs aromes. Ensuite, elles subissent divers traitement pour donner le chocolat. Les cacaotiers poussent dans les zones tropicales. Les principales variétés sont le Criollo, le Forastéro et le Trinitario.

Compléments d'informations

■ Fromages : L'emmental : il est aujourd'hui fabriqué dans beaucoup de pays européens. Pendant longtemps, la production d'emmental fut distribuée en France sous le nom générique de gruyère. Le fromage A.O.C. Tête de Moine est servi avec une girolle.

■ La Suisse compte les plus grandes marques de chocolat : Nestlé, Milka, Lindt et Suchard. La société Nespresso (et bien entendu ses fameuses dosettes) est implantée en Suisse.

■ L'ovomaltine, créé en 1865 est un produit à base malt d'orge, de lait écrémé et de cacao.

■ La viande des Grisons : préparation suisse de viande de bœuf, herbes des alpes et épices faite dans le canton de Grison.

Compléments d'informations

■ Les différentes marques de la société **Nestlé** : Nesquik, Tonimalt, Ricoré, Nescafé, Lion, Nestlé Dessert, Chocolat Meunier, Caro (boisson à base de céréales et de chicoré), Chocapic, Cheerios, Chokella, clusters, Cookie Crisp, Crunch, Golden Grahams, Nestlé Fitness, After eight, Galak, Kit Kat, Chocolat Lanvin, Nuts, Quality Street, Smartiers, Sundy, Buitoni, Herta, Maggi, Mousline, Contrex, Hépar, Perrier, Nestlé Pure Life, Vittel, Quézac, San pellegrino, Glace Néstlé, glace La Laitière, Chef, Davigel, Nestlé Dolce Gusto, Nespresso, Guigoz, Purina et bien d'autres encore.

■ **Lieux touristiques en Suisse :** Commençons par le lac Léman ou parfois le lac de Genève (plus grand lac d'Europe occidentale) et toutes les villes que le bordent comme Genève (célèbre pour son chocolat, ses montres et ses banques, comme toute la Suisse d'ailleurs) Lausanne ou Montreux et son festival de Jazz. Les grandes villes Suisses et leurs typicités : Berne (et sa vieille ville), Lucerne, Zurich… Les alpes Suisses sont incontournables ainsi que tous les parcs nationaux.

web