



# La grotte magique

Pour les amateurs de fromage, la grotte de Kaltbach, dans le canton de Lucerne, est un paradis. Différentes variétés de fromage s'y épanouissent, dans la plus grande quiétude, avec leurs arômes typiques.

TEXTE MARKUS KOHLER

«Obtenir un produit de qualité demande du temps», explique Michael Iff, dit Michu. Le fromager de 62 ans est l'un des trois maîtres de la grotte de grès de Kaltbach (LU), où les meules de fromage sont choyées par Michu et ses collègues.

«L'Emmental et le Gruyère, par exemple, ont besoin de 12 à 14 mois pour développer le goût propre à l'affinage en grotte», rappelle Michael Iff. C'est long, d'autant plus que les lourdes meules doivent être régulièrement retournées, frottées avec un sel de grotte spécial et testées. Objectif: vérifier la consistance, la couleur et, surtout, le goût. Or, une meule d'Emmental pèse souvent jusqu'à 120 kg.

Par bonheur, des robots peuvent se charger des meules les plus lourdes. «Cependant, le plus gros du travail n'est pas réalisé par les hommes ou les machines,

mais par de microorganismes fort utiles», indique le natif de Berne, qui a obtenu son diplôme de maître fromager il y a plus de 35 ans et qui travaille dans la grotte de Kaltbach depuis cinq ans.

## Une qualité constante et élevée

«Dans l'air humide et minéral de la grotte se développe, au fil des mois, un savoureux fromage à maturation. Les microorganismes se mettent en action pour que la matière grasse, les protéines et le lactose se décomposent en minuscules molécules. C'est ce qui donne son arôme intense au fromage», détaille Michael Iff. C'est également ce processus qui permet d'obtenir un fromage à pâte dure sans lactose.

Aux côtés du Gruyère et de l'Emmental, la grotte de Kaltbach abrite du fro-

mage d'Appenzell, du Gouda suisse, du fromage à la crème, du fromage de chèvre, du fromage de montagne de l'Engadine, ainsi que du fromage à raclette. Tous ces produits se distinguent par leur qualité constante et élevée. «Nous le devons, d'une part, aux producteurs qui nous livrent leurs meilleures meules de fromage jeune, d'autre part aux conditions à l'intérieur de la grotte», indique le maître fromager.

Il règne dans cette grotte une température constante de 12,5 degrés et une humidité de 96%. Ces conditions sont dues au grès argileux filtrant l'eau de pluie qui ressort ensuite en petites gouttes. Les conditions particulières de la grotte se conjuguent à l'artisanat traditionnel de l'affinage pour faire de chaque fromage de Kaltbach un chef-d'œuvre de goût.



PHOTOS DR

Depuis le printemps dernier, du fromage d'Appenzell est affiné dans la grotte de Kaltbach. Michael Iff le teste avec le plus grand soin.




## Courge grillée, fromage et champignons

### CONCOURS

#### Participez et gagnez!

Si vous voulez gagner une soirée exclusive dans la grotte de Kaltbach avec dîner aux chandelles, ainsi qu'une nuit de luxe à l'Art Deco Hotel Montana de Lucerne pour deux personnes, il vous suffit de participer à notre concours en ligne en répondant à trois questions.



 Plus d'informations sur:  
[www.emmi-kaltbach-win.ch/fr](http://www.emmi-kaltbach-win.ch/fr)

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 900 g de courge (par exemple un potimarron), lavée à l'eau chaude
- 250 g de champignons bruns, coupés en 2 ou en 4 selon la taille
- 2 poivrons rouges épépinés et taillés en anneaux
- 2 cs de beurre fondu
- 1 cc de sel
- 8 brins de thym
- 350 g de tomates cerises en branches
- 200 g de fromage à la crème de Kaltbach, coupé en petites tranches
- fleur de sel, poivre



#### Préparation (env. 30 min)

- 1 Couper la courge en deux, retirer les graines, puis la couper en tranches de 2-3 cm sans la peler (voir conseil).
- 2 Mélanger dans un saladier la courge avec les ingrédients, sauf le thym et le fromage, puis étaler sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson. Répartir les tomates entre les morceaux.
- 3 Poser au milieu d'un four à 220 °C. Laisser cuire pendant env. 25 min.
- 4 Sortir la plaque du four et répartir sur la courge les tranches de fromage à la crème de Kaltbach. Poser quelques feuilles de thym sur le fromage. Poursuivre la cuisson 5-10 min, jusqu'à ce que le fromage fonde. Assaisonner.

**Conseil:** la peau de potimarron (Hokkaido) cuite est comestible. Cette courge ne nécessite pas d'être épluchée.

