

Communiqué de presse

Berne, le 3 avril 2025

Comment réussir votre plateau de fromage suisse pour le brunch de Pâques

Nous avons demandé à Karin Schwegler, experte en plateaux de fromages et membre de la direction de Napf-Chäsi AG, à quoi veiller tout particulièrement pour créer le plateau parfait à base de fromage suisse.

Pour composer un beau plateau de fromages, il faut du temps, de la patience, une touche d'originalité et de la dextérité. «De manière générale, tout ce qui plaît est admis. Cependant, il vaut la peine de suivre quelques conseils», souligne Karin Schwegler.

La sélection

Un plateau de fromages gagne en attrait quand il propose des expériences gustatives plurielles.

Avec plus de 700 variétés différentes, le fromage suisse garantit un florilège de combinaisons passionnantes et variées. On peut jouer, d'une part, avec les types de fromages tels que les fromages à pâte extradure, dure, mi-dure, molle ou frais, voire aussi avec les niveaux d'affinage et les types de lait. L'experte recommande: «N'hésitez pas non plus à oser le chèvre suisse, le fromage à croûte rouge ou encore le fromage suisse à pâte persillée.»

La quantité

La quantité de fromage par personne dépend du moment et de la durée de l'événement ainsi que de la faim des hôtes. «Pour un brunch rassasiant, je recommanderais cinq à dix fromages différents, en fonction du nombre d'invités. Pour ce qui est de la quantité individuelle, 150 à 250 g conviennent parfaitement s'il s'agit d'un repas principal», explique Karin Schwegler. Et de poursuivre: «Sur les plateaux de fromages, il faut calculer au moins un morceau de chaque variété par personne.»

Esthétique

De manière générale, la pâte du fromage est de couleur neutre, pour ne pas dire pâle. En accumulant trop de pâleur, le plateau peut vite paraître ennuyeux. «Afin de garantir l'attractivité d'un plateau de fromages, il convient de varier consciemment les formes et les contrastes de couleurs – de quoi assurer une présentation éclectique», conseille Karin Schwegler.

En guise de garniture, on peut opter pour d'autres aliments dont le goût se marie avec celui des fromages. Ici aussi, Karin Schwegler recommande de veiller à la régionalité et

Communiqué de presse

à la saisonnalité: «À titre personnel, j'utilise généralement des noix – suisses, bien entendu – et des raisins ou des fraises, si j'en trouve dans la région».

La décoration a trait à des éléments d'agrément supplémentaires qui, contrairement à la garniture, ne doivent pas être comestibles. Les décorations permettent principalement de souligner le style d'un plateau.

Le support

Les planches en bois, les ardoises ou les plaques de marbre se prêtent idéalement au garnissage. Un miroir ou du verre peuvent également faire office de plateau. Mais attention: une fois posés, les fromages laissent des traces et peuvent uniquement être déplacés une nouvelle fois moyennant un nettoyage laborieux. La prudence est de mise avec l'argent ou l'acier inoxydable. Ils sont, en effet, moins adaptés, puisqu'ils peuvent altérer le goût du fromage.

Et pour terminer, 6 astuces pour le plateau de fromages parfait

1. Toujours laisser un bord d'environ 1 cm sur le plateau afin de pouvoir le tenir en main.
2. Si possible, espacer légèrement les différentes variétés sur le plateau.
3. Utiliser des garnitures de saison
4. Prédécouper les portions de fromage avant de les poser sur le plateau.
5. Toujours poser les fromages à pâte molle côté croûte et non pas côté pâte, faute de quoi les morceaux resteront collés au plateau. C'est pour la même raison que les morceaux de fromage à pâte molle ne doivent pas se toucher.
6. Sortir le plateau du réfrigérateur environ 30 minutes avant la consommation, pour permettre à l'arôme du fromage de se développer pleinement.

Vous trouverez de plus amples informations ici: [Plateaux de fromages | Fromage suisse](#) et ici [Méthodes de découpe | Fromage suisse](#)

Vous trouverez du matériel visuel ici:

Contact

Désirée Stocker
Switzerland Cheese Marketing SA
Responsable Corporate Communications
+41 31 385 26 36
media@scm-cheese.com

Switzerland Cheese Marketing SA (SCM) s'engage en faveur du secteur fromager suisse en tant qu'organisation à but non lucratif faitière et neutre. SCM fédère les forces de tous les acteurs de la branche et soutient les ventes de fromage suisse en tant que produit premium apprécié, en Suisse et à l'étranger.
