

Moutarlier

LES ARTISANS DU GOÛT

N°4 - PRINTEMPS-ÉTÉ 2025



NOUVEAUTÉ

Bienvenue
au Far-West !

FOCUS

De l'excellence naît
la magie du fromage

GOÛTERS

Les incontournables
des cours de récréation



IMPRESSUM

Éditeur: Pâtisserie-confiserie Moutarlier Sàrl, Route du Simplon 33, 1845 Noville
Rédaction: Dylan Karlen **Photos:** Laurent Fau, Marina Forney, Dylan Karlen **Concept et réalisation:** Pointcom D.Karlen, Noville, pointcom.ch **Impression:** CDS imprimerie SA, Villeneuve, cdsimprimerie.ch **Tirage:** 1'500 exemplaires. Paraît au moins deux fois par an
© Pâtisserie-confiserie Moutarlier Sàrl, mars 2025



photo Moutarlier

Génération



Christophe, Damien et Sébastien Moutarlier

Le printemps, c'est la saison du renouveau. L'ordre naturel règne, tout puissant, sur le rythme des cycles immuables qui façonnent notre quotidien. Il en est de même dans toute organisation humaine et la maison Moutarlier ne fait pas exception. Après 40 ans d'activité au service de l'excellence, du goût et bien sûr de sa fidèle clientèle, Lucien Moutarlier a remis les rênes de l'entreprise familiale à ses trois enfants Christophe, Damien et Sébastien.

Complémentaires, les trois nouveaux administrateurs ont déjà appris depuis plusieurs années à coordonner leurs

compétences et leurs efforts pour porter haut les couleurs Moutarlier, sachant allier continuité, constance et renouveau. Ces maîtres-mots sont en réalité les mots d'ordre de la nouvelle génération, foisonnante d'énergie et d'idées, mais néanmoins respectueuse de l'héritage du savoir-faire.

C'est dans cet esprit que nous nous engageons envers notre clientèle, les gourmands insatiables et les amateurs de bonnes choses. Il nous tient à cœur de vous offrir le meilleur : notre récompense, c'est votre confiance.

Bienvenue au Far-West !

Le printemps et l'été arrivent à grands pas. Avec eux, plusieurs fêtes et par conséquent prétextes à toutes sortes de réjouissances familiales et culinaires. Il convient pour cette année de définir un thème qui saura les rassembler sous une même bannière : rendez-vous au Far-West !

Cow-boys, shériffs, ponchos, bandanas ! Tout l'univers du Far-West est à l'honneur des confections de Pâques. Couleurs et saveurs s'associent pour donner vie à d'amusants personnages chocolatés. La vache des Grandes Plaines, l'aigle-shériff au regard perçant et le

cactus mariachi sont de la partie. Sans oublier le clin d'oeil à la Ruée vers l'or et son chariot minier rempli de pépites. Un voyage gourmand dans l'Ouest sauvage, pour les petits et les grands, et pour... une poignée de dollars.



photos Laurent Fau



Train des mines

*Chariot minier, avec
ses pépites au rocher,
amandes*

Bonne fête maman...

11 MAI 2025



...et papa aussi !

1^{ER} JUIN 2025

Le printemps fait aussi éclore la célébration des nos parents adorés. Pour cette saison 2025, la maison Moutarlier vous propose de nouvelles pièces pleines de couleurs et de gratitude à l'endroit des mamans et aussi des papas. Le style peut différer, mais pas la saveur ni la belle attention offerte à vos proches.



Cigare

Cigare 100% chocolat.



La boîte à outils

*Outils en praliné et
caisse en chocolat.*

Collection printemps-été



Tarte aux abricots du Valais
Pâte sucrée, crème d'amande, confit abricot,
abricot rôti et chantilly vanille.



Fraisier
Crème légère vanille, fraises fraîches, brunoise de fraises,
chantilly mascarpone vanille, génoise aux amandes.



Mille-feuille Fruits rouges
Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille,
fruits rouges.



Passion Fraise
Crémeux fruit de la passion, mousse fraise,
croustillant coco.



En plus des nouveautés qui vous ont été concoctées pour les fêtes de Pâques, notre collection printemps-été est à votre disposition dans nos magasins et tea-rooms, ainsi que dans notre boutique en ligne.

COMMANDEZ
EN LIGNE ICI



Ho la vache

Glace vanille, glace chocolat, biscuit moelleux sans farine, chocolat.



Harmonie

Assortiments de sorbets mangue, framboise, fraise et citron, parfait vanille, génoise, nougatine, chantilly.



Ice Cookie

Assortiments de glaces vanille, pistache, gianduja et chocolat, parfait vanille, génoise, cerclage cookie, chantilly.



Frisson Fruits rouges

Crème glacée yaourt, sorbet fruits rouges, meringue citron vert, coulis fruits rouges, chantilly citron vert.



Cappuccino

Glace vanille, glace café, biscuit moelleux vanille, chantilly vanille café, cerclage chocolat noir 75%.



Rien de tel qu'une glace rafraîchissante pour faire redescendre la température en été ! La maison Moutarlier produit des glaces depuis toujours et focalise aujourd'hui ses activités sur les entremets glacés. Ces produits sont valorisés en boutique et un glacier a rejoint l'équipe de production depuis une année déjà. Au rang des nouveautés cette année,

on peut souligner les cookies glacés, les corbeilles glacées à la nougatine et les entremets glacés pour enfants. A noter que la composition des glaces est au bénéfice d'ingrédients principalement issus d'une production locale et de saison. Il faut préciser que les stabilisants et colorants naturels sont privilégiés.

photos Marina Forney



photo FroMagie - Le Gruyère

De l'excellence naît la magie du fromage

Nous partons à la découverte de FroMagie, la fromagerie de Benedikt Wüthrich à Ecoteaux, près d'Oron-la-Ville. Champion du monde de fondue en 2017, ce passionné met tout son savoir-faire au service de l'excellence et du plaisir gustatif.

Bonjour Benedikt Wüthrich. Quel est votre parcours et comment êtes-vous arrivé à l'univers du fromage ?

J'ai grandi dans la région de Puidoux-Chexbres chez mes parents sur la ferme de Praz Constant, en dessous du Mont Pèlerin, à 800 mètres d'altitude. Ma maman a toujours fabriqué du fromage ; un type raclette qui s'appelle la tomme de Lavaux. Je pensais au départ que c'était un à-côté de l'agriculture puis je me suis rendu compte qu'il s'agissait vraiment d'un métier : fromager.

J'ai eu le coup de cœur quand j'ai fait un stage à la laiterie de Palézieux-Village. Travailler toute l'année en t-shirt avec des effets chaud-froid en passant de la vapeur des cuves à la fraîcheur de la cave, cela m'a tout de suite plus. Il faut aimer l'eau parce qu'on évolue dans un environnement humide et il y a beaucoup de nettoyage dans le processus de production.

De fil en aiguille, j'ai fait un apprentissage à la fromagerie de Peney-le-Jorat. Ensuite j'ai pu travailler plusieurs années dans



photo FroMagie - Le Gruyère

différentes entreprises, également en Suisse allemande dans le domaine des glaces et aussi des yogourts. J'ai accompli mon brevet et ma maîtrise dans la filière du Gruyère AOP. En tout, il s'agit d'un cursus de formation d'environ 10 ans pour devenir Maître fromager.

Comment avez-vous débuté à votre compte ?

En 2015, j'ai repris la fromagerie d'Auboranges, à-côté d'Oron-la-Ville, où je suis resté pendant 7 ans. En 2017, j'ai décroché le titre de Champion du Monde de fondue à Tartegnin, une jolie récompense. Je livrais mes fromages à Mifroma et puis on m'a demandé ce qu'on pouvait faire avec ce titre. Depuis 2018, cette fondue est distribuée dans toutes les Migros de Suisse. Ce n'est pas exactement le même

mélange que nous vendons dans notre magasin. Ce sont les mêmes fromages, les mêmes proportions, la même recette, mais ils ont inclus du vin de Tartegnin afin d'obtenir une fondue prête à l'emploi. Ce mélange a remporté en janvier dernier le concours de l'émission de la RTS « A Bon Entendeur ».

Quel est le volume de votre production ?

Au 1^{er} janvier 2024, nous nous sommes installés à Ecoteaux. Il y a un quota de 2.1 millions de kilos de lait, ce qui représente 175 tonnes de gruyère par année. En moyenne, nous produisons 14 meules par jour. Une grande partie part chez l'affineur (96%) et la réserve locale est affinée chez nous.

Quel est votre produit phare ?

C'est la fondue. Il y a encore des gens qui me demandent la fondue qui a gagné le titre mondial. Sa spécificité : elle est constituée de quatre fromages tout en restant une moitié-moitié : deux gruyères et deux vacherins fribourgeois, avec des affinages différents. Le secret, c'est d'avoir toujours un gruyère doux, un gruyère mi-salé, un vacherin doux et un vacherin corsé. Cela nous permet d'obtenir une saison d'été dans la fondue, ce qui donne une couleur dorée.

Combien de collaborateurs employez-vous ?

Nous sommes 8 dans l'entreprise et avons engagé un apprenti qui commencera cet été.



photo FroMagie - Le Gruyère

« Il y a un quota de 2.1 millions de kilos de lait, ce qui représente 175 tonnes de gruyère par année. En moyenne, nous produisons 14 meules par jour. »



photo FroMagie - Le Gruyère

Quelle est votre collaboration avec la maison Moutarlier ?

Généralement, nous produisons pour Moutarlier du yogourt nature sans sucre et sans lactose. Ce yogourt est utilisé pour réaliser leur propre bircher et d'autres préparations. Notre deuxième produit phare, c'est notre gruyère doux, qu'on affine jusqu'à 7 mois, et c'est ce qui leur convient le mieux pour la fabrication des ramequins au fromage. Je suis fier de livrer la maison Moutarlier; c'est toujours pour moi un honneur de collaborer avec les artisans du goût.

Quels sont vos perspectives ou vos projets ?

Au niveau de la fabrication, nous avons atteint notre rythme de croisière. Peut-être dans quelques années, nous allons construire une nouvelle fromagerie ici sur site. C'est



photo FroMagie - Le Gruyère

de la musique d'avenir, mais il faut penser à renouveler l'outil de production. Nous travaillons main dans la main avec nos producteurs. Notre objectif, c'est pérenniser l'approvisionnement du lait et garantir d'avoir toujours du lait en quantité à disposition, parce que ce n'est pas une chose acquise de nos jours.

Quels sont les enjeux au niveau du marché ?

On verra comment cela se passe au niveau international. La Suisse vend quand même 10% de la production de Gruyère AOP aux États-Unis... Il faut savoir que mon affineur vend 70% à l'export. Et les 30% restant sont distribués dans le commerce de détail en Suisse.

Qu'en est-il des intolérances au lactose ou au gluten ?

Le gruyère est naturellement sans lactose. Il est acidifié, mis sous presse pendant 24 heures. Durant ce processus, les bactéries vont

« Notre objectif, c'est pérenniser l'approvisionnement du lait et garantir d'avoir toujours du lait en quantité à disposition. »

dégrader la totalité du lactose pour donner de l'acide lactique. Elles vont en même temps développer l'arôme du produit. Il n'y a pas d'intervention externe ; c'est vraiment naturel, et ce depuis que le gruyère a été inventé. C'est un produit qui est riche en calcium parce que pour produire un kilo de gruyère, il faut presque 9 litres de lait. Donc si vous mangez 100 g de fromage, cela correspond à 900 ml de lait.

En revanche, au niveau de la fondue, il y a du vacherin fribourgeois qui peut contenir moins de 10% de lactose. On ne peut donc pas imaginer de fondue sans lactose. Toutefois, la bonne nouvelle, c'est que notre fondue ne contient pas de gluten parce qu'on y met de la fécule de maïs.

FroMagie

Benedikt Wüthrich, maître fromager
Grand'Route 12
1612 Ecoteaux
021 907 18 69
www.fromagie.ch



Le précieux trophée de champion du monde est visible dans le magasin à Ecoteaux. (photo Pointcom)



photo FroMagie - Le Gruyère



Muffin
*Muffin aux pépites
de chocolat.*



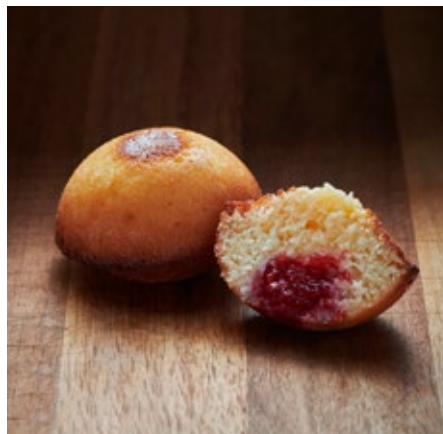
Sautoubo
*Délicieux fondant au chocolat
noir; coeur crémeux.*



Flan vanille
*Pâte à gâteau, flan à la vanille
de Madagascar.*



Tigré
*Financier chocolat-noisette,
ganache au chocolat noir.*



Coco framboise
*Biscuit à la noix de coco, coeur
framboise.*



Madeleines
*Madeleines mouelleuses au doux
parfum de vanille et zeste de
citron.*

photos Laurent Fau

Le réconfort du goûter

Quelquefois oubliés dans le monde de la pâtisserie, les goûters n'en demeurent pas moins les stars emblématiques des cours de récréation et des petites pauses. Petit tour d'horizon des pépites sucrées signées Moutarlier.



RECETTE FACILE

Mousse au chocolat 75%

Damien Moutartier

Ingrédients

125 g	de crème 35%
100 g	de sucre
125 g	de jaunes d'œufs
425 g	de couverture 75%
900 g	de crème montée

Dans un bol, mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et légèrement pâle.

Dans une casserole, chauffer la crème liquide à feu moyen. Une fois chaude, incorporez-y le mélange de sucre et de jaunes d'œufs. Remuer constamment jusqu'à atteindre une température de 85 degrés Celsius.

Verser le mélange chaud sur le chocolat haché dans un autre bol. Bien mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Laisser le mélange refroidir jusqu'à 45 degrés, puis incorporer un tiers de la crème montée (crème fouettée) en mélangeant doucement.

Une fois bien intégré, incorporer délicatement le reste de la crème montée à l'aide d'une maryse, en veillant à ne pas casser la texture aérienne.

Verser la mousse dans des verrines et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir.

Bon appétit !

Dima Seidenberg

Une entreprise, ce sont surtout des collaborateurs engagés et professionnels, que nous avons décidé de soumettre à l'épreuve de l'interview.

Quel est votre parcours ? Comment êtes-vous arrivée ici chez Moutarlier ?

J'ai commencé mon apprentissage en 2008 chez Moutarlier, en tant que pâtissier confiseur chocolatier, traiteur et glacier. C'est une formation de 3 ans. On touche un peu à tout. Au terme de cet apprentissage, j'ai rencontré Christophe Moutarlier et nous vivons ensemble depuis lors. Depuis ce jour-là, j'ai toujours travaillé avec lui à la chocolaterie, d'abord comme employée, puis aujourd'hui en tant que cheffe de production.

En quoi consiste cette fonction de chef de production ?

On organise le travail de chaque chocolatier. D'un point de vue créatif d'abord, nous travaillons en équipe pour développer des nouveautés ; nous échangeons beaucoup au sein de cette équipe de quatre personnes. Cela nous permet de proposer de nouvelles collections pour Noël, la St-Valentin, Pâques et la Fête des mères. Au niveau de la production, nous gérons le processus qui aboutit au produit fini en passant notamment par le développement de l'emballage, car il est important de mettre en valeur chaque produit.

L'étiquetage, avec les mentions des ingrédients et des allergènes, est également primordial.

Avez-vous une spécialité ?

Je suis notamment en charge de l'enrobage, de la finition des bonbons, de tout ce qui implique la machine à enrober. A Pâques, je travaille sur les moulages. J'apprécie particulièrement l'approche gustative ; peut-être un peu moins le développement visuel.

Quelles sont les perspectives ?

J'aime bien la production ; je suis bien où je suis. Il y a un potentiel d'élargissement du nombre de produits dont il faut gérer la production. J'aime bien aussi aller sur le terrain pour connaître encore davantage le produit travaillé et pourquoi pas affûter ma créativité.

*« J'apprécie
particulièrement
l'approche gustative. »*



Seidenberg Dima

Moutarlier

LES ARTISANS DU GOÛT

