

**Zeitschrift:** Suisse magazine = Swiss magazine  
**Herausgeber:** Suisse magazine  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 235-236

**Rubrik:** Gastronomie : du Sbrinz dans votre assiette

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 02.04.2026

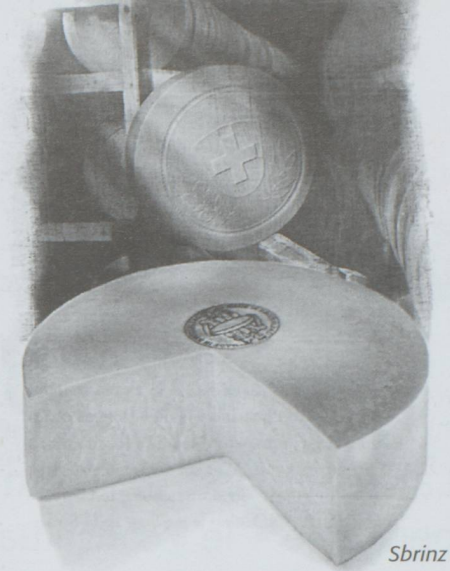
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Du Sbrinz dans votre assiette

On ne peut pas parler de la Suisse sans évoquer ses fromages. *Suisse Magazine* vous propose de découvrir l'un d'entre eux, le Sbrinz.

Le Sbrinz AOC est un fromage corsé à pâte dure, originaire de Suisse centrale et fort d'une tradition séculaire. C'est probablement le plus ancien fromage à pâte dure de Suisse puisque Pline, au I<sup>er</sup> siècle, note déjà l'existence d'un délicieux *caseus helveticus* dont la description se rapproche beaucoup du Sbrinz AOC actuel. Dès la fin du Moyen Âge, les colporteurs suisses échangent en Italie leurs meules de Sbrinz contre du riz et du vin. Cette notoriété et ce succès donneront des idées à certains, du côté de Parme...

Le Sbrinz est un produit 100 % naturel fabriqué sans aucun additif d'aucune sorte. 32 fromageries de vallées et d'alpages, triées sur le volet, le fabriquent tous les jours à base de lait cru de meilleur choix, de présure et de sel. Sa maturation se fait également dans sa région d'origine. Depuis 2002, le Sbrinz est protégé par une AOC, appellation d'origine contrôlée. Celle-ci garantit que seul peut être vendu sous l'appellation Sbrinz un fromage qui a satisfait aux exigences de qualité strictes prévues par le cahier des charges.



Sbrinz

Avant que ce savoureux fromage épicé puisse être apprécié, il faut longtemps, très longtemps. L'affinage dure au moins 18 mois : plus l'affinage est long, plus le bouquet développera ses arômes et ses épices.

Le fromage Sbrinz AOC est le seul fromage de Suisse que l'on peut savourer de trois façons différentes : à 18 mois, il s'apprécie finement raboté en rebibes. À partir de 24 mois, il agrémenté parfaitement tout apéritif et plateau de fromage sous forme de bouchées. Râpé, il apportera une touche finale à chacun de vos plats. Le Sbrinz AOC est tout simplement surprenant.

### Cookies au Sbrinz AOC

#### Ingrédients

- 150 g de beurre ramolli
- 1/2 cc de sel
- 1 blanc d'œuf battu
- 100 g de noix, hachées
- 150 g de Sbrinz AOC râpé
- Poivre, cayenne
- Paprika
- 100 g de farine
- 1/2 cc de poudre à lever
- env. 18 demi-cerneaux de noix

#### Préparation

Battre en mousse le beurre et le sel. Incorporer tous les ingrédients y compris les épices. Tamiser la farine et la poudre à lever, bien mélanger le tout. Fractionner la pâte en petits tas de la grosseur d'une noix, disposer les tas sur une tôle chemisée, en les espaçant les uns des autres, et déposer sur chaque petit tas un demi-cerneau de noix. Faire cuire dans le milieu du four préchauffé à 180°C pendant environ 15 min. Servir chaud ou froid.

### Où trouver des fromages de Suisse à Paris

Les petits Carreaux, 8, rue des Petits-Carreaux, 75002 Paris.  
Fromager affineur Pascal Trotté, 97, rue Saint-Antoine, 75004 Paris.  
Fromagerie Mouffetard, 131, rue Mouffetard, 75005 Paris.  
Fromages Laurent Dubois, 47 ter, boulevard Saint-Germain, 75005 Paris.  
Maison Androuët, 134, rue Mouffetard, 75005 Paris.  
Crèmerie QuatreHomme, 118, rue Mouffetard, 75005 Paris.  
Fromagerie Cler, 31, rue Cler, 75007 Paris.  
La Fermette, 38, rue Cler, 75007 Paris.  
Maison Androuët, 37, rue du Verneuil, 75007 Paris.  
Crèmerie Barthélemy, 51, rue de Grenelle, 75007 Paris.  
Crèmerie QuatreHomme, 62, rue de Sèvres, 75007 Paris.  
Fromage Rouge, 83, rue Saint-Dominique, 75007 Paris.  
La Fromagerie de Paris, 229, rue de Charenton, 75012 Paris.  
Boursault, 71, avenue du Général-Leclerc, 75014 Paris.  
Fromage Rouge, 8, rue Delambre, 75014 Paris.  
Fromage Rouge, 19, rue Daguerre, 75014 Paris.  
Commerce, 94, rue du Commerce, 75015 Paris.  
Convention, 212, rue de la Convention, 75015 Paris.  
Fromages Laurent Dubois, 2, rue de Lourmel, 75015 Paris.

Lecourbe, 83, rue Lecourbe, 75015 Paris.  
Lecourbe, 101, rue Lecourbe, 75015 Paris.  
Maison Androuët, 93, rue de Cambronne, 75015 Paris.  
Fromagerie Mozart, 48 bis, avenue Mozart, 75016 Paris.  
Maison Androuët Marché de Passy, 1, rue Boisle-Vent, 75016 Paris.  
Maison Androuët, 17, rue des Belles-Feuilles, 75016 Paris.  
La Fromagerie d'Auteuil, 58, rue d'Auteuil, 75016 Paris.  
Fromagerie Lévis, 43, rue de Lévis, 75017 Paris.  
Fromagerie Courcelles, 79, rue de Courcelles, 75017 Paris.  
Maison Androuët, 23, rue de la Terrasse, 75017 Paris.  
Fromagerie Leautey, 81, avenue de Saint-Ouen, 75017 Paris.  
Fromagerie Lepic, 20, rue Lepic, 75018 Paris.  
Crèmerie QuatreHomme, 9, rue du Poteau, 75018 Paris.  
Saint-Jacques, 14, rue Saint-Jacques, 27200 Vernon.  
Fromagerie Goursat, 92, Grande-Rue, 77300 Fontainebleau.  
La Ferme de Saint-André, 25, avenue Edouard-Vaillant, 92150 Suresnes.  
Neuilly, 7, rue des Huissiers, 92200 Neuilly-sur-Seine.  
Bruno Collet affineur, 19, rue du Midi, 94300 Vincennes.

La France, ce n'est pas que la Région parisienne, communiquez-nous aussi vos bonnes adresses partout en France.