

Circuit des délices culinaires dans l'Emmental

Là où tradition, qualité et passion se conjuguent pour créer des expériences culinaires surprenantes

L'Emmental n'est pas seulement connu pour son paysage vallonné idyllique et ses fermes décorées de fleurs, mais aussi pour sa tradition culinaire. Au cours de cette visite, vous découvrirez les points forts de la cuisine de l'Emmental, vous jetterez un coup d'œil dans les coulisses des producteurs innovants et vous apprendrez ce qu'il faut faire pour fabriquer des produits de qualité supérieure.

Les différentes stations



L'Univers Kambly, Trubschachen

Explorez les origines de la marque traditionnelle et découvrez le secret de la biscuiterie fine. Regardez par-dessus les épaules de Kambly Maîtres Confiseurs et faites l'expérience de la production artisanale de produits de confiserie de la plus haute qualité. Une sélection d'une centaine de spécialités Kambly vous attend dans le magasin d'usine. Découvrez l'histoire de Kambly dans la petite maison croquante et offrez-vous une boisson rafraîchissante ou un bon café dans le café.

www.kambly.ch/univers-kambly



Gasthof Bären Ranflüh

La jolie auberge de campagne vous accueille chaleureusement. Vous apprécierez la bonne cuisine, la belle ambiance et la chaleureuse hospitalité de l'Emmental.

www.baeren-ranflueh.ch



Fromage Mauerhofer

Fromage MAUERHOFER, fondé en 1770, est la plus ancienne société d'affinage et de commerce de fromage en Suisse et fait revivre la glorieuse tradition de la production de fromage suisse. Comme autrefois, les fromages sont fabriqués en petites quantités à partir de lait cru par les plus talentueux "Maîtres Fromagers" comme autrefois. Ils sont soignés à la main avec beaucoup de dévouement et d'amour jusqu'à leur maturation dans la cave à fromage et sont ainsi "raffinés" au niveau du goût.

www.fromagemauerhofer.ch



Brasserie „Mein Emmental“

La marque "Mein Emmental" a été créée en 2010 par amour pour l'Emmental. Lors du séminaire sur la bière, vous visiterez le "Brauchüür" et serez initié au monde du houblon et du malt. L'expert vous expliquera comment on brasse une bière savoureuse.

www.mein-emmental.ch

Programme proposé

- 10.00 h Visite de l'Univers Kambly, le lieu d'origine de la marque de biscuits la plus célèbre et la plus populaire de Suisse.
- 11.00 h Transfert à Ranflüh.
- 11.30 h Au Gasthof Bären Ranflüh, le brasseur et l'affineur de fromage vous attendent dans la cave voûtée rénovée avec goût pour la dégustation "Le fromage rencontre la bière". Cinq échantillons de spécialités fromagères de l'Emmental vous seront servis, ainsi que la sélection de bière correspondante. En discutant avec les experts, vous apprendrez des faits intéressants sur la production de fromage et de bière et sur les différents types et saveurs.
- 12.30 h Au Gasthof Bären Ranflüh, nous vous servons un savoureux menu emmentalois:
Soupe de céleri frais aux copeaux de fromage des spécialités du Fromage Mauerhofer

Rôti de porc avec une fine sauce à la bière "Mein Emmental",
purée de pommes de terre, légumes mélangés

Crème brûlée
- 14.00 h Transfert à la brasserie.
- 14.15 h Le brasseur vous accueillera dans la brasserie pour une visite guidée. Vous serez initié au monde du houblon et du malt et apprendrez ce qu'il faut pour brasser une bière savoureuse.
- 15.30 h Rentrez chez vous.

Prestations comprises dans le forfait

- Visite de l'Univers Kambly de Trubschachen
- Dégustation de biscuits Kambly
- Dégustation annotée de fromage et de bière avec 5 spécialités fromagères.
- Déjeuner à 3 plats
- Visite d'une brasserie

Non inclus: Transferts, boissons

Prix par personne (10-50 Pers.): CHF 59.00 TVA comprise (prix net pour les organisateurs, gratuit pour le chauffeur à partir de 20 personnes)
Offre réservable : toute l'année, mardi - samedi

Réservations et informations: [Gasthof Bären Ranflüh, 3439 Ranflüh, tél. +41 34 496 59 00
info@baeren-ranflueh.ch](mailto:info@baeren-ranflueh.ch)