

Lettre de Gand 22/18b

Lausanne, le 8 mai 2022.

Chers famille, amies et amis,

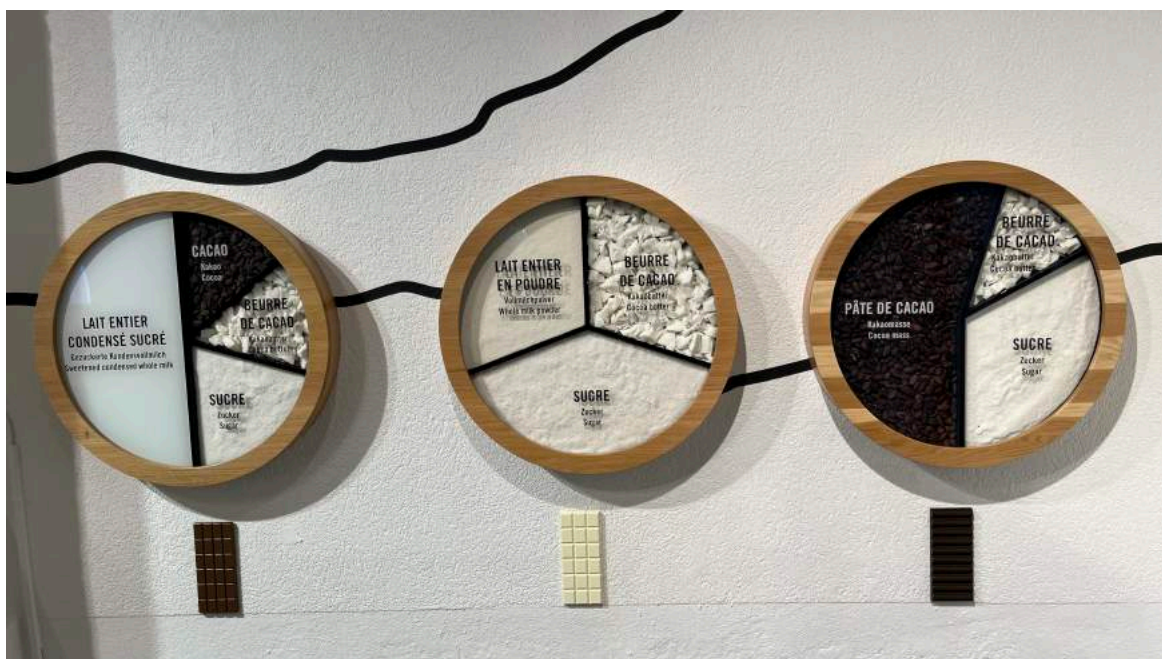
Alexandre Caillez a inventé le chocolat Suisse. Le parcours interactif du style Disney Word nous raconte l'histoire de la fève de cacao et des produits qui en découlent.

Je simplifie: Au début du seizième siècle, Hernán Cortés débarque en Amérique du Sud avec son armée de conquistadores. Il met fin à l'Empire Aztèque et massacre tous les habitants. De retour en Espagne avec des sacs de fèves de cacao, il introduit le breuvage dont le succès se reprend à travers toute l'Europe à la vitesse qui égale celui du Coca Cola.

En 1897 Alexandre Caillez crée la chocolaterie que nous visitons à Broc, dans la région de Gruyère. La crise financière de 1928 l'oblige à fusionner avec le Groupe Nestlé.

Sur notre route de Fribourg à Gruyère, Marleen aperçoit le panneau touristique brun clair, signalant la Chocolaterie Calliez. On est mercredi, il est midi trente, on se dit, allons voir. L'heure est bien choisie car pendant que les hordes de touristes prennent un pique-nique dans leurs bus respectifs, nous parcourons seuls le circuit historique. La mignonne au comptoir de dégustation, le point final du parcours, nous fait l'article et nous incite à remplir nos poches ainsi que l'enveloppe en plastique que Marleen sort de son sac à main. Nous récoltons assez d'échantillons pour finir le notre séjour en Suisse sans devoir en acheter.

Voir: <https://cailler.ch/fr/maison-cailler>



Après notre sieste journalière sur le parking de l'usine à chocolat, on continue notre route jusqu'à pied du Château de Gruyères.

Il fait splendide, nous montons au village et au Château.

Le lendemain jeudi, il pleut des cordes toute la journée.

Nos bottes de voile au pieds on commence la journée par la visite de la fromagerie de Gruyère.

Le gruyère Suisse n'a pas de trous, c'est ce qui le distingue du gruyère Français. Les trous du gruyère français sont provoqués par la fermentation de particules de foin qui flottent dans le lait.

En Suisse le lait est propre, donc pas de trous.

On apprend aussi qu'une vache laitière mange 100kg d'herbe et boit 85 litres d'eau par jour pour donner 25 litres de lait. Il faut 400 litres de lait pour produire une meule de 35 kg.



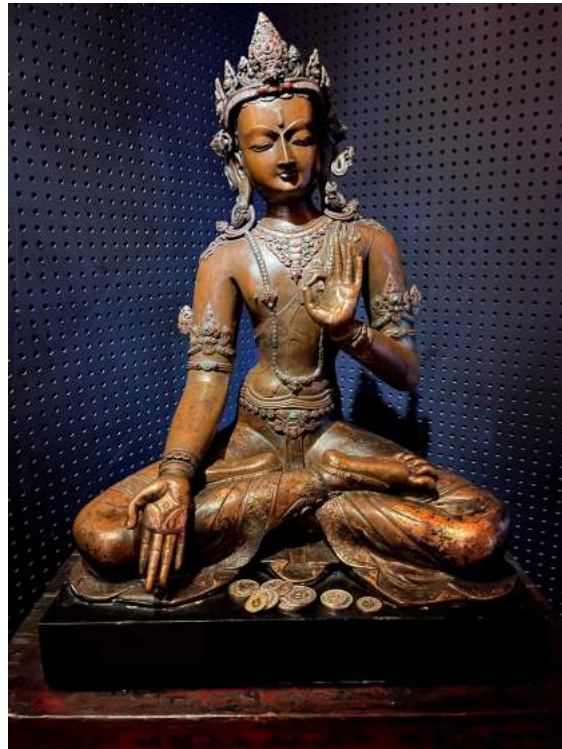
La fromagerie produit journalièrement 48 meules en deux cycles de production de 24 unités. Ça fait beaucoup d'herbe.



Voir: https://youtu.be/bTJkYkWn8_Y

L'ancienne chapelle du Château de Gruyère héberge le musée du Tibet.
La brochure dit:

Assemblée avec soin et respect par Alain Bordier, cette collection présente plus de 350 œuvres d'art himalayen datant du 6e au 18e siècle. Les sculptures, peintures et objets rituels proviennent du Tibet, du Népal, du Cachemire, du nord de l'Inde et de la Birmanie. Ils représentent des dieux,





des déités et des objets servant à la méditation et exprimant extérieurement les qualités intérieures que sont la dévotion et la compréhension de l'essence même de l'esprit.

Voir: <https://www.tibetmuseum.ch/le-musee>

Nous sommes revenus à Lausanne pour aller voir la Cathédrale et le musée d'Art de Pully.

Ce sera pour ma prochaine lettre.

Je vous souhaite une bonne lecture,

La bise,

Guy



