

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

No 59 - Décembre 2022

L'oiseau



L'Interprofession du Gruyère vous souhaite

de belles fêtes

ainsi qu'une savoureuse **nouvelle année !**



Les bureaux de l'Interprofession du Gruyère seront fermés du vendredi 23 décembre 2022 au 9 janvier 2023 à 7h30.
En cas d'urgence, vous pouvez atteindre Monsieur Philippe Bardet au 079 317 82 61.

SOMMAIRE

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|-----------|---|
| 03 | ÉDITORIAL | 07 | LA FROMAGERIE DE LA CÔTE-AUX-FÉES |
| 04 | GOURMINO SA | 08 | LA FROMAGERIE DE ROSSENS |
| 05 | LA LAITERIE-FROMAGERIE DE MONTBOVON | 09 | LA FROMAGERIE DE VORDERFULTIGEN |
| 06 | L'ALPAGE DE VACHERESSE | 10 | LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS |

Impressum



Editorial

Cette année 2022 qui s'achève est celle de bien des contrastes pour l'Interprofession du Gruyère.

Après nouvel an, la production partait sous les meilleurs auspices suite aux fortes demandes du marché dans la ligne euphorique des deux années Covid (pas de 3/9 et des quantités à 8 % supplémentaires). Malheureusement, ce bel élan était stoppé net une fois les Jeux Olympiques d'hiver à Pékin passés, par le déclenchement des hostilités en Ukraine à la fin février. Ce triste événement que beaucoup pensaient voir finir rapidement, continue à peser sur la politique du Monde. En plus du drame humain, il a entraîné un bouleversement énergétique et économique qui s'est transformé en un tsunami de l'inflation.

Pour la filière, il a été initié une discussion difficile de hausse du prix du lait et du fromage qui a pris effet au 1^{er} septembre. Si cette hausse est bienvenue pour chacun, elle intervient dans une situation compliquée avec comme conséquence à bien des endroits de la planète que Le Gruyère AOP peut être considéré comme proche d'un produit de luxe. Dans ce contexte, le marché connaît des évolutions difficiles à prévoir. D'un côté, l'Amérique du Nord, les Etats Unis en tête, poursuit ses ventes dans une évolution positive. De l'autre côté, l'Europe connaît un tassement de plus de 10 %. Même la consommation en Suisse est en retrait après les augmentations de prix. Face à cette situation plus que volatile, la filière a décidé de revenir à une évolution des quantités produites un peu plus mesurée. Ainsi, pour les trois premiers mois de l'année prochaine, il est prévu de produire à 97 % du potentiel de 2022, soit la quantité du début du Covid.

Comme relevé par plusieurs Présidents de sociétés de fromagerie neuchâteloises lors d'une séance



préparatoire de mise en place de formation interne, ceci est malheureusement un moindre mal. Avec l'espoir que cela permette de passer le mieux possible ces temps troublés.

Note positive dans toutes ces nouvelles peu encourageantes, Le Gruyère AOP a brillé de mille feux dans tous les concours nationaux et internationaux auxquels il a participé. Que cela soit aux Swiss cheese Awards, au concours des fromages d'alpage de l'Olma, au World Championships Cheese Contest au Wisconsin, au Mondial au Brésil, ou encore tout dernièrement au World Cheese Awards au pays de Galles. C'est à chaque fois un Gruyère AOP qui a gagné le titre suprême. En outre, il s'agit de fromageries différentes. Ainsi, comme au tennis, on peut dire que Le Gruyère AOP a gagné le Grand Chelem. C'est la reconnaissance du travail qualitatif de toute la filière. Ceci est un choix fait il y a vingt ans avec l'AOP où la qualité et le goût de ce noble fromage est le but constant du travail quotidien de chacun. S'en écarter serait perdre à long terme un avantage concurrentiel sur le marché.

Cette ligne directrice sans faille est aussi reconnue par les autorités politiques des cantons de Fribourg, Vaud et Neuchâtel, puisque depuis plusieurs années, elles choisissent un Gruyère AOP comme fromage de l'année pour les événements officiels. Ainsi, malgré quelques nuages, cette superbe notoriété reconnue loin à la ronde est une excellente raison de fêter dignement entre partenaires de la filière les 25 ans de l'Interprofession les 16 et 17 décembre prochain et d'entrer dans l'année 2023 porté par un état d'esprit positif.

Philippe Bardet
Directeur de l'IPG



Roland Sahli

Des Gruyère AOP affinés à 250 mètres sous la montagne

Chez Gourmino SA, dans l'Oberland bernois, une partie des meules de Gruyère AOP mûrissent dans des caves situées jusqu'à 250 mètres sous la montagne. Pour y accéder, il faut suivre une route étroite le long d'une petite rivière, la Kiene. Si le lieu n'est pas facile à trouver, c'est que ces caves d'affinage sont d'anciens bunkers construits dans les années 50 où étaient entreposées des munitions.

En 2015, l'armée décide de vendre ses forts militaires. Gourmino SA rachète quatre tunnels et les transforme en entrepôts d'affinage, avec des zones climatiques différenciées. Deux ans plus tard, les caves sont prêtes. Pour commencer, il a fallu mettre 200 meules d'Emmental et 300 meules de Gruyère AOP afin d'avoir la flore nécessaire pour frotter les fromages. La qualité était présente dès le départ.

Ces caves souterraines permettent un affinage très écologique, en harmonie avec la nature. « La montagne fonctionne comme protection, tant au niveau de la température que de l'humidité, explique Roland Sahli, directeur de Gourmino SA. Les variations sont peu importantes, de quelques degrés seulement. Pourtant la climatisation est importante, sinon on prendrait beaucoup de risque au niveau de la qualité. »

L'entreprise a fait différents tests pour comparer les lots de fromages affinés dans les caves sous la montagne avec ceux de son autre cave en béton à Langnau. Pour le Gruyère AOP, la différence est minime. L'affinage à 250 m sous terre est un atout économique et environnemental incontestable.

Gourmino existe depuis 20 ans. À l'origine, la société a été créée par cinq fromagers qui fabriquaient de l'Emmentaler AOP en Suisse orientale. Ils vendaient leurs fromages directement depuis leur fromagerie. Puis ils ont acquis une première cave à Langnau et se sont tournés vers les marchés d'exportation. Ils ont alors commencé à affiner du Gruyère AOP qui, au fil des ans, a pris de l'importance. Aujourd'hui, ils affinent 6'400 meules de Gruyère AOP dans

les caves souterraines à Reichenbach et 4'000 meules à Langnau. Gourmino est donc le plus petit affineur de Gruyère AOP.

Gourmino vend des fromages dans 25 pays, notamment aux États-Unis, en Suède et en Allemagne. L'entreprise se concentre principalement sur les magasins spécialisés par l'intermédiaire des importateurs et des distributeurs. Elle mise avant tout sur des Gruyère AOP affinée entre 12 et 24 mois. Elle attache une grande importance à la sélection, basée sur l'expérience, l'observation du fromage et l'échange avec le fromager. « La confiance et la forte collaboration avec les fromagers sont essentielles, relève M. Sahli. Quand nous allons chercher les meules, nous discutons avec les fromagers des productions de chaque jour. Ils nous disent s'ils ont eu un problème avec certains laits. »

Roland Sahli a été un des premiers experts suisses à participer à des concours internationaux il y a 23 ans. Il était au dernier World Championship Cheese Contest de Madison dans le Wisconsin, lorsque le Gruyère AOP de Michael Spycher a été sacré meilleur fromage du monde.

M. Sahli a évidemment un palais très fin. Pourtant durant son apprentissage il a eu un accident avec des acides. Il ne sentait plus l'amer. Il a dû réapprendre à se réapproprier cette saveur, non pas sur la langue comme tout un chacun, mais sur le palais. Il a donc retrouvé ses compétences et s'est beaucoup exercé pour affiner encore davantage des capacités indispensables dans son rôle d'expert. Ce qu'il a clairement réussi à faire.

« A Madison, le premier jour, nous avions 4 catégories entre 30 et 60 meules par catégorie, soit environ 100 à 150 fromages. C'était le maximum possible. On ne mange pas, on goûte. Le jugement se fait ainsi : on part de 100 points et on cherche des défauts. Avec mon collègue, nous pratiquons toujours de la même manière : nous ressortons les trois meilleurs et nous les comparons. Ce n'est pas prévu dans le règlement, mais nous trouvons important de le faire. Étonnamment les résultats sont toujours les mêmes. »



Marc et Philippe Delacombaz

Et le meilleur fromage suisse est ... un Gruyère AOP !

Marc Delacombaz de la Laiterie-fromagerie de Montbovon a été désigné champion suisse du fromage 2022 lors du Swiss Cheese Awards au Châble/VS en septembre. Son Gruyère AOP est sorti premier parmi les 1064 fromages répartis dans 32 catégories.

Quand Marc Delacombaz décide de participer aux championnats suisses du fromage, il ne réfléchit pas longtemps pour savoir quelle meule a les meilleures chances. Il va dans son magasin et goûte les deux pièces ouvertes à la vente, un mi-salé et un vieux. Sa préférence se porte sur le vieux. Il décide alors de faire confiance à son goût et à son intuition. Ni une, ni deux, il veut emballer les 5 kg de Gruyère AOP qu'exigent les organisateurs. Mais quel emballage permettra à sa pâte dure de garder toutes ses saveurs jusqu'au concours final dix jours plus tard ? Une petite idée germe, mais il ne la dévoilera pas.

Marc Delacombaz ne compte pas aller au Châble pour les résultats. Il a organisé son week-end différemment. Mais le jeudi soir, il reçoit un appel des Swiss Cheese Awards lui disant qu'il a gagné le prix du Gruyère AOP. On l'attend donc pour la remise de son prix. Le temps de placer les enfants chez des proches et le voilà parti avec son épouse. Il ne sait pas encore qu'il est aussi champion toutes catégories. L'annonce se fait toujours à la fin de la cérémonie de remise des prix pour les différents fromages. Il apprend donc la nouvelle en même temps que le public.

Ce prix réjouit évidemment Marc Delacombaz et les neuf producteurs qui livrent à la Laiterie-Fromagerie de Montbovon. Les quelque 1 million 100 mille kg de lait produit avec le label Montagne permettent de fabriquer 83 tonnes de Gruyère AOP, affiné à Mifroma. « C'est une belle reconnaissance, remarque Marc Delacombaz. Mais je sais que ça ne veut pas tout dire. On

a encore beaucoup à faire pour la qualité du produit, sa régularité. C'est un combat de tous les jours. »

« La qualité du Gruyère AOP est évidemment beaucoup liée au travail du fromager, relève Philippe Delacombaz, président de la Société de fromagerie de Montbovon. Mais pour fabriquer du très bon fromage, il faut du très bon lait. Et dans ce domaine, ce qui compte c'est la régularité du lait, la santé des vaches, l'affouragement, l'hygiène de traite et en particulier l'hygiène du matériel. » Marc Delacombaz est pleinement d'accord : « Effectivement, la qualité du lait permet déjà d'éviter des défauts. Mais le petit plus qu'on a ici, c'est qu'on est en région de montagne 2 ou 3, selon les exploitations, il y a une belle diversité de flore. Le fromage lauréat est clairement un Gruyère AOP de saison. En septembre, les vaches peuvent brouter jour et nuit ! »

La qualité de ce Gruyère AOP est aussi liée au fait que tous les producteurs qui livrent à Montbovon respectent le PLVH (Production de lait et de viande basée sur les herbages). Grâce à ce programme, leurs vaches consomment durant l'année au minimum 85 % de fourrages provenant de prairies et de pâturages frais et au maximum 10 % d'aliments concentrés.

Finalement, qu'est-ce qu'un bon Gruyère AOP pour Philippe Delacombaz ? « Je regarde d'abord la couleur. S'il est trop blanc, je me dis qu'il va manquer de goût. J'aime aussi qu'il soit bien pâteux, pas trop cassant. J'ai conscience que c'est très personnel. »

De son côté, Marc Delacombaz aime tous les âges du Gruyère AOP. Plus le fromage est jeune, plus je le mange tôt dans la journée. « Le matin, en déjeunant, je donne ma préférence à un doux ou un mi-salé. Le soir, je choisis plutôt un morceau de vieux Gruyère AOP, surtout pour l'apéro ! »



Maurice Bapst

Une belle récompense pour le **Gruyère d'Alpage AOP de Vacheresse**, sur la commune de Bas-Intyamou

Dans la catégorie Gruyère d'alpage AOP, les Swiss Cheese Awards ont consacré cette année un fromage produit par Maurice Bapst, locataire depuis 39 ans de l'alpage de Vacheresse, situé au-dessus d'Estavannens et sous la Dent de Bourgo. Un prix qui a été une véritable surprise pour Maurice et sa femme Françoise. Portrait de ce couple qui, en hiver, réside à La Roche et produit du lait pour la société laitière locale.

« Voilà 54 ans que je monte tous les étés à l'alpage. J'avais 9 ans, la première fois. Et cela fait 40 ans que j'y suis avec ma femme, Françoise. » Maurice Bapst aime la montagne et ces saisons passées à s'occuper du bétail et fabriquer du fromage. A tel point que Françoise aime à dire en s'amusant : « Mon mari, il est marié avec la montagne ! ». Il n'empêche que la saison 2022 à l'alpage aura été plutôt difficile. Avec la sécheresse, en deuxième partie de saison, il a fallu aller chercher l'eau, en plus de tout le travail ordinaire à effectuer. « Avec mes 40 vaches, 65 génisses et 200 moutons, il me fallait monter 6'000 litres d'eau chaque jour. Heureusement qu'il y avait l'étang du Liti, pas trop loin !

Maurice et Françoise montent à Vacheresse, depuis le Motélon, en trois étapes. Ils montent d'abord à La Foreyre (1169 mètres) et y restent deux petites semaines. Ensuite, ils séjournent à nouveau quinze jours au Liti, à 1575 m. avant de faire l'essentiel de la saison à Vacheresse à 1750 m. Là-haut, ils jouissent d'une vue superbe sur les Préalpes et l'Intyamou.

Tous les matins, le couple se lève à 5h30 pour la traite et la fabrication des fromages. Françoise et Maurice élaborent plus de 5'000 kg de Gruyère d'alpage AOP chaque saison ainsi que 1600 kg de Vacherin AOP Alpage. Dans leur chau-

dière de 600 litres, ils produisent quotidiennement deux meules de gruyère de 25 à 27 kg. « C'est tout un travail et il faut être bien organisé, note Maurice Bapst. D'abord nous faisons le feu. Ensuite nous amenons le lait en température. Il faut que ça n'aille ni trop vite, ni trop lentement. Ce n'est pas toujours facile de bien fabriquer, car les conditions changent un peu tous les jours. Par exemple, il faut réussir à bien gérer le dosage du bois que nous utilisons pour le feu. » Et Françoise Bapst d'ajouter : « On essaie de faire au mieux, d'assurer une bonne qualité quotidiennement. Tous les matins, par exemple, on fait les contrôles d'acidité. »

C'est précisément cette haute qualité qui a permis au fromage produit par Maurice et Françoise Bapst d'être sacré meilleur Gruyère d'Alpage AOP au Swiss Cheese Award 2022. Pour l'anecdote, on retiendra que ce fut une belle surprise pour le couple gruérien. « Nous ne savions même pas qu'un de nos fromages concourrait, s'amuse Maurice Bapst. C'est à la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage qu'ils ont choisi une de mes meules. Chaque année, ils envoient 5 ou 6 fromages et cette fois, il y en avait l'un des miens. Il a été produit en août 2021, donc il avait un peu plus d'une année. Quand nous avons reçu le téléphone qui nous disait que notre fromage avait remporté le concours, j'ai été très étonné. Je n'étais pas du tout au courant ! » Les Bapst auraient pu s'inscrire d'eux-mêmes, mais cette année, le concours avait lieu juste à la période de la désalpe. « On s'est dit qu'on n'aurait pas le temps de monter au Châble, sourit Françoise. Donc on a renoncé. Mais quand on a reçu le téléphone, on a quand même trouvé le moyen d'aller en Valais ! Ce n'est quand même pas tous les jours qu'on reçoit une telle récompense pour le travail qu'on fait au mieux durant toute la saison. »



Laurent Burri et Adrian Tinguely

Le fromage d'excellence neuchâtelois pour 2023

La fromagerie de la Côte-aux-Fées a remporté le prix du meilleur Gruyère AOP neuchâtelois, décerné par la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture, en collaboration avec l'Interprofession du Gruyère et Neuchâtel Vins et Terroir. Cette nomination a réjoui Adrian Tinguely, fromager du village de la Côte-aux-Fées et Laurent Burri, président de la Société de laiterie, qui compte une dizaine de producteurs dans la commune.

Dans le canton de Neuchâtel, huit fromageries ont participé à ce concours, elles avaient, comme il se doit, obtenu une moyenne de plus de 19 points sur vingt durant l'année 2021. Les organisateurs sont venus à six heures du matin, le jour de la sélection. Adrian Tinguely n'a pas eu à choisir une meule. Il ne lui restait qu'une pièce fabriquée un an plus tôt, en octobre 2021. « J'ai goûté mon fromage, se souvient-il. Je l'ai trouvé bon. J'étais content de ce que j'avais fabriqué. J'avais confiance. » À 11h15, le téléphone a sonné et le fromager de la Côte-aux-Fées apprend qu'il est arrivé premier.

Les producteurs livrent chaque année quelque 2,5 millions de kg de lait et la fromagerie fabrique 215 tonnes de Gruyère AOP. Alors quels sont les atouts qui permettent au fromager de miser sur une qualité d'excellence ? Adrian Tinguely, qui a repris la fromagerie le 1^{er} janvier 2019, estime qu'à la base il faut déjà du lait de très bonne qualité fromageable. De par leur composition en matière grasse et en protéines, les laits se prêtent plus ou moins bien à la fabrication de notre pâte dure, selon la génétique de la vache. Puis il faut pouvoir compter sur un bon outil de travail et enfin sur le savoir-faire du fromager : « La vision, l'odorat et le toucher sont essentiels dans notre métier, relève-t-il. La plupart du

temps, on capte très bien s'il y a un problème. Il m'arrive de regarder la cuve qui est en train de chauffer, je sens l'odeur, je regarde la couleur et je perçois s'il y a un problème ou non. Les analyses confirment généralement mon intuition. »

La fromagerie date de 1985. Un premier lifting a été réalisé en mars 2020, avec des travaux d'entretien du local lui-même : changement du tableau électrique, peinture du plafond, changement du carrelage, des joints, des néons... Aujourd'hui la Société de laiterie entend poursuivre la rénovation, avec notamment le changement du matériel qui devient usé : « C'est un bon outil de travail, mais il a fait son temps, constate Laurent Burri, président de la Société de laiterie. On est en train d'analyser les différentes possibilités. On sait déjà qu'on ne construira pas d'extension au bâtiment. Ce n'est pas envisageable financièrement. Reste que ces rénovations constitueront une grosse dépense pour nous. Nous sommes en discussion avec un architecte et nous analysons les possibilités de subventions et de crédits. »

Adrian Tinguely va obtenir ces prochaines semaines son diplôme de maîtrise fédérale. Il a consacré son examen de travail interdisciplinaire à la gestion financière des panneaux solaires pour une fromagerie. Il a notamment mis en évidence l'investissement nécessaire, les amortissements et le retour sur investissement. Il est arrivé à la conclusion qu'avec les circonstances actuelles la pose de panneaux solaires peut être très intéressante. Durant la bonne saison, ils permettaient un auto-alimentation partiel principalement pour la climatisation des caves à fromages, le refroidissement des chambres froides et le maintien d'une basse température dans la vitrine à fromages du magasin.



Vincent Guillet

Le Gruyère AOP remporte la Coupe du Monde des fromages du Brésil

Grande première pour le Gruyère AOP en septembre dernier à São Paulo. Notre pâte dure, encore très peu connue des Brésiliens, a brillé lors de la seconde édition du Mundial do Queijo do Brasil. Au total 15 Gruyère AOP Réserve ainsi que 20 Gruyère AOP Classic ont participé à la compétition. Résultat plus que réjouissant : 31 Gruyère AOP repartent du Brésil gratifiés d'un prix, dont 3 super gold, 5 gold, 18 argent et 5 bronze. Et clou de ce concours fromager : Le Gruyère AOP Réserve de la Fromagerie de Rossens a remporté le Mondial du Fromage du Brésil. Il a été choisi par le jury, composé de chefs gastronomiques, de sommeliers, de journalistes et de consommateurs avertis.

Vincent Guillet de la Fromagerie de Rossens a été très étonné quand il a lu le SMS de félicitations d'un membre de MIFROMA. Il ne savait pas que son affineur avait envoyé son Gruyère AOP à São Paulo pour participer à ce concours. Il a été évidemment heureux de cette nouvelle, pour lui, pour son équipe et pour toute la chaîne, depuis ses producteurs jusqu'à son affineur, précise-t-il. « J'ai appris par la suite que ça a été très compliqué d'exporter ces fromages, d'obtenir les autorisations. MIFROMA n'était pas sûr d'y arriver mais grâce au soutien de l'interprofession nos fromages sont arrivés à bon port. »

Quand on lui demande quels sont les points forts de son Gruyère AOP, il répond sans hésiter : « On a de la chance, notre pâte vieillit bien. Elle est souple, tendre et ça plaît. On aime ce fromage qui fond dans la bouche, avec des grains de sel qui apparaissent au fil des mois. Je pense que c'est notre force. Reste que pour gagner, il faut avoir de la chance ! »

Vincent Guillet connaît Le Gruyère AOP depuis sa plus tendre enfance. Durant la bonne saison, il montait à l'alpage La Vatia au-dessus de Charmey avec sa famille. Il aidait son père qui fabriquait du Gruyère d'alpage AOP. « J'ai toujours vécu dans ce milieu, explique-t-il. C'est probablement pour cela que j'ai la passion de ce métier. »

Cela fait 35 ans que Vincent travaille à la fromagerie de Rossens. Il y a fait son apprentissage dans l'ancien bâtiment, puis a continué dans l'entreprise : « C'était une bonne ambiance. Je faisais presque partie de la famille. » À l'époque, les producteurs avaient tous leur exploitation à Rossens. Lorsque, la fromagerie est devenue vétuste, la Société de laiterie a envisagé de créer un nouveau bâtiment. En 1991, la fromagerie flambant neuve ouvrait ses portes et accueillait par la même occasion des producteurs de Farvagny-le-Petit, Magnedens et Treyvaux. Les années ont passé et quand le patron a pris sa retraite en 2021, Vincent Guillet a repris les rênes de la fromagerie.

Avec trois ouvriers et un apprenti, Vincent Guillet transforme 4 millions de litres de lait et fabrique 350 tonnes de Gruyère AOP par année. C'est une des grosses productions dans la région. « Je ne veux pas me diversifier avec d'autres produits. Déjà du temps de mes prédécesseurs, on a toujours gardé cette ligne pour assurer la qualité de notre pâte dure. Je ne veux pas me disperser. Je veux être présent pour la fabrication. C'est ma philosophie. »

C'est une équipe soudée qui se retrouve chaque matin à 5 heures pour travailler. « Quand on tire tous à la même corde, c'est plus facile. », constate M. Guillet. C'est ainsi qu'il a à cœur de transmettre la passion pour ce métier à son apprenti qui a commencé en août dernier. Ce jeune homme a déjà obtenu son Attestation Fédérale de Formation Professionnelle (AFP). Il aimerait maintenant poursuivre en faisant un apprentissage. « Chapeau à lui, lance le fromager. Il a déjà fait deux ans de formation et maintenant il veut aller plus loin, puisqu'il aime ce métier. Ici, nous avons assez de personnel pour pouvoir prendre le temps de l'aider à avoir son CFC. »

Vincent Guillet n'en finit pas avec les surprises. Quelques jours après le succès de son Gruyère AOP au concours du Brésil, il a reçu deux autres prix au World Cheese Awards. Il a obtenu la médaille de bronze pour son Gruyère AOP de 14 mois et celle d'argent pour son Gruyère AOP de 11 mois. Quel bel automne 2022 !



Urs Leuenberger

Situer Vorderfultigen

La fromagerie de Vorderfultigen se situe dans le parc naturel du Gantrisch, une très belle région vallonnée entre Berne, Fribourg et Thoune. Elle se trouve à 20 minutes en voiture de Schwarzenburg et de Köniz.

Le Gruyère AOP grand gagnant au World Cheese Awards

Pour la quatrième fois, Le Gruyère AOP remporte la première place au World Cheese Awards organisé à Newport au Pays de Galles. Et c'est année, c'est Le Gruyère AOP Réserve de Urs Leuenberger élaboré à la fromagerie de Vorderfultigen qui est élu meilleur fromage du monde. Ce titre a été décerné au début novembre lors de la remise des World Cheese Awards de la Guild of Fine Foods.

Le Gruyère AOP Réserve de Urs Leuenberger s'est distingué parmi les 4'434 spécialités fromagères qui ont participé à cette édition. Affiné par Gourmino, il a été choisi pour ses qualités gustatives ainsi que son aspect esthétique. John Farrand, Directeur général de la Guild of Fine Food, a déclaré : "Couronner Le Gruyère AOP comme Champion du Monde des fromages cette année est tout à fait mérité. Les juges présents dans la salle aujourd'hui, nos experts en fromages du Monde entier, ont été clairement époustoufflés par la qualité de ce noble fromage." De son côté, Denis Kaser, responsable du marketing international pour Le Gruyère AOP a dit sa fierté de représenter Le Gruyère AOP, un fromage tant apprécié par les consommateurs d'ici et d'ailleurs.

A la fromagerie de Vorderfultigen, Urs Leuenberger raconte : « Gourmino m'avait informé un mois et demi avant le concours qu'un de mes fromages y participait. Mais je ne savais plus très bien quand ces World Cheese Awards avaient lieu. J'ai donc été très étonné quand j'ai appris que j'avais remporté le titre. Je n'ai pas tout de suite compris ce que cela signifiait. C'est difficile de se représenter une telle réussite ! Mon sentiment premier, ça a été la fierté et la reconnaissance pour ce super travail d'équipe que nous faisons avec les producteurs et mon employé. »

Pour l'anecdote, Urs Leuenberger relève que c'est un collègue qui lui a mis la puce à l'oreille. Celui-ci suivait le

concours sur internet et lui a envoyé un message pour le féliciter. « Je me suis demandé de quoi il parlait » sourit le fromager. Quelques minutes plus tard, Roland Shali Directeur de Gourmino l'appela pour lui annoncer officiellement la nouvelle.

A la fromagerie de Vorderfultigen, le travail reste très artisanal. Les 77 tonnes de Gruyère AOP annuelles sont fabriquées à deux et à la cave, les soins sont apportés à la main à l'aide d'une machine semi-automatique. « Nous produisons 6 à 7 meules par jours et nous gardons nos fromages environ deux mois à la cave. Je n'ai pas assez de place pour les garder plus longtemps. » En revanche, Urs Leuenberger dispose d'une toute petite cave dans laquelle il garde et soigne 3-4 meules chaque mois pour la vente aux clients de la fromagerie. « En temps normal, cette quantité mensuelle suffit largement... mais depuis quelques semaines, je n'en suis plus très sûr ! » s'amuse-t-il !

Ce qui caractérise son fromage ? « Nous sommes à 800 mètres d'altitude, dans une région exclusivement agricole. La flore est riche. Cela contribue assurément au bon goût de notre Gruyère AOP. Et puis, les 8 producteurs qui livrent leur lait se trouvent tous dans un cercle très restreint, de l'ordre du kilomètre. Je dois dire que nous formons une équipe très agréable et nous privilégions tous la qualité dans nos valeurs essentielles. »

Ce titre est une belle récompense pour la société laitière locale présidée par Monsieur Burren et une vraie consécration pour Monsieur Leuenberger qui prendra sa retraite au 31 décembre de cette année. Monsieur Pius Hitz prendra le relais et deviendra le nouveau fromager de Vorderfultigen à partir de janvier 2023.



Le Gruyère AOP associé à de grands événements

De décembre 2022 à mai 2023

Fribourg Gottéron

Durant toute la saison d'hiver, le HC Gottéron affiche les couleurs du Gruyère AOP sur son maillot et autour de la glace.

www.gotteron.ch

Coupe du monde de ski de fond

Du 25 novembre 2022 au 26 mars 2023

Le Gruyère AOP est sponsor de la Coupe du Monde de Ski de Fond qui débute à la fin novembre et se termine à la mi-mars. Le Tour de Ski fera étape en Suisse au Val Müstair, en Allemagne à Oberstdorf et en Italie à Val di Fiemme entre le 31 décembre 2022 et le 8 janvier 2023.

www.fis-ski.com/cross-country

Salon Goût et Terroirs

Du 30 novembre au 4 décembre 2022

Retrouvez le Gruyère AOP au Salon des Goûts et Terroirs à Bulle.

www.gouts-et-terroirs.ch

Kids Nordic Tour

Décembre à février 2023

Le Gruyère AOP soutient la relève du ski de fond. Le Kids Nordic Tour est une compétition de ski de fond par étapes pour les jeunes de 6 à 16 ans en Suisse Romande.

www.kidsnordictour.blogspot.com

Winter Fancy Food

Du 15 au 17 janvier 2023

Le Gruyère AOP sera présent à la foire américaine qui met en avant les spécialités alimentaires du monde entier. Cette année, le Winter Fancy Food se déroulera à Las Vegas aux États-Unis.

www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show

Championnats suisses actifs en salle

Du 4 au 5 février 2023

Le Gruyère AOP soutient les championnats suisses actifs en salle qui se dérouleront à Macolin.

www.swiss-athletics.ch

Salon International de l'Agriculture

Du 25 février au 5 mars 2023

Le Gruyère AOP présent au grand rendez-vous de l'agriculture française et internationale à Paris.

www.salon-agriculture.com

Giant X Tour

De février à mars 2023

Le Gruyère AOP est sponsor du Giant X Tour, compétition dévolue aux gymnasiens et apprentis de toute la Suisse.

www.giantxtour.ch



10km de Payerne

Le 5 mars 2023

Courir à travers la ville de Payerne, fouler ses trottoirs et pavés : c'est un moment de challenge à relever lors de cette magnifique course annuelle.

www.cabroyard.ch/fr/manifestation/10km-de-payerne

European Athletics Indoor Championships

Du 2 au 5 mars 2023

Les championnats européens d'athlétisme en salle se dérouleront cette année à Istanbul en Turquie.

Mille Gruyère

De mars à septembre 2023

Le Gruyère AOP soutient les jeunes athlètes par le biais du projet jeunesse Mille Gruyère.

www.millegruyere.ch

World Men's Curling Championships

Du 1er au 9 avril 2023

Les championnats du monde homme de curling auront lieu cette année à Ottawa au Canada.

LUGA

Du 28 avril au 7 mai 2023

Le Gruyère AOP sera présent à Lucerne avec un stand pour la 42ème édition de la foire printanière de Suisse centrale.

www.luga.ch

BEA

Du 28 avril au 7 mai 2023

Le Gruyère AOP aura un stand au Comptoir de Berne.

www.bea-messe.ch



ÉLABORÉ DANS 57 CHALET D'ALPAGE.

GRUYERE.COM/ALPAGE



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 
Alpage