

CONFRÉRIE DU GRUYÈRE

REVUE N° 39 – DÉCEMBRE 2025

Sommaire

REVUE Nº 39 – DÉCEMBRE 2025

Propos du Gouverneur 3

Assemblée générale 2025 4

Des nouvelles de la Préfecture genevoise 6

Chapitre des Aurores Boréales 8

Initiation 13

Des nouvelles de la Préfecture vaudoise 14

Clin d'œil de l'Interprofession du Gruyère 16

Du côté du canton de Fribourg 20

Chapitre de L'Ermite 22

La bonne recette au Gruyère AOP 27

Des nouvelles de la Préfecture BEJUNE 28

Le patois fribourgeois et le Gruyère AOP 30

Des nouvelles du Chœur de la Confrérie du Gruyère 31

Portraits 32

Hommage – Conseil de la Confrérie 35

À vos agendas 2026 ! 36

CONFRÉRIE DU GRUYÈRE

CONFRÉRIE DU GRUYÈRE
Case postale 20
1663 Gruyères

contact@confrerie-gruyere.ch
www.confrerie-gruyere.ch

Imprimé en Suisse | media f Imprimerie SA, Bulle
Conception graphique | parallele.ch
Décembre 2025

Engagements fondus d'amitié

Grégoire Raboud | Gouverneur



Deux-mille vingt-cinq restera gravée comme une année d'engagements passionnés au sein de la Confrérie du Gruyère. D'un canton à l'autre, les aventures se sont enchaînées avec une intensité rare : près de 80 nouveaux intronisés venus de toute la Suisse ont rejoint notre grande famille, apportant leur enthousiasme et leur curiosité.

Grâce à tous nos événements, le Gruyère AOP a pris encore plus de notoriété auprès de nos membres : des vœux genevois remplis de bonne humeur dans l'antre des Vieux Grenadiers de Carouge, un risotto vaudois mémorable organisé dans le splendide Domaine des Marnes à Constantine, des Épicures à Porrentruy où toutes et tous étaient rassemblés autour d'une fondue amicale « Ô Vergers d'Ajoie » et des macaronis fribourgeois qui ont attiré un monde inédit dans la ferme mythique « Des Planchettes » à Onnens… autant de moments forts où se sont mêlés convivialité, tradition et plaisir partagé.

Cette énergie collective, nous la devons à l'engagement sans faille de nos Gentes Dames et Solides Compagnons, à l'indéfectible disponibilité des membres du Conseil de la Confrérie, et à la passion communicative du Chœur, dont les voix portent loin l'esprit du Gruyère AOP. À travers toutes les pages de ce numéro – de l'Assemblée générale aux Chapitres de L'Ermite et des Aurores Boréales, des nouvelles en provenance des Préfectures aux intronisations, des récits d'épicuriens au nouveau mode d'accueil de nos nouveaux membres – se dessine une Confrérie vivante, fière et ancrée dans son temps.

En cette fin d'année 2025, j'adresse un appel du pied sincère à celles et ceux qui souhaiteraient s'impliquer davantage. Notre Confrérie a besoin de renforcer ses énergies (toujours avec le dicton « la bonne personne à la bonne place ») pour continuer à rayonner et à transmettre cette chaleur humaine qui la caractérise. Enfin, saluons les efforts gigantesques de l'Interprofession du Gruyère, engagée dans une bataille exigeante pour défendre nos intérêts aux États-Unis. Sous la conduite de notre Solide Compagnon Oliver Isler, nouveau Directeur de l'IPG, le Gruyère AOP poursuit son combat avec courage et détermination pour préserver son nom, sa qualité et sa renommée.

Et à l'agenda 2026, me direz-vous ? Des surprises incroyables se préparent avec, entre autres, des événements ornés d'excellents mets et de sublimes nectars. Dès lors, nous irons faire un tour en Valais puis au Musée Olympique pour organiser deux chapitres qui s'annoncent mémorables. Alors ne manquez pas ces événements et surtout pensez à parrainer des membres qui adoreront notre bon Gruyère AOP.

À toutes et à tous, merci pour votre engagement, votre amitié et votre fidélité. Que l'année 2026 soit à la hauteur de ces élans partagés – fondue d'amitié, de musique, d'organisations enthousiasmantes… et, toujours, de Gruyère AOP.

27 mars 2025, Pringy

Assemblée générale

La 44e Assemblée générale ordinaire de la Confrérie du Gruyère s'est tenue à la Maison du Gruyère, à Pringy, en présence de quelque 120 membres. Dans une atmosphère agréable, le Gouverneur Grégoire Raboud a mené une assemblée durant laquelle les participants se sont montrés attentifs et intéressés à la vie de leur Confrérie.

Après les chants d'ouverture du Chœur et l'hommage aux membres disparus, les Compagnons ont approuvé à l'unanimité le procès-verbal précédent.

LE GOUVERNEUR RELÈVE L'ENGAGEMENT ET L'AUDACE DES ACTIVITÉS

Dans son rapport, Grégoire Raboud a salué une année 2024 riche en activités et marquée par le fait que les Gentes Dames et Solides Compagnons s'identifient fortement à notre association et surtout au Gruyère AOP. Forte de 1660 membres, la Confrérie a multiplié les occasions de faire rayonner le Gruyère AOP à travers la Suisse.







En résumant bien l'année écoulée : la Préfecture BEJUNE s'est illustrée à la Fête des Vendanges de Neuchâtel avec près de 7'500 savoureux échantillons de Gruyère AOP offerts ; l'équipe vaudoise a confirmé le succès de son « Risotto dans la meule » toujours aussi savoureux et à l'accent un brin « carnotzet » ; Genève a rassemblé 300 convives à Carouge pour un chapitre « Ville sarde » aux mélodies méditerranéennes, et Fribourg a tenu deux rendez-vous : le chapitre « Moitié-Moitié » à la BCF Arena et les premiers « Macaronis d'la Confrérie » à Pringy avec la touche « Dzo » qui lui sied à ravir.

Le Gouverneur a rappelé les trois valeurs fondatrices – convivialité, tradition et audace – qui assurent la vitalité d'une institution attachée à la défense d'un patrimoine vivant : le Gruyère AOP.

DES COMPTES SAINS ET DES PERSPECTIVES ACTIVES

La Trésorière Sandy Uldry a présenté des comptes solides annonçant un bénéfice de CHF 15'000. Les comptes ont été acceptés par l'Assemblée alors que Nicole Romanens et Gérald Raboud ont été élus vérificateurs, succédant à MM. Gapany et Steiner.

Le Gouverneur a ensuite annoncé plusieurs changements : Frédéric Bertschy devient Président du Chœur, succédant à Nicolas Seydoux, tandis que Gérald Raboud a quitté la Préfecture BEJUNE après vingt ans d'engagement, de même que Jean-Marc Collomb pour la Préfecture vaudoise. Une fidélité extraordinaire saluée comme il se doit par des applaudissements mérités.

L'année 2025 allait s'annoncer une fois de plus très dense : avec des chapitres à Fribourg et à la Brévine où les futurs intronisés seraient désormais invités à visiter une fromagerie avant leur admission – un geste symbolique pour renforcer le lien entre nouveaux Compagnons et fromagers.

Enfin, un moment d'émotion a marqué la soirée : le départ de René Berset, directeur du Chœur depuis 12 ans, qui cédera sa baguette à Gérard Romanens après le chapitre de Fribourg en mai. Le Gouverneur lui a rendu hommage pour son engagement et son talent à diriger ce groupe avec passion.

DIDIER BOVET, LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

Invité en tant que Maître Fromager, Didier Bovet de Corcelles-le-Jorat, médaillé en 2014 et médaillé d'or en 2019 et 2024 avec la meilleure moyenne de toute la filière (19.71 sur 20), a livré un témoignage empreint de passion. Il a évoqué le savoir-faire patient et précis qui conduit à l'excellence : le soin du lait cru, la justesse du brassage, la maîtrise de la température et l'importance du geste.

« Un bon Gruyère, a-t-il rappelé, porte la main de celui qui l'a fait. » Pour lui, la réussite naît de la rigueur et de la passion, mais aussi de la confiance partagée entre producteurs et affineurs.

Ses médailles d'or ne sont pas, dit-il, une fin en soi : elles célèbrent une filière entière et la persévérance d'un métier exigeant. Son intervention a été saluée par des applaudissements mérités.

CLÔTURE CONVIVIALE

L'Assemblée s'est terminée dans la convivialité d'une fondue partagée à la Maison du Gruyère – moment de fraternité qui résume l'esprit même de la Confrérie : un lien entre tradition et plaisir.



Vœux de la Préfecture genevoise

Gérald Meylan | Solide Compagnon

Quand la Préfecture genevoise de la Confrérie du Gruyère organise une soirée, quand cette soirée se tient, à l'occasion des vœux de début d'année, dans l'historique Cercle des Vieux-Grenadiers, quand cette soirée est organisée par une formidable équipe conduite par le non moins formidable Préfet Francis Demierre, ce ne peut être qu'une réussite.

La preuve ? 184 Gentes Dames et Solides Compagnons se sont réunis dans l'amitié le 14 janvier 2025 pour célébrer, promouvoir, déguster une excellente fondue moitié-moitié.

C'est le dévoué Hubert Genoud, Coordonnateur et membre du Conseil de la Confrérie qui a eu la délicate mission d'ouvrir cette soirée. En des termes particulière-









ment choisis et profonds, il a informé l'assemblée que notre Préfet et cher ami Francis était retenu par un double décès dans sa famille. Il a souligné combien Francis avait tenu à ce que, malgré son absence, tous les détails d'organisation soient réglés.

Notre Gouverneur, Grégoire Raboud qui, pour l'occasion, a fait le déplacement de Genève a salué les personnalités présentes et a lu le message, écrit par Francis.

L'assemblée, très sensible à ce message, a réagi de manière admirable et la fête fut belle dans l'esprit souhaité par son Préfet.

C'est la brigade de cuisine du restaurant des VG qui a eu la lourde responsabilité d'apprêter la fondue à partir d'un Gruyère AOP élevé à Semsales par les Maîtres fromagers Manu et Loïc Piller. Un régal servi par une brigade de salle attentive et redoutablement efficace !

Lors de la partie officielle, notre Gouverneur a relevé avec plaisir la présence de nombreuses personnalités et plus particulièrement Pierre Maudet, Conseiller d'Etat et Céline Van Till, médaillée olympique et députée au Grand Conseil.

C'est Valentin Emery, qui a été choisi pour prononcer une ode au Gruyère AOP. Un choix parfait car Valentin, journaliste, producteur et présentateur à la RTS a fait ses premières armes à Léman Bleu aux commandes pendant 8 ans notamment de l'émission « Objectif terre ». Un solide Compagnon GRTA (Genève Région – Terre Avenir) qui avec compétence, finesse, malice, humour a su relever ce qui nous attache tous au Gruyère AOP.

Grégoire, en sa qualité de Gouverneur (et de fribourgeois...) s'est ensuite plu à taquiner l'auditoire, majoritairement genevois, par un discours, à la mode de la Confrérie, et lui aussi empreint d'humour, discours qui a déclenché éclats de rire et applaudissements.

Une très belle soirée qui ne pouvait se terminer sans que les convives, sous la direction de Grégoire et Hubert, interprètent d'un seul cœur et à pleine voix, le Lyoba.

Francis, cher Préfet, tu peux être fier de ta troupe ! Hubert, Annick et toute leur équipe ont accompli leur mission à la perfection ! Une nouvelle soirée qui restera en bonne place dans les mémoires.

Vive le Gruyère AOP, vive la Confrérie, vive la Préfecture





Tradition, humour et hommages

17 mai 2025, BCF Arena Fribourg

Grégoire Raboud | Gouverneur

La Confrérie du Gruyère a tenu, le 17 mai 2025, son Chapitre à la BCF Arena de Fribourg, pour la troisième et dernière fois dans ce lieu emblématique. Baptisé « Chapitre des Aurores Boréales », l'événement a réuni quelque 300 participants venus célébrer le Gruyère AOP dans un esprit à la fois solennel et joyeux.

L'événement s'est ouverte par l'initiation des nouveaux Compagnons, après leurs visites dans les fromageries régionales. Moment d'apprentissage rappelant quelques principes de la production du Gruyère AOP et de l'organisation de la Confrérie. Très apprécié par les participants.

Dès la fin de l'initiation les quarante-quatre nouveaux Gentes Dames et Solides Compagnons ont été intronisés, présentés un à un dans une ambiance à la fois solennelle et teintée d'humour.

Le Gouverneur lança son discours par un tonitruant « Gjeve damer,












solide følgesvenner ! », clin d'œil danois avant d'expliquer que ces aurores boréales symbolisaient le rayonnement du Gruyère AOP jusque dans les contrées nordiques. L'image fut filée tout au long du Chapitre : les « collisions de copeaux de Gruyère AOP » remplaçaient celles des particules solaires, dans un savant mélange de poésie, de science et de gourmandise.

Autour des tables, on retrouvait de nombreux invités : Françoise Savoy, Présidente du Grand Conseil fribourgeois qui nous transmit son message, Jean-François Thuillard, Président du Grand Conseil vaudois, plusieurs Conseillers d'État et élus fédéraux, des confréries sœurs venues vivre un instant privilégié ainsi que les frères Robin et Thomas Bussard, skieurs alpinistes en pleine progression dans leur sport ou encore Hervé Broch, Président gruérien du FC Servette.

L'après-midi se poursuivit au rythme enjoué du Dixieland Bull's Band avant un repas de gala inspiré des saveurs scandinaves : un mariage audacieux entre Nord et terroir.

Ce Chapitre des Aurores Boréales fut une réussite complète : entre humour, gastronomie et reconnaissance, la Confrérie du Gruyère a une fois de plus prouvé qu'elle peut s'épanouir toujours de manière originale au cœur même de la tradition. Un éclat boréal sur fond de pâte dure qui illumine nos papilles gustatives au quotidien.

UN MOT D'HONNEUR POUR PHILIPPE BARDET

Après vingt-six ans à la tête de l'Interprofession du Gruyère, Philippe Bardet s'apprêtait à passer le témoin à fin mai. Artisan du succès du Gruyère AOP, il a su unir la filière, défendre la qualité artisanale et hisser la marque parmi les plus aimées du pays. Visionnaire et fidèle au monde paysan, il laisse derrière lui un héritage durable : celui d'un produit d'excellence, reconnu et respecté bien au-delà des frontières.

UNE NOTE POUR RENÉ BERSET

Autre temps d'honneur : la Confrérie a salué René Berset qui quitte la direction du Chœur après 12 ans de présidence et 30 ans de fidélité. À la tête de ses chanteurs, il a fait rayonner la Confrérie dans toute la Suisse et au-delà. Son engagement musical et humain restera gravé dans les mémoires.




Les intronisés des Aurores Boréales

17 mai 2025, Fribourg



Compagnon fromager
Marc MESOT
Maître fromager,
acheteur de lait



Compagnon affineur
Ludovic JORDAN
Responsable des
achats fromages
stratégiques pour Elsa
Group / Mifroma



Compagnon affineur
Lukas Andreas SCHNEEBERGER
Acheteur chez
Milka Kaese AG



Compagnon expert
Thierry BIZE
Taxateur à
l'Interprofession
du Gruyère



Compagnon
Sébastien BECK
Administrateur d'une
société de courtage
en assurance



Compagnon
Stéphane BOREL
Administrateur
Ecobion SA



Compagnon
Brigitte BOSSON
Gérante de
l'Espace Gourmand



Compagnon
Benoît CASTELLA
Economiste, Chef de
secteur à Grangeneuve



Compagnon
Eric CHATTON
Conseiller en assurance
dans la restauration
et hôtellerie



Compagnon
Henri CLÉMENT
Maçon et Bûcheron



Compagnon
Jean-Blaise DEFAGO
Directeur de la politique
et de la communication
chez MSD Suisse



Compagnon
Françoise DUPUIS
Retraitée



Compagnon
Patrick DUPUIS
Responsable technique chez Novae Restauration SA



Compagnon
Florian EMONET
Militaire de carrière, aide de Cdmt des écoles de ravitaillement à Drognens



Compagnon
Stéphane FORNEROD
Membre de la Direction de Raiffeisen Nyon-La Vallée



Compagnon
Nati GOMEZ
Conciliatrice indépendante



Compagnon
Vincent GLAUSER
Patron de restaurant



Compagnon
François GROGNUZ
Restaurateur



Compagnon
Thomas GUJER
CRO des Opérations dans une banque



Compagnon
David JONES
Gérant de restaurant



Compagnon
Pierre-Etienne JOYE
Journaliste actualité radio RTS



Compagnon
Jean-Philippe KUNZ
Secrétaire Général à l'Interprofession du Gruyère



Compagnon
Marie L'HOMME
Collaboratrice au marketing, resp. du sponsoring et de la campagne nationale à l'IPG



Compagnon
Arnaud MAILLARD
Directeur de l'agence immobilière Maillard ImmoServices SA



Compagnon
Tiffany MOIX
Hôtelière



Compagnon
Maxime PASQUIER
Directeur de Viva Gruyère SA



Compagnon
Gérard ROMANENS
Retraité



Compagnon
Laurent RUMO
Commerçant fruits-légumes



Compagnon
Loïc SAUGY
Membre de la Direction Schafer Assurances SA



Compagnon
Laurence SCHNEIDER-HARDY
Responsable qualité en transplantation cellulaire aux HUG



Compagnon
Gregory SUTTER
Boss du short (bureau d'ingénieurspécialisé en hydraulique)



Compagnon
Georges TORTI
Responsable de la sécurité de l'information et gestion des risques au DEFR



Compagnon
Claude VAUTHEY
Directeur de l'Ecole de Culture Générale de Fribourg



Compagnon invité
Hervé BROCH
Directeur de Banque et Président du FC Servette



Compagnon invité
Robin BUSSARD
Skieur-alpiniste



Compagnon invité
Thomas BUSSARD
Skieur-alpiniste



Compagnon invité
Kurt EICHER
Préretraité très actif, Secrétaire Général des Grandes Tables Suisses



Compagnon invité
Joséphine LUGINBÜHL-GLASSON
Présidente du CA de Fromage Gruyère SA



Compagnon invité
Xavier PATRY
Directeur général de l'Union Maraîchère de Genève



Compagnon invité
Anne PHILIPONA
Enseignante à l'École professionnelle de Bulle et Historienne indépendante



Compagnon invité
Mikko RUCHTI
Switzerland Cheese Marketing Nordics / Country Manager



Compagnon d'honneur
Françoise SAVOY
Présidente du Grand Conseil fribourgeois



Compagnon d'honneur
Jean-François THUILLARD
Président du Grand Conseil Vaudois



Compagnon membre du Conseil
Frédéric BERTSCHY
Président du Chœur de la Confrérie du Gruyère



À la découverte de l'excellence fromagère

Visite des futurs intronisés

Nicolas Schmoutz | Grand-Maître Fromager





TROIS FROMAGERIES, UNE PASSION PARTAGÉE

Juste avant le dernier chapitre du 25 octobre, dans la fraîcheur d'un automne prometteur, quelques futurs intronisés ont profité d'une immersion au cœur du savoir-faire fromager. Trois fromagers leur ont ouvert leurs portes : Thierry Piller (La Brévine), Julien Linford (Chézard-Saint-Martin) et Philippe Favre (Vaulruz), parfaite illustration de la diversité et de la richesse du terroir du Gruyère AOP.

Ce sont quelque 29 futurs Compagnons, accompagnés pour certains par leur parrain ou leur marraine qui ont profité de l'hospitalité de nos fromagers.

Le principe était de s'immerger dans l'ambiance des fromageries, de comprendre pourquoi le Gruyère AOP est un fromage d'excellence porté par des artisans producteurs de lait, fromagers et affineurs, et de terminer par l'acte qui scellera l'entrée dans la Confrérie du Gruyère, lors du chapitre proprement dit : sonder et déguster un Gruyère AOP.

Un contact privilégié avec le fromager du coin, l'occasion d'échanger et partager une passion, un savoir-faire et un savoir-être : tels sont les avantages de la formule.

Cela mène même parfois à un ou deux jours de stage pour vivre la naissance du Gruyère AOP en direct.

Nous remercions de tout cœur les fromagers qui ont mis leur temps à disposition pour accueillir les Gentes Dames et Solides Compagnons.

Nous sommes à l'écoute de vos suggestions pour améliorer encore et promouvoir cette initiation au cœur des fromageries.



Risotto, Constantine 2025

René Pernet | Préfet VD





Le 6 juin, la Préfecture vaudoise a convié ses hôtes à l'extrême nord du canton pour son traditionnel Risotto. Cela a permis à chacune et chacun de découvrir un coin de notre pays de Vaud.

Constantine est un village où les habitants sont surnommés « les prudents ». C'est dans cette magnifique bourgade que nous avons été reçus par le vigneron partenaire de notre invitation annuelle. Plus qu'un vigneron, c'est une famille qui nous a ouvert ses portes et chaleureusement accueillis les bras ouverts. De vrais moments d'amitié pour la centaine de convives, qui ont pu déguster de délicieux nectars, accompagnés en entrée d'un magnifique et traditionnel gâteau du Vully. Pour le Risotto, on ne change pas une équipe qui gagne, le Gruyère AOP, toujours à la fête. Cette année, une meule – que dire – un lingot de 34 kg de la Fromagerie de Lugnorre, fromagerie voisine dont deux producteurs de lait étaient présents ce soir-là.

Nos deux cuisiniers, Yohann et Oliver, se sont attelés pour nous proposer un délicieux risotto. Une soirée en toute simplicité, en musique, où petits et grands, jeunes et moins jeunes, ont profité de ces vrais moments qui nous rassemblent. Des instants qui nous parlent et qui nous permettent d'en garder un excellent souvenir. Merci encore à la famille Gentizon pour leur hospitalité. Vive le mariage, Gruyère AOP et vin vaudois ! On se réjouit déjà de vous retrouver le 26 juin 2026 à Agiez pour découvrir les nectars du domaine Poget.

Le mot des cuistots !

Yohann et Oli

Solange Perey, lors d'une belle journée du mois de mai 2012, demande à Yohann de faire un risotto dans une meule de Gruyère AOP.

Ah OK ! C'est quoi cette combine ? Solange explique qu'elle fait partie de la Confrérie du Gruyère et chaque année il est organisé un repas pour nos confrères. Cette année ça se faisait chez elle aux Abbesses. Alors vous êtes partants ? Ni une ni deux, Yohann répond OK, et c'est là que cette belle aventure commence. Nous allons cuisiner pour vous, chers Confrères, un risotto dans une meule de Gruyère AOP magique !

Parfois sans cuisine, ni eau chaude, nous allons finir les cuissons chez l'habitant. On a eu de la chance d'aller dans tout le canton. Du Vully au Lavaux en passant par les côtes de l'Orbe, et bien sûr la Côte. Toujours chez des vignerons passionnés qui transmettent leur amour du vin. Et ça tombe bien, car nous, les cuisiniers, on adore ça, le chasselas accompagné comme toujours d'un excellent Gruyère AOP.

De fil en aiguille, nous avons été intronisés à la Confrérie lors du Chapitre de Martigny, célébré pendant la Foire du Valais en octobre 2015. Nous pouvons vous assurer que cela a été dignement fêté.

À chaque fois c'est un plaisir de préparer ce risotto, même après toutes ces années. Nous proposons toujours deux risottos, un nature mais avec beaucoup de Gruyère AOP et pour le second, il nous est parfois difficile de trouver une spécialité (pour l'instant, nous vous avons épargné celui aux fraises !)

Un grand merci à vous tous, Gentes Dames et Solides Compagnons, chers Confrères Vignerons, pour toutes ces années de belle convivialité.

Au plaisir de vous revoir en 2026 et que vive le Gruyère AOP !



Deux Directeurs, un produit, notre Gruyère AOP

Interprofession du Gruyère (IPG)







L'année 2025 représente pour l'Interprofession du Gruyère (IPG) un grand changement.

Après avoir participé à sa création, le 2 juin 1997, son Directeur Philippe Bardet a remis son mandat lors de l'assemblée des délégués statutaire du 12 juin 2025. Son successeur Olivier Isler a repris les rênes de cette organisation primordiale pour la filière du Gruyère AOP et ses protagonistes. A cette même assemblée, le Comité a été reconduit pour trois années statutaires sous la houlette de son Président également réélu par acclamation.

Originaire de l'arc jurassien, Olivier Isler est de formation fromagère. Il est au bénéfice d'un titre d'ingénieur en technologie laitière obtenu à l'Ecole d'Ingénieurs de Zollikofen (HAFL). Il a occupé pendant de longues année le poste de gérant de l'Interprofession de la Tête de Moine AOP. Lors des Olympiades





des fromages de montagne que cette interprofession a organisées à Saignelégier, il a été intronisé Solide Compagnon de la Confrérie en même temps que la Conseillère fédérale de l'époque Doris Leuthard. Il a également assumé plusieurs mandats au sein de la faîtière des fromagers suisses (Fromarte). A ce titre, il a été le coordinateur des Artisans Fromagers Romands (AFR) ce qui lui a permis de participer aux séances du Comité de l'IPG avec voix consultative. Lors des quatre dernières années, il a été le responsable du registre fédéral des AOP et IGP auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Grâce à cette activité, il a pu renforcer son expérience dans la défense internationale et nationale des dénominations protégées. Il a également noué des contacts utiles avec les différentes instances s'occupant de ces sujets au niveau Suisse, Européen et à travers le monde.

Ces différentes qualités ont convaincu l'unanimité du Comité, sur proposition de la Commission de nomination, qu'il était la personne idoine pour occuper ce poste hautement stratégique pour coordonner l'avenir du Gruyère AOP, fromage emblématique qui est devenu en 25 ans le fer de lance des exportations agroalimentaires Suisses. Il est évident que ses compétences ne seront pas de trop pour affronter les défis économiques et sociétaux qui se dressent face à lui.

2025 semblait se dessiner comme une année de confirmation du redressement des ventes du Gruyère AOP après le tumulte des conséquences des années covid. L'assemblée des délégués du mois de novembre 2024 avait décidé dans cet élan de produire à 100 % des quantités attribuées. Tout semblait aller dans ce sens avec des ventes encourageantes dans les premiers mois. Malheureusement, ce bel optimisme était douché par les décisions du printemps du Président des Etats-Unis, Donald



CLIN D'ŒIL DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

Trump. Celui-ci introduisait des taxes d'importation inédites à ce niveau. Si leur ampleur a fluctué dans un premier temps, elles ont été fixées 39 % au 1er août 2025. Si ce niveau est inacceptable, c'est encore plus l'incertitude que ce genre de décisions a créé qui est la plus grave. Même si le stock global de Gruyère AOP reste à un niveau acceptable ceci surtout grâce à une consommation nationale très encourageante, l'IPG a pris une mesure préventive, pour éviter des problèmes en 2026, en décrétant une mesure de diminution de la production de 5 % en milieu d'année, décision qui venait s'ajouter à celle prise pour le Gruyère d'Alpage AOP de 7% et également pour le Gruyère AOP Bio de 4 %. Le marché américain a une influence importante pour le Gruyère AOP du fait qu'il représente environ 15 % de la production.

Dans le même temps, plusieurs mesures promotionnelles ont été renforcées afin que le consommateur continue à acheter ce noble fromage. Si comme mentionné plus haut, la Suisse reste un socle important et primordial de la vente, l'étranger fait l'objet d'une attention également redoublée. Les prix subissent des fluctuations constantes non seulement à cause des taxes aux Etats-Unis, mais aussi avec le taux de change qui évolue continuellement de manière défavorable.

Ainsi, cette période de passage de témoin n'a pas été un long fleuve tranquille. Autant le nouveau que l'ancien Directeur ont dû répondre à la presse pour comprendre comment réagir à cette situation pour le moins compliquée. L'attention portée au Gruyère AOP et à sa filière démontre que ce beau produit est devenu un acteur très important des enjeux agroalimentaires de la Suisse dans le monde. C'est peut-être un peu pour cela que Philippe Bardet a reçu en fin février, dans le cadre de « Tier und Technik » à Saint-Gall, le prix Agro Star 2025 pour l'ensemble de sa carrière.

Pour maintenir son attractivité, le Gruyère AOP a été présent dans différents événements, qu'ils soient sportifs ou culturels. Il a accompagné les exploits d'athlètes aux Championnats Européens d'athlétisme par équipes à Madrid, à Athletissima dont c'était la 50e édition, au Weltklasse de Zurich, ou encore au Mille Gruyère. A noter qu'Audrey Werro, ancienne lauréate de cette dernière compétition pour les talents en devenir, a brillé de mille feux en 2025 en remportant le 800 m à Zurich après avoir battu le record Suisse. Le Gruyère AOP est présent aux Gruyère European Curling championship ainsi que lors de toutes les étapes de la Coupe du Monde de ski de fond. Il fait également partie des moments de convivialité qui accompagne les matchs de Gottéron avec comme point d'orgue la victoire en début d'année de la Coupe Spengler fêtée









dans un chalet fondue moitié-moitié digne de ce nom à Davos.

Le Gruyère AOP était présent dans les différents concours nationaux et internationaux où il s'est démarqué comme à son habitude. Il a récolté un grand nombre de médailles et des membres de la filière se sont particulièrement illustrés : Simon Miguet, fromager de la Côte-aux-Fées, a remporté la première place au Mondial de Tours avec son Gruyère AOP de douze mois, et Pius Hirt, fromager à Vorderfultigen, a décroché, avec son Gruyère AOP affiné plus de dix-huit mois, le titre suprême meilleur fromage du monde lors des World Cheese Awards. Lors du Mondial de la fondue à Tartegnin, où le Gruyère AOP est le composant essentiel des mélanges en compétition, Benedikt Wüthrich, de FroMagie à Ecoteaux, a porté haut les couleurs de la filière en s'adjugeant le titre de Champion du monde dans la catégorie des professionnels. Enfin, il nous plaît de rappeler que l'invité de la dernière Assemblée générale de la Confrérie, Didier Bovet, est le meilleur fromager de la filière de ces cinq dernières années, avec une moyenne de 19.71 !

Ainsi le Gruyère AOP, sa filière et l'IPG sont bien armés pour affronter le futur. C'est dans cet état d'esprit de foi en l'avenir que l'IPG a inauguré en automne son nouveau siège administratif à Pringy, dans l'ancienne Pinte des Vernes entièrement rénovée où s'allient idéalement l'historique à la modernité.





Les Macaronis d'la Confrérie

Onnens, 29 août 2025

Alexis Monème | Amphitryon

Tels Cent-Suisses, 100 convives se sont alignés pour une très conviviale soirée : « Les Macaronis d'la Confrérie ».

L'accueil chaleureux de Marie-Jeanne et Charly Bronnimann à la Ferme des Planchettes à Onnens a tenu en joue une météo plutôt menaçante.

Avec leurs « aides de camps », nos hôtes ont mis les tables à l'étable pour un bataillon à rassasier.

L'apéritif servi dans la cour et le repas dans la grange, les convives ont rapidement sympathisé sur fond de jazz et de musette qui résonnaient aussi aux oreilles du bétail tout aguerri à la noble cause du Gruyère AOP.

Le maître queux et son marmiton ont mijoté d'onctueux Macaronis flattant les papilles de tous grâce à un Gruyère AOP fort goûteux. Ce plat emblématique des alpages fribourgeois sentait bon les souvenirs du chalet. Pour peu l'on entendait l'armailli et son bouébo chanter le Ranz des vaches ! Meringues, crème double et tartelettes au vin cuit ont ponctué cette soirée riche de convivialité et de partage.

Et de Gruyère AOP, il en était question, durant toute la soirée avec batônnets et ramequins à l'apéritif, râpé dans le plat principal et en morceaux dans les cadeaux faits aux participants. Vivent « les Macaronis d'la Confrérie » !







Rendez-vous des Confréries Bachiques et Gastronomiques

Paris, le 13 septembre 2025

Alexis Monème | Amphitryon



Sitôt trompettes sonnées, Serfs, Suzerains et Troubadours ont laissé place aux 600 membres de 55 Confréries Bachiques et Gastronomiques réunies sur le Parvis de la Cathédrale en l'Île de la Cité.

Le Président Michel Devot, convie à fêter les 25 ans de CoCoRiCo, COmité COordination Région Île-de-France des COnfréries. Ainsi de nombreuses corporations venues de France, Belgique, Italie, USA, Portugal, Espagne, Luxembourg et Suisse ont participé à la messe solennelle en Notre-Dame de Paris ce 13 septembre 2025. Recueillement et offrandes durant une cérémonie emplie de grâce et de partage.

Guidés par Hubert Varrin, Secrétaire Général de la FSCBG, Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques, 21 membres venus de Suisse parmi l'Académie du Cep, la Confrérie des Potes-au-feu, la FSCBG, l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de Suisse latine et des Pays de Savoie ainsi que la Confrérie du Gruyère.

Les participants prirent ensuite la direction de la Seine pour une croisière repas avec la Ville Lumière offerte aux yeux émerveillés des convives. Les travaux de modernisation du second empire laissent toujours le chaland admiratif à la vue des somptueux bâtiments haussmanniens.

Une incontournable visite au Musée du Vin logé dans les caves voûtées du XV^{e} siècle, sises dans les anciennes carrières de Passy, pour admirer l'univers des métiers de la vigne sur plus de 1'000 m^{2}. Siège du Conseil des Échansons de France, ces lieux furent un temps les caves du Restaurant de la Tour Eiffel.

La bannière de la Confrérie du Gruyère flottant au vent, nombreux sont celles et ceux qui l'ont approchée pour des photos, des questions et des compliments sur le Roi des fromages.

Le lendemain, un passage au Village international de la Gastronomie offrait un buffet réalisé avec les mets et vins des différentes Confréries organisatrices. De merveilleux moments conviviaux et chaleureux pour réchauffer l'air frisquet des quais de Seine.



Chapitre de l'Ermite

25 octobre 2025, La Brévine

Daniel Geiser | Préfet BEJUNE

Certains diront qu'à la Brévine, l'on y trouve que du froid. C'est faux ! Ce chapitre l'a démenti : le soleil était vraiment dans les cœurs, ceci malgré une météo que l'on aurait aimée moins pluvieuse.

Le Chapitre de l'Ermite a réuni plus de 260 convives durant une journée qui s'est déroulée dès l'aube et jusqu'au soir tard pour certains. Après l'initiation organisée dans la salle de l'Hôtel-de-Ville, les 40 nouveaux intronisés ont vécu avec émotion le cérémonial traditionnel de la Confrérie qui s'est tenu dans le temple du village. Chacun a sondé la meule et s'est promis de rester fidèle à la cause du Gruyère AOP.

Depuis cette année, les futurs intronisés ont l'occasion de vivre une initiation préalable en visitant une fromagerie. Les fromagers de Chézard-St-Martin, La Brévine et Vaulruz en ont accueillis une bonne vingtaine, parfois avec leurs parrains ou marraines. C'est l'occasion de découvertes et de beaux moments de convivialité.



La journée s'est poursuivie par un cortège emmené par la fanfare L'Avenir de La Brévine et par le Conseil de la Confrérie jusqu'à la fromagerie de La Brévine exploitée par M. Thierry Piller. A l'apéritif, ont été servis Gruyère AOP, saucisson brévinier et vins traditionnels du Pays de Neuchâtel : Chasselas, Œil-de-Perdrix et Pinot noir.

Le repas, concocté par le patron du restaurant du lieu, Jean-Daniel Oppliger, s'est articulé autour du met de chasse avec une prouesse digne des meilleures tables : le filet de chevreuil cuit au feu de bois. Le potimaron l'a accompagné, mais aussi un final du cru, la glace à l'absinthe, sans oublier le plateau de trois Gruyère AOP. Nos chantres s'en sont donné à cœur joie tantôt en raillant l'accent des Neuchâtelois du haut, tantôt en se rappelant que la faune locale peut parfois rencontrer fortuitement nos carrosses modernes et conduire à l'accident.

Si le nom du chapitre peut évoquer quelque chose pour vous, à la Brévine, un peintre, Jean-Pierre Schmid, alias Lermite, a fait sien l'art de la solitude. Cette région a été son refuge. Il a trouvé dans les paysages jurassiens et ses hivers mordants une source d'inspiration infinie. La Fondation Lermite est aujourd'hui le gardien de cet héritage.

S'appuyant sur les ressources de la Confrérie, la Préfecture BEJUNE, emmenée par Daniel Geiser et accompagné par un comité constitué de Dominique Guyot, Valentin Robert, Bernard Leuenberger et Hubert Genoud, a offert une belle occasion de découvrir le terroir et la culture locale, la convivialité et la chaleur des rencontres de gens de tous horizons. On se réjouit des prochains chapitres. Vive le Gruyère AOP !















Les intronisés de l'Ermite

25 octobre 2025, La Brévine



Compagnon
Violaine BLÉTRY-DE MONTMOLLIN
Conseillère communale en Ville de Neuchâtel



Compagnon
Patricia BORLOZ
Directrice Pôle clients chez TransN



Compagnon
Nadège BOSSON
Cheffe de service, préposée au RC du canton de Fribourg



Compagnon
Gilles BOVAY
Directeur administratif



Compagnon
Jade BOVET
Étudiante à la HEP



Compagnon
Jérôme BOVET
Commercial pour Chromos Groupe AG



Compagnon
Louis-Philippe BURGAT
Propriétaire du Domaine de Chambleau



Compagnon
Matthieu CHASSOT
Chef de cuisine



Compagnon
Stéphane DELEURY
Journaliste et Chroniqueur à la RTS



Compagnon
Thierry FAVRE
Directeur de Patric concept SA



Compagnon
Yvan FLÜHMANN
Client Care Manager chez Panerai



Compagnon
Michel FORTIN
Retraité



Compagnon
Josette FRÉSARD
Présidente du Conseil d'administration de Viteos SA



Compagnon
Pierre-André KOLLY
Pré-retraité, gestionnaire d'immeubles à temps partiel



Compagnon
David LIENHARD
Consultant indépendant en assurances et administrateur



Compagnon
Blaise MATTHEY
Administrateur, bouilleur de cru, vigneron



Monsieur
François MONIN
Directeur Agrijura (Chambre d'agriculture du Jura)



Compagnon
Claude PAULI
Prêtre catholique



Compagnon
Philippe RAVAL
Enseignant d'activités manuelles



Compagnon
Laurent RISSE
Directeur Neuchâtel-Jura Qualibroker Swiss Risk & Care SA



Compagnon
Johannes RÖSTI
Chef de service de l'agriculture du canton de Neuchâtel



Compagnon
Christian SITTER
Directeur d'exploitation



Compagnon
Wilson UMANA
Entrepreneur



Compagnon
Hervé VOLERY
Responsable des ventes dans le domaine de l'énergie



Compagnon
Pierre WENTZY
Orthoprothésiste



Compagnon
Laurent YERLY
Directeur Caisse Pension de l'État de Fribourg



Compagnon producteur de lait
Christophe BARRAS
Agriculteur



Compagnon producteur de lait
Heinz BAUR
Agriculteur



Compagnon producteur de lait
Adamir HUGUENIN
Agriculteur



Compagnon producteur de lait
Edouard PHILIPONA
Agriculteur



Compagnon fromager
Olivier BAUDOIS
Acheteur de lait



Compagnon fromager
Frédéric LALUQUE
Fromager



Compagnon fromager
Julien LINFORD
Maître fromager



Compagnon invité
Magalie DELISLE
Conseillère communale
La Brévine



Compagnon invité
Mirjam HOSTETTLER
Directrice TSM
Solutions Sàrl



Compagnon invité
Stefan KOHLER
Gérant de l'IP Lait



Compagnon d'honneur
Emile BLANT
Président du Grand
Conseil neuchâtelois



Compagnon d'honneur
Crystel GRAF
Conseillère d'État NE



Changement de sautoir
Damien COTTIER
Conseiller national
Compagnon d'honneur



Changement de sautoir
Valentin ROBERT
Compagnon d'honneur,
Membre du Conseil
honoraire



LA BONNE RECETTE AU GRUYÈRE

Sticks de Gruyère AOP frits et airelles

Lisa Eisenman Frisk & Monica Eisenman



Doré et croustillant à l'extérieur, chaud et fondant à l'intérieur, le Gruyère AOP frit est un véritable délice. Accompagné d'airelles sucrées, il marie des arômes riches à la fraîcheur des fruits, pour une gourmandise simple, mais raffinée, idéale à partager.

LA RECETTE

Nombre de personnes : 4
Préparation : 120 minutes
Réalisation / cuisson : 2 minutes

INGRÉDIENTS

200 g	*de Gruyère AOP*
2	*œufs*
3 dl	*de chapelure*
150 g	*d'airelles*
50 g	*de sucre*
Huile pour la friture	

PRÉPARATION

- Airelles sucrées : mélanger les airelles avec le sucre dans un bol. Couvrir et laisser reposer 2 à 3 heures, en remuant de temps en temps, jusqu'à dissolution du sucre et formation de jus.
- Battre légèrement les œufs dans une assiette creuse et verser la chapelure dans une autre.
- Couper le Gruyère AOP en tranches de 5 mm et bien les sécher.
- Tremper chaque tranche de fromage dans l'œuf, puis les enrober de chapelure. Répéter l'opération une seconde fois pour obtenir une croûte plus épaisse, en veillant à bien recouvrir tous les côtés.
- Chauffer l'huile dans une casserole à 180 °C.
- Faire frire le fromage par petites portions, 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Égoutter sur du papier absorbant.
- Servir immédiatement avec les airelles.

ASTUCE :

Pour encore plus de croustillant, doubler la panure et servir aussitôt, tant que le Gruyère est encore chaud et fondant.



Confréries participantes



La Fête du Vin nouveau à Cressier NE

Pour la première fois, la Préfecture BEJUNE a participé à la Fête du Vin nouveau à Cressier NE le 3 mai 2025. Pourquoi avoir choisi d'y participer ? Dès 1874, la Jeunesse villageoise a organisé une course aux œufs. 100 ans plus tard, en 1974, la fête s'est transformée pour mettre en valeur les fruits des caves et des vignes du village, non pas en automne, mais au printemps avec l'adage : « Quand le vin est tiré, il faut le boire » … et le déguster. 2025 a été l'occasion de répondre à la demande des organisateurs d'élargir le cercle des Confréries présentes. Nous avons participé le samedi en costume au cortège dont le thème fut les Vikings.



Chapeau aux spécialités locales !



Richard Biolley et Daniel Geiser



En bonne compagnie avec une dame des « Vignolants » : Santé !

Soirée « Epicures »

Une bonne trentaine de convives se sont déplacés aux Vergers d'Ajoie à Porrentruy le 9 mai 2025. Deux ateliers ont été organisés : l'un sur le thème de la pomme, avec des dégustations du fruit, de pépins (à partir de 60 l'on risque sa vie !), de jus et d'eaux-de-vie. Claude Schaffter, spécialiste dans ce domaine, nous a subjugué par sa connaissance. L'autre thème a été celui de la production d'alcool au moyen d'alambiques. Le musée du lieu fait la part belle à cet outil emblématique qui a longtemps alimenté la bataille avec les autorités. Les Vergers d'Ajoie servent de lieu pour un magnifique musée, un magasin de produits locaux et un restaurant gastronomique.



Bernard Leuenberger, Daniel Geiser et Richard Biolley



Avec le gagnant de notre concours



Les membres du Conseil avec M. Thierry Piller, fromager

La soirée s'est poursuivie autour d'une excellente fondue au Gruyère AOP servie avec un verre de damassine. Ce fut l'occasion de remettre les prix aux heureux lauréats de notre concours, organisé sur place sur la base des découvertes proposées à cette occasion.

Les « Epicures » de la Préfecture BEJUNE sont une opportunité d'allier notre amour du Gruyère AOP à d'autres produits locaux de grande qualité, de découvrir chaque année une autre région (nous faisons le tour entre Neuchâtel, le Jura et le Jura bernois) et de passer un moment convivial entre Gentes Dames et Solides Compagnons du Gruyère. Chacun peut inviter les amis qu'il veut.



Avec le Conseil communal de la ville de Neuchâtel

Fête des Vendanges

Initiée par le Club cycliste de Neuchâtel, la 1re édition de la Fête des Vendanges se déroula le 24 octobre 1902, sous la forme d'un cortège humoristique. En 1925, il y a 100 ans, est née l'Association de la Fête des Vendanges ainsi que le premier cortège avec des chars fleuris. Depuis lors, la fête n'a cessé de grandir : forains, stands, tentes, etc. agrémentent la ville durant le dernier week-end de septembre.

La Confrérie du Gruyère y participe depuis de nombreuses années en défilant et en offrant du Gruyère AOP en dégustation lors du cortège du dimanche (cette année le 28 septembre). Les spectateurs en ont donc pour leur compte, après un verre de chasselas et un pain des boulangers neuchâtelois.

Cette participation ne serait pas possible sans un soutien affirmé de l'IPG, du Conseil de la Confrérie, de la Préfecture, d'un fromager et des aides pour la distribution du Gruyère AOP. A midi, nous partageons une bonne fondue dans les hangars du port du Nid-du-Crô. Après deux jours de fête en ville, cela permet de se requinquer. Ensuite, nous retrouvons tous les participants aux abords de l'Eglise rouge. A 15h, c'est le coup de canon : les chars s'ébranlent, les fanfares et les guggenmusiks rugissent, les canons à confettis inondent les spectateurs. Durant trois quart-d'heure, on vit à fond la traversée des rues du 1er-Mars et des Beaux-Arts parmi les 1'500 figurants de ce grand corso fleuri. La Confrérie joue ainsi son rôle d'ambassadeur dans l'une des plus grandes fêtes viticoles de Suisse.



Jet de confettis pour la présidente du Conseil d'Etat, Mme Crystel Graf



L'équipe d'amis distribuant les sticks de Gruyère AOP

La montagne qui chante
La montanye ke tsantè

Anne Philipona | Traduction de Bernard Chaney

S'il est une personne qui a su chanter la montagne, c'est bien Joseph Bovet. Le prêtre musicien, qui consacra sa vie à l'art choral et à la musique, nourrissait un profond amour pour la montagne. Il a passé les étés de son enfance auprès de sa grand-maman, Catherine Andrey, à Crésuz et sur les pâturages des hauts de Cerniat. C'est là d'ailleurs qu'il parle patois, sa langue maternelle, puisque sa maman, Joséphine, avec qui il entretenait un lien très fort, lui parle et lui chante dans cette langue. Il gardera toute sa vie le souvenir des berceuses fredonnées par sa maman.

La montagne est pour lui une source d'inspiration inépuisable. Il en tire son air le plus célèbre, *Le Vieux chalet*. Ce chant possède une portée universelle, grâce à sa mélodie entraînante et facile à retenir, mais aussi par son message d'espoir qui célèbre le courage de recommencer après une épreuve. Du vivant de Bovet, il est déjà traduit dans une vingtaine de langues. Pendant la Seconde Guerre mondiale, il est repris aussi bien par la France de Vichy, qui y voyait un symbole de rénovation nationale, que par la Résistance, qui trouvait dans le dernier couplet un message d'espérance.

Mais inutile de chercher à situer ce vieux chalet reconstruit plus beau qu'avant. Même si beaucoup s'y sont essayés, il symbolise avant tout l'importance de l'économie alpestre dans notre région. La première version du chant, griffonnée sur une feuille de papier en 1910 alors que Bovet rentrait à pied de l'école normale d'Hauterive où il enseignait le chant, vers Fribourg, commençait d'ailleurs par « Là-haut sur la montagne, j'ai mis mon beau drapeau ». Ce n'est que plus tard qu'il en modifia les paroles.

Bien d'autres compositions de l'abbé Bovet célèbrent la montagne. Il serait impossible de les citer toutes, mais mentionnons encore *La prière du pâtre*. Ce chant évoque la douceur des soirées d'été sur l'alpage qui rend la nature si belle. Sur des paroles de Fernand Ruffieux, la mélodie de Joseph Bovet transmet un message de paix qui, près d'un siècle plus tard, résonne encore avec la même intensité.

Che l'i a kôkon ke l'a chu tsantâ la ya dè la montanye, l'è bin Dzojè Bovet. Le prithre menèthrê ke l'a bayi on galé tayon dè cha ya ou tsan è a la mujika, nurechê oun'amihyâ prèvonda po la montanye. L'a pachâ lè tsôtin dè che n'infanthe dèkouthè cha mére gran, Katri Andrey, a Kreju è pê lè patchi d'amon dè Thèrnya. L'è lé ke dèvejè le patê, cha linvoua matèrnèla, puchke cha dona, Fine, avui la tyinta l'intrètinyê on lin yô, li dèvejè è li tsantè din ha linvoua. Tota cha ya i vouèrdèrè le chovinyi di redzingon intrètsantâre fredenâ pê cha dona.

La montanye l'è po li ouna chourche d'inchpirachyon ke cherè djêmé vajuva. N'in d'a teri cha tsanthon la pye chèlêbra « Le Vieux chalet ». Chi tsan l'è konyu i katre kotsè dou mondo, grâthe a cha mélodiya intrininta è fachila a ratinyi, ma achebin pê chon mèchâdzo d'èchpouâre ke gâbè le korâdzo dè rèprindre le bori apri on krouyo travê. Dou tin ke vèkechê adi Bovet, l'è dza j'ou tranchlatâ din ouna vint'anna dè linvouè. Outre la dêrire dyêra, l'è j'ou atan tsantâ pê la Franthe Dè Vichy, ke vêyê in li kemin on chunyo dè rènovi nachyonal tyè pê la Rèjichtanthe ke tràvàvè din la dêrire kobya on mèchâdzo d'èchpèranthe.

Ma i chê a rin dè tsèrtchi yô l'è chityi chi viyo tsalè ke l'è j'ou rè bâti pye bi tyè dèvan. Mimo che n'in d'a prà ke l'an kudji, i fâ d'abouâ a konyèthre tota l'inportanthe dè « l'économie alpestre » din nouthra kotse. La premire vèrchyon dou tsan, grafounâye chu ouna foye dè papê in mile nou thin dji adon ke Bovet rintrâvè a pi du l'èkoula normala d'Ôtaruva, yô irè profècheu dè tsan, in kontre Friboua, keminhyivè pê « Là-haut sur la montagne, j'ai mis mon beau drapeau ». L'è pye tâ ke n'in d'a tsandji lè parolè.

Bin d'ôtrè konpojichyon dè l'abé Bovet gâbon la montanye. Chin cherê inpochubyo dè totè lè nomâ, ma on pou onko minhyenâ « La prière du pâtre ». Ha tsanthon dèvejè dè la douhyà di vèyè dè tsôtin a l'alpâdzo ke bayè a la natura cha byoutâ. Avui di parolè dè Fernand Ruffieux, la mélodiya dè Dzojè Bovet fâ a oure on mèchâdzo dè pé tyè a pou pri on chyêkle pye tâ, rèthrenè adi avui la mima nyèrga.

Chœur de la Confrérie du Gruyère

Frédéric Bertschy | Président du Choeur

L'année 2025 aura été une année de transition importante pour notre Chœur, marquée par le départ de René Berset après quinze années de direction dévouée, et par l'arrivée de Gérard Romanens, que nous avons eu le plaisir d'accueillir à la tête de notre ensemble.

Avec plus de quarante répétitions, le Chœur est resté particulièrement actif tout au long de l'année.



Nos prestations ont débuté en février à Dompierre, avant de participer en mars à l'Assemblée de la Confrérie.

En avril, nous avons animé l'Assemblée des Patoisants, puis en mai, mois particulièrement chargé, nous avons vécu deux moments forts : le concert d'adieu de René Berset et la célébration des 25 ans de la Maison du Gruyère, sans oublier notre présence au Chapitre à la BCF Arena.

Le pique-nique traditionnel au Gros Prarys en juin a offert une belle parenthèse conviviale et la présence de quelques membres du Conseil.

L'automne a également été riche en émotions, avec une prestation à la magnifique Bénichon d'Écuvillens en septembre, suivie du Chapitre BEJUNE à La Brévine en octobre. En novembre une participation remarquée aux World Cheese Awards à Berne.

Nous clôturerons cette belle année par notre concert de Noël, le dimanche 21 décembre à l'église de Riaz, un rendez-vous incontournable pour tous les amis du Chœur et de la Confrérie.

Pour terminer, un grand merci au Conseil de la Confrérie pour sa confiance et son précieux soutien, à notre directeur Gérard Romanens pour son engagement et son énergie, ainsi qu'à l'ensemble des chanteurs pour leur enthousiasme et leur fidélité.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous de très belles fêtes de fin d'année !



Portraits de Producteurs de lait

Francis Demierre | Prefet GE

Chaque jeudi d'été à Bulle, au marché folklorique, la Confrérie du Gruyère fait renaître la magie du Gruyère AOP sous les yeux du public. Mais avant la meule, il y a le lait — et derrière chaque goutte, des producteurs passionnés, premiers garants d'une filière d'exception. Voici le portrait de trois d'entre eux.

NIKI GUENAT LA PASSION DU LAIT ET DU GRUYÈRE AOP, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

À 33 ans, Niki Guenat incarne la nouvelle génération d'agriculteurs passionnés. Producteur de lait à Les Bayards, dans le Jura neuchâtelois, il est aussi délégué-producteur à l'Interprofession du Gruyère (IPG). Mais avant tout, il est l'héritier d'une longue tradition familiale profondément enracinée dans sa région.

Depuis trois générations, la famille Guenat travaille main dans la main.



Avec ses parents et sa sœur, Niki perpétue un savoir-faire unique : produire un lait d'exception destiné au Gruyère AOP, leur fierté et leur passion. Ensemble, ils gèrent quatre exploitations d'une vingtaine d'hectares chacune, où paissent 70 vaches laitières, et quelque 50 jeunes bêtes qui assureront la relève du troupeau.

Un terroir d'exception

Leur terroir calcaire, riche en prairies naturelles et en pâturages, confère au lait un goût inimitable. De mi-avril, jusqu'au premières neiges, les vaches vivent dehors, broutant une herbe généreuse qui donne au Gruyère AOP ses saveurs subtiles. Chaque année, les Guenat pro-



duisent fièrement 350'000 litres de lait – un travail colossal, mais nourri d'une énergie que seule la passion transmise par les ancêtres peut inspirer :

« Chez nous c'est la passion qui nous anime, dans le respect des gens, des animaux et de la terre ».

Une tradition et un engagement

Ici, l'agriculture est une aventure humaine et collective, où femmes et hommes œuvrent ensemble avec le même engagement. Cette production locale et décentralisée valorise non seulement leur travail, mais aussi tout le potentiel laitier du Jura neuchâtelois, qui reste important.

Malgré le contexte parfois incertain, Niki garde confiance. Grâce à une IPG solide, rigoureuse et visionnaire, il voit l'avenir avec sérénité. Pour lui, tout repose sur des principes simples mais essentiels :

Qualité, Quantité, Rentabilité, Valeur pour le client, Part du marché, Valeur de la marque, Viabilité IPG, Avenir de la marque Gruyère AOP.

Une flamme à transmettre

Ces valeurs guident son quotidien et nourrissent son optimisme. Car pour Niki, le Gruyère AOP est bien plus qu'un fromage : c'est un symbole de fierté, d'excellence et de transmission.

« Mon plus grand souhait ? Que les générations futures ressentent la même flamme que lui, et continuent de faire vivre ce savoir-faire unique, né de la terre, du lait et du cœur ».

BERTRAND JACQUAZ, 55 ANS – MAÎTRE AGRICULTEUR DIPLÔMÉ LE GARDIEN DE LA FERME DES LONGS-PRAZ

Sous le ciel doré d'Écuvillens, Bertrand Jacquaz veille sur la ferme des Longs-Praz, dont il est le fermier, comme on veille sur un trésor de famille. Chaque lever du jour, il salue ses vaches, la terre, la lumière – tout ce qui fait battre le cœur du monde agricole.

« J'ai toujours voulu être paysan », nous raconte-t-il.

Un héritage et une passion

Compagnon de la Confrérie du Gruyère depuis 2024, Bertrand incarne avec humilité la fierté d'un métier et la dignité d'un savoir-faire dont il a hérité de son oncle.

Sur les 71 hectares du domaine, la nature s'exprime en harmonie : prairies naturelles et artificielles, pâturages, céréales.

Là, 55 vaches laitières offrent un lait d'exception — près de 400'000 litres par an — qui, à Grangeneuve, se transforme en Gruyère AOP, ce joyau du patrimoine suisse.

« Produire pour le meilleur fromage du monde, c'est un honneur que je ressens chaque jour », confie-t-il avec une émotion contenue mais sincère.

Un homme de cœur et de traditions

Bertrand, c'est aussi un homme de cœur, attaché à la convivialité et aux traditions.

Membre fondateur de Bénichon et Tradition, une société née d'une belle complicité et d'une grande amitié avec Frédéric Bertschy, Président du Chœur de la Confrérie, il perpétue avec ses amis la chaleur des fêtes villageoises : ces moments où l'on rit, où l'on partage, où l'on se retrouve.

Souvenirs et anecdotes savoureuses

Il sourit encore en évoquant une anecdote devenue célèbre :

« Un jour, nous avons préparé 200 bocaux de poires à Botzi… mais l'appertisation a mal tourné. Nos poires se sont transformées en eau-de-vie ! Pour le plaisir de certains… » Un éclat de rire traverse ce souvenir, simple et vrai.

Mais le moment le plus marquant reste sans doute l'organisation de la fête de la Grande Bénichon du Pays de Fribourg en 2019, un défi relevé avec cœur et fierté.

Partager la vie à la ferme

Tous les deux ans, Bertrand ouvre aussi les portes de son exploitation à des centaines de convives pour le brunch à la ferme du 1er août. Ces instants le comblent :

« Expliquer aux enfants de la ville que le lait vient des vaches et non des briques, c'est un moment de vérité. C'est transmettre un peu de ce que nous sommes ».

L'âme du Gruyère AOP

Dans ses mots comme dans ses gestes, on ressent la noblesse d'un









homme en harmonie avec sa terre. Avec son rire franc, sa bienveillance et sa passion pour la terre, Bertrand Jacquaz incarne à merveille les valeurs d'authenticité et de partage qui font la grandeur du Gruyère AOP — et de tous ses producteurs de lait.

THIERRY DEVALLONNÉ LA PASSION GRUYÈRE AOP, UN HÉRITAGE VIVANT

À Correvon, dans le Gros-de-Vaud, la famille Devallonné vit depuis trois générations - bientôt quatre - au rythme du lait et du Gruyère AOP. À 47 ans, Thierry perpétue cette tradition avec son frère Christophe, sur une ferme de 68 hectares où paissent paisiblement 45 vaches Red Holstein. Mais la famille ne s'arrête pas là : elle cultive aussi des pommes de terre, des céréales, et élève des poulets, destinés aux fins gourmets.

Marié et père de trois enfants, Thierry porte fièrement le sautoir blanc de la Confrérie du Gruyère. Pour lui, produire du lait destiné à ce fromage d'exception est bien plus qu'un métier, c'est une vocation :

« C'est un honneur et une fierté. Le Gruyère AOP est un produit noble qui nous relie à des valeurs fortes. C'est une aventure humaine : nous en sommes les premiers acteurs, et cela nous pousse à donner le meilleur de nous-mêmes », nous confie-il.

Transmettre encore et toujours

Leur ferme, entreprise formatrice depuis 1957, accueille régulièrement des apprentis agriculteurs, voilà une autre fierté de la maison :

« Semer l'avenir et transmettre, c'est dans nos gènes. Voir les jeunes s'épanouir, trouver leur voie professionnelle, c'est notre plus belle récompense ».

Un équilibre entre travail, famille et liberté

Le métier d'agriculteur demande de la rigueur et des sacrifices, mais Thierry en connaît la joie :

« Si l'on s'organise bien, on arrive à dégager du temps pour la famille et les loisirs. L'indépendance est une liberté précieuse », souligne-t-il.

La force du collectif

En tant que membre du Comité de la Fromagerie du Haut-Jorat, Thierry croit profondément à la force collective. Les relations entre producteurs et fromagers, c'est le cœur de leur réussite :

« Le succès passe par le dialogue. Savoir s'écouter, se parler, parfois se fâcher un peu, puis avancer ensemble : c'est ça la vraie richesse. C'est comme une famille : ce n'est pas toujours simple, mais c'est ce qui nous soude. »

Et cette fromagerie, Thierry en parle avec tendresse. Véritable pilier régional, elle représente un siècle d'histoire fromagère et de passion partagée :

« Issue de la dynamique régionale, la fromagerie représente l'héritage plus que centenaire de la production fromagère. Ses membres, producteurs de lait et fromagers sont les garants de cette tradition.

Amour du métier, passion et enthousiasme en assurent la pérennité. »

Ces mots, Thierry les incarne au quotidien. Ils résument tout ce qu'il est : un homme de terre et de cœur, fier de son métier, fidèle à ses valeurs, et profondément attaché à ce patrimoine vivant qu'est le Gruyère AOP. Ce n'est pas seulement un fromage : c'est un symbole. Celui d'une terre vivante, d'un savoir-faire transmis avec amour, et d'une passion qui ne vieillit pas.

HOMMAGE À PIERRE DUBOIS

Un artisan du consensus



L'Interprofession a compté trois Présidents : Pierre-Ivan Guyot, en fonction aujourd'hui, Oswald Kessler et Pierre Dubois, premier titulaire. Ce dernier nous a malheureusement quittés le 8 juin dans sa 87e année.

Pierre Dubois fut une figure politique marquante de Neuchâtel : Conseiller d'État chargé de l'économie et de l'agriculture de 1980 à 1997, son influence dépassait les frontières cantonales. Très écouté à Berne et en France, il resta notamment associé au fameux souper offert lors de la visite d'État du Président François Mitterrand, où fut servi un dessert à la Fée Verte, alors interdite. Cette anecdote, ancrée dans les mémoires, impressionna durablement ses interlocuteurs français.

Lors de la création de l'Interprofession du Gruyère, les acteurs de l'époque cherchèrent un Président capable de rassembler. Le nom de Pierre Dubois s'imposa rapidement. Ses qualités reconnues et son talent pour le consensus faisaient de lui un choix évident. Il avait piloté la rénovation des fromageries neuchâteloises et soutenait la Commission de la Charte du Gruyère. Il fut ainsi élu par acclamation le 2 juin 1997, lors de l'Assemblée constitutive tenue dans la Salle des Chevaliers du Château de Gruyères.

Durant sa Présidence, il guida les décisions essentielles pour l'avenir du Gruyère. Il mena les discussions aboutissant à l'appellation reconnue le 6 juillet 2001, puis à l'accord franco-suisse garantissant la protection du terme « Gruyère » dans toute l'Union européenne dès 2011. Il œuvra également à la régulation des quantités et de la qualité du Gruyère AOP, ainsi qu'au développement de sa promotion.

Supporter fidèle de Neuchâtel Xamax, mais ouvert à d'autres sports pour renforcer la notoriété du Gruyère AOP, il initia notamment le dossier d'European Athletics.

En toutes circonstances, il savait se mettre en retrait pour laisser chacun s'exprimer, souvent dissimulé derrière les volutes de sa célèbre pipe.

ARRIVÉE ET DÉPARTS DES PRÉFECTURES

KEVIN GAY, PRÉFECTURE VAUDOISE

C'est avec plaisir que la Préfecture vaudoise accueille un nouveau membre dans son comité. Jeune fromager dynamique, il adore autant son métier que ses shorts ! Maître fromager à Gimel depuis le 1er octobre 2019, il développe son entreprise grâce à la qualité de ses produits et la jovialité qui le caractérise. Bienvenue à lui et merci pour son engagement.



VALENTIN ROBERT, PRÉFECTURE BEJUNE

Intronisé le 24 mai 1997 au Chapitre de Neuchâtel et membre de la Préfecture BEJUNE pendant près de 25 ans, Valentin s'est distingué par son engagement fidèle et constant au service du Gruyère AOP. Figure reconnue dans sa région et bien au-delà, il a marqué de sa présence et de son enthousiasme de nombreux chapitres et événements, contribuant activement au développement de la vie sociale, politique et économique locale. Nous remercions vivement Valentin pour son dévouement, son esprit de confrérie et son engagement exemplaire.

RICHARD BIOLLEY, PRÉFECTURE BEJUNE

Intronisé en 2018 lors du Chapitre de Vaumarcus et directement engagé dans la Préfecture BEJUNE, Richard Biolley s'est investi de manière constante pour les activités de celle-ci. Il a œuvré avec rigueur et sérieux, contribuant au développement et à la vitalité de notre organisation. Nous le remercions sincèrement et lui souhaitons un avenir riche de succès, de belles aventures professionnelles et personnelles.

A vos agendas 2026 !

13 janvier	Voeux de la Préfecture genevoise
26 mars	Assemblée générale à Pringy
8 mai	Les « Epicures » de la Préfecture BEJUNE
13 juin	Chapitre à Chamoson (midi)
26 juin	Risotto dans la meule de Gruyère AOP de la Préfecture vaudoise
Été 2026	Présence du chalet de fabrication chaque jeudi du marché folklorique à Bulle
28 août	Les Macaronis d'la Confrérie
26 septembre	Concert annuel du Chœur de la Confrérie à La Roche
27 septembre	Cortège de la Fête des Vendanges à Neuchâtel
24 octobre	Chapitre au Musée Olympique (soir)

CONFRÉRIE DU GRUYÈRE
contact@confrerie-gruyere.ch
www.confrerie-gruyere.ch

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP