

Confrérie du Gruyère

REVUE N° 37 – DÉCEMBRE 2023

Sommaire

REVUE N° 37 – DÉCEMBRE 2023

Propos du Gouverneur 3
Assemblée générale 2023 4
Des nouvelles de la Préfecture genevoise 6
Chapitre du Dragon 8
Des nouvelles de la Préfecture vaudoise 14
Marché folklorique de Bulle en 2023 16
La page du fromager 18
Clin d'oeil de l'Interprofession du Gruyère 20
Événements 21
La bonne recette au Gruyère AOP 22
Des nouvelles de la Préfecture BEJUNE 23
Chapitre de l'Étable 24
Le patois fribourgeois et le Gruyère 29
Des nouvelles du Chœur de la Confrérie du Gruyère 30
Ça bouge au Conseil de la Confrérie 32
Hommage à François Raemy 35
À vos agendas 2024 ! 36

CONFRÉRIE DU GRUYÈRE

Siège: Château de Gruyères
Chancellerie:
p.a. Institut agricole
Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux

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

Imprimé en Suisse | media f Imprimerie SA, Bulle
Conception graphique | parallele.ch
Décembre 2023

De nouvelles expériences pour avancer

Grégoire Raboud | Gouverneur



Voici plus d'un an que j'ai la chance d'être Gouverneur : c'est un plaisir, mais cela ne se fait pas sans quelques sinuosités de parcours. C'est d'abord un bonheur de coordonner une fantastique équipe du Conseil, engagée, avec de nouveaux visages, que vous découvrirez dans ce numéro ; c'est aussi un honneur de vous rencontrer, membres de la Confrérie. Et là, sans concession, je le dis comme professionnel du marketing et de la communication : peu de marques ont une identification aussi forte que notre Gruyère AOP.

Cette année, j'ai choisi de participer à chaque événement organisé par la Confrérie en délaissant, je l'avoue, quelque peu, la participation aux multiples autres confréries bachiques et gastronomiques de Suisse romande. Mais ce n'est que partie remise.

A mon arrivée, j'ai revendiqué un programme sous l'angle de l'audace, la convivialité et la tradition. Pour les deuxième et troisième axes, nous avons misé sur la consolidation, alors que, côté audace, nous avons entrepris plusieurs nouveautés. Quelques voix se se sont exclamées contre ces modifications et il faut pouvoir entendre tous les avis. Mais ces quelques changements reflètent l'envie de vivre et faire de nouvelles expériences, sans oublier le passé.

Alors, qu'avons-nous fait ? Nous avons créé une toute nouvelle esthétique de la revue, sous un angle plutôt actuel, mais en respectant fondamentalement les bases des quarante dernières années. A savoir relater la vie de notre Confrérie, de nos membres et des professionnels de la branche. Nous avons aussi créé de nouveaux visuels pour les invitations aux Chapitres : là nous avons choisi de donner un ton nouveau pour l'événementiel. Et comme vous pouvez l'imaginer, le ton de nos Chapitres est un amalgame constitué de tradition, d'un protocole bien établi et toujours d'actualité, et surtout d'une note humoristique, flanquée d'un décalage nécessaire. Donc un événement sérieux, sans se prendre au sérieux. Enfin, nous avons revisité le mode d'intronisation de nos Chapitres en mettant TOUJOURS le membre au centre de nos attentions et en y ajoutant parfois quelques surprises.

Et pour 2024 ? Eh bien nous vous réservons deux Chapitres (Fribourg et Genève), les soirées traditionnelles de Vaud, Genève et BEJUNE (Fêtes des Vendanges). Le Chœur vous offrira des concerts toujours empreints de tradition et d'émotions. Enfin, nous vous proposons un nouvel événement sur Fribourg qui vous mettra l'eau à la bouche.

Je vous propose un défi : que celles et ceux qui ne sont pas revenus depuis plus de cinq ans participent à nouveau à une manifestation de notre Confrérie dans les quatre années à venir.

Et le Gruyère AOP ? les temps à venir démontrent que nous devons toutes et tous, membres de la Confrérie, renforcer notre passion pour ce produit afin de le soutenir, d'encourager de nouveaux consommateurs à croquer un morceau de plaisir. Dans une période difficile au niveau de l'économie et de l'équilibre mondial, le Gruyère AOP doit continuer à réjouir les palais en Suisse et partout ailleurs. Alors nous devons tout faire pour maintenir notre mission, à notre niveau, c'est-à-dire faire parler du Gruyère AOP.

Bonne lecture !

23 mars 2023

Assemblée générale annuelle 2023

Grégoire Raboud | Gouverneur

Cent quinze participants, sept mille francs de bénéfices, un hommage, deux remerciements, l'entrée de quatre nouveaux membres au Conseil et une belle soirée de partage, ce sont là les quelques mots qui résument l'atmosphère de l'assemblée générale 2023 de la Confrérie du Gruyère à Pringy. Assemblée qui s'est terminée par l'intervention du Président de l'Interprofession du Gruyère.



Le Choeur de la Confrérie termine l'assemblée en transmettant de bonnes émotions

Cette assemblée a connu une très belle fréquentation. Je profite de ces quelques lignes pour relever et remercier encore une fois les membres de la Confrérie pour leur intérêt.

L'assemblée n'a pas exigé la relecture du PV de l'AG 2022, puisque celui-ci est disponible sur la page www.confrerie-gruyere.ch. Par contre, un remerciement particulier a été fait à Annick Currat, Lieutenante de Préfecture genevoise, qui l'a parfaitement rédigé.

Mon premier rapport de Gouverneur s'est basé sur l'optimisation de l'organisation du Conseil de la Confrérie, les hauts fait de l'année écoulée dont le voyage à Munich, un coup de cœur pour notre nouveau Gouverneur d'honneur Michel Chevalley, les magnifiques succès de nos fromagers professionnels ou encore l'intensification de la communication à propos de la Confrérie. Un moment particulier a été dédié à notre cher François Raemy, entré comme Compagnon



Le Conseil de la Confrérie attentif aux mots du Gouverneur

en 1986 et qui a officié d'abord comme chantre avant d'organiser pas moins de 70 Chapitres de notre Confrérie comme Grand-Maître des cérémonies.

Puis, sans transition, nous avons abordé le sujet de la comptabilité. Et cette fois encore, les finances ont été présentées par notre Lieutenant-Gouverneur, Philippe Bardet, tel un *praeco* de la Rome antique, proclamant les résultats financiers. Entendant additions et soustractions avec un rythme régulier, l'assistance a obtenu 2 informations : les comptes de notre Confrérie sont sains et l'exercice a vu un bénéfice de CHF 6'956.40. Tout ceci a été validé par Messieurs Thomas Steiner et Bernard Gapany qui ont accepté un nouveau mandat de contrôleur des comptes pour 2024. Merci à eux.

Enfin, nous avons relaté les départs et arrivées au Conseil. Pour les fins de mandat, nous avons honoré le Préfet de Berne-Jura-Neuchâtel (BEJUNE) Vincent Challet et le Chroniqueur Roger Demierre qui ont largement contribué à la vie de notre Confrérie. Nous avons aussi chaleureusement applaudi André Moret qui a été durant de longues années responsables du char de démonstration.

Enfin nous sommes très heureux d'officiellement accueillir les nouveaux membres du Conseil. Sarah Colliard, Chancelière, Marilyne Dousse, Messagère, Daniel Geiser, Préfet BEJUNE et Nicolas Seydoux, Président du Chœur de la Confrérie. Toutes ces personnes ont été acceptées avec un tonnerre d'applaudissements.



Pierre-Ivan Guyot durant sa conférence comme Président du CA de l'IPG

L'assemblée terminée, le Président de l'IPG Pierre-Ivan Guyot, a donné un état de situation du marché et de l'organisation. Un très bon aperçu nous a permis de comprendre par quelques détails passionnants le quotidien du monde des professionnels du Gruyère AOP.

L'assemblée a été agrémentée par le Chœur de la Confrérie qui a parfaitement su remplir d'émotions le début et la fin de l'assemblée avec des chants traditionnels très forts. Cela illustre l'activité continue de notre choeur tout au long de l'année.

Enfin, merci à tout le Conseil de la Confrérie pour son travail inestimable, sa fierté et sa contribution pour atteindre notre mission qui est de porter partout l'image du Gruyère AOP.



Vœux de la Préfecture genevoise

Francis Demierre | Préfet GE

La Préfecture genevoise a rendu hommage au Gruyère AOP le mardi 17 janvier 2023 à Genève, au restaurant des Vieux-Grenadiers lors des traditionnels vœux. Un événement incontournable de notre Confrérie, qui se déroule au bout du lac chaque année depuis 2010.

Une invitée d'honneur et de marque était très attendue. Madame Simone de Montmollin, œnologue et Conseillère nationale nous a gratifiés d'un discours très apprécié par les 200 personnes présentes. Une prestation rappelant les valeurs de notre pays, avec comme exemple notre produit noble qu'est le Gruyère AOP.

Puis un spectacle suivit avec la présence de notre Gouverneur Grégoire Raboud qui, avec humour et allégresse, nous a offert un moment de rire collectif derrière le micro.

Alors arrivèrent les fondues moitié-moitié tant souhaitées. Elles sont apparues onctueuses dans des beaux caquelons aux couleurs du Gruyère AOP. Une vraie merveille, il faut dire que dans la cuisine des Vieux-Grenadiers, ce sont Manu et Loïc Piller, de la fromagerie de Semsales, qui étaient aux fourneaux. Une ovation à la hauteur du produit servi leur sera réservée en fin de soirée. Bravo et merci à eux deux, merci également à l'équipe du restaurant.

Près de 200 participants se sont retrouvés dans le Restaurant des Vieux Grenadiers (VG)





Venez nombreux, le Gruyère AOP est déjà prêt à vous recevoir. Il aime les flatteries. Normal quand on est le « Meilleur du Monde » !

Le Préfet, son Conseil et les membres de la Préfecture genevoise vous donnent rendez-vous en 2024 pour vous souhaiter une belle année. L'émotion vous rattrapera quand nous entonnerons « Le Vieux Chalet » !

Venez nombreux, le Gruyère AOP est déjà prêt à vous recevoir. Il aime les flatteries. Normal quand on est le « Meilleur du Monde » !







Quand le Dragon enflamme la Confrérie

13 mai, Fribourg

Grégoire Raboud, Gouverneur

Le 110e Chapitre a eu lieu dans la BCF Arena de Fribourg en ce printemps 2023. 40 nouveaux sautoirs de Gentes Dames et Solides Compagnons ont trouvé preneurs, alors que nous avons changé celui de dix Compagnons pour l'évolution de leur situation au sein de la Confrérie.

DE RETOUR EN SARINE

La raison principale d'avoir choisi la patinoire de la BCF Arena, pour ce Chapitre, était de faire un retour marquant en Sarine. Et l'effet wouah a bien eu lieu. Pourquoi l'antre du hockey sur glace fribourgeois pour accueillir une telle honorable assistance de près de 300 participants ? Il s'agit simplement de l'un des plus forts symboles de la fière solidarité des Fribourgeois, un chaudron d'expériences incroyables : que l'équipe soit en verve remplie de succès ou dans la peine avec des difficultés à gagner, ce haut lieu du sport permet à toutes et tous de se lier sous un même hymne pour vibrer au rythme des émotions sportives.

Et bien sûr, pour la Confrérie et ses membres fribourgeois, le symbole de Fribourg Gottéron permet de mettre en avant un point commun très important : l'expérience et les émotions. Pour eux le sport, pour nous autres, l'honneur de devenir Compagnon du Gruyère.

UN CHAPITRE PAR LA BANDE

Posons le décor : en ce 13 mai, la glace a fondu, les gradins sont vides, les vestiaires se souviennent des moments intenses de l'équipe. Le championnat s'est terminé certes prématurément, mais le suivant a débuté sur les chapeaux de roue.

La Confrérie prend place sur la patinoire agrémentée de séparations pour créer une ambiance permettant d'organiser l'intronisation, l'apéritif et le repas sur la même surface. Par son absorption phonique, un tapis noir rend plus agréables les échanges entre convives

Durant ce Chapitre, les intronisés sont sur les bancs des joueurs, les participants au repas sont pour l'instant dans les gradins. Une ambiance chaleureuse se met en place grâce à des éclairages spécialement conçus pour la soirée. Le Conseil au centre de la patinoire appelle les élus au fur et à mesure. La présentation des candidats se fait dorénavant à six mains : le Gouverneur et deux chantres s'occupent de parler des intronisés avec un rythme soutenu.

Parmi les intronisés, nous avons l'honneur de remettre un sautoir de Compagnon à nos invités qui sont Julien Sprunger, Kilian Mottet, Hubert Waeber (Président de Gottéron) et Vincent Veillon. Le plaisir semble partagé, toute l'assistance est sous le charme et eux aussi. Disons que c'est gagné sans coup de crosse. Mais rappelons que plus de 40 autres nouveaux compagnons en provenance de tous secteurs précéderont nos « guest stars ».



LE GALA FAIT DES CARICATURES

L'apéritif dynamique en bout de patinoire étant terminé, notre Grand-Maître des cérémonies, Benjamin Menoud, donne les instructions. « Gentes Dames, Solides Compagnons, à table ! ». Notre Conseil qui s'est investi pour préparer la soirée, organiser l'initiation grâce à notre Grand-Maître Fromager et encadrer l'intronisation grâce à un jeu d'équipe parfaitement huilé, se répartit entre les tables afin de rencontrer, aussi, le plus grand nombre de personnes.

Les menus ont été présentés par quatre chantres : Raphaël Delley Maître Chantre, Benjamin Menoud reprenant le texte de Jean-Marc Pillonel, ainsi que deux nouveaux intervenants, Vincent Veillon, qui nous a honoré d'un texte mémorable sur les Gruyère AOP, et Gregory Blajev, immédiatement intronisé et directement mis dans le bain des présentations. Et là, les moments d'humour prennent parfaitement le dessus, avec la touche du Grand-Maître des cérémonies et du Lieutenant-Gouverneur complétant les interventions.

ANIMATION COMME DU PAPIER À MUSIQUE

De son coup de crayon magistral, un caricaturiste a croqué les traits des personnalités ayant fait l'actualité du jour. Un regard rempli d'humour et de finesse projeté sur l'écran central de la patinoire. Un véritable plus, puisque, en toute discrétion et sans perte de temps, la projection a attiré les regards, tout au long de la soirée.

Enfin, nous gardons le dessert pour la fin : le Chœur est intervenu durant les intronisations et durant le Chapitre pour animer la soirée de ses chants, tant attendus.

Dans l'enchaînement, café et bar ont suivi, vers 23h30, pour le plus grand plaisir des membres. Un moment d'autant plus convivial que beaucoup de monde est resté grâce à une atmosphère agréable, heureuse et sensationnelle.

Le dragon a vécu ses premières heures de Confrérie en nous observant du haut de son antre. Légendaire, mythologique, fantastique, ce dragon aux griffes acérées voulait aussi ressembler au caractère ferme et engagé de notre Gruyère AOP. L'épicurien aura vu toute la puissance et la force des 3 fromages en provenance de producteurs fribourgeois. Alors que nos héros de crosse nous laissaient la place, ce sont nos héros au baquet et au tranche caillé qui l'ont prise dans nos cœurs.

Alors quand les deux se rencontrent, cela donne une soirée incroyablement réussie.





Appel des intronisés

13 mai, Fribourg



Compagnon
Grégory BLAJEV
Notaire



Compagnon Affineur
Sébastien KOLLY
Chef d'exploitation, acheteur de fromage et maître Affineur aux Caves de la Tzintre



Compagnon Fromager
Pierrick BERTSCHY
Bras droit du patron de la Fromagerie de Villargiroud, en formation pour la maitrise



Compagnon
Franck LIAUDAT
Patron de la Fromagerie Le Crêt



Compagnon
Producteur de lait
Michel CASTELLA
Maître agriculteur



Compagnon
Producteur de lait
Jean-Michel FAVRE
Agriculteur



Compagnon Producteur de lait
Bertrand JACQUAZ
Maître agriculteur indépendant



Compagnon
Patrick ABEGG
Indépendant dans le domaine du cirque



Compagnon
Fernand ANDREY
Entrepreneur



Compagnon
Serge BLANC
Retraité



Compagnon
Valérie BOURDIN
Affaires publiques (Association des Entreprises Electriques Suisses)



Compagnon
Claude BRODARD
Directeur de fiduciaire et député



Compagnon
Priscilla CHARRIÈRE
Conseillère financière à la Banque Raiffeisen Moléson



Compagnon
Laurent COMTE
Directeur du Cycle d'orientation de Bulle



Compagnon
Philippe COTTING
Architecte, responsable des projets immobiliers à l'HFR



Compagnon
Gilles COULOUGNON
Président AFR SA



Compagnon
Saphy COULOUGNON
Partner AFR SA



Compagnon
Magali DAUWALDER
Global Head of Public Affairs chez SGS



Compagnon
Christine FLÜCKIGER
Dame abbesse des Chevaliers des Costes de Provence



Compagnon
Michel GRAF
Directeur de la Fondation PROFA



Compagnon
Kevin GRANGIER
Conseiller en relations publiques indépendant



Compagnon
François HELFER
Ramoneur indépendant et conseiller communal



Compagnon
Fabrice LAGO
Directeur d'exploitation



Compagnon
Lisa MAGNIN
Chargée de production



Compagnon
Mehdi MATTOU
Météorologue chez MeteoSuisse



Compagnon
Catherine MAUDET
Archiviste HES



Compagnon
Gilles MORET
Conseiller crédits entreprise BCF



Compagnon
Yves PROGIN
Confiseur-Pâtissier-Glacier



Compagnon
Daphnée SCHORDERET
Notaire indépendante



Compagnon
Sylvain VERDON
Directeur du marché suisse TAG HEUER



Compagnon invité
Alexandre CLERC
Responsable site Mifroma



Compagnon invité
François ERARD
Directeur AgriGenève



Compagnon invité
Killian MOTTET
Hockeyeur



Compagnon invité
Julien SPRUNGER
Hockeyeur



Compagnon invité
Vincent VEILLON
Clown



Compagnon invité
Hubert WAEBER
Entrepreneur, Président ESA, Président HCFG



Compagnon d'honneur
Vincent BOSSON
Préfet de la Gruyère



Compagnon d'honneur
Romain COLLAUD
Conseiller d'Etat



Compagnon d'honneur
Alain FLÜCKIGER
CEO Clinique CIC Suisse et Connétable des Chevaliers des Costes de Provence



Compagnon d'honneur
Lise-Marie GRADEN
Préfète de la Sarine



Compagnon d'honneur
Alain LUNGHI
Directeur adjoint - Promotion économique et président de VACCARINUS



Compagnon Affineur
Sébastien ANDREY
Compagnon Affineur





Compagnon d'honneur
André MORET
Responsable du chalet de démonstration depuis 2012



Compagnon d'honneur
Nadia SAVARY
Présidente du Grand Conseil fribourgeois



Compagnon d'honneur
René BERSET
Membre du Chœur avec 29 ans d'activité, Directeur depuis 2011

Compagnon d'honneur
Irénée BRAILLARD
Membre du Chœur avec plus de 23 ans d'activité



Compagnon d'honneur
Jean-Pierre GALLEY
Membre du Chœur avec 33 ans d'activité



Compagnon d'honneur
Jean-Pierre YERLY
Membre du Chœur avec 33 ans d'activité



Compagnon membre du Conseil
Sarah COLLIARD
Chancelière



Compagnon membre du Conseil
Marilyne DOUSSE-PASQUIER
Messagère



Compagnon membre du Conseil
Nicolas SEYDOUX
Président du Chœur de la Confrérie



Compagnon Préfet
Daniel GEISER
Préfet BEJUNE



Compagnon d'honneur
Roger DEMIERRE
Chroniqueur honoraire



Compagnon d'honneur
Vincent CHALLET
Préfet BEJUNE honoraire





Soirée risotto de la Confrérie, tradition en pays de Vaud

René Pernet | Préfet VD

Le 2 juin, la Préfecture vaudoise a convié ses membres à une magnifique soirée à l'Abbaye de Salaz, un site tout aussi splendide. Notre hôte du jour avait tout mis en oeuvre pour que l'infrastructure, tant pour la cuisine que pour nos convives, soit parfaite. Que dire de la météo puisque la chaleur était bien au rendez-vous, le beau temps... presque... en effet, un brin perturbé par un orage local qui nous a permis de constater que le soleil n'était pas loin.

Quel bonheur de découvrir et de partager une soirée avec une famille de vignerons dynamique motivée et sensible.

Une soirée très animée, où nous étions les huitante convives privilégiés à se régaler du risotto de nos cuisiniers en chef traditionnels, Johan et Oliver. Mais aussi, un repas dédoublé en contrebas pour servir l'événement du lieu « l'apéro terrasse » qui a permis aux habitués du Chablais de découvrir une de nos spécialités culinaires présentée autour du Gruyère AOP.

Après le Lavaux, le Chablais, nous serons en 2024 sur La Côte. Toute l'équipe de la Préfecture vaudoise se réjouit de vous retrouver le vendredi 31 mai pour perpétuer nos valeurs.

Tradition, convivialité et bien évidement GRUYERE AOP !







MARCHÉ FOLKLORIQUE DE BULLE EN 2023

Portraits d'animateurs

Francis Demierre | Préfet GE

PHILIPPE, GRÉGOIRE, MICHEL, RAPHAËL, JEAN-MARC ET FRANCIS ONT ANIMÉ LA FABRICATION D'UN GRUYÈRE AOP, LES JEUDIS D'ÉTÉ DU MARCHÉ FOLKLORIQUE DE BULLE EN 2023. ILS PARTAGENT LEUR PASSION : LE GRUYÈRE AOP !



Philippe



Grégoire



Michel



Raphaël



Jean-Marc



Francis

COMMENT S'EST PASSÉE TON ANIMATION :

Philippe : Super échange avec le public !
Grégoire : D'une manière agréable et des moments intenses de rencontre !
Michel : Bien arrosée, par moments. Et pas seulement lors de l'apéritif !
Raphaël : Réel plaisir de vivre cette matinée à Bulle, accueillir les résidents, les gens des alentours, les touristes et de promouvoir le Gruyère AOP !
Jean-Marc : Très bien, j'ai eu beaucoup de plaisir à faire cette animation !
Francis : Au moment où j'ai mis le premier pied sur le chalet, j'ai rencontré un producteur de lait, ma journée était réussie !

QU'EST-CE QUI T'A PLU PARTICULIÈREMENT :

Francis : Les gestes précis des fromagers qui reproduisent les mêmes qu'en 1115 !
Jean-Marc : L'échange avec les fromagers était très intéressant et le contact avec le public également !
Raphaël : Le contact avec les visiteurs, les inciter à monter sur le chalet, les inviter à s'imprégner et comprendre la fabrication d'une meule de Gruyère AOP !
Michel : Les rencontres ! Que ce soit avec les « terroiristes », inconditionnels du Gruyère AOP, ou avec quelques rares extraterrestres, qui ne connaissent pas encore son goût inimitable !
Grégoire : Le bonheur de voir que des gens découvrent encore pour la première fois l'odeur du feu dans un chalet !
Philippe : La présence d'enfants !





UN SOUVENIR À PARTAGER :

Raphaël : Dans le cadre du passeport-vacances, j'ai eu le plaisir de répondre aux questions de quelques journalistes glânois « en herbe » qui visitaient le journal « La Gruyère ». Un joli moment d'échanges et de complicité !
Grégoire : L'expérience de présenter en anglais ou en allemand le Gruyère AOP !
Philippe : Un chinois très intéressé !
Michel : Cette vérité de La Palice, enseignée par un couple de Français à sa progéniture qui, cette fois-ci, s'en souviendra : *C'est comme pour le Comté, il faut du lait pour faire du fromage !*
Francis : La prestation d'un ensemble de danse venu de Lettonie qui s'est produit devant le chalet. Une émotion que j'ai partagée avec le public, avec nos fromagers du jour et notre Gruyère AOP !
Jean-Marc : On m'a souvent demandé où était ma fromagerie. Je n'ai pas de fromagerie, mais j'honore le Gruyère AOP !

UN MESSAGE À FAIRE PASSER À DE FUTURS ANIMATEURS :

Grégoire : Continuer à développer cette activité avec simplicité et engagement !
Philippe : Toujours rester naturel !
Michel : Offrir un petit cube de Gruyère AOP aux passants, c'est probablement la meilleure entrée en matière. D'abord, la dégustation. Et puis, plus, si entente !
Jean-Marc : Il ne faut pas hésiter à inviter le public à monter sur le chalet !
Francis : Mon vœu le plus cher est que l'an prochain, nous soyons deux animateurs. C'est plus facile pour servir l'apéro aux fromagers après la naissance d'un nouveau Gruyère AOP !
Raphaël : Vous appréciez le contact, vous avez des connaissances sur la fabrication du Gruyère AOP, vous êtes disponibles ? Venez nous rejoindre un jeudi matin d'été. En duo, c'est plus rigolo !







Kevin Gay, fromagerie de Gimel

Nicolas Schmoutz | Grand-Maître Fromager

Au pied du parc naturel régional du Jura vaudois se situe un charmant village de quelque 2'500 âmes : Gimel. Une vie économique bien implantée et à laquelle la fromagerie, propriété de la société de laiterie, contribue largement.

Kevin Gay, le fromager du coin, y transforme avec amour et passion, 1.4 millions de kg de lait en Gruyère AOP. Il est épaulé de sa femme et de ses deux enfants, encore un peu jeunes quand même pour mettre la main à la pâte.

Kevin et son équipe (3 ouvriers fromagers avec CFC et un apprenti) ont diversifié la production, puisque 100'000 kg d'or blanc sont également transformés en Vacherin Mont d'Or AOP, pâtes molles, pâtes mi-dures, yoghourts et sérac. C'est dire si on ne chôme pas à Gimel.

Le Gruyère AOP prend bien sûr la meilleure des places dans la vitrine de son magasin. Son dynamisme a permis de promouvoir cette vente locale et d'intéresser les Gimelans et Gimelanes à faire leurs achats d'abord au village.





Il reste 6 producteurs de lait sociétaires à Gimel, emmenés par le président Cyril Bastian, avec des quotas entre 200'000 et 350'000 kg. On réinvestit régulièrement afin de maintenir l'outil de production en bon état. Il faut dire que le bâtiment date du début du 20e siècle ! Plusieurs investissements importants sont à relever dont un agrandissement des caves en 1990, suivi d'adaptations techniques notamment.

La société et son fromager sont également sensibles aux consommations et sources d'énergie. C'est ainsi que des panneaux solaires ont été installés en juin 2023.

Comme pour chaque fromagerie, l'essentiel de la production est vendu à un affineur, en l'occurrence FROMCO SA à Moudon. L'affineur suit la qualité et commercialise les différentes meules. C'est le savoir-faire de toute une équipe qui permet d'amener le dernier maillon de valeur ajoutée au Roi des fromages.

Kevin a eu l'honneur de présenter son Gruyère AOP de 10 mois lors du Chapitre de l'Etable, le 30 septembre dernier à Montricher. Il est également nouveau « Compagnon fromager ».

Quand on lui demande ce que représente la Confrérie du Gruyère pour lui, il répond : « La Confrérie du Gruyère représente pour moi le partage d'une passion et la rencontre de gens qui connaissent de près ou de loin le Gruyère AOP ».

Kevin a fait son CFC chez François Bessard à L'Isle de 2006 à 2009 et a terminé sa formation de Maître fromager chez Philippe Munier en 2017 à Essertines-sur-Rolle. C'est en 2019 qu'il a été nommé acheteur de lait à Gimel. Il a fallu 3 mois de travaux avant de pouvoir démarrer la production le 9 décembre 2019.

Kevin est un passionné, à la fois curieux et impressionné par tout ce qu'il est possible de faire avec cette merveilleuse matière première qu'est le lait. Il teste régulièrement de nouveaux produits. Il aime transmettre sa passion et de belles histoires aux nombreux curieux qui viennent visiter sa fromagerie. Ce n'est pas pour rien qu'il a décidé de former un apprenti. Il faut perpétuer le métier, c'est important !

Il a foi en l'avenir, le fromager de Gimel, certain que le consommateur d'aujourd'hui imprime un retour aux sources, veut manger local et savoir ce qu'il a dans son assiette.

Son moment préféré ? Lorsque les fromages sont sous presse, au calme, et qu'il entend gouter le petit-lait au fond du bac, signe d'un bon égouttage et du travail continuel des bactéries lactiques.

Il sait à ce moment-là qu'il va retrouver ses enfants et son épouse et pouvoir savourer quelques instants de repos bien mérités.

Si vous passez par Gimel, faites un crochet par la fromagerie. Vous trouverez un fromager rayonnant et des produits délicieux !



Marché

Interprofession du Gruyère (IPG)

LA SITUATION ÉCONOMIQUE ET GÉOPOLITIQUE INFLUENCE NOTABLEMENT LES VENTES DE GRUYÈRE AOP.

Sur la base des perspectives de marché incertaines, les organes de l'IPG ont décidé, en fin 2022, de diminuer la production de 5%. Les ventes faibles du début d'année, surtout à l'étranger, ont malheureusement contraint de porter ce chiffre à quelque 10%.

En effet, ces méventes et la production importante du début 2022 ont conduit à des stocks de Gruyère AOP âgé trop élevés. En plus des mesures de restriction quantitative, l'Interprofession a pris des mesures promotionnelles pour soutenir les ventes afin que le Gruyère AOP continue à trouver une place de choix dans les différents magasins d'ici et d'ailleurs.

Ces activités semblent porter leurs fruits puisqu'en fin d'année, les chiffres d'export semblent retrouver des couleurs. Toutefois, les incertitudes économiques ainsi que la situation géopolitique incitent à la prudence. C'est la raison pour laquelle les quantités attribuées pour l'année 2024 sont toujours en deçà des pleines capacités. Le volume global est toutefois proche de l'année 2018. Il est nécessaire d'absorber les décisions trop euphoriques nées du Covid et de revenir à des évolutions cohérentes, où le juste milieu est de mise.

PROTECTION DE LA MARQUE

Le Gruyère AOP bénéficie d'une excellente base. Il est perçu comme un fromage traditionnel d'excellente qualité dont le goût est reconnu loin à la ronde. Sur ces fondamentaux, l'Interprofession poursuit sa tâche de positionnement moyen/haut de gamme de ce noble produit. C'est ainsi que ce dernier continuera à permettre une rémunération équitable au sein de la filière de l'affineur au producteur de lait en passant par le maillon indispensable de la transformation, la fromagerie. Cette lutte pour un bon positionnement a entraîné une bagarre avec Coop, qui voulait mettre le Gruyère AOP dans sa ligne bas prix « Prix Garantie ». Les fondamentaux, avec des règles claires, du cahier des charges ont permis d'éviter cet écart et de trouver, in fine, un compromis applicable par chacune des parties. Cet événement démontre une fois de plus que cette ligne stricte permet le maintien d'un positionnement cohérent du Gruyère AOP.

Forts de cette stratégie, la marque et le nom Gruyère continuent à être défendus en Suisse et hors de ses frontières. A côté de cas réglés au travers de démarches d'avocat, il est à regretter les décisions purement politiques d'une cour d'appel aux Etats-Unis refusant au nom Gruyère de bénéficier d'une protection dans ce grand pays nord-américain. Cette décision, reposant sur aucune enquête de consommateurs, vise à empêcher tout produit AOP ou IGP européen d'être protégé. Malgré ce revers douloureux, l'IPG poursuivra sa démarche d'éducation du consommateur pour expliquer inlassablement ce qu'est un vrai Gruyère produit avec soin dans le respect de règles et d'origine transparente face à tout autre fromage. Ce travail initié il y a plus de dix ans, semble être concluant puisque le consommateur averti achète le vrai Gruyère AOP, malgré un prix relativement élevé. Merci à ces personnes sur le territoire américain qui consomment quelque 15% de la production annuelle de Gruyère AOP.

DURABILITÉ

Face aux incertitudes de l'évolution de la société, l'IPG a lancé une vaste réflexion sur la durabilité. Ce travail conséquent vise à maintenir une filière attractive essayant de répondre au mieux aux enjeux actuels.

Cette réflexion porte sur les aspects environnementaux, économiques et sociétaux. En outre, il a été lancé une formation sur la filière du Gruyère AOP. L'objectif étant de renforcer la collaboration entre les différents acteurs de la filière et l'échange sur la gouvernance et les enjeux de l'avenir de l'IPG et de son produit phare.

Événements

Interprofession du Gruyère (IPG)

LE GRUYÈRE AOP A ACCOMPAGNÉ PLUSIEURS ÉVÉNEMENTS SPORTIFS DURANT L'HIVER 2022–2023 AINSI QUE LE RESTE DE L'ANNÉE.



Ce noble produit est sponsor de la coupe du Monde de ski de fond. A chaque étape, les spectateurs et les coureurs font la découverte du Gruyère AOP. Chaque podium est agrémenté d'une pointe de ce beau fromage. Le Gruyère AOP est même signe de partage puisque dans la patrie du Comté AOP, une fondue faite à partir de ces deux fromages frontaliers a été servie lors de l'étape des Rousses.

L'athlétisme est également l'un des sports qui met à l'honneur Le Gruyère AOP. Que cela soit dans le programme de jeunesse suisse du Mille Gruyère aux différents meeting internationaux, Athletissima ou Weltklasse ou encore lors d'événements européens organisés par European Athletics. L'IPG est fière d'accompagner aussi Audrey Werro de Belfaux qui a fait ses classes en gagnant le Mille Gruyère et brille aujourd'hui dans les épreuves internationales de 800 mètres.

Le Gruyère AOP est toujours le sponsor titre du Gruyère AOP European Curling Championship où on allie l'adresse avec le sport d'équipe à l'instar de la filière.

L'IPG aurait espéré une fin de championnat avec plus de saveurs pour Gottéron. Espérons que le début du présent championnat soit l'espoir d'une fin en apothéose. A ce propos, une cloche a été donnée à Julien Sprunger, solide compagnon, pour son 1000e match en ligue national et surtout en reconnaissance pour sa brillante carrière.

Le Gruyère AOP est encore de la partie à Paléo où la hot fondue réjouissait les spectateurs de ce grand festival.

CONCOURS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX

Le Gruyère AOP a brillé dans moult concours internationaux et plus près de nous il est fier d'être choisi par les cantons de Fribourg, Vaud et Neuchâtel afin d'être le fromage officiel. Pour l'année 2023, le fromage d'excellence du canton de Neuchâtel est celui M. Adrian Tinguely de la Fromagerie de la Côte-aux-Fées, pour le canton de Fribourg, c'est celui de M. Alexandre Tinguely de la Fromagerie d'Ursy et pour le canton de Vaud, celui de M. Jérôme Rossmann de la fromagerie de Moudon. A l'heure où ces lignes sont écrites, les lauréats pour l'année 2024 auront été désignés.

LA BONNE RECETTE AU GRUYÈRE

Pommes de terre au four au Gruyère AOP



La pomme de terre, un tubercule merveilleux et tellement polyvalent. Depuis des millénaires, elle est l'un des aliments de base les plus importants de l'humanité, que ce soit sous forme de purée, de gratin, de salade ou de frites (qui sont sans aucun doute la variante la plus populaire).

Ce tubercule, que nous connaissons pourtant depuis tout petit, ne cesse de nous surprendre par les diverses saveurs qu'il développe dans chaque plat. La pomme de terre est également très appréciée dans la cuisine professionnelle et je l'ai déjà préparée en de très nombreuses variations. J'ai choisi une préparation largement répandue et appréciée : les pommes de terre au fromage. Raclette, gratin ou röstis gratinés : associée au fromage, la pomme de terre est toujours un régal. Les deux ingrédients principaux de ce plat doivent mettre en valeur la perfection de la simplicité.

Qui peut résister à du Gruyère AOP croustillant et doré ? Surtout s'il est accompagné d'herbes aromatiques et de zeste de citron frais. Des plus jeunes aux plus âgés, ce plat fera à coup sûr le bonheur de toute la tablée.

LA RECETTE

Nombre de personnes :	4
Temps de préparation :	10 minutes
Temps de cuisson :	30 minutes
Service :	Plat principal / garniture

INGRÉDIENTS

600 g	de pommes de terre à chair ferme (Amandine)
200 g	de Gruyère AOP Réserve
20 g	de beurre
5 g	de thym
5 g	de romarin
10 g	de ciboulette
5 g	de persil
sel, poivre, noix de muscade	
Le zeste d'un citron	

PRÉPARATION

- Bien laver les pommes de terre et les couper en deux dans le sens de la longueur.
- Râper le Gruyère AOP directement sur la plaque, répartir par-dessus le romarin et le thym finement hachés, assaisonner.
- Répartir par-dessus les pommes de terre, face coupée vers le bas, assaisonner encore une fois.
- Parsemer de flocons de beurre et faire cuire au four à 180°C jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et le fromage croustillant.
- Avant de servir, garnir de zeste de citron, de ciboulette et de persil frais.

DES NOUVELLES DE LA PRÉFECTURE BEJUNE

Vins et Gruyère AOP font bon ménage !

Gentes Dames,
Solides Compagnons,

Que la fête fut belle ! Le dimanche 24 septembre 2023 s'est tenu le Grand Corso fleuri de la Fête des Vendanges à Neuchâtel par un après-midi chaud et radieux. Rarement, nous avons vu autant de monde.

Tradition oblige et volonté des organisateurs d'offrir vins, pain et fromage, la Préfecture BEJUNE a répondu présente en participant en nombre à la manifestation. Sept membres du Conseil de la Confrérie se sont joints aux quatre membres du comité de la région. Certains sont venus en train, d'autres en bateau. Chacun a pu partager une bonne fondue avant de battre le pavé.

Jeunes et amis nous ont aidés à distribuer les cinq mille sticks de Gruyère AOP offerts par l'Interprofession du Gruyère. Il est évident que la demande a été bien plus forte que l'offre au point qu'il a fallu retenir les ardeurs de certains consommateurs qui voulaient absolument tester le meilleur des fromages, le Gruyère AOP !

Nous avons eu l'honneur de pouvoir partager une bataille de confettis avec la gente dame, la Conseillère fédérale Elisabeth Baume-Schneider, membre d'honneur de la Confrérie, ainsi que le Président du Conseil d'Etat neuchâtelois Alain Ribaux.

Le thème de la fête cette année : Vend'anges et démons. On l'a constaté : chacun a laissé le démon qui est en lui se lâcher (c'est le but de la fête!). Les produits offerts, vins, pain et fromage, ont contribué largement à faire revenir la part d'ange que chacun a en lui-même. Un morceau de Gruyère AOP : rien de mieux, donc !

Profitons de dire que la Préfecture a eu l'honneur de participer à la sélection du vin officiel de la Fête des Vendanges début juillet au Château de Boudry. On lui décerne le titre de « Gerle d'Or ». Cette année, la Cave des Coteaux à Boudry a été choisie.

Voilà, la Confrérie du Gruyère fait partie de cette belle fête à Neuchâtel, accompagnant le corso qui était constitué cette année de seize chars entièrement fleuris, une prouesse.

Vive la fête, Vive le Gruyère AOP !

Daniel Geiser
Préfet BEJUNE













CHAPITRE DE L'ÉTABLE

Yens,

30 septembre 2023

MARC BENOIT

Quelle était ta vision, ta connaissance de la Confrérie avant cette journée ?
La Confrérie du Gruyère m'a toujours paru inaccessible, considérant qu'il fallait « mériter » son intronisation par des actions en faveur de la promotion du Gruyère AOP. Je pensais à une cérémonie plus « protocolaire » et moins « animée ».

En quelques lignes, comment as-tu vécu cette journée ?
Ce fut un très bel événement, magnifiquement organisé, par une équipe que l'on sent unie, investie et motivée autour du Gruyère AOP. Nous avons apprécié toutes les étapes de la manifestation de l'étable au repas dont les variations avec le Gruyère AOP ont été associées tout en finesse et en particulier les parties oratoires. Nos félicitations aux membres du Conseil et remerciements à mes parrains pour ces moments de franche convivialité et d'amitié.

CARINE ROUGE

Quelle était ta vision, ta connaissance de la Confrérie avant cette journée ?
Proche de mon parrain et Préfet vaudois René Pernet, oui je connaissais la Confrérie et avais eu la chance de participer à un Chapitre à la Foire du Valais il y a quelques années !

En quelques lignes, comment as-tu vécu cette journée ?
Je suis admirative de la fierté de tous les acteurs de la filière du lait présents à cette cérémonie et suis fière d'avoir été intronisée. Tous les jours, j'ai la chance de travailler avec des restaurateurs passionnés par leur métier et qui se lèvent chaque matin pour faire plaisir à leurs clients. C'est vraiment le point commun que j'ai ressenti lors de cette journée et soirée du 30 septembre à travers les invités réunis grâce au Gruyère AOP ! Merci pour cette belle invitation.

JULIE SUDAN

Quelle était ta vision, ta connaissance de la Confrérie avant cette journée ?
La Confrérie était pour moi connue par son nom et son rôle pour le Gruyère AOP en tant qu'ambassadrice de ce produit. La vision interne de la Confrérie restait mystérieuse ! Le mystère est maintenant levé, et je suis très honorée d'en faire désormais partie.

En quelques lignes, comment as-tu vécu cette journée ?
La journée fut très belle ! Le Chapitre accompagné des vaches était une réussite. L'arrivée du Gruyère AOP en pont roulant, restera dans nos mémoires ! Quant à la soirée, un moment de rencontres, de retrouvailles et de partage, accompagnée de chants de traditions, chantés à l'unisson ! Une accordéoniste qui a su nous faire voyager en douceur entre nos discussions. Je suis reconnaissante d'avoir pu participer à ce Chapitre de l'étable !

Après Fromco et son Chapitre dans la cave en 2018, la Préfecture vaudoise a voulu se rapprocher d'un maillon important de la filière AOP. Les trois mousquetaires qui ont imaginé cette journée Solange, Nicolas, Pascal ainsi que votre serviteur ont mis toutes leurs idées en commun pour ce Chapitre hors des sentiers battus. Imaginé dans une étable, l'intronisation aura permis de mettre en valeur les producteurs de lait. Avec une météo clémente, tout était réuni pour que cette journée reste dans la mémoire de chacun.

Alors que Marguerite ou Farandole nous observaient avec interrogation pendant la cérémonie, tous les participants et les quelque 40 intronisés ont gardé d'inoubliables souvenirs, des images inédites avec en plus une légère odeur sur leurs vêtements ! Des remerciements tout particuliers à Sylvain Freymond, propriétaire des lieux, qui nous a ouvert ses portes et permis de mettre sur pied cette intronisation inédite.

Après un déplacement à Yens, dans un cortège digne d'un mariage, mais sans klaxon, les convives ont pu découvrir cette magnifique salle communale qui nous accueillait pour la soirée.

ANIMATIONS INÉDITES

La première surprise de la soirée a permis aux participants de découvrir et s'amuser avec une petite boîte rouge, une boîte qui fait meuh qui a fait parfois un peu trop souvent meuh pendant la soirée mais qui a réjoui l'ensemble de l'assemblée.

Avec Martine, notre accordéoniste de l'après-midi, transformée pour la soirée en garçon de rue, dont chacun a pu apprécier la qualité et la diversité de son répertoire. En toute discrétion, elle a conquis les convives de table en table.

La seconde animation consistait en la création de pièces en sucre réalisées par Denis Villars de Glucose. Ces magnifiques sculptures artistiques, conçues au cours de la soirée, ont été offertes en remerciements à quelques personnes, mais malheureusement pas à tout le monde, puisque chacun aurait souhaité emporter un souvenir de cette soirée riche en échanges, souvenirs et surprises.



UNE SOIRÉE COMME SUR DES ROULETTES

Un excellent repas assuré par les Artisans Cuisiniers de Bière et leur brigade a conquis les papilles des convives en toute harmonie avec les vins sélectionnés pour la soirée. Des prestations sans fausses notes, des chantres, du Chœur et de notre Grand Maître des cérémonies. Un timing respecté et un service de qualité qui a permis à toutes et tous de pouvoir partager un dernier verre au bar. Avant de rentrer chez soi en pensant déjà à tous les producteurs de lait et fromagers ayant leur réveil qui sonne pour qu'indéfiniment puisse naître le roi de fromage, celui pour lequel nous aimons partager des moments comme ceux-ci ou simplement le savourer à toute heure du jour ou de la nuit.

Cette soirée, que dire cette journée, a été un pur bonheur, ce qui nous permet de reprendre la fin du discours d'accueil du Préfet vaudois inspiré de la chanson de Christophe Maé.

C'est le Gruyère, le bonheur
Ris pas trop fort d'ailleurs
Tu risques de le perdre
On l'veut le Gruyère, oui, on l'veut
Tout le monde veut l'atteindre
Mais il fait pas de bruit, le Gruyère, non,
C'est comme le bonheur
Non, il n'en fait pas
C'est con le bonheur, ouais,
car c'est souvent après qu'on sait qu'il était là

Oh, mais, il est où le bonheur ?
Mais il est là
Le bonheur, il est là, il est là
Et il est là
Le bonheur, ce soir, il est là







Les nouveaux intronisés,

Montricher, le 30 septembre 2023

Grégoire Raboud | Gouverneur





Compagnon
producteur de lait
Sylvain FREYMOND
Hôte du jour



Compagnon
producteur de lait
Nicolas JOTTERAND
Exploitant agricole, producteur de lait pour le Gruyère AOP



Compagnon
producteur de lait
Nicolas KUFFER
Agriculteur



Compagnon
Roger AESCHBACH
Retraité



Compagnon
Michel AUBERT
Directeur RH de la Fondation La Pouponnière et L'Abri à Lausanne



Compagnon
Stéphane BARBEZAT
Adjoint du Chef d'Etat-major de l'Etat-major cantonal de conduite ORCA-GE.



Compagnon
Tim BAUDIN
Responsable du marketing et communication chez Orthoconcept



Compagnon
Producteur de lait
Marc BENOIT
Maître agriculteur



Compagnon
Cyril BEZENÇON
Patron de la Boulangerie Bezençon



Compagnon fromager
Steve DÉCOTTERD
Employé chez René Pernet



Compagnon fromager
Karen DEMONT
Employée



Compagnon fromager
Kevin GAY
A la tête d'une exploitation laitière



Compagnon fromager
François MIÉVILLE
Responsable de mandats et projets fromante



Compagnon fromager
Damien MONOD
Fromager



Compagnon
producteur de lait
Gary CHERPILLOD
Agriculteur



Compagnon
producteur de lait
Arnaud CLOUX
Agriculteur



Compagnon
producteur de lait
Thierry DEVALLONNÉ
Agriculteur, production laitière, pomme de terre et poulets d'engraissement



Compagnon
producteur de lait
Christian DUVOISIN
Pré-retraité Agriculteur, actif dans l'exploitation familiale



Compagnon
Patrick CANTIN
Courtier Immobilier chez Visionimmo



Compagnon
Bernard CLAESSENS
Propriétaire de la fromagerie de l'Aiguillon Conod SA



Compagnon
Jean-Michel CORBOUD
Conseiller funéraire



Compagnon
Didier CRAUSAZ
Gérant de l'entreprise Créa'Fil Sàrl – centre de couture



Compagnon
Alain FLÜCKIGER
Secrétaire général d'une association régionale de développement



Compagnon
Luc GINDROZ
Directeur - adjoint ALPHA-GEO



Compagnon
Michel GOSTELI
Direction LSM Ascenseurs



Compagnon
Marco GRU
Courtier



Compagnon
Joseph LENVERS
Gérant et propriétaire de «La Folie Douce» (bar-restaurant-animation musicale et artistique)



Compagnon
Alain LEUENBERGER
Huissier auprès d'un
Tribunal vaudois



Compagnon
Maryline MICHEL
Déléguée médicale



Compagnon
Nadège MIVELAZ
Conseillère
en orientation
professionnelle



Compagnon
Piero MONDADA
Business Development
Immobilier Commercial



Compagnon
Cédric
MÜHLETHALER
Monteur spécialiste



Compagnon
Thomas NÄF
Retraité



Compagnon
Larissa
RECHER-MAYOR
Secrétaire de direction
au Secrétariat général du
Grand Conseil vaudois



Compagnon
Carine ROUGE
Chargée de projet au
Label Fait Maison



Compagnon
Arthur SBERNA
Apprenti paysagiste



Compagnon
Christian SCYBOZ
Secrétariat d'Etat aux
migrations à Berne



Compagnon
Julie SUDAN
Secrétaire à
l'Interprofession du
Gruyère



Compagnon
Florian VOLET
Directeur Charpente
Kurth SA à Orbe



Compagnon invité
Claude PIUBELLINI
Semi-retraité
extrêmement actif



Compagnon d'honneur
Valérie DITTLI
Conseillère d'Etat



Compagnon dont
le Sautoir change
Fritz Germain
Ancien fromager
d'alpage



Compagnon dont
le Sautoir change
Emmanuel Renaud
Ancien fromager
d'alpage



Compagnon dont
le Sautoir change
Bernard Rime
Membre du Chœur avec
33 ans d'activité

La crème du chalet
La hyà dou tsalè

Anne Philipona, traduction assurée par Marcel Thürler

La crème du chalet a un effet de madeleine de Proust pour tous ceux qui y ont goûté, généreusement étalée sur un morceau de pain, dans un coin du trinstâbyo d'un chalet d'alpage où l'on fabrique le fromage. Son goût, son odeur, son onctuosité ne s'oublient pas. Pour d'autres, elle évoque la bénichon, le grand repas interminable et joyeux dans la ferme familiale avec tous les proches réunis. Les estomacs sont pourtant déjà bien remplis lorsqu'arrive l'heure du dessert, mais on ne résiste pas à la crème double et aux meringues. Et plus d'un se sert une seconde fois avec gourmandise.

La crème double se mangeait autrefois sur l'alpage. Pour fabriquer le gruyère, l'armailli écrème la traite du soir. La crème ainsi prélevée est douce et ferme. Elle était servie traditionnellement aux gens de passage et aux visiteurs. Les récits de voyageurs en témoignent. Dès la fin du 18e siècle, influencés par le romantisme, ils viennent chercher en montagne des émotions et des sentiments sublimés par la nature.

La comtesse de la Briche, une aristocrate française, raconte son excursion en Gruyère. Elle part de Bulle à pied et monte vers un chalet d'alpage pour y voir des vaches et la fabrication du gruyère. Elle goûte aussi la crème. Voici ce qu'elle en dit : « Nous mangeâmes d'une crème excellente. Son épaisseur ne l'empêche pas d'être douce et elle a un goût délicieux : celle du haut des montagnes est plus épaisse encore et aussi douce ; on est obligé de la couper avec la cuillère ou le couteau, mais on ne peut en manger que fort peu. Celle que nous eûmes à ce chalet était, il me semble, la perfection de la crème. »

Puis ce sont les alpinistes et les randonneurs qui se pressent dans les chalets pour manger de la crème. En 1906, les inspecteurs des chalets d'alpage fribourgeois mettent en garde contre la trop généreuse tendance à offrir de la crème. Les armaillis en prélèvent trop et le fromage perd en qualité.

Mais cela n'empêche pas, heureusement, l'engouement pour la crème double. Dès l'ouverture des fromageries de plaine et le développement des frigos, elle devient plus accessible. Plus besoin de chausser ses souliers de montagne et de monter sur les alpages pour la déguster.

La hyà dou tsalè l'a on èfè dè Madelon dè Proust po ti hou ke l'an agothâye, grâchamin éthalâye chu on mochi dè pan, din 'na kotse dou trintsâbyo d'on tsalè dè montanye yô l'on fabrekè le fre. Le go, le chon, l'ondèya ch'âbyon pâ. Po d'ôtro, i rapalalè la bènichon, gran rèpé intèrminâbyo è dzoyà din la fêrma dè famiye avu ti lè proutso rathinbyâ. Lè j'èchtoma chon portan dza bin tsouhyi kan arouvè l'âra dou dèchê, ma l'on rèdjichtè pâ a la hyà drobya è meringè. E prà chè chèrvechon on chèkon kou avu gormandi.

La hyà drobya chè medjivè din le tin chu l'alpâdzo. Po fabrekâ le grevire, l'armayi èhyârè la chouye du dèvêlené. La hyà dinche prèlèvâye l'è dàthe è fêrma. Irè charvya pê tradihyon i dzin dè pachâdzo è i vijiteu. Lè rèchi di voyadjà n'in tèmonyon. Du la fin dou 18e chyêkle, influanhyi pê le « romantisme »,ivinyon tsèrtchi in montanye di j'èmochyon è di chintimin ke la natura betè in vayà.

La kontèche de la Briche, oun'arichta franchéje, rakontè chon voyâdzo in Grevire. I modè du Bulo a pi è montè vê on tsalè d'alpâdzo po l'i vêre di vatsè è la fabrekachyon dou grevire. I agothè achebin la hyà. Tinke chin ke n'in di. No j'an agothâ 'na fro delé bouna hyà. Chon èpèchyà l'inpatsè pâ d'ithre dàthe avu on go fro delé bon: ha du hô di montanyè l'è onkora pye èpècha è ache dàthe ; l'on è d'obedyi dè la tayi avu la kuyi ou le kuti, ma l'on pou n'in medji tyè on bokon. Ha ke no j'an agothâ a chi tsalè, i mè chinbyè k'irè la pèrfèkchyon dè la hyà ».

Pu lè grapiyèri è lè veryà chè kunyon din lè tsalè po medji la hyà. In 1906, lè j'inchpèkteu di tsalè d'alpâdzo fribordzê l'an betâ in gârda kontre la tru lârdze manêre d'ofri la hyà. Lè j'armayi n'in prèlêvon tru è le fre pê in kalitâ. Ma chin n'inpatsè pâ, bènirâjamin, la moya po la hyà drobya. Du ke l'an ourâ lè fretchirè dè pyanna è le dèvelopèmin di dzalêrè, i vin pye chatyubyo. Pâ mé fôta dè betâ chè botè dè montanye è dè montâ chu lè j'alpâdzo por agothâ la hyà.

Anne Philipona a écrit, avec Monique Durussel, « La crème double, du chalet au palais », un petit livre qui raconte la crème double et propose des recettes.

2023,
les années se suivent et se ressemblent… ou pas

Nicolas Seydoux | Président du Choeur

Le réveil sonne un peu plus tôt que l'an dernier avec la reprise de nos répétitions le 9 janvier.

Son «drelin-drelin» à peine terminé, nous apprenons le décès de François Raemy, qui va conduire le Chœur à la Collégiale de Romont pour la célébration du dernier adieu le 17 février, une journée emplie de vives émotions.

Comme chaque année en mars, deux assemblées générales, celle du Chœur le 6, puis, le 23, celle de notre noble Confrérie.

Le 1er avril, nous donnons un émouvant récital, sur invitation d'un groupe de personnes qui voulait offrir à un ami la réalisation d'un de ses rêves pour son 50e et dernier anniversaire… il nous quittera six semaines plus tard.

De retour à la Collégiale de Romont pour la messe de «30e» de notre regretté récemment retraité Grand-Maître de Cérémonie, le 18 avril, date anniversaire où François aurait célébré ses 80 ans.

6 mai, concert à Barberêche, « match retour » avec nos amis de la Société de chant l'Avenir.

Le 13 mai, nous voilà dans l'antre du Dragon de St-Léonard, avec toute la Confrérie pour notre Chapitre de printemps.

Le 4 juin, nous nous mettons au vert à l'usine électrique de Broc







pour une journée de détente en compagnie de nos douces et tendres épouses. Courte répétition le matin, avant l'apéro, le grill à gogo de notre vice-président Louis et buffet de desserts concoctés par nos dulcinées.

Notre concert annuel s'est tenu en l'église de Riaz, en collaboration avec le quatuor de cuivre Nomade. Non pas en deux parties, mais en alternance, selon l'imagination débordante de notre chantre et conteur, Dominique Pasquier. Voilà ce qu'en écrivait, deux jours plus tard, notre directeur René Berset : « Quand les perles de sueur lors des répétitions se métamorphosent comme par magie en perles musicales… Grand BRAVO et MERCI à tous… un concert qui fera partie de nos meilleures prestations. ».

En juillet, rebelote, comme en 2022, pas de pause pour les braves. Maintien de nos répétitions afin d'être au top pour trois prestations en août.

Deux, comme l'an dernier le 1er août à Bulle, la fête nationale sur la place de l'Abbé-Bovet, ainsi que pour les aînés du home tout proche. La troisième à Grandvillard, le 15, jour de l'Assomption, messe solennelle et procession eucharistique à la Grotte de Notre Dame de Lourdes.

Bis repetita, comme l'année passée, on se permet deux lundis sans répétition, pas des vacances, mais une pause qui fait du bien.

Et revoici, Diguedon ma Redondaine, revoici la Bénichon d'Ecuvillens, le 9 septembre, qui, encore une fois, débute par son fameux et copieux déjeuner qu'il ne faut absolument pas manquer, car un marathon de chants de 09h00 à 17h00 nous attend à nouveau.

A peine l'automne a-t-il pointé le bout de son nez qu'arrive son Chapitre de l'Etable qui, le 30 septembre, par monts et par vaux, nous mène de Montricher à Yens.

Octobre sera fait, comme le début de l'année, de répétitions pour les préparatifs de deux journées festives en novembre. La première, qui a eu lieu à la salle paroissiale de Riaz le 5, pour les 80 ans de nos trois mousquetaires, JP Galley, B. Rime, J. Tornare et pour les 50 ans de leur « d'Artagnan », F. Bertschy. La seconde, pour notre souper de soutien le 25 novembre, une première édition à la salle polyvalente de La Roche, dont nous savourons, aujourd'hui et grâce à vous, le succès. MERCI à toutes et tous pour votre très grande générosité.

Nos remerciements vont également à toutes celles et ceux qui, de près ou de loin et tout au long de l'année, nous apportent leur appui sous quelque forme que ce soit: une assistance, un mot d'encouragement, un geste, un partage… Ils nous motivent et nous permettent de continuer à pratiquer notre noble art choral.

Joyeuses fêtes de fin d'année et que 2024 réalise vos vœux les plus chers.

Crédit photos :
C. Seydoux - M. Jaccottet – J. Galley





Ça bouge au Conseil de la Confrérie







MADAME SARAH COLLIARD
CHANCELIÈRE

Venant de Châtel-St-Denis, Sarah a accepté début 2023 la tâche de Chancelière-Epistolière. Cette responsabilité comprend le Secrétariat général de la Confrérie, Sarah gère les affaires courantes de correspondance pour le Conseil, participe aux séances de Conseils ainsi qu'à l'organisation des Chapitres, aux assemblées et autres manifestations. Enfin, elle doit faire le lien avec tous les acteurs en relation avec notre Confrérie.

Sarah Colliard est Directrice du Café le Tivoli à Châtel-St-Denis, puisqu'elle a repris le restaurant de ses parents Roby et Christiane depuis 2009, associée à son frère Damien Colliard. Le Tivoli, vous le connaissez, c'est un lieu emblématique où l'on tourne la fondue comme Netflix tourne ses nouvelles séries de télévision : avec une grande intensité.

MME MARILYNE DOUSSE
PASQUIER - MESSAGÈRE

Le poste de Messager/Messagère revient à Mme Marilyne Dousse-Pasquier. Cette responsabilité regroupe à la fois la tâche de chroniqueuse de la revue, succession de notre ami Roger Demierre, de gestion du site Internet et de diverses tâches potentielles à venir, de communication digitale ou envers la presse par exemple. Un poste de marketing et communication, en quelque sorte.

Gente Dame intronisée à la Confrérie du Gruyère en 2018, lors du fameux Chapitre Victor Tissot, Marilyne Dousse-Pasquier habite à Bulle et a fait un Bachelor en gestion d'entreprise à la HEG Fribourg, Elle est depuis devenue spécialiste en marketing et vente avec une expérience de plus de 15 ans de ce métier à travers différents secteurs d'activité du marché romand.

Aujourd'hui, Marilyne est Responsable marketing et commerciale chez SDATAWAY SA à Châtel-St-Denis, un bureau d'ingénieurs suisses spécialisé en électronique et logiciels.

DANIEL GEISER
PRÉFET BEJUNE

Pour succéder à de Vincent Challet le Conseil de la Confrérie, appuyé par les membres du comité de la Préfecture BEJUNE, ont proposé en mars la candidature Monsieur Daniel Geiser.

Daniel Geiser a 51 ans et habite Dombresson, dans le Val-de-Ruz, à 87.9 km de la Maison du Gruyère. Cette distance ne l'a pas découragé. Au contraire, il y a répondu de suite positivement pour proposer sa candidature.
Ingénieur agronome de formation à l'EPZ, donc de Zürich, Daniel Geiser est passé par la Chambre neuchateloise d'agriculture comme directeur adjoint, puis directeur de la fédération laitière neuchateloise, puis diercteur de Prolait à Yverdon et est aujourd'hui Conseiller communal à 100% de la Commune Val-de-Ruz/Cernier, commune de 17500 habitants environ.

NICOLAS SEYDOUX
PRÉSIDENT DU CHŒUR DE LA CONFRÉRIE

Les statuts mentionnent que le chœur est un ORGANE à part entière de la Confrérie du Gruyère. Le Conseil a souhaité renforcer la collaboration avec le chœur.



Dès lors nous avons formellement accueilli dans le Conseil Monsieur Nicolas Seydoux, actuel Président du chœur. Celui-ci tient sa place autour de la table du conseil pour représenter le chœur et surtout donner des nouvelles du chœur, mais aussi contribuer à la bonne marche de la Confrérie.

Enseignant de formation, puis diplômé en conseiller économique, ayant suivi une formation en management et enfin formé comme acquisiteur de réseau de fibre optique chez Swisscom et Ftth, le parcours professionnel de Nicolas est très atypique : instituteur à la Tour-de-Trême dans les années 70, DJ animateur du Macumba en passant par le Select, employé en restauration, représentant, conseiller économique et acquisiteur de fibre optique, Nicolas a roulé sa bosse.

Vincent Challet
fin du mandat de Préfet de BEJUNE

Vincent Challet a remis début 2022 son mandat de Préfet de BERNE JURA NEUCHATEL (BEJUNE). Intronisé en 2004 comme Compagnon, Vincent a pris ses fonctions de Préfet BEJUNE en 2018, officiellement lors du Chapitre de Vaumarcus. Pendant près de 4 années, Vincent a donné son maximum pour notre Conseil. Il a succédé à Imier Collaud.

Vincent Challet s'est bien sûr largement impliqué dans la coordination de la Préfecture BEJUNE en créant des liens formidables entre son comité, lui-même et le tissu local. Il a participé régulièrement à des manifestations et représenté notre Confrérie. Mais il a aussi très activement mis sur pied et organisé un magnifique Chapitre avec son prédécesseur à Vaumarcus en 2018, coordonné les manifestations locales du 40e anniversaire en 2020 avec le Conseil et enfin, il a présidé l'organisation du « Chapitre des Ambassadeurs » à Munich en mai 2022. Un réel succès.

Toujours entouré des bonnes personnes, il a aussi trouvé un magnifique successeur en la personne de Daniel Geiser. Nous souhaitons plein succès pour le futur de Vincent et nous lui réitérons nos plus vifs remerciements pour son engagement.



LES DÉPARTS DU CONSEIL

Roger Demierre
fin du mandat de Chroniqueur



Roger Demierre a décidé de remettre son mandat de chroniqueur en 2023. Pour celles et ceux qui ne le connaissent pas, Roger a dirigé l'imprimerie moudonnoise durant plusieurs décennies. Depuis plusieurs années, c'est lui qui a produit, lissé, infographié, façonné, cajolé, passionnément l'ensemble de ses imprimés.

Et au niveau de la Confrérie, il a été intronisé Solide Compagnon, depuis le Chapitre de Chalamala, à Gruyères, en 1990. Puis il est devenu membre du Conseil depuis 2008 en reprenant rapidement la tâche de chroniqueur de notre association. C'est-à-dire qu'il a cordonné, cherché, mis en page et imprimé les revues annuelles de la Confrérie de 2008 à 2021.

Par cela, en plus, il s'est investi de manière régulière dans des délégations de notre noble association, principalement membre du comité de la FSCBG (Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques).

En fin d'année passée, Roger a décidé de quitter le Conseil.

Merci Roger d'avoir accompagné nos gentes dames et solides compagnons durant toutes ces années et d'avoir donné tant d'heures à nos projets.

LES DÉPARTS DU CONSEIL ÉLARGI

André Moret
fin du mandat de responsable du chalet de démonstration



En 2012, André Moret reprenait les rênes de Conrad Fragnière comme responsable du chalet de démonstration. Il a dispensé ses bons et loyaux services durant près de 10 ans pour ce fameux char de démonstration que l'on voit tout l'été sur la place du marché de Bulle. Mais nous avons aussi pu représenter le Gruyère dans beaucoup de manifestations : ce char appartenant pour moitié à l'IPG pour l'autre moitié à la Confrérie du Gruyère, il est important d'avoir un responsable qui s'en charge.

Ainsi, André Moret a décidé de remettre son mandat fin 2022. Le soin prodigué à ce char s'est bien évidemment passé avec l'aide de toute son équipe – un travail d'orfèvre avec un entretien régulier.

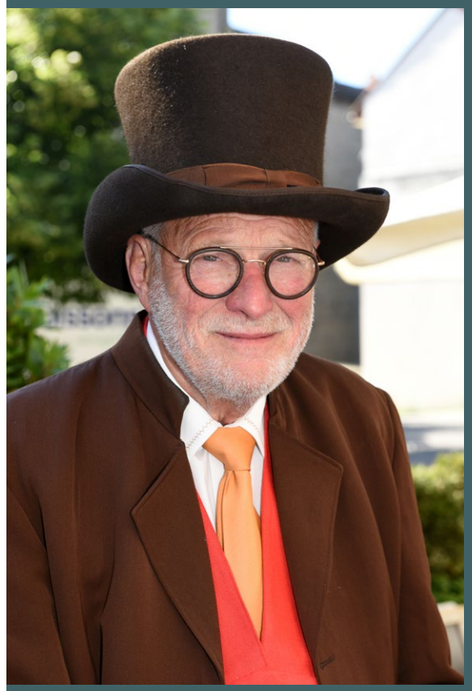
André Moret a été intronisé comme Compagnon en 1982, et est aujourd'hui Compagnon expert : ainsi, nous tenons à remercier André pour sa fidélité et son engagement durant toutes ces années.

Et donc nous avons le plaisir de vous informer que Jean-Louis Andrey a succédé à André Moret dès le 1er janvier 2023.

HOMMAGE À FRANÇOIS RAEMY

«Frère d'âme» et de cœur

Grégoire Raboud | Gouverneur



François nous a quittés en laissant un grand vide, alors qu'il avait déjà laissé orpheline la Confrérie du Gruyère en mettant fin en 2021 à son mandat de Grand-Maître des cérémonies. Le 31 janvier 2023 s'apparentait à une « double peine », puisque nous avons, en plus, perdu un homme aux mille et une vies.

Dès l'annonce de son décès, nos pensées se sont tournées bien sûr vers sa famille et surtout vers notre Gente Dame Anne-Françoise Magnin, sa « moitié-moitié » de cœur, passionnée de notre pâte dure. En cette fin 2023, nous leur transmettons encore nos meilleurs sentiments.

François est entré en 1986 comme Compagnon, puis est très rapidement proposé comme chantre. Après avoir fait virevolter par mots et par vaux les menus des Chapitres grâce à son excellent art oratoire, il a endossé le rôle de Grand Maître des cérémonies.

Sachant que la Confrérie du Gruyère est une ambassadrice du Gruyère AOP, par et pour ses 1700 membres, nous y aimons avant toute chose parler et vivre Gruyère mais avec humour, autodérision et devons ouvrir nos regards au monde qui nous entoure… Et c'est donc ce qu'avait compris François Raemy qui s'est démené pour notre association, avec un niveau d'investissement un peu fou, engagé, mais toujours avec le ton décalé qu'il fallait. La grande classe.

Un parcours remarquable, rebondissant, mirobolant : puisqu'il a orchestré près de 70 Chapitres, contribué à la fondation du Chœur de la Confrérie, dessiné son drapeau, contribué à la création des costumes et de l'insigne distinctif de notre organisation. Voilà qui est impressionnant.

« Certes François, cette fois c'est râpé, mais nous savons toutes et tous que tu t'es investi que et tu t'étais fait, après toutes ces années, une sorte de carapace à pâte dure incroyable. Qu'importe ce que les gens pensaient de toi, tu fonçais. Mais au fond de toi-même, c'est le cœur fondant d'une pâte d'alpage qui s'est dévoilé. »

François a contribué de main de maître non seulement à mettre à disposition de la Confrérie des talents d'organisateur, mais aussi des aptitudes de meneur. Bon, avec un peu de sarcasme décalé, disons qu'il a toujours eu une petite touche de prof d'école qui lui permettait de remonter les bretelles à ses interlocuteurs. Ça pouvait déstabiliser n'importe qui, mais ça fonctionnait parfois.

Il faut tout de même résumer que François avait une force de caractère particulière et une persuasion presque sans faille.

Nous retiendrons donc trois forces pour François Raemy :

- Une personnalité attachante,
- Un caractère parfois corsé comme un excellent Gruyère AOP,
- Et toujours le souci de transmission de ses activités pour son successeur.

D'homme d'action à homme de sagesse, nous pourrions graver dans le marbre de sa mémoire une prose reconnaissante relatant son aisance incroyable, son verbe stylé, sa facilité organisationnelle éprouvée, son humour, parfois sa poésie enchanteresse, mais bien souvent son langage direct.

Chapeau bas, François, et ne laisse pas tomber ton entrain et enthousiasme maintenant que tu côtoies les disparus de notre noble Confrérie. Et surtout, n'oublie pas de croquer une bonne pâte dure avec eux !

A vos agendas 2024 !

Vœux de la Préfecture genevoise	16 janvier 2024
Assemblée générale	21 mars 2024
Concert annuel du Chœur de la Confrérie - Riaz (FR)	13 avril 2024
Les « Épicures » de la préfecture BEJUNE	3 mai 2024
Chapitre à Fribourg	11 mai 2024
Risotto de la Préfecture vaudoise	31 mai 2024
Les Macaronis au Gruyère AOP – c'est une Première sur Fribourg	30 août
Chapitre Genève	28 septembre 2024
Cortège de la Fête des Vendanges – La Confrérie défile	29 septembre 2024

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

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP