



CONFRÉRIE DU GRUYÈRE

REVUE N° 38 – DÉCEMBRE 2024

Sommaire

REVUE N° 38 – DÉCEMBRE 2024

Propos du Gouverneur	3
Assemblée générale 2024	4
Des nouvelles de la Préfecture genevoise	6
Chapitre Moitié-moitié	8
Des nouvelles de la Préfecture vaudoise	16
Marché folklorique de Bulle en 2024	18
Du côté du canton de Fribourg	20
Clin d'oeil de l'Interprofession du Gruyère	22
Swiss Cheese Awards 2024	24
Chapitre Carouge	26
Le patois fribourgeois et le Gruyère	32
La bonne recette au Gruyère	34
Des nouvelles de la préfecture BEJUNE	35
Des nouvelles du Chœur de la Confrérie du Gruyère	36
Ça bouge au Conseil de la Confrérie	38
À vos agendas 2025 !	40



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 2024

PROPOS DU GOUVERNEUR

Tous unis par une même passion

Grégoire Raboud | Gouverneur



Deux mille vingt-quatre, cette année a bientôt fait long feu pour laisser la place à une année qui sera, j'en suis sûr, très rebondissante dans le monde de la caséine.

Mais retournons sur nos pas, que l'on soit en baskets, en souliers de montagne, en richelieux ou en bottes, pour ressentir toute l'atmosphère de notre pâte dure favorite. Et cette revue, troisième édition sous sa nouvelle croûte, va vous narrer les histoires de la Confrérie du Gruyère au fil des mois.

Au préalable, petit clin d'œil pour mettre en lumière le rôle des membres du Conseil et des Préfectures : des Gentes Dames et Solides Compagnons passionnés par le Gruyère AOP, qui se sont réunis à 22 reprises officielles. Imaginez le temps de préparation ! MERCI à mes chers collègues de dépenser cette énergie pour mener à bien cette activité en donnant de leur temps. Merci aussi à leurs familles qui les soutiennent toute l'année.

Rajoutons les prestations du Chœur de la Confrérie qui porte harmonieusement le nom de notre association, avec un nouveau président nommé en 2024, Frédéric Bertschy, que nous remercions vivement.

Dans ce numéro, que se passe-t-il ? Nous parlerons de l'assemblée générale 2024, durant laquelle les participants ont découvert la répartition géographique des membres de la Confrérie. Au travers des vœux de la Préfecture genevoise, vous vous souviendrez du nom de la Directrice de l'Office fédéral de la Culture. La Préfecture vaudoise, lors de son risotto, a permis à toutes et tous d'apprendre à connaître une famille vigneronne de Tartegnin. Début mai, les Epicures de notre Préfecture « BEJUNE » où près de 30 personnes se sont réunies autour d'un étang du Pont-de-Martel : en connaissez-vous déjà la couleur ? Enfin, dans le fief de notre Gruyère AOP : une fribourgeoiserie faite de macarons du chalet a vu le jour. Mais devinez quel fut le mélange musical qui a adouci ce soir-là les oreilles de près de 110 participants ! Pour une première, ce fut une expérience incroyable.

Durant votre lecture, vous retrouverez les démonstrations estivales de nos fromagers sur le char lors des marchés folkloriques de Bulle : retiendrez-vous le nom de nos professionnels du tranche-caillé et

de la poche à lait ? Puis nous vivrons les activités du Chœur qui a chanté avec plusieurs autres formations durant l'année : retiendrez-vous les noms de ces groupes invités ?

Et pour conclure, un texte sur le Barlatè, écrit en français par Anne Philipona et traduit en patois par Romain Pittet, que nous remercions chaleureusement. Du côté des professionnels du Gruyère, des champions incroyables lors des Swiss Cheese awards vous apporteront frissons et émotions.

Et bien sûr deux Chapitres très réussis ont permis d'introniser près de 90 nouveaux membres entre Fribourg et Carouge : retrouvez les photos de nos Dames et Compagnons passionnés.

Un seul mot pour tout cela : « engagement », un mot qui convient à toutes les pages. Mais surtout de vous, Gentes Dames et Solides Compagnons, un engagement passionné puisque vous nous honorez toujours et encore de votre présence active.

Voilà, je vous souhaite une bonne lecture. Prenez plaisir à glisser onctueusement sur la narration de notre histoire 2024 de la Confrérie du Gruyère.

Merci de votre fidélité et de votre soutien. Nous vous souhaitons de très belles fêtes !

21 mars 2024, Pringy

Assemblée générale

Grégoire Raboud | Gouverneur



Anne Philipona, conférencière du jour

Les membres de la Confrérie se sont une fois de plus retrouvés dans les locaux de la Maison du Gruyère à Pringy, à l'occasion de la 44^e assemblée générale de la Confrérie du Gruyère. 113 personnes se sont déplacées. Cette participation fait vraiment plaisir à voir, surtout grâce à l'intérêt des membres pour les activités de notre association. Et il est bon de rappeler que, quand vous venez à l'assemblée générale, vous avez toujours droit à une excellente fondue moitié-moitié du

restaurant tenu par Christian et Eva Chassot, fidèles patrons des lieux.

Donc nous vous épargnerons tout le protocole de cette rencontre, mais voici en résumé les informations importantes discutées et partagées ce soir-là.

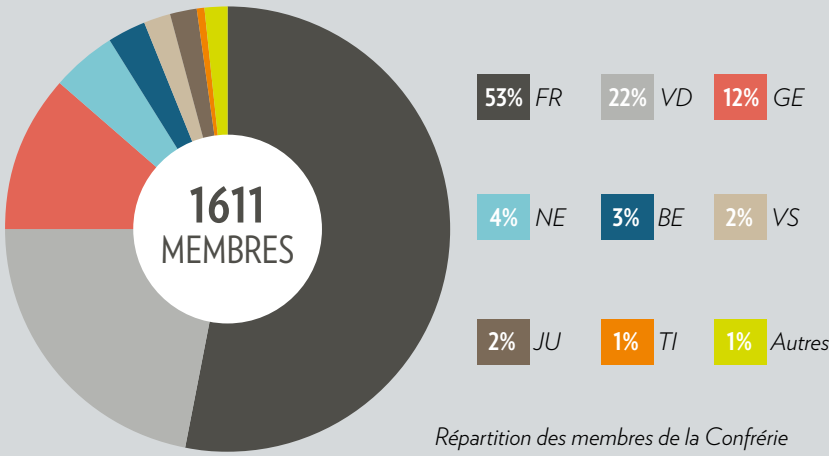
RAPPORT DU GOUVERNEUR

Le Gouverneur a souhaité relever le formidable engagement de notre Confrérie et de ses membres

dans la promotion et la valorisation du Gruyère AOP. Cependant, sa commercialisation a dû faire face à principalement de contraintes: aux défis géopolitiques, économiques et technologiques qui impactent la branche. L'Interprofession du Gruyère (IPG) a vendu plus de 31'350 tonnes de Gruyère AOP en 2023, dont 52% sont consommées en Suisse, 23% dans l'Union européenne et 13% aux USA (source: IPG). Bien qu'il soit difficile pour la Confrérie d'influencer ces aspects économiques, notre association s'efforce de maintenir l'authenticité de ce produit emblématique au centre de ses actions.

Avec un rapport basé sur l'acrostiche « HARMONIE », cette intervention visait à souligner l'équilibre recherché au sein de la Confrérie entre la passion des membres et les impératifs du secteur, tout en relevant des valeurs comme « H » l'histoire, « A » l'amour du produit ou « I » l'inspiration.

Enfin, il a été mentionné qu'en 2023, la Confrérie a intronisé 84 nouveaux membres, renforçant ainsi son réseau. Durant cette année, notre



Répartition des membres de la Confrérie (état au 21 mars 2024)

association commune a donc réuni plus de 600 participants au travers de toutes ses manifestations. Cette présentation a permis de mettre en lumière la répartition des membres en date de mars 2024, en illustrant la provenance des Gentes Dames et Solides Compagnons – nos membres. Rappelons qu'au moment de l'assemblée, la Confrérie comptait 1611 membres.

FINANCES

Les comptes de la Confrérie ont été magistralement présentés par notre Lieutenant-Gouverneur Philippe Bardet, avec le soutien de notre nouvelle membre du Conseil et Trésorière, Sandy Uldry, qui s'occupe de nos finances depuis plusieurs années. Il a été relevé qu'un bénéfice

net de CHF 19'000.00 a été enregistré, alors que les charges de fonctionnement 2023 se sont montées à CHF 150'171.00.

LES MEMBRES DU CONSEIL ET DES PRÉFECTURES

Les nouveaux membres du Conseil et des Préfectures ont été acclamés durant cette assemblée. Il s'agit de Sandy Uldry, Trésorière, Jean-Marc Pillonel, Maître-Chantre et Bernard Leuenberger, membre du comité BEJUNE. L'assemblée a également pris note des démissions du Conseil de Raphaël Delley, Chantre et Maître-Chantre, Jean-Marc Collomb, membre de la Préfecture vaudoise et Véronique Callame, membre du comité de la Préfecture

BEJUNE (lire en p.38).

AGENDAS ET DIVERS POINTS

L'agenda 2024 est présenté aux membres: nous comptons plus de 15 manifestations organisées par la Confrérie et les membres du Conseil. Cela comprend 2 manifestations par Préfecture, ainsi que 8 présences au marché folklorique de Bulle durant l'été. Pour conclure, il est annoncé officiellement que la nouvelle adresse administrative de la Confrérie du Gruyère est: Confrérie du Gruyère, Case postale 20, 1663 Gruyères.

CONFÉRENCE DOUBLEMENT APPRÉCIÉE

Anne Philipona, historienne indépendante, a conclu la soirée par une superbe présentation de l'histoire de la crème double. Cette conférence a permis de découvrir l'incroyable richesse de l'histoire de notre région. L'assistance, captivée par une narration authentique, a terminé ce moment par une double salve d'applaudissements adressés à la conférencière.

Les remerciements finaux vont à tous les membres du Conseil, qui ne comptent pas leurs heures.



Vœux de la Préfecture genevoise

Francis Demierre | Préfet GE

Au restaurant des Vieux-Grenadiers, le 16 janvier dernier, c'était le grand moment des traditionnels Vœux de la Préfecture genevoise avec, comme invitée d'honneur, Madame Carine Bachmann, Directrice de l'Office fédéral de la Culture. Cent quatre-vingt-quatre membres de la famille du Gruyère AOP et des

amis s'étaient inscrits pour la soirée. Le tout a commencé par un apéritif, offert par l'OPAGE ; un grand merci à eux pour la promotion des produits genevois !

Dans la salle des fêtes des Vieux-Grenadiers, le Préfet a souhaité tout le « Bonheur du Monde » à chacune

et à chacun pour cette année 2024. « Charivarifondue », assemblée en liesse, l'attente était à son comble lorsque est arrivée une vraie moitié-moitié. À Genève, on la sert surtout avec du Gruyère AOP ! Concocté par Loïc et Manu Piller de la Fromagerie de Semsales, le mélange correspond au thème



Merci à notre beau Gruyère AOP, qui nous aide à nous rassembler !

de la soirée: le succès. Offert par la Confrérie des Chevaliers genevois, le bon pain a parachevé la dégustation.

Un moment d'émotion suivra: nos amis du Chœur de la Confrérie, René, Marc-Henri, Jean-Louis, Nicolas, Yvan et Michel, vont allumer le feu. Présents pour l'occasion, ils vont nous « enchanter » ! Chanter,

pour réchauffer cette température humide et ce vent froid genevois.

Ensuite, le bar est ouvert pour conclure cette belle soirée de partage, de surprises, de plaisir, de rires.

Merci à notre beau Gruyère AOP, qui nous aide à nous rassembler.





Moitié-moitié, mais 100% de bonheur!

13 mai 2024, BCF Arena Fribourg

Grégoire Raboud, Gouverneur

UN ÉVÉNEMENT SUBTILEMENT PROPORTIONNÉ

Le « Chapitre Moitié-moitié » a rassemblé près de 300 membres et 45 nouveaux intronisés pour une deuxième célébration d'anthologie à la BCF Arena à Fribourg. Cette rencontre, placée sous le signe du partage, de la tradition et de

l'humour, s'est articulée autour de quatre moments forts, partagés « moitié-moitié » dans les salles mythiques du canton : le parquet de Fribourg Olympic et la patinoire de Fribourg Gottéron.

L'INITIATION

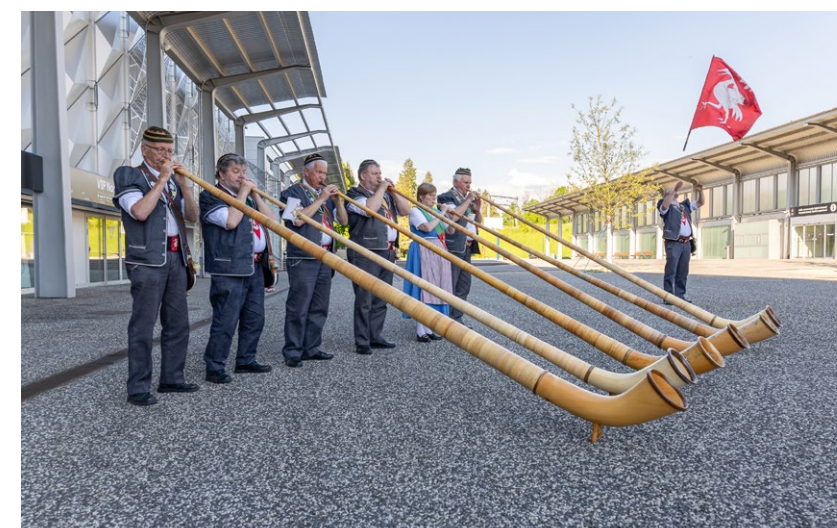
Pour leur entrée en matière, les futurs membres ont participé à une initiation

sur le Gruyère appuyée d'un film et d'explications précises et attrayantes. Cette formation s'est voulue très participative, car elle a consacré une grande part à permettre aux intronisés de poser des questions et d'échanger activement avec le maître fromager. Au-delà des aspects techniques, l'initiation a visé à transmettre l'âme du Gruyère aux participants.



DES CANDIDATS À L'ADN GRUYÈRE AOP : L'INTRONISATION

L'intronisation des « Gentes Dames et Solides Compagnons » a valorisé leur engagement et leur identification au Gruyère AOP. Ces candidats ont soigneusement choisi leurs arguments liés à leur passion et leur respect pour notre pâte dure emblématique. Chaque intronisé sait qu'il est un ambassadeur en devenir, prêt à incarner les valeurs d'authenticité et de convivialité chères à la Confrérie. Les intronisés démontrent aussi par ce passage leur esprit d'ouverture à l'humour et à une pointe d'autodérision qui caractérisent ce moment.



LES MOMENTS FORTS DE L'INTRONISATION

Le Grand-Maître des cérémonies a rappelé l'énergie qui anime cette salle et les liens entre le sport et le fromage, symboles de persévérance et de passion. La devise « Moitié-moitié » a symbolisé l'union des différences, un thème qui a particulièrement résonné au sein d'un canton où coexistent germanophones et francophones, et où ruralité et urbanité forment un mélange nécessaire.

Durant l'intronisation, le chœur et deux jeunes musiciens ont souligné les moments forts.



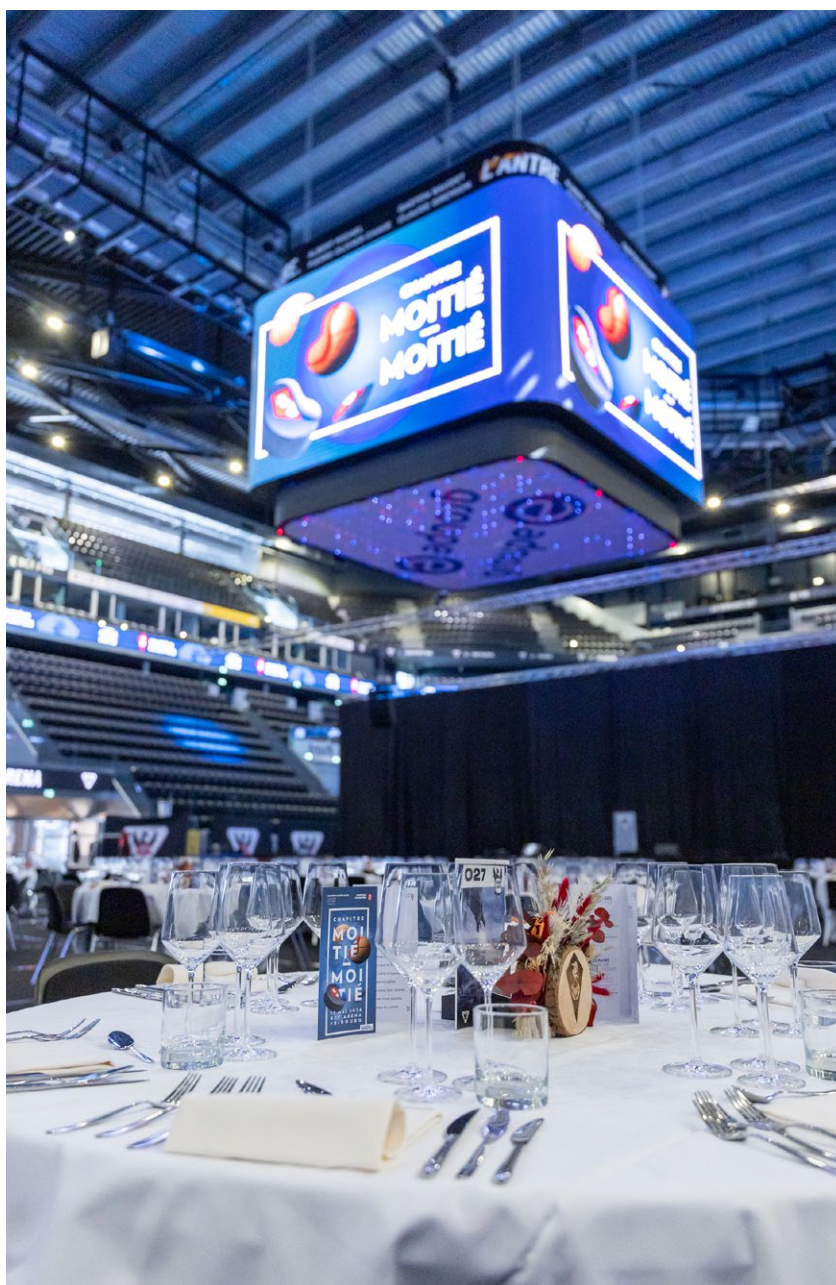


APÉRITIF, SOLEIL ET MOITIÉ-MOITIÉ

L'apéritif s'est déroulé sur la place du Fair play, zone neutre spécifiquement louée auprès de la ville de Fribourg. Cette place magique a permis, sous un magnifique soleil du mois de mai, de profiter d'un apéritif accompagné d'arbres à fondue « Moitié-moitié ». Un moment animé par les Cors des Alpes « L'Echo du Vanil » et surtout une bonne humeur printanière.

UN REPAS DE GALA TOUT EN FINESSE

Enfin nous nous retrouvons sur la patinoire avec un repas de gala élégant, raffiné, gourmand, authentique, fondant, mémorable... que dire de plus que féliciter le chef de notre club de hockey. Avec un repas concocté sur des produits principalement locaux, la soirée s'est encore une fois déclinée sous le signe de la décontraction, avec des



chantres aux interventions diverses et humoristiques, un Grand-maître des cérémonies savoureusement directif, un Chœur apportant tradition et émotion et des dessinatrices engagées pour leur coup de crayon reflétant l'atmosphère du moment. Nous remercions encore le Président du Grand Conseil, Adrian Brügger, qui, exceptionnellement, nous adressé ses salutations.

UNE ÉQUIPE DU CONSEIL QUI SE DÉMÈNE

Un clin d'œil pour relever une fois encore l'engagement des membres du Conseil qui œuvrent toute l'année pour mettre sur pied dans chaque canton un chapitre qui a pour mission de promouvoir notre Gruyère AOP et faire de nouveaux ambassadeurs.



Les intronisés de la moitié-moitié

13 mai 2024, Fribourg



Compagnon
producteur de lait
**William
BERTHOUD**
Agriculteur



Compagnon fromager
Patrice CASTELLA
Formateur de chefs
circulation des trains
au TPF



Compagnon fromager
**Aurélien
DUCOMMUN**
Fromager à la
fromagerie d'Onnens



Compagnon fromager
Benoît GOBET
Maître fromage
à Billens



Compagnon fromager
Thierry PILLER
Acheteur de lait
à La Brévine



Compagnon fromager
Daniela WEBER
Fromagère à la
fromagerie de Düdingen



Compagnon affineur
**Kevin
VONLANTHEN**
Directeur Fromage
Gruyère SA



Compagnon
Yvan BEAUD
Retraité



Compagnon
Christophe BERSET
Directeur Christen
Galvano SA et Directeur
Racks Concepts



Compagnon
Guillaume BERSET
Responsable Marketing
à l'IPG



Compagnon
**Jean-Philippe
BERSET**
Sans emploi – en cours
de création d'entreprise



Compagnon
**Noémie
BERTHOUD**
Femme au foyer,
assesseuse et syndique



Compagnon
Bruno CHARRIÈRE
Directeur financier



Compagnon
Marc COLLIARD
Key Account Manager
chez Haecky Import



Compagnon
Laurent COSSY
Vigneron-encaveur au
Domaine des Rueyres



Compagnon
Gaspard CUENOT
Responsable de la
communication sur les
nouveaux médias à l'IPG



Compagnon
Ludovic DEJEAN
Directeur Sud de la
France réseau lagonique
orthopédie



Compagnon
Natacha DUBRIT
Indépendante



Compagnon
**Olivier
FRACHEBOUD**
Technicien Eau



Compagnon
Valérie NICOLET
Directrice générale du
Réseau Santé Social de
la Broye Fribourgeoise



Compagnon
Sylvie NIKLAUS
Secrétaire principale de
la Confrérie du Guillon



Compagnon
Alain POCHON
Indépendant,
Sonorisation et
Multimédia



Compagnon
**Georges
REYNAUD**
Boucher-Charcutier



Compagnon
Ludovic STETTLER
Responsable de projet
(pour des installations de
fromagerie)



Compagnon
Arnold VIONNET
Retraité



Compagnon
**Alexandre
VONLANTHEN**
Directeur d'une agence
immobilière



Compagnon
**Stéphane
VUICHARD**
Directeur de Schafer
Assurances SA



Compagnon invité
Arnaud COTTURE
Basketteur professionnel
(Fribourg Olympic)



Compagnon invité
**Philippe
DE GOTTRAU**
Médecin-chef du service
d'ophtalmologie (HFR)



Compagnon invité
**Nathalie
DEVANTAY**
Comédienne-humoriste
(indépendante)



Compagnon invité
Noam GREMAUD
Responsable promotion
et manifestations
à l'IPVF



Compagnon invité
Liv HUNZIKER
Etudiante



Compagnon invité
Stéphane JAYET
Directeur &
Administrateur
Vt Vacances,
voyagiste romand



Compagnon invité
Nick TRANCHINA
Président de
Murray's Cheese



Compagnon d'honneur
Adrian BRÜGGER
Indépendant, Président
du Grand Conseil FR



Compagnon membre
du Conseil
**Bernard
LEUENBERGER**
Agriculteur en
communauté
d'exploitation



Compagnon invité
Amélie JOBIN
Assistante de direction



Compagnon invité
Pascal JOYE
Architecte informatique
à l'Office fédéral de
l'informatique et
de la télécommunication



Compagnon invité
Elodie MARADAN
Responsable
événementiel
à Fribourg-Gottéron



Compagnon membre
du Conseil
Sandy ULDRY
Administratrice des
finances de la Commune
de Haut-Intyamon



Compagnon membre
du Conseil
**Jean-Marc
PILLONEL**
Maître-Chantre



Compagnon dont
le sautoir change
Hubert VARRIN
Gouverneur de la
Confrérie des
Potes aux Feux



Compagnon invité
**François
QUARTENOUD**
Directeur CEnophile
Enthusiaste du
Groupe Alloboissons



Compagnon invité
**Corentin
REYNAUD**
General Manager à
Fribourg Olympic Basket



Compagnon invité
**Christian
SCHROETER**
Responsable
des ventes du
HC Fribourg-Gottéron



Compagnon dont
le sautoir change
Roland SCHMUTZ
Membre du Choeur
avec 20 ans d'activité



Compagnon dont
le sautoir change
Joël TORNARE
Membre du Choeur
avec 20 ans d'activité



Compagnon dont
le sautoir change
Raphaël DELLEY
Maître-Chantre
honoraire





Risotto Tartegnin 2024

René Pernet | Préfet VD

Le Risotto vaudois : de l'innovation en passant par la tradition et maintenant osons l'institution ! Une belle aventure initiée en 2012.

C'est avec un grand enthousiasme que la Préfecture vaudoise s'est attelée à organiser l'édition 2024 du nouveau... non, du traditionnel ou plutôt de l'institutionnel Risotto annuel de la Préfecture vaudoise de la Confrérie du Gruyère.

Toujours accompagnés de Johan et Oliver aux fourneaux, nous avons eu le privilège d'être accueillis de la meilleure des manières par la famille Munier à Tartegnin, Pays du bon vin, du mondial de la fondue et aussi celui du Malakoff et de son histoire.

L'histoire de nos soldats suisses partis à la légion, qui ont combattu à Sebastopol au fort Malakoff en

1855. Eux qui ont fait frire de morceaux de fromage, eux qui ont mis une déculottée aux Russes en août 1855, s'ils voyaient ce qui se passe là-bas, ils se retourneraient dans leur tombe.

Et nous ? Quelle chance ! Avec reconnaissance, nous pouvons vivre en harmonie et nous plaindre, ou entendre se plaindre le voisin, les habitants de nos villages, parce

que le chien aboie trop ou que la pompe à chaleur fait trop de bruit.

Notre manifestation régionalo-décontracto-amicale a fait des adeptes, puisque BEJUNE organise les Épicures début mai, Fribourg les macaronis de chalet fin août, et Genève la fondue du petit nouvel an.

Mais parlons du roi : le Gruyère. Il va bien, même très bien ; il nous a permis de le déguster. Ce soir de mai, nous avons eu la chance de découvrir un bon Gruyère... eh

oui, tous les Gruyère sont bons, donc nous avons dégusté... DU GRUYÈRE... de 10 mois.

Merci aux fidèles participants, merci de mettre en avant notre fromage préféré. Que l'énergie qui nous habite puisse permettre, non seulement de promouvoir, mais surtout de pérenniser et de transmettre notre passion, notre savoir-faire, notre flamme.

Soyons capable de voir le verre à moitié plein, de faire douter celles

et ceux qui n'ont que l'envie de décrédibiliser le roi. Bien sûr, quand le roi prend de la place, on aimerait toujours l'influencer ou même prendre sa place.

Ce 31 mai 2024, la place du roi était chez la famille Munier à Tartegnin, où nous avons profité d'une belle soirée pour se réjouir, partager en toute amitié et laisser nos soucis sur la pile de la « to-do-list »

Portraits de fromagers

Francis Dèmièrre | Préfet GE

JEAN-LOUIS ANDREY, ANDRÉ MORET, MICHEL ROUILLER,
ET JEAN-MARIE DUNAND ONT FABRIQUÉ LES GRUYÈRE AOP
DES JEUDIS D'ÉTÉ DU MARCHÉ FOLKLORIQUE
DE BULLE EN 2024. ILS PARTAGENT LEUR PASSION :
LE GRUYÈRE AOP !

MAIS QUI SONT-ILS CES FROMAGERS «RETRAITÉS» ?

Michel : Après un apprentissage à l'école de laiterie en 1970, Michel débute sa carrière chez Cremo, puis passe chez Guigoz. En 1908, Maurice Guigoz crée la société GUIGOZ® et ses célèbres laits pour bébé ! Michel termine sa carrière chez Nestlé comme spécialiste dans la torréfaction. La venue d'Erika Hess, la championne de ski, au chalet lors de la FEVI19 reste pour lui et son ami Jacquy, un souvenir exceptionnel. Merci à notre Gruyère AOP de nous apporter ces émotions !

Jean-Marie : Après un apprentissage à Romanens, Jean-Marie devient Maître-fromager. Il reprend la fromagerie du Crêt en 1986 et obtient un niveau d'excellence reconnu : cinq fois la médaille d'or de l'Interprofession du Gruyère AOP ! Il remet son commerce en 2021. Jean-Marie vient de partager sa dernière médaille d'or avec son successeur Franck Liaudat, dont il fut le formateur. Jean-Marie apprécie d'autant plus cette distinction : « savoir transmettre » !

Jean-Louis : Maître-fromager, Jean-Louis célèbre cette année 50 ans depuis son école de fromagerie à Grange-neuve. Depuis 1978, il est acheteur de lait et fabricant de Gruyère AOP à Hauteville. Considéré par ses pairs comme l'un des meilleurs fromagers de sa génération, il change de cap en 1999 et est engagé à l'Interprofession du Gruyère comme taxateur et responsable qualité. D'un coup de sonde, il en a frappé et occulté des meules de Gruyère AOP. Après 18 ans de service, le gardien de la qualité prend sa retraite en 2017 !

André : Dédé pour ses amis, et il en a beaucoup dans le monde du Gruyère AOP. Ce Maître-fromager a fait son apprentissage à Charmey, il y a de ça 60 ans. « À l'époque, dit-il, certains paysans venaient à la fromagerie couler 1,5 litres de lait. » André fait l'essentiel de sa carrière chez Mifroma, l'un des plus grands affineurs de Gruyère AOP. Les qualités d'un affineur sont avant tout la patience, la méthode, la rigueur et l'observation : du Dédé tout craché !



À PART LE GRUYÈRE AOP, DES PASSE-TEMPS PRÉFÉRÉS MESSIEURS ?

Jean-Louis : Sportif dans l'âme, Jean-Louis aime particulièrement le vélo pour favoriser l'endurance et se maintenir en forme. Il marche aussi dans la belle région qui englobe les hauteurs de Corbières (Le Solitou, Le Vanil des Cours, La Berra et bien d'autres). Il trouve également un épanouissement en chantant au sein du Chœur de la Confrérie du Gruyère. Découvrir diverses régions à vélo ou en marchant fait partie de ses plaisirs.

Jean-Marie : La marche, bien sûr, essentielle à la santé physique et mentale, à travers la Haute-Veveyse, une région riche en émerveillement. Le chant fait partie de ses centres d'intérêt personnels depuis longtemps. Il a rejoint le Chœur de la Confrérie du Gruyère et il s'y sent bien ! Chaque mardi, il coopère à la fabrication du Gruyère AOP dans la fromagerie du Crêt. Ah passion quand tu nous tiens !

Michel : La marche à pied dans les montagnes de chez lui. Il est également « proche aidant » au chalet

de Brenlaire. Depuis plus de 25 ans, Michel consacre du temps à la mise en place des saisons d'alpage. Le complexe de Brenlaire englobe les alpages Haut du Mont, Brenlaire-Dessous, Gros-Croset et Brenlaire-Dessus, attenants et situés en aval de la Dent de Brenlaire. Le paradis est proche... sans doute !

André : « Ah que la montagne est belle ! Comment peut-on s'imaginer, en voyant un vol d'hirondelles, que l'automne vient d'arriver ? » Cette passion pour la montagne ne quitte jamais notre Dédé national, et c'est tant mieux. La cueillette des petits fruits et des champignons complète ses plaisirs d'évasion. Il faut savoir ce que l'on aime, ô montagne sacrée !

André, Michel, Jean-Louis et Jean-Marie, les fromagers responsables de la fabrication sur le chalet en 2024 lors des marchés folkloriques de Bulle, remercient très chaleureusement les personnes qui les ont assistés :

Claude Kolly – Jacques Dénervaud – Pascal Frossard – Bernard Oberson – Freddy Charrière



DU CÔTÉ DU CANTON DE FRIBOURG

Les Macaronis d'la Confrérie

30 août 2024

Grégoire Raboud, Gouverneur

Enfin il est arrivé : le nouvel événement de la Confrérie dans le Canton de Fribourg. Son but est simple : réunir nos membres autour d'une soirée dédiée à la rencontre, à l'expérience différente et sous un angle culinaire original autour du Gruyère AOP. Nous avons choisi, sur le canton de Fribourg, de concocter dorénavant, chaque année et, si possible, dans un district différent, la

toute nouvelle manifestation baptisée « Les Macaronis d'la Confrérie » au Gruyère AOP.

Le concept : « les macaronis du chalet »... c'est un plat très emblématique de nos contrées. Et c'est en ces terres que nous pouvons promouvoir les recettes du Gruyère AOP. Le mot *macaroni* vient du dialecte italien « macarone »,

pâte fine, probablement d'origine grecque, selon nos sources. Il est possible qu'une autre étymologie vienne du berbère amazigh sicilien, « macarone » aussi, qui veut dire pâte dure. Et il y a une légende qui rajoute que le macaroni aurait été apporté en Italie de la lointaine Chine par Marco Polo. Mais ceci aurait été démenti par certains historiens.



Toujours est-il que le macaroni est un plat concocté très régulièrement dans nos buvettes d'alpages et il était temps de le remettre au goût de la Confrérie et du Gruyère AOP.

La soirée du 30 août 2024 a vu près de 110 participants se rencontrer à Pringy, à la Maison du Gruyère. La cuisine a été préparée par les équipes des tenanciers Christian Chassot et Eva Saerens. Et la soirée fut chaleureuse et dotée d'une

ambiance de fin d'été où il est agréable de prendre un apéritif au pied du Moléson.

Pour l'animation, après un discours bref de votre serviteur, les prestations musicales ont vu un mélange exotique mais très harmonieux entre la voix et le cor des alpes de Fabien Crausaz et la cornemuse de Martin Eischenberger. Divertissante et différente, c'était le but de cette toute première soirée.

L'avenir de cette manifestation est de proposer une participation de Gentes Dames et Solides Compagnons qui ne sont pas revenus depuis un certain temps à un événement de la Confrérie. La tournée des districts permettra dès lors de développer encore plus l'idée de la rencontre du Gruyère AOP sur une bonne partie du canton de Fribourg.

Alors vive les Macaronis d'la Confrérie.



De la cuve aux Jeux Olympiques

Interprofession du Gruyère (IPG)

Qui va piano va sano ! Voilà l'adage qu'aurait dû appliquer l'Interprofession du Gruyère à la sortie du Covid en fin 2021. En effet, la consommation observée à ce moment-là était très haute. A titre d'exemple les chiffres d'exportations à fin septembre 2021 se situaient à 1'000 tonnes en dessus de cette année, bien que ceux-ci ne soient pas mauvais en comparaison pluriannuelle. En même temps, la consommation suisse se portait très bien. Alors, les personnes actives sur le front de vente ont demandé à la filière d'augmenter la production pour viser les 34'000 tonnes de volume à vendre. Cette demande fut remplie mais malheureusement, faute à la situation mondiale (guerre en Ukraine, inflation), l'achat de Gruyère AOP n'a pas suivi la courbe ascendante espérée. Ainsi, très vite, la filière a dû tirer le frein à main en instaurant une limitation de la production de 4 % puis de 10 %, avec pour cette année quelque 7 %, afin d'assainir les stocks qui s'étaient constitués suite à cette décision trop précipitée. On sait que cette erreur a été commise dans plusieurs pans de l'économie et qu'elle n'est pas facile à corriger. Il n'en reste pas moins que grâce à sa notoriété et à sa qualité intrinsèque, Le Gruyère

AOP a graduellement remonté la pente pour conserver un bon niveau de consommation tant en Suisse qu'à l'étranger. Si les chiffres se confirment, on devrait atteindre un record dans notre pays, ce fut le cas en 2023, et avoir un résultat très bon à l'étranger. Malgré tout, ces excellents résultats ne nous plongent pas dans un optimisme béat. En effet, la France et la Belgique sont en retrait et surtout nos deux premiers pays à l'exportation, les États-Unis et l'Allemagne rentrent dans un contexte économique et politique rempli d'incertitude.

Cela étant posé, le constat est quand même rassurant. En effet, aujourd'hui le marché est sain et les stocks sont au niveau qui correspond à la demande du marché. Sur cette base, la dernière Assemblée des délégués a décidé de corriger les erreurs faites en 2021 avec un potentiel par fromagerie à 100 % pour permettre la production d'un peu plus de 32'000 tonnes, soit une évolution globale positive. Avec le recul, il aurait fallu aller gentiment afin de répondre sagement aux aléas du marché. Cette évolution de la situation repose à l'évidence sur la valeur du Gruyère AOP et de sa filière. Selon plusieurs études

externes, Le Gruyère AOP se place dans les dix premiers des marques les plus connues et reconnues. L'une encore plus récente relève que Le Gruyère AOP est la marque dans laquelle le consommateur a le plus confiance, ceci devant des grands distributeurs ou encore des noms célèbres de la nouvelle technologie. Une dernière enquête faite par l'Interprofession démontre que la qualité du Gruyère AOP reconnue au travers de son goût le place au-dessus de la mêlée. En l'état, sur le marché suisse, c'est le seul fromage qui progresse alors que les importations sont en hausse.

Pour arriver à ce fantastique résultat, il est nécessaire que la filière, au-travers de ces trois acteurs, producteurs de lait, fromagers et affineurs, poursuive son travail inlassablement. A ce titre, 2024 a été à nouveau l'occasion de fêter dignement ces représentants qui grâce à cette activité de marathoniens, obtiennent les meilleures taxations (notes) sur une moyenne de cinq ans. Réunis à Yens (VD), accompagnés du Chœur de la Confrérie et en présence du Gouverneur, les lauréats ont été fêtés dignement. Parmi les excellentes productions, ce sont celles de Gruyère AOP de



Didier Bovet de Corcelles-le-Jorat, affinées par Fromco qui ont obtenu la meilleure moyenne. A noter que M. Bovet gagne cette distinction pour la deuxième fois de suite. Chez les productions de Gruyère d'Alpage AOP, c'est la fabrication de Jacques Ruffieux de l'Alpage de Tissiniva, affinée par la Coopérative d'Alpage à Charmey qui a obtenu la meilleure note. Cette année, outre la présence dans plusieurs concours ainsi que dans la désignation des Gruyère AOP des cantons de Neuchâtel, Vaud et Fribourg, Le Gruyère AOP a gagné les Swiss Cheese Awards dans la catégorie pâte dure grâce à la fromagerie de Lanthen de la famille Sturny. Le concours de l'Olma fut l'apanage de l'alpage La Vatia, tenu par la famille Hans König.

Toutes ces belles réussites encouragent l'Interprofession à poursuivre son travail promotionnel pour mettre en avant ce nectar de la

gastronomie, que cela soit par son produit ou sa marque.

Ainsi, la vente a continué à être soutenue en Suisse et à l'étranger au travers de différentes formes de publicité, qu'elles soient sous forme de supports traditionnels (TV, affichage, print) ou nouveaux au travers des réseaux sociaux. En Suisse, il a été lancé une nouvelle publicité un peu décalée pour garantir une visibilité à la marque dans un milieu toujours plus concurrentiel. Cette visibilité est aussi recherchée à travers le sponsoring, que cela soit au bord des pistes de la Coupe du Monde de ski de fond, celle d'athlétisme avec le Mille Gruyère pour les tous jeunes, les championnats d'Europe d'Athlétisme à Rome pour les athlètes confirmés avec d'excellents résultats pour les Suisses, ou encore les deux meetings de classe mondiale à Athlétissima à Lausanne ou Weltklasse à Zürich. Non

seulement, la marque était visible, mais le produit a accompagné tous ces exploits. Le Gruyère AOP European Curling Championships est aussi l'occasion d'honorer ce noble fromage. Et bien entendu la fondue moitié-moitié a accompagné les exploits inachevés de Fribourg Gottéron.

Cette année exceptionnelle a connu son point d'orgue avec la présence d'août à septembre à la Maison suisse située dans l'enceinte de l'ambassade de Suisse à Paris. Ainsi, Le Gruyère AOP a été le fromage de partage des exploits des participants et des spectateurs devant les Jeux Olympiques et Paralympiques. Pas moins de 1 tonne de Gruyère AOP a été dégusté à cette occasion.

Puisse cette joie partagée rejaillir sur tout un chacun durant cette fin d'année 2024.

13^{es} Swiss Cheese Awards : le Gruyère AOP à l'honneur

TOUS LES DEUX ANS, LES SWISS CHEESE AWARDS FONT LA PART BELLE À L'ARTISANAT FROMAGER TRADITIONNEL DE NOTRE PAYS. LA FINALE DE L'ÉDITION 2024 S'EST DÉROULÉE EN OCTOBRE 2024 À LUGANO. À LA CLÉ : LE TITRE DE CHAMPION SUISSE DANS LA CATÉGORIE PÂTE EXTRA-DURE ET DURE POUR LE GRUYÈRE AOP DE MARKUS STURNY, DE SCHMITTEN (FR), CONFIRMANT AINSI LA POSITION DE CE FROMAGE EMBLÉMATIQUE EN TÊTE D'AFFICHE DE CE PRESTIGIEUX CONCOURS.

De Suisse, du Japon, des États-Unis ou d'Allemagne, les 36 superjurys des Swiss Cheese Awards sont réunis le 4 octobre 2024 au Palais des Congrès de Lugano, transformé pour l'occasion en Palais du Fromage. Sur les tables, les pâtes dures et extra-dures côtoient allègrement les pâtes molles ou fraîches, issues de lait de vache, de chèvre et de brebis. La diversité des fromages suisses à portée de main, d'œil et de nez : coiffés d'un capet aux couleurs du Tessin, les superjurys examinent la croûte, hument le fromage, en testent la souplesse et identifient les arômes. « Ce concours est une belle vitrine pour les fromages suisses », déclare Philippe Bardet, directeur de l'IPG et membre du superjury. Et d'ajouter qu'il apprécie l'occasion pour échanger avec les producteurs et les marchands de fromages.

LE FROMAGE SOIGNE SON IMAGE

Valoriser le fromage est indispensable, souligne Philippe Moreau, premier fromager de Belgique et membre du superjury : « Souvent, les consommateurs

méconnaissent les compétences et les infrastructures nécessaires à l'élaboration du fromage, perçu comme un aliment de base, donc facile à produire. Mais nous sommes bien placés pour savoir que notre travail est complexe et nous devons le communiquer ». Même son de cloche de la part de Jacques Gygax, directeur de Fromarte, organisation à l'origine du concours : « Le fromage incarne des valeurs de tradition, de créativité et d'artisanat qui méritent d'être reconnues ».

L'EFFET FONDUE, VOUS CONNAISSEZ ?

Le 5 octobre, lendemain des Swiss Cheese Awards, morceaux de pâtes dures, pavés, tommes et autres bûches prennent leurs quartiers au « Cheese Festival », organisé au bord du lac par la ville de Lugano. Dans la douceur automnale, les champions de la veille présentent leurs produits au public, venu en nombre. Tel un aimant, le stand du Gruyère AOP attire les gourmets. En provenance de New-York et fervent amateur de Gruyère AOP, Bill a déjà une visite de fromagerie



de démonstration et un voyage en train fondue à son actif. À l'inverse, Jane ne connaît le Gruyère AOP que de réputation. Un petit morceau en bouche et la voilà convaincue : elle repart avec un morceau à grignoter avant son retour en Chine. Le Milanais Ivano se laisse quant à lui happer par une expérience tout à la fois sensorielle et émotionnelle : « C'est comme si la pureté du lait et la verdure des pâturages me purifiaient la bouche. Et je pense à mon père qui, de ses nombreux voyages en Suisse, avait ramené l'amour du Gruyère ».

Clou de la fin de matinée : le moment tant attendu de la préparation de la fondue. Collaborateur marketing de l'IPG, Guillaume Berset enfile son tablier et réalise la recette sous les regards tantôt intrigués, tantôt complices des badauds. Les téléphones portables photographient et filment, l'engouement est marqué. Des « oh ! » et des « ah ! » saluent l'onctuosité du fromage qui coule de la spatule. Il est temps de goûter ; la foule se presse devant le caquelon comme des enfants autour d'un stand de barbe à papa.

LES 13^{ES} SWISS CHEESE AWARDS : QUELQUES REPÈRES

- Première phase de qualification : 1103 fromages au concours, présentés par 340 fromagers dans 32 catégories, et un jury composé de plus de 175 professionnels, journalistes et consommateurs
- Finale à Lugano avec le vainqueur de chaque catégorie, soit 32 fromages jugés par 36 superjurys professionnels, de Suisse et du monde entier

- Les 3 champions de 2024 :
 - le Gruyère AOP de Markus Sturny, Fromagerie Lenthen, Schmitten (FR), pour les pâtes extra-dures et dures
 - le Brigand du Jorat de Muhamet Lekiqi et Renaud Freymond, Fromagerie de Saint-Cierges SA, pour les pâtes mi-dures
 - Le Vacherin Mont d'Or AOP de Serge André, Fromagerie André SA, Romanel-sur-Morges, pour les pâtes molles et fraîches.
- À noter, la victoire de Hans et Stéphane König de l'Alpage La Vathia (FR) dans la catégorie Gruyère d'Alpage AOP.
- Prochaine édition des Swiss Cheese Awards : à Fribourg, en 2026

CHAMPION, LE GRUYÈRE AOP DU SINGI-NOIS MARKUS STURNY

À la question de savoir s'il est fier, Markus Sturny rétorque qu'il le serait à moins, lui qui remporte son premier Swiss Cheese Award dans la catégorie pâtes dures. Lauréat d'un « World Cheese Award » en 2010, il savoure cette fois une récompense nationale qui arrive à point nommé : en effet, sa femme toujours à ses côtés, il fête cette année ses 30 ans d'activité. Selon ses mots, Markus Sturny vit un moment fort de sa carrière et ses yeux brillants sont là pour en témoigner. Il est d'autant plus heureux de rapporter un trophée au canton de Fribourg, où il a été distingué Fromager d'excellence en 2022, et dont le chef-lieu accueillera les prochains Swiss Cheese Awards en 2026.

Chapitre Carouge, la cité SARDE

Michel Chevalley, Gouverneur d'Honneur

La légende raconte qu'Isaac Newton était assis au pied d'un pommier. La chute d'un fruit l'a fait réfléchir. Pour que la pomme tombe vers le bas, elle doit être attirée par une force.

Que dirait le physicien british de cette autre force d'attraction,

certes pas tout à fait universelle – quoique - à savoir celle exercée par le Gruyère AOP? Comment se fait-il qu'une meule de 35 kilos attire à elle autant de monde?

Un exemple? Le 28 septembre dernier, par l'odeur alléchée, ce sont

plus de 300 convives, qui relient Carouge, manifestant publiquement leur attachement au roi des fromages.

Un roi qui a sa cour. En l'occurrence, ce jour, la Préfecture genevoise, redoutable quand il s'agit d'organiser une fête et attentionnée, ne



serait-ce que dans le soin apporté à l'accueil des convives.

Vrai est-il que le Gruyère AOP place chacune et chacun sur un dénominateur commun. Il a cette capacité de fédérer, que d'autres lui envient.

Réunis sous sa bannière, le producteur de lait tutoie le politicien, la ministre fait ami-ami avec la sportive

d'élite, le fromager et la notaire discutent le bout de gras.

La salle de spectacle, choisie pour l'intronisation, est, à ce titre, hautement symbolique: chacune, chacun est actrice, acteur, chacune, chacun a un rôle à jouer.

C'est là l'ADN de la Confrérie. Et ce n'est pas les actuels 1700 membres, qui nous contrediront.

Gentes Dames et Solides Compagnons ont le tutoiement facile, d'autant que l'apéritif, debout, favorise les rencontres. Et que le Baccarat ou les vins du terroir, servis à discrétion, stimulent la conversation.

Dans un style très enlevé, Mme le Maire, Stéphanie Lammar, s'est fendue d'un chaleureux discours de bienvenue.





Elle a évoqué l'Histoire, avec un H majuscule, celle qui a scellé l'accord conclu entre la cité de Calvin et Charles-Emmanuel III de Savoie, roi de Sardaigne. C'était en 1754. Genève acquiert une série de paroisses et renonce, entre autres, à Carouge.

Le Genevois, calviniste, ne l'avouera que sous la torture. Il jalouse le charme méditerranéen du vieux Carouge, ses rues, ses terrasses de bistrots où, l'été, il oublie le raffinement citadin et se donne un petit air canaille.

Il faut dire que Carouge est belle. Ce matin-là, quelques dernières gouttelettes perlent sur la toison des arbres de la Place du marché. Les premiers chalands sourient de la

gouaille des marchands, chacun-e proposant les plus beaux fruits et légumes. Evidemment ! Et les moins chers, qui plus est.

Le dîner de gala, servi par le Traiteur de Châtelaine, a fait la part belle au Gruyère AOP et réservé une place de choix à quelques spécialités sardes.

Les superlatifs manquent pour qualifier le repas, célébrant à la fois le partage, la tradition et la gastronomie.

Les vins genevois, gouleyants à souhait, ont séduit les palais les plus fins. La liqueur de myrte, enfin, a fait valoir ses vertus digestives et revigorantes. Et plutôt deux fois qu'une.

Nul doute que chacun-e conservera un souvenir inoubliable de ce Cha-

pitre, d'autant qu'il fut ponctué des prestations remarquées du Chœur des Armaillis de la Confrérie et de celles du saltimbanque sarde et de ses instruments, qui pourraient tout aussi bien appartenir à Gaston Lagaffe.

Très en verve, le Préfet genevois, tout comme le Gouverneur et les chantres, ont égayé l'assistance, en se fendant de leurs meilleurs traits d'esprit et en propageant une bonne humeur hautement contagieuse.

C'est une assemblée chauffée à bloc qui a accompagné le chœur lors du chant final, Le vieux chalet. Debout, bien sûr et avec la même ferveur que les Genevois, quand ils ont entonné leur hymne, *Cé qu'é lainò*, la main sur le cœur.



Les nouveaux intronisés, Carouge, le 28 septembre 2024

Grégoire Raboud | Gouverneur



Compagnon fromager
Benedikt WÜTHRICH
Acheteur de lait à Ecoteaux et Administrateur Fromagie SA



Compagnon
Mascha Hélène ALIM
Députée



Compagnon
Nicole AUBERT-MÖSCHING
Responsable de service de la cohésion sociale d'une commune de 1700 habitants



Compagnon
Roger BALSIGER
Retraité



Compagnon
Marion BERTIAUX
Dessinatrice génie-civil



Compagnon
Jean-Luc BEZENÇON
Agriculteur retraité



Compagnon
Emilien BONGARD
Agriculteur et technicien en alimentation animale



Compagnon
Pierre-Alain BRODARD
Restaurateur



Compagnon
Myriam CHRISTIN
Employée en pharmacie et naturopathe

CHAPITRE CAROUGE



Compagnon
Laurent DORTHE
Employé chez
JNJ Automation SA



Compagnon
Pierre DUCRET
Retraité



Compagnon
Elsa EMMENEGGER MONTEIRO
Directrice administration
et finances



Compagnon
Laurent TERLINCHAMP
Président des cafetiers
restaurateurs de Genève



Compagnon
Didier TOFFEL
Directeur a.i. du centre
de logistique civile et
militaire de Genève



Compagnon
Benoît TORRIONE
Technicien spécialiste
à la Direction des
infrastructures et de la
logistique de l'Office
cantonal de la détention



Compagnon
Jacques FOLLY
Indépendant, consultant
et administrateur



Compagnon
Gérard FONTAINE
Retraité



Compagnon
Lara GRAF
Agricultrice



Compagnon
Emmanuel VACHOUX
Directeur Vachoux Group



Compagnon
Andrea VALERI
Adjoint de direction
chez Costa SA



Compagnon
Heidi WEBER
Indépendante



Compagnon
Victor HENRY
Employé, administrateur



Compagnon
José HERNANDEZ
Boutique Manager



Compagnon
Johann LE COULTRE
Directeur d'une PME,
entreprise de transport
et fabrication matériaux
de construction



Compagnon invité
Philippe BAECHLER
Entrepreneur et
Président GSHC



Compagnon invité
Philippe FLEURY
Directeur général
de la Fédération des
Entreprises Romandes



Compagnon invité
Jérôme LEUPIN
Directeur de la
Cave de Genève



Compagnon
Audrey LE COULTRE-MAURY
Directrice



Compagnon
Enea MARGAROLI
Agence de
communication



Compagnon
Gwenaelle MERKELBACH
Formation –
remplacements



Compagnon invité
Pierre ROGGO
Chef sécurité intégrale
SG-DDPS



Compagnon invité
Celine VAN TILL
Sportive et multiple
médaillée olympique



Compagnon d'honneur
Alain JENNY
Gouverneur
de la Confrérie
de la Longeole



Compagnon
Cliff MOESCHING
Directeur des réseaux
thermiques aux Services
Industriels de GE



Compagnon
Rémy OBERMANN
En vacances
perpétuelles



Compagnon
Jean-Luc PASQUIER
Consultant et
Chroniqueur horticole



Compagnon d'honneur
Laurent MIÉVILLE
Président du Grand
Conseil Vaudois,
Directeur Transferts
de technologies et de
compétences UNIGE



Compagnon d'honneur
Raphaël DELLEY
Maître-Chantre
honoraire



Compagnon
Lucas PITTET
Manager département
fiscal MSC Mediterranean
Shipping Co.



Compagnon
Christophe STÖCKLI
Leader production
JNJ automation SA



Compagnon
Francisco TABOADA
Entrepreneur et député

Les barlatès

Lè Barlatê

Anne Philipona, traduction assurée par Romain Pittet

Le transport à dos de mulet a joué un rôle crucial dans l'économie et la culture des régions alpines. Dans le canton de Fribourg, il est surtout associé au transport des meules de Gruyère, même si les mulets étaient également utilisés pour monter le matériel au chalet et pour des travaux d'entretien des pâturages. L'homme chargé du transport avec les mulets est appelé barlatê, un terme issu du patois.

Les fromages fabriqués à l'alpage étaient d'abord descendus dans des saloirs, souvent par un armailli qui les transportait à l'aide de l'oji, ou oiseau, sorte de châssis en bois reposant sur sa tête et ses épaules. Puis les lourdes meules prenaient le chemin de la plaine, attachées aux flancs des mulets à l'aide d'un bât en bois. Elles étaient alors entreposées dans des caves et soignées durant quelques mois. Ensuite, elles étaient mises en tonneaux et transportées jusqu'à Vevey sur des chars. Pour éviter les péages, certains marchands préféraient emprunter le col de Jaman, le transport se faisant alors également à dos de mulet. De Vevey, les fromages portaient pour Lyon, principal lieu de foire pour les fromages de la Gruyère.

Les premières statistiques nous apprennent qu'il y a une centaine de mulets dans le canton de Fribourg au 19e siècle. Ce nombre reste assez stable jusque dans les années 1950. La fabrication à l'alpage diminue alors fortement. La vie y est rude et les chalets n'ont pas été

Din nouthrè montanyè, irè pâ rin tyè lè mulè ! Din le tyinton dè Friboua, on bâtavè chuto le mulè po barlatâ lè motè dè grevire ma achebin po montâ di badyè ou tsalè, hyoure è travayi din lè patyi. In patê, l'omo ke mènè le mulè avui le fre l'è a non le barlatê.

Lè motè dè fre k'iran trintyi ou tsalè iran menâye po keminhyi din di chalâdzo, prou chovin pê on armayi ke le portâvè chu on oji dè bou bin apoyi chu la titha. Apri chin, hou pèjantè motè iran tringalâ tanty'ou bâ chu on mulè bâtâ. Iran adon betâye din lè kâvè po lè chonyi kotyè mê. On kou prêchtè, lè motè dè grevire iran betâye din di bochè è menâye tanty'a Vevè chu di tsê. Po fouryâ lè payâdzo, kotyè rêvindyâ pachâvan pê le kol dè Jaman avui di mulè. Du Vevè, le fre modâvè po Lyon yô li avê ouna fêre è lè inke ke lè motè dè grevire iran pastèyi.

Ou j'alintoua dè mil-vouè-than, li avê ouna thantanna dè mulè din le tyinton dè Friboua. Chi nonbro lè a pou pri chobrâ parè tantyè din lè j'an thinkantè. Lè inke ke lè j'armayi l'an keminhyi a pyakâ dè trintyi din lè tsalè. La ya li è pènâbya è lè tsalè l'avan rin dè modêrne. In mil-nou-thin-chuchanta, le Gran Konchèye fribordzê l'a votâ ouna lè po bayi di chubvanchyon i routè dè montanyè po fachilitâ l'arouvâye ou tsalè. L'è adon ke l'an keminhyi a fére di tsemin. Du inke, la ya ou tsalè rèprin on bokon mé è lè j'armayi l'an adon pâ mé fôta dè barlatâ avui lè mulè.



modernisés. En 1960, le Grand Conseil fribourgeois vote une loi pour subventionner les routes d'alpage afin de faciliter l'accès aux chalets. Le réseau des routes de montagne se développe. Grâce à ces améliorations, la production de fromage d'alpage reprend, mais entraîne la quasi-disparition du transport à dos de mulet.

Pourtant, le barlatê devient une figure emblématique des récits folkloriques sur la vie à l'alpage. Civis, pseudonyme de Gérard Glasson, décrit avec poésie le mulet et son guide dans le journal La Gruyère du 13 juin 1950 : « ...devant moi, un mulet dégringolait la pente dans le joyeux tintement de son grelot. C'était le barlatê qui s'en allait porter son odorante cargaison au salage. Et l'animal aux longues oreilles paraissait, lui aussi, conscient de sa mission. Il y a des sacerdoces à tous les étages de la création ».

Cette pratique continue cependant à exister sur l'alpage des Morteys, dans la réserve du Vanil Noir. Depuis 2014, l'association Transhumance et Traditions (Transtrad) a repris le flambeau et transporte les fromages des Morteys. Elle met également des mulets à disposition pour les travaux agricoles et pour le ravitaillement des cabanes du Club alpin. Les barlatès n'ont pas dit leur dernier mot !

Le barlatê l'è dèvinyè ouna figura dè la montanye. Civis, chorènon dè Djirâ Yachon, dejê avui poéji, le mulè è chon djido din la gajeta La Grevire in mil-nouthin-thinkanta: "...dèvan mè, on mulè dègringolâvè le rupito din le galé redzingon dè chon grelo. Irè le barlatê ke ch'in d'alâvè portâ chi chounabon dè fre ou chalâdzo. È la bithe i grôchè j'oroyè chinbyâvè, li achebin, chavè la vayà dè cha michyon. Li a di chachèrdothè a ti lè j'êtâdzo dè la Krèachyon".

Pê lè Mortê, pri dou Vani Nê, lè mulè ch'inyèyon adi. Du dou-mil-katouârdzè, « Transtrad » l'a rèprè lè lachè è mènè lè motè dè fre di Mortê. I betè achebin di mulè a dichpo-jichyon po di travô de la têra è po ravitayi lè kabânè dou "Club Alpin". Lè barlatê l'an pâ dre lou dêri mo !

Quiche à la courge et au Gruyère AOP



La quiche à la courge et au Gruyère AOP est un délice automnal parfait pour Thanksgiving. Elle allie la belle douceur de la courge aux savoureux arômes du Gruyère AOP. Avec sa garniture orange vif, cette quiche est un régal pour les yeux, mais aussi une véritable expérience gustative. Crémeux à souhait, le Gruyère AOP lui confère une profondeur et une complexité inégalées qui se marient à merveille avec la courge délicate. Que ce soit pour un

repas réconfortant le midi, pour un élégant souper ou pour éblouir ses convives sur un buffet de Thanksgiving, cette quiche à la courge a vraiment tout pour plaire. Facile à préparer, elle met délicieusement en valeur les produits de saison. Avec son fond croustillant et sa garniture aromatique, elle fera rapidement partie de vos plats préférés car elle réunit dans votre assiette toutes les saveurs de l'automne, agrémentées d'un véritable parfum de fête.

LA RECETTE

Nombre de personnes: 4
Préparation: 90 min.
Réalisation / cuisson: 60 min

INGRÉDIENTS

Pâte brisée

260 g de farine
160 g de beurre
10 g de sel
60 g d'œuf entier battu
50 g de Gruyère AOP Réserve

Garniture

200 g de potimarron
150 g de butternut
50 g d'échalotes
10 g d'ail
30 g de beurre
30 g de vin blanc sec
250 g de Gruyère AOP
130 g d'œuf entier battu
200 g de crème entière
5 g de thym
5 g de romarin
Sel, poivre et noix de muscade

PRÉPARATION

Pâte brisée

- Couper le beurre en petits dés et le réserver au frais.
- Râper finement le Gruyère AOP Réserve.
- Mélanger la farine avec les dés de beurre et bien frotter le tout entre les mains jusqu'à obtenir une masse ressemblant à des amandes moulues.
- Ajouter ensuite le reste des ingrédients et bien mélanger le tout.
- Envelopper dans du film alimentaire et réserver au frais pendant une heure.

Garniture

- Hacher finement les échalotes et l'ail, et les faire suer dans le beurre.
- Éplucher la courge, la couper en cubes, puis la faire revenir avec les échalotes et l'ail, ajouter les herbes.
- Verser la crème et assaisonner. Dès que la courge est tendre, retirer les herbes et mixer la préparation. Râper 150 g de Gruyère AOP

dans le mélange. Selon la consistance souhaitée, ajouter éventuellement un peu de bouillon.

- Laisser refroidir un peu la préparation, puis ajouter l'œuf battu et mixer une nouvelle fois. Saler, poivrer et ajouter de la noix de muscade, puis verser la préparation sur la pâte brisée abaissée.
- Râper un peu de Gruyère AOP par-dessus et faire cuire au four à 180 °C (chaleur tournante) pendant environ 40 minutes.
- Avant de servir, rajouter une généreuse portion de Gruyère AOP râpé par-dessus et déguster chaud.

TRUCS ET ASTUCES

Envelopper la pâte brisée déjà un peu aplatie dans le film alimentaire et la réserver ainsi au frais. Il sera ainsi plus facile de la dérouler.

La découverte des Epicures



Les lauréats du concours « Epicures » avec le comité de la Préfecture

Après une première édition en 2019, les « Epicures » ont repris. Il s'agit d'une rencontre pouvant réunir entre 30 et 50 personnes dont l'issue ne peut être qu'une bonne fondue au Gruyère AOP. Le 3 mai 2024, les convives ont découvert, avec l'ancien Conseiller national Jacques-André Maire, compagnon de la Confrérie, la Maison de la Tourbière ainsi que les marais rouges aux Ponts-de-Martel. S'en est suivie une dégustation surprise mettant en valeur les produits du terroir local : chocolats du Joratel, pains et amaretti de la Brévine, saucisson neuchâtelois en bouchée et divers fromages bleus, mi-durs et à raclette. Un concours a agrémenté la soirée ; il s'agissait de deviner le poids d'un saucisson. Celui-ci a été gagné par un membre de nos amis de la Noble Confrérie des Olifants en Pays de Neuchâtel.

La Fête des Vendanges de Neuchâtel s'est déroulée le 29



septembre 2024 sous une météo fraîche mais ensoleillée. La joyeuse bande, composée de membres de la Confrérie bien endimanchés et des servants affublés du célèbre polo jaune vif de l'Interprofession, a commencé la journée par une bonne fondue au Gruyère AOP sous les hangars du port du Nid-du-Crô. Le cortège s'est élancé à 15h avec une cadence qu'il a fallu garder au pas de charge. Plus de 10'000 sticks de Gruyère AOP ont été offerts tout au long du parcours. On peut dire que cette fois la quantité a suffi ! Le public était au rendez-vous, lui qui adore recevoir un verre de Chasselas, un morceau de taillaule et un stick de Gruyère AOP. Comme à notre habitude, nous avons eu droit à notre lot d'invités, parmi lesquels le Conseiller fédéral Beat Jans. Le thème de la fête de cette année : Blanche fête et les 7 grains. L'encavage choisi par la Gerle d'Or a été la maison Jungo-Fellmann à Cressier.

Le comité de la Préfecture BEJUNE a vécu quelques changements avec le départ de Gérald Raboud, qui a quitté l'Ajoie pour ses terres natales valdo-fribourgeoises. Bernard Leueberger de Champoz l'a rejoint.

Daniel Geiser
Préfet BEJUNE



Visite des marais de la tourbière des Ponts-de-Martel



Fête des Vendanges – l'équipe est prête pour le cortège



La ferveur populaire au passage de celles et ceux qui distribuent les sticks

Choeur de la Confrérie du Gruyère

Frédéric Bertschy | Président du Choeur

Chers membres de la Confrérie,

L'année écoulée a été riche en événements pour le Chœur de la Confrérie du Gruyère, marquée par des concerts mémorables et des rencontres fraternelles. Je vous propose de revenir sur les principales activités qui ont rythmé notre année musicale.

Je profite de l'occasion pour remercier chaleureusement le Conseil de la Confrérie et son Gouverneur, Grégoire Raboud, notre cher directeur René Berset, le comité du Chœur et les chanteurs pour leur engagement et leur soutien.

Le 13 avril, notre concert annuel s'est déroulé avec le Chœur La

Gruéria de Pringy/Gruyère. Cet événement, attendu chaque année, a permis, une fois de plus, de renforcer les liens avec ce chœur ami et d'offrir un moment de musique inoubliable à notre public.

Le 10 mai, nous avons été invités à chanter lors de l'événement du Lions Club International de Genève,



qui s'est déroulé à Pringy. Une belle opportunité de faire rayonner notre répertoire auprès d'un nouveau public.

Le lendemain, le 11 mai, nous avons participé au traditionnel Chapitre sur le thème Moitié-Moitié à la BCF Arena de Fribourg. Comme toujours, ce fut un moment de partage et de convivialité autour des valeurs de la Confrérie, d'humour et de musique dans l'ancre du Dragon.

Le 25 mai, nous nous sommes rendus à Besançon pour un concert en collaboration avec le Chœur de Pierre. Cette rencontre internationale fut un grand succès et a permis de faire découvrir notre patrimoine musical, et surtout le Gruyère AOP, en terre de Comté. Le résultat était sans équivoque: le niveau de chant était à la hauteur de la suprématie de notre Gruyère sur le Comté.

Le 21 juin, à l'occasion de la Fête de la musique, nous avons donné un concert à Etagnières en compagnie des Gais Compagnons du Guillon. Une soirée festive, et marquée par

une belle communion entre les deux chœurs.

Le 8 septembre, nous avons eu l'honneur de chanter lors de la magnifique Bénichon d'Ecuvillens. Cet événement, ancré dans les traditions locales, nous a permis de participer activement à cette fête régionale incontournable, qui attire plus de 15'000 visiteurs chaque année.

Le 15 septembre, nous nous sommes rendus à Lucerne pour une rencontre des chœurs de fromagers. Cette réunion nationale a été un moment privilégié pour échanger avec d'autres chœurs et pour célébrer ensemble notre passion commune pour le chant et le fromage.

Le 28 septembre, nous avons participé au Chapitre de Genève, qui s'est tenu à Carouge. Cette journée fut marquée par une cérémonie officielle et des moments de convivialité partagés avec les membres de la Confrérie, le tout sur le thème de « Carouge Cité Sarde », une réussite totale. Bravo à nos amis genevois pour l'organisation !

Le 24 octobre, nous avons accompagné en chanson la remise des médailles IPG à Yens, une cérémonie prestigieuse qui valorise les producteurs et artisans liés à l'Interprofession du Gruyère. Un moment solennel et riche en émotions.

Le 26 décembre, pour clore l'année en beauté, nous avons offert un concert de Noël en partenariat avec le Chœur de Praroman. La magie des chants de Noël a résonné dans les cœurs, apportant joie et sérénité à tous les participants.

Cette année encore, notre chœur a su porter avec fierté les valeurs de la Confrérie du Gruyère et du Gruyère AOP à travers ses nombreuses prestations, tant en Suisse qu'à l'étranger. Je tiens encore à remercier chaleureusement tous les membres pour leur engagement et leur enthousiasme. Nous espérons que l'année prochaine sera tout aussi riche en événements et en émotions.

Musicalement vôtre !



Remerciements

RAPHAEL DELLEY

Intronisé le 10 juin 2017 lors du Chapitre de Gruyères, Raphaël a tout de suite pris la fonction de chantre, puis Maître-chantre depuis 2022. Habitant de Font, Raphaël s'est particulièrement investi pour narrer les menus lors des chapitres avec tact, humour et une certaine poésie culinaire, dont il a, seul, le secret. Après sept ans dédiés au Gruyère AOP, Raphaël se destine à une nouvelle vie « post professionnelle ». Il reste bien sûr Solide Compagnon de notre Confrérie et nous lui souhaitons une très bonne suite.

NICOLAS SEYDOUX

Président du Chœur élu en 2021, Nicolas Seydoux avait intégré le Conseil en 2023. En effet, le Président du Chœur fait désormais, statutairement, partie intégrante du Conseil. Après avoir présidé à la destinée de la formation depuis 2021 et chanté depuis 2005, Nicolas a décidé de remettre son mandat en 2024. Nous le remercions pour son engagement et lui souhaitons bonne santé et plein succès pour la suite.

Ils s'engagent, et ça fait plaisir



SANDY ULDRY TRÉSORIÈRE

Sandy a travaillé à l'IPG de 2009 à 2022 et a très rapidement contribué à la gestion des finances de la Confrérie du Gruyère. Elle a gardé cette tâche même après avoir quitté son poste pour travailler depuis 2022 comme Administratrice des finances de la Commune de Haut-Intyamon. Avec son brevet de spécialiste en finance et comptabilité, il est évident que notre Confrérie est en de bonnes mains au suivi des finances, budgets et autres gestions de projets. Nous la félicitons et remercions pour son engagement et son arrivée dans le Conseil.



JEAN-MARC PILLONEL MAÎTRE-CHANTRE

A peine nous venons de prendre congé de Raphaël Delley, que nous avons la chance d'accueillir son successeur. Jean-Marc Pillonel a été intronisé en 2022 à Châtel-st-Denis. Habitant Villars-le-Grand, Jean-Marc est enseignant de métier. Mais c'est aussi un passionné de musique. En parallèle à son activité de base, il se consacre à la gestion de son magasin d'édition, de diffusion et de vente de partitions. Enfin il est à relever qu'il trouve encore du temps pour diriger des chœurs. C'est dire si notre Maître-chantre aime le contact, les mots et la musique. Merci pour son engagement.



FRÉDÉRIC BERTSCHY PRÉSIDENT DU CHŒUR DE LA CONFRÉRIE

Frédéric a été élu Président du Chœur de la Confrérie en avril 2024. Il est entré dans les rangs en 2021. Technicien orthopédiste de formation, Frédéric a accepté le défi de cette présidence alors que depuis 2017 il est directeur d'une entreprise d'envergure nationale spécialisée en orthopédie et réhabilitation, entre autres. Il s'attelle dès à présent à développer des projets de développement futur du Chœur tout en participant au maximum aux séances et activités du Conseil. Bienvenue et merci.

Une présence locale importante

Nous remercions **VÉRONIQUE CALAME-ROSSET**, membre de la Confrérie depuis 2018 entrée au sein du comité de la Préfecture BEJUNE dès 2019. Véronique a contribué au développement des activités du côté du Jura-Neuchâtelois et nous l'en remercions vivement. Nous lui souhaitons plein succès et nous nous réjouissons de la revoir au travers de nos événements.

Nous saluons aussi **GÉRALD RABOUD**, Maître fromager intronisé en 2000 et membre de la Préfecture BEJUNE depuis 2006. Professionnel reconnu dans la région de Courgenay, ainsi que loin à la ronde, Gérald a contribué aux activités de sa Préfecture avec passion, fidélité et engagement. Nous le remercions chaleureusement et lui souhaitons plein succès.

Nos remerciements vont enfin à **JEAN-MARC COLLOMB**, habitant de St-Aubin est membre de la Préfecture vaudoise depuis 2013. Intronisé en 1991, il a décidé de quitter le comité vaudois en 2024. Nous le remercions chaleureusement et lui souhaitons plein succès et pleine santé pour la suite de ses activités professionnelles et privées.

Donner du temps



BERNARD LEUENBERGER MEMBRE DE LA PRÉFECTURE BEJUNE

Bernard a 60 ans, père de 2 enfants. Mécanicien de précision de formation, il est agriculteur depuis l'an 2000. Sur un domaine de 75 hectares, il s'occupe de 50 vaches laitières et de chevaux des Franches-Montagnes. Bernard

Leuenberger est conseiller municipal à Court depuis 1996 et il porte la casquette de différentes présidences, comme celles du projet de développement régional du Jura Bernois, ou encore d'AGORA (chambre agriculture romande). Il a été président de la Chambre d'agriculture du Jura Bernois de 2011 à 2023. Merci à lui pour son investissement.

A vos agendas 2025 !

14 janvier	Voeux de la Préfecture genevoise
27 mars	Assemblée générale à Pringy
9 mai	Les « Epicures » de la Préfecture BEJUNE
17 mai	Chapitre à la BCF Arena (de 9h à 16h30)
6 juin	Risotto dans la meule de Gruyère AOP de la Préfecture vaudoise
Été 2024	Le chalet de fabrication présent à Bulle chaque jeudi du marché folklorique
29 août	Les Macaronis au Gruyère AOP
28 septembre	Cortège de la Fête des Vendanges à Neuchatel
25 octobre	Chapitre de l'Ermite à la Brévine (de 9h à 16h30)



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

