

VAUDOISE

article 5 de 7 sur la page 7

Les deux meilleurs Gruyère AOP sont vaudois



ODILE MEYLAN



Excellence L'interprofession a remis ses distinctions quinquennales. Catégorie alpage, Martial Rod l'a emporté. Pour la «version» village, le vainqueur se nomme Didier Bovet

Le meilleur Gruyère AOP et le meilleur Gruyère d'alpage AOP sont vaudois, selon l'interprofession qui a dévoilé mercredi à l'Institut agricole de Grangeneuve (FR) les lauréats de ces distinctions qu'elle remet tous les cinq ans depuis 2004. Compte tenu des concurrents en lice, ce doublé relève bien de l'exploit: quarante-cinq des soixante-huit pâtes dures récompensées (sur 216 fromageries) viennent en effet du canton de Fribourg, pour quinze vaudoises, cinq neuchâteloises, deux jurassiennes et une bernoise. Cette double victoire est d'autant plus belle que jamais encore une fromagerie vaudoise n'avait raflé la mise dans l'une ou l'autre de ces deux catégories.

«Cette récompense, c'est le couronnement de ma carrière. Je la partage volontiers avec mon affineur et mes producteurs de lait, les deux autres maillons de la chaîne de production que nous formons», se réjouit Didier Bovet. Installé depuis 19 ans à la fromagerie de Corcelles-le-Jorat, il avait déjà vu l'excellence de son gruyère «villageois» être honorée par le Conseil d'État voilà un an.

Le pâte dure du tout juste quinquagénaire a obtenu la note moyenne de 19,87 sur 20. Ou plutôt les pâtes dures, puisque ce titre couronne son travail exceptionnel sur une période de soixante mois au cours de laquelle ses fromages ont été taxés mensuellement. «Vous n'avez pas gagné les 100 mètres des championnats du monde d'athlétisme qui se court en moins de 10 secondes, vous avez remporté un championnat qui se joue sur cinq ans», image ainsi Oswald Kessler, président de l'Interprofession du Gruyère (IGP).

«Imaginez que pour obtenir une telle moyenne, Didier Bovet a obtenu la note de 20 pas moins de 44 fois sur 60», complète Philippe Bardet. Le directeur de l'Interprofession du Gruyère (IPG) a ainsi mis en avant le travail de longue haleine au quotidien nécessaire à l'obtention d'une telle qualité. «Sans ça, il n'y aurait pas d'AOP, ni de fromage d'excellence.»

C'est un peu cela que le lauréat a déclaré devant l'assemblée, tout en rappelant l'évolution subie par le métier: «La technologie doit aider l'homme sans pénaliser le produit. Et il faut faire la différence entre traire une vache et produire du lait pour un Gruyère AOP, faire du fromage et fabriquer un Gruyère AOP et finalement frotter des fromages et affiner un Gruyère AOP.»

Amodiateur de l'alpage combier de La Moesettaz, sur le territoire de la commune du Chenit – où se dérouleront en partie les Jeux olympiques de la jeunesse –, Martial Rod a pour sa part été récompensé d'un 19,63. L'excellence de son gruyère d'alpage a, elle aussi, été honorée par le Conseil d'État en 2017. Pour cet habitant de Bière qui travaille à la vallée de Joux depuis 1997, la médaille d'or reçue mercredi en fin de journée à Grangeneuve prouve que l'installation au feu de bois qu'il a montée à La Moesettaz lui offre de belles conditions de travail. «C'est en tout cas la preuve que je fabrique un produit de qualité depuis pas mal d'années», se réjouit-il. Le gruyère d'alpage s'élaborant seulement de fin mai à début octobre, ses meules ont été contrôlées deux fois par an, en novembre et en janvier. F.RA.