

Produits du terroir

Didier Bovet touche à nouveau le Saint-Graal du Gruyère AOP

L'interprofession a rendu le verdict qu'elle délivre tous les cinq ans. Le meilleur, c'est à nouveau le maître fromager de Corcelles-le-Jorat.

Frédéric Ravussin

Publié: 24.10.2024, 20h36





Pour la deuxième fois de suite, c'est le fromage de Didier Bovet à Corcelles-le-Jorat qui a été sacré meilleur Gruyère AOP pour la période 2019-2023.

PATRICK MARTIN



Abonnez-vous dès maintenant et profitez de la fonction de lecture audio.

[Se connecter](#)

[BotTalk](#)

En bref:

- Le Gruyère AOP de Didier Bovet sacré pour la deuxième fois.
- Taxé à 60 reprises en cinq ans, il a obtenu une moyenne pondérée de 19,71 sur 20.
- Son fromage est affiné en caves naturelles à Ursy (FR), au-dessus de Moudon.

- Didier Bovet prendra le 30 avril 2025 une retraite bien méritée.

Un mois après la Confrérie des Chevaliers du bon pain, c'est au tour de l'Interprofession du Gruyère (IPG) de décerner les lauriers qu'elle a tressés pendant cinq ans, de 2019 à 2023. Et la cérémonie qui s'est tenue ce jeudi après-midi à Yens a confirmé que l'année 2024 avait tendance à hautement apprécier ce qui avait déjà été aimé. Comme le pain du boulanger grandsonnois Christophe Ackermann à la fin du mois de septembre, c'est en effet un produit sacré une première fois en 2019 qui a été couronné: le Gruyère AOP du maître fromager de Corcelles-le-Jorat Didier Bovet.

Le quinquagénaire (il est né en 1968) s'attendait-il à récidiver? Au vu des notes obtenues chaque mois pendant cinq (soit 60 taxations), il se doutait bien que son fromage n'avait pas perdu grand-chose de la qualité qui lui avait valu d'être honoré en 2019. «Je pensais être dans les trois premiers, mais ma moyenne est tout de même un peu plus basse. Il y a cinq ans, je m'étais dit que si je ne gagnais pas, je ne gagnerai jamais...»

Exigeant avec lui-même comme avec les autres, Didier Bovet pense connaître l'origine de cette baisse très relative. À savoir les quelques modifications apportées à la cave de sa fromagerie. «Du coup, on n'est pas encore au top...»

19,71 sur 20

Avec un résultat final de 19,71 (sur 20), contre 19,87, il a tout de même à nouveau placé la barre de l'excellence à un très haut niveau. «C'est un perfectionniste, il est minutieux, on le voit à sa réaction», sourit Philippe Bardet. Et le directeur de l'IPG de souligner le travail accompli: «Pour arriver à une telle moyenne, il a obtenu 33 fois sur 60 la meilleure note.»



Le maître fromager corçalin transforme 2,7 millions de kilos de lait par année en Gruyère AOP, en raclette, en Corçalin et en yogourts.

PATRICK MARTIN

Car contrairement à des concours ponctuels où le participant présente un produit de son choix, c'est ici la qualité sur la longueur qui est jugée: «Chaque mois, deux experts taxent un lot de Gruyère AOP vieux de 4 mois et demi dans les caves d'affinage. Ils s'attardent sur la texture de la pâte, le goût du fromage et l'aspect général de la meule», explique Philippe Bardet.

Il en va ainsi pour les 160 fabricants de la filière qui s'étend sur cinq cantons: Vaud et Fribourg, bien sûr, mais aussi Neuchâtel, Berne et Jura. Vainqueur pour la deuxième fois de suite, le Gruyère AOP vaudois serait-il meilleur que son homologue fribourgeois? L'idée d'une guéguerre cantonale fait sourire Didier Bovet, lui, le Fribourgeois de Montet/Glâne installé dans le canton de Vaud depuis 2000. «Au hockey, je suis plutôt Gottéron que LHC, c'est vrai. Mais pour le Gruyère,

c'est l'ensemble de la zone de production qui compte à mes yeux, pas le lieu où il est produit.»

Affiné à Ursy (FR)

Le sien est du reste en quelque sorte valdo-fribourgeois, puisque affiné dans les caves naturelles d'Elsa Group à Ursy (FR). Ses lauriers récompensent du reste aussi le travail réalisé dans ces locaux anciennement propriété de Mifroma. «Je tiens d'ailleurs à y associer mes dix producteurs laitiers de Corcelles, Carrouge et Ropraz et toute mon équipe à Corcelles: trois vendeuses, trois collaborateurs à la production.» Sans oublier évidemment son épouse Valérie. «Entre l'administration, le magasin et la fabrication de certains produits, elle travaille à 150%!»

C'est qu'il en faut du monde pour transformer annuellement 2,7 millions de kilos de lait en Gruyère AOP (240 tonnes), en yoghourts (3000 à 4000 par semaines) et en spécialités mi-dures (20 tonnes). Ses raclettes et ses Corçalins n'ont du reste pas grand-chose à envier à la star de la laiterie-fromagerie de Corcelles qui aura un nouveau patron au printemps prochain.

Didier Bovet ne remportera en effet pas une troisième fois le Saint-Graal dans cinq ans. Le 30 avril 2025, le maître fromager prendra une retraite bien méritée. Et ce n'est pas son épouse qui s'en plaindra, elle qui n'oublie pas que leurs dernières vacances remontent à six ans déjà. L'excellence a un prix.

À noter que 35 fromagers ont obtenu une médaille (dont onze en or) et que l'Interprofession a également distingué le meilleur Gruyère d'alpage AOP (60 producteurs), en l'occurrence celui que le Fribourgeois Jacques Ruffieux élabore à Tissiniva, au-dessus de Charmey.