

CORCELLES-LE-JORAT

Distinction

Didier Bovet au sommet de son art

• Installée dans une dynamique régionale, la fromagerie de Corcelles-le-Jorat est garante d'une production fromagère de qualité. Producteurs de lait et fromager unis dans une même quête d'excellence décrochent l'or pour la seconde fois. Pour Didier Bovet, passionné depuis tout jeune pour ce précieux produit, le Graal est atteint. La distinction suprême remise ce 2 octobre 2019 fait suite à celle de 2014 pour son Gruyère AOP.

«Ce n'est qu'avec du bon lait que l'on fait du bon fromage!». Une phrase qui en dit long sur le respect porté par le fromager à onze producteurs de lait. «Je suis reconnaissant envers eux pour leur collaboration, leur régularité, leur soutien. D'un bout à l'autre de la chaîne, chaque détail compte. Notre équipe à la fromagerie possède toutes les qualités requises. Tous les «ingrédients» sont réunis pour faire du bon travail. L'Interprofession du Gruyère AOP procède chaque mois à des contrôles de qualité sur une période de cinq ans. Au terme de cette période, elle distribue des distinctions à 15% des fromageries.

Didier Bovet a le succès discret et pourtant le chemin parcouru jusqu'à l'or n'a rien d'une balade tranquille. Nous l'avons rencontré avec sa femme Valérie. Il nous parle de ce savoir-faire du fromager. «C'est beaucoup de présence et de patience, le soin du détail et une vigilance de tous les instants. Bien que les grandes lignes soient définies



Didier Bovet reçoit sa médaille d'or à Grangeneuve

par un cahier des charges édicté par l'Interprofession, la «patte» du fromager c'est l'art de s'adapter au lait. Le décaillage reste la partie la plus délicate. C'est là que tout se joue! Puis l'affinage joue un rôle important. Les Gruyères AOP de notre fromagerie sont affinés par Mifroma à Ursy. Les fromages partent d'ici à 3 mois. Pour un Gruyère doux, il faut compter 6 mois d'affinage, mi-salé 9 mois, salé 12 mois et vieux Gruyère AOP 18 mois. La plus grande partie de notre production sort en mi-salé. Puis notre fromage fait sa vie et se modifie encore avec le temps.

Quels sont les projets d'avenir du double médaillé d'or (2014 et 2019)? «Avant tout, faire du bon fromage qui fait plaisir aux clients. C'est ça le véritable moteur. La médaille

d'or est une belle fierté pour tous les collaborateurs de la fromagerie et les producteurs de lait. C'est un concours de grande valeur. Une pensée aussi pour ma famille qui connaît l'exigence du métier et une présence constante car les plus de 6'000 meules de Gruyère AOP produites par année doivent être régulières de la première à la dernière».

Jean-David Chevalley, président de la Société de laiterie, nous a rejoints. Avec son frère Freddy, ils exploitent un domaine avec 45 vaches laitières. «Cette nouvelle médaille d'or me fait infiniment plaisir et ça confirme notre bon choix. Tout le monde n'a pas la chance d'avoir un «Didier Bovet» comme Maître fromager» avoue-t-il en souriant.

Didier Bovet a été intronisé Compagnon de la Confrérie du Gruyère AOP en 1998. La Laiterie-Fromagerie est située route de la Laiterie 6, à Corcelles-le-Jorat. Tél. 021 903 17 90. Ouverture du lundi au samedi de 8h à 12h et de 17h à 19h, le dimanche et jours fériés de 9h à 11h et de 17h à 19h. A l'extérieur du magasin se trouve un automate à fromage 24h/24 avec de la fondue, de la Joraclette ainsi que du Gruyère AOP, du Corçalin et du pain précuit.

[Dany Schaar]

Remise des distinctions à l'Institut Agricole de Grangeneuve. L'Interprofession du Gruyère remet pour la quatrième fois une distinction d'or, d'argent et de bronze ainsi qu'un diplôme aux fabricants de Gruyère AOP et de Gruyère d'Alpage AOP qui ont obtenu les meilleurs résultats de taxation. Portant sur la période du 1er janvier 2014 au 31 décembre 2018, ces distinctions sont le résultat d'un travail minutieux. L'attribution d'une telle récompense est un signe de reconnaissance des capacités professionnelles. Elle est également un stimulant des efforts consentis par les acteurs de la filière pour sans cesse améliorer la qualité du Gruyère AOP. Le nombre de médailles attribuées est limité à 15% des fabricants de Gruyère AOP et de Gruyère d'Alpage AOP. Les producteurs qui ont une moyenne pondérée de 19 points et plus reçoivent également un diplôme. Moyenne des points de Didier Bovet: 19.87

Cinéma
du
Jorat

1084 Carrouge (VD)

Mercredi 16 octobre à 20h**Samedi 19 octobre à 17h**LA GRAND-MESSE 6/10 ans 1h15
(documentaire) de Valéry Rosier
et Méryl Fortunat-Rossi**Vendr. 18 octobre à 20h30****Samedi 19 octobre à 20h30**LE DINDON 12/12 ans 1h25
(comédie) de Georges Feydeau.
Réalisé par Jallil Lespert, avec Dany Boon,
Guillaume Galienne et Alice Pol

Prix des places Fr. 10.-

Prochaines séances:

1 et 2 nov. «Spécial Halloween»

info@cinema-du-jorat.ch

www.cinema-du-jorat.ch



L'équipe de la fromagerie

ds