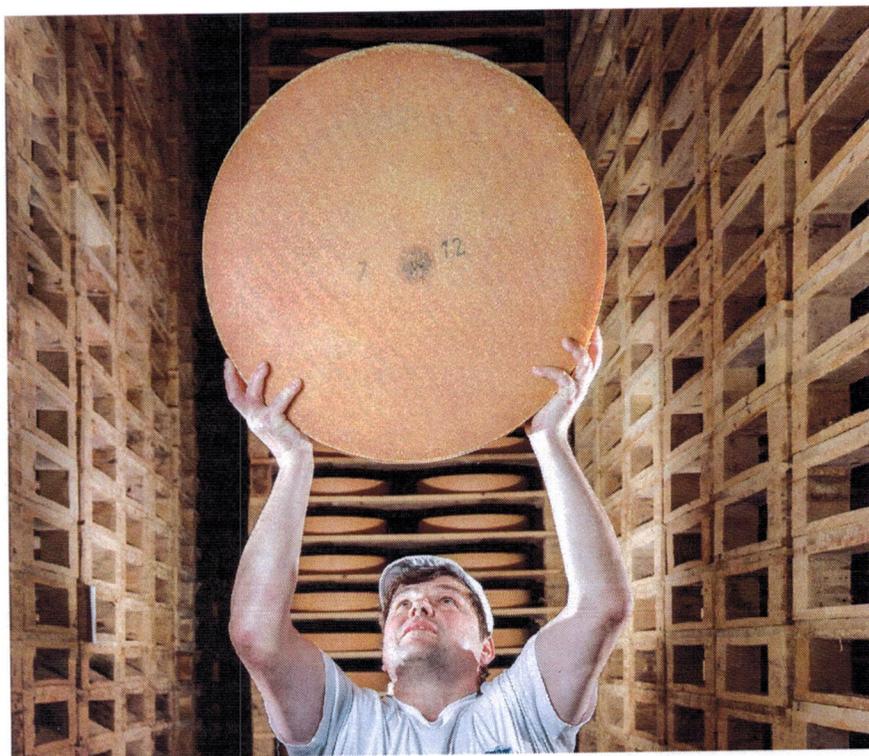


3 octobre 2019

Un fromage couleur or

Le verdict vient de tomber: Didier Bovet est le meilleur producteur de Gruyère AOP. Maître fromager à Corcelles-le-Jorat (VD), il livre ses meules à Mifroma où elles sont affinées à Ursy (FR), avant d'être découpées et proposées à la vente dans les magasins Migros.

Texte [Pierre Wuthrich \(/profile/564552\)](/profile/564552) **Photos** [Christophe Chammartin](#)



Pour l'Interprofession du Gruyère, Didier Bovet est le meilleur producteur de Gruyère AOP.

Les habitants de Corcelles-le-Jorat (VD) ont de quoi être fiers. Car c'est dans ce petit village situé entre Lausanne et Moudon qu'habite Didier Bovet, sacré début octobre meilleur producteur de Gruyère AOP par l'Interprofession du même nom. «C'est l'aboutissement de toute

carrière», reconnaît le Vaudois d'adoption qui exploite la fromagerie du village depuis l'an 2000. Pour pouvoir dresser précisément un tel classement, l'association qui défend les intérêts du plus célèbre des fromages suisses a mis en place un système strict de contrôles. Et pour que cette hiérarchisation reflète le plus possible la réalité, les échantillonnages de qualité ne s'effectuent pas sporadiquement, mais ont lieu régulièrement, à raison d'une fois par mois tout au long de la carrière du producteur (lire ci-dessous).

Un concours sévère

Tous les cinq ans, l'Interprofession du Gruyère (<https://gruyere.com/fr/>) effectue un classement récompensant ses meilleurs producteurs. Pour le dresser, des représentants de l'association, mais aussi des fromagers, notent une fois par mois les meules des fromagers selon quatre critères principaux:

- l'ouverture (ou défaut de la pâte) et la conservation;
- la pâte (soit la texture) et la couleur;
- le goût et l'arôme;
- l'extérieur et la forme.

Chaque contrôle mensuel, dans le métier on parle de taxation, donne droit à une note. Après cinq ans, la moyenne de ces soixante notes détermine un classement général.

Par respect pour le produit, les taxations se font avec le plus grand professionnalisme et la plus grande sévérité qui soient. Ainsi, en 2019, l'Interprofession n'a au total récompensé que 29 producteurs sur les 165 que compte le regroupement et 9 ont reçu une médaille d'or. Parmi eux, Didier Bovet arrive en tête avec la meilleure moyenne finale. Relevons encore que 12 autres producteurs travaillant avec Mifroma, et donc Migros, ont également reçu une médaille ou un

diplôme.

«Pour moi, c'est un concours qui compte vraiment, explique Didier Bovet. Premièrement, car tous les membres de l'Interprofession doivent y prendre part et deuxièmement car il récompense la régularité de notre travail.» Seulement voilà, ces contrôles ont aussi de quoi mettre les producteurs sous pression. «Le stress, on l'a de toute façon. Du coup, mieux vaut être en tête du classement qu'à la fin», analyse non sans raison le maître fromager qui voit plutôt dans cette méthode une stimulation pour, sans relâche, essayer de s'améliorer.



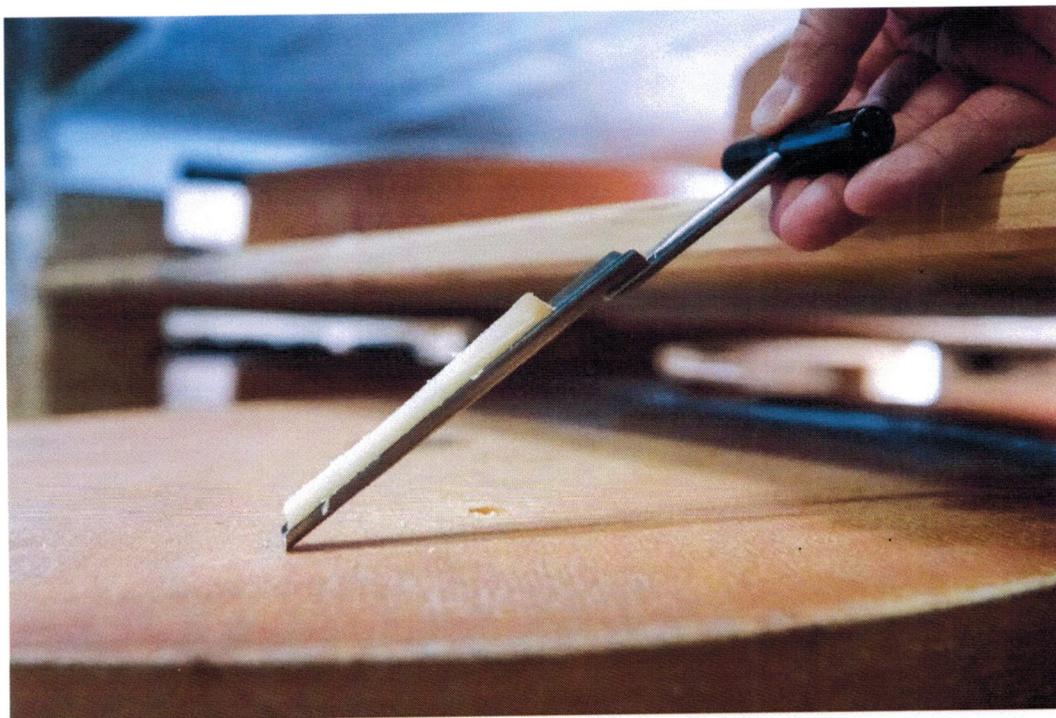
Les moules sont préparés pour le pressage qui donnera lieu à la formation des meules.

Cette recherche de l'excellence se reflète aujourd'hui dans les notes reçues, les meilleures de toute la profession. Mais comment s'explique-t-elle? «Il faut bien sûr de bons ingrédients que sont le lait et les bactéries lactiques, que je cultive chaque jour. Et puis, il faut aussi un peu de chance. Il y a des éléments extérieurs sur lesquels il est difficile d'avoir une influence, comme la présence d'un germe qui peut rapidement briser

le précieux équilibre patiemment atteint. Il faut savoir rester humble, malgré ces bons résultats.»

Une attention et une présence intenses

Modeste, Didier Bovet en omettrait presque de parler de lui et de son savoir-faire. «C'est vrai que la présence du fromager reste le point le plus important. Pour faire un bon fromage, il faut être là.» Car ce n'est qu'ainsi que l'expérience acquise au fil des ans peut être mise à profit. Entre gestes précis et œil expert, le maître fromager maîtrise parfaitement l'ensemble du processus de production. Il faut le voir vérifier minutieusement la taille des grains du caillé ou l'observer presser les différents moules – dans un ordre illogique pour le néophyte mais parfaitement sensé pour l'expert puisqu'il regarde à quelle vitesse le petit-lait s'écoule – pour se convaincre que ce fromager a tout d'un grand.



Les échantillons prélevés permettent l'analyse de la texture de la pâte du fromage, un critère de jugement majeur lors du concours de l'interprofession.

Il n'est dès lors pas étonnant que notre homme de 51 ans travaille sept

jours sur sept. «En ce moment, c'est très dur, car je n'ai personne, parmi les quatre manœuvres de mon équipe, qui soit au bénéfice d'un CFC de fromager.» Et les vacances du patron d'être ainsi sans cesse repoussées jusqu'à l'arrivée de la perle rare. «Les horaires de travail – les fromagers commencent en général tôt leur journée et travaillent aussi en soirée – en rebutent plus d'un. Pourtant, c'est un métier magnifique. On travaille avec des matières premières vivantes et, chaque jour, on se remet en question.»



Les meules sont affinées durant quatorze mois au total.

Par ailleurs, la profession est également un travail d'équipe. Avec d'un côté les producteurs de lait – ils sont ainsi onze à livrer chaque jour à la fromagerie de Corcelles-le-Jorat leur or blanc – et de l'autre côté, l'affineur. Didier Bovet livre près de 6500 meules par an – en exclusivité – à Mifroma. (<http://www.elsa.ch/default.asp?langage=1&nodeID=613>) À Ursy (FR), dans les caves creusées dans la molasse, les conditions pour un affinage sont parfaites. Les températures et le taux d'humidité étant naturellement idéaux, il n'y a besoin d'aucun artifice pour assurer le processus de maturation. C'est donc là que les meules du meilleur

fromager se développent. Vu la qualité irréprochable du produit, les responsables du site n'hésitent pas à laisser vieillir ce gruyère. Affiné durant quatorze mois au total, il sera ensuite vendu sous la marque Cave d'Or (<https://produits.migros.ch/assortiment?q=cave+d%27or>) à Migros. Et si, sur l'emballage, le nom de Didier Bovet ne figure pas, le nom de sa fromagerie de village – Corcelles-le-Jorat – est lui bel et bien indiqué. Opter en rayon pour ce fromage, c'est l'assurance de déguster le meilleur gruyère du monde. Ni plus ni moins.

[Alimentation \(/tags/t/alimentation\)](#)[Migros \(/tags/t/migros\)](#)[Tendances \(/tags/t/tendances\)](#)

Articles liés