

n° 32 - décembre 2019

Intensities

Des nouveautés au Vacherin Fribourgeois AOP
Neuigkeiten mit Vacherin Fribourgeois AOP



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Einmaliger Geschmack seit 600 Jahren

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO	3
Des partenaires qui mettent en valeur le produit Partner, die das Produkt zur Geltung bringen	
REPORTAGE	4
La Fondue Wyssmüller «Alpage AOP» arrive chez Coop Das Fondue Wyssmüller «Alpage AOP» jetzt bei Coop	
A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	8
Louis Bérard, Fromagerie de Chavannes-les-Forts Louis Bérard, Käserei Chavannes-les-Forts	
PORTRAIT	11
Adrien de Meyer, fondateur et directeur de la Pataclette Adrien de Meyer, Gründer und Geschäftsführer von Pataclette	
PORTRAIT	14
Un Meilleur Ouvrier de France passionné par le Vacherin Fribourgeois AOP Ein «Meilleur Ouvrier de France Fromager» und seine Begeisterung für den Vacherin Fribourgeois AOP	
AGENDA	18
IMPRESSUM	
<p>EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ECONOMIQUE TRADUCTION : TRAIT D'UNION GRAPHISME : PARALLELE.CH IMPRESSION : GLASSON PRINT, BULLE TIRAGE : 1300 EXEMPLAIRES</p>	<p>INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS RUE DE LA CONDÉMINE 56 - CP 2175 - 1630 BULLE 2 T. 026 919 8756 INFO@VACHERINFRIBOURGEOISAOP.CH WWW.VACHERIN-FRIBOURGEOIS-AOP.CH</p>

Des partenaires qui mettent en valeur le produit

Partner, die das Produkt zur Geltung bringen

URS SCHWALLER, PRÉSIDENT | PRÄSIDENT
ROMAIN CASTELLA, DIRECTEUR | DIREKTOR

Une année riche en événements se termine bientôt et elle va laisser place à 2020, qui sera très importante pour notre Interprofession, marquant les 25 ans de sa création. Nous remercions tous les acteurs de la filière pour cette année écoulée et nous réjouissons de nous lancer dans la préparation des manifestations qui rythmeront la prochaine, afin de fêter au mieux cet anniversaire avec vous.

Mais pour l'heure, cette édition d'Intensités est un peu particulière car elle met en avant des partenaires qui font vivre le Vacherin Fribourgeois AOP dans toutes ses formes, sans pour autant faire partie des membres de l'Interprofession. Vous pourrez ainsi découvrir le portrait d'Adrien de Meyer, fondateur de la Pataclette dont l'une des recettes est composée de Vacherin Fribourgeois AOP et qui remporte un grand succès, y compris auprès des ambassadeurs suisses. Autre registre, « Les Fondus Wyssmüller » ont créé une nouvelle recette moitié-moitié en collaboration avec Coop, « Alpage AOP ». Composée de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage et de Gruyère AOP d'alpage, elle est disponible depuis début novembre dans toutes les succursales Coop de Suisse sous la marque « Fine Food ».

Bien entendu, même si ce numéro est un peu différent, nous n'oublions pas nos membres qui sont les premiers ambassadeurs du produit. Pour notre rubrique « A la découverte de nos membres », nous sommes allés à la rencontre de Louis Bérard dans sa fromagerie de Chavannes-les-Forts. Nous le félicitons pour la qualité de son Vacherin Fribourgeois AOP, qui a remporté la médaille d'or en septembre au Concours suisse des produits du terroir 2019.

Chères lectrices, chers lecteurs, sur ces quelques mots, nous vous souhaitons une belle fin d'année et en profitons pour envoyer toutes nos pensées et remerciements aux acteurs de notre branche pour qui cette période est toujours bien remplie.

Ein ereignisreiches Jahr geht bald zu Ende und wird abgelöst von 2020, das für unsere Interprofession sehr wichtig sein wird, denn ihre Gründung liegt dann 25 Jahre zurück. Wir danken allen Akteuren der Wertschöpfungskette für dieses vergangene Jahr und freuen uns auf die Vorbereitung der Veranstaltungen, die den Rhythmus des nächsten Jahres prägen werden, um dieses Jubiläum gebührend mit Ihnen zu feiern.

Für den Moment jedoch ist diese Ausgabe von Intensités ein bisschen anders, denn sie stellt die Partner in den Vordergrund, die den Vacherin Fribourgeois AOP in allen seinen Formen mit Leben erfüllen, ohne allerdings zu den Mitgliedern der Interprofession zu gehören. So finden Sie diesmal beispielsweise das Portrait von Adrien de Meyer, kulinarischer Erfinder der Pataclette. Eines ihrer Rezepte besteht aus Vacherin Fribourgeois AOP und ist sehr erfolgreich, auch bei den Schweizer Botschaftern. Auf einem anderen Blatt stehen « Les Fondus Wyssmüller », die in Zusammenarbeit mit Coop ein neues Rezept moitié-moitié herausgebracht haben, das Fondue « Alpage AOP ». Es beinhaltet Vacherin Fribourgeois d'alpage AOP und Gruyère d'alpage AOP und ist seit Anfang November in allen Filialen von Coop in der Schweiz unter der Marke « Fine Food » erhältlich.

Auch wenn diese Ausgabe etwas anders ist, vergessen wir natürlich nicht unsere Mitglieder, die die ersten Botschafter des Produkts sind. Für unsere Rubrik « Über unsere Mitglieder » haben wir Louis Bérard in seiner Käserei in Chavannes-les-Forts besucht. Wir gratulieren ihm zur Qualität seines Vacherin Fribourgeois AOP, der im September beim Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte 2019 die Goldmedaille erhielt.

Liebe Leserinnen, liebe Leser, mit diesen Worten möchten wir Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und ein gutes Neues Jahr wünschen und die Gelegenheit wahrnehmen, den Akteuren unserer Branche, für die diese Jahreszeit immer sehr geschäftig ist, unsere besten Wünsche und unseren Dank auszusprechen.

La Fondue Wyssmüller «Alpage AOP» arrive chez Coop

Das Fondue Wyssmüller «Alpage AOP» jetzt bei Coop

Maître fromager depuis 1992, William Wyssmüller a créé la société « Les Fondues Wyssmüller » en 2017, après avoir travaillé sur le concept et le produit depuis 2012. Dans le cadre de sa collaboration avec Coop, il a créé une nouvelle recette distribuée dans toute la Suisse depuis début novembre, « Alpage AOP », vendue sous la marque « Fine Food » chez Coop et qui est un assemblage de Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP et de Gruyère d'Alpage AOP. Retour sur cette création.

Fils et petit-fils d'agriculteur, William Wyssmüller fait un apprentissage de fromager, suivi de l'école de fromagerie à Grangeneuve et enfin de la maîtrise fédérale qu'il obtient en 1992. De 1993 à 2007, il reprend la fromagerie de Vuadens en tant qu'acheteur de lait et fabricant. Après 14 ans d'activité, il ressent le besoin de faire autre chose de sa vie et a l'opportunité de reprendre trois magasins à Vevey, La Tour-de-Trême et Fribourg, qu'il regroupe sous l'identité des « Fromageries Wyssmüller ». En 2012, il remarque que les ventes de ses fondues distribuées chez Coop sont en baisse et il monte un groupe de travail avec un ami graphiste : « Nous sommes arrivés à la conclusion qu'il était nécessaire de donner un nom et une identité au produit. » C'est à partir de ce moment que William Wyssmüller commence à réfléchir à la création d'une marque de fondue fribourgeoise et à développer son identité, son message, son emballage et sa communication, y compris sur les réseaux sociaux.

2017 a fondé William Wyssmüller, Käsermeister seit 1992, die Firma « Les Fondues Wyssmüller », nachdem er seit 2012 an Konzept und Produkt gearbeitet hatte. Im Rahmen seiner Zusammenarbeit mit Coop hat er ein neues Rezept entwickelt, das seit Anfang November in der gesamten Schweiz vertrieben wird. Dieses Fondue « Alpage AOP » wird bei Coop unter der Marke « Fine Food » verkauft und ist eine Mischung aus Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP und Gruyère d'Alpage AOP. Später mehr zu dieser Kreation.

William Wyssmüller ist Sohn und Enkel von Landwirten. Nach einer Käserlehre besucht er die Käsereschule in Grangeneuve und legt schliesslich 1992 erfolgreich die Käsermeisterprüfung ab. Von 1993 bis 2007 übernimmt er die Käserei von Vuadens als Milchkäufer und Hersteller. Nach 14 Jahren spürt er wachsendes Verlangen, etwas anderes aus seinem Leben machen und nutzt die Chance, drei Geschäfte in Vevey, La Tour-de-Trême und Fribourg zu übernehmen, die er unter der Bezeichnung « Fromageries Wyssmüller » zusammenführt. 2012 stellt er fest, dass der Absatz seiner bei Coop vertriebenen Fondues rückläufig ist, und bildet gemeinsam mit einem befreundeten Graphiker eine Arbeitsgruppe: « Wir kamen zu dem Schluss, dass wir dem Produkt einen Namen und eine Identität geben mussten. » Von diesem Zeitpunkt an beginnt William Wyssmüller, über die Lancierung



« Les Fondues Wyssmüller » a beau être une marque fribourgeoise, c'est en terres valaisannes qu'elle est née : « En 2013, un ami valaisan m'a permis de me présenter en Valais, qui est un terreau propice et accueillant pour se lancer. J'ai commencé à faire quelques événements là-bas, des dégustations dans les magasins, en passant par les marchés de Noël et même la Foire du Valais à Martigny. La notoriété de mes fondues s'est faite petit à petit et, grâce aux réseaux sociaux, la résonance a progressivement atteint les autres cantons. » Jusqu'en 2016, où la qualité gastronomique des « Fondues Wyssmüller » a été reconnue par Gault&Millau, puis en 2017, avec la création officielle de la société Les Fondues Wyssmüller SA et de plusieurs postes de travail. Aujourd'hui, la marque compte huit recettes de fondues dans sa gamme, avec de nouvelles créations tous les deux ans environ.

Bien positionnée en Suisse romande, l'objectif est de faire connaître la marque au niveau national, ce que peut apporter la collaboration de longue date entre William Wyssmüller et Coop : « Depuis 2002 déjà, Coop vend ma fondue « Création », puis « Assemblage AOP » tout au long de l'année, ainsi que les variétés de saison. Je peux dire que mes produits ont grandi avec Coop et que nous avons une relation à long terme. » Aujourd'hui, la plupart de sa gamme est vendue dans les deux tiers du marché suisse et celles qui ne le sont pas encore y arrivent progressivement. A part Coop, William Wyssmüller travaille également avec Migros Valais, une collaboration qui date des débuts de la marque, Manor, Aligro et Prodega

einer Freiburger Fonduemarke nachzudenken und ihre Identität, ihre Botschaft, ihre Verpackung und ihre Kommunikation unter anderem in den sozialen Netzwerken zu entwickeln.

« Les Fondues Wyssmüller » mag eine Freiburger Marke sein, entstanden ist sie jedoch im Walliser Terroir: « 2013 konnte ich mich mit Hilfe eines Walliser Freundes im Wallis präsentieren, das mit seiner Gastfreundlichkeit günstige Bedingungen für den Einstieg bietet. Ich habe dort zunächst einige Veranstaltungen organisiert, von Degustationen in den Läden über Weihnachtsmärkte bis hin sogar zur Foire du Valais in Martigny. Meine Fondues wurden allmählich immer bekannter, und dank der sozialen Netzwerke fanden sie schliesslich auch in den anderen Kantonen Resonanz. » 2016 wurde dann die gastronomische Qualität der « Fondues Wyssmüller » durch Gault&Millau anerkannt, und 2017 entstanden mit der offiziellen Gründung des Unternehmens « Les Fondues Wyssmüller SA » mehrere Arbeitsplätze. Heute gehören acht Fondurezepte zum Sortiment der Marke, und etwa alle zwei Jahre kommen neue Kreationen dazu.

Nachdem die Marke nun in der Westschweiz gut positioniert ist, soll sie auch landesweit bekannt gemacht werden. Dazu kann die langjährige Zusammenarbeit zwischen William Wyssmüller und Coop beitragen: « Bereits seit 2002 verkauft Coop das ganze Jahr über mein Fondue « Création », dann « Assemblage AOP » sowie saisonale Spezialitäten. « Ich kann sagen, dass meine Produkte

pour les restaurateurs. Mais il ne souhaite en tout cas pas devenir une production industrielle et souhaite rester à taille humaine.

«L'alpage rappelle le côté humain et nos traditions d'armaillis fribourgeois.»

L'événement de cette fin d'année pour «Les Fondues Wyssmüller», c'est le lancement de sa nouvelle recette sous la marque «Fine Food» de Coop: «Ils nous ont demandé de créer une recette originale pour leur gamme distribuée au niveau national. Cela faisait plusieurs années que j'avais l'idée de faire une fondue d'alpage, c'est donc naturellement que je leur ai proposée cette recette, «Alpage AOP», composée de Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP et de Gruyère d'Alpage AOP.» Et, le message véhiculé tient à cœur du maître fromager: «L'alpage rappelle le côté humain et nos traditions d'armaillis fribourgeois.» Le fait d'être reconnu par l'équipe de Fine Food est très positif pour William Wyssmüller: «Cette marque donne une caution au produit car elle est déjà reconnue par le public. C'est bénéfique pour nous, surtout pour atteindre le marché alémanique.» Quant aux ventes, il ne se fixe pas d'attentes particulières, le plus important étant de proposer un produit qui lui tient à cœur.

Ce lancement a été un projet important de l'année 2019 et la suite s'annonce riche elle aussi: «Cette année, tout s'est accéléré. Il va falloir digérer notre croissance, puis définir et financer la stratégie pour la suite. Nous avons maintenant besoin d'agrandir encore un peu l'équipe et de trouver des locaux plus grands.» Si le projet à court terme est de préparer la structure de la société pour 2020, le maître fromager a également une ambition à long terme: «Le but serait d'inscrire la marque dans l'identité suisse de manière durable. Nous devons par exemple continuer à participer à des événements, surtout en Suisse alémanique. Nous y avons maintenant une porte ouverte, mais notre implantation va demander encore beaucoup de travail.»

mit Coop gewachsen sind und wir eine langfristige Beziehung haben.» Inzwischen werden die meisten seiner Produkte auf zwei Dritteln des Schweizer Marktes vertrieben, und wer noch nicht dabei ist, befindet sich auf dem Weg dorthin. Ausser Coop arbeitet William Wyssmüller auch mit Migros Valais, eine Zusammenarbeit, die auf die Anfänge der Marke zurückgeht, sowie mit Manor, Aligro und Prodega für die Gastronomie. Aber er will keinesfalls im industriellen Stil produzieren, sondern eine überschaubare Grösse behalten.

«Der Alpkäse erinnert an die menschliche Komponente und die Traditionen unserer Freiburger Sennen.»

Zum Ende dieses Jahres steht für «Les Fondues Wyssmüller» als grosses Ereignis die Einführung des neuen Rezepts unter der Marke «Fine Food» von Coop an: «Sie haben uns gebeten, ein Originalrezept für ihr landesweit vertriebenes Sortiment zu entwickeln. Ich hatte bereits seit einigen Jahren die Idee für ein Alpkäsefondue, und so habe ich ihnen natürlich dieses Rezept «Alpage AOP» angeboten, eine Mischung aus Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP und Gruyère d'Alpage AOP.» Und die vermittelte Botschaft liegt dem Käsereimeister am Herzen: «Der Alpkäse erinnert an die menschliche Komponente und die Traditionen unserer Freiburger Sennen.» Die Anerkennung durch das Team von Fine Food ist für William Wyssmüller sehr wichtig: «Diese Marke legitimiert das Produkt, denn sie ist von der Öffentlichkeit bereits anerkannt. Das ist für uns von Vorteil, vor allem, um den Deutschschweizer Markt zu erschliessen.» Beim Umsatz legt er sich nicht auf bestimmte Erwartungen fest, denn das Wichtigste ist, ein Produkt anzubieten, das ihm am Herzen liegt. Diese Lancierung war ein wichtiges Projekt des Jahres 2019, und auch die Zukunft erscheint viel versprechend: «In diesem Jahr ging alles viel schneller. Wir werden unser Wachstum zu verdauen und dann die weitere Strategie zu definieren und zu finanzieren haben. Jetzt müssen wir das Team noch ein wenig erweitern und grössere Räumlichkeiten finden.» Zwar besteht der kurzfristige Plan in der Vorbereitung der Unternehmensstruktur für 2020, doch der Käsereimeister hat auch ein langfristiges Ziel: «Wir werden daran arbeiten, die Marke nachhaltig in der schweizerischen Identität zu verankern. Beispielsweise müssen wir weiterhin an Veranstaltungen teilnehmen, vor allem in der Deutschschweiz. Dort steht uns jetzt eine Tür offen, aber es wird noch viel Arbeit kosten, uns zu etablieren.»

ANAÏS HENRY



— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

Louis Bérard, Fromagerie de Chavannes-les-Forts

Louis Bérard, Käserei Chavannes-les-Forts

Louis Bérard et le Vacherin Fribourgeois AOP, c'est une grande histoire de famille. Depuis sa tendre enfance, il a vécu entouré de ses parents, de ses cinq frères et sœurs et de son grand-papa. La fromagerie a été exploitée tour à tour par son grand-papa Aloïs, son papa Francis, et enfin par lui-même. La vie a toujours été rythmée par la fabrication, le bruit des boîtes, de la vapeur, des pompes, des hommes affairés autour des chaudières à fromages. Rencontre avec ce passionné, qui a construit une fromagerie privée et durable en 2017, réduisant ainsi au maximum son empreinte carbone.

C'est en 2003 qu'il reprend l'exploitation de la fromagerie du village et qu'il se marie avec Véréne. Quatre garçons naissent de leur union, Etienne, Eugène, Baptiste et Gabriel : « Nos petits gourmets, meilleurs ambassadeurs et fins connaisseurs du Vacherin Fribourgeois AOP. » Depuis 2017, ils vivent dans leur nouvelle fromagerie, toujours à Chavannes-les-Forts : « Nous étions à l'étroit dans l'ancienne fromagerie et les normes toujours plus exigeantes en matière de locaux imposaient un changement. Nous avons alors fait le pari de bâtir une nouvelle fromagerie au village et c'est avec détermination et passion que nous nous sommes engagés dans ce projet. Notre fromagerie, nous la voulions durable. C'est ainsi qu'elle est équipée de panneaux solaires thermiques, d'une réserve d'eau de plus de 50 000 litres, faisant office de batterie énergétique, ainsi que de

Louis Bérard und der Vacherin Fribourgeois AOP, das ist eine lange Familiengeschichte. Von klein auf lebte er im Kreise seiner Eltern, seiner fünf Geschwister und seines Grossvaters. Die Käserei wurde der Reihe nach von seinem Grossvater Aloïs, seinem Vater Francis und schliesslich ihm selbst geführt. Der Rhythmus des Lebens war immer von der Herstellung geprägt, dem Lärm der Milchkannen, dem Dampf, den Pumpen, den Menschen rund um die Käsekessis. Wir haben diesen Enthusiasten getroffen, der 2017 eine nachhaltige private Käserei gebaut und so seinen CO₂-Fussabdruck auf ein Minimum reduziert hat.

2003 übernimmt er den Betrieb der Dorfkäserei und heiratet Véréne. Aus ihrer Verbindung gehen vier Söhne hervor: Etienne, Eugène, Baptiste und Gabriel : « Unsere kleinen Gourmets, die besten Botschafter und ausgewiesene Kenner des Vacherin Fribourgeois AOP. » Seit 2017 leben sie in ihrer neuen Käserei, noch immer in Chavannes-les-Forts : « Wir waren in der alten Käserei sehr beengt, und die immer anspruchsvolleren Standards im Hinblick auf die Räumlichkeiten zwangen uns zu einer Veränderung. Wir haben dann auf den Bau einer neuen Käserei im Dorf gesetzt und uns entschlossen und leidenschaftlich für dieses Projekt engagiert. Unsere Käserei sollte vor allem nachhaltig sein. Deshalb ist sie mit thermischen Sonnenkollektoren, einem Wasservorrat von mehr als 50 000 Litern, der als Energiespeicher dient, sowie



panneaux photovoltaïques. Le bâtiment est extrêmement bien isolé, ce qui d'ailleurs nous permet de ne chauffer notre appartement que très peu, soit de mi-novembre à mi-mars environ. »

Depuis 2007, ils sont inscrits au Groupe Modèle Benchmark de Fromarte (faïtière des Artisans suisses du fromage), ce qui les engage à réduire leurs émissions de CO₂ de manière contraignante. La politique environnementale de la Confédération leur donnera raison. Le 21 mai 2017, le peuple suisse a accepté la loi révisée sur l'énergie. Celle-ci vise à réduire la consommation d'énergie, à améliorer l'efficacité énergétique et à promouvoir les énergies renouvelables. Une belle nouvelle pour Louis Bérard et sa famille, même si eux n'ont pas attendu cette votation pour prendre les devants : « Dans la pratique, nous avons réduit nos émissions CO₂ d'environ 20 % avec l'ancienne fromagerie. Avec la nouvelle installation, les objectifs ont été très largement remplis et même dépassés, puisqu'ils ont diminué de plus de 50 %, soit même au-delà des objectifs actuels 2030 de la Confédération. » Il est clair que de mettre en place de pareilles installations demande non seulement de la place, mais aussi un investissement conséquent et une vision à long terme : « Le modèle d'une fromagerie familiale et privée se prête idéalement à cette mise en œuvre. »

mit Photovoltaikmodulen ausgestattet. Das Gebäude ist extrem gut isoliert, so dass wir im Übrigen unsere Wohnung nur sehr wenig heizen müssen, also etwa von Mitte November bis Mitte März. »

Seit 2007 gehören sie zur Benchmark-Modell-Gruppe von Fromarte (Dachverband der Schweizer Käsespezialisten) und sind damit verpflichtet, ihre CO₂-Emissionen verbindlich zu reduzieren. Die Umweltpolitik des Bundes sollte ihnen Recht geben. Am 21. Mai 2017 stimmt das Schweizer Volk für das revidierte Energiegesetz, das den Energieverbrauch reduzieren, die Energieeffizienz verbessern und die erneuerbaren Energien fördern soll. Eine schöne Nachricht für Louis Bérard und seine Familie, auch wenn sie diese Abstimmung nicht abgewartet haben, um die Initiative zu ergreifen : « In der Praxis haben wir unsere CO₂-Emissionen gegenüber der alten Käserei um etwa 20 % reduziert. Mit der neuen Anlage wurden die Ziele weitestgehend erreicht und sogar übertroffen, denn die Emissionen gingen um über 50 % zurück, also mehr als der Bund derzeit für 2030 anstrebt. » Natürlich setzt die Realisierung solcher Anlagen nicht nur Platz, sondern auch eine konsequente Investition und eine langfristige Vision voraus : « Das Modell einer familiengeführten, privaten Käserei eignet sich ideal für ein solches Projekt. »

« Nous étions ravis de cette récompense qui sonne comme une reconnaissance et un encouragement pour un produit fantastique : le Vacherin Fribourgeois AOP. »

Quant au Vacherin Fribourgeois AOP, il demeure encore aujourd'hui le produit phare de la petite entreprise familiale : « C'est vrai, nous l'aimons beaucoup, mais nous apprenons encore chaque jour et nous devons constamment nous adapter à la composition et nature du lait frais livré deux fois par jour. Rien n'est jamais acquis et la nature est toujours plus forte que nous. C'est ce qui nous pousse tous les jours à être vigilants, motivés et à donner le meilleur de nous-mêmes. » En septembre 2019, la fromagerie a participé au Concours suisse des produits de terroir à Courtemelon. Bien leur en a pris, puisqu'ils ont obtenu deux médailles d'or : une pour le Vacherin Fribourgeois AOP et une autre pour leur fromage frais au lait de vache : « Nous étions ravis de cette récompense qui sonne comme une reconnaissance et un encouragement pour un produit fantastique : le Vacherin Fribourgeois AOP. »

Une chose est sûre, à Chavannes-les-Forts, l'exploitation de la fromagerie est une histoire de famille qui se vit et se partage au quotidien. C'est aussi ça, l'esprit AOP d'un produit !

« Wir haben uns riesig über diese Anerkennung gefreut, denn sie bestätigt und motiviert uns zum weiteren Einsatz für ein phantastisches Produkt: den Vacherin Fribourgeois AOP. »

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist bis heute das Vorzeigeprodukt des kleinen Familienbetriebs: « Es stimmt, wir lieben ihn sehr, aber wir lernen jeden Tag noch dazu und müssen uns ständig der Zusammensetzung und Art der Frischmilch anpassen, die zweimal täglich geliefert wird. Nichts ist selbstverständlich, und die Natur ist immer stärker als wir. Das veranlasst uns, jeden Tag wachsam und engagiert zu sein und unser Bestes zu geben. » Im September 2019 nahm die Käserei am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte in Courtemelon teil. Das zahlte sich aus, denn sie erhielt zwei Goldmedaillen: eine für den Vacherin Fribourgeois AOP und die andere für ihren Frischkäse aus Kuhmilch: « Wir haben uns riesig über diese Anerkennung gefreut, denn sie bestätigt und motiviert uns zum weiteren Einsatz für ein phantastisches Produkt: den Vacherin Fribourgeois AOP. »

Eines steht fest: In Chavannes-les-Forts ist der Käsereibetrieb eine Familiengeschichte, die im Alltag gelebt und geteilt wird. Und auch das entspricht dem Sinn und Geist einer Produkt-AOP!



— LE PORTRAIT —

Adrien de Meyer, fondateur et directeur de la Pataclette

Adrien de Meyer, Gründer und Geschäftsführer von Pataclette

L'histoire de la Pataclette a commencé il y a quelques années, lors d'une collation de retour de soirée à base de pommes de terre et de fromage à raclette. Après en avoir fait profiter sa famille et ses amis, Adrien de Meyer a voulu proposer sa création originale au grand public. Une année après la mise sur pied officielle de la société et de la marque, le succès est au rendez-vous et la Pataclette est vendue dans près de 60 points de vente dans toute la Suisse et notamment dans tous les Manor Food.

Né à Fribourg, Adrien de Meyer grandit ensuite à Villars-sur-Ollon et fait ses écoles à Lausanne. Il commence des études en économie à St-Gall mais se rend vite compte que ce qu'il aime, c'est la pratique et la vie professionnelle. Il décide d'arrêter ses études et travaille un moment en tant que trader chez Crédit Suisse. Il crée sa première entreprise à vingt ans, active dans le financement de sportifs de haut niveau, en automobile et dans le tennis féminin. 22 ans plus tard, à 42 ans, Adrien de Meyer est toujours entrepreneur et à la tête de trois sociétés, dont Foodisfaction SA, active dans le domaine de la gastronomie et qui compte notamment la Pataclette dans ses marques. Pour tout gérer, Adrien de Meyer peut compter sur des équipes dynamiques et professionnelles : « Il est important de savoir déléguer et de faire confiance à ses collaborateurs car sinon c'est compliqué d'être sur tous les fronts. »

Die Geschichte der Pataclette begann vor einigen Jahren nach einer nächtlichen Heimkehr mit einem Snack auf der Basis von Kartoffeln und Raclettekäse. Nachdem seine Familie und seine Freunde in den Genuss gekommen waren, wollte Adrien de Meyer seine originelle Kreation der Öffentlichkeit vorstellen. Ein Jahr nach offiziellem Aufbau der Firma und Marke ist der Erfolg längst eingetreten, und die Pataclette wird in über 60 Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz und insbesondere in allen Manor Food verkauft.

Adrien de Meyer ist in Freiburg geboren, in Villars-sur-Ollon aufgewachsen und in Lausanne zur Schule gegangen. Nachdem er ein Wirtschaftsstudium in St. Gallen begonnen hat, wird ihm schnell klar, dass ihm eher das praktische Arbeiten und das Berufsleben liegen. Er beschliesst, sein Studium abzubrechen, und arbeitet eine Zeit lang als Trader bei der Credit Suisse. Mit zwanzig Jahren gründet er sein erstes Unternehmen, das sich mit der Finanzierung von Spitzensportlern im Automobilbereich und im Damentennis beschäftigt. 22 Jahre später ist Adrien de Meyer mit 42 Jahren immer noch Unternehmer und leitet drei Gesellschaften, darunter die Foodisfaction SA, die in der Gastronomiebranche tätig ist und insbesondere die Pataclette zu ihren Marken zählt. Beim gesamten Management kann sich Adrien de Meyer auf dynamische und professionelle Teams verlassen: « Es ist wichtig, delegieren zu können



« Pour le fromage, j'ai tout de suite su que je voulais ne travailler qu'avec des AOP qui sont un gage de qualité et du savoir-faire helvétique. »

Si la Pataclette est née à un retour de soirée, il n'a pas fallu beaucoup de temps avant qu'elle devienne un incontournable des apéritifs d'Adrien de Meyer et qu'elle soit régulièrement réclamée par sa famille et ses amis. Poussé par un ami graphiste qui réalise l'identité graphique de la marque, il se lance finalement dans la mise sur pied de son produit et trouve la meilleure variété de pommes de terre, avec l'aide de son frère, ingénieur agronome et l'un de ses amis, producteur de pommes de terre: « Ce n'était pas facile, car il existe énormément de variétés. Il en fallu une qui s'accorde parfaitement avec le fromage fondu, qu'on puisse la vider assez facilement et surtout qu'elle puisse être congelée. » Quant au fromage, il y avait une évidence dès le départ: « C'était ma volonté de faire un produit entièrement suisse, jusqu'au packaging. Donc pour le fromage, j'ai tout de suite su que je voulais ne travailler qu'avec des AOP qui sont un gage de qualité et du savoir-faire helvétique. »

Si la première recette a été réalisée avec de la Raclette du Valais AOP, les origines fribourgeoises d'Adrien de Meyer n'ont pas mis long à resurgir. Depuis cet été, la Pataclette est également disponible avec du Vacherin Fribourgeois AOP, suite à un partenariat entre Adrien de Meyer et les caves de Vacherin Fribourgeois SA, et cette recette prend même le dessus en termes de volume par rapport à l'originale. Adrien de Meyer et Christian Duc, directeur des caves d'affinage VAFSA, se connaissaient déjà et le contact s'est donc fait assez facilement: « Il a vite été séduit par le produit, il trouve que les nouveautés sont toujours bienvenues. Il m'a beaucoup soutenu dans ce projet et j'ai pu bénéficier de son réseau. Je suis très content de travailler avec lui. »

und seinen Mitarbeitern zu vertrauen, denn andernfalls wird es kompliziert, an allen Fronten gleichzeitig präsent zu sein.»

« Deshalb wusste ich beim Käse sofort, dass ich nur mit den AOP arbeiten wollte, denn sie sind Garant für Qualität und Schweizer Know-how. »

Auch wenn die Idee zur Pataclette bei einer nächtlichen Heimkehr entstanden ist, so hat es nicht lange gedauert, bis sie zur unentbehrlichen Begleiterin der Apéros von Adrien de Meyer gehörte und von seiner Familie und seinen Freunden regelmässig verlangt wurde. Ein befreundeter Grafiker, der das Corporate Design für ihn entwickelt hat, motiviert ihn schliesslich, sein Produkt zu realisieren. Bei der Suche nach der besten Kartoffelsorte helfen ihm sein Bruder, der Agraringenieur ist, und einer seiner Freunde, ein Kartoffelproduzent: « Das war nicht einfach, denn es gibt enorm viele Sorten. Wir brauchten eine, die perfekt zum geschmolzenen Käse passt, die sich möglichst leicht aushöhlen und vor allem einfrieren lässt. » Beim Käse stand eines von Anfang an fest: « Ich wollte ein bis zur Verpackung rein schweizerisches Produkt. Deshalb wusste ich beim Käse sofort, dass ich nur mit den AOP arbeiten wollte, denn sie sind Garant für Qualität und Schweizer Know-how. »

Das erste Rezept basierte zwar auf dem Raclette du Valais AOP, aber es dauerte nicht lange, da tauchten die Freiburger Wurzeln von Adrien de Meyer wieder auf. Seit diesem Sommer ist die Pataclette auch mit Vacherin Fribourgeois AOP erhältlich, nachdem Adrien de Meyer und die Käsekeller der Vacherin Fribourgeois SA eine Partnerschaft geschlossen haben. Inzwischen ist dieses Rezept sogar gefragter als das Original. Adrien de Meyer und Christian Duc, Direktor des Reifungslagers VAFSA, kannten

La société a été créée en automne 2018 et la Pataclette est commercialisée depuis mars de cette année. En octobre, on la trouvait déjà dans 58 points de vente, soit des petites épiceries, ou les rayons des Manor Food, où le produit se trouve dans ses propres congélateurs: « Le directeur, Olivier Mosse, a goûté la Pataclette à la Boucherie du Molard à Genève et ensuite, cela s'est fait très vite. » Cette première année a été bien remplie et a dépassé les attentes qu'avait Adrien de Meyer en lançant cette marque. Dans les événements marquants, il cite notamment la Fête des Vignerons de cet été: « Être présent avec notre produit a été une grande opportunité car nous avons été visibles par des dizaines de milliers de personnes. Les retours ont été excellents, ce qui est important pour nous car nous prenons toujours en compte les commentaires des consommateurs pour nous améliorer. » Et le clou du spectacle a été de pouvoir la faire déguster au Président de la Confédération, Monsieur Ueli Maurer: « Il a beaucoup aimé et nous a demandé d'être présents le 28 août à la Conférence des ambassadeurs où nous avons pu la faire goûter à 400 ambassadeurs. Depuis novembre, nous sommes un fournisseur officiel de l'Ambassade suisse. »

Pour la suite, Adrien de Meyer a déjà de belles idées, notamment la sortie de nouvelles variétés de Pataclette avec d'autres AOP. Une autre priorité est l'optimisation des processus de fabrication et le déménagement de l'unité de production au printemps, afin d'avoir plus de place: « Nous devons encore décider entre Vétroz et Châtel-St-Denis. » Peut-être un retour en terres fribourgeoises?

sich bereits, und so war der Kontakt ganz leicht herzustellen: « Er war sehr schnell von dem Produkt überzeugt; Neuheiten sind ihm immer willkommen. Er hat mich bei diesem Projekt sehr unterstützt, und ich konnte von seinem Netzwerk profitieren. Ich bin sehr froh, mit ihm zusammenzuarbeiten. »

Die Firma wurde im Herbst 2018 gegründet, und seit März dieses Jahres wird die Pataclette vermarktet. Im Oktober gab es bereits 58 Verkaufsstellen, entweder kleine Lebensmittelgeschäfte oder Theken von Manor Food, wo das Produkt in eigenen Tiefkühltruhen gelagert ist: « Der Direktor, Olivier Mosse, hat die Pataclette in der Boucherie du Molard in Genf probiert, und dann ging es sehr schnell. » Dieses erste Jahr war sehr erfolgreich und übertraf die Erwartungen von Adrien de Meyer bei der Einführung dieser Marke. Zu den Highlights zählt er insbesondere die Fête des Vignerons in diesem Sommer: « Es war eine grosse Chance, mit unserem Produkt daran teilzunehmen, denn wir waren für zehntausende von Besuchern sichtbar. Die Rückmeldungen waren ausgezeichnet, was für uns wichtig ist, denn wir legen immer Wert auf die Kommentare der Konsumenten, um besser zu werden. » Und der Höhepunkt war, den Bundespräsidenten, Herrn Ueli Maurer, die Pataclette probieren zu lassen: « Er war begeistert und bat uns, am 28. August an der Botschafterkonferenz vor Ort zu sein, wo wir unsere Pataclette 400 Botschaftern anbieten konnten. Seit November sind wir offizieller Lieferant der Schweizer Botschaft. »

Für die Zukunft hat Adrien de Meyer bereits schöne Ideen, insbesondere die Einführung neuer Pataclette-Spezialitäten mit anderen AOP. Eine weitere Priorität ist die Optimierung der Herstellungsprozesse und der Umzug der Produktionsstätte im Frühling, um mehr Platz zu haben: « Wir müssen uns noch zwischen Vétroz und Châtel-St-Denis entscheiden. » Vielleicht eine Rückkehr ins Freiburgerland?

ANAÏS HENRY



Un Meilleur Ouvrier de France passionné par le Vacherin Fribourgeois AOP

Ein «Meilleur Ouvrier de France Fromager» und seine Begeisterung für den Vacherin Fribourgeois AOP

Le Vacherin Fribourgeois AOP est l'allié gourmand à déguster au fil des saisons et au gré des envies. Le point de vue et la recette de François Robin, Meilleur Ouvrier de France Fromager, rencontré à Paris cet automne.

Fondant, savoureux et léger, il sublime n'importe quel plateau de fromages et apporte douceur et onctuosité à tous les plats. Découpé en fines lanières, le Vacherin Fribourgeois AOP mettra en valeur une salade de roquette ou d'endives. Il relèvera et rendra plus crémeux un velouté de courgettes, une soupe de légumes ou un gratin... Célèbre avant tout pour son utilisation dans la fondue moitié-moitié, il est aussi le chef d'orchestre de la traditionnelle fondue fribourgeoise 100% Vacherin Fribourgeois AOP. Il étonne alors par ses notes aromatiques, son caractère marqué et sa grande onctuosité.

« Je me souviens de ma première rencontre avec le Vacherin Fribourgeois AOP, il y a presque 15 ans, souvenir d'un petit crochet au menton qui m'avait paradoxalement réveillé : explosion en bouche immédiate, sensation mordante et saline qui s'apaise dans un nuage de crème et dont persiste la belle finale, étirée entre une saine odeur de vache, de crème fraîche et de flore de montagne.

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist einfach in jeder Saison und zu jedem Anlass ein Genuss. Hier die Beschreibung und das Rezept von François Robin, ausgezeichnet als «Meilleur Ouvrier de France Fromager», den wir diesen Herbst in Paris getroffen haben.

Zartschmelzend, geschmackvoll und leicht veredelt er jede Käseplatte und verleiht jedem Gericht Milde und Cremigkeit. In feine Streifen geschnitten bringt der Vacherin Fribourgeois AOP einen Rucola- oder Chicoréesalat besser zur Geltung. Er verfeinert Zucchini-creme-Suppe, Gemüsesuppen oder Gratins und lässt sie cremiger werden. Berühmt er ist vor allem wegen seiner Verwendung im Fondue moitié-moitié, aber er ist auch die Hauptzutat des traditionellen Freiburger Fondues mit 100% Vacherin Fribourgeois AOP. Erstaunlich sind seine Geschmacksnoten, sein ausgeprägter Charakter und seine cremige Konsistenz.

«Ich erinnere mich an meine erste Begegnung mit dem Vacherin Fribourgeois AOP vor fast 15 Jahren, da traf es mich wie ein kleiner Blitz, und ich war paradoxerweise plötzlich hellwach: sofortige Geschmacksexplosion auf der Zunge, ein kräftiges und salziges Gefühl, das sich in einer cremigen Wolke verliert und dessen



Jubilatoire. Ensuite vint la découverte de la fondue moitié-moitié, celle qui donne envie de serrer les producteurs dans les bras, tellement la dégustation génère de sourires à chaque bouchée, de discussions et de bien-être fromager. Et puis finalement la visite d'une production en alpage, avec l'odeur du feu de bois qui chauffe la cuve en cuivre, le silence et le vent, les cloches dans la nuit d'été, la cuillère en bois qu'on tape contre le pot de crème lors de l'incontournable petit-déjeuner en famille, l'impression de voyager dans le temps, de ralentir un peu... À chaque bouchée aujourd'hui, tout cela me revient. Et j'espère que cela sera vrai pour chacun d'entre vous».

À LA DÉGUSTATION

« Le Vacherin Fribourgeois AOP est un fromage racé, avec une belle personnalité, idéal à croquer ou pour ponctuer un joli plateau de fromages. Il ne faut surtout pas oublier de sentir son croûtage pour s'imprégner des odeurs de fermentations nobles, avec une touche animale et parfois fumée. En bouche, la pâte révèle tout son fondant à mesure qu'elle se réchauffe, libérant des arômes beurrés, lactés mais aussi un peu grillés et salins. La fin de bouche est un peu poivrée et s'étire dans une finale « entre vache et lait » qui s'estompe gentiment et paisiblement... jusqu'à la bouchée suivante. »

COMMENT L'ACCORDER ?

« On peut imaginer le Vacherin Fribourgeois AOP avec des éléments complémentaires, comme un beau confit de poivron, un miel de lavande, des pistaches grillées ou un soupçon de pâte d'olive. Il est bien évidemment le compagnon idéal d'un vin blanc un peu fleuri voire avec une pointe de sucrosité (un vin d'origine suisse ou un Chenin de Loire), mais se révèle tout aussi charmant avec une bière ambrée ou un jus de chasselas. »

schönes Finale, unterlegt vom gesunden Geruch von Kuhmilch, Crème fraîche und Bergblumen, lange anhält. Dann kam die Entdeckung des Fondues moitié-moitié, bei dem man die Hersteller umarmen könnte, so sehr möchte man bei jedem schmelzenden Bissen lächeln, sich austauschen und geniessen. Und schliesslich der Besuch bei einem Hersteller auf der Alp, mit dem Geruch des Holzfeuers, das das Kupferkessi erhitzt, der Stille und dem Wind, den Glocken in der Sommernacht, dem Holzlöffel, mit dem zum unverzichtbaren Familienfrühstück an den Cremetopf geklopft wird, der Eindruck, auf einer Zeitreise zu sein, ein wenig zu entschleunigen... All das fällt mir heute bei jedem Bissen wieder ein. Und ich hoffe, dass jeder von Ihnen diese Erfahrung machen wird».

BEI DER DEGUSTATION:

«Der Vacherin Fribourgeois AOP ist ein rassischer Käse mit einer schönen Persönlichkeit, ideal zum Knabbern oder zum Akzentuieren einer hübschen Käseplatte. Vor allem darf man nicht vergessen, an seiner Kruste zu riechen, um sich die edlen Düfte der Fermentation mit intensivem und manchmal rauchigem Aroma einzuprägen. Wenn er sich im Mund erwärmt und auf der Zunge zergeht, setzt er Butter- und Milch-, aber auch schwache Röst- und Salzaromen frei. Ein leicht pfeffriger Abgang leitet über zu einem Finale «zwischen Kuh und Milch», das sanft und friedlich schwindet... bis zum nächsten Bissen.»

WIE LÄSST ER SICH KOMBINIEREN?

«Zum Vacherin Fribourgeois AOP kann man sich etwa ein schönes Peperoni-Confit, einen Lavendelhonig, geröstete Pistazien oder ein Quäntchen Olivenpaste gut vorstellen. Natürlich ist er der ideale Begleiter für einen Weisswein mit blumigem Aroma bzw. leichter Restsüsse (ein Wein aus der Schweiz oder ein Chenin de Loire); ebenso perfekt passt er jedoch zu einem Amberbier oder einem Chasselas.»

Tatin d'endives au jambon et Vacherin Fribourgeois AOP

Chicorée-Schinken-Tatin mit Vacherin Fribourgeois AOP

PRÉPARATION

- Faites fondre l'huile d'olive et le beurre à feu vif dans une cocotte.
- Ajoutez-y les endives préalablement lavées et faites-les colorer pendant quelques minutes.
- Salez, poivrez puis ajoutez le bouillon de légumes. Baissez le feu et couvrez. Laissez cuire une demi-heure à 45 minutes, le temps que les endives soient moelleuses sous la pointe du couteau.
- Réalisez la béchamel au Vacherin Fribourgeois AOP. Dans une casserole, faites fondre le beurre sans le colorer. Hors du feu, ajoutez la farine puis mélangez au fouet. Remettez sur le feu et fouettez 3 minutes. Ajoutez le lait en une seule fois et fouettez énergiquement. Puis ajoutez le Vacherin Fribourgeois AOP râpé. Assaisonnez et laissez la sauce épaissir 10 à 20 minutes sur feu doux selon la texture souhaitée, sans cesser de remuer. Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat à tarte, disposez du papier sulfurisé. Répartissez du sucre en poudre au fond pour terminer de caraméliser.
- Découpez les tranches de jambon et les endives en deux dans la longueur. Enrobez les endives d'une demi tranche de jambon chacune. Disposez-les dans le plat à tarte. Versez la béchamel au Vacherin Fribourgeois AOP sur vos endives. Enfin disposez la pâte brisée sur le tout et bordez-la.
- Enfournez à mi-hauteur pour 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et les bords bien caramélisés. Servez chaud sans attendre avec une salade mesclun.

SCHRITT FÜR SCHRITT

- Olivenöl und Butter auf grosser Flamme in einem Kochtopf erhitzen.
- Den zuvor gewaschenen Chicorée hinzufügen und einige Minuten anbraten.
- Salzen, pfeffern und Gemüsebrühe einrühren. Hitze reduzieren. 30 bis 45 Minuten köcheln lassen, bis der Chicorée dem Druck einer Messerspitze nachgibt.
- Die Béchamelsauce mit dem Vacherin Fribourgeois AOP zubereiten. Die Butter in einem Topf auslassen, ohne sie braun werden zu lassen. Topf vom Herd nehmen, Mehl hinzufügen und mit dem Schneebesen einrühren. Zurück auf den Herd stellen und 3 Minuten lang verquirlen. Die Milch auf einmal hinzufügen und kräftig durchmischen. Dann den geriebenen Vacherin Fribourgeois AOP hinzugeben. Würzen und die Sauce unter ständigem Rühren 10 bis 20 Minuten bei kleiner Flamme bis zur gewünschten Konsistenz eindicken lassen. Den Herd auf 180°C vorheizen.
- Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen. Zum Karamellisieren den Boden mit Puderzucker bestreuen.
- Die Schinkenscheiben und den Chicorée der Länge nach halbieren. Den Chicorée jeweils mit einer halben Schinkenscheibe umwickeln und in der Kuchenform platzieren. Die Béchamelsauce mit dem Vacherin Fribourgeois AOP über den Chicorée giessen. Schliesslich den Mürbeteig darüberlegen und den Rand nach innen umschlagen.
- 45 Minuten im Ofen backen, bis der Teig goldbraun ist und die Ränder karamellisiert sind. Mit einem Mischsalat sofort warm servieren.



— AGENDA —

A vos agendas Agenda

Retrouvez le Vacherin Fribourgeois AOP en 2020 pour cette nouvelle année qui s'annonce riche en événements, particulièrement pour fêter les 25 ans de l'IPVF et savourer l'instant !

Foires et évènement à venir :

- Salon international de l'agriculture, Paris
- Salon du fromage et des produits laitiers, Paris
- BEA Messe, Berne
- Dégustations dans diverses Coop et Migros
- Animations dans des crèmeries et grandes surfaces à l'étranger

Et bien plus encore...

Finden Sie die Vacherin Fribourgeois AOP im Jahr 2020 für das neue ereignisreiche Jahr insbesondere zum 25. Geburtstag des BOVF und Geniessen Sie den Moment!

Bevorstehende Messen und Veranstaltungen:

- Salon international de l'agriculture, Paris
- Salon du fromage et des produits laitiers, Paris
- BEA Messe, Berne
- Dégustations dans diverses Coop et Migros
- Animationen in Molkereien und Supermärkten im Ausland

Und mehr...



Savourer l'instant



 **Vacherin® Fribourgeois**
SWITZERLAND
Goût unique depuis 600 ans



vacherin-fribourgeois-aop.ch