



Sept-Oct 2022

Guilde Internationale des Fromagers

Assemblée générale, chapitres et inauguration

Plongée au cœur du Fort des Rousses

JuraFlore
Fort des Rousses



>> Inauguration

Dans l'intimité du comté

Une nouvelle cave voutée en pierre dédiée à l'affinage du plus emblématique des fromages franc-comtois.

Du 21 au 23 octobre 2022, la Guilde vous donne rendez-vous dans le riche terroir jurassien, à la découverte de ses fromages AOP : comté, morbier, bleu de Gex et mont d'or. Maître de cérémonie, Jean-Charles Arnaud, vice-Prévôt de la Guilde et patron des Fromageries Jurafllore. Le fromager vient de terminer au sein du Fort des Rousses, qu'il avait investi il y a 25 ans, l'aménagement d'une 37^e cave. Les membres de la Guilde seront parmi les premiers à la découvrir. La visite de la cave « Origine » débutera le vendredi 21 octobre, à partir de 18h. Elle sera suivie d'un dîner gastronomique dans l'enceinte même du Fort.

D'autres visites sont programmées hors du Fort les vendredi et samedi : Fromagerie de la Haute Combe à Septfontaines (fabrication de comté, morbier, pâtes molles), Fromagerie de Longevilles Mont-d'Or (mont d'or, comté) et Fromagerie du Haut-Jura aux Moussières (bleu de Gex, comté).

Programme

Vendredi 21 octobre

7h30. Rdv au Fort des Rousses pour la visite des fromageries Jurafllore, au choix : Fromagerie des Hautes-Combes, Fromagerie des Longevilles Mont d'or, Fromagerie des Moussières.

12h30. Chapitre et déjeuner montagnard au Chalet du Poyet (offert par la fromagerie Arnaud).

18h. Visite des caves à comté du Fort des Rousses.

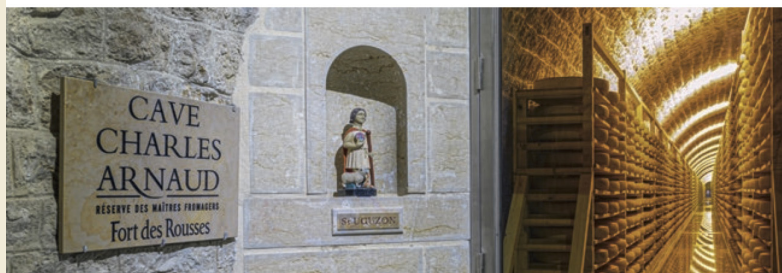
20h30. Chapitre et dîner gastronomique au Fort des Rousses (au prix de 120 €).

Samedi 22 octobre

8h30. Rdv au Fort des Rousses pour la visite de la Fromagerie du Haut-Jura.

11h. Assemblée générale de la Guilde au Fort des Rousses. Buffet franc-comtois.

Inscriptions sur le site de la Guilde



(Reproduction des photos du Fort des Rousses interdite)

Un site d'exception

C'est en 1997 que Jean-Charles Arnaud, propriétaire de Jurafllore, a acquis le Fort des Rousses, où il a été instructeur commandos durant une année, pour le métamorphoser en cave d'affinage. Une année fondatrice, puisque, à la même période, il intégrait l'Inao où il allait, en vingt ans de mandats successifs, accéder à sa présidence, marquant fortement de son empreinte et de sa philosophie les AOP et IGP françaises.

Deuxième plus grande forteresse de France (215 000 m², 7 niveaux), elle abrite 70 000 m² de caves bénéficiant du mouvement d'air naturel lié à l'effet de voûte. Idéal pour développer la texture, les goûts et les arômes du comté.

Jurafllore est l'une des dernières entreprises privées de l'AOP comté, avec 12% de parts de marché. Elle réalise 17% de ses ventes à l'export. L'affineur a investi sans cesse pour l'amélioration des techniques d'affinage et pour augmenter la capacité du Fort, où les travaux se poursuivent, année après année, permettant de nouvelles découvertes : « *Nous avons eu la surprise de découvrir d'anciennes poudrières souterraines dont nous n'avions pas remarqué l'existence* », raconte le maître des lieux, content d'en faire un véritable conservatoire de la biodiversité : « *Le fort abrite 37 ambiances différentes avec des écosystèmes spécifiques.* » ■

>> Notre-Dame des Valayans en Provence

Saint-Uguzon éternel

Un vitrail dédié au Saint-Patron de la Guilde
dans l'Eglise Notre-Dame des Valayans.



L'Association des Œuvres paroissiales des Valayans et la Guilde Internationale des Fromagers se sont réunies pour la réalisation d'un vitrail dédié à Saint-Uguzon, notre patron, qui sera inauguré le 11 septembre à 10h30 par l'évêque d'Avignon. Notre-Dame des Valayans est la seule église entièrement peinte du Vaucluse. Edifiée entre

1852 et 1855, elle est inscrite au registre des Monuments Historiques depuis 2014, sous le vocable Notre-Dame de l'Immaculée Conception.

En novembre 2021, la Guilde a fait une donation du santon de Saint-Uguzon, qui a été béni par le curé de la paroisse pendant les fêtes de Noël et a trouvé ensuite sa place dans la Salle du Trésor.

Un vitrail en l'honneur de Saint-Uguzon remplacera la lucarne actuelle de la Salle du Trésor, constituée de simples pavés de verre. L'œuvre, de 94 cm x 59 cm, sera réalisée par un maître-verrier de Montoux, dans le Vaucluse.

Tous les membres de la Guilde sont invités à prendre part à cette réalisation* et à assister à son inauguration. ■

(*) Dons à effectuer sur patrimoinelesvalayans.fr
(66% du don déductible des impôts, dans la limite de 20% du net imposable).

Agenda 2022

Brésil

● 15 au 18 septembre. Mundial do Queijo do Brasil à São Paulo.

Pays de Galles

● 3 au 6 novembre. 34^e édition des World Cheese Awards à Newport, Pays de Galles.

>> Etats-Unis

Ouvrir une voie



Le dernier congrès de l'American Cheese Society, qui s'est tenu fin juillet, avait pour intitulé "Blazing the trail", expression signifiant "ouvrir une voie et briller intensément".

Fait inattendu: la perte des valises de la Prévôté par la compagnie aérienne. Le 598^e chapitre du Club New World, à Portland, s'est donc tenu en civil.

Les nouveaux Gardes et Jurés: Lisa et Francisco Ochoa, Steve Seppi, Vanessa Chang, Debbie Harris, Bernice Reyes Sharp, Linnea Surla, Agela Abdullah, Cuba Hemmerling, Sarah Masoni et Katie Bray.

Les compagnons d'honneur: David Gremmels, Anne Goete.

Les Prud'Hommes: Lizbeth Goddik et Kate Brown, gouverneur de l'État d'Oregon. ■

>> Les 20 ans du Club Allemagne

En grand style



Le Club Allemagne de la Guilde a fêté ses 20 ans d'existence en juin, à Berlin, en présence de confrères suisses, hollandais, autrichiens et brésiliens. L'un des points forts du week-end a été une dégustation à l'aveugle où une nouvelle méthode d'évaluation sensorielle des fromages, créée par un groupe de chercheurs, a été testée. ■