



Nov-Déc 2022

Guilde Internationale des Fromagers

30

Val Cavargna: pèlerinage à la chapelle de Saint-Uguzon

La Guilde au Sommet





>> **Célébration**

«Une joie extraordinaire»

Un rendez-vous grandiose sur le site de la Chapelle de Saint-Uguzon pour fêter les 50 ans de la Confrérie.

L'événement était attendu depuis longtemps et a tenu toutes ses promesses ! La Guilde a fêté et honoré son Saint-Patron, Saint-Uguzon, tout début septembre, du 2 au 4, dans le Val Cavargna, au sud de la Suisse, dans le Tessin. Sa dernière visite avait eu lieu douze ans auparavant. Environ 600 confrères et consœurs se sont rendus au sommet du col,

dont 180 ont fait l'ascension à pied. L'événement a été organisé par le Club Suisse, qui a réalisé un magnifique chapitre le samedi soir. «La célébration nous a apporté une joie extraordinaire», s'est exprimé Jürg Drayer, le président du Club. Ces moments peuvent être vécus à nouveau en visualisant la vidéo disponible sur la nouvelle chaîne

Youtube de la Guilde, accessible par le code ci-dessous. ■



>> **Mundial do Queijo do Brasil à São Paulo**

Brésil, carton plein



Camila Almeida, Carolina Vilhena, Heloisa Collins, Marly Leite et Edson Cardoso, les nouveaux maîtres fromagers brésiliens.

Le Mundial do Queijo do Brasil, organisé à São Paulo, a réuni 53 000 personnes sur trois jours consacrés à la célébration du fromage. Trois concours se sont tenus : concours international de produits (plus de 1200 produits), concours du meilleur cré-

mier-fromager brésilien et concours du meilleur fromager-fabricant brésilien. La Guilde a été très présente avec la tenue de trois chapitres. Le consul de Suisse au Brésil, Pierre Hagmann, a notamment été intronisé. L'événement a été organisé par l'association Ser-

TãoBras en partenariat avec la Guilde Internationale des Fromagers. Après les fortes émotions de São Paulo, des membres de la Guilde ont visité l'Etat de Bahia, où un chapitre a permis d'aller à la rencontre des producteurs locaux. ■



>> **Chapitres et Assemblée Générale de la Guilde au Fort des Rousses**

Au cœur du Haut-Jura

Baptisée « Origines », la nouvelle cave voûtée du Fort des Rousses a été inaugurée le 21 octobre.



Emanuela Perezin, Serena Dinucci et Valentina Bergamin, du Club Italie.



Au centre, Franck Ferrand.



Catherine Schmitlin, Laurent Dubois et Jean-François Dombre.



Jean-Charles Arnaud et Frère Nathanaël.



Au centre, Michel Blanc (Châteauneuf du Pape).

En grand style, deux chapitres se sont tenus : l'un autour d'un déjeuner campagnard sur la montagne du Poyet, où 12 confrères ont été cooptés ou promus ; l'autre le soir au Fort des Rousses, où 17 nouveaux membres ont rejoint la grande famille.

Parmi eux, Frère Nathanaël, de l'abbaye de Tamié, ainsi que Philippe Faure-Brac, qui a lancé en 2000 le concours *L'Un des Meilleurs Ouvriers de France* option Sommelier et en assure la présidence depuis l'origine. Celui-ci a reçu le titre d'*Ambassadeur extraordinaire* de la Guilde. Franck

Ferrand, écrivain et animateur audiovisuel français spécialisé en histoire, a reçu la distinction de *Maître Honoris Caseus*.

Les membres issus de huit nationalités différentes étaient présents. Ils ont pu plonger dans les arcanes du fort, propriété de la Fromagerie JuraFlore, dirigée par Jean-Charles Arnaud, vice-Prévôt de la Guilde.

La capacité de cette construction napoléonienne extraordinaire est désormais de 190 000 meules, la cave *Origines* pouvant en héberger 36 000. Le fort a accueilli, à cette occasion, l'Assemblée Générale annuelle de la

Guilde qui s'est tenue en présence de 157 membres. Depuis la dernière AG, qui avait eu lieu à San Sebastián en novembre 2021 avec le concours de la fromagerie Agour, la Guilde a tenu 22 chapitres (au lieu de 5 en 2020 en raison du *Covid*) et intronisé 225 membres. Elle en compte désormais 8 810.

La prochaine AG aura lieu le dimanche 27 août 2023, à l'invitation de la fromagerie Papillon, à l'occasion de la réouverture de son fournil, où elle cuit les miches qui lui permettent de cultiver le précieux *Penicillium Roqueforti*. ■

Les World Cheese Awards sacrent un gruyère suisse AOP

Le Prévôt n'était pas à la table du jury suprême des *World Cheese Awards* comme il l'est depuis l'origine du concours, en raison d'un déplacement pour faire grandir le Club Japon. Mais de nombreux membres de la Guilde étaient présents sur place, dont Denis Käser, récemment intronisé Garde et Juré au Brésil. Le responsable

export du gruyère AOP suisse a eu la joie de voir son fromage fétiche couronné « *Meilleur fromage du monde* » le 2 novembre, à Newport, au Pays de Galles. Le concours a de nouveau battu son record : plus de 4 300 produits ont été jugés par 250 juges, distribués sur 96 tables comptant environ 45 fromages chacune. ■

