Corgémont

Un titre national qui récompense une passion sans bornes

La tête de moine d'Anouk et Marc-André Girardin a été sacrée meilleur fromage à pâte mi-dure lors des Swiss Cheese Awards. Une distinction qui valorise toute une filière et un travail d'orfèvre au quotidien.

Emile Perrin



La distinction nationale obtenue aux Swiss Cheese Awards vient récompenser un travail d'orfèvre au quotidien. Emile Perrin

«C'est une super surprise. Nous ne nous y attendions pas, mais c'est une belle vitrine pour nous, pour le produit, pour les producteurs et les employés.» En ce lundi pas tout à fait comme les autres, Anouk et Marc-André Girardin ont encore un peu de peine à pleinement réaliser ce qui leur arrive.

Car, comme le souligne l'orfèvre de Corgémont, gérant de la Fromagerie de la Suze, «ce n'est pas quelque chose qui survient deux fois dans une carrière». Ce quelque chose de si spécial n'est rien moins qu'un titre de champion de Suisse. En effet, vendredi dernier, à l'enseigne des Swiss Cheese Awards, sa tête de moine AOP a été sacrée meilleur fromage du pays dans la catégorie des pâtes mi-dures.

S'il ne s'attendait pas forcément au sacre suprême, le couple Girardin savoure cette distinction qui vient récompenser des années de labeur, de précision et surtout de passion. «Si on se demande pourquoi on se lève tous les matins, on a désormais une réponse», sourit Marc-André Girardin, qui avait appris quelques jours avant le couronnement que ses produits avaient tapé dans l'œil du jury composé d'un large éventail de professionnels allant du restaurateur au client étranger en passant par des producteurs et des journalistes spécialisés. «Nous avons déposé les fromages en compétition le 29 septembre pour que les organisateurs puissent préparer les dégustations. Mardi dernier, j'ai reçu un coup de fil pour nous demander d'être là vendredi.»

Cinq sur six

Mais vendredi, la surprise fut totale. Et plutôt deux fois qu'une. Outre le titre de champion de Suisse précité, la fromagerie du Vallon a également mis la main sur la catégorie des «autres fromages à pâte dure et extra-dure» avec son Chasseral aux herbes. Pour être tout à fait complet, il convient de préciser que ce dernier fromage a devancé l'Etoile de Noël aux épices de… Marc-André Girardin. «Un produit affiné au sirop de vin chaud», précise-t-il. Une catégorie dans laquelle le Corgémont aux herbes prend la neuvième place. Pour compléter le palmarès, la tomme Suzette aux noix s'est classée troisième des fromages à «pâte mi-dure d'un poids de moins de 3 kg avec additifs aromatisés».

Ainsi, cinq des six produits des Girardin présentés ont conquis le jury. Et dire que le seul qui n'a pas eu cet honneur, le Sauvage corsé, avait été titré il y a deux ans.

Quoi qu'il en soit, ces multiples distinctions viennent valider le travail quotidien de toute une équipe. «Nous participons à ce type de concours pour évaluer nos produits par rapport à la concurrence. Cela nous permet aussi de connaître l'évolution des goûts de la clientèle», souligne Anouk Girardin. Cette fantastique razzia ne va toutefois pas changer la manière de fonctionner du couple. «Cela amènera un bon coup de projecteur sur notre entreprise et peut-être de nouveaux clients», convient toutefois Marc-André Girardin. «Mais nous allons continuer de faire ce que nous aimons. Quand on est passionné, on ne fait pas du 4 heures-midi.» Comprenez par là que les Girardin ne comptent pas leurs heures pour proposer l'excellence.

> «C'est une belle vitrine pour nous, pour le produit, pour les producteurs et les employés.
>
> **Anouk et Marc-André Girardin**
> Gérants de la Fromagerie de la Suze

Un truc en plus

Anouk Girardin appuie en soulignant la méticulosité de son époux. Une précision qui prend tout son sens en cette année de sécheresse extrême. «A partir de 25 degrés, les vaches entrent en stress thermique. Cela a pour incidence qu'elles puisent dans leurs réserves pour produire un lait dont la composition n'est plus ‹normale›. Depuis le mois de juillet, elles produisent un lait de type plus hivernal. Quand on travaille avec du lait cru, il faut sans cesse s'adapter», indique le fromager.

Et jongler avec les contraintes d'une AOP comme celle de la tête de moine, la meilleure du pays. «Quand nous avons dégusté, avec les employés, pour déterminer laquelle présenter au concours, tout le monde était unanime. Elle a une bonne pâte, un bon goût. Elle a vraiment un petit plus», se souvient le couple Girardin.

A commencer par un sacre de championne nationale.

Une briquette en or

La Fromagerie de la Suze de Corgémont n'est pas la seule de la région à avoir obtenu des lauriers aux Swiss Cheese Awards. Agnès Spielhofer Beroud (Saint-Imier) s'est imposée dans la catégorie des fromages de chèvre à pâte molle et fraîche avec sa briquette cendrée. Sa tomme du Jura a terminé troisième des fromages à pâte molle à croûte fleurie, catégorie où son galait mini a pris la 11e place. Le Palet de la même fromagère s'est classé quatrième des fromages à pâte molle à croûte emmorgée.

En outre, le Montbautier de Menno Amstutz, à Fornet-Dessous, a pris le quatrième rang de la catégorie des pâtes mi-dures de moins de 3 kg sans additifs aromatisés et le Montagne du Jura de Florian Spielhofer (Saint-Imier) la 19e place des «autres fromages à pâte mi-dure et extra-dure».