

VILLERET Le fromager Franz von Büren a été fêté après son triomphe américain

L'empereur de la tête-de-moine

JOËL D. GBEGAN

Franz et Suzy von Büren ne s'attendaient pas à si grand honneur samedi soir au Pavillon de la fanfare à Villeret: un grand apéro était dressé par les dix employés de la fromagerie Villeret SA, qui n'en revenaient pas! Un dessert fait maison par les épouses des fournisseurs de lait et le maire Richard Habegger qui attendait de transmettre les félicitations des habitants de la commune à l'heureux fromager et à son épouse complétaient le tableau.

Le fromager von Büren, 48 ans, et sa femme avaient atterri un peu plus tôt à l'aéroport de Zurich en provenance de l'Etat du Wisconsin, aux Etats-Unis, là où le jury de la 20e édition du World Championship Cheese Contest 2014 leur avait décerné mardi dernier la médaille d'or dans la catégorie des fromages durs à croûte lavée. «J'avais déjà gagné des podiums dans des compétitions olympiques de fromages de montagne en Allemagne et en Suisse. Mais cette fois, c'est la plus grande distinction de



Franz von Büren entouré de ses fournisseurs de lait et de ses employés. JOËL D. GBEGAN

ma carrière», reconnaît en souriant Franz von Büren. La remise officielle du prix s'est dé-

roulée jeudi lors d'une soirée de gala qui a réuni 500 personnes à Madison, une région améri-

caine pionnière dans la transformation à grande échelle du précieux liquide blanc en fromages

de toutes sortes. «J'avais insisté pour qu'il soit râpé à la girole. Moi je suis fier de ce fromage que j'ai fait en y mettant tout mon cœur. C'est une question de goût. Le lait est blanc et il change tous les jours. On ajoute des bactéries selon notre travail et le produit devient meilleur», raconte Franz von Büren.

Un secret de fabrication bien gardé

Parmi 2600 échantillons de fromages, le sien, une tête-de-moine dont il détient le secret de fabrication, s'est hissé parmi les meilleurs, ravissant la vedette aux Autrichiens, Américains, Danois et à d'autres Helvètes. Car, en deuxième place derrière le médaillé d'or et ses 99,3 points, il y avait un autre Suisse: Christian Kälin, du Noirmont, avec 99 points.

Ce nouvel exploit de la tête-de-moine a donc été célébré jusqu'à l'aube dimanche par l'ensemble du village de Villeret. A la même table du vainqueur, les six fermiers fournisseurs de lait qui n'en voudront plus à Franz von Büren de faire

preuve de rigueur dans le contrôle de la qualité du lait qu'il leur achète: «Il a toujours été très strict avec nous. Si, par exemple, une tétine est infectée, l'impact est automatique sur la chaîne de fabrication du fromage. Je trouve qu'avec cette médaille, ça valait la peine», concède Ulrich Scheidegger, un ancien fournisseur de lait reconverti au bio. Félicitations, fierté et respect: tels ont été les maîtres mots du maire de Villeret à l'adresse de Franz von Büren.

Originaire de Lucerne

Le champion, originaire de Lucerne, est arrivé à Villeret en 1980, maîtrise en fromagerie dans la poche avec, au départ, la seule intention d'apprendre la langue de Molière. En fait, il va y rencontrer sa future épouse Suzy, y fonder une famille avec quatre enfants. Le couple prend la tête de la fromagerie Villeret en 1990 et donne depuis libre carrière à sa passion pour la transformation du précieux lait. Il y a deux ans, un fromager de Courtelary avait remporté la même distinction. ●