



Son bon Gruyère vaut de l'or

MÉZIÈRES • *Nicolas Schmoutz a remporté le titre de meilleur fromage suisse lors du dernier Nantwich cheese show. Son passé de conseiller l'a sûrement aidé.*

TAMARA BONGARD

Il pourrait frimer: son Gruyère AOC vient de remporter la médaille d'or de meilleur fromage suisse lors de la dernière foire aux fromages, le Nantwich cheese show. Mais Nicolas Schmoutz, patron de la fromagerie de Mézières, même s'il est ravi de cette distinction, reste vigilant: «On ne peut se reposer car la production de Gruyère est un combat et une attention de tous les jours.»

Heureux que l'on parle de Mézières, il ne s'attribue pas tout le mérite de ce prix. C'est d'ailleurs son affineur, Emmi, qui a présenté son fromage au concours anglais. «C'est un travail d'équipe. Je ne suis qu'un maillon de la chaîne. J'ai la chance d'avoir de très bons producteurs de lait qui offrent une grande qualité», poursuit le Fribourgeois, qui souligne aussi les compétences de son affineur.

Cette passion date de son enfance romontoise. Il a une dizaine d'années quand il reçoit, au Comptoir glânois, un prospectus expliquant la fabrication du fromage. Le garçon essaie d'en produire dans la baignoire familiale. Était-il bon? «Je ne me souviens plus», éclate de rire Nicolas Schmoutz.

La formation avant tout

Les années n'ont pas estompé son amour du fromage. Après dix-neuf ans de conseil en fromagerie à Grange-neuve, il décide à 43 ans de se mettre à son compte. La création de la fromagerie de Mézières, née de la fusion de celles de Berlens, Estévenens, Mézières et Villariatz, est une opportunité qu'il saisit. C'est un des plus grands établissements fribourgeois du genre puisque la fromagerie réceptionne 5,5 millions de kilos de lait chaque année. L'entreprise offre huit postes de travail pour treize personnes.

Trois apprentis travaillent aux côtés de Nicolas Schmoutz à la production. Un plaisir pour le fromager, qui aime transmettre plus que tout et se



Nicolas Schmoutz est ravi d'avoir gagné ce prix, mais reconnaît qu'il s'agit d'un travail d'équipe, où les producteurs de lait et l'affineur ont une grande importance. ALAIN WICHT

confronter à d'autres avis. «Je leur explique toujours qu'il faut avoir les cinq sens en éveil quand on arrive au travail, sinon il faut se recoucher», confie le quadragénaire, qui défend le savoir-faire de la filière.

Il apprécie en revanche peu les dénominations du Gruyère, inexactes. «On distingue le salé et le mi-salé. Ces différents goûts n'ont rien à voir avec le sel, mais avec l'amplitude des arômes», constate Nicolas Schmoutz, qui envie le vocabulaire poétique des viticulteurs. Il n'hésite pas à parler plutôt de Gruyère «fruité» et de «sélection».

Il applique ses conseils

La production de la fromagerie se divise en Gruyère AOC (365 tonnes par an) et en Vacherin fribourgeois AOC (75 tonnes) vendus par contrat de gros. Le reste est partagé entre plusieurs spécialités comme le raclette. Très sou-

riant, Nicolas Schmoutz l'est nettement moins quand une panne bloque la fabrication. «C'est terrible, la situation est tendue dans ces moments-là.» Surtout que, contrairement à d'autres confrères, le fromager n'habite pas sur place, mais à Autigny.

Debout à 3h45 chaque jour, il aime le coup de feu du matin. «Je mouille davantage le tee-shirt qu'autrefois à l'entraînement de judo», image Nicolas Schmoutz. Si l'après-midi est plus calme, le travail reprend en fin de journée, et un week-end sur deux. Des horaires décalés qui ont forcément un impact sur la vie sociale et familiale – Nicolas Schmoutz est marié et père de trois enfants. Il fait encore partie du comité du judo mais a diminué nettement sa pratique du ski alors qu'il entraînaient le groupe de compétition à Romont. Il regrette aussi de n'être pas remonté à l'alpage pour rencontrer les

producteurs qu'il conseillait autrefois. «Ces gens sont passionnants, tous différents. J'avais avec eux un contact extraordinaire», note-t-il.

Depuis trois ans que la fromagerie est ouverte, le Fribourgeois s'est en effet concentré sur la production. «Beaucoup de gens ne savent pas qu'il y a un magasin à côté de la fromagerie», regrette Nicolas Schmoutz. Il a commencé à redresser la barre cette année en faisant davantage de publicité. Il compte aussi installer un distributeur à fondue et fromages pour plus de visibilité.

A 48 ans, il regarde aujourd'hui d'un autre œil son ancien travail de conseiller en fromagerie: «J'ai essayé de mettre en pratique les conseils que j'ai donnés comme professionnel», sourit-il. «Mais maintenant je vois toutes les implications de mes recommandations et, en tant que conseiller, j'agis parfois différemment.»

GRANDVILLARD

Pèlerinage à la grotte mariale

Le Groupement des hospitaliers et hospitalières de Notre-Dame de Lourdes de la Gruyère et environs organise, mercredi 15 août, son deuxième pèlerinage à la grotte de Grandvillard. L'an dernier, l'événement avait drainé 300 à 400 personnes vers l'Intyamon.

Programme de la journée: réception des pèlerins, dès 14h, sur l'esplanade de la grotte (ou à l'église en cas de mauvais temps). A 14h30, la messe solennelle sera présidée par Mgr Rémy Berchier, vicaire épiscopal du diocèse. Elle sera suivie de la bénédiction du Saint Sacrement et de la bénédiction des malades. Le pèlerinage – qui prendra fin vers 17h – sera placé sous le thème fixé par les sanctuaires de Lourdes: «Avec Bernadette, priez le chapelet». PP

> Grandvillard, grotte de Lourdes, me 15 août dès 14h

EN BREF

MIAM

Balade gourmande à Ursy et à Rue

La sixième balade gourmande glânoise, organisée par la Jeune chambre internationale de la Glâne, aura lieu cette année dans le sud du district. Elle se déroulera dimanche 16 septembre. Départ à la salle communale d'Ursy, toutes les 15 minutes dès 10h. Le parcours est constitué d'une boucle d'environ 7,5 km, accessible même avec une poussette. Les promeneurs dégusteront le repas principal au château de Rue avant de rejoindre Ursy. Inscription jusqu'au 7 septembre sur le site internet www.baladegourmande-romont.ch ou par téléphone auprès de l'agence de voyage Romontours au 026 652 12 56. Prix: 68 francs pour les adultes et 30 francs pour les jeunes de 8 à 16 ans. Gratuit pour les enfants de moins de 8 ans (menu spécial).

LES PONTS

...LA PASSERELLE DES REPOSOIRS

L'un des plus beaux vestiges de la civilisation du Gruyère

Le pont couvert de Lessoc n'a pratiquement subi aucune modification depuis sa construction, en 1667.

STÉPHANE SANCHEZ

On imagine la scène d'un autre temps: une caravane de mulets chargés de meules de Gruyère, en route pour le port de Vevey; le tonnerre des sabots sur le bois; les cris des muletiers amplifiés par la charpente de bois; le tumulte de la Sarine, dix-sept mètres plus bas. Aujourd'hui, le pont couvert ne domine plus que de six ou sept mètres les flots retenus par le barrage de Lessoc. Et s'il n'est plus ce trait d'union commercial si crucial, il reste l'une des attractions touristiques de l'Intyamon. Un jalon du passé, où le temps s'arrête encore, resserré dans une gorge pacifiée aux couleurs toujours renouvelées.

Son toit à croupe, ses tavillons, le jeu de ses poutres assemblées grâce à des chevilles de bois, en font même «le plus beau pont de Suisse», selon le maître charpentier Werner Minder, qui a recensé tous les ouvrages du genre (www.swiss-timber-bridges.ch). Une splendeur, donc, classée en catégorie A, et qui n'a pratiquement pas changé depuis sa construction en 1667.

A l'époque, les communes de la vallée avaient consacré 1050 écus bons – soit dix fois le salaire annuel de certains curés – pour s'offrir cet ouvrage. «Pour les habitants de Lessoc, c'est resté la possibilité la plus proche de traverser la Sarine jusqu'à ce que l'on construise le pont métallique situé à l'endroit du barrage actuel, vers 1900», relève Jean-Pierre Galley, ancien syndic de Haut-Inty-



ALAIN WICHT

mon. Qui ne manque pas de rappeler une anecdote, révélatrice de l'importance stratégique de ce pont: «Lors du conflit du Sonderbund, en 1847, on craignait l'arrivée de troupes fédérales depuis le Pays-d'Enhaut. Les femmes de Lessoc avaient pour mission de mettre le feu au pont si l'adversaire approchait. Elles n'eurent pas à le faire. Mais en reconnaissance, elles obtinrent le droit d'occuper à l'église paroissiale les quatre derniers bancs du côté des hommes...»

CARTE D'IDENTITÉ

Mensurations

Portée d'environ 14 mètres, largeur utile de 2,4 mètres.

Dernières réfections

Le pont a subi une importante restauration en 1722 et sa couverture a été refaite en 1767. Les tavillons ont été changés en 1956 et en 1987. Le tablier a été renforcé en 1995.

Activités à proximité

Les adeptes de légendes pourront faire halte à la fontaine de Lessoc et les amateurs d'architecture alpine admirer le vieux chalet de Montbovon. Possibilité, aussi, de taquiner le poisson dans la région. Le pont se situe sur le grand tour, sur un sentier agrosylvicole et sur le tour du lac. SZ

