



# Passionnément fromages

par Véronique Robyr

Il a grandi dans le pays de la fondue moitié-moitié. Depuis qu'il est arrivé sur les terres de la raclette, Fabien Vallélian partage avec nous sa passion des fromages.

*Fabien Vallélian (au 1<sup>er</sup> plan) fabrique fondues et yogourts, ainsi qu'une crème délicieuse pour accompagner les meringues...*

«J'avais envie d'un travail où je pouvais bouger plutôt que d'aller dans un bureau. Mes grands-parents étaient agriculteurs en Gruyère et j'ai toujours été très proche de ce monde-là. Après avoir fait un stage dans le fromage – j'ai tout de suite aimé ça – j'ai commencé un apprentissage de fromager et continué jusqu'à la maîtrise fédérale.» Ainsi est née la passion de Fabien Vallélian pour les fromages et plus particulièrement pour les produits de la Gruyère (Fribourg). C'est donc tout naturellement qu'il a repris la direction de La Laiterie de la Gruyère pour en devenir le patron il y a deux ans. C'est avec passion que le fromager fabrique tant la fondue, les yogourts que la crème de Gruyère. Prenez sa fondue moitié-moitié: on y trouve deux sortes de gruyères et jusqu'à huit vacherins différents! Ce savant mélange permet d'assurer la constance des saveurs, l'onctuosité, et surtout de retrouver le goût du terroir.

“I wanted a job where I could move around rather than staying in an office. My grandparents were farmers in Gruyere and I've always felt very drawn to the land. After a training course in cheeses – I was immediately won over – I began a cheese making apprenticeship and then continued until I got my federal masters diploma.” So, this is how Fabien Vallélian became a cheese enthusiast, with a special interest in produce from Gruyère (Fribourg). One thing led to another and eventually he took over the management of the Laiterie de la Gruyere, becoming the owner two years ago. His fondues, yoghurts and Gruyere double cream are all made with loving care. Take his half-half fondue, for example: it's composed of two sorts of Gruyere cheese and up to as many as eight different vacherin cheeses! This clever mixture guarantees consistency in the flavour, creaminess and above all the taste of local produce.

Ne manquez pas la fête de la Gruyère le samedi 19 août sur la rue Centrale de Crans: artisans gruériens, sonneurs de cloches, armaillis chanteurs et fabrication du gruyère.



La crème double de la Gruyère est le produit qui lui inspire la plus grande fierté. Rien de tel pour ponctuer un repas que cette crème délicieuse enveloppant meringues ou petits fruits. *«Dans cette véritable crème, on retrouve le goût du terroir de la Gruyère, de cet herbage provenant d'alpages à sols humides, très verts, très fleuris et exposés au soleil»*, explique Fabien Vallélian, fin connaisseur de sa terre natale. Et voilà que la carrière du fromager fribourgeois prend de l'altitude: *«Sur l'insistance d'un ami, après 2 ans j'ai craqué et accepté de visiter un emplacement à Crans, surtout pour qu'il me laisse tranquille. Quand je suis arrivé en juin 2003, moins d'un quart d'heure avant lui, il ne m'a pas fallu cinq minutes pour téléphoner à ma femme et lui dire qu'à Noël nous aurions un magasin à Crans.»* Depuis, il ne regrette pas son choix. Il en a profité pour étoffer l'assortiment de ses produits par des fromages du Valais, de Vaud, de Fribourg, de France, de Hollande et même d'Angleterre, fabriqués artisanalement par de petits producteurs. On y trouve notamment des fromages d'alpages valaisans rares, que Jean-François Voide, gérant du magasin, a réussi à dénicher presque miraculeusement. Une belle complémentarité pour offrir qualité et choix à l'amateur de fromages. Lorsqu'on déguste un fromage confectionné dans la tradition du terroir, on y trouve les saveurs d'origine, un goût d'authenticité. Des saveurs que le client (re)découvre, habitué qu'il est aux produits des grandes surfaces. *«Ils se rendent alors compte que ce sont de magnifiques produits.»*

Ses souhaits? S'installer définitivement à Crans, il a d'ailleurs attrapé le virus du golf. Sa «mission»? Contribuer à ce que la véritable fondue fribourgeoise, celle exclusivement à base de vacherin, fasse son chemin en Valais! Il veut nous apprendre à la découvrir et à l'apprécier. C'est vrai, elle est délicate à préparer, car il faut habilement jongler avec la température et ne jamais la faire cuire. Son autre particularité? Elle se déguste tiède, servie sur un réchaud à bougies, avec des pommes de terre. Un délice... à retrouver à La Laiterie de Crans Le Terroir.

It's the Gruyere double cream that is his pride and joy. There's nothing like finishing off a meal with either meringues or berries enfolded in this delicious cream. *"When savouring this cream you can enjoy the taste of the local Gruyere produce, of the luscious, green alpine pastures, decked with flowers and exposed to the sun"*, explains Fabien Vallélian, who is a connoisseur when it comes to his native soil. But the Fribourg cheese maker's career has taken a further step up the ladder. *"A friend of mine kept insisting I visit a site in Crans and after a couple of years I gave in and accepted, so that he would leave me in peace more than anything else. In June, 2003, when I arrived less than a quarter of an hour before him, within five minutes, I'd phoned my wife to tell her that we would have a shop in Crans by Christmas."* Since then, he has not regretted his choice. He has taken the opportunity to enlarge his range of products with some home-made cheeses from Valais, Vaud, Fribourg, France, Holland and even from England, all made by small-scale producers. In particular, you can find some rare cheeses from the Valais mountain pastures that Jean-François Voide, the shop manager, has almost miraculously managed to track down. A wonderful addition that provides choice and quality for the cheese enthusiast. When you taste a cheese that has been made by local traditional methods, you discover an authentic taste and some original flavours. The customer, accustomed to supermarket produce, rediscovers these flavours. *"He realises how wonderful they are."*

What wishes does he have? To settle down for good in Crans, where he has been bitten by the golf bug. His "mission"? He would like to make a contribution towards teaching us, in Valais, to discover and appreciate the true Fribourg Fondue, made exclusively with vacherin cheese. It can't be denied that the preparation is tricky, requiring constant juggling of the temperature, as it must never boil. What else is special about it? It should be eaten warm, served with potatoes on a candle warmer. Delicious... available at La Laiterie de Crans Le Terroir.



Lorsqu'on déguste  
un fromage  
confectionné dans  
la tradition du terroir,  
on y trouve les  
saveurs d'origines, un  
goût d'authenticité.

Don't miss the Gruyere Fete on Saturday, 19<sup>th</sup> August in the Rue Centrale in Crans: craftsmen from Gruyere, bell-ringers, singing shepherds and Gruyere cheese-making.