

Fromagerie Fleurette

Un plateau de fromages aux saveurs uniques

Une laiterie au savoir-faire traditionnel se cache dans les alpages vaudois, au cœur du village de Rougemont, dans le pays d'Enhaut. Ici, on crée une fameuse tomme, dont la réputation a dépassé les frontières suisses.



FROMAGERIE FLEURETTE

Arnaud Guichard parmi ses délicieuses tommes.

Tout a commencé dans les années 80. Michel Pittet, locataire de la laiterie, au centre du village de Rougemont, crée une tomme appelée «Fleurette». Un fromage au lait cru qui se vend dans la région. En 1988, Michel Beroud prend la succession de la laiterie. Fromager passionné, il fait évoluer la recette de la tomme Fleurette. La distribution dépasse les frontières du pays d'Enhaut et voit sa production exploser. Il faut déménager pour s'agrandir; une nouvelle laiterie voit le jour en face de l'église de Rougemont. Michel Beroud élève la tomme Fleurette au rang de «Meilleur Fromage à pâte molle à croûte fleurie», lors des *Swiss Cheese Awards* en 2001. C'est la consécration.

En 2020, la laiterie est reprise par Arnaud Guichard. Fromager tout aussi enthousiaste que Michel Beroud, il compte bien continuer à perpétuer la tradition de la fameuse tomme Fleurette, dont il connaît tous les secrets qui se transmettent maintenant depuis trois générations.

Transmission et savoir-faire artisanal

La fabrication de ce fromage repose sur une recette au secret bien gardé mais également sur le savoir-faire d'exception où la main est bien souvent préférée à la mécanique. Le lait provient exclusivement de vaches qui se nourrissent de l'herbe des

pâturages en été et de foin dans les étables en hiver. Le lait est ensuite mûri uniquement avec des ferments lactiques naturels produits par la laiterie. Les différentes manipulations comme le tranchage du caillé, la mise dans les moules et l'emballage se font, de manière artisanale, à la main. Le résultat est unique: une tomme de vache au lait cru onctueuse et crémeuse à croûte fleurie, extra fine et délicate.

La tomme Fleurette est distribuée dans de nombreuses épiceries fines de Suisse. Elle s'exporte aujourd'hui également en Europe. On la retrouve sur de nombreuses tables étoilées de Suisse. Arnaud Guichard a même eu l'heureuse surprise de découvrir, sur une publication Instagram, sa fameuse

CHEVALIERS DU TERROIR

tomme Fleurette sur un plateau de fromages du Chef français Guy Savoy.

Si la tomme Fleurette demeure le fleuron de la fromagerie avec ses multiples distinctions, trois autres de ses fromages furent mis à l'honneur cette année. Lors du concours International de Lyon, qui récompense les meilleurs produits parmi près de 300 catégories de fromages et produits laitiers, la fromagerie a remporté deux médailles d'or pour «la Dzorette» et «le Rubloz», et une médaille d'argent pour «le K-ré». De magnifiques récompenses qui saluent la passion et le travail acharné de l'équipe de la Fromagerie Fleurette. ■

ELISE HEUBERGER



ESTHEL BRUNSCHWICK

Fromagerie Fleurette
Route de Flendruz 4
1659 Rougemont
Tél. +41 26 925 82 10
Mail: info@tommefleurette.ch
www.tommefleurette.ch

La fabrication de la tomme Fleurette repose sur une recette au secret bien gardé, mais également sur le savoir-faire d'exception de la fromagerie rodzémounaise.

Découvrir la Suisse autrement

swisswine.ch



GAGNE
pour 1'000 CHF une
Swiss Wine Experience



SCAN & WIN

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.