

Guillaume Prélaz

pas de trou dans le gruyère mais de l'ambition!

Guillaume est un rotavilien pur beurre. Ce vingtenaire hyperactif ose ses rêves tout en gardant les pieds sur terre. Investi dans plusieurs sociétés en parallèle de ses défis professionnels, il nous livre les souvenirs de cet enfant qui a grandi au pied du château et le parcours de l'adulte accompli qu'il est aujourd'hui.

Enfance et loisirs

Guillaume est né en avril 1998, dorloté par un grand frère et une grande sœur dans la ferme familiale qui a vu grandir plusieurs générations de Prélaz. Il raconte ses souvenirs scolaires: «J'ai fait la maternelle à Rue, ensuite l'école enfantine dans une classe en dessus et après, je n'ai plus changé de salle de classe de la première à la sixième! Je n'ai pas toujours eu les mêmes copains car il y avait trop d'élèves pour ne faire qu'une classe.»

Ses loisirs, il les a passés dans la commune. Il a commencé par l'école de musique en se familiarisant avec le cornet durant 2 ou 3 ans: «J'ai arrêté car je n'aimais pas trop m'entraîner à la maison.» Il s'est essayé au football mais sans conviction, son sport de prédilection était le ski: «J'ai commencé le Ski Club tout petit. Mon papa était président et ma maman au comité. Je n'ai jamais arrêté. Je n'arrive pas à aller à toutes les sorties en raison de mon travail mais j'essaie de participer au maximum.»

Adolescence, sorties et début professionnel

Il se souvient: «On ne faisait pas grand-chose sur Rue, il n'y avait pas vraiment de lieux pour se retrouver. On aurait aimé un skate-park ou autre lieu du genre. En revanche, il y a du choix parmi les sociétés, ça c'est cool. On sortait surtout aux fêtes de jeunesse. Je faisais la jeunesse de Promasens avec mes copains de Blessens puis le cercle d'amis s'est élargi grâce aux copains des copains et aux sorties. Sinon on se voyait sur Bulle ou au «15ème» de Romont.»

En parallèle, il débute son apprentissage de technologue du lait à la laiterie de Corcelles-le-Jorat chez Didier Bovet. Durant 3 ans, il fait les trajets en vélomoteur: «En hiver, j'avais une chambre là-bas car les routes du haut d'Ecublens, en boguet, à 4h30 du matin, c'était un peu compliqué. Pour la dernière année, j'avais une jeep 30km/h.»

Sa formation terminée, le fromager – juste majeur – part travailler une année à la fromagerie de la Lenk pour approfondir son allemand: «C'était cool, j'avais un appartement de 1 pièce et demie tout près de la fromagerie. Je finissais à midi, tous les après-midis, je pouvais aller skier. Les week-ends, je rentrais, mes potes et ma vie étaient ici.» Durant ce temps libre, il fait un peu de mécanique automobile pour rouler sur circuit entre amis.

Fort de cette année d'expérience, il revient chez ses parents pour reprendre un poste à la laiterie d'Ursy, jusqu'en 2024. Durant ces 8 ans, il se perfectionne en réalisant le brevet puis la maîtrise fédérale de technologue du lait. «Ces formations me permettent d'être patron de fromagerie de gruyère. Ces papiers sont obligatoires pour fabriquer du gruyère afin de garantir la tradition.»

Carrière et accomplissement

Il y a quelques années, la Jeunesse du Sud a été relancée. «Il y avait une demande des jeunes du coin qui voulaient leur société. Comme ils n'avaient pas 18 ans, des copains de mon âge ont décidé de les aider. Je les ai rejoints pour donner un coup de main. J'ai pris la présidence l'année passée pour la transition et former quelqu'un d'autre. Je reste encore un peu pour les soutenir. C'est important que les jeunes puissent s'y rattacher et avoir un lien dans le village pour se rencontrer.»

Du côté professionnel, Guillaume est resté en contact avec son maître d'apprentissage. Dernièrement, le jeune fromager a été visiter les caves rénovées de Corcelles et évoque son rêve de reprendre un jour une laiterie. Peu après, Didier le rappelait pour lui annoncer sa retraite: «Les laiteries appartiennent aux paysans. Didier m'a présenté au comité, on a eu un bon feeling et ils m'ont engagé. Depuis novembre, je suis à nouveau employé à Corcelles, jusqu'au 1 mai 2025, où je deviendrai patron. Nous avons ainsi 6 mois pour préparer la transition. Didier restera ensuite comme employé, 2 jours par semaine, pour m'épauler. J'ai de la chance.»

Guillaume gèrera une équipe de trois employés en laiterie et trois vendeuses à temps partiel pour le magasin. «Comme il n'y a pas d'autres magasins de village, nous faisons aussi petite épicerie avec les produits de première nécessité. Ma maman viendra m'aider pour le bureau et la boutique. Elle est vendeuse en fromagerie, c'est un plus. Nous fabriquons diverses spécialités: du gruyère, corçalin, fromage à raclette, yogourts, crèmes et le sérac durant l'été. Notre «mélange fondue» est réputé, car il s'agit de gruyère et corçalin.»

La recette du gruyère est fixée par un cahier des charges que le fromager doit respecter. Des contrôles qualité ont lieu tous les mois selon ces critères pointus. Les fromages sont «taxés» à quatre mois et sont notés sur vingt. Tous les cinq ans, les spécialistes établissent la moyenne et classent les fromagers. Les meilleurs reçoivent des médailles.

«Cela nous pousse à être meilleur chaque jour. Étant donné que Didier est le meilleur fromager de gruyère depuis dix ans, je n'ai pas grand-chose à



© Jérémy Cavin

changer à sa recette (rires). Mais... on m'a aussi averti qu'il fallait du courage et de sacrées épaules pour reprendre une laiterie de cette réputation. Je ne me mets pas trop de pression, le principal est de se lancer et je pense qu'avec le travail, la qualité doit suivre.»

Guillaume est conscient des sacrifices: «Au début je vais bosser à fond, tous les jours. Le temps d'avoir une équipe bien en place. Ensuite, le but est d'avoir un bras droit sur qui compter et de faire un week-end sur deux.» Les premières années, il va habiter l'appartement de la laiterie pour être sur place. Il espère pouvoir ensuite participer à la rénovation de la ferme familiale afin d'y revenir.

Le 30 avril au soir, jour de ses 27 ans, Guillaume touchera officiellement les clés: «Didier avait aussi repris la laiterie à 27 ans et il arrête à 57 ans, on verra si je fais plus!»

Dans cinq ans, Guillaume se voit épanoui dans sa fromagerie de Corcelles et passer son temps libre dans son appartement, au pied du château.

Sophie Bosson

Infos

Laiterie de Corcelles:
<https://laiterie-corcelles.ch/>