

Benedikt Wüthrich champion et pas qu'à moitié!

Notre compatriote d'Auboranges a, pour la deuxième fois, remporté le Mondial de la fondue avec son mélange moitié-moitié. Une spécialité typiquement fribourgeoise amoureusement préparée... en terre vaudoise. Le bon goût n'a décidément pas de frontière!

Benedikt Wüthrich est lui-même un subtil mélange. Né en Argovie, d'un papa bernois et d'une maman d'origine allemande, il a emménagé à Puidoux-Chexbres à l'âge de deux ans. Ses parents avaient déniché là une ferme qui correspondait pleinement au projet qu'ils avaient envie de développer. À la fin de sa scolarité, Benedikt n'avait pas la moindre idée de ce que pourrait être son futur professionnel. Il a donc enchaîné les stages aussi divers que variés et c'est à la fromagerie de Palézieux que le déclic s'est produit. Le fil de la fondue ne s'est jamais rompu depuis : apprentissage (à Peney-le-Jorat), brevet, puis maîtrise fédérale. Au terme de près de dix ans de formation, durant lesquels le mot « vacances » n'existait pas, il est parti un an sac au dos autour du monde, avec sa future épouse. Leur histoire a résisté à ce périple, si bien qu'ils se sont mariés au retour. Deux fils sont par la suite venus ajouter du pétillant aux deux moitiés de base. En 2015, alors que Benedikt travaille chez Emmi, à Berne, où sa voie semble toute tracée, il apprend que la laiterie d'Auboranges est à remettre. Ni une ni deux, avec sa femme, ils décident de se lancer.

Il y avait un trou à combler

À son installation, il constate que personne ne propose de fondue moitié-moitié dans un rayon de 10 kilomètres. Il fait donc ce que les autres ne font pas. Partant des recettes de ses anciens patrons, il met au point son « bouquet » maison. En fait, sa fondue moitié-moitié est en quelque sorte une « quatre quarts » ! Parce qu'il marie systématiquement deux gruyères et deux vacherins. En sélectionnant soigneusement les âges des fromages, il obtient un produit qui garde une constance tout au long de l'année. La belle couleur dorée à souhait provient d'un lait d'été. Le gruyère est toujours un Gruyère AOP de sa fabrication. Et le Vacherin Fribourgeois AOP est immuablement fourni par des producteurs partenaires, les mêmes depuis le début de l'aventure.

« Inventé » en 2015, le Mondial de la fondue se déroule tous les deux ans (sauf Covid). Le mélange « magique » de Benedikt Wüthrich a raflé la médaille d'or en 2017, et à nouveau en 2025. Cela lui a notamment valu récemment un article dans la NZZ, si bien que les ventes en ligne en provenance des cantons de Berne et de Zürich ont pris l'ascenseur.

En 2021, il quitte la fromagerie d'Auboranges. Sa vie familiale reste toutefois dans ce village, dans une nouvelle maison. La suite du volet professionnel s'écrit à Forel, sous la forme d'un magasin proposant fromages, viandes et pains. Benedikt a aussi l'occasion de prendre le relais de sa maman, pour la fabrication de fromage à la ferme de Puidoux.

Nouveau berceau, même savoir-faire et respect du produit

Un nouveau chapitre s'ouvre le 1er janvier 2024, avec la reprise de la laiterie d'Ecoteaux. L'occasion d'avoir à nouveau un bel outil de production couplé à un espace de vente. Outre le Gruyère AOP, pas moins de 18 sortes de yoghourts sont concoctées sur place. Tous sans lactose : cela permet d'ajouter moins de sucre et tout le monde peut en manger. Un fromage à la grecque fait aussi partie de l'assortiment. Pour s'initier, Benedikt a fait un stage en Bulgarie, avec un fromager grec. Ils ne parlaient pas la même langue, mais les gestes professionnels sont manifestement universels. Pour les amateurs de fondues aux saveurs particulières, ou pour ceux qui ont simplement envie de diversité dans le caquelon, il existe un mélange de fondue fumée. La tomme de Lavaux bio, produite par les repreneurs de la ferme familiale à Puidoux, est toujours sur les étals. Ce fromage de montagne se déguste très bien en raclette.



La tomme de Lavaux fabriquée à la ferme familiale

© Dominique Meienberg

Un nouveau produit un peu particulier est désormais disponible dans les rayons : du lait « A2 ». Il ressemble davantage au lait d'antan et semble plus digeste. Il conviendrait mieux à certaines personnes, sans aucun rapport avec le lactose et son intolérance, qui relève d'une problématique différente. A2 désigne la protéine bêta-caséine présente dans le lait, qui peut être de type A1, A2, ou un mélange des deux.



Valérie & Benedikt, un duo gagnant comme le gruyère et le vacherin © Martin Messmer

Ce n'est pas l'alimentation de la vache qui est déterminante, mais son bagage génétique. Un producteur de Benedikt a progressivement sélectionné des monbéliardes qui donnent du lait contenant que de la caséine A2. Un virage amorcé il y a dix ans déjà pour arriver à un troupeau quasi complet à présent.

L'entreprise et la marque FroMagie® emploie à ce jour neuf personnes, dont Benedikt et sa femme Valérie. Faire tourner une société et en assumer la responsabilité n'est évidemment pas de tout repos. Il faut croire que les bons produits laitiers donnent la pêche, car Benedikt a aussi siégé à l'exécutif d'Auboranges durant deux législatures. À présent, il assume un mandat de « papa-supporter-coach » : l'un de ses garçons court derrière le ballon de foot et l'autre pratique l'unihockey. Arpenter les pelouses et découvrir les salles de sport occupent les week-ends familiaux.

Jusque sur le rocher

Une touche d'exotisme totalement imprévue s'est récemment invitée, juste après le Mondial de la fondue. À l'initiative du traiteur qui y officiait, Benedikt a eu le privilège de servir une fondue au très chic et sélect Yacht Club de Monaco. Tout le monde a très simplement et démocratiquement touillé dans le caquelon. Pour éviter de rentrer avec du fromage dans les valises, un 2e round a régalé tout le personnel de service, enchanté de cet « after » inédit. La fondue confirme ses vertus rassembleuses, même dans les endroits les plus improbables et huppés.

Le nom FroMagie® est né d'une boutade de belle-maman. Elle a beaucoup ri en lançant l'idée, à tel point qu'elle s'est presque étouffée avec le verre d'eau qu'elle buvait à ce moment-là. À bien y réfléchir, derrière le jeu de mots qui a l'apparence d'une simple plaisanterie, se profile une autre dimension : si la fabrication d'un fromage fait appel aux connaissances d'un technologue du lait, au-delà de la perfection technique, il y a sans doute un « petit truc en plus » qui fait la différence. Un zeste de magie, un supplément d'âme, un battement de cœur : la signature de celui qui croit à ce qu'il fait et qui aime ça. Si cet article vous a donné faim, si la fourchette vous démange, il y a des automates pour les urgences. En Suisse, on ne badine pas avec une envie de fondue.

Marinette Boillat Chatton

Infos

<https://www.fromagie.ch>