



Novembre-Décembre 2011

Guilde Internationale des Fromagers

La joie de la Prévôté et des nouveaux intronisés est le reflet d'un chapitre organisé dans le cadre magique de l'Abbaye des Vaux de Cernay et marqué par un superbe buffet de fromages réalisé par le M.O.F Michel Fouchereau et ses amis fromagers.

PHOTOS DR



Souvenirs d'une des plus belles abbayes d'Europe



>> **Le chapitre sur les «chemins de St-Jacques»**

Un instant magique

L'abbaye cistercienne des Vaux de Cenay, lieu d'exception fondé au 12^e siècle, restera gravée dans la mémoire des membres de la Guilde. C'est dans ce lieu chargé d'histoire, un cadre unique, que s'est déroulé le 438^e chapitre de la Guilde internationale début octobre. La majestueuse salle des moines et ses impressionnantes voûtes en pierre ont accueilli les 140 convives pour le dîner de gala et l'intronisation de douze membres. L'assemblée a pu profiter de l'accoustique de ce monument classé historique. Une chorale de 40 musiciens et 20 chanteurs a montré l'étendue de son talent. «*Nous avons eu beaucoup de retours positifs de la part des convives, ce chapitre a été un succès dans une abbaye exceptionnelle. Nous avons véritablement ressenti l'âme et la chaleur du lieu au cours de la soirée*», se réjouit l'organisation. Et le buffet de fromages organisé était un délice pour les yeux et les papilles. En effet, le MOF Michel Fouchereau et ses amis fromagers parisiens avaient concocté un grand buffet composé de nombreuses AOC et AOP, mais aussi de fromages fermiers fabriqués à la Ferme de la Tremblaye (proche de la forêt de Rambouillet). ■



>> **Retour sur l'AG et le chapitre au Nouvion-en-Thiéras**

Un chapitre de caractère

C'est dans le cadre de la Foire aux fromages de la Capelle, au pays du maroilles, que la Guilde s'est réunie début septembre.



Le chapitre d'intronisation et la traditionnelle tarte géante au maroilles (ci-dessous), découpée par Dominique Duquesnoy, entouré d'Yves Noël et son épouse, sous l'œil expert de Jean-Claude Turley.

Fort en bouche, un caractère prononcé et assumé, une croûte aux teintes orangées, le maroilles AOP a été le fil rouge fromager de ce chapitre organisé en marge de la renommée Foire aux fromages de la Capelle. Un événement aux étals fromagers colorés et savoureux, qui n'ont pu que séduire la Guilde et ses amoureux de la tradition.

Les membres de la Guilde ont ensuite goûté à la fabrication de la célèbre pâte molle à croûte lavée au sein de la fromagerie du Nouvion-en-Thiéras, dont la marque Fauquet. Les fromages y sont soignés, placés en hâloir, brossés et lavés. C'est au bout de cinq semaines voire plus que le trésor de l'Avesnois, fabriqué sur une zone située entre le Nord et l'Aisne, révélera ses forces au palais des connaisseurs. Les convives ont aussi pu déguster le maroilles sous une autre forme, goûtant ainsi à la tradition de la tarte géante, soigneusement découpée par le nouveau Prud'homme de la Guilde, Dominique Duquesnoy.

Cette tarte préparée par les Fromagers de Thiéras, est une star locale, qui n'est présente que lors des grandes occasions. C'est en marge de ces visites, que la Guilde internationale s'est réunie pour son Assemblée



générale annuelle, l'occasion de rappeler les valeurs qui animent cette grande famille. Ce chapitre, c'était enfin, une plongée hors du temps, dans l'univers d'un autre modèle de vie en communauté. Le Familistère de Guise (02) a été imaginé par l'industriel utopiste Jean-Baptiste André Godin, fabricant de poêles, au milieu du 19^e siècle, et se voulait une vraie cité ouvrière, un laboratoire social, où les ouvriers disposaient de tout le confort moderne. L'endroit impressionne. L'ombre des poutres de la verrière sur le sol dessine un univers à la fois majestueux et sécurisant. Ce sont ces instants hors du commun qui donnent à la Guilde son caractère et satisfont sa soif de savoir. ■



>> Retour sur l'AG et le chapitre du club allemand

Ulrich Wickert, un « Grand Monsieur » à l'honneur

Journaliste, gastronome et écrivain de renommée internationale, Ulrich Wickert est aussi un grand connaisseur et ambassadeur du fromage. Le 11 septembre 2011 à Hambourg, la Guilde l'a honoré du titre de Maître Honoris Caseus. Une reconnaissance qui met en lumière un amour pour le fromage, né à Paris en 1983 au détour d'une rue. A l'époque, Ulrich Wickert est en charge de la télévision allemande dans la capitale française, et découvre la boutique de Roland Barthélemy. La file qui s'allonge sur le trottoir lui laisse entrevoir le succès de l'enseigne, où la foule se presse pour dénicher des trésors fromagers. D'ailleurs, il y aperçoit un visage familier : celui de Catherine Deneuve. Surpris et intéressé, il n'ose pas entrer dans la crèmerie par peur de ne pas savoir quel fromage choisir. Ses connaissances de l'univers fromager ne sont pour l'heure pas développées. Il décide alors d'entrer non pas comme client, mais comme journaliste. Il souhaite



Ulrich Wickert entouré à sa gauche de Günther Abt et à sa droite de Pierre Pfister et de Roland Barthélemy.

réaliser un reportage pour la télévision allemande, c'est le début de sa passion pour le fromage et d'une belle amitié avec Roland Barthélemy. Après 17 ans en tant que présentateur du journal télévisé allemand, ce journaliste politologue, est écrivain à ses heures perdues de romans policiers, mais aussi d'ouvrages consacrés à la gastrono-

mie évoquant largement les fromages. C'est pourquoi il n'hésite pas à glisser quelques références dans ses récits. « C'est un grand monsieur, très apprécié pour son sérieux », explique Pierre Pfister, ambassadeur de la Guilde en Allemagne. Sa mise à l'honneur est également à l'image d'un club allemand en développement constant. Dirigé par Günther Abt et Stefan Grosse, le club a intronisé 18 nouveaux membres et promu un membre au grade de prud'homme à l'occasion du chapitre d'Hambourg. L'Assemblée générale a aussi permis de voir le travail accompli depuis deux années. « Nous avons fait beaucoup d'efforts notamment en termes de communication, que ce soit avec le site Internet ou les relations avec la presse. Aujourd'hui, ce travail porte ses fruits », explique Pierre Pfister, qui contribue à cette démarche. Le club allemand compte désormais 140 membres et espère connaître une histoire aussi riche et passionnée que celle d'Ulrich Wickert. ■

A noter dans votre agenda 2012 !

>> 7 et 8 septembre 2012 dans le canton de Fribourg (Suisse)

Rendez-vous dans la « verte Gruyère »

Le club suisse s'est retrouvé pour son Assemblée générale annuelle à Egerkingen dans le canton de Soleure. Ce rendez-vous a été l'occasion de dresser un bilan de l'année écoulée, mais aussi de commencer à penser au chapitre de 2012. Bien entendu, son organisation en est au commencement, mais Francis Tinguely, membre du comité du club suisse, nous livre les premières informations. « Ce chapitre aura lieu le vendredi 7 et le samedi 8 septembre 2012. Nous souhaitons proposer aux membres de la Guilde internationale, un programme très attractif au cœur de la magnifique région d'origine du gruyère ». Les convives pourront ainsi découvrir la région de Bulle et aussi le Moléson (2000 mètres d'altitude), le point culminant des Préalpes fribourgeoises. Un symbole qui fait la fierté des Fribourgeois. « Ce chapitre sera d'autant plus agréable, qu'il aura lieu à la belle saison, ce que l'on surnomme ici la « verte Gruyère » en référence aux grandes étendues de pâturages. Les vaches sont encore à l'estive, avant leur retour imminent dans la vallée », explique Francis Tinguely. Le rendez-vous helvétique est pris, nous reviendrons sur cet événement de manière plus détaillée dans un prochain numéro de la Guilde. ■

>> 26 février 2012 à Paris - Salon du fromage
Chapitre et soirée de prestige



Le 26 février 2012 aura lieu un chapitre à ne pas manquer dans la capitale. En marge du Salon du fromage, les membres de la Guilde internationale se retrouveront pour un chapitre de prestige et une soirée

de gala, à l'initiative du Vice-Prévôt Alain Quatrehomme. C'est dans le cadre magique de l'hôtel The Westin Paris Vendôme, que les festivités se dérouleront. Et plus particulièrement au cœur du salon Napoléon 3, empreint de l'atmosphère du Second Empire avec ses fresques élégantes. Réservez d'ores et déjà cette date ! ■

Les chapitres à venir

- 17/01/2012 : club nord-américain, Fancy Food Show à **San-Francisco**.
- 26/02/2012 : chapitre et dîner de prestige au Salon du fromage, à **Paris**, à l'hôtel Westin Paris Vendôme.
- 05/05/2012 : chapitre en **Alsace** (château de Kintzheim) à l'initiative de François Schmitlin, Vice-Prévôt avec la confrérie de Saint-Etienne.
- 15 au 17/06/2012 : chapitre et AG club Allemagne à **Munich** et **Bad Tölz**.
- 7 et 08/09/2012 : chapitre et AG club Suisse (voir article ci-contre).
- 30/09 et 01/10/2012 : chapitre et AG de la Guilde internationale à **Bruxelles**.

