



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Direction des institutions, de l'agriculture  
et des forêts DIAF  
Direktion der Institutionen und der Land-  
und Forstwirtschaft ILFD

Ruelle de Notre-Dame 2, Case postale, 1701 Fribourg

T +41 26 305 22 05, F +41 26 305 22 11

[www.fr.ch/diaf](http://www.fr.ch/diaf)

*Seules les paroles prononcées font foi !*

*Fribourg, le 22 septembre 2018*

## **22e fête du Vacherin Mont-d'Or – Les Charbonnières**

*Allocution de M. le Conseiller d'Etat Didier Castella, directeur IAF*

Monsieur le Président,  
Monsieur le Conseiller d'Etat,  
Mesdames, Messieurs,  
Chers amis du Mont d'Or,

C'est un grand plaisir pour moi de participer à cette fête du Vacherin Mont-D'or au nom des autorités et de la population fribourgeoise, et je confirme tout le monde l'adore. .

Votre invitation m'a touché, d'autant plus qu'elle a été la toute première que j'ai reçue, avant même mon entrée en fonction en mai dernier. Mon arrivée au Gouvernement fribourgeois a ainsi été comme parrainée par les produits du terroir, et par l'un de ses plus prestigieux exemples, le vacherin Mont-D'or. Venant moi-même d'un pays de fromage, - Le Gruyère, vous pouvez imaginer à quel point je me sens fier-, et de fête.

Je précise Vacherin du « Mont D'or », puisque dans la bouche d'un fribourgeois, le « vacherin » tout court désigne évidemment le fromage à pâte dure qui accompagne le Gruyère dans la fameuse fondue moitié-moitié que l'on peut déguster ici même en ce moment. Par chance, les deux vacherins homonymes sont tellement différents et complémentaires qu'ils ne se font pas d'ombre. On peut sans aucun scrupule les faire se rencontrer à la même table sans craindre de lasser le palais. A leur dégustation, des arômes, des saveurs, des textures différentes nous envahissent, créent des plaisirs différents mais majestueux pour tous ceux qui apprécient le fromage.

La gastronomie est un excellent moyen de rapprocher les hommes. Je constate qu'elle rapproche aussi les cantons, puisque je croise mon collègue vaudois, M. le Conseiller d'Etat Philippe Leuba, dans de nombreuses manifestations qui promeuvent le goût et la qualité des productions de notre belle région romande. Nos cantons si différents par bien des aspects se rapprochent pourtant lorsqu'il est question de nourriture. Le Gruyère AOP, encore un exemple de la richesse de la production fromagère helvétique, est ainsi produit à 40% dans le canton de Vaud. Nous partageons également la poire à Botzi, produite en partie sur territoire vaudois, de Dompierre à Avenches, et élément emblématique du traditionnel menu de la Bénichon fribourgeoise.

En faisant de la poire à Botzi l'invitée d'honneur de cette 22e fête du Vacherin Mont-d'Or, c'est un peu le canton de Fribourg que vous invitez, et je vous remercie de cet honneur.

Je remercie également la famille Ruegsegger, du très beau domaine des Chandines, à Delley-Portalaban, ambassadeur de la poire à Botzi aujourd'hui. Notre canton est dignement représenté par ces amoureux du terroir, dont on trouve d'innombrables exemples sur leur domaine. Je vous invite à goûter leur produit en particulier l'eau-de-vie.

A propos d'eau-de-vie, la nourriture solide n'est pas la seule qui réunit les cantons de Vaud et de Fribourg. Je pense que Monsieur Leuba voit déjà où je veux en venir. Je ne manque en effet jamais une occasion de rappeler en sa présence et en guise de clin d'œil amical que le savoir-faire fribourgeois contribue au rayonnement des vins du Lavaux, en produisant dans son domaine des Faverges d'excellents crus. Et M. le Conseiller en profite chaque fois pour insister, à juste titre, sur le fait que cette excellence est le fruit d'un terroir bien vaudois, preuve étant ainsi faite que la collaboration valdo-fribourgeoise est source à la fois de qualité et de plaisir.

Plaisanterie à part, cette anecdote démontre bien que l'excellence d'un produit est toujours la rencontre d'un savoir-faire et d'un terroir, l'union presque magique d'un long artisanal transmis de générations en générations et d'une nature choyée et protégée. Le Vacherin Mont d'Or est un exemple parfait de ce mariage, qui unit à la fois les prés et les sapins du Jura vaudois pour offrir un fromage à nul autre pareil.

Encore une fois, je vous remercie de m'avoir associé à cette fête, et me réjouis de couper le premier vacherin Mont-d'Or de l'année, qui annonce une longue et délicieuse série jusqu'à la saison prochaine.

Très bon appétit à toutes et à tous !