

LE NOIRMONT (JU)

Une nouvelle fromagerie alliant esthétique, modernité et technicité

Céline Boillat

La nouvelle Fromagerie des Franches-Montagnes SA au Noirmont ouvrira ses portes au public le samedi 6 et le dimanche 7 avril. L'occasion d'y découvrir son concept, mêlant production de qualité et tourisme doux.

Avec sa silhouette blanche, ses pierres de taille typiques des fermes jurassiennes et sa façade en pin Douglas de la région, la nouvelle Fromagerie des Franches-Montagnes SA s'intègre parfaitement dans le paysage du Noirmont (JU). C'est en effet dans ce village qu'ont pris racine les réflexions à la base de ce projet, en 2013 déjà. A cette époque, Christian Cälin, l'un des rares fromagers indépendants du Jura, cherche à développer sa production; les locaux situés au centre du village nécessitant un investissement conséquent, il étudie différentes pistes, notamment celle d'une collaboration avec fliba, société coopérative regroupant environ 1300 producteurs de lait du Nord-Ouest de la Suisse. Les discussions



Le conseil d'administration: Andreas Herren, Daniel Studer, Julien Crevoisier, Christophe Eggenschwiler, président (de gauche à droite). Manque: Emmanuelle Erard.

Les fromage(r)s en vitrine

Autre volet important: la Fromagerie des Franches-Montagnes, qui explique en partie son coût d'environ 12,5 millions de francs: espace touristique, comprenant une galerie de visite qu'un magasin. Grâce à une galerie vitrée, l'espace permet d'apprécier le titre individuel ou en gros avec un guide, à la fois la fabrication, le saumurage et le fromage comme si on y était! Les écrans interactifs ainsi que la salle de cinéma donnent la possibilité de compléter de manière ludique ses connaissances sur la filière fromagère du foïn au fromage, en fait la part belle aux produits. Suite à la dégustation des produits de la fromagerie, les visiteurs ont la possibilité de faire un tour par le magasin au boisé, semblable à une bibliothèque mettant élégamment en lumière les spécialités du royaume. Une place de jeux et pique-nique complète l'offre de la fromagerie, qui a déjà un solide partenariat avec le Tourisme.

C. BOILLAT

Repères

un habile concept d'éclairage, que par son équipement technique, qui tient compte des

et un pour le Gruyère, les spécialités étant frottées à la main. Afin d'assurer une production

Une grande fête les 6 et 7 avril

Suite à l'inauguration