

# Prêt à affronter la concurrence

Après avoir bourlingué aux quatre coins de la Suisse, dirigé la fromagerie Milval pendant 10 ans, Roger Schwab a repris les rênes de la fromagerie de Corgémont en 1998. Avec succès, lui qui glane régulièrement des médailles lors de concours.

PHILIPPE OUDOT

**R**oger Schwab attend les Olympiades des fromages de montagne avec impatience. Lui qui a pris part aux cinq premières éditions ne raterait pour rien au monde le rendez-vous de cet automne. En 2005 à Vérone, sa tête-de-moine lui avait valu une médaille d'or. Et lors des Swiss Cheese Awards de l'an dernier, il s'est adjugé une nouvelle médaille d'or grâce à ce même fromage. «Cet automne, je présenterai bien sûr ma tête-de-moine, mais aussi d'autres spécialités.» Car ces récompenses ne sont pas qu'honorifiques, souligne-t-il, elles ont un réel impact auprès des consommateurs.

Le maître-fromager de Corgémont espère en tout cas que la population de la région jouera le jeu cet automne et qu'elle participera en nombre à ce grand rendez-vous. «C'est en effet un formidable coup de pub pour notre région, qui

## Une large palette

- **Tête-de-moine**
- **Corgémont extra** pâte dure en meule carrée
- **Corgémont affiné aux herbes** pâte mi-dure
- **Corgémont spécial** Pâte mi-dure au lait thermisé
- **Tomme à l'ail**
- **Tomme au poivre**
- **Tomme Jeanbrenin** à la crème
- **Reblochon du patron**
- **Yogourt maison** Une vingtaine d'arômes



**ROGER SCHWAB** Le maître-fromager de Corgémont écoule une partie de sa production dans son petit magasin, mais il est aussi présent chaque semaine sur les marchés de Bienne et de Granges. (STÉPHANE GERBER)

nous permet de profiler la diversité de nos produits du terroir.»

De son travail, Roger Schwab en parle avec passion. Car il faut être vraiment mordu pour exercer un métier aussi dur et prenant. «Je traite environ 2,5 mios de litres de lait par année, que me livrent matin et soir 18 agriculteurs de Corgémont et de Sonceboz. Ce lait est ensuite transformé dans les 24 heures, et cela 365 jours par an!» Environ 80% va devenir de la tête-de-moine – son produit phare –, soit quelque 180 tonnes par an dont plus de la moitié (55%) part pour l'exportation. Quant au reste du lait, Roger Schwab le transforme en une dizaine de spécialités à pâte dure, mi-dure, à pâte molle et à la crème (voir ci-contre).

Dans sa petite entreprise familiale, le maître fromager emploie trois collaborateurs, deux

apprentis, son frère, chargé de la commercialisation, ainsi que six extras pour la vente sur les marchés. Il tient en effet un stand chaque vendredi au marché à Granges et chaque samedi dans la vieille ville de Bienne, ainsi qu'à Sonceboz, pendant la belle saison. Et depuis l'ouverture de Manor à Bienne, les fromages de Roger Schwab figurent en bonne place dans le vaste assortiment du grand magasin.

Avant de s'installer à Corgémont, Roger Schwab a roulé sa bosse aux quatre coins de la Suisse. Né à Chiètres où il a passé son enfance, il a fait son apprentissage de fromager dans l'Emmental. «J'ai ensuite fait des remplacements pendant deux ans et demi dans une bonne quarantaine de fromageries de toute la Suisse, remplaçant ici un fromager malade pendant une semaine, là un autre parti sous les drapeaux du

rant trois semaines, et ailleurs un autre à l'assurance accident pendant quelques semaines.» Ensuite, il travaille deux ans dans une grande porcherie où il s'occupe d'engraissement et d'élevage, avant de partir une année en Australie.

De retour au pays, il suit une école préparatoire à la maîtrise et, son diplôme en poche, passe une saison estivale du côté du col de Jaman où il fabrique sur place du fromage d'alpage. Fort de ces diverses expériences, il devient responsable de production à Milval, à Saint-Imier, poste qu'il va occuper 10 ans, jusqu'à la fermeture de la fromagerie. Après un bref séjour du côté de Nidwald, il reprend les rênes de la fromagerie de Corgémont, en 1998.

S'il passe l'essentiel de son temps dans son entreprise, Roger Schwab a néanmoins un hobby qui lui permet de se ressourcer: «Je suis un passionné

«Cet automne, je présenterai bien sûr ma tête-de-moine lors de ces Olympiades, mais également d'autres spécialités.»

Roger Schwab

de reining! C'est une épreuve de dressage à l'américaine où on contrôle le cheval en utilisant la bride aussi peu que possible. Cela vient du travail des cow-boys, aux Etats-Unis. J'ai moi-même deux chevaux de compétition que je laisse dans un manège spécialisé à Mooslargue, en France voisine. J'essaie de m'y rendre deux à trois fois par semaine, car c'est ce qui me permet de me changer les idées.»

Une ambiance western qu'il apprécie tout particulièrement. Pas étonnant donc qu'avec un collègue, il ait fait l'acquisition d'un grand tipi de 13 m de diamètre et 9 de haut. Un tipi qu'il loue à des associations ou des privés qui veulent organiser une fête dans une ambiance country. /PHO



Vidéo et recette à découvrir sur

[www.journaldujura.ch](http://www.journaldujura.ch)