

Le fromager du village a inventé il y a 3 ans un distributeur automatique à fondue. Rencontre avec un père de famille habité par son métier.

Cottens Rudolf Kämpf, du gruyère de jour comme de nuit

Un distributeur automatique à fondue, vous en rêviez? Rudolf Kämpf l'a fait! Cette idée pour le moins originale a germé dans l'esprit de ce fromager de Cottens, il y a trois ans. Le déclic s'est produit lorsqu'un bancomat a été installé aux abords de son enseigne. *J'observais les allées et venues incessantes des gens qui venaient chercher de l'argent. Je me suis dit que ça serait génial si seulement quelques-uns d'entre eux pouvaient m'acheter une fondue au passage! Du coup, j'ai fait des démarches et installé ce «selecta» à fromage.*

Selon les dires du laitier, il n'existerait qu'un seul autre automate du même genre en ville de Fribourg. De prime abord, si l'installation semble tenir du gadget, elle ne remporte pas moins un franc succès. *Beaucoup de gens de la région travaillent sur l'arc*

lémanique, rentrent tard et ne peuvent pas passer à la fromagerie. Du coup, ce «Selecta» fonctionne bien! Il y a aussi un pic les dimanches entre 15h et 17h. Là, ça marche très fort! poursuit le fromager.

Un long processus

Pratique et rapide, l'ingénieuse trouvaille ferait presque oublier le travail quotidien nécessaire à Rudolf Kämpf pour élaborer ses produits. Quand on sait que la petite entreprise confectionne plus de 116 tonnes de gruyère et 3 tonnes de fromage épicé par an, on peut se demander quelle est la journée type de notre homme. *On commence à 5h30 pour démouler les pièces faites la veille. A 6h45, les premiers producteurs de lait arrivent. L'après-midi est un peu plus tranquille. Entre 17h30 et 19h, on ouvre le magasin. C'est durant ce laps de*

temps que le second arrivage de lait a lieu. De la boille du paysan au gruyère posé sur l'étagère, la chaîne est longue. Il faut parfois compter plus de cinq mois avant de pouvoir déguster un fromage! La matière première passe en effet par de nombreuses étapes avant de trouver sa forme définitive, comme l'explique Rudolf Kämpf: une fois acheminé à la fromagerie de Cottens, le lait est chauffé à 31 degrés et mélangé à des ferments. Par l'ajout de pression, il coagule et passe du stade liquide à ferme. Aidé d'une sorte de guitare, je procède alors au décaillage qui permet de séparer la matière sèche de l'eau. Puis le mélange est mis dans un moule, pressé, et enfin plongé dans l'eau salée pendant près d'une journée. Tel un grand cru, la meule est ensuite entreposée en cave pendant trois longs mois durant lesquels elle sera bichonnée plusieurs fois par semaine.

Rigoureux et parfois contraignant, ce travail laisse-t-il tout de même un peu de répit à ce père de famille? *Avec la naissance de mes jumelles, je n'ai clairement plus le temps de m'adonner à certains loisirs. Mais on aime bien les vacances! J'ai la chance d'avoir une installation pas trop compliquée qui nous permet de partir deux fois par an. Rudolf Kämpf avoue toutefois que, même en congé, il ne peut s'empêcher de visiter les fromageries qu'il rencontre sur sa route.*

ANTOINE GUENOT



Rudolf Kämpf, sympathique fromager de Cottens, ne manque pas d'idées pour surprendre et séduire sa clientèle. Audrey Piguet

Cottens et Sévery La fondue a droit à son distributeur



Audrey Piguet

Rudolf Kämpf, fromager à Cottens, a inventé le distributeur automatique à fondue. Rencontre avec un passionné dans le cadre des pages Villages Cottens et Sévery. pp.6-7