



L'HISTOIRE

À Bulle, chef-lieu de la Gruyère, en 1905, les paysans construisent une laiterie et l'appelle La Laiterie Moderne, elle est située au milieu de Bulle.

Jusqu'en 1970, la Laiterie fabriquait du fromage puis elle devint le centre romand du Lait Pasteurisé pour tous les grands magasins. La production atteignait 10'000 litres par jour.

J'ai repris la Laiterie Moderne en avril 2001 et j'ai stoppé la fabrication du Lait PAST pour lancer la production de fondue, de crème double de la Gruyère et de yogourts.

Aujourd'hui nous produisons 9 fondues différentes pour un total annuel d'environ 100 tonnes.

Avec la crème double de la Gruyère, nous atteignons environ 60 tonnes, dont une partie est livrée à Mövenpick pour leur fameuse glace à la crème double de la Gruyère.

Et finalement, la production des yogourts, avec plus de 50 tonnes.

Nous disposons également d'un service Traiteur de Fondue ou Raclette et d'un site e-commerce 'Mafondue.ch' avec livraison dans toute la Suisse.

Nous sommes fiers de fabriquer d'excellents produits, d'avoir la reconnaissance de nos clients et de produire en Gruyère, ce magnifique pays qui nous enchante chaque jour.



photo © CHARLY RAPPO

FABIEN VALLELIAN

50 ans
Père d'une fille de 11 ans
En couple avec Marilyn
Habite Le Pâquier
en Gruyère

PASSIONS

Cuisine, vins et voyages

SPORT

Hockey sur glace,
golf, ski, vélo



MAÎTRE FROMAGER

Fromager jusqu'à 25 ans, laitier de 25 à 30 ans et à 30 ans (2001) reprise de la Laiterie Moderne à Bulle

À 15 ans, j'ai choisi le métier de fromager car mon grand-père me voyait bien dans ce milieu. J'ai eu la chance de travailler dans de belles laiteries du canton de Fribourg et d'avoir des patrons formidables. Une chance aussi d'avoir pu produire du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP, mes deux fromages préférés.

Je suis allé au bout du cursus fromager en décrochant le titre de Maître Fromager à 25 ans, mais j'avais dans un coin de ma tête de vouloir en faire du commerce. Mon père m'a donné le virus du commerce et je l'en remercie vraiment.

À 30 ans, j'ai repris la Laiterie Moderne à Bulle avec plein de jolis défis à relever. Je suis fier et content aujourd'hui du parcours effectué.



Philippe Rochat



FAIS UN VRAI CARTON

12

FONDUE ROCHAT

DESCRIPTION

Une belle collaboration avec Philippe ROCHAT pour créer sa propre fondue.

Malheureusement, il n'a pas pu profiter de ce beau succès gustatif et social, la vie en a décidé autrement, il nous a quitté juste avant la sortie de sa fondue.



COMPOSITION

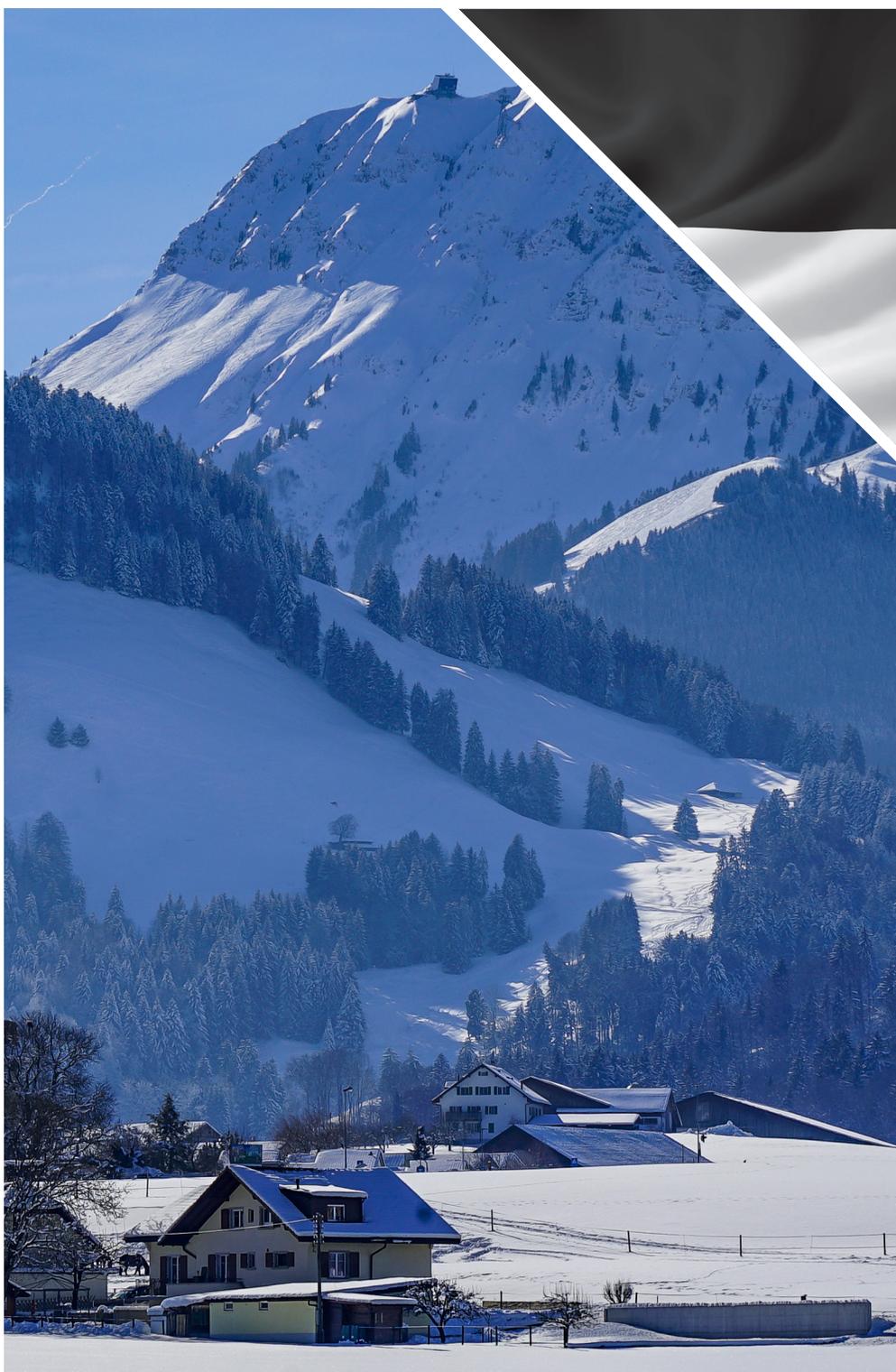
Le Gruyère AOP	50%
Vacherin Fribourgeois AOP	50%
Fécule de pommes de terre	
Ail en poudre	

SACHET

400g

13

VENDS DE LA FONDUE



FAIS UN VRAI CARTON

14

FONDUE DE LA GRUYÈRE

DESCRIPTION

Un subtil mélange entre le Gruyère et le Vacherin Fribourgeois, fondue onctueuse avec un caractère unique.



COMPOSITION

Le Gruyère AOP	50%
Vacherin Fribourgeois AOP	50%
Fécule de pommes de terre	
Ail en poudre	

SACHET

400g
600g
1000g

15

VENDS DE LA FONDUE



FAIS UN VRAI CARTON

18

FONDUE PUR VACHERIN

DESCRIPTION

La vraie fondue fribourgeoise qui se prépare avec classe. Le goût incroyable de nos fameux Vacherin Fribourgeois. L'ultime délice!



COMPOSITION

Vacherin Fribourgeois AOP 100%

SACHET

400g
600g
1000g

19

VENDS DE LA FONDUE



FONDUE EDGARD

DESCRIPTION

Une recette du chef Edgard Bovier pour sa propre fondue avec deux sortes d'Etivaz. Tout simplement excellente!



COMPOSITION

Le Gruyère AOP	25%
Etivaz (deux sortes)	25%
Vacherin Fribourgeois AOP	50%
Fécule de pommes de terre	
Ail en poudre	

SACHET

400g



FAIS UN VRAI CARTON

22

FONDUE CORBYRE

DESCRIPTION

L'assemblage subtil avec le Raclette de l'Alpage de Corbyre au-dessus de Crans Montana. Fromage plusieurs fois médaille d'or. Une fois autre chose.



COMPOSITION

Le Gruyère AOP	25%
Raclette du Valais AOP	50%
Fécule de pommes de terre	
Ail en poudre	

SACHET

(disponible de octobre à mars)
400g

23

VENDS DE LA FONDUE

LE CAQUELON 2.0

Caquelon révolutionnaire en alu avec un revêtement alu antiadérant.

LÉGER

DIFFUSION DE CHALEUR OPTIMUM

NE BRÛLE PAS LA FONDUE

NE COLLE PAS

SE NETTOIE AVEC UN SIMPLE CHIFFON

(ne pas mettre dans le lave-vaisselle)

Pour toutes les fondues
de 2 à 6 personnes

FAIS UN VRAI CARTON

24

CAQUELON 2.0 TCHEU C'EST BON



25

VENDS DE LA FONDUE