



blais

Nord vaudois-Broye

La Côte

Séries d'été

Signé ma ville

L'actu en de

Accueil | Vaud & Régions | La Côte | Les Treboux font le meilleur fromage du pays aux Amburnex

Les Treboux font le meilleur fromage du pays aux Amburnex

À l'alpage de La Bassine, père et fils ont produit grâce à leurs vaches et leur fromager le top du gruyère.

Madeleine Schurch

Publié: 02.10.2018, 20h20



Maurice Treboux au chalet de La Bassine, où il a relancé la fabrication du fromage il y a quatre ans.

Vanessa Cardoso



Les vaches de Maurice Treboux, amodiataire du chalet d'alpage de La Bassine, viennent de redescendre en plaine, toutes auréolées d'un prix prestigieux. Le gruyère AOP fabriqué avec leur lait a été couronné meilleur fromage suisse lors des Swiss Cheese Awards, qui se tenaient dimanche dernier à Lucerne (*notre édition lundi*).

Une fierté pour le paysan-député de Bassins, qui exploite les lieux depuis bientôt 30 ans mais n'a repris la fabrication du fromage, avec son fils Germain, que depuis quatre ans. «Je savais que le gruyère que nous avons fait en 2017 était bon. Il était magnifique, ce qui nous a poussés à l'inscrire au concours. C'était la première fois, alors c'est formidable d'avoir gagné!» se réjouit l'amodiataire.

L'alpage avait livré 487 meules de 20 à 30 kilos de ce bon gruyère d'alpage, affinées comme toujours dans les caves de Fromco SA, à Moudon. Où elles ont été stockées et frottées deux fois par semaine à l'eau salée pendant cinq mois, avant de vieillir encore pour ravir, au 13e mois, les papilles du jury.

À bon herbage, bon fromage

Pas moins de 965 fromages de toutes sortes briguaient ce titre. Le superjury a désigné le gruyère d'alpage de Maurice et Germain Treboux comme le champion suisse parmi les vainqueurs de 28 catégories. «Cela tient d'une part à la qualité exceptionnelle du site de la Combe des Amburnex, où se trouve notre alpage. Il y a deux ans, c'est d'ailleurs notre voisin du chalet des Amburnex, qui appartient à la Ville de Lausanne, qui avait remporté ce prix. Et puis il faut de bonnes vaches et un bon travail d'équipe», explique le Bachenard, qui avait engagé un fromager, en 2015, quand il avait décidé de prendre la succession de Christian Mignot. Ce dernier, lassé par l'état de vétusté des installations de l'alpage de La Bassine, avait décidé de lâcher la fabrication du gruyère. Or mardi justement, malgré la crise politique qui secoue la Commune, les élus de Bassins ont approuvé un crédit pour l'entretien urgent de ses dix chalets d'alpage, dont celui de La Bassine.

Vaudois primés

✓ [Afficher plus](#)

Cet article a été automatiquement importé de notre ancien système de gestion de contenu vers notre nouveau site web. Il est possible qu'il comporte quelques erreurs de mise en page. Veuillez nous signaler toute erreur à community-feedback@tamedia.ch. Nous vous remercions de votre compréhension et votre collaboration.

ARTICLES EN RELATION



Abo

Le vacherin Mont-d'Or, le fromage qui se mérite

La Fête du vacherin Mont-d'Or a lieu samedi prochain aux Charbonnières. C'est une occasion rêvée pour le goûter et découvrir quelques recettes.



Succès confirmé pour le Mondial de la fondue de Tartegnin

Plus de 5000 amateurs de fromage ont envahi les rues du petit village, samedi, pour la deuxième édition de la manifestation.



Abo

Technologies sont l'avenir

La branche s'irrelève. Reportage de l'Institut agricole de la Suisse romande. Par Robin André et son équipe. Année d'apprentissage.

[24]

La une

E-paper

Archives du Journal

Impressum

CGV

Politique de confidentialité

[Abonnements](#)

[Contact](#)

Tous les Médias de Tamedia

© 2021 Tamedia. All Rights Reserved