

# No 8 *Le petit Bachenard*



Chers Bachenards et Chères Bachenardes.

Merveilleux village qu'est le nôtre. Ecrasé par la chaleur de l'été et malgré ses airs de silence engendré par le départ en vacances d'une partie de ses habitants, il vit encore et palpite. Deux restaurants ont ouverts leurs parasols et nous invitent à la détente : La Couronne au cœur du village et Le Violet à la Cézille. En plus de cela, deux buvettes d'alpage, La Chaumette au-dessus du camping et Les Pralets tout en haut de la route des Montagnes, nous font bénéficier d'un peu d'air frais.

Il ne tient qu'à nous, de faire de ces lieux de rencontre, des lieux de vie.

Il y a tant d'atouts dans cette commune, que le Petit Bachenard se réjouit de vous les présenter à son rythme. Dans ce numéro nous vous invitons à la découverte du restaurant Le Violet et de la fromagerie de la Bassine. Alors à vos papilles !

Christine Basso



## **Le Gruyère AOP de la Bassine.**

Vous aimez le fromage ? Alors suivez-nous jusqu'au chalet de la Bassine, seul alpage où l'on fromage dans notre commune, afin d'y découvrir les coulisses de la production du Gruyère d'Alpage AOP. Tout un symbole qui prend naissance à 1261 m d'altitude dans les magnifiques pâturages boisés au-dessus de notre village.

Cet alpage communal depuis 1542, est exploité dès 1991 par André Treboux et son fils Maurice en association avec un autre agriculteur du village. En 2014 Maurice prend la responsabilité de la fromagerie de la Bassine avec l'un de ses quatre enfants, Germain. Une histoire de famille donc.

Une fois parcourus les 10 km de lacets de la route des Montagnes, nous sommes pile à l'heure devant le chalet d'alpage de la Bassine pour retrouver Maurice qui finit de nettoyer la salle de traite. Il est 8 heures. Debout depuis 4h du matin, Maurice et Adi, l'employé agricole de la famille Treboux, ont déjà bien entamé leur journée.

Avant de retrouver le fromager de la Bassine, Maurice nous offre un café et prend le temps de nous expliquer, avec passion il faut le souligner, à quelles règles sont soumis les fabricants de fromage dans notre pays afin que le Gruyère d'alpage obtienne la fameuse et convoitée appellation AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Connue en Suisse et bien au-delà de ses confins, la production de Gruyère AOP est soumise à des règles strictes établies par l'interprofession du Gruyère (IPG). L'élaboration du Gruyère AOP soumet les producteurs à certaines contraintes ainsi qu'à des contrôles périodiques sur toute la chaîne de production. Il se doit d'être élaboré dans sa région d'origine, depuis la production du lait jusqu'à sa fabrication, ce qui lui donne une empreinte unique. Sans OGM, façonné à la main, le label AOP offre l'assurance aux consommateurs de retrouver sur leur table un produit unique, régional, original et naturellement très apprécié.

Mais avant de commencer notre voyage dans le monde de la fromagerie, un petit mot pour celles sans qui tout cela ne pourrait pas être possible : les vaches. Le troupeau de la famille Treboux est formé de 74 vaches de

la race Holstein, rouges ou noires, et de cinq Jersey de couleur brune avec de beaux yeux. Elles paissent tout l'été, dans les environs du chalet, de l'herbe fraîche, sans additif, ni herbe provenant d'ensilage (les grosses balles rondes). Le fromage d'alpage est produit de fin-mai à début-septembre, soit le temps pendant lequel les vaches laitières restent à l'alpage.

Pour assurer l'approvisionnement quotidien des 2000 litres de lait environ nécessaires à la fabrication du fromage, les vaches sont traites deux fois par jour, tôt le matin et en fin d'après-midi ; à cette quantité vient s'ajouter un complément de lait provenant de l'alpage voisin du Mondion exploité par la famille de Bernard Treboux, Bachenard également. Ces deux alpages sont situés dans l'aire géographique reconnue par l'IPG.

Rejoignons maintenant Éric, le fromager. Barbu, tout vêtu de blanc avec un tablier et des bottes en caoutchouc blanches, il est ravi de nous faire découvrir les secrets de la fabrication de ce produit.

Le fromage est travaillé à partir du lait cru, c'est-à-dire que la matière première n'a pas subi de traitement thermique supérieur à 40 ° avant sa transformation. Le lait récolté lors de la traite du soir est réparti dans deux des trois énormes cuves en cuivre, métal réputé pour sa bonne



conductivité de la chaleur et ne laissant aucun goût; il sera refroidi à 14° avec de l'eau glacée et écrémé avant l'ajout dans les cuves de la traite du matin. Chauffé à 31° pour la production du Gruyère d'Alpage AOP, la précision est de rigueur : 2° de plus et vous obtenez du fromage à raclette ! Le fait d'ajouter du lait fraîchement traité (qui sort du pis de la vache à 37-38°) à celui de la cuve stocké à 14°, permet une économie de bois pour le réchauffement, puisque l'une des conditions dans le cahier des charges de l'obtention du label AOP est de chauffer les cuves au moyen d'une chaudière à bois provenant de l'exploitation des pâturages. L'étape suivante consiste à ajouter dans la cuve des ferments lactiques à base de petit-lait que Monsieur Éric garde précieusement dans une étuve

au-dessus de son plan de travail, telle une relique. Maurice nous explique que ces ferments lactiques proviennent d'une source sûre. La traçabilité du gruyère est possible grâce à l'analyse de l'ADN et de ce fait le fromage est protégé de la contrefaçon. Il est donc unique en son genre. Véritable alchimiste, le fromager ajoute cette présure dans les cuves pour faire cailler le lait. 35 à 40 minutes plus tard, le précieux liquide est transformé en une belle masse compacte à l'aspect de yogourt. Muni d'un outil assez long garni de fils métalliques verticaux et coupants, Éric tranche la masse dans un long brassage jusque à obtenir des grains assez petits et réguliers.

Les cuves sont ensuite chauffées progressivement jusqu'à 57° pendant 40-45 minutes. Une fois atteinte la bonne température et après avoir vérifié la texture de la masse, le fromager pompe le contenu de la cuve à l'aide d'un tuyau jusque dans de grands moules ronds garnis de toiles synthétiques : 6 moules seulement pour 2000 litres de lait ! Si par le passé, les toiles utilisées étaient en jute, conférant un dessin en trame à la croûte, il contraignait aussi les fromagers à surveiller leurs fromages très souvent, la toile en jute ayant la fâcheuse tendance à adhérer au fromage.

L'intérieur des moules est gravé en relief avec l'inscription Gruyère AOP et le numéro de la fromagerie de la Bassine, CH 6150. Les formes de fromage ainsi marquées nous permettraient de goûter un morceau de Gruyère de la



Bassine à l'autre bout du monde (environ 70% de la production de Gruyère d'Alpage AOP est exportée) et de le reconnaître, non seulement pour son goût exquis, mais grâce aussi au numéro de son producteur.

En dessous des moules un grand bac rectangulaire récupère le liquide jaune transparent qui s'écoule, le petit lait. Seul 10% du lait devient du fromage ; le reste, dans cette forme liquide de petit lait, soit environ 1500 litres, est pour une faible quantité, élaboré en délicieux serré par Sonia Treboux, la femme de Maurice, mais surtout servi comme complément de nourriture aux 70 cochons qui passent eux aussi l'été à la Bassine.

Les 6 moules égouttés et bien emballés dans leurs toiles sont ensuite disposés sur une presse pendant 24 heures afin d'en retirer l'excédent de liquide. Heureusement Éric a le dos solide pour réaliser toutes ces opérations : une forme de fromage atteint un poids de 32 kg environ ! Leur apparence et leur poids peuvent être légèrement irréguliers du fait de leur fabrication manuelle. Ils sont ensuite retournés puis emballés dans une toile en jute, condition nécessaire elle aussi à l'appellation AOP. Une fois démoulées et transférées dans la cave, les meules de fromage à la couleur laiteuse prennent un bain dans une saumure à 22% de concentration de sel, où elles restent à flotter pendant 24 heures. C'est qu'à la sortie de la presse, la température des meules est encore d'environ 30°. Ce passage par le bain permet d'abaisser la température du fromage avant qu'il ne soit entreposé par date de production sur les larges étagères en bois de la cave, maintenue à une température de 13°.

Mais le travail du fromager est loin d'être terminé : tous les fromages dans la cave sont contrôlés, retournés et brossés tous les 2 jours à l'aide d'une petite machine munie d'une brosse d'où coule un filet d'eau salée, la morge. Le brossage du fromage à l'eau salée dans un sens circulaire favorise la formation d'une belle croûte protectrice. Les meules du Gruyère d'Alpage AOP prennent alors leur couleur orange caractéristique au fur et à mesure des mois qu'elles passent dans la cave et deviennent de plus en plus foncées. Produit vivant, la qualité du fromage est soumise à des variations naturelles : si l'été est sec par exemple et que les vaches boivent beaucoup, on retrouve un peu plus d'eau dans le lait.

C'est seulement après 40 jours que les meules quittent la Bassine pour être transférées dans les caves d'affinage de Moudon. Là les formes de Gruyère AOP sont entreposées à une température de 13° avec un taux d'humidité de 90% et continuent à y être retournées et frottées pour une période allant de 5 à 18 mois.

Si goûter un morceau de ce gruyère d'alpage AOP vous tente, vous pouvez le trouver soigneusement conditionné sous vide par Sonia, directement à la Bassine ou à la ferme des Treboux en bas de la rue du Battoir, ainsi qu'à l'épicerie de Bassins et de Le Vaud.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !

Christine Basso et Marilou Cabiale

## **Le Virolet**

Chers Bachenards, ce printemps nous vous emmenions en balade le long du sentier des Toblerones, et si à présent nous nous arrêtons en chemin pour profiter de la terrasse ombragée du Virolet à la Cézille.

Ne m'en voulez pas, je vous ai devancé et voici en exclusivité pour vous ce que j'y ai découvert...

### **Plus qu'un restaurant, une histoire de famille**

Créé par Pierre et Paulette Cornaz dans le bâtiment familial qui abritait déjà une pinte attenante au moulin (si si un vrai moulin) puis repris par son fils Marc, qui tenaient également la boucherie, le restaurant de la Cézille est depuis l'automne 2015 revenu dans la famille après quelques années de gérance et quelques mois de fermeture. En effet, Orienne Métroz, petite-fille de Pierre Cornaz a repris le flambeau familial, épaulée par son conjoint Alexandre. Au menu de cette pétillante jeune femme, redonner ses lettres de noblesse au Restaurant de la Cézille, renommé le Virolet, petit moulin à vent, mais qui signifie aussi virage, un double sens qui a du sens. Pour y parvenir Orienne Métroz dispose de tous les atouts nécessaires avec une carte qui fait honneur au terroir, des recettes familiales qui ont fait le succès du Restaurant de la Cézille et un accueil chaleureux qui nous donne envie de revenir. Point fort du lieu également, sa carte des vins qui n'accueille que des vigneron de la région triés sur le volet. Elle-même fille de vigneron, Orienne sait ce qu'elle veut proposer à ses clients : de la qualité.

### **Une nouvelle jeunesse**

Le Virolet séduit par sa table, mais également par son cadre. En tant qu'habitante de la Cézille, j'ai eu l'occasion d'observer l'évolution opérée ces deux dernières années. Si au départ, le restaurant reflétait par son extérieur ses années d'abandon, il n'y paraît plus rien aujourd'hui. Orienne a su apporter sa touche et donner envie aux passants de s'arrêter l'instant d'une pause ou d'un repas sur sa terrasse ombragée. Si le temps ne s'y prête pas, alors il ne nous reste plus qu'à pousser la porte pour découvrir les salles chaleureuses du Virolet. Nous sommes dès lors plongés dans une ambiance cosy, intime et authentique, renforcée par la présence d'un plafond voûté en pierres naturelles et le mobilier en bois.

Sur les murs, nous pouvons découvrir les œuvres de l'artiste Glandois David Perez (S.I.D), un ami d'enfance de la tenancière. Une jolie petite touche de modernité, dans ce cadre bucolique que nous saurons apprécier. En terrasse ou en salle, il est alors temps de passer commande.

### **Un accueil chaleureux et les saveurs du terroir**

Ma première visite au Virolet fut pour un repas de fin d'année. En cette occasion, j'ai pu apprécier le fameux jambon à l'os de la famille, accompagné de sa sauce aux champignons, de ses légumes et de son gratin de pommes de terre. J'en garde un très bon souvenir. J'ai adoré le jambon à l'os qui, cuit à la perfection, était resté bien juteux, un délice. Forte de cette première bonne impression c'est avec le sourire que je me suis prêtée au jeu du critique culinaire pour vous.

Je me suis donc rendue « incognito », oui cette fois encore, au Virolet afin de (re)découvrir l'étendue des talents culinaires de son chef. À peine arrivées sur la terrasse, que mon amie et moi-même sommes accueillies chaleureusement par le maître des lieux en personne. Le menu du jour est alléchant, seulement voilà étant enceinte, ce jour-là j'avais envie d'une salade. Aïe, on est tout début juin et en observant la carte, je découvre qu'il n'y a pas encore de salade prévue en plat. Un problème ? Pas du tout ! Très serviable, le maître des lieux qui est au service me propose alors de convertir en plat l'une des salades prévue en entrée, proposition que je m'empresse d'accepter. Mon choix se porte sur la terrine de campagne maison et son bouquet de salades. Mon amie me suit dans ma lubie de femme enceinte et nous sommes ravies lorsque nos assiettes arrivent. Elles sont magnifiques ! La terrine donne l'eau à la bouche et que dire du bouquet de salades... L'espace d'un repas, nos voisins n'ont entendu que le bruit de nos couverts, un véritable exploit pour les pipelettes que nous sommes. C'est que tout était incroyablement bon. Nous tendons l'oreille et observons les plats de nos voisins. Ils semblent tous satisfaits. Arrive le moment de l'addition, nous sommes agréablement surprises par le rapport qualité prix.

Je recommande donc vivement le Virolet pour son cadre, son service chaleureux et son excellente cuisine du terroir. C'est avant tout une histoire de famille et cela se ressent autant dans l'ambiance que dans l'assiette. N'entrent en cuisine que les produits de première qualité

venant tout droit de fournisseurs locaux comme la boucherie de Norbert Prélaz à Genolier. Ici tout est fait maison (hormis les glaces artisanales qu'ils se procurent chez une connaissance) nous découvrirons aussi qu'il est possible de commander le menu du jour ou même un plat proposé à la carte à l'emporter. L'établissement peut également faire traiteur et l'on me dit qu'ici, rien n'est impossible. Sans gluten ? Végétarien ? Sans lactose ? Il suffit de demander et l'on vous proposera une alternative.

### **Une cigogne pour une reprise du flambeau familial ?**

Je profite de l'occasion pour partager ce petit billet rose, Orianne Métroz et Alexandre sont devenus les heureux parents d'une petite fille mi-mai. Peut-être qu'un jour elle reprendra le flambeau familial, mais en attendant nous leur souhaitons tout le bonheur du monde

Pour plus d'informations et/ou renseignements je vous invite à consulter leur site internet : [www.levirolet.ch](http://www.levirolet.ch) ou de leur passer un coup de fil au 022 366 02 12.

Rachel Dubois



Rédaction : Christine Basso et Rachel Dubois

E-mail : [journal@gcbassins.ch](mailto:journal@gcbassins.ch)

Editeur : **GCB** (Groupement des Citoyens de Bassins)

été 2018