

Les Treboux font le meilleur fromage du pays aux Amburnex

Bassins
À La Bassine, Maurice et Germain Treboux ont vu leur gruyère sacré champion suisse

Madeleine Schürch

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 de 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 Mou-



Devant le chalet d'alpage de La Bassine. Maurice Treboux, amodiataire, rappelle que, derrière ce prix, il y a «un bon travail d'équipe et de bonnes vaches». VANESSA CARDOSO

don. 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 su-

perjury 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

Vaudois primés

Maurice et Germain Treboux ne sont pas les seuls producteurs de fromage vaudois distingués par les Swiss Cheese Awards. Quatre autres fabricants du canton sont vainqueurs de leur catégorie:

Vacherin Mont-d'Or AOP:
 Serge André, Fromagerie André SA, à Romanel-sur-Morges.

L'Étivaz AOP:
 Jean-Louis Karlen, alpage La Sottanuaz-Les Tesailles, à La Lécherette.

Fromages de brebis:
 Le Marcel, Yves Barroud, Les Ateliers, à Leysin.

Fromage frais:
 Frais de chèvre, Bernard Claessens, D. & J. Conod SA, à Baulmes.

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.