

# A Bassins, les Treboux font le meilleur fromage de Suisse

**TRADITION** Fabriqué à la Bassine, le gruyère d'alpage de la famille Treboux a remporté le titre de meilleur fromage de Suisse. Les Bachenards reviennent sur le parcours qui les a menés à ce succès.

PAR LAURA. LOSE@LACOTE.CH

Vendredi soir, le téléphone sonne. En ce 28 septembre, au bout du fil, on annonce aux Treboux qu'ils ont gagné une médaille d'or dans la catégorie gruyère d'alpage AOP aux Swiss Cheese Awards 2018. Ils vont participer à la grande finale, avec 27 autres champions des catégories. Pour Maurice Treboux et son fils Germain, c'est une surprise. «Nous savions qu'il était bon, mais on ne pensait pas qu'il serait le meilleur», s'étonne l'agriculteur de Bas-



**Le travail en cave est tout aussi important que la fabrication.**

GERMAIN TREBOUX  
AGRICULTEUR À BASSINS



Maurice, Sonia et Germain Treboux, ici devant leur ferme de Bassins avec leur chien «Cali», travaillent en famille. CÉDRIC SANDOZ

sins. Samedi dernier, après un passage éclair à la désalpe, la famille file donc à Lucerne, où se tient la finale. Cela vaut le déplacement: leur fromage est non seulement le meilleur gruyère mais il est également couronné meilleur de Suisse, toutes catégories.

C'est la première participation à un concours pour le père et son fils. Ils ont choisi cette meule, élaborée le 16 août 2017, pour son bel aspect extérieur, en plus de son goût. «Pour l'instant, on ne se rend pas encore tellement

compte de ce que représente ce titre», confie Germain, qui travaille avec son père depuis dix ans. Les deux producteurs ont remporté des trophées, mais pas d'argent. «On gagne le droit d'être connus», sourit Maurice Treboux, qui est aussi député UDC au Grand conseil vaudois.

Ce succès est celui d'un travail en équipe. A l'alpage, Maurice, Germain et leur ouvrier s'occupent de 75 vaches. L'agriculteur seconde aussi régulièrement le fromager, Eric Vacelet, qui vient de Limoges.

Tout ce petit monde est épaulé par Sonia, l'épouse de Maurice. Sans oublier André, le grand-père de 86 ans, qui met tous les jours la main à la pâte. «Lorsque nous lui avons annoncé la nouvelle par téléphone, il s'est mis à pleurer», s'émeut Sonia.

## Une région propice

Depuis l'annonce de ce prix, tout le monde s'arrache leur fromage. «Il ne nous en reste que quatre meules et demi», souligne-t-elle. Pour goûter à ce gruyère d'exception, il faut

se rendre dans la boulangerie de Bassins ou dans les épiceries d'Arzier ou de Le Vaud. Saveur, pâte, sel, ce fromage a été jugé parfait par un jury international. Mais quel est le secret pour faire un aussi bon gruyère? Maurice Treboux rend hommage à la région dans laquelle ses vaches pâturent. «Il y a deux ans, le champion venait du chalet qui est à cinq kilomètres du nôtre, dans la Combe des Amburnex. C'est un lieu particulièrement propice», indique-t-il.

Ensuite, les producteurs ont

soigné toutes les étapes du processus: la qualité du lait et le soin aux animaux, puis la fabrication du fromage et enfin le travail en cave. Il s'agit notamment de surveiller la température, faire les bains de sel, frotter les meules... «C'est tout aussi important que la fabrication», souligne Germain Treboux. Produire 17 tonnes de gruyère d'alpage chaque été, ce n'est pas une mince affaire. Tout est réglé à la minute et au degré près. Sans compter les effets sur lesquels les producteurs ont peu d'emprise, comme la

météo. «Si les vaches sont stressées à cause d'un orage, par exemple, le lait sera différent», précise Maurice Treboux.

## Débuts difficiles

Les Treboux occupent l'alpage de La Bassine depuis 1991. La famille y fait son fromage depuis quatre ans, mais les débuts n'ont pas été faciles. Père et fils avaient dû rapidement engager un fromager suite au départ de Christian Mignot. Après y avoir passé 14 ans, ce fromager de Saint-George n'a plus souhaité travailler dans les locaux devenus trop vétustes. Si la première année a été compliquée, Maurice et Germain Treboux n'ont depuis cessé de s'améliorer, jusqu'à obtenir ce titre. Du côté de la commune, un crédit vient d'être voté pour entretenir les chalets d'alpage, dont celui de la Bassine. Pour l'avenir, la famille se voit bien continuer à participer à des compétitions. «Nous présenterons peut-être notre tomme d'alpage», envisage Maurice Treboux.

## Un vacherin aussi

Serge André, fromager à Romanel-sur-Morges, s'est illustré une fois de plus avec son vacherin Mont d'Or AOP en remportant cette catégorie lors des Swiss Cheese Awards 2018. Il y a deux ans, Serge André était aussi arrivé sur le haut du podium, ainsi qu'à une troisième place avec sa «tomme villageoise».

# Un nouvel ouvrage dévoile les secrets des rivières

**TOLOCHENAZ** La Maison de la Rivière a présenté hier un livre très illustré racontant la biodiversité que cachent les cours d'eau.

«La rivière a mille visages. La rivière a mille noms [...] Depuis l'aube des temps, elle a façonné notre territoire, érodé des montagnes, creusé des vallées.» Dès les premières pages du nouvel ouvrage «La rivière au fil de l'eau et du temps», le lecteur est invité à plonger dans la nature.

Tout juste sorti de presse, ce livre est le fruit de trois ans de travail pour le directeur de la Maison de la Rivière, Jean-François Rubin, et sa co-auteure Laureline Pop, qui a collaboré à la création de l'exposition per-

manente de l'institution. Trois photographes les ont accompagnés dans l'aventure, Aurélie Rubin, Christian Genton et Olivier Jean-Petit-Matile.

Tous ont grandi au contact de la nature et se sont investis par passion dans ce projet. «Nous avons voulu parler des rivières en général dans notre canton en proposant un récit autour des patrimoines naturels et culturels, témoigne Jean-François Rubin. Ce n'est pas un inventaire ou un cours technique, c'est une balade que nous souhaitons offrir au public,

pour lui donner envie d'observer et de préserver ces magnifiques milieux.» Auteurs et photographes du livre se «plongent» depuis plus de vingt ans dans les rivières de la région à travers leurs métiers respectifs.

## Au cœur du récit, le Boiron

Des souvenirs, des éléments historiques et aussi beaucoup d'images composent l'ouvrage. Ces illustrations sont le résultat de plusieurs années de terrain. «Il a fallu parfois repartir en expédition au milieu de la forêt pour retrouver des blocs



De gauche à droite, les photographes et auteurs du livre: Olivier Jean-Petit-Matile, Christian Genton, Aurélie Rubin, Laureline Pop et Jean-François Rubin. SAMANTHA LUNDER

erratiques bien spécifiques dont ils voulaient une image pour le livre», sourit Aurélie Rubin, doctorante à la Maison de la Rivière.

La première partie du livre raconte la naissance du site tolo-

chinois, puis un chapitre parle de l'histoire liée aux rivières qui nous entourent. Au cœur du récit, les auteurs se concentrent sur le Boiron, puis expliquent comment les rivières sont aujourd'hui étudiées. Le

récit se veut accessible à tous, avec une écriture détachée des écrits scientifiques. **SL**

«La rivière au fil de l'eau et du temps», 48 francs, disponible dans les librairies de Suisse romande ainsi qu'à la Maison de la Rivière à Tolochenaz.