

Chez les Treboux, c'est la famille avant tout

PERSONNALITÉ LA CÔTE 2018 La rédaction vous propose un coup de projecteur sur l'un des cinq finalistes. Aujourd'hui, la famille Treboux, de Bassins, et son fromage primé.

PAR LAURA.LOSE@LACOTE.CH

→ Qui succédera le 5 février prochain à Lea Sprunger, lors de la finale de notre grand concours de la «Personnalité La Côte»? Ils sont désormais cinq à se disputer le titre 2018: Aliose, le Nyon Basket Féminin, Sonia Grimm, Blaise Hofmann et la famille Treboux, sur laquelle on revient aujourd'hui. Les éleveurs de Bassins nous livrent les secrets de la réussite qui les a conduits à produire le meilleur fromage de Suisse, un gruyère d'alpage AOP produit lors de l'été 2017 et sacré à Lucerne lors des Swiss Cheese Awards 2018.

1 LA FAMILLE

L'exploitation dans laquelle il travaille, Maurice Treboux l'a héritée de son père. Et il la transmettra un jour à son fils Germain, avec lequel il travaille depuis dix ans. Ce dernier s'occupe principalement de la traite et du soin aux animaux. Car même en étant champion suisse, le fromage, il n'aime pas vraiment ça...

Dans cette même tribu, Sonia, l'épouse de Maurice, fait toutes sortes de petites tâches essentielles: fabriquer la crème, les yogourts, la pesée des fromages, la vente. Et, surtout, elle a le rôle de médiatrice quand ses hommes mettent du temps à tomber d'accord... ce qui finit toujours par arriver. Les trois autres fils du couple, Jérémie, Florent et Antonin, ne sont jamais loin pour aider. Tout comme leur grand-père André, qui, à 86 ans, continue de se rendre utile chaque jour dans l'exploitation.



Maurice, Sonia et Germain Treboux sont les heureux tenants du titre de meilleur fromage de Suisse en 2018.

4 LES RETOMBÉES

Depuis l'annonce du prix, le téléphone ne cesse de sonner: médias, particuliers, tout le monde veut savoir où trouver le fromage gagnant. Dans les épiceries de Bassins, Arzier et Le Vaud, les morceaux du gruyère vainqueur se sont arrachés. C'était la rupture de stock. Il a fallu attendre jusqu'au 15 novembre que les fromages de l'été 2018 soient fin prêts.

«Ce jour-là, c'était la folie», sourit Maurice Treboux, qui est aussi député au Grand Conseil vaudois.

Pendant deux ans, le producteur peut utiliser le titre de champion suisse sur les pièces qu'il vend lui-même. Mais la plus grande partie de sa production est commercialisée par l'affineur-distributeur, qui pourra profiter de cette bonne image. L'éleveur a été étonné de constater qu'une seule des firmes avec lesquelles il collabore a utilisé son image pour promouvoir ses produits. «Dans ce monde, nous sommes peu habitués à faire du marketing», reconnaît-il.



CÉDRIC SANDOZ

Comment voter?

Les finalistes: Aliose (code 01), Nyon Basket Féminin (code 02), Sonia Grimm (code 03), Blaise Hofmann (code 04) et Famille Treboux (code 05)
SMS: Envoyer au 363 (Fr. 1.-) LC PERSONNALITE code (exemple LC PERSONNALITE 00).

Par courrier: «La Côte» Personnalité 2018, route de Saint-Cergue 293, CP 1256, 1260 Nyon 1, à l'aide du bulletin en page 6 de ce journal.

Par internet: <http://personnalite.lacote.ch>

Délai: vote jusqu'au 31 janvier 2019.
Résultats: le 5 février lors d'une soirée publique au Casino Théâtre de Rolle à 19 heures

2 LA RECETTE

Faire du fromage, c'est compter avec des dizaines de petits aléas. Un orage qui effraie les animaux, une cave pas assez humide, un froid persistant, autant d'éléments qui peuvent influencer sur la qualité du gruyère d'alpage. L'herbe est meilleure en juin, mais l'ambiance de la cave d'affinage est plus propice en août, donnant des meules bien différentes. Le gruyère, c'est un peu de hasard, mais aussi beaucoup de travail. Chaque étape doit être soignée, depuis la santé des animaux jusqu'à l'affinage des fromages. Les deux producteurs relèvent aussi la qualité de leur alpage, dans la Combe des Amburnex. Pourtant, la flore y est moins variée que dans les Alpes fribourgeoises, et les températures y sont très contrastées, avec des épisodes de gel pendant les nuits d'été. Mais la région a fait ses preuves: au classement suisse des gruyères d'alpage, les quatre premiers sont concentrés dans un rayon de 20 kilomètres.

3 LE TECHNICIEN

Tous les matins dès l'aube, il transforme ses cuves remplies de lait en de belles meules de gruyère. Lui, c'est Eric Vacelet, le fromager qui travaille depuis trois saisons pour la famille Treboux. Originaire de Pontarlier et formé à la fabrication du comté, il est venu en Suisse faire des remplacements dans les laiteries gruériennes et a passé deux saisons dans les alpages fribourgeois. Et ce pour mieux changer de fromage, puisqu'il a produit de la raclette pendant dix ans en Valais. C'est fort de toute cette expérience qu'Eric Vacelet est arrivé à la Bassine en 2015. «Nous sommes ravis qu'il revienne chaque année. Avoir un nouveau fromager, ce serait presque tout recommencer à zéro», confie Maurice Treboux. «On suit une recette, mais il y a toujours la touche de l'artisan, il tâte la pâte pour savoir lorsqu'elle est prête. Eric, c'est un artiste, mais ne lui parlez pas des aspects administratifs», conclut le producteur en souriant.

Un nouveau «Snak» pour nourrir la Grand-Rue

ROLLE Amaury Depaux et Benoît Baclet ouvriront le 30 janvier leur enseigne sous ce nom dans l'artère principale rolloise.

Le logo de la nouvelle enseigne du n° 76 de la Grand-Rue donne le ton: on y voit une toque de chef sur le «s» de «Snak» et un drapeau suisse accroché au «k». Le nom de ce nouveau concept de restauration, à découvrir dès le 30 janvier, est l'acronyme de Swiss natural affordable Kuisine (en français, cuisine suisse naturelle abordable). Soit une offre de «snacking» de qualité, à base de produits frais, locaux et de saison et surtout une cuisine maison

élaborée par Benoît Baclet, ancien sous-chef pâtissier ayant œuvré au Beau Rivage Palace à Lausanne.

On pourra consommer les plats non-stop, sur place ou à l'emporter. On y dégustera aussi bien un plat du jour, des quiches, soupes, salades, sandwiches et gâteaux qu'un brunch le dimanche. Le concept de «prêt à manger» – toute l'offre sera déclinée sous les yeux des clients, en vitrine – s'accompagne d'un accueil qui se veut lui

aussi soigné. Même s'il n'y aura pas de service à table, le client sera reçu et orienté par le personnel.

Le concept s'accompagne d'une ambiance «nature» qui se veut à la fois chaleureuse et moderne, entre mobilier en bois et style industriel. A cela s'ajoute une volonté d'être respectueux de la nature dans tout ce qui a trait aux couverts. Jetables, ils seront biodégradables, y compris les pailles, évidemment.

«Depuis que j'ai l'âge de 15 ans, je rêve de monter mon propre concept de restaurant. «Snak», c'est la fusion entre un restaurant et l'esprit d'un tea-room», explique son fondateur Amaury Depaux, établi à Lucens avec sa femme et ses deux enfants.

Gastronome et télégenique

Formé à l'Ecole hôtelière de Lausanne, il a dirigé plusieurs établissements en Irlande, dont le Phoenix Café à Dublin, dans le parc du même nom, avant de revenir en Suisse, d'enseigner à l'école hôtelière puis de faire du consulting. Il a ainsi œuvré à la création de plusieurs écoles hôtelières dans le monde entier. En duo avec Christof Huber, gérant d'un hôtel à Gstaad, il a même remporté en 2018 «Bienvenue à l'hôtel», l'émission de la chaîne TV française TF1. **JOL**



Amaury Depaux (à g.), fondateur du concept de «Snak», et Benoît Baclet, son associé et chef de cuisine. CÉDRIC SANDOZ