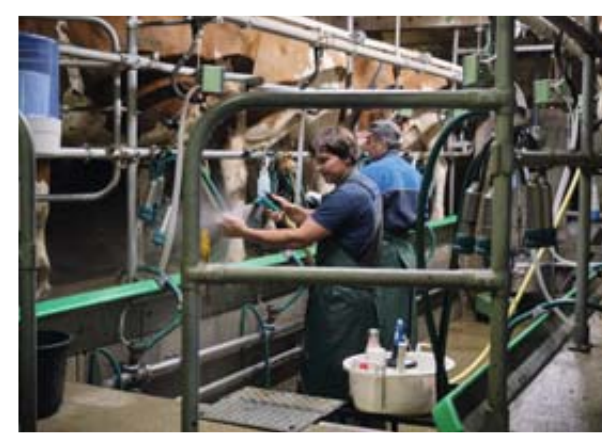




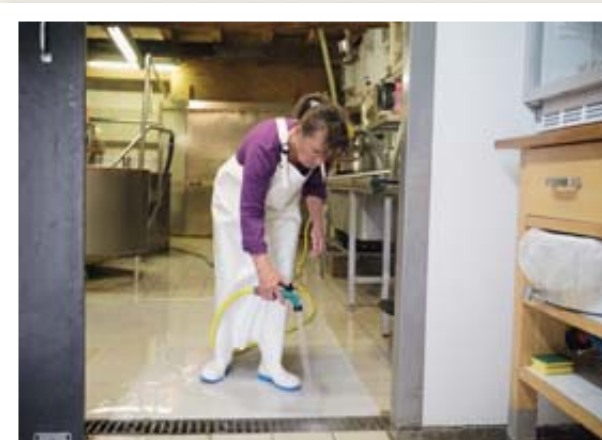
COUPLE Sonia et Maurice Treboux, mariés à la ville, travaillent ensemble à l'alpage et fabriquent du gruyère d'alpage depuis trois étés. Les différentes étapes de confection nécessitent une attention de tous les instants, d'autant plus que le lait doit être chauffé par une chaudière à bois pour pouvoir bénéficier de l'appellation «gruyère d'alpage».



TRAITE Germain Treboux et Adi sont aux petits soins des vaches laitières.



MANUEL Les tommes et raclettes sont régulièrement frottées afin d'obtenir une belle croûte morgée.



NETTOYAGE Travailler des matières vivantes demande une hygiène de tous les instants. Ici Sonia lave le sol au jet.

Tradition fromagère

Le terroir régional étant naturellement riche, il semblait presque naturel de partir à la découverte de la fabrication du gruyère d'alpage.

PHOTOS CEDRIC.SANDOZ@LACOTE.CH



FORCE Chaque meule non encore pressée pèse près de 40 kilos!



PRÉCISION Le geste répété depuis longtemps selon des traditions ancestrales procure au gruyère d'alpage sa saveur particulière. Ici Maurice en train de travailler le caillé avant de le couper.