



À l'instar du Reblochon, il faut parfois oser laisser vieillir certains fromages pour qu'ils subliment leurs arômes.

LA TRADITION FROMAGÈRE DE **Moudon**

◆ **Moudon** Située dans la zone industrielle du même nom, la Fromagerie Le Grand Pré pérennise une tradition fromagère ancestrale datant de 1889. ———. KATIA STAEHLI

ÉVOLUTION ET CONSEILS

Quand on demande au fromager Marc Bettex quels sont les défis à venir, ce dernier garde les pieds sur terre. «Notre but est d'atteindre nos objectifs en tonnage et développer de nouvelles spécialités. Notre fromagerie a été construite de manière très modulaire, pour permettre de futurs développements.» Il y a donc fort à parier que Le Grand Pré proposera bientôt de nouvelles pâtes molles labellisées «Terre vaudoise – Produits du Terroir».

Jolimont et le St-Etienne sont tous trois vendus chez Coop. Le premier bénéficie d'un accord avec la France pour l'utilisation de l'appellation Reblochon. «C'est notre produit-phare. Il a remporté deux médailles au Concours suisse des produits du terroir en 2015 et 2013», déclare fièrement Benjamin Henchoz, président de Le Grand Pré. Agriculteur de métier et fervent défenseur des spécialités fromagères régionales, il aime avant tout déguster cette pâte molle à l'apéritif. Il propose aussi de la couper en deux, avant de la faire gratiner au four sur des röstis.

Transparence et créativité

Pour 2015, la fromagerie moudonnoise espère produire près de 55 tonnes de pâtes molles. Un défi quotidien dans un marché pour le moins tendu. «Autrefois, nous étions quasiment étatisés, c'était confortable. Dans le contexte actuel, nous sommes forcés de sortir des sentiers battus. Et nous avons la volonté de nous réinventer pour mettre en valeur comme il se doit des goûts ancestraux et extraordinaires. Nous nous devons aussi de répondre aux attentes des consommateurs qui demandent davantage de transparence sur les produits», explique Benjamin Henchoz. ●

Le Grand Pré regroupe les différentes spécialités à pâte molle de l'ancienne école de fromagerie de Moudon, fondée en 1889. Depuis avril 2013, l'entreprise vaudoise fabrique ses fromages dans de tout nouveaux locaux, répondant aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Un atout de plus pour mettre en valeur une expérience de plus d'un siècle et un savoir-faire aussi unique que local.

Du Reblochon, mais de Moudon

Parmi les spécialités produites à base de lait de vache provenant d'un rayon d'au maximum vingt kilomètres, le Reblochon de Moudon, la Baronne de

MAIS ENCORE...

Le St-Etienne de Moudon



Dernier-né à avoir rejoint les rayons de Coop, le St-Etienne de Le Grand Pré est à la fois doux et crémeux. Grâce à son écrin, composé d'une coupelle en bois et d'un film perforé, il se développe de jour en jour, même dans votre réfrigérateur. «C'est vraiment un fromage à manger à la cuillère, par exemple avec des pommes de terre chaudes; ça fond, c'est coulant et délicieux. Il faut le manger dans un laps de temps assez court», recommande le fromager Marc Bettex. «C'est aussi un produit qui se distingue en Suisse, car nous sommes les seuls à le faire pour le moment», complète-t-il.

Tombé dans le chaudron fromager



Chez Le Grand Pré, le fromager c'est Marc Bettex. Un pur produit du terroir, âgé de 28 ans, qui a vécu et grandi à Champtauroz, tout près de Moudon. Ses parents étaient agriculteurs et avaient la plus grande fromagerie de chèvre de Suisse. Après un apprentissage en industrie laitière, il a décroché son brevet de fromager et est en train de passer son diplôme de maître fromager.