



Ils bichonnent leurs meules de fromage



Vincent Tyrode exploite une fromagerie au cœur du village de L'Auberson, où il produit entre autres du Gruyère et du Vacherin Mont d'Or.

Photos: Michel Duperrex

VALÉRIE BEAUVERD

NORD VAUDOIS ■

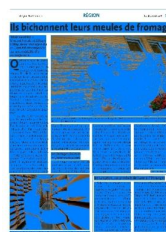
Vincent Tyrode et Gilbert Golay, deux fromagers du cru, ont été récompensés par une médaille d'or en Angleterre.

Quel est le secret de fabrication d'un bon Gruyère AOP? A cette question, le fromager de L'Auberson, Vincent Tyrode, botte en touche. «Je ne vous le dirai pas, mais il faut du travail et de la passion», sourit-il d'un air malicieux. Avec sa femme Bénédicte, le quadragénaire a rem-

porté une médaille d'or dans la catégorie des fromages à pâte dure fabriqués avec du lait cru, lors des Nantwich Cheese Awards, une compétition internationale qui existe depuis 1897 et qui s'est déroulée les 24 et 25 juillet en Angleterre.

«C'est une belle récompense pour le personnel et pour les producteurs locaux», poursuit Vincent Tyrode, qui a repris la laiterie du village en 2001. Dans sa cave d'affinage construite en 2012, le fabricant d'origine française peut stocker jusqu'à 4000 meules de

Gruyère. Même si le nombre de producteurs laitiers a diminué au fil des années, la production de l'or blanc a, quant à elle, doublé avec l'émergence d'exploitations plus grandes. Une évolution qui lui a permis d'augmenter sa production fromagère. «J'ai la chance de pouvoir travailler avec des jeunes paysans motivés, ça fait plaisir», confie Vincent Tyrode, qui a déjà remporté plusieurs prix internationaux. S'il reconnaît que ces concours sont nécessaires à l'interprofession du Gruyère pour ouvrir de nouveaux marchés commerciaux (*lire enca-*



dré), cela lui permet aussi de se situer par rapport à la concurrence.

Les fromages façonnés en plaine aussi primés

Le fromager du Balcon du Jura n'est pourtant pas le seul à avoir fait fondre le cœur des jurés anglais. En plaine, Gilbert Golay a également éveillé les papilles avec son Gruyère en remportant la médaille d'or dans la catégorie des meilleurs fromages suisses fabri-

qués avec du lait cru. «C'est encourageant pour la profession, indique le laitier de Penthérez. Comme son collègue de L'Auberson, l'homme n'est pas près de dévoiler la recette de son fromage à pâte dure. «Chacun développe son propre savoir-faire, estime-t-il. L'herbage est peut-être plus naturel sur les hauteurs du Jura, mais l'affinage compte aussi dans la réussite d'un Gruyère.» Depuis 1993, Gilbert Golay tient la laiterie du vil-

lage avec son épouse Lise, qui assure la gestion du magasin. Ensemble, ils fabriquent 245 tonnes de fromage par an, ce qui représente 98% de la production laitière qu'il achète à dix producteurs régionaux. Avec le reste, il façonne des plaques de beurre et de la crème, qu'il distribue notamment à l'Hôtel de Ville de Crissier. De quoi susciter la gourmandise des plus fins gourmets.



Le fromager de Penthérez, Gilbert Golay, fabrique 19 meules de Gruyère par jour.

Le Gruyère, un produit de luxe à l'étranger

Si les deux fromagers nord-vaudois ont participé à la compétition anglaise, c'est grâce à Anthony Margot. Car c'est Margot Fromages que finissent près de 97% des meules de la région. L'affineur, dont l'entreprise familiale est située à Yverdon-les-Bains, a présenté cinq sortes de Gruyère au jury. «Ce type de concours sert principale-

ment à gagner de nouveaux marchés, affirme-t-il. Nous sommes déjà présents en Grande-Bretagne, mais cela ne suffit pas encore pour susciter l'intérêt du consommateur.» Et de préciser que le Gruyère est un produit d'exception à l'étranger, et donc relativement onéreux.

Chaque année, la firme yverdonnoise produit 30 000 tonnes de

Gruyère AOP, dont 900 sont exportées en Grande-Bretagne. «Nous vendons le 60% de notre production en Suisse et le reste sert à l'exportation», poursuit Anthony Margot, qui représente, avec son frère Gilles, la cinquième génération d'affineur de la famille. Les deux entrepreneurs collaborent avec dix-sept fromageries de village et quatre d'alpage pour peaufiner leur fameux Gruyère. V. Bd ■