

Les Cotérus ont leur fromage

COTTENS La laiterie a inauguré un local de vente et un laboratoire. Une nouvelle vitrine pour la production du fromager.

JOCELYNE LAURENT
jlaurent@lacote.ch

Tout nouveaux, tout beaux, Rudolf Kämpf et ses employés ont enfin un magasin de vente et un laboratoire à la mesure de leurs ambitions et du succès de la fromagerie de Cottens. Le 18 juin, le local de vente ouvrait ses portes à une fidèle clientèle un brin déboussolée d'être servie dans un vaste espace de 90 m², alors que précédemment le mini-local improvisé faisait 16 m².

«On fait beaucoup de préparation de mélanges de fondue, de plateaux fromage ou de découpe, emballage et étiquetage pour la vente à des commerces locaux. On n'avait pas beaucoup de place. En plus, on a une bonne clientèle locale mais aussi beaucoup de passage le week-end, explique Rudolf Kämpf. C'est un outil de travail très confortable pour nous aujourd'hui et cela nous permet également de recevoir nos clients dans des conditions optimales. Parfois, auparavant, ils attendaient dehors sur le perron!»



La famille Kämpf au complet: Rudolf, Jennifer, Chantal et Alexandra (de g. à dr.). Si Rudolf Kämpf est un Combiere, il a été membre de la Jeunesse de Saubraz, a fait son apprentissage de fromager à Saint-Livres, Bière et Essertines-sur-Rolle. Ses mélanges de fondue sont d'ailleurs appréciés par les Jeunesses de la région. CÉDRIC SANDOZ

Spécialités du cru

Le fromager de 40 ans, responsable de la laiterie de Cottens depuis 2002, a sollicité lui-même la Société coopérative de laiterie de la Senoge pour qu'elle investisse à nouveau. En 1987, les sociétés de laiterie de Cottens et de Colombier avaient fusionné pour créer celle de la Senoge qui avait alors rénové le bâtiment, les caves d'affinage et modernisé les installations.

Cette fois-ci, la coopérative a investi quelque 250 000 francs pour aménager un nouveau local de vente et un laboratoire. Cinq producteurs amènent leur lait à la laiterie de Cottens, trois de façon occasionnelle, ce qui équivaut à 1 150 000 kilos de lait

par année, soit 90 tonnes de gruyère et 10 de fromage à pâte mi-dure. Le gruyère non vendu dans la région est racheté par Fromco à Moudon et le reste du lait part en centrale beurrière.

La fromagerie de Cottens est réputée pour son gruyère (taxé régulièrement entre 18,5 et 19 sur une moyenne de 20) mais également pour ses nombreuses spécialités originales de fromage à pâte mi-dure, en plus du fromage à raclette maison. «Mon prédécesseur avait fait un bout de chemin et j'ai continué sur cette voie», explique Rudolf Kämpf.

Nicolas Genoud avait introduit deux spécialités, une au poivre et une aux herbes. Depuis, Rudolf Kämpf a enrichi l'assortiment, de sa propre initiative ou titillé par ses clients, à l'image du fromage aux piments ou aux graines de moutarde.

Premier automate à fromage

Le fromager a élaboré le premier en collaboration avec un grand connaisseur des piments et avec la matière première produite à la ferme bio des Sapins à Colombier, tandis que le fromage aux graines de

moutarde a été concocté avec l'artisan moutardier vinaigrier Bertrand Boesch.

En outre, Rudolf Kämpf propose des pâtes mi-dures aux oignons, à l'ail, et le «cotéru», du nom des habitants de Cottens, qui remplace à merveille le vacherin fribourgeois dans le mélange à fondue. Et afin de diversifier l'offre, le fromager ne dédaigne pas non plus le lait de chèvre: il reprend une partie de la production de Serge Kursner de Gimel avec laquelle il confectionne un fromage de chèvre à pâte mi-dure. Rudolf Kämpf est un artisan

fromager qui ne se repose pas sur ses lauriers, avide de nouvelles idées à concrétiser. En 2007, il était le premier sur La Côte à installer un automate à fromage à Cottens. «Quand la Raiffeisen a posé son bancomat à Cottens et que j'ai vu le nombre de gens qui s'arrêtaient jour et nuit, je me suis dit que, si parmi eux, il y en avait un qui m'achetait une fondue, cela serait bien!», se souvient le fromager. Cette année, il en a installé un second à Saint-Prex. Et que nous réserve-t-il pour le futur? «Un produit estival, très probablement!», répond-il. ◉

EN CHIFFRES

90 tonnes de gruyère produit par année.

10 tonnes de fromage à pâte mi-dure.

7 spécialités maison de fromage à pâte mi-dure, au poivre, aux herbes, aux piments, aux oignons, à l'ail, aux graines de moutarde, le «cotéru», et le fromage à raclette.

2 automates à fromage, l'un à Cottens et un tout nouveau à Saint-Prex.

90 En m² la surface du magasin contre 16 m² auparavant.

Des recettes fraîcheur aux légumes suisses

TÉLÉLÉGUMES.CH

La blogueuse Zoe Torinesi et le cuisinier de plats végétariens Pascal Haag présentent leurs recettes.

Ce ne sont pas les idées qui manquent avec des légumes frais. Pour Télélégume, nous avons revisité quelques classiques et réalisé des recettes novatrices. Ces recettes vous seront présentées par la blogueuse Zoe Torinesi et par Pascal Haag, cuisinier de plats végétariens. Bon appétit!

Le monde des légumes offre une vaste palette de différentes saveurs, couleurs et vitamines sur l'assiette. Que ce soit au printemps avec un tiramisù à la rhubarbe, en été avec un rafraîchissant smoothie au concombre, durant la saison des grillades avec des légumes bios grillés



Le monde des légumes offre une vaste palette de différentes saveurs, couleurs et vitamines. COMMONS WIKIMEDIA

accompagnés d'une sauce au romanesco, ou en automne avec un risotto aux raves accompagnés de «Belper Knolle», ou avec des lentilles aux pommes et une purée de panais – Télélégume propose des idées afin de surprendre vos convives ou de

simplement vous régaler. La blogueuse, Zoe Torinesi, qui cuisine de fins mets sur www.cookinesi.com, présente avec enthousiasme des recettes à base de légumes suisses et montre à quel point il est facile et rapide de les apprêter.

Pascal Haag, cuisinier de plats végétariens et créateur de plats (www.pascalhaag.ch), dirige ses recettes vers la cuisine gourmet et démontre, lors de ses présentations, comment régaler ses hôtes avec de délicieuses recettes novatrices, sans trop d'efforts

ni de temps. Les recettes, spécialement élaborées par Pascal Haag pour Télélégume et l'Union maraîchère suisse, sont également accessibles sur www.legume.ch/recettes.

Concept repensé

Depuis cette saison, la page internet télélegume.ch est disponible en version bilingue (français et allemand). Outre de nombreuses recettes, les fans de légumes y trouveront des documentaires, par exemple sur la production sous serre, le chemin des épinards jusqu'au congélateur ou la production de légumes en plein champ. Cette année, le concept des films a été repensé. Ils sont dorénavant plus courts et plus dans l'air du temps. De ce fait, ils aiguisent l'envie d'en voir plus. ◉ COM

www.télélegume.ch

Nouveaux horaires d'ouverture de votre agence de Morges

A votre disposition Grand-Rue 102

Lundi et mardi:
9h-12h / 13h-17h

Jeudi:
9h-12h / 13h-15h30

Mercredi et vendredi:
sur rendez-vous

Tél. 021 801 52 57
pnbmorges@lacote.ch

LE QUOTIDIEN DE
La Côte