

JEAN-CLAUDE PITTET DE COTTENS PRIMÉ AUX SWISS CHEESE AWARDS

# Champion suisse des fromagers

**COTTENS** Les Swiss Cheese Awards, qui ont eu lieu ce week-end aux Charbonnières, ont hissé au rang de meilleur fromage suisse un gruyère AOP fabriqué sur l'alpage des Amburnex. La montagne est située sur la commune territoriale du Brassus mais est propriété de la ville de Lausanne.

## Troupeau de 237 bêtes

Par contre, les artisans à l'origine de sa fabrication, Jean-Claude Pittet, agriculteur à Cottens, dont la famille est amodiataire aux Amburnex depuis 1949, et Christian Dubois, agriculteur à Saint-Oyens et fromager aux Amburnex depuis neuf saisons, sont « bien de chez nous ». La famille Pittet gère, durant la saison d'alpage, un troupeau de 237 bêtes – vaches laitières, allaitantes et jeune bétail – issues de leur propre cheptel et de vaches en estivage. Les Pittet possèdent pour leur part 56 vaches laitières et 71 jeunes bêtes. Par saison, quelque 360 meules de gruyère d'alpage AOP sont fabriquées sur l'alpage.

## «Une grande surprise»

Jean-Claude Pittet, interpellé sur ce résultat exceptionnel, répond avec la modestie des gens de la terre. « Nous sommes très contents, très satisfaits d'avoir obtenu cette distinction. Cela a été une grande surprise. Nous ne nous attendions pas à un résultat aussi beau, magnifique. » L'agriculteur de Cottens justifiait son étonnement en expliquant qu'il



Mireille Pittet, Samuel Baudet, Jean-Claude Pittet, Florian Bärtschi et Christian Dubois (de g. à dr.) aux Amburnex.

s'agissait de sa deuxième participation aux Swiss Cheese Awards.

Dès lors, quels mystères se cachent derrière la fabrication du gruyère AOP des Amburnex? « Notre secret? C'est un tout: ça commence par le bétail, l'herbage, la qualité du lait, toute l'équipe du chalet: de la traite des vaches à la fabrication du fromage, puis au soin apporté tout au long de sa maturation. Il y a aussi le facteur chance! », estime le Cotéru.

Dimanche passé, Jean-Claude Pittet ne prenait pas encore la me-

sure des retombées d'un tel sacre. « Cette distinction permettra de faire connaître le produit et l'endroit, c'est important. Cet alpage, on l'a à cœur, cela fait bientôt 70 ans que la famille y est amodiataire. » Pour ceux qui souhaitent goûter au meilleur fromage suisse, rendez-vous donc à la laiterie de Cottens.

La médaille et le trophée qui l'accompagne seront exposés en bonne place dans le chalet. La récente distinction risque fort d'alimenter les discussions lors de la traditionnelle désalpe de samedi. Départ à l'aube

du chalet des Amburnex pour rejoindre Cottens aux environs de 18 heures.

## Serge André de Romanel

Signalons enfin que les Swiss Cheese Awards (organisés pour la depuis 2001 par Fromarte dans le but de promouvoir la qualité des fromages suisses) ont primé un autre fromager de la région, soit Serge André de Romanel-sur-Morges. Son vacherin obtient le titre de meilleur Vacherin Mont d'Or AOP. ■

JOCELYNE LAURENT / LA CÔTE