



# Un fromage ancestral

Seules les plus belles meules de ce rare fromage d'alpage vaudois sont affinées trois ans pour donner L'Étivaz à rebibes. Visite chez Blaise Chablaix, l'un des 70 producteurs du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy



Le fromager Blaise Chablaix à l'œuvre sur son alpage de Lioson d'en Bas.

Un panache de fumée s'élève de la cheminée de bardeaux, les tablars sèchent devant le chalet érodé par les intempéries, et les sonnailles du troupeau tintent en rythme dans le lointain. Ici, sur l'alpage de Lioson d'en Bas, non loin du col des Mosses et au pied du pic Chaussy, voilà 30 étés que Blaise Chablaix transforme chaque jour le lait de ses vaches pour confectionner trois grosses meules. Et pas n'importe lesquelles: il s'agit de L'Étivaz, l'un des fromages d'alpage les plus anciens et traditionnels de Suisse. Aujourd'hui encore, de mi-mai à mi-septembre, 70 familles prennent leurs quartiers sur les hauteurs du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut pour y fabriquer ce cousin historique du Gruyère d'alpage. Les fromagers de L'Étivaz étaient les révolutionnaires de la profession: après la Seconde Guerre mondiale, ils s'émancipèrent pour reprendre en main leur production. Avec grand succès, puisque L'Étivaz figure aujourd'hui parmi les variétés préférées des Français. Les armaillis œuvrent encore dans la plus pure tradition: ils n'emploient que du lait cru issu de leur propre alpage et ne destinent que les meilleures meules à l'élaboration de L'Étivaz à rebibes, l'un des rares fromages à copeaux traditionnels de Suisse. Débarrassées de leur croûte superficielle, les meules sont affinées trois ans dans les caves de la coopérative. Détaillé en fins rouleaux, ce fromage ancestral fait partie des amuse-bouche très prisés que Blaise Chablaix et ses confrères d'alpage aiment servir



Photos: mid

## Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Superficie:	503 km <sup>2</sup>
Communes:	13 (cantons de Vaud et de Fribourg)
Habitants:	14 500

Pâturages verdoyants, villages pittoresques, forêts profondes et voies de communication historiques: le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut conjugue la splendeur des paysages avec la richesse des expériences culturelles. L'agriculture de plaine et d'alpage, le patrimoine bâti et les produits jouent un rôle primordial pour la région. La spécialité la plus

connue est le fromage, notamment les trois principales sortes qui jouissent d'une appellation d'origine: le Gruyère AOP, L'Étivaz AOP et le Vacherin fribourgeois AOP. Sur le plan culturel, le parc possède aussi de nombreux atouts: musées, visites guidées, expositions et festivals.

[gruyerepaysdenhaut.ch](http://gruyerepaysdenhaut.ch)



[parks.swiss](http://parks.swiss)

## SE RENDRE À CHÂTEAU-D'ŒX

De Fribourg	1 h 38
De Genève	2 h 12
De Neuchâtel	2 h 42



durant la saison aux randonneurs et aux visiteurs avec un verre de blanc frais. Une grande partie de la production est écoulée l'été à l'alpage, une autre, non négligeable, est exportée vers la France. On trouve L'Étivaz et les rebibes de L'Étivaz dans toutes les bonnes fromageries.



L'auteur, scénariste et food scout Dominik Flammer (51 ans) s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. L'héritage culinaire de l'espace alpin est au cœur de son travail. [publichistory.ch](http://publichistory.ch)