

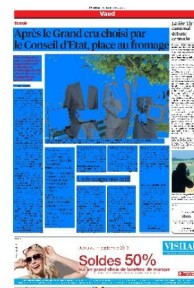
Datum: 16.08.2013

**24heures**

Lausanne

24 Heures  
1001 Lausanne  
021/ 349 44 44  
www.24heures.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 33'654  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 721.28  
Abo-Nr.: 1056513  
Seite: 19  
Fläche: 70'621 mm<sup>2</sup>

# Après le Grand cru choisi par le Conseil d'Etat, place au fromage



**Le fromager lauréat, René Pernet, de Peney-le-Jorat (à g.), le conseiller d'Etat Philippe Leuba et la propriétaire du domaine sélectionné, Binia Ris, lors de la remise officielle des diplômes, hier à Bougy-Villars. VANESSA CARDOSO**

Lausanne

24 Heures  
1001 Lausanne  
021/ 349 44 44  
www.24heures.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 33'654  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 721.28  
Abo-Nr.: 1056513  
Seite: 19  
Fläche: 70'621 mm<sup>2</sup>

**Manon Germond**  
**Pour la deuxième**  
**année consécutive,**  
**le gouvernement**  
**a sélectionné,**  
**à l'aveugle, son vin**  
**officiel. Nouveauté:**  
**il a aussi élu un**  
**gruyère AOP**

«Un verre de chasselas et un morceau de gruyère: cela vous donnera un avant-goût du paradis.» Souriant jusqu'aux oreilles, c'est ainsi que le conseiller d'Etat vaudois Philippe Leuba a honoré, hier, à Bougy-Villars, le Vin du Conseil d'Etat 2013 et le Fromage d'excellence 2013, deux produits sélectionnés par le gouvernement lors d'une dégustation à l'aveugle au début de l'été. L'année dernière, seul un grand cru avait reçu cette distinction. Face au succès de cette démarche, le gouvernement a décidé cette année d'éveiller encore plus les papilles en proposant aussi du gruyère AOP (appellation d'origine protégée). Les deux produits seront servis aux hôtes lors de manifestations officielles.

La cérémonie s'est déroulée dans le magnifique domaine de Fischer, à Bougy-Villars, l'heureux gagnant viticole de cette seconde édition. «C'est un immense honneur, pour nous, mais aussi pour le chasselas et les vigneron de la région», remercie Binia Ris, propriétaire du domaine commercialisé par les caves Hammel à Rolle. Pour l'anecdote, cette société produit aussi le vin qui a été sélectionné l'année dernière, un Yvorne.

Mais place à la nouveauté de cette année. Le grand élu du jour, le maître fromager René Pernet, de Peney-le-Jorat, a, lui aussi, salué la démarche du Conseil d'Etat. «Je

perçois cette sélection comme une reconnaissance du travail effectué tant par notre fromagerie que par les producteurs de lait, ainsi qu'un soutien pour la reconnaissance du gruyère AOP.»

Pour la remise des diplômes, seuls le président du Conseil d'Etat, Pierre-Yves Maillard, et l'initiateur de cette manifestation, Philippe Leuba, étaient présents. Difficile de réunir le gouvernement en période de vacances. Par contre, lors de la sélection, la consigne est claire: les sept ministres doivent déguster les différents produits avant de faire leur choix. «Ils n'ont pas de formation d'œnologue ou d'affineur. Lors de la dégustation, ils représentent un échantillon de la population vaudoise,

«Les prochaines années, il y aura toujours un vin et un second produit du terroir»

**Philippe Leuba**, conseiller d'Etat

«C'est un immense honneur pour nous, mais aussi pour le chasselas et les vigneron de la région»

**Binia Ris**, propriétaire du domaine de Fischer

«Je perçois cette sélection comme une reconnaissance du travail effectué par notre

fromagerie»

**René Pernet**, directeur de la fromagerie du Haut-Jorat

et, de par leur fonction, sont des amateurs éclairés», salue le chef du Service de l'agriculture, Frédéric Brand. A noter que le grand cru gagnant peut se représenter d'une année à l'autre. Certains peuvent donc être choisis plusieurs fois.

### De jolies retombées

Le vin sélectionné sera orné d'une collerette et les gruyères seront vendus avec des petits drapeaux, notamment. Des signes distinctifs qui permettent aux producteurs d'augmenter leur visibilité. Les retombées sont d'ailleurs indéniables. Le gagnant de l'année dernière, Marc Hüttenmoser, du domaine de L'Ovaille, à Yvorne, a vu sa notoriété prendre l'ascenseur. «La production annuelle était déjà vendue aux vendanges, en automne. D'habitude, avec le même stock, nous tenons l'hiver.»

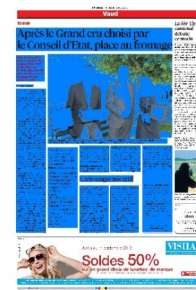
Un succès qui pousserait le Conseil d'Etat à multiplier les produits? «Je n'ai pas la vocation d'ouvrir une épicerie, sourit Philippe Leuba. Les prochaines années il y aura toujours un vin et un second produit du terroir, comme L'Etivaz ou le saucisson, par exemple.»

## Produits choisis

### Vin du Conseil d'Etat 2013

Le Domaine de Fischer s'étend sur 7 hectares environ à Bougy. On y élève un chasselas qui fait partie des premiers grands crus du canton. Les raisins y sont vendangés manuellement.

**Infos** www.domainedefischer.ch.  
**Fromage d'excellence 2013**



La fromagerie du Haut-Jorat, située sur le plateau du même nom, produit du gruyère AOP.

#### Infos

[www.fromagerieduhautjorat.ch](http://www.fromagerieduhautjorat.ch)



Découvrez toutes

les photos sur

[Bougy.24heures.ch](http://Bougy.24heures.ch)

## Un fromager très actif

● Le maître-fromager, René Pernet, élu par le Conseil d'Etat, est un habitué des distinctions. La fromagerie du Haut-Jorat, dont il assure la direction, a obtenu le diplôme au Swiss Cheese Awards en 2006. Cinq ans plus tard, en 2011, elle remportait le championnat World Cheese Awards, aux Etats-Unis. Il faut dire que l'entreprise artisanale, qui regroupe 27 producteurs laitiers de la région, ne chôme pas. Elle produit jusqu'à 55 meules de gruyère AOP par jour. Le tout sur le même site depuis 1890.

Avec ses grands yeux bleus et sa taille fine, René Pernet casse le mythe du fromager aux gros

bras, même s'il met toujours la main à la pâte. Il puise son savoir-faire dans sa passion et son expérience acquise aux cours de nombreuses années. Engagé sur le plan local, cet ancien conseiller municipal de Thierrens est aussi le fournisseur de fromage du Café Romand à Lausanne. Une tradition qui perdure depuis 1950 environ. «C'est une manière de maintenir le lien entre la ville et la campagne», sourit-il. Et dans le but de nourrir cette collaboration, il évoque même la possibilité d'ajouter «sélection du Conseil d'Etat» aux fromages proposés par le stamm lausannois.