



LE MONDE L'ADORE

## COMMUNIQUE DE PRESSE – POUR LIBRE DIFFUSION

Moudon, le 7 octobre 2024

Swiss Cheese Awards à Lugano:

**Le Vacherin Mont-d'Or AOP de la fromagerie André couronné meilleur fromage de Suisse, catégorie pâte molle et fraîche.**

Le vendredi 5 octobre 2024 à Lugano, un Jury de plus de 150 professionnels du fromage et de la gastronomie, journalistes et consommateurs issus d'une douzaine de pays ont désigné le Vacherin Mont-d'Or AOP de la fromagerie André à Romanel-sur-Morges « **Meilleur fromage de Suisse, catégorie pâte molle et fraîche** ».

Après avoir dégusté pas moins de 1'127 fromages présélectionnés fin septembre dans 32 catégories, le Jury a désigné un champion dans chacune de ces catégories. Puis il a couronné trois champions absolus dans les familles pâtes dures, mi-dures et pâtes molles et fraîches.

**Champion absolu parmi plus de 300 « pâtes molles et fraîches ».**

Grand gagnant parmi plus de 300 fromages à pâte molle et fraîche, le Vacherin Mont-d'Or AOP de la famille André a « survolé sa catégorie » selon les dires du Jury, confirmant ainsi le travail exceptionnel réalisé par Amélie et Robin André, leurs parents Sandra et Serge et toute l'équipe de la fromagerie de Romanel-sur-Morges (VD).

**Un goût boisé unique et parfaitement maîtrisé.**

Basée sur des critères précis d'apparence, de texture, de goût et d'arômes, la dégustation a permis de relever le goût boisé unique et parfaitement maîtrisé du Vacherin Mont-d'Or AOP de la fromagerie André. Un goût qui est dû à la fameuse sangle en épicea du Jura vaudois, qui entoure le Vacherin Mont-d'Or AOP et qui est une composante typique et unique de ce fromage local de saison, emblématique du canton de Vaud.

Tous les membres de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP - dont neuf des onze « marques affineurs » concouraient cette année - félicitent chaleureusement la famille André et toute leur équipe pour la qualité de leur travail et pour cette distinction qui l'honore.

**En annexe, photo** de la famille André lors de la remise des Swiss Cheese Awards à Lugano, le 5 octobre 2024.



Robin, Sandra, Amélie et Serge André, producteurs et affineurs du meilleur fromage de suisse à pâte molle et fraîche 2024, le Vacherin Mont-d'Or AOP.



LE MONDE L'ADORE

## **LE VACHERIN MONT-D'OR AOP**

**Fromage emblématique du Jura vaudois.**

Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage suisse d'appellation d'origine protégée (AOP) à pâte molle thermisée. Depuis plus de deux siècles, c'est la spécialité fromagère du Jura vaudois. Riche en tradition, riche en histoires et riche en goût, ce fromage de saison - qui n'est disponible que de mi-septembre à fin mars - est le seul au monde à se présenter dans un double emballage en bois : la sangle et la boîte.

Coulant, onctueux, croustillant, crémeux et légèrement salé, le Vacherin Mont-d'Or AOP a un goût unique à cause de l'écorce de bois (la « sangle » en épicéa) qui l'entoure. Il est aussi caractérisé par sa boîte en épicéa qui l'empêche de sécher et facilite son rangement et sa conservation.

Véritable produit local, le Vacherin Mont-d'Or AOP et toutes ses composantes, du lait jusqu'au bois de sa sangle et de son emballage, proviennent d'un rayon maximal de 25 km autour de son lieu de production. Fabriqué artisanalement chaque année de fin août à début mars environ, le Vacherin Mont-d'Or AOP est affiné dans les caves du Jura vaudois où il est retourné et brossé à la main chaque jour, six jours sur sept pendant une vingtaine de jours.

Fondée en 1865, la Société de laiterie des Charbonnières produit, et ce depuis le premier jour, le Vacherin Mont-d'Or que Jules-Moïse Rochat se chargeait en son temps d'affiner. Des documents d'archives font mention de livraisons de Vacherin dès 1845 et sa production dans le Jura vaudois est avérée depuis 1812 au moins.

Par sa qualité artisanale, par son cahier des charges AOP et par sa rareté ce fromage à pâte molle est un produit « premium » qui se prête à une multitude de recette créatives et délicieuses, dont la plus connue est le Vacherin Mont-d'Or AOP au four.

[www.vacherin-montdor.ch](http://www.vacherin-montdor.ch)

[www.facebook.com/vacherinmontdorAOP](https://www.facebook.com/vacherinmontdorAOP)

### **Pour toute information complémentaire :**

Monsieur Pascal Monneron,

Gérant de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP

Tel. 079 289 05 50 - [vacherinmontdor@bluewin.ch](mailto:vacherinmontdor@bluewin.ch)