



COMMUNIQUE DE PRESSE - POUR LIBRE DIFFUSION

L'Auberson et Moudon, le 23 novembre 2022

Inauguration de la nouvelle Fromagerie Tyrode à L'Auberson (VD)

OUVERTURE AU PUBLIC DE LA PREMIERE GALERIE DE VISITE DE PRODUCTION DU VACHERIN MONT-D'OR AOP.

Le 11 novembre dernier, à L'Auberson (VD), en présence de Madame Christelle Luisier Brodard, Présidente du Conseil d'État vaudois et de personnalités du monde politique et économique, plus de deux cents personnes ont célébré l'inauguration de la nouvelle fromagerie de la famille Tyrode, qui produit chaque année quelques 200 tonnes de Gruyère AOP et 150 tonnes de Vacherin Mont-d'or AOP.

Neuf mois de travaux.

Localisée sur le site historique de la fromagerie du village - reconstruite une première fois après un incendie en 2010 - la nouvelle fromagerie a nécessité neuf mois de travaux intenses et CHF 5 millions d'investissement, financés par la famille et avec l'aide de diverses entités institutionnelles).

Une fromagerie d'exception, une famille exceptionnelle.

Cette « fromagerie d'exception menée par une famille exceptionnelle » selon les mots de la Présidente du Conseil d'État emploie près de 30 personnes au plus fort de la saison du Vacherin Mont-d'Or. Que de chemin parcouru pour Vincent Tyrode, arrivé jeune fromager en 1997 de la Franche Comté voisine et aujourd'hui l'une des figures de la communauté locale.

Une galerie de visite gratuite, unique, ouverte au public toute l'année.

Pour la première fois en Suisse, le public peut désormais assister en direct à la production du Vacherin Mont-d'Or grâce à une galerie de visite et à un parcours didactique et ludique original et soigné, qui révèle les étapes, les secrets et l'histoire du « roi des fromages vaudois ». (Du lundi au samedi, de 08:30 à 12 :00 et de 16:30 à 18:30).

Jusqu'à la table présidentielle de L'Élysée.

Le Vacherin Mont-d'Or AOP commercialisé par la fromagerie Tyrode l'est sous deux marques, Le Chardon-Marie et Le Mythique, que l'on retrouve en Suisse, mais aussi à l'étranger et jusqu'à la table présidentielle du Palais de L'Élysée.

Pour toute information complémentaire :

Pascal Monneron
Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP
Tél. 079 289 05 50
vacherinmontdor@bluewin.ch

www.vacherin-montdor.ch

Bénédicte et Vincent Tyrode
Fromagerie Tyrode
Tél. 024 454 51 70
fromagerie@tyrode.ch

www.tyrode.ch



A propos :

LE VACHERIN MONT-D'OR AOP

Fromage emblématique du Jura vaudois.

Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage suisse d'appellation d'origine contrôlée (AOP) à pâte molle thermisée. Depuis près 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 a un goût unique grâce à 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 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 pendant une période d'une vingtaine de jours dans les caves d'affinage du Jura vaudois.

Par sa qualité artisanale, par son strict 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 au four.

www.vacherin-montdor.ch

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