



Communiqué de presse, pour libre diffusion.

Moudon, le 2 septembre 2024

SAMEDI 21 SEPTEMBRE PROCHAIN, LA 26^{ème} FÊTE DU VACHERIN MONT-D'OR AOP INVITE ZOUG, SES CELEBRES CERISES ET SON FAMEUX KIRSCH AOP.

Pour sa 26^{ème} édition, la traditionnelle Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP fait franchir le Röstigraben aux producteurs de cerises et de kirsch AOP du canton de Zoug et peut compter sur la présence de deux personnalités politiques d'origine suisse allemande : la conseillère d'État vaudoise Valérie Dittli et le député aux Conseil des États saint-gallois Benedikt Würth, Président de l'association suisse des AOP-IGP.

Depuis 1865, l'histoire du Vacherin Mont-d'Or AOP est liée à celle du village des Charbonnières, à la Vallée de Joux. Fier de ce fromage, le village célèbre depuis un quart de siècle, chaque année fin septembre, le début de la saison du Vacherin Mont-d'Or AOP et la descente des troupeaux qui reviennent de leur estivage. Plus de 6000 participants et quelque septante producteurs et artisans locaux se réunissent pour cette journée conviviale et festive, l'événement folklorique et gourmand de l'année à la Vallée de Joux.

Cette année, la fête honore la diversité culturelle, linguistique et les produits de qualité de notre pays en mettant à l'honneur le canton de Zoug, ses cerises et son célèbre kirsch AOP de la distillerie Etter & Söhne. A la base de cette invitation, la Conseillère d'État vaudoise Valérie Dittli, zougaise d'origine, qui ouvrira officiellement la nouvelle saison du Vacherin Mont-d'Or AOP et sera accompagnée d'une autre personnalité bien connue en Suisse allemande, le député aux Conseil des États saint-gallois Benedikt Würth, par ailleurs Président de l'association suisse des AOP-IGP, dont l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP est membre depuis vingt et un ans cette année.

A partir de 9 heures, le marché des produits régionaux, les expositions, les animations folkloriques et musicales et les cantines recevront public et invités. La traditionnelle et très appréciée descente des troupeaux aura lieu de 9h30 à 12h. Elle accueillera cette année le défilé d'un troupeau d'oies, ainsi qu'une dizaine de veaux, présentés par des enfants de 1 à 10 ans auxquels un juge attribuera des prix. La traditionnelle dégustation gratuite des nouveaux Vacherins Mont-d'Or AOP aura lieu aux environs de midi et une fondue au Gruyère d'alpage terminera les festivités dès 17h sous la cantine derrière l'église.

Programme complet en annexe.

Date : le 21 septembre 2024

Horaires : de 09h00 à 18h00

Lieu : Les Charbonnières, Vallée de Joux

Programme : programme complet en annexe.

Pour plus d'info:

Pascal Monneron

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

vacherinmontdor@bluewin.ch

Tel. 079 289 05 50



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 protégée (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 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 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 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