



*Il était une fois,
sur l'alpage...*



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse. 

www.fromagesdesuisse.fr

DES VISAGES

**Asseyez-vous, mettez-vous à l'aise,
et laissez-vous emporter...**

Malgré les contraintes sanitaires que le monde vit actuellement, les producteurs de L'Étivaz AOP sont heureux de pouvoir se réinventer en vous proposant des rencontres virtuelles, pour continuer à vous accueillir.

Plongez au cœur d'une tradition unique qui se perpétue de génération en génération. À travers des rencontres virtuelles, partez en voyage dans les Alpes vaudoises: chaque alpage vous livrera ses anecdotes et son histoire.

C'est à travers le site internet que vous pourrez ainsi accéder à la visite virtuelle et découvrir les vidéos du plus grand trésor des Alpes vaudoises. Souvent méconnus, les alpages de L'Étivaz AOP sont riches d'une histoire unique, façonnée par les familles qui les habitent.

Les producteurs de L'Étivaz AOP vous ouvrent leurs portes.

**Bienvenue
chez eux !**

*Pour un voyage complet,
rendez-vous sur : www.etivaz-aop.ch/rencontres-virtuelles* 



L'alpage de Belles-Combes Dessus

Bienvenue à l'alpage de Belles-Combes Dessus, vous êtes ici chez **Colin Rayroud**. Cet alpage est composé de deux chalets. Celui où Colin fabrique le fameux L'Étivaz AOP durant la saison d'estivage se situe 200 mètres au-dessus du chalet d'habitation. Accompagné de Marion qui le soutient dans toutes les tâches, vous devinerez que chez Colin, la fabrication du L'Étivaz AOP se fait consciencieusement et dans la bonne humeur ! Et au cœur de notre société contemporaine, vous découvrirez que les producteurs de L'Étivaz AOP savent allier la modernité et le confort avec la simplicité !



La recette secrète de Colin

L'ETIVAZ AOP DANS SA SIMPLICITÉ

Pour bien démarrer votre journée, prenez un beau morceau de pain mi-blanc, découpez votre L'Étivaz AOP et dégustez le tout avec une tasse de café.





L'alpage de Vers-Champs

Nous voici arrivés auprès de la **famille Rossier**, composée de Claude-Eric, son épouse Sandra et leurs 4 garçons âgés de 5 à 15 ans. Ils fabriquent le fromage L'Étivaz AOP sur 3 alpages différents à altitudes variées. Comme la plupart des 70 familles de producteurs de L'Étivaz AOP, les Rossiers changent d'alpage en fonction de la qualité des pâtures et de la saison, afin d'offrir suffisamment d'herbe fraîche à leurs vaches. La passion du métier se ressent partout ici, et le bonheur de vivre cela au quotidien se lit sur les visages de nos producteurs.



La recette secrète de Sandra

LES CÔTELETTES DE PORC AU L'ÉTIVAZ AOP

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 côtelettes de porc + 6 tomates + 500 gr L'Étivaz
+ 1 cs de moutarde + 30 gr. Chapelure
+ 3 gousses d'ail + Sel et poivre

- 1** - Préchauffez le four à 200°.
- 2** - Découpez les tomates, placez-les sur un plat et assaisonnez.
- 3** - Hâchez l'ail et ajoutez-les aux tomates.
- 4** - Salez et poivrez les côtelettes puis badigeonnez de moutarde.
- 5** - Déposez-les sur les tomates, puis enfournez.
- 6** - Après 30 minutes de cuisson, parsemez les côtelettes de L'Étivaz râpé et de chapelure et laissez cuire encore 30 minutes.





L'alpage des Coullaytes

Les producteurs de L'Étivaz AOP mettent leur cœur à l'ouvrage, preuve en est l'émotion palpable de la **famille Henchoz**. Passion: ce mot semble prendre sa source ici, aux Coullaytes. Dans cet alpage où les senteurs de l'été vous embrassent, se révèle des secrets et des émotions intenses! La réalité du métier d'agriculteur de montagne et producteur de L'Étivaz AOP prend une autre dimension, un nouveau sens. Les gestes et le savoir-faire se transmettent de génération en génération, dès le plus jeune âge.



La recette secrète de Mme Henchoz

LES BEIGNETS AU L'ETIVAZ AOP

600g de fromage de L'Étivaz AOP,
coupé en dés de 2 cm de côté

Pour la pâte à beignets:

150g de farine + 1 cs de fécule de maïs + 2dl de bière
blonde + 1 pincée de sel + 1 œuf, battu

Pâte: mettre les ingrédients l'un après l'autre dans un
saladier et les battre au fouet jusqu'à obtention d'une
pâte lisse et épaisse.

1 - Chauffer l'huile dans une casserole en fonte ou une
friteuse. **2** - Passer les morceaux de fromage dans la
pâte et les dorer dans l'huile chaude, laisser égoutter
sur du papier ménage. **3** - Servir avec une salade
verte et accompagner d'un verre de vin vaudois.





L'alpage du Pâquier-Turrian

Voici plus de 40 ans que les **Lenoir** passent l'été sur l'alpage du Pâquier-Turrian et c'est désormais Marc, le petit-fils de 22 ans qui fabrique le fromage L'Etivaz AOP. Sa première meule, il l'a réalisée à l'âge de 17 ans, sous les conseils bienveillants de son grand-père. Marc a appris son métier de fromager au toucher, il est le fruit d'un savoir-faire transmis par son grand-père pour perpétuer la tradition. Mais l'alpage, ça reste avant tout une histoire de famille. Tout le monde répond présent pour donner un coup de main: parents, enfants et chez les Lenoirs, il y a également Stéphane, leur employé qui, depuis près de 20 ans les soutient dans leurs tâches quotidiennes et fait ainsi partie de la famille.



La recette secrète de Mme Lenoir

MARIAGE PARFAIT

Un morceau de L'Etivaz AOP affiné accompagné d'un chasselas vaudois offre un des accords les plus adéquats.





L'alpage du Grand-Ayerne

Construit en 1903, cet alpage se situe sur la commune de Villeneuve dans la vallée de l'Hongrin. **René-Maurice Lenoir** y travaille avec sa fille et son épouse Sylvie. La fabrication du L'Etivaz AOP est une grande tradition dans la famille Lenoir, car cela fait près de 80 ans que cette passion se perpétue de père en fils, puis aujourd'hui de père en fille! Le passage au chalet du Grand-Ayerne est une aventure humaine pleine d'humilité et de joie de vivre, que l'on ressent face aux imposantes tours d'Aï!



La recette secrète de René-Maurice Lenoir

LA TARTINE CHAUDE À L'ETIVAZ AOP

2 œufs + 1/2 dl de vin blanc + une giclée de kirsch + 500gr d'Etivaz AOP jeune + 60gr de farine + 1 gousse d'ail sans le germe coupée en deux + poivre du moulin + 1 baguette de pain

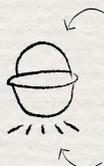
- 1 - Mélanger tous les ingrédients, toaster d'un côté les morceaux de pain et tartiner la face non toastée avec l'appareil.
- 2 - Plonger la face avec le fromage dans un bain d'huile de 1cm pendant 3min.
- 3 - Égoutter sur du papier absorbant.
- 4 - Poivrer généreusement.
- 5 - Servir chaud, accompagné d'une salade frisée aux noix ou une jolie salade de rampon.



EN RÉSUMÉ



Alpes et Préalpes vaudoises.
Dans 130 chalets environ,
situés entre 1'000 et
2'000 mètres d'altitude.



Dans **des chaudrons
en cuivre.**

Uniquement sur
feu de bois.



FABRICATION
10 mai - 10 octobre



**PAS DE TRANSPORT NI
DE MÉLANGE DE LAIT,**
la traite des vaches a lieu
à l'endroit où le fromage
est fabriqué.



70 familles de producteurs
et env. 3'000 vaches.

Les atouts santé



**SANS
LACTOSE**

OMÉGA
3

**NATURELLEMENT
RICHE**



TÉL. +41 (0)26 924 62 81
COOPERATIVE@ETIVAZ-AOP.CH
WWW.ETIVAZ-AOP.CH



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr