



Un pique-nique sac au dos à l'alpage de la Baronne

LA CURE Plusieurs alpages du Jura vaudois proposent, les samedis du mois d'août, l'achat d'un sac de pique-nique rempli de produits frais. Découverte à la Baronne à La Cure.

PAR PAULINE.BURNIER@LACOTE.CH



Marie Fleury, Maëlle Forestier et Emilie Fleury ont pris leurs sacs de pique-nique pour aller manger à la Dôle. CÉLINE REUILLE



Il est à peine huit heures du matin à l'alpage de la Baronne à La Cure. Le soleil, déjà chaud, tape sur les prés. A l'intérieur de la fromagerie, Marc Prélaz termine la préparation des quatre gruyères du jour. Une odeur de lait tiède flotte dans la salle. «Voilà la 501e meule de la saison», déclare Marc Prélaz en collant une étiquette, certifiant la qualité AOP.

Tous les samedis du mois d'août, la famille Prélaz propose une visite de l'alpage de La Baronne ainsi qu'un sac pique-nique rempli de produits frais. En raison de la situation sanitaire, les alpages du Jura vaudois n'ont pas pu proposer la fondue comme les années précédentes. «Je regrette beaucoup de ne pas avoir pu mettre la cantine pour la fondue. Il y a une telle ambiance quand les gens viennent. On ne va jamais dormir avant tard», se souvient Marc Prélaz. Pour cette raison, Prométerre a offert des sacs de pique-nique aux paysans qu'ils peuvent ensuite remplir de produits de leur cru pour les vendre aux marcheurs. Les profits de cette vente vont directement au fromager.

Un sac de pique-nique

Marc Prélaz et son fils Mathias s'occupent des clients après s'être levés à 3h15 pour traire leurs 105 vaches et confectionner gruyères, raclettes et du baron, une spécialité. «Je ne prépare pas les sacs en avance, parce que je veux montrer aux clients que ce sont des produits frais. Et sinon le pain il serait dur le lendemain», rigole Marc

Prélaz.

Chez les Prélaz, tout le contenu est fait maison. Du gruyère, de la tomme et des yaourts de l'alpage. Fernanda Prélaz, au magasin de Givrins, cuisine des petites tourtes de Linz, du pâté au porto et des sablés au fromage. Les saucisses, faites avec la viande des vaches de la ferme, sont préparées en Valais. «Pour le pain, Prométerre voulait nous en donner, mais



Je connais très bien les produits des Prélaz, nous allons souvent dans leur magasin de Givrins. C'est une valeur sûre!

GÉRARD TÉTART
CLIENT DE TRÉLEX

j'ai refusé. Je veux faire travailler ma région, alors on va chez Trunz à Saint-Cergue», détaille le paysan. Et pour les fruits, deux pommes. «Ils voulaient aussi qu'on mette des carottes, mais moi je ne produis pas de carottes... alors il y en n'a pas», rigole Marc Prélaz.

Ce matin, trois Lausannoises attendent avec impatience leurs mets. «On a appelé presque toutes les adresses des alpages sur le site et tous étaient pleins. On nous a finalement dit qu'à La Baronne il resterait sûrement de la place», explique Marie Fleury. Après une brève visite de la cave où sont entreposés les fromages, il est l'heure de remplir son sac.

Les trois jeunes femmes ont pris une besace chacune. «Je sais que c'est pour deux normalement mais comme je vais marcher encore demain, ça fera mon deuxième pique-nique», ajoute Maëlle Forestier. A boire, Marc Prélaz propose du jus de raisin de sa vigne, mais il ne remplit que des bouteilles réutilisables, pour éviter de répandre plus de déchets dans les pâturages. «Une de mes vaches, qui attendait un petit, a mangé une canette en alu. Ça lui a déchiré les boyaux, on a dû lui donner des doses de pénicilline incroyables. Elle a été forte, elle n'est pas morte avant de mettre bas», raconte Marc Prélaz.

Sacs à dos bien remplis, Maëlle, Marie et Emilie partent direction la Dôle pour apprécier leur repas avec une belle vue.

Une initiative bienvenue

Si les sacs sont destinés aux marcheurs, plusieurs gourmets en profitent également. Gérard Tétart, de Trélex, y a emmené sa fille et sa famille venue de Belgique. «Je connais très bien les produits des Prélaz, nous allons souvent dans leur magasin de Givrins. C'est une valeur sûre», assure le Trélésien.

Nathalie Goy, de Bière, a emmené ses parents pour goûter de nouveaux produits. «Nous devions venir avec mon mari pour ensuite nous balader dans le coin, mais malheureusement il moissonne aujourd'hui. On va aller manger tout ça à la maison.» Christiane Frautschi, de Gland, est déjà



convaincue avant même d'avoir mangé. «On a déjà l'intention de réserver un autre week-end avec notre fille et les petits-enfants mais plutôt du côté de la Vallée de Joux.»

La dynamique est différente qu'avec les fondues. Les clients viennent, discutent quelques minutes, certains prolongent avec un petit apéro et s'en vont se trouver un coin idéal pour manger. Selon, Mathias Prélaz, les pique-niques prennent plus de temps à préparer. Mais, Marc Prélaz est prêt à reconduire l'expérience l'année prochaine, si possible avec les fondues, «histoire quand même de rire un bon coup avec les gens», sous la cantine de l'alpage de la Baronne.