

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

sans délai d'attente



Moudon, le 15 septembre 2023

Des fromages à pâte-molle vaudois sont couronnés d'or en France

Lors du Mondial du Fromage et des Produits laitiers de Tours Loire Valley, les fromages à pâte molle « Reblochon », « St-Etienne » et « Mini-Cœur de Moudon » ont remporté la médaille d'or dans la catégorie "Fromages au lait de vache". Les fromages proviennent de la maison Le Grand Pré SA de Moudon.

Le Grand Pré réunit toutes les spécialités de fromage à pâte molle de l'école de fromagerie de Moudon, fondée en 1889. Les médaillés du concours, dont le Reblochon de Moudon, les fromages extra-crèmeux St-Etienne et Mini-Cœur (nouveau !) ont convaincu le jury lors d'une dégustation à l'aveugle, réunissant plusieurs critères, tels que les aspects extérieurs, arômes olfactifs, texture en bouche/coupe, goûts et l'équilibre des saveurs.

Jacques Demierre, gérant de la fromagerie, se réjouit chaleureusement de ces distinctions : "Ce type de distinction représente non seulement une haute reconnaissance qualitative de nos pâtes molles, mais est l'aboutissement du travail quotidien de toute l'équipe de la fromagerie ; et qui plus est, sur la scène européenne riche en produits laitiers variés et de très haute qualité !".

Pour plus d'informations :

Le Grand Pré SA / IP-SUISSE :

Jacques Demierre : jacques.demierre@legrandpre.ch, 021 905 50 22 / 079 567 41 81

Portrait de la fromagerie Le Grand Pré SA, Moudon

En 2022, IP-SUISSE a repris la production et la commercialisation des fromages à pâte molle de la fromagerie Le Grand Pré SA, fondée en 2013 par Prolait à Moudon. Les spécialités de la fromagerie à pâte-molle sont connues des consommateurs sous les marques Reblochon de Moudon, Baronne de Jolimont, Dagobert, Convive, Cœur de Moudon et Bourg Mignon. S'y ajoutent des marques nouvellement développées comme Petit-Boisé et St-Etienne. Le Mini-Cœur fait partie des dernières nouveautés !