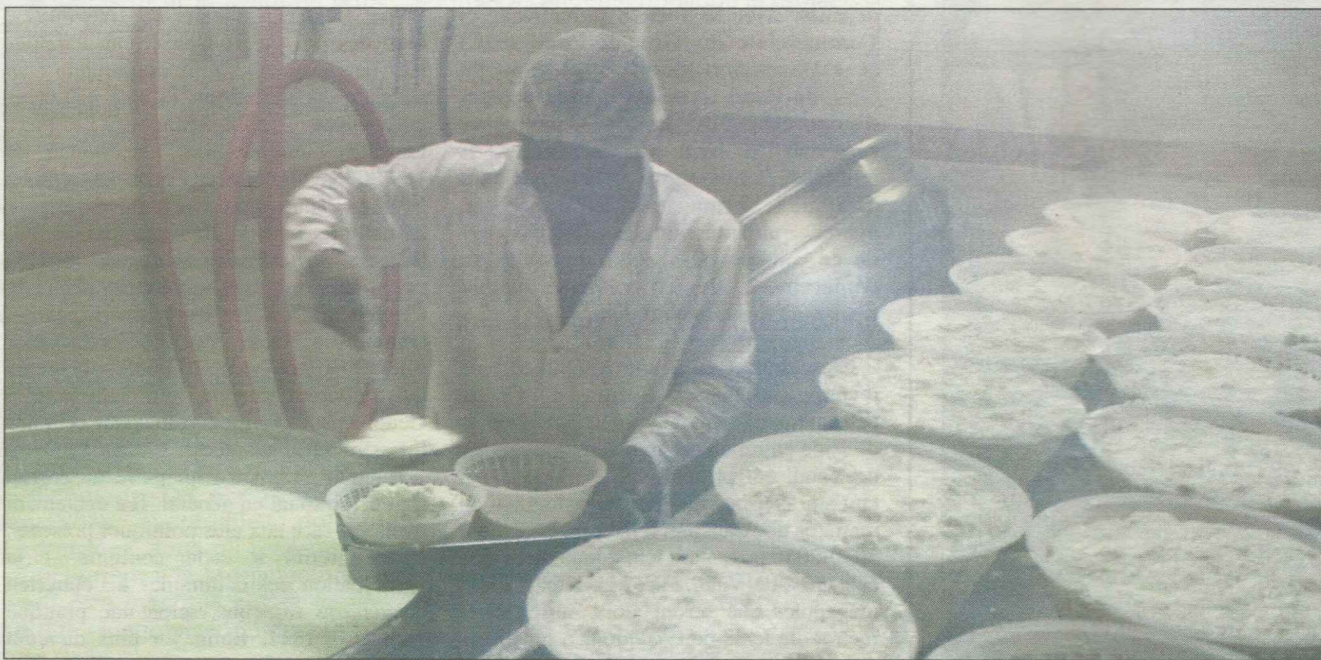


PENTHAZ

La ricotta du Gros-de-Vaud a terminé première aux Cheese Awards



La fabrication de la ricotta consomme 260000 litres de lait vaudois chaque année.



Les frères Pierluigi et Antonio Torre (à d.) entourent leur repreneur, Eric André.

Les frères Pierluigi et Antonio Torre fabriquent de la ricotta et du jambon cru à Penthaz depuis 26 ans. Leur spécialité fromagère à base de lait de vache vaudois vient de gagner un 1er prix au championnat suisse Cheese Awards 2012.

Le Gruyère, le Gros-de-Vaud ou le Brigand du Jorat sont des fromages régionaux bien connus. Mais c'est leur petite sœur d'origine italienne, la ricotta, qui vient de gagner un premier prix en catégorie Fromages frais lors du récent championnat suisse Cheese Awards 2012. Les frères Pierluigi et Antonio Torre en produisent plusieurs tonnes par année à Penthaz depuis 1986. Pourtant, rien de les prédestinait à ce destin commercial.

«Je suis venu en Suisse en 1964 pour suivre l'Ecole hôtelière, raconte Antonio Torre, l'aîné des deux frères. Mais contrairement à ce que j'avais imaginé, je n'ai pas réussi à trouver un travail qui me permettait de financer les études que je voulais suivre en même temps». Âgé de 24 ans, il reprend alors un magasin de produits traiteurs à l'avenue de Réthuy à Leysin. Nous

manquions toujours de jambon cru, l'idée est donc venue d'en produire nous-mêmes».

Une ancienne cave sert de premier laboratoire. Puis, c'est leur fournisseur de ricotta qui arrête sa production... après avoir gagné au loto! Là aussi, les deux frères – Pierluigi l'a rejoint au milieu des années septante – décident de pallier eux-mêmes cette défection. Le succès est au rendez-vous et les locaux deviennent vite trop exigus. «Un copain m'a alors soufflé qu'il y avait une maison à vendre à Penthaz. Les banquiers nous ont suivis et nous nous sommes installés en 1986». N'arrivant pas à trouver un nom qui soit accepté par le registre du commerce, Pierluigi et Antonio Torre optent pour une contraction de leur adresse, qui «sonne» italien: Praz-Riond devient Prario SA.

Aujourd'hui, la société emploie six personnes, dont les deux frères qui, à 72 et 66 ans, ne peuvent se résoudre à prendre leur retraite. La société transforme chaque année 15000 jambons suisses et 260000 litres de lait de vaches vaudoises lors de processus qui prennent une année pour le jambon et quelques heures pour la ricotta. Les produits de Prario SA sont ensuite vendus chez Manor et Migros sous le label «De la région». «Nous faisons aussi un tout petit peu de vente directe sur place. Sinon, tout part chez des grossistes». C'est ainsi qu'un de leurs amis leur a rapporté un jour que le «Jambon grand cru de Penthaz» (la dénomination Parme est protégée) était en bonne place dans la vitrine d'un boucher de Zermatt.

Leur attachement à leur entreprise est aussi dû à leur parcours particulier. «Nous avons tout appris sur le tas, par expériences successives. Finalement, ne pas être du métier nous a aidés. Nous n'avions pas d'a priori et nous avons développé nos propres méthodes en fonction des résultats». Ne voyant aucun de leurs enfants vouloir prendre la relève – Pierluigi a trois filles et Antonio un garçon - les deux frères ont toutefois récemment accepté l'offre de reprise d'Eric André. La transition se fait donc en douceur. «Je connaissais leurs produits et leur qualité, explique ce dernier. J'ai dû pas mal insister, mais il aurait été dommage que tout le savoir-faire qu'ils ont acquis se perde». L'avenir des jambons crus et de la ricotta des frères Torre est donc assuré.