

Le « Suisse Normand », spécialité fromagère de la Ferme de Treillebois à Athis de l'Orne

La Ferme de Treillebois adhère à Orne Terroirs depuis la mise en place de la marque en 1996. Producteurs de crème, yaourts, fromage blanc, fromages de vaches affinés, Alain Vardon et Christophe Collignon fabriquent aussi un petit-suisse, ainsi que le « Suisse Normand », une de leurs spécialités.



Nous avons consacré à leurs fromages, les « Pont de Treillebois » et « Rougeot », un article dans notre newsletter de 2007.

Après l'agrément de leur petit-suisse en 2004, leur « Suisse Normand » a rejoint cette année la gamme de produits Orne Terroirs. Celui-ci est né d'une idée - il y a 25 ans - de Jean Vardon, père d'Alain maintenant à la retraite.

Contrairement à ce que son nom pourrait laisser penser, l'origine du petit suisse ne trouve pas sa source en Suisse !

Jean Vardon nous raconte : *« Charles Gervais avait un vacher de nationalité suisse, qui mit au point cette recette au fromage blanc. En l'honneur de son vacher, Charles Gervais lui donna le nom de « petit-suisse » .*

Les petits suisses faisaient à l'époque 120 g. Jugés alors trop gros, leur taille a été réduite de moitié. Ils étaient présentés dans des boîtes en bois. »

Jean Vardon, ex-producteur de fromage blanc, s'est lancé dans la fabrication de petits suisses il y a 25 ans. Il s'agit de fromage blanc surégoutté et lissé, ferme, pouvant tenir debout une fois démoulé.

En 2005, il a innové en mettant au point le « Suisse Normand ».

« L'idée m'est venue suite à la demande de clients se plaignant que les boîtes de petits-suisses s'écrasaient trop facilement. Ce gros suisse est moulé par pression, vendu dans des pots individuels rigides et à couvercle . »

« Nous fabriquons 5 000 petits suisses par mois et 1 000 à 1 500 « Suisses Normands ». C'est un produit qui marche très bien et que certains Anglais n'hésitent pas à venir chercher à Boulogne, où notre « Suisse Normand » est en vente (il l'est aussi, bien sûr, à la ferme et dans les magasins de détail ornaï, ainsi que sur d'autres régions ».

Félicitations à la Ferme de Treillebois pour ses innovations laitières !