

# Une glace authentique au lait des brebis frisonnes de la ferme de Praz-Romond

8 mai 2014

La Brebisane, une glace originale par son ingrédient phare, le lait de brebis, revient du concours suisse des produits du terroir avec une médaille d'or.



(<http://www.le-courrier.ch/wp-content/uploads/2014/05/DSCN8873.jpg>)

---

## INFOS RÉGION

La Brebisane, une glace originale par son ingrédient phare, le lait de brebis, revient du concours suisse des produits du terroir avec une médaille d'or.

C'est lors d'un voyage en Nouvelle-Zélande, à la fin de ses études, que Sylvain Chevalley a découvert cette nouvelle glace. Dès son retour, il en a parlé avec son frère Jean-Bernard avec qui il tient l'exploitation familiale qui existe depuis plus de 25 ans. Ce dernier a été emballé par le concept et les deux frères sont allés à la rencontre d'un artisan glacier de troisième génération pour faire mettre en application leur projet.

Nous voulions faire une glace de qualité et d'exception, nous dit Sylvain Chevalley. Les glaces artisanales La Brebisane sont uniquement faites à partir du lait de brebis de la ferme de Praz-Ormond. Ce dessert glacé se présente nature sous le nom de Fleur de Lait et dans d'autres déclinaisons associé à d'autres ingrédients d'origines naturelles comme raisinée, framboises, abricots, vanille, chocolat ou encore café. Une palette d'arômes volontairement restreinte car la famille Chevalley ne travaille qu'avec des produits naturels et les plus régionaux que possible.

Le lait de brebis de la race «frisonne» donne une texture crémeuse et savoureuse à la glace. Le goût du lait reste discret, tant au nez qu'en bouche à la dégustation. Très onctueuse et d'une douceur exceptionnelle, la «Fleur de Lait» révèle ainsi son très délicat parfum et toute la finesse d'un lait de brebis de qualité. Les ingrédients associés, tels que la framboise ou le café, font ressortir leurs saveurs naturelles dominantes sur une base lisse et crémeuse.

La famille Chevalley a réussi le pari, grâce à leurs 85 brebis frisonnes, de créer une glace authentique au lait de brebis qui a conquis à l'unanimité.

### **Inauguration à la ferme**

La famille Chevalley organise le marché de la ferme le 10 mai de 10h à 16h à Praz-Romond. Vous pourrez y trouver tous les arômes de la nouvelle brebisane mais aussi tous les autres produits que la ferme fournit dans son exploitation tels que la viande, les fromages et bien d'autres.

Informations:

La Brebisane

Marché de la ferme

de Praz-Romond

Route de Forel 3

1070 Puidoux

[www.prazromond.ch](http://www.prazromond.ch)