

Goût du fromage

Au pied du Jura, tout le monde connaît Riquet, alias Henri Echenard. Du moins, tous les amateurs de bon fromage. Né à Vaulion, en 1945, il y a longtemps aidé son père à cultiver un domaine. Mais, déjà à l'époque, il y a soigné des vacherins pendant une douzaine d'années. Dans les caves d'Alexandre Borgeaud, puis de Samuel Raymondaz. Son panier au bras, il a ensuite visité cha-



Henri Echenard

que mois quarante-huit villages du pied du Jura et du Gros-de-Vaud.

Il est aujourd'hui le patron de la laiterie La Concorde, à Val-lorbe. Il y assure pour Nestlé le coulage de la production de vingt paysans de la région.

« Matin et soir, sept jours sur sept. » Ce qui lui laisse tout de même le temps de faire les marchés de Cossonay, du Sentier et de Sainte-Croix. C'est qu'il aime bien la vente, Riquet. Pour les contacts qu'elle offre avec les gens.

Comme il aime bien le fromage. Pour le goût. Inutile de dire qu'il est bien placé pour mesurer le succès du vacherin thermisé auprès de la clientèle.

Malgré son enracinement terrien et juras-

sien, c'est au loin, à l'île Maurice, qu'il est allé chercher sa femme. Qui lui a donné deux enfants, âgés de 5 ans et de 10 mois.

24H 5.12.1986