

Dans les contrées haute-savoyardes, on y fabrique du **REBLOCHON**...



Après la traite, les vaches retournent pâturer.

« Le fromage, c'est notre marque de fabrique, notre terroir auquel nous sommes tant attachés ». Dans le département de la Haute-Savoie, nul autre fromage ne vient lui faire concurrence : ici, vous êtes bien au Pays du Reblochon. Entre Thônes, La Clusaz, Le Grand-Bornand ou Manigod, les secrets de fabrication se dévoilent, de la traite à la dégustation !

PAR JULIE BARBIERA

Il faut remonter à l'ère médiévale, au XIII^e siècle plus exactement, pour assister à la création d'un met d'exception. Les paysans de Savoie doivent payer une taxe aux moines en fonction du nombre de pots de lait produits suite à la traite quotidienne. C'est ce que l'on nomme le droit d'ociège. Les paysans pratiquent ainsi une première traite incomplète. Notons qu'en patois savoyard, l'expression *blocher* signifie traire. Après le passage de celui qui récupère sa taxe, une nouvelle traite est faite et qualifiée par le terme *reblocher*. C'est ainsi que naît le reblochon. Il faudra ensuite attendre plusieurs siècles, en 1958, pour que le Reblochon soit reconnu en appellation d'origine contrôlée (AOC, et protégée, AOP, en 1996). Sa méthode de fabrication se compose de sept étapes à ne pas négliger pour bien retrouver toutes les saveurs du fromage haut-savoyard : emprésurage, découpe du caillé, moulage, pose de la pastille d'identification (rouge pour laitier ou verte pour fermier), pressage, salage et affinage. Mais l'histoire de la fabrication du Reblochon commence bien avant.

On les entend à plusieurs kilomètres à la ronde, en train de se déplacer ou de pâturer dans les alpages. Les vaches sont bien évidemment l'élément essentiel de la recette traditionnelle. Attention, il ne



Le génépi est un produit-phare de la distillerie des Aravis.

s'agit pas là de n'importe quelles vaches, mais bien de trois races montagnardes autorisées pour faire du Reblochon AOP : l'Abondance, la Montbéliarde et la Tarine. Au cours du mois de mai, se déroule un événement que l'on nomme la montée à l'alpage. Cette tradition ancestrale se traduit par l'ascension des vaches au sommet des montagnes afin de libérer les prairies des vallées pour la fabrication du foin nécessaire pour l'hiver.

La montée en alpage est aussi une alliée pour la biodiversité car elle permet de préserver les paysages. En période hivernale, les pentes exploitées en pistes de

ski sont quant à elles mieux entretenues et les risques d'avalanches moindres. Oui, vous l'avez bien compris, le travail de la vache ne réside pas seulement dans son rôle de productrice de lait, il s'étend bien plus largement !

Les étapes de fabrication

C'est aux Confins, hameau de La Clusaz, que l'on rencontre Thierry et Nathalie Agnellet, éleveurs et producteurs de Reblochon fermier et de Tomme de Savoie IGP, dans leur exploitation familiale. Comme évoqué précédemment, la traite a traditionnellement lieu deux fois par jour : aux alentours de 5 h et 18 h. La journée, les vaches se répartissent sur près de 55 ha de terrain.

Après la traite, les étapes sont simples et doivent être réalisées dans l'ordre. On débute par l'étape du caillage qui doit durer une cinquantaine de minutes avec ajout de présure. Le décaillage, réalisé avec un geste bien maîtrisé par Nathalie, prend environ 7 mn. Cette étape de découpe permet de transformer les gros blocs du caillé en grains. Sur un grand plan de travail, les moules sont posés, une immense toile de lin humidifiée vient les recouvrir. Puis, suivent le remplissage, le moulage, le pressage et la pause sous couverture avant de retirer la toile (pendant une heure).



C'est ici que sont fabriquées les cloches... des vaches.



Le temps d'affinage est une des étapes cruciales.



Le reblochon se déguste sous toutes les formes.

À VOIR & À FAIRE

Sur le secteur du Pays du Reblochon, les activités ne manquent pas. Même sans neige, les pistes de ski sont exploitables en randonnée ou à VTT l'été, musées, dégustations, déjeuners gourmands, le tout pour faire le plein de globules rouges !



En haut du col des Aravis...



Nathalie et Thierry moulent le reblochon.



Le génépi vieillit en fûts de chêne.

Voilà, le reblochon vient de terminer son processus de production. Place maintenant à l'étape ultime : l'affinage !

L'épicéa, un secret de l'affinage

Fondamentale, l'étape de l'affinage permet aux fromages de "vieillir" avant d'être dégustés. Ceux qui arrivent chez l'affineur sont déjà fabriqués dans les fermes au préalable. Ils doivent d'ailleurs y rester huit jours (préaffinage) avant d'entamer le processus en cave. Sur de grands chariots, les fromages sont posés sur le bois d'épicéa. On distingue du bois neuf, sur les parties inférieures et supérieures, du bois ancien, au centre, qui va permettre de favoriser l'ensemencement. Dès lors la planche de bois d'épicéa est utilisable à l'infini. Quand elle se casse, cela signifie qu'elle est en fin

de vie. Chaque jour, tous les Reblochons sont retournés à la main. Il faut savoir que selon la hauteur de la planche sur laquelle le fromage est posé, les bactéries sont différentes. Chaque fromage est donc unique ! Il va rester quinze jours au frais pour cumuler un total de 21 jours entre la production et l'affinage. Au terme de cette période, le fromage est commercialisable. Mais pour parler de l'AOP Reblochon, il faut plus de jours ! On en dénombre de 40 à 45 au total. A savoir que ce fromage se périme au bout de 70 jours à compter du jour de la traite, soit de sa première fabrication... Dès 40 jours donc, les Reblochon de Savoie bien formés vont rejoindre les points de vente. Pour rappel, lorsque vous en achetez, les fermiers ont une pastille verte et les laitiers une rouge.

Ces derniers sont fabriqués une fois par jour en fromagerie à partir de lait issu de plusieurs cheptels, contrairement à ceux avec le cachet vert, qui proviennent du lait d'un seul et même troupeau. Et le voilà fin prêt à être dégusté. Dix-sept centimètres de diamètre, trois bons centimètres d'épaisseur, ce fromage au lait cru sait s'imposer sur la table. Dans un premier temps, tentez une dégustation simple, sans accord avec un vin. Le Reblochon de Savoie diffuse toute sa saveur. On prend le temps de l'observer, de tâter sa texture, de sentir son odeur légèrement boisée par l'épicéa, on le laisse en bouche quelques temps pour repérer toutes les notes gustatives. C'est ainsi que l'on déguste un Reblochon, selon les dires de notre guide chez l'artisan affineur Paccard.

ACCUEIL & STATIONNEMENT

En été, les emplacements pour camping-cars sur le secteur ne sont pas nombreux, mais ont le mérite d'exister. Il faut alors être prêt à faire quelques kilomètres supplémentaires pour trouver d'autres aires de stationnement.

THÔNES

• Aire proche du centre-ville et de la rivière, disposant de 6 emplacements. Une aire de services avec borne de vidanges se trouve à 600 m. Le stationnement est gratuit. Chemin de Paradis. GPS : (N) 45°52'51" (E) 6°19'15". Infos : 04.50.02.00.26.

LE GRAND-BORNAND

• Aire de camping-cars qui intéressera seulement ceux qui souhaitent stationner en toute tranquillité. Sur place, il n'y a pas de services disponibles. En revanche le stationnement est gratuite et limité à 48 heures. Ouverte toute l'année. 5 emplacements.



Route de la Broderie. GPS : (N) 45°56'29" (E) 6°26'9". • Camping L'Escale***. (photo) Ouvert à l'année. Emplacement : à partir de 35 €. Services en sus. GPS : (N) 45°56'24" (E) 6°25'41". Infos : 04.50.02.20.69, www.campinglecale.com

Joseph Paccard, à Manigod

L'artisan affineur Paccard ouvre ses portes aux visiteurs pour leur faire découvrir de façon pédagogique les secrets d'affinage d'un fromage Reblochon. Chaque mardi et jeudi, à 14 h 30, se déroule une visite guidée des caves d'affinage suivie d'une dégustation. Vente de fromages et produits régionaux sur place du lundi au vendredi 8 h 30 à midi et 14 h 30 à 17 h. Infos : 04.50.44.07.50, reblochon-paccard.fr

Col des Aravis

Le col des Aravis fait partie des cols mythiques pour les cyclistes. Pour les plus courageux, la montée au sommet peut s'effectuer à vélo ou bien en randonnée en suivant un itinéraire balisé. L'ascension terminée, restaurant, buvette et boutiques souvenirs vous attendent. Il est aussi possible de simplement se promener pour admirer la vue et tenter d'y apercevoir des marmottes !

La Clusaz

• Hameau des Alpes Inauguré en 2016, cette vieille maison traditionnelle des Aravis constituée de pierres et de bois d'épicéa a été rénovée pour en faire un espace pédagogique sur l'histoire du Reblochon et du développement des sports

d'hiver sur le secteur de La Clusaz. Horaires et jours d'ouverture variables, selon les saisons. Infos : 04.50.66.94.34, lehameaudealpes.com • Distillerie des Aravis Reprise par une famille ardéchoise, la distillerie

des Aravis produit près de 80 000 bouteilles de génépi par an. Pour tout savoir du processus de fabrication et faire un tour en boutique, rendez-vous à La Clusaz. Infos : 04.50.02.63.80, distillierearavis.fr

Coopérative de Thônes

La coopérative est située dans le berceau même de la naissance du Reblochon, à Thônes. Ici on y trouve bien évidemment du Reblochon mais aussi de la tomme, de l'abondance, du beaufort, raclette, chevrotin, etc. Du lundi au samedi de 8 h à 19 h et le dimanche de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. Infos : 04.50.02.05.60, reblochon-thones.com

Chez le bourrelier, au Grand-Bornand

En voilà un savoir-faire original que l'on ne côtoie pas tous les jours ! Le bourrelier c'est celui qui fabrique les cloches pour les vaches (entre autres) ! Didier Perrillat, maître artisan, travaille le cuir depuis près de 34 ans. Détour obligatoire pour découvrir son atelier et ses créations. Le lundi de 14h30 à 19h et du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h. Infos : 04.50.32.12.73, bourrelier-hautesavoie.com



La croute du reblochon commence à se former...



Les Aravis, un col mythique pour les cyclistes.



Au hameau des Alpes, il y a aussi un espace dédié à l'évolution du ski.

EN SAVOIR

PLUS

OT de Thônes (74) Infos : 04.50.02.00.26. Savoie Mont-Blanc Infos : www.savoie-mont-blanc.com