

L'UNIVERS GOURMAND DE...
C'EST SI BON

MANON, PRODUCTRICE DE REBLOCHON

LE LAIT DES VACHES, EN ÉTABLE OU EN ALPAGE, ALLIÉ AU SAVOIR-FAIRE DES PRODUCTEURS, DONNE UN FROMAGE SAVOYARD À LA PÂTE SOUPLE ET AU GOÛT DE CRÈME ET DE NOISETTE. IL N'Y A PAS DE SAISON POUR DÉGUSTER LE REBLOCHON! Par Valérie Bouvart. Portrait Thierry Legay.

Odyssée, Patoune, Rasta : Manon Clavel connaît par leur nom chacune de ses 70 vaches – des abondances, des montbéliardes et une tarine. À presque 30 ans, la jeune femme savoyarde produit des reblochons fermiers avec son frère et ses parents au sein du Groupement agricole d'exploitation en commun (Gaec) La Mélodie. Ils font partie des 120 producteurs fermiers sur la zone de l'AOP reblochon. Les fromages sont fabriqués exclusivement avec le lait de leur troupeau, juste après la traite, deux fois par jour, 365 jours par an. **En hiver dans leur ferme de La Balme-de-Thuy (74) et à la belle saison en alpage sur le plateau des Glières, où toute la famille s'installe pour plusieurs mois.** C'est une production manuelle et artisanale certifiée par une pastille verte – les pastilles rouges désignent des laits issus de plusieurs producteurs. « Leur goût est plus uniforme, explique Manon, alors que nos reblochons, qui sont fermiers, révèlent des saveurs et des textures différentes d'une ferme à l'autre. » Ce fromage à pâte pressée est apprécié dans la fameuse tartiflette, se savoure toute l'année, seul, dans une salade, une tarte aux légumes ou fondu sur des macarons. Mais pourquoi le Gaec de Manon se nomme-t-il La Mélodie? « C'est une tradition familiale: nous chantons tout le temps! Nous allons d'ailleurs installer de la musique dans l'étable pour le bien-être de nos vaches... » Leur lait n'en sera que meilleur!



Manon Clavel et son frère Eddy dans leur ferme savoyarde.



BIEN AFFINÉ, BIEN DÉGUSTÉ

L'affinage des reblochons dure un mois. Manon et sa famille n'en affinent que la petite partie qui sera vendue à la ferme. Tous leurs autres reblochons sont confiés au Farto, la coopérative de producteurs de la commune voisine de Thônes. « Nous affinons les fromages d'une quarantaine de producteurs puis les vendons dans toute la France », explique Sonia Hettich, commerciale à la coopérative et dingue de fromages. Pour Manon et Sonia, un reblochon se déguste tel quel. Sa pâte doit être souple, brillante, sa croûte fine – on la mange! – avec des arômes de noisettes, de cave, de ferme et de crème. Un régal que l'on peut accompagner de pain; mais aussi, conseillent-elles, de confiture d'abricot, de myrtille ou de framboise. Manon l'apprécie particulièrement au petit déjeuner avec un café, Sonia à l'apéritif avec une bière rousse de la Brasserie du Mont-Blanc.