



● À LA RENCONTRE DES FROMAGES AU LAIT DE VACHE

A la suite de notre précédent article consacré à la filière laitière en Sud-Isère, intéressons-nous ce mois-ci aux fromages faits à base de lait de vaches dans notre territoire.

Le mois prochain, nous ferons un focus sur les produits fermiers à base de laits de chèvre, brebis et des trois laits.

En Isère, forts d'une tradition fromagère historique, nous nous distinguons avec trois fromages à base de lait de vache bénéficiant de labels connus nationalement : le Saint-Marcellin (IGP) que l'on déguste à tous les stades d'affinage, du frais au sec. Le bleu du Vercors-Sassenage (AOC), ferme et relativement peu gras, dont le goût de bleu reste assez léger et enfin, le Saint-Félicien (Saint-Marcellin auquel un laitier lyonnais eut l'idée d'ajouter de la crème) que l'on apprécie bien crémeux.

A côté de ces grandes figures, se tiennent des fromages aux parfums formidables, dont la rareté n'égale que la délicatesse. Petit tour d'horizon de tout ce qu'il vous reste (certainement) à découvrir dans nos territoires en matière de fromages frais ou affinés à base de lait de vache.

Anne-Sophie Bobin, originaire de Coulommiers a vu au fil des générations toute sa famille travailler ardemment à perpétuer la tradition fromagère de cette belle AOC française. Cette briarde d'expérience a quitté la Seyne et Marne pour rejoindre le GAEC du Thicaud de la Ferme Cochet à Herbeys il y a quelques années. Elle s'emploie maintenant, avec les huit agriculteurs associés au sein du GAEC, à travailler dans l'une des premières exploitations laitières montées en bio, et ce dès l'origine, par Françoise Reillet.

Le GAEC du Thicaud qui exploite 110 hectares de pâturages sur Herbeys et 15 ha pour la production céréalière destinée aux animaux, assurent à leurs vaches de race montbéliarde le pâturage de fin-mars à mi-octobre. « Les fromages sont dits fermiers lorsque le lait produit à la ferme est transformé sur place. La fraîcheur du lait confère au fromage un goût inégalable. Nous transformons chaque jour la moitié environ de la traite en fromages, un quart en produits frais et le reste en lait cru entier, vendu au détail. » explique Anne-Sophie Bobin.

Le GAEC du Thicaud produit et propose à la vente au magasin de producteur Herbe & Coquelicot d'Herbeys et sur les marchés bio de l'agglomération, une gamme complète avec sept fromages différents de production fermière bio, pour satisfaire à tous les usages et les moments. On trouve la fameuse Herbyère très aromatisée, dont la qualité se rapproche de celle du gruyère suisse et qui nécessite 4 mois d'affinage minimum. Autre délicatesse : les yaourts à la vanille bio de Madagascar conditionnés en format familial, ou encore le Saint-Barnard, cousin du St-Marcellin, que l'on peut consommer très frais, dès le 1er jour et jusqu'à 1



mois d'affinage.

Jérôme Bonetti et Elisabeth Charvet ont repris la Chèvrerie de l'Oisans en juin 2013 pour créer la Ferme de Chatillon. Une petite exploitation laitière ou tout – lait de vaches et de chèvres – est transformé sur place. Sont plébiscités les délicieuses crèmes dessert à base de lait et de crème pâtissière au chocolat, caramel ou à la vanille ainsi que les yaourts aux fruits. Côté fromagerie, nous vous invitons à découvrir les tommes de Chatillon...

La Laiterie du Mont-Aiguille collecte du lait de montagne (à partir de 700 mètres d'altitude et au-delà) de qualité sur le plateau du Trièves et jusqu'aux Hautes-Alpes. Reprise depuis 3 ans maintenant par Philippe Girod accompagné d'une équipe de 10 professionnels qui contribuent au redéploiement de l'outil de transformation. La laiterie vend une bonne partie de ses produits laitiers et fromages artisanaux dans son magasin ouvert 7 jours sur 7, situé en bordure de la départementale D1075 sur la route de Lus-La-Croix-Haute, juste avant Clelles. « Nos fromages de fabrication artisanale sont tous – comme la charte le prévoit – transformés après collecte : moulé à la louche, tourné et salé à la main. » explique Philippe Girod.

On trouve les meilleurs produits d'appel de la laiterie du Mont-aiguille, Le Carré du Trièves, les bons yaourts au lait entier à forte teneur en fruits (18%) et sans conservateur, les desserts au beurre salé de montagne dans les épiceries locales, les moyennes surfaces et jusqu'en Suisse.

Côté Hautes-Alpes, vous trouverez la Fromagerie de Laye située à 1150 m d'altitude, où le lait transformé provient exclusivement de la vallée du Champsaur. La fromagerie propose plus de 120 fromages artisanaux dont 40 issus de sa propre

production et est adossée au Restaurant La Laiterie du Col Bayard. A la fromagerie, on trouve du beurre fabriqué en baratte et moulé à la main, d'une texture extraordinaire. Les fermiers du Champsaur ont toujours produit des tommes et réalisé des créations heureuses comme la tomme de brebis frottées au gènépi ou le bleu de vache.

Été comme hiver le restaurant propose des recettes adaptées à la saison : raclettes et fondues en hiver, chèvre chaud refaçoné ou petit pain de brebis au piment d'espelette à la belle saison. Après l'effort et le plein air, vous méritez bien une composition de fondue originale comme la fumée ou la haut-alpine, à la bière des Alpes. Tourtons du Champsaur, ravioles et oreilles d'ânes, en spécialités régionales figurent bien entendu à la carte. Le restaurant attire aussi par ses créations originales : la tourte montagnarde qui associe le fromage, les morilles et les lardons, la brochette de fromage et le chèvre chaud refaçoné.

De retour en Isère, La Fromagerie des Lacs, créée en 1998 à Villard St-Christophe, est le seul producteur de fromages bio à base de lait de vache en Matheysine. Meule des lacs, Bleu de la Matheysine, Tomme du Grand-Serre, Petit Matheysin et raclette sont à découvrir au marché de Pierre-Châtel le dimanche, à la Maison des Producteurs de Laffrey, au magasin de producteurs La Combe Gourmande du Sonnant d'Uriage, ainsi qu'à l'Intermarché et au Super U de La Mure.

Enfin, pensez également aux plateaux composés pour les réceptions – mariage, baptême etc ... – réalisés avec grand art et un maximum de goût pour régaler vos amis et encourager notre agriculture locale !

Faire une jolie ballade en montagne, humez le bouquet de senteurs de nos vertes pentes et une fois attablé, retrouvez en bouche cette fête des saveurs dans chaque proposition, de la plus fraîche à la plus affinée, voici l'expérience qu'offrent nos produits laitiers du sud-Isère et nos spécialités. Tendreté et piment voisinent et se répondent l'espace du repas, en une expérience réjouissante et fugitive, aussi belle et engageante qu'un matin nouveau.



Anne-Sophie Bobin - GAEC du Thicaud

Marguerite Masson