

Sur les chemins fromagers du Jura

Les fromages ont aussi une histoire qui se raconte dans de nombreux sites.
Une sorte de voyage au cœur de la meule...



La salle de fabrication du chalet d'Aval. © Bernard Leroy ▲

Depuis une vingtaine d'années, les fromageries proposent souvent un nouveau visage architectural. Avant, il y avait eu les « chalets modèles » construits à partir de la fin de la XIXe siècle. Encore avant, il y avait des fromageries de type chalet d'Aval à Fort-du-Plasne. Cap donc sur le Grandvaux, ce qui n'est déjà pas rien, pour découvrir cet endroit pas très grand, vu de l'extérieur, mais massif. Le lieu est préservé par les Amis du Grandvaux qui organisent les visites, principalement à la belle saison.

Le chalet, comme on appelait les fromageries ou les fromageries, date de 1825. Il fonctionnait jusqu'en 1906 avant de se convertir en lieu de stockage pour le lait. On y découvre le matériel de fromagerie de l'époque, avec le feu directement allumé sous la cuve et les bricolages astucieux destinés à faciliter l'éprouvant travail du fromager.

Derrière les pierres épaisses des murs, le chalet révèle un mode de vie spartiate avec la salle de fabrication, une piaule minuscule pour le fromager, une autre pièce pour le lait et la plus grande réservée au stockage et à l'affinage des fromages. Cette dernière accueille désormais

les visiteurs qui visionnent un film qui reconstitue la vie du fromager. Le rôle du cacouillard, comme on appelle dans le jargon du métier les hommes de l'art laitier, y est tenu de bon cœur par Marcel Donier, un ancien fromager de la fromagerie de Grande-Rivière.

Le chalet du Coin d'aval ne manque pas de charme. On y passerait de long moment en contemplation du paysage qui est juste devant, encadré par deux tilleuls vénérables ou en se rafraîchissant à l'eau de la jolie fontaine qui coule de l'autre côté de la petite route. ■

Jean-Claude Barbeaux

Visite les mercredis, dimanches et jours fériés du 14 juillet au 15 août et toute l'année pour les groupes, sur réservation

- Office de tourisme Haut Jura-Grandvaux à Saint-Laurent-en-Grandvaux / 03 84 60 15 25 – Également : 06 32 55 90 89

- Amis du Grandvaux :

<http://amisdugrandvaux.com>

(Une mine de renseignements sur le Grandvaux).

Fabrication à l'ancienne lors de l'édition 2018
▼ de la fête. © Valentine Laurès



Le drapeau bleu flotte sur Les Moussières

Rendez-vous le 28 juillet aux Moussières. Au sud de Saint-Claude, le magnifique plateau des Hautes Combes, c'est le territoire de l'AOP Bleu de Gex / Haut-Jura connu aussi historiquement sous le nom de Bleu de Septmoncel. Depuis quelques années, la fête du Bleu entend donner des couleurs à ce fromage qui n'en manque pourtant pas.

Parmi les temps forts : fabrications à l'ancienne, concours, mini comice, atelier cuisine pour les enfants, intronisation, démonstration culinaire (ce fromage, contrairement à d'autres, va très bien en cuisine) repas et moult occasions de déguster ce fameux fromage dans un décor au lait cru.

Autre fête fromagère : la fête du Morbier le 23 août à Morbier (le matin : concours de l'AOP Morbier).

Fabrication à l'ancienne à Thoiria

Une institution fromagère estivale : assister à la fabrication du comté à l'ancienne, avec feu de bois. Sylvain Robez-Masson y met tous ses talents de fromager et de conteur. Fabrication le matin, visite l'après-midi et, naturellement, vente des comtés de la fruitière.

Fruitière 1900

25, Grande Rue, 39130 Thoiria (03 84 25 85 43)



Les Routes du Comté

Voilà bien un vrai et beau réseau social, à l'ancienne : on se voit, on écoute, on discute... Le réseau des Routes du Comté a poussé un monde un peu taiseux à s'ouvrir, se raconter dans une période où le monde

disparate des consommateurs trépigne et réclame de l'authentique, et pas du marketing, des circuits courts, de la traçabilité, des prix doux, du goût et le sourire de la crémière ? Là, ils sont servi sur un plateau (de fromages). Un copieux

guide gratuit (papier ou téléchargeable) donne toutes les informations (Site remarquable du goût pour l'ensemble de son œuvre).

www.comte.com/visiter



**Les Routes
du Comté**



La Maison du Comté à Poligny

Comme dans un jeu de société, c'est un peu la case départ pour quiconque souhaite arpenter les Routes du Comté. On y connaît tout du fromage, on profite aussi des animations. Ainsi, chaque samedi et dimanche matin du 7 juillet au 31 août : ateliers «Apprenti Fromager», à destination des 6-12 ans (sur réservation). Les enfants sont invités à reproduire les gestes et techniques du fromager, à comprendre les étapes de la transformation du lait. Une autre motivation pour s'y rendre : l'actuelle maison vit ses derniers mois après bien des années de services rendus. L'année prochaine, une nouvelle Maison du Comté ouvrira à l'entrée de Poligny.

Avenue de la Résistance, 39800 Poligny

03 84 37 78 40

www.maison-du-comte.com

Le Fort des Rousses

Le célèbre fort est présenté comme une cathédrale du comté, ce qui défie un peu les lois de l'architecture – on laissera le titre au fort de Saint-Antoine dans le Doubs. Avec sa longue galerie de plus de 214 mètres qui évoque une certaine Galerie des Glaces (seulement 73 mètres, c'est petit bras), le lieu suggère plutôt un Versailles du fromage. Miracle de la conversion d'un site militaire rendu au monde civil, le fort des Rousses affiné par l'affineur Jean-Charles Arnaud donne une certaine idée d'un raffinement fromager. Le Fort est référencé depuis cette année comme Site Remarquable du Goût.

Visite sur réservation et uniquement en passant par le site internet : www.fort-des-rousses.com/fr

La Maison de la Vache qui rit à Lons-le-Saunier

C'est l'autre histoire fromagère du Jura : la production de fromage fondu dont Lons-le-Saunier est un peu la capitale et dont la Vache qui rit est comme la Joconde. La Maison de la Vache qui rit est un lieu d'expositions et d'animations.

Maison de la Vache qui rit

25 Rue Richebourg, 39000 Lons-le-Saunier

03 84 43 54 10

www.lamaisondelavachequirit.com

Où casser la croûte dans une fruitière ?

Aux Rousses, il n'y a pas que le fort des Rousses. On y trouve aussi du comté à la fruitière des Rousses. Comme toutes les fromageries nouvelles ou agrandie, on peut la visiter, s'approvisionner dans la boutique et... passer à table. Les sociétaires ont décidé d'ouvrir un restaurant où la cuisine au fromage, et notamment au comté, est naturellement en haut de l'affiche.

Fromagerie des Rousses

137, rue Pasteur, 39220 Les Rousses (03 84 60 09 20).

Où boire un gorgeon dans une fruitière ?

On grimpe vers Plasne depuis Poligny. Un peu à l'écart, la fruitière propose visite, boutique, et... bistrot. Les sociétaires ont eu la bonne idée de récupérer une licence IV qui allait se perdre. Très bonne idée pour désaltérer les randonneurs et autres visiteurs qui peuvent ensuite emprunter les petites routes qui mènent vers Château-Chalon où attend le vin qui ira bien avec les comtés de Plasne. Rappelons que la fruitière est entrée dans l'histoire spatiale : le comté dégusté par le spationaute Thomas Pesquet lors de son séjour dans l'espace s'était téléporté depuis Plasne.

Fruitière Les Délices du plateau

1, route du Fied, 39 800 Plasne (03 84 37 16 67).