

« Les initiatives citoyennes » - Caroline Broué - 7 janvier 2017 - 4'55 min.

Source : <https://www.franceculture.fr/emissions/les-initiatives-citoyennes/les-mitonnages-de-jacky-durand>

- Les mitonnages¹ de Jacky Durand.
- Eh oui, nous vous retrouvons, Jacky Durand. Bonjour à vous.
- Bonjour.
- Désormais toutes les semaines pour vos mitonnages avec notre partenaire de *Libération* et aujourd'hui vous devriez nous parler des saisons du fromage.
- Oui, je voudrais vous parler des saisons du fromage pour..., par ce jour de froid dur parce que le fromage a ses saisons, que nous autres mangeurs de tartinettes et de fromages à trous plastifiés, ignorons trop souvent. Et pour une fois je voudrais entamer la démonstration en faisant une infidélité à la suprématie fromagère hexagonale pour évoquer un fromage suisse.
- Ah bon, lequel ?
- L'Etivaz², du moins l'Etiva[z], en fait ça s'écrit avec un "z" mais on ne le prononce pas. C'est le fromage du Pays-d'Enhaut³ ; c'est un petit bout du monde perché dans le canton de Vaud. C'est une pâte dure et cuite au feu de bois, l'Etivaz. C'est produit exclusivement en alpage⁴ entre le 10 mai et le 10 octobre, c'est précis comme l'horlogerie suisse et cela donne lieu à un rituel immuable. Il faut imaginer 70 producteurs qui, au printemps, quittent leurs fermes avec leurs troupeaux de vaches pour rejoindre leurs chalets d'alpage perchés entre 1000 et 2000 mètres d'altitude. Parfois il y a encore de la neige et puis il peut geler très fort et les conditions de vie sont plutôt spartiates sous ces chalets avec leurs toits en tavaillons⁵. Vous savez, c'est les petites lattes de bois qui font des carapaces d'écailles aux fermes de montagne. L'Etivaz, c'est bien plus que la fabrication d'un fromage, ce fromage qui a un petit goût fruité avec un léger goût de noisette et qui donne une pâte comme ça à couleur d'ivoire, c'est un mode de vie qui tutoie la nature car c'est un fromage qu'on élabore souvent en famille avec le lait de la traite de la veille et celui du matin. Il faut environ onze litres de lait pour faire un kilo d'Etivaz et ça commence dès l'aube. On démarre un feu de bois sous le chaudron dans lequel on va fabriquer l'Etivaz. C'est le feu qui va apporter son petit goût inimitable à l'Etivaz.
- Oui, mais le goût du fromage ne vient pas seulement du feu de bois. C'est pas une affaire de feu de bois.

¹ mitonner = *Fig.* Préparer quelque chose peu à peu, avec soin.

² <https://www.aop-igp.ch/fr/etivaz-aop/>

³ <http://www.pays-denhaut.ch/>

⁴ un alpage = Pâturage d'été, en haute montagne.

⁵ le tavaillon = Le bardeau, tavaillon ou tavillon (en Suisse romande) est une tuile de bois servant de revêtement sur les toitures et les façades. Un couvrement de tavaillons sert à la fois d'isolant thermique traditionnel et de protection contre les intempéries. Il est répandu dans de très nombreuses régions du monde, en particulier dans le massif du Jura, les Alpes, les Pyrénées, la Creuse, mais aussi l'île de la Réunion et la Corse.

- Pas seulement. Comme pour beaucoup de fromages, il est aussi question de la nourriture des vaches, des herbes et des fleurs qu'elles vont manger au fil des saisons. On sait par exemple que l'herbe du printemps est plus grasse que celle de la fin de l'été, que toutes ne poussent pas en même temps et que les pâtures peuvent offrir une grande diversité de nourriture. Outre le savoir-faire bien sûr du fromager, le fromage incarne la diversité de son terroir. Prenez par exemple la zone de production du Comté, dans le massif du Jura, on y a recensé plus de 426 espèces végétales différentes. Ça va du pissenlit au trèfle, au cumin, au géranium des forêts, au plantain. Pour revenir à nos meules d'Etivaz, une fois qu'elles sont produites en alpage, elles vont redescendre dans la vallée dans une cave coopérative où effectivement elles vont vieillir car c'est un fromage qui a la mémoire longue, comme en témoignent les fameuses rebibes⁶. C'est des meules qui sont sélectionnées après, à dix mois après leur fabrication et qu'on va laisser vieillir trois ans et qui vont donner une pâte extra dure qu'on rabote avec un couteau. C'est un vrai bonheur pour les papilles. À la fin de la saison de l'Etivaz, en octobre, les vaches reprennent le chemin des étables pour l'hiver. C'est ce qu'on appelle la désalpe⁷ et ça donne lieu souvent à de très jolies fêtes avec les sonnailles⁸ qu'on met au cou des vaches. Alors je voudrais quand même ajouter qu'aux fromages, au chapitre des fromages fabriqués avec le lait d'été, on peut citer une pépîte qui est extrêmement rare qui s'appelle le Bleu de Termignon⁹. C'est fabriqué par une poignée de producteurs en Haute Maurienne et c'est un fromage qui a la particularité d'être naturellement persillé. Il est pasensemencé comme les autres fromages avec le pénicillium¹⁰, ce ferment qui va donner ses couleurs bleues au fromage. Si jamais vous débutez cette rareté, franchement il faut la goûter.
- Vous connaissiez l'Etivaz, Sophie XXX ?
- Ah, pas du tout. Je suis une amatrice de fromages, j'aime beaucoup le fromage mais vous me faites découvrir. Vous auriez pu nous en apporter un petit morceau peut-être.
- C'est vrai, vous auriez pu nous apporter ça ou peut-être un morceau d'un autre fromage spécifique à l'hiver, Jacky Durand. Je sais pas, un Mont d'Or¹¹ par exemple.
- Oui, le Mont d'Or. Et aujourd'hui le Mont d'Or il est particulièrement d'actualité parce que dans la presse de ce matin, j'ai vu qu'à la frontière franco-suisse où on le fabrique, on a enregistré des températures...
- La France ou la Suisse ?
- Il est à la France, bien sûr! Non, parce qu'en France on le fabrique avec du lait cru à la différence de la Suisse qui travaille avec du lait thermisé, c'est-à-dire du lait qu'on va chauffer. Donc le Mont d'Or, c'est quoi ? C'est un fromage qui est sanglé autour d'une lanière d'épicéas dans une boîte ronde. Il se fabrique, lui, entre septembre et mars.
- Et comment il faut le manger le Mont d'Or ?
- Et comment il faut le manger le Mont d'Or ? Il faut surtout, surtout, surtout manger le Mont d'Or cru, surtout pas le manger en le chauffant. Et il y a une grande mode aujourd'hui de ce qu'on appelle les boîtes chaudes, c'est-à-dire ces fromages qu'on va enfourner et qu'on va chauffer. Franchement,

⁶ une rebibe = *Suisse*. Raclure de fromage.

⁷ la désalpe = *Suisse*. Descente des troupeaux de l'alpage.

⁸ une sonnaille = Clochette attachée au cou des bestiaux.

⁹ https://fr.wikipedia.org/wiki/Bleu_de_Termignon

¹⁰ le pénicillium = Champignon ascomycète qui se développe sous la forme d'une moisissure verte dans certains fromages (roquefort, bleu...), blanche sur d'autres (camembert), ainsi que sur les fruits (agrumes) et les confitures, et dont une espèce, *Penicillium notatum*, fournit la pénicilline.

¹¹ <https://www.fromages-aop.com/fromage/mont-dor/>

chauffer un Mont d'Or, c'est un peu comme mettre des glaçons dans un Montrachet¹². Alors, franchement, pour déguster le Mont d'Or, on le mange tel quel avec des pommes de terre en robe des champs¹³, un peu de charcuterie et un vin blanc du Jura.

- Merci beaucoup, Jacky Durand. À la semaine prochaine !

¹² [https://fr.wikipedia.org/wiki/Montrachet_\(AOC\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Montrachet_(AOC))

¹³ *potatoes en robe des champs* = cuites dans leur peau.

Fanny Grosse