

Extrait de la Haute-Savoie

Etude géographique de 1935  
par M. ROSSET à destination des écoles.

**SA LÉGENDE** . Tous nos fromages ont leur légende.

Les fées, fées bienfaites et fugitives de nos alpages odorants, eurent autrefois l'idée de faire cailler le lait et les paysans malins, un jour, leur déroberent leur secret par ruse : ainsi naquit la « tomme ».

D'autres fromages tel le Beaumont, voient remonter leurs origines au mystère des Abbayes et des Chartreuses, mystère propice, dit-on, tant aux inventions et occupations profanes qu'aux travaux spirituels. C'est ainsi que les plus humbles choses, les plus familières, celles qui semblent avoir concentré en elles les soucis les plus quotidiennement matériels et, par là même, un peu prosaïques de l'humanité, ont aussi leur poésie. Elles gardent un peu de l'âme des générations qui les ont créées.

Le Reblochon a, lui aussi, sa légende. Aux temps passés, les bois, les prés, les maisons et leurs habitants, tout appartenait aux seigneurs et aux moines des abbayes d'alentour. Seigneurs et moines usaient donc des produits de la terre comme bon leur semblait, faisaient traire leurs troupeaux par leurs bergers et utilisaient le lait suivant leurs besoins. Ils eurent tôt fait de remarquer qu'une vache « tirée » à fond chaque jour donnait rapidement une plus grande quantité de lait. Pour encourager leurs bergers, ils leur abandonnèrent le produit d'une seconde traite faite après la traite principale. C'est ce qu'on appelait « reblocher »

Et les bergers, à leur tour, remarquèrent que les fromages faits avec le lait rebloché étaient plus gras, plus onctueux et plus nourrissants que ceux fabriqués avec le lait de la première traite.

Et bientôt tous les fromages de la vallée, quelle que fût leur origine, s'appelèrent «Reblochons», tant était grande la renommée de ceux-ci.

Cette renommée est de plus justifiée. Le Reblochon recherché des gourmets est un fromage crémeux, à pâte molle, au goût de noisette.

**SA FABRICATION**, essentiellement familiale, exige non seulement un lait excellent, mais aussi des soins méticuleux et une longue pratique.

Aussitôt trait, le lait est soumis à la présure à sa température naturelle (37 degrés) sans être écrémé. Le caillot « fromage blanc » est égoutté dans une « faisselle » puis mis dans de petits moules en bois ou « faitières » avec un couvercle chargé de pierre. Le lendemain, il est démoulé et placé au-dessus du fourneau pour sécher. Pendant ce temps, on le lave deux fois par jour avec du petit lait. Il a alors une teinte pâle ; c'est le « Reblochon blanc ».

On le descend ensuite à la cave ; c'est là qu'il fermente, qu'il se « fait ». D'elle dépend la qualité du fromage. Pour maintenir sa température égale, 7 degrés environ, on n'hésite pas en hiver à y loger un veau ou plusieurs moutons. En été, on y fait circuler de l'eau.

On le retourne tous les un ou deux jours ; une face seulement est humectée à la main avec de l'eau salée (souvent du sel rouge). On mélange parfois à cette eau des « fleurs » ou moisissures de la croûte des tommes maigres.

La période d'encavage dure de deux ou trois semaines. Le Reblochon est alors mûr, jaunâtre ; c'est le Reblochon rouge. Une même famille peut avoir l'été de 1000 à 1200 fromages à surveiller à la fois.

Les ménagères transportaient les Reblochons de nuit, sur leurs têtes, au marché du Grand-Bornand. Les chemins et les sentiers en étaient animés une nuit et un jour par semaine. Aujourd'hui encore, ils sont descendus dans des caisses par charrettes à deux roues ou sur des traîneaux. Le marché a toujours lieu, hiver comme été, au petit jour. Il commence à une heure du matin en été et se termine à 4 ou 5 heures. 10 000 kilogrammes peuvent être vendus à un seul marché. Les grossistes expédient ces fromages sur Genève, Lyon, Grenoble, Marseille, l'Algérie, le Maroc, l'Espagne, l'Italie etc

Actuellement, la fabrication des Reblochons est tentée dans quelques fruitières, mais ils sont de qualité inférieure à ceux des ménages.