



l'Étivaz

le fromage d'estive
du Pays d'Enhaut

Texte : Pierre-Brice LEBRUN

Photos : Alen MÉAULLE





On le déguste fondu, en tranches ou en rebibes,
On le râpe dans les macaronis du chalet,
On le fabrique au sommet du Pays d'Enhaut,
ce petit coin des Alpes vaudoises
qui sent si bon la Suisse, avec ses vaches
qui tintinnabulent dans les prés
sous le regard bienveillant
des sommets enneigés ...

*L'*Étivaz est un fromage d'alpage au lait cru, élevé, du 10 mai au 10 octobre, entre mille et deux mille mètres d'altitude, par soixante-dix producteurs qui, l'été, s'exilent en famille dans des fermes au confort improbable, avec veaux, vaches, cochons et provisions, pour élaborer le roi des fromages, la crème des crèmes, celui dont même les Simmental sont fières. Là-haut, c'est le paradis des enfants : ils passent des vacances de carte postale, de dessin animé, sans électricité, télé ou rue à traverser, à gambader à travers prés, à sauter les torrents, à escalader les rochers, un gros chien blanc sur les talons, dans le silence absolu des plateaux d'estives, tandis que leurs parents, à quelques pas, fabriquent encore l'Étivaz au feu de bois.

Le courage de descendre et l'envie de rester

La grande chaudière en cuivre de mille litres est

chauffée par une flamme qu'il faut surveiller, le lait du soir a retrouvé celui du matin : brassé continuellement, il caille grâce à la présure, ce condensé de bactéries lactiques extraites de la caillette des jeunes veaux, un de leurs quatre estomacs. On l'a d'abord laissé se reposer, pour qu'il s'écume de lui-même, qu'il refroidisse. On a, bien sûr, récupéré la crème : on a besoin de pas mal de calories, pour tenir le coup tout l'été à ce rythme endiablé ! La vie en estive est une vie de labeur au grand air : chaque jour, il faut s'occuper des vaches, nettoyer l'étable, nourrir les cochons qui donneront d'excellents saucissons, saler les meules, nettoyer le chaudron, couper du bois ...

La crème, on la déguste à même le baquet, avec des cuillères en bois, on la met dans son café, ou dans les macaronis, les fameux macaronis du chalet, qui donnent aux randonneurs le courage de redescendre et l'envie de rester.





Tant va le lait au feu qu'à la fin il bouillonne

Le fromager, aidé de son tranche-caillé, travaille la masse qui se forme dans le chaudron panoramique, il la divise en grains toujours plus fins : il refait les gestes justes, précis, qu'il a appris de ceux qui les faisaient avant lui, depuis si longtemps qu'on ignore quand le premier a commencé. L'art du feu aussi est primordial : il faut entretenir la flamme, éviter qu'elle s'emballe, ne surtout pas la laisser décliner ... On attend que le lait atteigne cinquante-sept degrés, mais le thermomètre ne sert qu'à vérifier : le fromager l'a deviné, il arrive à lire le voile blanc qui bouillonne à la surface de la chaudière. Suspendue à la potence, on la retire du feu, toute la famille s'active : il ne faut pas perdre de temps. On glisse sous les grains un tissu, on soulève le lait caillé, on le laisse s'égoutter avant de le poser dans un moule garni d'une toile de lin. Le petit lait va lentement s'écouler sous le poids de la presse, actionnée par le fromager, qui va retourner plusieurs fois la meule encore peu assurée, flageolante, histoire, entre autres, d'y apposer son label, pour que la traçabilité soit irréprochable.

Au Pays des Comtes de Gruyère

La meule passe la nuit sous presse, avant de céder la place, le lendemain, à la suivante : frottée au sel de Bex, elle pèse de dix à trente-huit kilos, selon la générosité des vaches. On la conserve à l'alpage sept jours au plus, à une température qui oscille entre dix



et seize degrés, posée sur des lattes d'épicéa : le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée est drastique ! Ensuite, on la descend dans la vallée, pour l'affiner : à côté de Rougemont, Château d'Oex et Rossinière, l'ancien pays des Comtes de Gruyère, il y a la Coopérative de L'Étivaz, dont les caves se visitent.

Une planche de salut

Les meules quittent la ferme d'estive grâce à un téléphérique improvisé, artisanal, que seuls les producteurs osent utiliser : c'est une simple planche accrochée à un câble qui frôle les sapins, qui se balance au gré des vents. Elle remonte les sapins, parfois le courrier : les randonneurs qui suivent le "sentier du fromage" rêvent parfois de s'y installer, mais ils changent vite d'avis lorsqu'ils la regardent s'élever, toute de guingois, emmenant le fromager pas attaché, les pieds dans le vide, tranquille. Le "sentier du fromage", balisé, permet aux marcheurs courageux de découvrir la vie dans les alpages : s'ils partent assez tôt, ils arrivent pour le déjeuner, ils assistent à la fabrication du fromage, dégustent les macarons, font la sieste dans l'herbe grasse avant de redescendre, à contrecœur, ou de passer la nuit au chalet.

S'élever au-dessus de l'allégé

Une seule condition, imposée à ceux qui montent : s'inscrire à l'Office de tourisme de Château d'Oex et emmener du pain frais.





Pour le dessert, avec un peu de chance, il y aura des meringues "maison", autre spécialité gourmande des estives, qui confirme que l'allégé et la diététique sont restés, pour le plus grand bonheur des invités, tout au fond de la vallée, dans un coffre dont la clé a été jetée au fond d'un puits ...

Un caractère bien affiné pour un apéro entre copeaux

L'affinage est aussi important que la production : l'Étivaz, le fromage, est affiné au moins cent trente cinq jours, c'est-à-dire quatre mois et demi, dans les caves de L'Étivaz, le village, mais il atteint sa pleine maturité à huit mois. Vieux, il est excellent : affiné une année entière, sa saveur s'épanouit, son caractère s'épice, sa personnalité s'affirme. L'Étivaz est un fromage saisonnier à pâte dure, souple, qui a la couleur de l'ivoire. Son goût est franc, aromatique et fruité, avec une subtile pointe de noisette : les vaches ne se nourrissent que d'herbe fraîche, non traitée, alors, forcément, leur lait est d'exception. L'Étivaz, après sept mois d'affinage, peut aussi être séché deux ans et demi dans un grenier de montagne, sec et ventilé : il devient dur, extra dur, on en fait des copeaux, appelés ici des rebibes, que l'on sert à l'apéritif, avec vin blanc, on le râpe dans les plats cuisinés. Les rebibes sont des bouquets, des bouquets odorants de fleurs d'alpage, le miel de là-haut dont il n'est pas humain d'envisager se lasser ...

La frime des Simmental

Sur le plateau de Praz-Cornet, Norbert Chabloz

rassemble, à cheval, son troupeau de Simmental : dans la région, personne ne vous dira le contraire, la Simmental, pie rouge et cornue, est la meilleure vache du monde.

Déjà, parce qu'elle donne l'Étivaz, mais aussi l'Emmental, ensuite, parce qu'elle offre, sans se faire prier, ses annuels cinq mille litres de lait, enfin, parce qu'elle est sympa, avec ses sept cents kilos, son œil vif, son large collier de cuir et sa cloche gravée. Chaque année, décorée, lavée, brossée et parée, on la désalpe, on l'invite dans la vallée, avec ses copines, pour qu'elle passe l'hiver au chaud. Le vacarme est assourdissant, il retarde le coucher des marmottes, qui regardent avec envie passer la Simmental, bêcheuse, un rien condescendante.

Aux sommets du Léman

La zone de production de l'Étivaz tutoie les sommets du Canton de Vaud, à moins d'une heure de Montreux et du Lac Léman, elle est accessible par le train, et par le bus postal, qui transporte courrier et passagers de stations en villages. Norbert Chabloz est un vrai cow-boy, qui ne descend de cheval que quand, vraiment, il n'a pas le choix. Il élève des vaches et apporte leur lait à la Coopérative, qui en fait de l'Étivaz, il ne garde que la crème : dans la buvette de son ranch, ouverte à tous, c'est un festival de raclette, de macaronis et de meringues, précisément jusqu'à pas d'heure...

