

LE FESTIN DU MASSIF DU SANCY

Sur le géant d'Auvergne, où pâturent de solides salers et montbéliardes parmi la flore d'une rare diversité, l'eau thermale coule de sources, truites et omblès fraient dans les rivières, et les fromagers s'affairent selon des savoir-faire séculaires...

Le massif du Sancy, au sud-ouest de Clermont-Ferrand, déploie ses crêtes dentelées entre La Bourboule, Saint-Nectaire et Égliseneuve-d'Entraigues. La fureur des cratères a façonné ce pays de feu et d'eau et créé des reliefs multiples. Pays d'eau ? Assurément ! Du puy de Sancy, l'un des monts du mas-

sif, s'étagent entre 800 et 1 886 mètres d'altitude une soixantaine de sources naturelles. Quant aux lacs, grands pourvoyeurs de légendes locales, on ne les compte plus. L'un d'eux, le Pavin, forme un cercle quasi parfait. Il n'en fallait pas plus pour lui trouver un air diabolique. Son nom dérive d'ailleurs du latin pavens, qui signifie épouvantable. Les couleurs de ses eaux sont si changeantes, dit-on ici, qu'elles font penser aux larmes de Satan. La Dordogne prend aussi source dans le Sancy avant de s'élan- cer vers l'Aquitaine. En suivant son cours, on découvre autour d'Avèze des plateaux riches d'une flore abondante et variée, que broutent de solides montbéliardes à la robe pie rouge.

Christophe, Bertrand et Dominique Vergnol élèvent 80 vaches montbéliardes à 850 mètres d'altitude. Dans leur ferme des Croix de Chazelles située sur la route des fromages d'Auvergne, ces trois frères produisent avec le lait entier de leurs bêtes des bleus d'Auvergne, d'Avèze et des fourmes d'Ambert. De vrais fromages fermiers, c'est-à-dire fabriqués avec du lait cru entier, sans pasteurisation et transformés

sur place. Une affaire de famille : à la fin du XIX^e siècle, déjà, l'arrière-grand-père affinait des « blancs » – fromages frais collectés chez les éleveurs – « en bleus ». Son fils prit le relais, mais en fabriquant la pâte persillée de A jusqu'à Z, du blanc au bleu. Les petits-fils perpétuent cette œuvre en la diversifiant.

J'assiste à la naissance du bleu d'Auvergne en compagnie de Dominique, le plus jeune des frères. Il ajoute la traite du matin à celle de la

Chez les Vergnol, l'affinage du bleu peut durer quatre mois. Résultat : une pâte ivoire onctueuse au goût harmonieux mêlant champignons sauvages, notes de noisettes et arômes de moisissure.

veille au soir, qui a eu le temps de cailler. Le mélange est maintenu à une température de 33-34 degrés dans un récipient en demi-cercle. L'éleveur procède au décaillage pour former des cubes d'1 cm, ensemence la pâte en saupoudrant du pénicillium, puis brasse trois fois en respectant des temps de repos. Le coiffage, ultime brassage, permet d'enrober et de raffermir chaque grain de caillé. Les billes de pâte sont déversées sur une table et déposées en plusieurs couches, dans des moules cylindriques. Cet empilement favo-

rise la prise de bleu. Après une journée d'égouttage, les cylindres blancs reposent deux jours dans une saumure saturée en sel, puis en caisse trois à quatre jours durant lesquels le sel pénètre la pâte. Pour que le bleu s'oxygène, on le pique alors d'une cinquantaine de trous. Les fromages sont affinés en cave au minimum 28 jours. Chez les Vergnol, l'affinage dure un mois et demi et peut se prolonger jusqu'à quatre mois. Résultat de cette maturation : une pâte ivoire onctueuse au goût harmonieux mêlant champignons sauvages, notes de noisettes et arômes caractéristiques de moisissure.

Les curieux sont bienvenus : ils apprendront tout sur la fabrication du bleu, avant d'en acheter sur place (bleu d'Auvergne et fourme d'Ambert, 10,95 euros le kilo ; bleu d'Avèze, 12,32 euros le kilo). Grande amatrice de charcuteries et salaisons auvergnates, Sandrine Grégoire a décidé d'en faire son métier. Après une première formation professionnelle de cinq semaines, elle a créé en mai 2010 la ferme du Sancy, à deux pas du centre-bourg de Tauves. Elle achète des porcs large white de 30 à 40 kg et les élève six mois sur paille, dans la



LES PRODUITS. DES BISCUITS CRAQUANTS ET DU MIEL FRINGANT

On ne quitte pas Mont-Dore sans visiter la biscuiterie du Sancy. Fabrice Renier, diététicien reconverti dans la pâtisserie, ouvre grandes les portes de son atelier et de sa boutique, créés en juillet 2009. Ses biscuits portent des noms évocateurs, clins d'œil à la géologie locale : lave de Sancy, un petit croustillant aux amandes effilées et blanc d'œuf ; magma de Sancy, trois noisettes entières ensevelies dans une pâte meringuée au café ; roches tuilières, une tuile sablée au beurre et à la nougatine agrémentée de purée de framboises (ou myrtilles). Fabrice et son collègue Benoît Hobon réalisent tout sur place, y compris les sorbets et crèmes glacées maison (un mot trop souvent usurpé dans le commerce alimentaire comme la restauration). Le parfum de la glace chocolat-menthe ? Du vrai cacao et des feuilles de menthe infusées, tout simplement. Du coup, les couleurs sont moins flashy qu'au

rayon surgelé du supermarché. Si les jeux Olympiques du goût existaient, leurs meringues, brioches à la tome et autres gougères au saint-nectaire ou au cantal remporteraient la médaille d'or. Les ruchers du Sancy, à 13 km de Mont-Dore, sont perchés à 1 000 mètres d'altitude. De là-haut, on embrasse le vaste panorama du puy de Sancy au lac Chambon. Ce site préservé est le paradis des abeilles, mais aussi de Bibi, le mouflon aux puissantes cornes enroulées qui a élu domicile dans l'enclos. Ici, on travaille en famille depuis 1985. Georges Sarliève et son neveu Jérôme entretiennent plus de 600 ruches réparties en plusieurs endroits tranquilles du domaine, à l'écart des champs traités

aux insecticides et autres poisons chimiques. Ils récoltent, bon an mal an, 8 tonnes de miel. Les ruches sont déplacées plusieurs fois dans l'année à proximité des tilleuls, framboisiers, lierres, sapins, en fonction de leurs périodes de fleurissement. Deux merveilles parmi d'autres : le miel de pissenlit aux saveurs printanières et le miel de montagne à l'onctuosité délicate (miels de 10 à 14,50 euros le kilo).

