



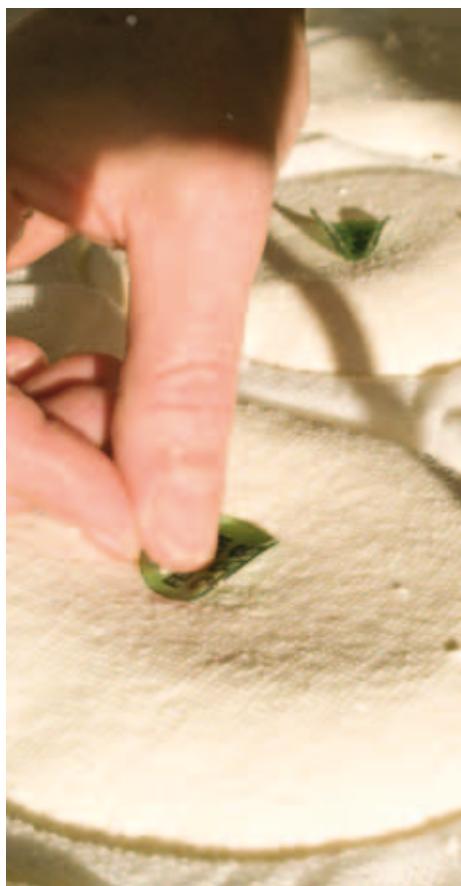
Le Reblochon
de Savoie:
un fromage à partager
en toutes!
saisons!

Une AOP à savourer toute l'année

C'est à la belle saison* que le Reblochon de Savoie révèle ses saveurs, subtile alliance des fleurs et des montagnes. Dans de savoureuses recettes ou sur un plateau, il délectera vos papilles toute l'année. En hiver, il se rendra indispensable pour une vraie tartiflette. Sa texture crémeuse et son goût unique en font une des AOP** françaises les plus plébiscitées.

* Été et automne

**Appellation d'Origine Protégée



De la rebloche au Reblochon

L'histoire du Reblochon remonte au 13^{ème} siècle. A l'époque, les propriétaires terriens, moines ou nobles, de la vallée de Thônes détenaient sur les paysans le droit d'ociège*, imposant à ces derniers une taxe sur la quantité de lait produite par jour. Mécontents, les fermiers mettent au point une parade et pratiquent une traite incomplète afin de réduire le prix à payer. Dès le départ du contrôleur, ils procédaient à une seconde traite dont ils utilisaient le lait, très riche en crème, pour fabriquer le fromage.

Le Reblochon doit ainsi son nom à cette petite fraude, appelée localement la « rebloche ». En patois «re-blocher» signifie pincer les pis de la vache une deuxième fois. Si sa production est restée confidentielle jusqu'au début du 20^{ème} siècle, les développements du tourisme et des sports d'hiver ont inversé cette tendance. Aujourd'hui, il est connu dans la France entière. 15 000 tonnes de Reblochon (dont 16% en Reblochon fermier) sont produites chaque année et la filière réunit actuellement près de 813 opérateurs (140 producteurs fermiers, 12 affineurs, 640 producteurs de lait et 21 fromagers).

**L'ociège : droit perçu par les propriétaires sur l'exploitant de l'alpage. Cette redevance, perçue une fois par an, était basée sur le nombre de pots de lait produits en un jour par le troupeau.*

“ Sur les quelques
400 fromages
recensés en France,
46 bénéficient de l'AOC
dont le Reblochon de Savoie,
qui a été un des premiers
à obtenir ce titre. ”

AOC - AOP depuis 1958

Reconnu comme AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)* depuis 1958, le Reblochon de Savoie répond à un cahier des charges strict et précis. Sa zone de production est limitée à la quasi totalité de la Haute-Savoie et au Val d'Arly en Savoie. Son lait est rigoureusement sélectionné et toujours cru (il n'est pas pasteurisé). Il est issu uniquement de trois races de vaches de montagne : l'Abondance, la Tarine et la Montbéliarde.

** Dans le cadre d'une harmonisation des Appellations d'Origine européennes, la notion d'AOC est progressivement remplacée par le terme AOP (Appellation d'Origine Protégée).*

Un fromage toutes saisons

Loin des idées reçues, le Reblochon de Savoie se déguste toute l'année, même si c'est à la belle saison qu'il révèle toute la finesse et la saveur de ses arômes. Sortis de l'étable mi-mai, les troupeaux montent en alpage. Pendant quatre mois, les vaches vivent au grand air et se nourrissent d'herbes sauvages et de flores alpêtres. Une alimentation qui enrichit de toute une gamme de saveurs le lait utilisé pour la fabrication du Reblochon. Mais ne vous y trompez pas, cru ou cuit, le Reblochon de Savoie se savoure le reste de l'année ! Sur un plateau de fromages, il n'hésite pas à jouer le rôle principal en accord avec un vin de Savoie (voir page 5). En cuisine, il sait s'illustrer et se faire remarquer de mille façons.

De génération en génération

La fabrication du Reblochon reste un procédé délicat dont les étapes n'ont pas changé depuis huit siècles. Ses conditions de fabrication et d'affinage sont fidèles à la tradition et se transmettent de génération en génération. Seule la technologie moderne a apporté plus de sécurité dans la production et la conservation de ce fromage.

Son élaboration se résume en sept étapes : caillage du lait, découpage du caillé, moulage, pose de la pastille d'identification, pressage, salage et affinage. Son conditionnement est

De ferme en ferme : une tradition préservée

Aujourd'hui, côté fermier, la filière Reblochon compte près de 140 producteurs. Découvrez leur savoir-faire directement à la ferme. Ces hommes et femmes vous présenteront avec passion leur métier autour d'une dégustation de leur fromage.

CONTACTS :

Offices du Tourisme : La Clusaz - Le Grand-Bornand - Thônes - Manigod - Saint-Jean-de-Sixt
Union des Producteurs de Reblochons Fermiers
www.reblochonfermier.com/union-des-producteurs

“ **Le Reblochon fermier naît toujours à la ferme.**
Son mode de fabrication contribue à préserver les paysages,
le tissu économique et l'authenticité des montagnes du berceau de
production du Reblochon : les Aravis. ”



unique : le producteur dépose un à un les Reblochons sur une fine plaque d'épicéa, régulant ainsi son humidité et lui permettant de poursuivre son affinage qui dure entre 3 semaines et 1 mois.

Deux versions : laitier et fermier

Au sein de cette AOC, il existe deux cousins reconnaissables à la couleur de leur pastille de caséine*, verte pour le Reblochon fermier, et rouge pour le Reblochon laitier. Malgré leurs différences, ils sont tous les deux élaborés à partir de lait cru.

■ **Le Reblochon de Savoie fermier** : il est produit à la ferme deux fois par jour. Élaboré à partir du lait du troupeau de l'exploitation, il est fabriqué entièrement à la main et selon des gestes traditionnels. Il réserve aux gourmets une saveur plus affirmée et une texture plus onctueuse (mention *fermier* sur l'emballage).

■ **Le Reblochon de Savoie laitier** : il est fabriqué en fromagerie ou en laiterie par assemblage de plusieurs laits issus de différentes exploitations. Son goût sera plus doux.

* Protéine du lait, donc comestible.





L'incontournable du plateau de **fromages**

Indispensable sur un plateau de fromages, le Reblochon de Savoie y ajoute son petit goût de noisette et sa texture onctueuse. Il se déguste simplement, en associations sucrées ou salées. Quelques accords gourmands à suivre...

Bien choisir son Reblochon

Pour bien choisir votre Reblochon de Savoie, il faut observer sa croûte. Elle est orange-rosée moussée de blanc (ni rouge ou orange foncé, ni totalement blanche) et plutôt sèche (ne doit pas être humide). Sa pâte avec quelques ouvertures sera souple, onctueuse et brillante. Observez également son talon (côté du fromage): droit, sa pâte est encore ferme; légèrement bombé, il est fait à cœur et tendrement crémeux.



Avec le pain

Pour déguster votre Reblochon, le choix du pain est primordial. Rustique, aux noix ou aux fruits secs, l'accord sera parfait. Faites-le tiédir, il permettra d'exprimer la pâte onctueuse du Reblochon et d'en exulter tous les arômes. Sucré ou salé, le pain révélera le caractère puissant du Reblochon.



Avec les fruits

Le Reblochon se marie volontiers aux fruits à coque comme les noix et les noisettes. Ils apportent croquant et douceur. Les fruits secs, tendres et acidulés tels que les figes, les raisins ou les abricots accompagneront harmonieusement ce fromage qui se dévoilera gourmand à leur côté.



Avec les vins de Savoie

Vins rouges : oubliez les vins à base de Mondeuse dont les tanins trop présents prendront le dessus sur les arômes du Reblochon. Préférez le fruité du cépage Gamay ou du Pinot noir, vins gourmands par excellence qui s'harmoniseront en fin de repas avec le Reblochon en plateau ou encore avec la véritable tartiflette.

Vins blancs : ils s'accorderont plus subtilement avec le Reblochon. Cherchez l'accord complémentaire avec la vivacité et le fruité propre au Chasselas, légèrement perlant ou vers le cépage Jacquère pour ses arômes de fruits blancs et son côté légèrement salin. Un vin gras, rond et onctueux comme le Chignin-Bergeron jouera l'accord parfait.

Conseils de conservation

Conservez le Reblochon dans un endroit frais (ex : la cave) ou dans votre réfrigérateur.

Sortez-le du réfrigérateur au moins deux heures avant de le servir. Cela lui permettra de révéler toutes ses saveurs et son onctuosité.

Une fois entamé, conservez-le dix jours environ pour une dégustation savoureuse.

Les petits plus : votre Reblochon se conservera aussi bien dans une boîte de conservation peu aérée que dans le bac à légumes de votre réfrigérateur (si vous le conservez dans une boîte à fromages hermétique ajoutez-y un sucre qui régulara l'humidité entre tous les fromages). Conservez-le toujours dans son papier d'emballage d'origine afin d'éviter qu'il se dessèche.



Mensurations : le Reblochon de Savoie se présente sous la forme d'un cylindre plat de 14 cm de diamètre et 3 à 4 cm d'épaisseur. Son poids varie entre 450 et 550g.

Côté produit : c'est le moment du **Reblochon de Savoie**

Saviez-vous que le Reblochon de Savoie regorge d'atouts ? Côté nutrition, il est plus léger que la plupart des fromages à pâtes pressées cuites. L'été, il se révèle avec gourmandise. Et à tout moment, vous pouvez oser le petit format. Avec lui, on ne sait plus où donner de la tête !



Saison

L'été, il est **incontournable**

C'est plus particulièrement l'été que se savourent les meilleurs Reblochons. C'est le lait, cru et entier, enrichi de la palette des saveurs alpestres, qui va donner au Reblochon d'été, ce goût si particulier, subtile alliance des fleurs et des montagnes. Apprécié grâce à son onctuosité et son goût de noisette, le Reblochon réputé pour sa finesse et ses parfums le font roi sur les plateaux de fromages d'été.

“ Selon s'il est **fermier ou laitier**, le prix du Reblochon oscille entre **5€ et 8€ la pièce, en grande surface**. Pour plus de conseils, vous le trouverez également chez votre crémier habituel. ”

Le saviez-vous ?

Gruyère : 30% MG
Emmental : 28,8% MG
Feta : 23,5% MG
Mozzarella : 22,5% MG
Reblochon de Savoie : 22% MG

Nutrition

Un atout santé dans votre assiette

Le Reblochon de Savoie aussi crémeux que délicat ne contient que 22% de matières grasses (MG). Il est aussi léger, voire plus, que la plupart des fromages à pâtes pressées cuites (gruyère, emmental, etc). Oui, oui ! C'est en toute modestie côté calories que son

petit goût fin et doux se mariera à vos fruits, vos légumes et vos épices d'été. Si l'on ajoute aux atouts du Reblochon ses apports en calcium, protéines, minéraux, vitamines A et D et acides gras essentiels, autant dire qu'il tiendra une place de choix dans votre alimentation.

Gamme

Il ose le petit format

Le Reblochon dévoile aux gourmands son petit format. Neuf centimètres de diamètre pour 250 g environ (soit la moitié d'un Reblochon classique) : qu'il soit laitier ou fermier, il demeure tout en rondeur et en saveur. Le petit Reblochon se fera une grande place sur les plateaux de fromages.



Son prix : 3.50 € le petit Reblochon laitier et 5 € le petit Reblochon fermier (prix moyen de vente conseillé)

apéritif

Antipasti de Reblochon

À partager sans modération

Été



PRÉPARATION : 10 MIN

(à préparer la veille, se garde 10 jours au réfrigérateur)

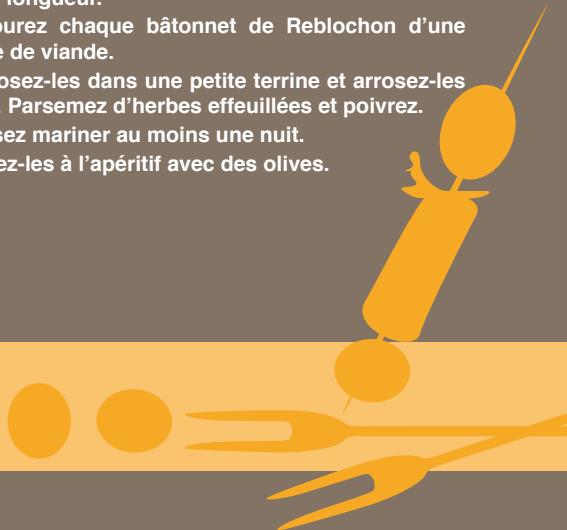
INGRÉDIENTS POUR UNE TRENTAINE DE BOUCHÉES

1 Reblochon ## 15 fines tranches de viande des Grisons ou de Bresaola ## Herbes fraîches : marjolaine, thym ou sarriette ## Huile d'olive ## 1 poignée d'olives mélangées ## Poivre du moulin

PRÉPARATION

- ## Coupez le Reblochon avec sa croûte en bâtonnets de 6 cm de long environ et de l'épaisseur d'un petit doigt.
- ## Retaillez les tranches de viande des Grisons en 2 dans la longueur.
- ## Entourez chaque bâtonnet de Reblochon d'une tranche de viande.
- ## Disposez-les dans une petite terrine et arrosez-les d'huile. Parsemez d'herbes effeuillées et poivrez.
- ## Laissez mariner au moins une nuit.
- ## Servez-les à l'apéritif avec des olives.

Conseil : pour découper facilement le Reblochon en bâtonnets, sortez-le au dernier moment du réfrigérateur.



apéritif ou entrée

Tartine de Reblochon aux champignons

Croustillante et fondante

Automne



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON : 7 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ## ¾ de Reblochon
- ## 4 tranches de pain de campagne
- ## 500 gr de champignons sauvages, frais ou surgelés
- ## 50 gr de beurre
- ## 10 cl de crème
- ## 2 gousses d'ail
- ## ½ bouquet de persil

PRÉPARATION

- ## Rincez le persil et épluchez l'ail. Hachez-les ensemble.
- ## Triez les champignons. Faites-les sauter quelques minutes à la poêle dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, rajoutez la persillade et la crème, laissez réduire légèrement la sauce.
- ## Allumez le grill.
- ## Répartissez les champignons sur les tartines, recouvrez-les de tranches de Reblochon.
- ## Mettez les tartines sous le grill, juste le temps que le Reblochon fonde et commence à dorer.
- ## A servir en apéritif ou avec une salade verte.

entrée

Carpaccio vitaminé au Reblochon

Du peps pour l'hiver

Hiver



PRÉPARATION : 15 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Reblochon ## 2 petites betteraves cuites ou crues (selon votre préférence) ## 3 oranges ## 6 cuill. à soupe d'huile d'olive ## 2 endives (rouges ou vertes) ## 2 pommes vertes ## Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Coupez le Reblochon et les betteraves en tranches les plus fines possible, idéalement à l'aide d'une mandoline.

Pressez une des oranges, épluchez les deux autres en retirant la peau blanche en même temps que l'écorce. Coupez-les également en tranches fines.

Sur des assiettes individuelles, disposez en rosace le Reblochon, les oranges et la betterave.

Rincez les endives et la pomme, émincez-les ensemble.

Disposez un buisson d'endives aux pommes au centre de chaque assiette.

Mélangez l'huile d'olive avec le jus d'orange, salez et poivrez.

Versez la vinaigrette sur les assiettes, servez aussitôt.



Conseil : pour découper facilement le Reblochon en tranches fines, sortez-le au dernier moment du réfrigérateur.

entrée

Salade de printemps au Reblochon

Douce et gourmande

Printemps



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON : 6 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ## ¾ de Reblochon ## 2 carottes ## 1 petite courgette
- ## 1 poignée de pois gourmands ## 100 gr de quinoa
- ## 1 petit bol de graines germées (radis, roquette...)
- ## 6 cuill. à soupe d'huile de colza ## 2 cuill. à soupe de vinaigre de cidre ## Sel, poivre

PRÉPARATION

- ## Coupez le Reblochon et les betteraves en tranches les. Rincez les légumes. Équeutez les pois gourmands et épluchez les carottes. A l'aide d'une mandoline ou d'un économe, taillez les carottes et la courgette en fines lanières.
- ## Coupez le Reblochon en petits bâtonnets.
- ## Dans un saladier, mélangez l'huile et le vinaigre, salez et poivrez.
- ## Rincez le quinoa dans une passoire fine et faites-le cuire 5 minutes à l'eau bouillante salée. Rajoutez les carottes et les pois gourmands dans la même casserole pour 1 minute de plus puis les courgettes juste quelques secondes avant d'égoutter le tout dans une passoire.
- ## Mélangez les légumes et le quinoa tièdes avec la vinaigrette et le Reblochon, parsemez de germes et servez sans attendre.

Conseil : pour découper facilement le Reblochon en bâtonnets, sortez-le au dernier moment du réfrigérateur.

Le Reblochon de Savoie :
un fromage à partager



en toutes saisons !



Contacts presse
Agence Clair de Lune

Amandine Rostaing et Fabienne Boccard
3, grande rue des Feuillants - 69001 Lyon
Tél. : + 33 (0)4 72 07 31 93
amandine.rostaing@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr

Contact

Syndicat Interprofessionnel du Reblochon
28 rue Louis Haase - BP 55
74230 Thônes
www.reblochon.fr
www.reblochonfermier.com