

**UN MAGASIN**

FROMAGERIE LES ALPAGES À GRENOBLE

## Raffinés affinages des alpages

Pierres dorées du Beaujolais, rigottes de Condrieu, bûches cendrées d'Ardèche au lait cru fermier, bouchons de Sancerre pur chèvre, boutons de culotte empilés, saint-marcellin et saint-félicien du plateau du Vercors, pélarons de Lozère, bleu de Termignon à pâte persillée : la fromagerie les Alpes, minuscule boutique aux allures de caverne d'Ali Baba, compte 250 variétés, savamment dénichées par le maître affineur grenoblois Bernard Mure-Ravaud. Sur les murs boisés de la fromagerie, les prix attribués pendant vingt-cinq ans de métier s'empilent. Guinness des records avec un plateau de 479 variétés, nommé à deux reprises meilleur ouvrier de France, champion du monde 2007 des fromagers aux Caseus Awards, il épate

le jury international avec un comté de trente mois d'affinage, accompagné de quenelles de caviar d'Iran et d'un vin jaune du Jura de 1983. Ses connaissances en matière d'affinage l'ont hissé aux côtés des « papes du fromage » contemporains, Roland Barthélémy, président des Prévôts de la Guilde des fromagers, et Jacques Vernier, grand commandeur de la confrérie des chevaliers du taste fromage. Ou de Henri et Pierre Androuët qui, dans les années 1930, ont fait de l'affinage par le fromager un principe dans leur boutique parisienne de la rue d'Amsterdam.

### Viellis dans un fort

Dès six heures du matin, quand il n'est pas en 4 x 4 par monts et par vaux en quête de trésors, qu'il affine

« comme un bon vin » dans les caves d'un ancien fort militaire bordé par le Doubs, Bernard Mure-Ravaud, s'empare de son tablier MOF (meilleur ouvrier de France) au col tricolore – son « *habit de scène* ». Chaque journée s'entame par un rituel : retourner ses fromages, un à un. Il connaît leurs secrets de fabrication, évoque leur histoire, devine le temps de leur affinage en fermant les yeux. Dans les coulisses de la fromagerie, les apprentis fromagers s'affairent autour d'une Fribourgeoise, recette de fondue suisse sans vin blanc, juste à l'eau, composée de vacherins jeunes, entre-deux et vieux, proposée dans son caquelon.

Attirés par une douce odeur de pain grillé qui imprègne la rue de Strasbourg, les clients qui redoutent le revers du succès (la file d'attente) arrivent à l'aube. Le ticket de caisse astucieux évoque les vins à associer au fromage choisi. On préférera un vin jaune pour un fromage doux. Les artisans préparent les épais ronds de bois pour une autre spécialité de la maison : les plateaux de fromages. Deux cent cinquante assortiments de régions fromagères décorés par le seul pourtour de l'écorce se concoctent chaque semaine. Les meules de Beaufort se découpent en cadence. La tête de moine fait des frisottis, décapitée à toute allure par une girole, l'outil qui dessine les « rosettes » sur ce fromage en forme de tonsure de moine, fabriqué depuis huit siècles dans les monts du Jura suisse. Bernard Mure-Ravaud, familier des massifs alpins et de ses produits, trouve ses fromages directement chez les producteurs, avant de les laisser se bonifier dans le fort transformé en cave de vieillissement. Grâce à ses murs épais de plusieurs mètres, la température n'y vacille pas d'un iota malgré les saisons. Pendant deux longues années, les



meules de quarante kilos de beaufort ou de comté, rapportées des montagnes, libèrent à terme leur saveur, avant d'être mises à la vente. L'un des « must » de la fromagerie est le bleu de Termignon. Quatre fabricants confectionnent dans la tradition des alpages cette spécialité savoyarde au lait de vaches tarines à robes brunes et de leurs concœurs montagnardes, les abondances. Une appellation qui implique d'avoir un seul troupeau, de 60 têtes, à plus de 2.000 mètres d'altitude. Chaque pièce, numérotée lors du moulage par le fabricant de la Haute-Maurienne, s'affine dans les caves. Sa pâte nervurée par l'oxydation naturelle, sans apport de penicillium, prendra toute sa saveur au fil du temps. Le fromager proposera le termignon en apéritif, accompagné d'une bouteille de Chignin Bergeron, « *sec à la mise en bouche* ».

SERVANE VIGUIER

**Fromagerie Les Alpes**  
2, rue de Strasbourg,  
38000 Grenoble.  
Tél : 04.76.46.32.52