

## VALLÉE DE THÔNES



## Voyage en Reblochonie



C'est dans la vallée de Thônes, près d'Annecy, qu'on fabrique le reblochon.  
PHOTO LA VOIX

Bienvenue à mille lieux des paysages du plat pays ! Chalets perdus dans les hauteurs, chemins parfois raides et sinueux qui ouvrent sur des montagnes d'une majesté et d'un vert presque spiri-

tuels... C'est dans cette vallée de Thônes, près d'Annecy (Haute-Savoie), où il arrive que le nombre de vaches dépasse celui des habitants, qu'on produit le reblochon. Fromage dont les

secrets de fabrication remontent au XIII<sup>e</sup> siècle !

Depuis quelques semaines, à la faveur des beaux jours, les bêtes grimpent en alpage – elles sont entre 40 et 80 par exploitation, cloches sonnantes au cou, en cadence, chiens de berger et agriculteurs (souvent en quad) à leurs côtés. Elles y resteront jusqu'à l'automne. Seules trois races peuvent contribuer à la fabrication de ce fromage doux et onctueux : les Abondance, les Montbéliardes et les Tardines. Les producteurs (parfois des couples, monsieur s'occupant en général des bêtes, madame du fromage) se lèvent aux aurores pour la première traite, la seconde ayant lieu dans l'après-midi. Immédiatement après, les choses sérieuses commencent.

Et que d'étapes avant que le doux cylindre au lait cru n'atterrisse sur votre plateau de fromages ! Ensemencement, décaillage, pressage, bain de saumure, affinage pour n'en citer que quelques-unes. Là-bas, on milite pour que le reblochon ne soit pas perçu seulement comme le fromage à tartiflette. Il paraît même que le plus bel hommage qu'on puisse lui faire, c'est de s'en couper un bon morceau et de le déguster...

**M. GO.**

## Où dormir ?

Le Balcon de la Tournette, perché au milieu de nulle part (l'hiver, les propriétaires vous font monter en quad ou en raquettes !) avec vue imprenable sur le massif des Bornes. Confort digne des grands hôtels et petit-déjeuner royal réalisé par la maîtresse des lieux, Vinca Richard. À deux pas de Thônes.

Tél. : 04 50 44 26 46.

[www.lebalcondelatournette.fr](http://www.lebalcondelatournette.fr)

## Où manger ?

À la ferme des Vonezins, perchée elle aussi sur un site exceptionnel qui surplombe la vallée. Accueil chaleureux, chalet confortable et douillet, gastronomie locale. Nombreux animaux (chiens, chèvres, chats). À 15 minutes de Thônes.

Tél. : 04 50 68 18 29.

[www.lafermedesvonezins.com](http://www.lafermedesvonezins.com)

## Que visiter ?

L'atelier du bourrelier Didier Perrillat, au Grand-Bornand : il travaille le cuir avec des outils centenaires et fabrique d'imposants colliers pour les vaches.

Tél. : 04 50 32 12 73.

[www.bourrelier-hautesavoie.com](http://www.bourrelier-hautesavoie.com)

Les caves d'affinage de la Maison Paccard, où l'on affine de père en fils. Les reblochons sont excellents. Visites commentées. À Manigod.

Tél. : 04 50 44 07 50.

[www.reblochon-paccard.fr](http://www.reblochon-paccard.fr)

## La table

## Les Éphérites, à Lille

De la passion dans l'assiette et partout autour ! Dès l'entrée s'échappe le souci de l'accord juste et du détail (homard bleu, tomates d'antan et notes d'agrumes). Tout est frais, présenté avec poésie, et évidemment fait maison, dans ce resto de poche à l'atmosphère bonhomme. Ici, la gastronomie s'encanaille, ou le bistrot s'anoblit, au choix ! Tout est né d'un rêve de gosse : celui de Rodolphe Lefebvre, qui a mis plu-

sieurs vies pour se l'offrir. Il officie au service avec un sourire qui contamine jusqu'aux papilles. Son jeune chef a l'inspiration scandinave et exploratrice : Alexandre Sergiu a fait ses classes chez Meurin et Pourcheresse. La sebaste fait danser girolles et zitoni (15 €), le saint-pierre s'acoquine avec des patates douces mises au printemps par les légumes (18 €). L'abricot est revisité par l'épicéa.

Si les « éphérites » dégottées dans

une chanson du Québécois Pierre Lapointe ne veulent rien dire, on y entend « éphémère ». Comme la carte qui sans cesse varie. Au contraire de la réputation d'un tandem dont on n'a pas fini d'entendre parler. **C. L.**

17, rue Nicolas-Leblanc.  
Réservation incontournable :  
09 81 31 55 24.  
Ouvert le midi du lundi au vendredi,  
les jeudis et vendredis soirs.  
À l'ardoise : entrée 7-10 €, plat 14-18 €, dessert 7 €.  
Fermé du 25 juillet au 17 août.



## LE SPECTATEUR

Toutes les dates pour se divertir dans la région, c'est dans le hors-série « Le Spectateur » !

Retrouvez l'agenda complet de toutes les manifestations culturelles de la saison 2015-2016 : une pincée de danse, un zeste de théâtre et une bonne dose de musique pour égayer vos soirées entre amis ou en famille !

2 €  
seulement !

En vente en ce moment chez votre **marchand de journaux.**

