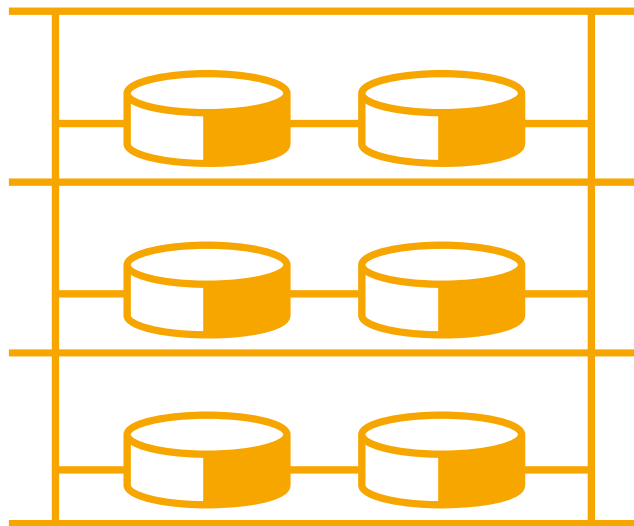


Bleu de Termignon

Cœur tendre



10

Sentez son goût

Dégustez-moi

Gastronomie

Mystère

Termignon

Je suis un Bleu, bien que n'étant pas né de la dernière pluie. Je possède le titre du plus vieux fromage du territoire. À Termignon, les alpages étant situés loin du village, les alpagistes étaient obligés de produire un fromage sur place, se conservant longtemps. Ils ont testé des recettes, élaboré leurs propres ferments. C'est ainsi que je vis le jour et que je continue de renaître chaque été, vers 2 300 m d'altitude.

2025, en alpage. « Je suis fabriqué ici, uniquement l'été, par des éleveurs-fromagers-cavistes polyvalents. Lorsque je ne suis encore que du lait, je suis caillé en deux temps. Brassé, salé, pressé, je suis placé dans un moule en bois recouvert d'une toile de lin, changée chaque jour à la main. Pour moi : enfin le repos. Pour eux, un long travail quotidien entre les traites, les foin, la boutique et ma préparation.

Mais n'allez pas croire que je bleuis comme les autres Bleus d'Auvergne ou de Bonneval, grâce au ferment *penicillium*. Non, je suis **autonome**. Enfin presque. Recettes, plantes du terroir, dosage, savoir-faire ? Mystère. Je ne dévoilerai rien. Rien, si ce n'est que je demeure au cœur d'un **secret de famille** transmis de génération en génération.

Quant à mon goût, rien à voir avec un Roquefort. D'extérieur, je ressemble à une grosse pierre. Et c'est lorsque l'on me coupe que la magie opère : **mon bleu se développe au contact de l'air**. Effrité, ou bien crémeux à souhait : je n'offrirai ni la même texture ni le même goût au même endroit. Mais avant de pouvoir me goûter, laissez-moi profiter de l'été bien au frais dans ma cave. Promis, vous pourrez me déguster dès la redescente des troupeaux, et jusqu'à l'été suivant... ».

📍 Vente directe à l'alpage
ou à la fromagerie de Termignon



Encore un morceau ?

Le Bleu de Termignon était autrefois composé en partie de lait de brebis, que l'on ajoutait au lait de vache. La pratique a été abandonnée car, auparavant, ce sont les enfants qui effectuaient la traite des brebis tandis que les adultes s'occupaient de celle des vaches.