

Bleu de Bonneval

Le petit dernier



19

Sentez son goût

Savoir-faire

Produit terroir

Dégustez-moi

Bonneval-sur-Arc

Issu du même lait que celui utilisé pour produire l'AOP Beaufort, le Bleu de Bonneval-sur-Arc est une marque déposée. Découvrons son mode de production à travers la présentation d'un métier peu connu : celui de fromager, raconté par le jeune Ewen, salarié à la coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise.

« La fabrication du Bleu de Bonneval est tout un art ! À son arrivée, le lait est placé vingt-quatre heures en tank réfrigéré : c'est le « report de lait ». Le processus de fabrication est long, il faut le démarrer dès 3h45 du matin. On va alors réaliser le Bleu en six jours.

Les 1^{re} étapes de sa fabrication sont identiques à celle du Beaufort, à deux détails près : le lait décaillé n'est pas chauffé à 54° et on lui ajoute du *Penicillium roqueforti*, ferment qui provoquera les moisissures bleues. Une fois moulé, retourné manuellement et salé, il est mis vingt-quatre heures au repos et piqué le 6^e jour.

Ce processus permet à l'oxygène de pénétrer à l'intérieur du fromage et aux moisissures de se développer. C'est la touche finale avant l'affinage en cave, qui dure 17 jours.

C'est un mode de production complexe et exigeant, à force de suivi et de contrôle. Le Bleu est un fromage au lait cru et entier : ce dernier doit être d'excellente qualité et l'hygiène irréprochable. C'est aussi un travail solitaire, sur une seule cuve, sept à huit heures d'affilée. Mais on alterne avec la production du Beaufort dans la même coopérative, où l'on retrouve alors le plaisir du travail en équipe, dans une structure à taille humaine ».

📍 Magasins de la coopérative laitière ; notamment
32 Impasse du Gariot,
Bonneval-sur-Arc



Du Bleu en Haute-Maurienne ?

S'il existe bien une tradition locale de Bleus et de persillés, produits dans certaines familles, le Bleu de Bonneval devrait son existence à l'installation d'un fromager auvergnat à Bonneval-sur-Arc dans les années 90. Légende ou réalité ? Renseignements à la coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise.