

Résurrection d'un fromage bressan oublié

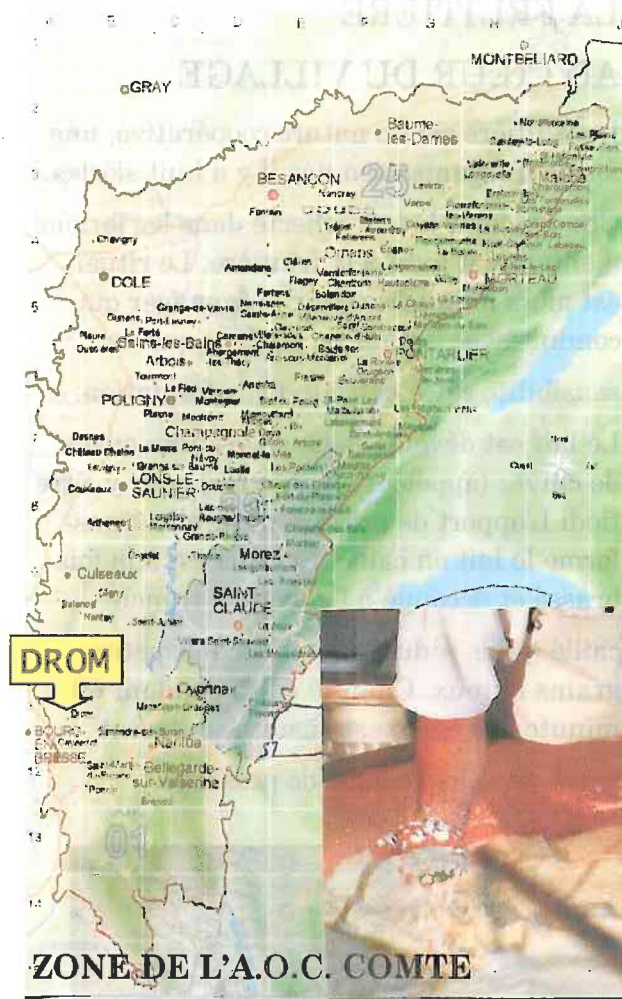
Au cours de l'année 2000, les Archives départementales de l'Ain ont découvert dans un document de leur fonds la recette du fromage de clon, un fromage fabriqué en Bresse du Moyen-âge au XVIII^e siècle, au lait de vache parfumé au safran

Des centaines d'écrits conservés aux Archives prouvent la renommée de cette spécialité, que l'on offrait aux hôtes de marque de passage en Bresse. Il était vendu sur les foires des environs, mais il s'exportait aussi sur les meilleures tables du duché de Savoie, du royaume de France et même du Vatican...

La redécouverte de cette recette oubliée a permis de relancer la fabrication du produit

Avec le partenariat de Jérôme DUPASQUIER des Archives départementales de l'Ain, de la Fédération départementale des Coopératives laitières, de Jacques GIROD, cuisinier, la fromagerie de DROM a réalisé de nombreux tests en respectant scrupuleusement le procédé d'origine et fabrique désormais du fromage de clon !

Le restaurant « la Terrasse » à Jasseron vous invite à venir déguster la volailles de Bresse à la sauce au fromage de clon !



**COOPERATIVE FROMAGERE
01250 DROM**

Tel/fax : 04.74.30.65.46

[Www.comte.com/drom](http://www.comte.com/drom)

**COOPERATIVE
FROMAGERE
01250 DROM**



HORAIRE D'OUVERTURE :
Lundi, mardi, jeudi et vendredi :
8h30-12h et 18h-19h
Samedi : 8h30-12h et 15h-19h
Dimanche et jours fériés
8h30-11h30

**FABRICATION DU COMTE,
AFFINAGE DANS NOS CAVES,
BEURRE CRU, FAISSELLES,
CREME FRAICHE,
FROMAGE DE CLON**



Sur internet :
**« le clon, fromage unique
au monde ... »**
le reportage de TF1 à revoir...

HISTORIQUE

- Fromagerie construite en 1906
- Elle compte 6 producteurs de lait à comté (nourriture des vaches : herbe et foin) dont 5 fermes sont installées sur la commune de Drom et une à cinq kilomètres, à Dhüys, elle emploie 2 salariés.
- On y travaille 1.600.000 litres par an, produisant 140 tonnes de comté AOC, 12 tonnes de beurre cru, la crème fraîche chaque jour, plus de 40.000 faisselles de fromages blancs moulés à la louche...
- Les comtés vendus au magasin sont affinés dans nos caves, vendus à six mois en doux, et dix mois pour le plus vieux
- En 1999, la fromagerie a été entièrement rénovée et adaptée aux normes européennes, c'est la plus petite fruitière de l'Ain !



Moulage des fromages blancs

LA FRUITIERE AU CŒUR DU VILLAGE

La fruitière est de nature coopérative, une forme d'organisation née il y a huit siècles. Chaque jour, le lait collecté dans les fermes alentour est livré à la fruitière. Le rituel est alors immuable pour le fromager qui conduit avec autant de rigueur que de sensibilité cette délicate transformation. Le lait est déversé dans de grandes cuves de cuivre (appelées chaudières) pour y être tiédi. L'apport de présure naturelle transforme le lait en caillé. Celui-ci est à la fois brassé et découpé à l'aide d'un tranche-caillé qui le réduit en minuscules petits grains laiteux. Chauffé à 54° pendant 60 minutes, le caillé est ensuite soutiré et versé dans les moules de pressage.



Affinage des comtés en cave

Cette transformation naturelle exclut tout additif ou colorant.

Il faut **450 litres de lait** pour produire une meule de comté d'environ 40 kg. Celle-ci, encore souple et blanche, sera conservée en fruitière pour y recevoir les soins de pré affinage. Elle partira ensuite pour un long séjour dans l'une des caves d'affinage du massif avant d'être commercialisée à grande échelle.

NOUVEAU : à Drom, on fabrique depuis peu le **FROMAGE DE CLON**, Ce fromage parfumé au safran était produit dans les fermes de Bresse et du Revermont depuis le Moyen-âge jusqu'à la Révolution... Il a été présenté au salon de la gastronomie à Bourg en novembre 2005 ! Puis, au salon de l'agriculture à Paris en mars 2007 !



LE FROMAGE DE CLON