

# La renaissance du *Clon* :

## Un fabuleux conte des temps modernes, où l'Histoire rattrape le présent.



Tout d'abord le **décor** : 190 âmes vivent à Drom, village blotti dans une vallée ; le premier pli jurassique, le « Revermont », entre Bresse et Bugey. Mais ce n'est pas pour autant un village dortoir : il y a toujours une école, avec sa classe unique, une compagnie de sapeurs pompiers, une vie associative, culturelle et artistique, et un tiers des actifs qui travaillent sur place. Drom est même devenue dernièrement une référence nationale en matière de développement durable.



Puis les **figurants** : 15 % des actifs vivent directement de l'agriculture. Ils étaient beaucoup plus nombreux, jadis, à vivre de polyculture et de vigne. Vers 1873 / 1874, le phylloxéra a ravagé leurs vignes et ils se sont tournés vers l'élevage laitier. Une société est créée en 1881, qui devient coopérative en 1889.

Depuis, en étroite collaboration avec un peuple **d'animaux fantastiques**, les Montbéliardes, ils produisent du Comté d'appellation d'Origine Contrôlée (« A.O.C. »).

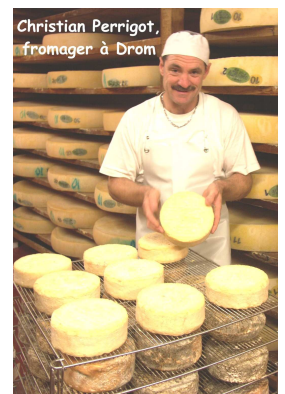
Il faut aussi **une intrigue** ; retournons encore plus loin : un flash back jusqu'au Moyen-Age est nécessaire pour présenter, non pas le Saint Graal, mais le Fromage de Clon ! Il s'agit du fleuron de la gastronomie bressane, produit de luxe, réservé aux grands de ce monde, qui s'exporte sur les tables des Ducs de Savoie et jusqu'au Vatican. Il s'offre comme présent aux hôtes de marque, telle Marguerite d'Autriche, et peut même servir à soudoyer un notable ou un juge, dans une affaire délicate. Mais des raisons mystérieuses l'enferment dans un oubli total pendant plus de deux siècles : il n'est alors plus connu que par les historiens et les conteurs de légendes . . .



Nous en arrivons alors **aux personnages principaux**, les héros de l'Histoire : il y a Jérôme Dupasquier, détenteurs des grimoires, Jacques Girod, l'alchimiste des terroirs, Christian Perrigod, le fromager et ses chaudrons de cuivre, et puis les deux bonnes fées qui se sont penchées sur le berceau du Clon : Christine Ménétrieux et Bernadette Perrigot !

En l'an de grâce deux mil, le nez dans ses parchemins, Jérôme découvre, un jour, la recette du fromage oublié et son secret – le safran - : il faut le faire revivre ! Las : personne ne veut croire à ce rêve et notre archiviste se décourage devant les huis qui se ferment à sa requête. Presque un lustre s'écoule avant que Jacques ne le mette en relation avec Christian, qui œuvre à moins de deux lieues de sa demeure ! Ensemble, pendant une douzaine de lunes, dans le plus grand secret, ils redonnent vie au Clon ; Robert, grand maître des sauces, apporte son concours en l'auberge de Bernard, au bourg voisin.

Avec l'arrivée de l'automne, le Clon est présenté à tous, au peuple et aux notables. Mais les hérauts ayant proclamé la nouvelle dans toute la province, le précieux fromage doit être rationné et le stock est épuisé avant même de pouvoir être proposé à l'étal ! La production reprend, la nouvelle se répand et il y a affluence à la fromagerie : la veille de Noël, il faut faire la queue pendant plus de trois quarts d'heure pour repartir avec une portion du « *Fromage des Princes* ». Depuis, il se déguste surtout en sauce sur les bonnes tables, ou en copeaux en début ou fin de repas. Dame Bernadette et Dame Christine, escortées par Maître Jérôme, Messire Daniel et les Sieurs Jean-Luc, Eric et Jérôme en emportent aux portes de Versailles, où un représentant du Royaume a pu l'apprécier (*mais non : il s'agissait d'un ministre de la République !*). Le nouveau monde en a connaissance et des expéditions y sont organisées. Il n'y a plus de Ducs de Savoie, mais Sa Sainteté pourrait peut-être bien, un jour, le voir réapparaître sur sa table . . . !



*Messire Daniel, Bourgmestre de Drom*