

Abondance ! Voilà un mot que l' on n'ose plus. Et pourtant le bonheur est là !

Description

14 763 vues



Toute l'équipe de la vallée d'Abondance ce matin place Bellecourt pendant sa conférence de presse

La vallée d'Abondance est une petite région naturelle du Chablais constituée par le bassin versant de la Dranse d'abondance. C'est un territoire qui s'étend sur environ 25 km de Chevenoz jusqu'à Châtel.

Le val d'Abondance est un pays savoyard qui correspond à l'ancien canton d'abondance situé dans l'arrondissement de Thonon-les-Bains.

L'histoire commence vraiment au Moyen-Âge avec l'installation d'une abbaye vers 1108. C'est en fait un prieuré qui deviendra l'abbaye d'abondance entre 1138 et 1144.

Avec l'abbaye bien sûr la gestion des terres intelligente à l'époque du Moyen-Âge, et la création d'une petite merveille issue du lait de ces montagnes : l'Abondance.

C'est un majestueux fromage, la meule varie entre 6 et 12 kg. Elle se reconnaît à son talon concave caractéristique. Sa belle croûte ambrée garde l'empreinte de la toile de lin. C'est une pâte délicieuse avec son goût de noisette et son fruité. C'est un fromage d'une grande finesse.

Ce fabuleux fromage était échangé en paiement à l'abbaye, pendant des siècles. Et le voilà aujourd'hui plus moderne que jamais car il est le fruit de cet extraordinaire environnement des montagnes avec ses plantes et ses herbages sauvages dont se nourrissent les bêtes. Évidemment le résultat est sublime.

Comme toujours les Savoyards sont des gens très organisés et le Syndicat Interprofessionnel du fromage « Abondance » est géré par des professionnels du secteur, qui sont réunis autour d'un conseil d'administration.

Pour Joel Vindret le SIFA est en charge de l'animation de la filière abondance, il pilote en partie l'aspect technique, et est garant de la recherche et du développement. Il apporte aussi son expertise à des hommes passionnés qui ont à cœur de perpétuer des savoir-faire ancestraux sans renier les besoins d'une filière en constante évolution.

Bref au lieu d'exporter ce magnifique fromage à Singapour, ou à Shanghai, les équipes de montagnards se disent que le marché immense que présente la région Rhône-Alpes es là, avec des consommateurs qui deviennent des amateurs. Et à l'heure de l'écologie, les fromages feront moins de kilomètres, ils seront consommés dans la région.

Pour couronner le tout une recette, le Berthoud a été reconnue STG « spécialité traditionnelle garantie » par l'Europe en 2020. Il s'agit d'une recette traditionnelle originaire du Chablais, à base d'abondance de vin blanc de Savoie et de Madère ou de Porto. Y goûter pourrait être considéré comme un péché par des intégristes, tant la recette est délicieuse et addictive.

Mais à Lyon il existe beaucoup de chapelles qui permettent de se confesser de ses péchés de gourmandise. Alors bon vent à ce merveilleux fromage.

Daniel Dubois

date créée

24 octobre 2023

Auteur

danielduboisurftv