

LYON/PARIS DEPUIS 80 ANS, LA PROFESSION OEUVRE COLLECTIVEMENT POUR FAIRE DE CE FROMAGE SAVOYARD SOUS AOP, UNE RÉUSSITE DE L'AGRICULTURE DE MONTAGNE

Le beaufort, une fierté nationale en Savoie

Oubliez la fondue et la tarte au beaufort, cet hiver, le prince des gruyères s'affiche dans des recettes plus modernes et toujours goûteuses... Et surtout, on le savoure de l'entrée au dessert ! Rendez-vous à [l'Atelier des chefs](#) à Lyon. Ici, le Syndicat de défense du beaufort a travaillé avec des chefs pour élaborer des recettes et proposer au public de les cuisiner, avant de les dévorer... C'est la pause déjeuner : trente minutes de cours, suivies de la dégustation. Les clients préparent le plat principal : un filet de daurade, risotto au beaufort et tuile de beaufort. Le dessert, cuisiné par le chef, leur est offert tout prêt, tout bon : un croustillant au beaufort et poires rôties.

Aux fourneaux, c'est Gilles Lahoreau, l'un des deux chefs de l'Atelier, qui officie. Ça tombe bien, il adore le beaufort. « Il est moins populaire que le comté, c'est dommage car il a plus de caractère. Et il se prête à toutes les occasions, les casse-croûtes en balade et les repas de fête. »

Aujourd'hui, le prince des gruyères va se glisser dans la recette sans jamais disparaître. Odette et Suzanne, deux mamies lyonnaises, accompagnent deux étudiants, David et Cloé, et un Savoyard, Luc, pour cette expérience culinaire. Petite leçon de découpe pour

commencer. Oignons, beaufort...

Gilles enseigne les bons gestes et n'oublie pas les bonnes choses.

« Vous avez le droit de goûter, ça devrait même être obligatoire. »

Une idée : faire infuser la croûte du beaufort

Pendant que le risotto frémit sous haute surveillance dans son bouillon, le chef ajoute son grain de sel :

« Quand vous cuisinez avec du fromage, faites attention à l'assaisonnement, le fromage sera peut-être suffisant. » Dans une poêle bien chaude, les tuiles de beaufort dorent doucement. Le voilà notre assaisonnement et aussi notre touche en plus ! Faciles à faire, elles offriront à notre risotto toute la classe qu'il mérite. Quant aux petits dés de fromage, pas question de les laisser fondre dans la préparation, il faut qu'ils gardent leur consistance. Des bonnes idées, Gilles en a plein sous sa toque. Parfois surprenantes.

« Vous pouvez faire infuser la croûte du beaufort dans la crème qui accompagnera un risotto. Il suffit de gratter un peu la croûte et ensuite, pas de souci, vous pouvez l'utiliser, ça donnera une bonne saveur à votre crème. »

Tout est bon dans le beaufort, semble dire le chef qui a même osé en glisser dans le dessert. À l'heure de le déguster, les cinq cuisiniers du jour s'interrogent : « Dans la pâte croustillante, avec la poire, c'est du

fromage ? » Oui, assure le chef, « le beaufort est là pour sublimer la poire. Il suffit de bien le doser. »

L'info en +

le syndicat de défense du beaufort

Les professionnels de la filière se sont organisés pour faire la promotion de leur fromage. L'été, par exemple, lors de balades en alpage. Pendant les vacances de février, ils ont lancé des cours de cuisine, en partenariat avec [l'Atelier des chefs](#), à Lyon, Lille, Paris et Strasbourg.

un livre en héritage

Pour transmettre aux jeunes générations, l'histoire du beaufort, un livre a été édité aux éditions Libel. L'occasion de se plonger dans une aventure humaine initiée dès les années 1940 par des montagnards menacés de disparition par la révolution agricole et productiviste.



