

Sortie Automne à Manigod et col de la Croix Fry

Nous avons fait cette sortie par une splendide journée automnale, presque estivale.

56 membres de l'amicale Firetraite étaient présents.



Lors de notre premier arrêt café-croissants à Annecy (près du canal), nous avons profité de la belle lumière de ce jour là. Le trajet a continué par la montée à Manigod, village natal de Marc Veyrat, [au cœur du massif des Aravis](#). Malheureusement, les finances de Firetraite n'ont pas permis l'arrêt dans son restaurant.

C'est à l'église que nous nous rendons d'abord, pas pour écouter la messe, mais pour un bel orgue à tuyaux construit en 1995.

Il a nécessité deux ans de travail chez le facteur d'orgue Barthélémy FORMENTELLI à Vérone avec 7 à 11 employés.

Il a coûté 160'000 Euro, financés par l'état, la paroisse la commune et les dons. Il a été installé comme support à la formation et pour les cérémonies et utilisé pour l'aspect touristique avec des concerts.

Christophe Pessey notre guide organiste, musicien et excellent présentateur nous a captivé avec ses explications.

Pourquoi un si bel orgue se trouve installé dans l'église d'une petite commune comme celle-là ?

En 1990, dans la vallée des Aravis il y avait une formation d'organiste pour ceux qui désiraient se familiariser avec cet instrument. Cette formation était sans examen, juste pour le plaisir de jouer et a ravi des jeunes de la région.

Malheureusement, la personne qui s'en occupait à été remplacée, à la fin de sa carrière, par un organiste professionnel. Celui-ci a introduit des examens, des concours de divers niveaux. Les gens ne se sont plus intéressés à cette formation dont le but était de jouer pour le plaisir.

Mais revenons à notre orgue. Nous apprenons qu'il se compose de tuyaux en métal (mélange étain plomb) et de tuyaux en bois.



Il possède 1362 tuyaux qui donnent chacun une note, pour 22 sons différents qui s'appellent des jeux.

Le clavier compte 54 notes qui, avec toutes les possibilités de réglages, donnent une infinie variété de sons. Il y a même des bruits de cloches et des bruits semblables aux chants des oiseaux.



La colonne d'air se déplace dans les différents tuyaux par un jeu de tringleries. Le plus gros des tuyaux mesure 2.7 m.

Le buffet est en noyer et le clavier en pin, ébène et buis.

La température et l'humidité de l'église sont régulées. Si les tuyaux sont tapés ou tordus, l'orgue se dérègle. C'est donc très délicat à entretenir.

Ensuite, nous avons continué notre route pour déguster un magnifique repas au restaurant "Les Sapins" au col de la Croix Fry.

C'était un superbe endroit, dans un très grand chalet. Le service était impeccable pour des plats de grande qualité. Voici le menu, qui fera venir l'eau à la bouche de ceux qui n'ont pas pu nous accompagner.

Menu

Kir de bienvenue salamelles, feuilletés et pâtés

Marbré de foie gras aux figues moelleuses et pépites de chocolat

Filet de Daurade Royale juste saisi, fenouil confit, sauce mousseuse aux agrumes

Rafraîchissant « William » sorbet poire arrosé de liqueur de poire

Noix de veau à l'infusion de cèpes, carottes et marrons glacés

Avec assortiment de légumes sélectionnés par le chef et gratin savoyard

Sélection de fromages des Aravis et d'ailleurs

La myrtille dans tous ses états : tarte, sorbet, coulis, panna cotta et tuiles

Repus (et avec une heure de retard) nous avons continué notre journée par la visite de la fromagerie typique de la région des Aravis, avec dégustation de reblochon fermier accompagné de vin de la région.

Pourquoi le reblochon porte-t-il ce nom et non pas celui d'un village ? Manifestement, c'est le seul fromage français dans ce cas. Nous avons appris que "re-blocher" veut dire traire une deuxième fois. Car anciennement le lait devait revenir aux propriétaires terriens et les fermiers n'avaient rien pour eux. Donc, ils ne traient pas complètement les bêtes et la deuxième traite leur fournissait du lait pour leur famille. Une partie de ce lait était transformé en fromage. Ce qui est devenu le Reblochon

La fabrication : Deux fois par jour le lait arrive directement par une tuyauterie de l'étable au chaudron en cuivre. Cette technique permet d'éviter les bactéries non désirées.

Il est interdit de chauffer le lait à plus de 37°C pour ce fromage au lait cru. Le lait subit d'abord une opération appelée emprésurage. Il est caillé avec la présure (un enzyme), qui provoque la gélification du lait en coupant la caséine. Ensuite débute la phase de coagulation (ou caillage) par laquelle le lait passe à l'état semi-solide (appelé caillé). Le décaillage (découpage du caillé) ce qui permet d'obtenir des grains de la taille désirée.

Quand les grains formés sont de la bonne grosseur, les reblochons sont mis à égoutter dans des moules en plastique épais (pour garder la chaleur) avec un poids de 2 kg. Une pastille verte de caséine est ajoutée pour la traçabilité.



Le petit lait récupéré est ensuite écrémé. La crème ainsi récupérée est alors utilisée pour fabriquer le beurre. Le petit lait est redonné à boire aux vaches car il contient beaucoup de calcium, magnésium et autres nutriments. Il est absolument interdit par la loi de le verser dans la nature car cela polluerait les rivières. Rien n'est perdu lors de la fabrication du reblochon.

Les fromages sont ensuite salés avec de la saumure et placés en bas d'une étagère. Chaque jour ils sont tournés et remontés d'un étage. Après 7 jours, ils sont lavés et brossés puis mis en cave pour l'affinage, qui durera 3 semaines.

Trois races de vaches sont autorisées pour faire ces fromages AOP : Abondance, Montbéliarde et Tarine. Les cornes de ces vaches ne sont pas coupées.

Quelques chiffres :

- 560 producteurs de lait autorisés
- 19 fromagers
- 130 producteurs fermiers
- 11 affineurs

Quelques informations supplémentaires en bonus:

Saviez vous que les vaches ne broutent que jusqu'à 1100 m d'altitude environ ?



A plus haute altitude, les moutons marrons des Aravis prennent la relève. Ce qui évite que l'herbe ne soit couchée. Ils fournissent ainsi un paravalanche naturel. Afin de s'assurer que les moutons broutent dès 1100 mètres en montant, les paysans posent des blocs de sel, dont les moutons raffolent.

C'est pour cette raison que cette race de moutons est l'emblème de la Clusaz.

C'est un mouton typique, qui fournit de la laine, car dans le temps les dames tricotaient tous les habits chauds.

Retour à Genève dans la soirée après cette belle journée bien remplie.

Texte et photos - Renée Guntz-Dubini