

La renaissance du Clon Un fabuleux conte des temps modernes

Après une première journée de travaux, lors du congrès, les échanges se sont poursuivis avec un apéritif proposant des spécialités de tous les territoires (ruraux !). Apporté de l'Ain par Daniel Brochier, maire de Drom, le "Clon" et son histoire n'ont pas manqué se susciter l'étonnement.

Tout d'abord le décor : 190 âmes vivent à Drom, village blotti dans une vallée du 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, un centre de secours avec des sapeurs pompiers, une vie associative, culturelle et artistique, et un tiers des actifs qui travaillent sur place. Drom est même devenue une référence nationale en matière de développement durable, (et, plus récemment, en matière de communication environnementale).

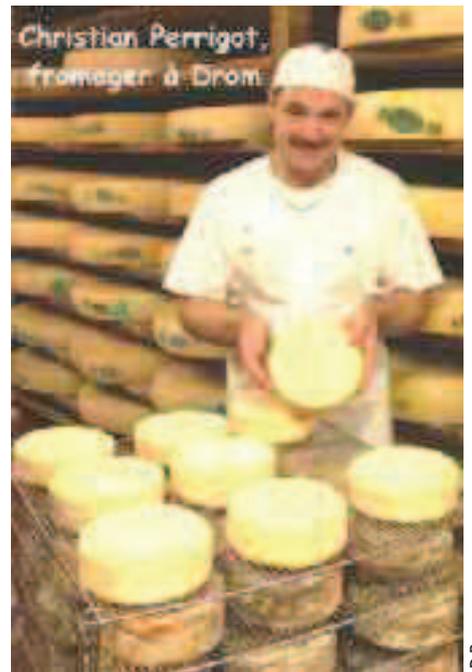
Puis les figurants : 15 % des actifs vivent directement de l'agriculture. Ils étaient beaucoup plus nombreux, jadis, à vivre de polyculture et de vigne. Vers 1873 / 1874, le phylloxéra ayant ravagé leurs vignes, ils se sont tournés vers l'élevage laitier. Une société est créée en 1881, qui devient coopérative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



D.R.

Avec l'arrivée de l'automne, le Clon est présenté à tous, au peuple et aux notables. Mais, les hérauts ayant diffusé 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 ; il est même retourné jusqu'aux portes de Versailles, où un représentant du Royaume (mais non : un ministre de la République !) a pu l'apprécier. 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

www.comte.com/drom
www.drom.fr