

VOTRE RÉGION

CHALLES-LES-EAUX | Le restaurant du Château privilégie les filières courtes et travaille, autant que faire se peut, avec des producteurs locaux.

Au Château des comtes de Challes, le meilleur de la Savoie est dans votre assiette



Pascal Colliat, le chef du restaurant des comtes de Challes, entouré de son équipe avec les produits frais du jour prêts à être travaillés.

Photo Le DL/Sylvain MUSCICO

« Le monde change chaque fois que quelqu'un partage. » Florian Trèves a fait de cette phrase de l'abbé Pierre sa ligne de conduite. Partager, c'est écouter et échanger les bonnes idées. Quand on reprend un château, c'est que l'on est attaché au patrimoine local.

C'est donc tout naturellement que, dans son fonctionnement quotidien, le château s'efforce de promouvoir les acteurs locaux. À commencer par le restaurant où le chef Pascal Colliat privilégie les filières courtes dans tous les domaines : fruits et légumes, poissons, viandes, fromages. Le pain est fabriqué au château.

Filière courte en cuisine

« Je travaille essentiellement avec la coopérative du Tremblay. Ils savent ce que je veux, trient mes produits et leurs prix sont très intéressants. Nos fromages viennent pour la plupart de chez Laurie, au Gaec de la Ferme de

La Thuile (lire ci-dessous). Pour le poisson, je travaille avec Alpes Maritimes à La Motte-Servolex, la viande vient d'un peu plus loin, de l'Européen dans l'Ain. On essaie aussi d'utiliser les produits du château comme les figues, les pêches de vigne, les courges et les herbes aromatiques. On avait du miel jusqu'à l'an dernier mais les pyrales ont fait

fuir les abeilles alors on s'est rapproché du Rucher des Allobroges. »

Une filière courte qui ne s'applique pas qu'à la restauration puisque, pour les travaux nécessaires à l'entretien du château (tapissier, maçon, chenaux, enrobé...), la famille Trèves fait appel à des artisans savoyards.

Eric VEAUUVY



Employée au restaurant, Jessie Guirao cueille, dans le parc du château, de la menthe pour le chef pâtissier. Photo Le DL/S.M.

La coopérative du Tremblay mise sur la qualité

Créée en 1946, la coopérative du Tremblay fonctionne aujourd'hui avec trois producteurs de fruits et trente adhérents. Six permanents travaillent ici, chaque jour, sous la direction de Jean-Luc Girardin, président de la coopérative.

En cette fin d'été, pommes et poires, sorties des grandes chambres froides où la température n'excède pas 2 °C, défilent sur les tapis roulants, passent sous la brosse, avant d'être soigneusement rangées dans les caquettes de commercialisation.

« Ils savent qu'on leur livrera un produit frais et prêt à l'emploi »

De 800 à 1 000 tonnes de fruits sont entreposées puis calibrées ici. Essentiellement des pommes et des poires, mais aussi des pêches et 10 à 15 tonnes de fraises. Sagement rangées dans un coin, des palettes attendent de partir pour Rungis.

En 2000, la coopérative a ouvert son magasin, accessible à tous. Aujourd'hui, il repré-



Jean-Luc Girardin, président de la coopérative, dans le magasin ouvert à tous six jours sur sept. Photo Le DL/S.M.

sente plus de 60 % du chiffre d'affaires.

Le Tremblay travaille aussi avec une vingtaine de restaurants dont le Château des comtes de Challes. « Pour eux, nous constituons un gage de qualité », explique Jean-Luc Girardin. « Ils savent qu'on leur livrera un produit frais et prêt à l'emploi. Au fil du temps, nous avons tissé des liens de con-

fiance. Quand je reçois des produits rares comme des champignons, je passe un coup de téléphone, ça leur permet d'avoir un plus sur leur carte à ce moment-là. »

Une sécheresse qui inquiète

À cette période de l'année, le travail bat son plein dans la coopérative. Seule la sécheresse inquiète l'arboriculteur : « Quand j'entends, chaque matin à la radio, les gens se réjouir parce qu'il va encore faire chaud, ça m'énerve. Ce n'est pas normal d'enregistrer de telles températures. Il faut savoir qu'au-dessus de 30 °C degrés, le végétal se ferme. J'ai rentré 80 tonnes de poires Williams. Aujourd'hui, je n'ai qu'un mois pour les vendre contre deux auparavant... Sans compter notre canalisation d'eau détournée sur Savoie Technolac et qui est aujourd'hui insuffisante. Heureusement que le printemps a été pluvieux et va nous permettre de sauver les meubles. »

E.V

Laurie, la fromagère de La Thuile : le bonheur est dans le lait

La vie est souvent une histoire de rencontres. Celle de Florian Trèves, le directeur des comtes de Challes, avec Laurie Michaud, fromagère, en fait partie. En découvrant à l'auberge de La Thuile les fromages fabriqués par la jeune femme, Florian est tombé sous le charme et a décidé de travailler avec elle.

Le hameau de la Rougère au-dessus du lac de La Thuile, c'est une poignée de maisons traversée par la petite route du col de Marozac. « On l'appelle l'allée des divorcés », explique Laurie en riant, égrenant la liste des foyers séparés... dont elle fait partie.

Laurie est arrivée ici en 1996 avec son mari et 20 chèvres. Le mari est parti, les chèvres sont restées. Le troupeau compte aujourd'hui une centaine de bêtes de race alpine chamoisée. Aurélien, 38 ans, est arrivé il y a dix ans. Ils sont aujourd'hui associés dans le Gaec de la Ferme de La Thuile.

Aussi loin qu'elle se souvienne, Laurie, 48 étés, a toujours voulu devenir fromagère. Originaire d'Aix-les-Bains, elle a suivi les cours de l'ENILV (École nationale des industries du lait et des viandes) de La Roche-sur-Foron, en Haute-Savoie, avant de



Aurélien, à la tête d'un troupeau d'une centaine de bêtes. À cause du loup, elles dorment chaque nuit dans la bergerie et retrouvent chaque matin près et sous-bois avec plaisir. Photo Le DL/Sylvain MUSCICO

s'installer. « Je connaissais l'endroit car mon oncle avait un alpage un peu plus haut. »

« Pour travailler avec les gens, j'ai besoin d'avoir un bon feeling »

À La Thuile, Laurie est chez elle. En cette fin d'été, le calme, ici, est saisissant. Seul le souffle

court d'un cycliste, agrippé à son guidon, vient parfois rompre le silence de ce bout de campagne. Mais derrière les murs épais, le couple s'affaire. Aurélien est chargé de la traite. Deux fois par jour, à 7 h 30 puis 19 heures. C'est lui aussi qui nourrit les seize cochons et les vaches.

Laurie, elle, s'occupe des fromages. Enrobés, feuilletés, cendrés, caillés, en crottin, bûche ou tomme... La gamme est variée, le temps est compté.

Le samedi matin, elle est sur le marché d'Aix-les-Bains quand Aurélien « fait » celui de Chambéry. Les marchés, c'est 80 % des ventes. Pour le reste, elle travaille avec la coopérative de Moutiers, des restaurants comme Atmosphères au Bourget-du-lac et le Château des comtes de Challes.

« Pour travailler avec les gens, j'ai besoin d'avoir un bon feeling », confie la fromagère qui, comme ses produits, ne manque pas de caractère. Il en faut pour tenir le coup. Gérer la

papierasse, jongler avec une réglementation impitoyable, sortir les bêtes, affronter tempête et canicule. Et le loup. « Le 18 mai 2017, il nous a pris un cabri. C'en est resté là. Il devait être de passage... », raconte Aurélien. Il n'empêche. Depuis, les chèvres, chaque nuit, dorment dans la bergerie. Ainsi va la vie à la campagne.

Quand on leur demande ce dont ils rêvent, Laurie et Aurélien confient simplement qu'ils aimeraient gagner davantage. « Parce que 1 200 € chacun, ce n'est pas beaucoup pour vivre... »

Cette année, ils ont pris quelques jours de vacances. Mais à 140 € la journée de remplacement pour 7 heures de travail seulement, on ne part pas au bout du monde. Alors, pour se défouler, tous deux pratiquent la boxe. « Pas par agressivité, juste pour se changer les idées. Parce que si on n'avait pas ça... »

E.V.



Chaque année, de 800 à 1000 tonnes de pommes et poires sont commercialisées dans la coopérative. Photo Le DL/S.M.



Laurie confectionne différentes variétés de fromages. Chaque chèvre fournit environ 600 litres de lait par an. Il faut un litre de lait pour obtenir deux crottins et trois litres pour une tomme. Photo Le DL/S.M.