

# Galet de la Chartreuse, Mont Grèle et Signal

*La chèvrerie du Signal a été créée en 1998 par Christiane et André Branche. André était responsable de logistique et Christiane comptable. Ils ont décidé de plaquer une vie confortable afin de faire revivre la ferme héritée de ses parents....*

**T**erroir : Lac d'Aiguebellette, près de Chambérie

**L**ait : chèvre

**P**âte : molle

**C**roûte : naturelle

**P**roduction : fermière

**M**atière grasse :

**P**oids :

## **La chèvrerie**

Celle-ci inutilisée depuis près de 30 années a été joliment restaurée. La cinquantaine de chèvres ne peut que se porter bien. En effet la chèvrerie offre une vue superbe sur le lac d'Aiguebelette. Il s'agit certainement de la plus belle chèvrerie que j'ai eu l'occasion de visiter. Le bois offre son cachet rustique et chaleureux. La pièce est très lumineuse. Pour obtenir un bon lait, il paraît évident qu'un cadre de vie agréable sera un élément de base. Cependant, cette affirmation fera sourire la quasi-totalité du monde agricole.

Pendant que André s'occupe des animaux, Christiane, sa femme qui l'a accompagné dans son aventure s'occupe des fromages. Cette répartition des tâches est une pratique ancestrale. A l'exception des fromages de grandes tailles (beaufort, comté ...), ce sont toujours les femmes qui ont élaboré les fromages et donc mis au point les « recettes » et les « petits trucs » qui font la différence. L'atelier de fabrication refait à neuf est bien tenu et fonctionnel.

## **Dégustation**

Ces fromages se dégustent de préférence mi-secs. Le goût fin gagne en puissance avec l'âge. La croûte possède de belles moisissures rougeâtres.

**Le Galet de la Chartreuse** est deux fois plus haut que le Mont Grèle, le Mont Grèle possède la forme d'un Saint Félicien et **le Signal** d'un crottin.



