

Hautes-Alpes À Château-Ville-Vieille, la fromagerie de Barbaraou, un lieu hors du temps

Pierre Testa, éleveur fromager venant des Bouches-du-Rhône, a ouvert sa fromagerie au Rouet, à 1 850 mètres d'altitude. Il s'est installé là tout l'été avec ses vaches.

Par **Le Dauphiné Libéré** - Hier à 06:00 | mis à jour hier à 10:34 - Temps de lecture : 3 min

| Vu 558 fois



Pierre Testa présente sa tomme blanche. Photo Le DL /Valérie CAUVIN

S'il est arrivé à Rouet en juin, cela faisait plus de 20 ans que Pierre Testa, éleveur fromager installé à Allauch (13), cherchait un lieu pour passer l'estive de ses vaches. Il est tombé sur cette maison étable il y a deux ans. Ensuite, malgré les confinements, les travaux se sont succédé pour une ouverture cet été.

D'ici la fin du mois de septembre, notre homme repartira vers ses terres méditerranéennes.

Une ferme de montagne exceptionnelle

Pour se rendre à Rouet, il faut d'abord aller jusqu'à Meyriès. Ensuite, c'est un chemin de terre caillouteux qui mène au petit hameau, habité uniquement l'été, véritable balcon sur la vallée du Guil. À l'arrivée, la voie se resserre. Encore quelques mètres et la fromagerie est indiquée sur la gauche. Pierre Testa s'y est installé le 1^{er} juin.

Les vaches, elles, sont au pré juste quelques mètres en dessous.

Ici, le circuit court prend toute sa force avec un périmètre restreint où tout se fait sur place et en direct, sans intermédiaire qu'ils soient chimiques, économiques ou commerciales. Pierre Testa a la main sur tout, et compte bien la garder.

Pendant les travaux, il s'était séparé de son troupeau pour pouvoir investir à fond les lieux. Au moment de le reformer, il n'a pu trouver que quatre vaches, des Montbéliardes, car les diverses pénuries actuelles concerneraient aussi les vaches.

Une production adaptée au lieu

Pour notre homme, cette race du Jura est particulièrement adaptée à la montagne. Leur lait est idéal pour produire toutes sortes de fromages et autres produits laitiers.

De ses vaches, mais aussi de sa passion et de son savoir-faire, il tire des trésors fromagers. Tous les jours, c'est dans la grande étable qu'il rentre ses dames pour la traite. Dès que c'est fini, elles repartent paître tranquillement.

La transformation commence alors.

Le laboratoire est juste à côté. C'est là que les premières étapes se font, entre la mise au caillage et le tank qui préserve le lait cru. Le fromager a adapté sa production au lieu. Ici pas de pâte cuite ni de longue maturation, le temps de l'estive n'est pas celui des tommes de montagne.

Une fois les pâtes préparées, elles vont maturer à bonne température, naturelle, dans la cave, de l'autre côté de la bâtisse. C'est là qu'il fait la vente de ses produits.



Une production uniquement vendue sur place

La production est vendue sur place et uniquement là. On y trouve des produits comme du beurre et de la mozzarella, disponibles rarement en vente directe. Pour le beurre, il est monté avec sa baratte.

Il y a également de la brousse, indispensable dans les cuisines méditerranéennes, du Saint-Valentin, cousin du Saint-Félicien, des tommes blanches d'été, et des bûchettes crémeuses.

Pour ceux qui pensent à venir avec ce qu'il faut (une bouteille transparente ou le pot à lait, *peirolo* en provençal), le lait frais n'attend que la mise en bouteille.

Est-ce parce que les vaches sont bien dans leur environnement, que l'air de Rouet est particulièrement indiqué pour la production laitière, que leur lait passe uniquement du pis aux cuves de production ? Toujours est-il que les produits de Pierre Testa ont une saveur inégalable, une onctuosité de crème qui éclate en bouche.

Pour en profiter, c'est jusqu'à la fin de l'été. Ensuite, le fromager repartira avec son troupeau à Allauch jusqu'à la prochaine estive.

Repères

Un passionné

Pierre Testa est un personnage à lui tout seul. Dès qu'il parle de son parcours, de son métier, il a une verve incroyable. Et ce d'autant qu'il parle provençal comme il parle français. Cette rencontre au sommet se fait alors tout aussi culturelle que gastronomique.

Les fromages

La vente se fait tous les jours, de 15 heures à 18 h 30. Il est quand même préférable de téléphoner avant, le fromager étant toujours bien occupé entre toutes ses activités. Tél. 06 99 89 45 67.