

## Défi tour de France, cap Vaillante (7)

### La boîte du sanglier

En traversant les forêts d'épicéas du Jura, vous avez sûrement croisé quelques sangliers. Ils adorent *l'épicéa*. Ils le cajolent, le chérissent, le caressent, le choisissent, l'abattent, le dépècent de son écorce et sont friands de son aubier.

Ce *sanglier*, bien plus humain que l'animal malgré son nom, n'en fait pas un fromage ; il lui en faudrait d'autres pour le mettre en boîte...

Prenez votre boîte de Camembert ou Vacherin, dégrafez le couvercle de son contour : c'est une *sangle d'épicéa*.

*Le sanglier* travaille *l'épicéa* frais, encore humide, avec la sève qui va donner le bon goût au fromage. Après l'avoir dépecé de son écorce, il lève *les sangles* à l'aide d'une « *cuillère* ». Ces *sangles* sont conditionnées pour être séchées puis plongées dans un bain d'eau bouillante pour leur rendre leur souplesse. Et voilà votre Vacherin Mont d'Or du Haut Doubs bien cerclé, *sanglé*, prêt à être dégusté.

Le bois se marie très bien avec le fromage. Il permet de le tenir dans la boîte et d'affiner son goût. Ces deux matières vivantes ont beaucoup à échanger. Comme le fût relève le goût du vin, le bois apporte une particularité gustative au fromage.