



LA BELLE HISTOIRE DES PLANCHES D’AFFINAGE DE COMTÉ DU FORT DES ROUSSES DEVENUES DES SKIS NORDIQUES

Fier de son massif, Jean-Charles Arnaud, enfant du pays, à la tête de la fromagerie Arnaud, a à cœur de défendre son terroir, ses produits, ses femmes et ses hommes. À partir des planches d’épicéa des caves emblématiques du Fort des Rousses, Jean-Charles Arnaud, en collaboration avec la Maison familiale de ski Vandel, a lancé le défi de fabriquer, selon un savoir-faire artisanal, perpétué depuis 3 générations, des skis nordiques. Un projet original, qui fait écho à l’histoire culturelle de la région.

Des skis de fond empreint du Comté Fort des Rousses, 100 % made in Jura

Tout comme l’ambiance si particulière des caves d’affinage du Fort des Rousses, les planches d’épicéa qui accueillent pendant de longs mois les meules de Comté JuraFlore, participent à cette alchimie qui procure les notes si caractéristiques des Comtés de la Fromagerie Arnaud. Au fil des années et des différents soins dont elles bénéficient, ces planches perdent progressivement leurs aspérités et leur pouvoir unique d’affinage. Elles sont ainsi régulièrement remplacées pour poursuivre l’affinage des meules de Comtés dans les meilleures conditions. Parce que rien ne se perd, tout se transforme, Jean-Charles Arnaud a eu l’idée, fin 2021, de donner à ces planches, de 30 ans d’âge, une seconde vie et ce d’une façon plutôt originale. Grand amateur de ski nordique et fervent défenseur de l’art de vivre jurassien, il s’est rapproché de Maison Vandel, dernier fabricant de ski de fond du Haut-Jura. Ensemble ils se sont lancés le pari un peu fou d’élaborer des skis de fond à partir de ces anciennes planches. Celles-ci sont réalisées à partir d’épicéa des forêts du Haut-Jura, tout comme le lait collecté dans les fermes partenaires de la Fromagerie, dans un rayon de 15 km autour du Fort des Rousses. Ces planches sont de bonne qualité et bénéficient des mêmes spécificités que les bois utilisés par la Maison Vandel :

des bois sans nœud pour éviter la fragilité et d’une très bonne résistance. Les planches d’épicéa issues des caves d’affinage du Fort des Rousses offrent d’ailleurs une résistance unique, le maillage des bactéries qui se sont déposées au fil du temps à l’effet d’un biofilm naturel procurant des propriétés équivalentes à celles du kevlar. À partir de ces planches, au parcours étonnant, la Maison Vandel a donné vie à 39 paires de skis de fond, estampillées JuraFlore Fort des Rousses. Une édition limitée unique, éditée en 39 exemplaires numérotés, en référence évidente au département 39, celui du Jura !





Quentin Fillon-Maillet, porte-drapeau des Comtés JuraFlore Fort des Rousses :

Ce n'est pas la première fois que la Fromagerie Arnaud s'associe à un grand nom du ski de fond. Depuis 2013, JuraFlore Fort des Rousses, soutient l'athlète multirécompensé Quentin Fillon-Maillet, qui s'est distingué aux derniers JO avec 5 médailles dont 2 médailles d'or. Le Champion Olympique sera l'un des premiers à tester ces skis uniques. En mars 2021, les comtés JuraFlore Fort des Rousses étaient à l'affiche d'une grande campagne publicitaire au travers d'un récit épique entre Quentin et les Comtés de la Maison. Cette campagne a été rediffusée, au moment des championnats du monde de biathlon, sur la chaîne l'Équipe TV.



Les épicéas du Haut Jura, l'un des secrets d'affinage de JuraFlore Fort des Rousses

La Fromagerie Arnaud, ne fait aucune concession lorsque l'on parle d'affinage. De même que l'ambiance de cave, les planches où reposent les comtés sont rigoureusement sélectionnées : des bois d'épicéa provenant tous du Haut-Jura et issus d'une certaine altitude. Tous les ans, au moment de la rotation des anciennes et des nouvelles planches, le Fort des Rousses s'approvisionne avec fidélité à la scierie Chauvin de Mignovillard. Un renouvellement que JuraFlore anticipe au moins une année à l'avance, en respectant un protocole strict : périodes de séchage, de lavage et une étape clé de la vie de la planche, l'ensemencement. Les jeunes lattes de bois d'épicéa vont d'abord s'imprégner des comtés mûres, qui vont leur transmettre cette microflore de surface riche en nobles bactéries. Un cycle maîtrisé à la perfection. C'est cette alchimie identitaire du Fort des Rousses qui permet, entre autres, à l'affineur jurassien de se distinguer lors des concours nationaux et internationaux : 4 médailles d'or au Concours Général Agricole et le sacre suprême, le titre de meilleur fromage du monde lors du Salon international de Lyon en décembre 2021.



CONTACT PRESSE: AGENCE PAIN VIN & COMPANY

Pauline WALCH – 01 55 35 03 86 – pwalch@painvincompany.com

Cécile LENNE – 01 55 35 03 85 – clenne@painvincompany.com