



- [Home](#)
- [Actus](#)
- [G&Co Aime](#)
- [Culture](#)
- [International](#)
- [Hôtels](#)
- [Restaurants](#)
- [Vins & Vignobles](#)
- [Marché du Gourmet](#)
- [Reportages](#)
- [Recettes](#)
- [Tests](#)
- [Terrasses](#)

Rechercher... 

[Home](#) » [G&Co Aime](#) » [Le Buron de Camejane – La vraie tradition fromagère des plateaux de l’Aubrac](#)



- [G&Co Aime](#)

mai 14

Partager



Mots-clefs

- [G&Co aime](#)
- [Reportage Aveyron 2](#)

Articles similaires

- [Aligot de l’Aubrac](#)
- [Aux Caprices d’Aubrac](#)
- [Le veau d’Aveyron et du Ségala](#)
- [Hôtel Restaurant La Dômerie](#)
- [Opération Laguiole !](#)

G&Co Aime





Le Buron de Camejane,

La vraie tradition fromagère des plateaux de l'Aubrac par Marie Sémillon



Quand les hommes marchent sur ces plateaux arides, les vaches Aubrac, d'une beauté fracassante, les accompagnent dans leur quête d'absolu. Autrefois, les pelerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle faisaient une halte au monastère d'Aubrac. Les moines avaient pour mission de les nourrir. Du seigle qu'ils cultivaient, ils faisaient du pain brun qu'ils trempaient dans un brouet qu'ils mêlaient à la tome fraîche. C'est ainsi que naquit l'aligot. À partir du XIX^e siècle, le pain fut remplacé par la pomme de terre.



Depuis le Moyen-Âge, les paysans vachers et fromagers s'appellent les buronniers. Ils transmettent leur savoir-faire de père en fils. Aujourd'hui, l'un d'entre eux s'appelle Jean-Claude Ramon : « Avant la guerre, il y avait 350 burons, et après cela s'est arrêté très vite, c'était trop difficile et les gens qui travaillaient dans les burons l'été, de fin mai à mi-octobre durant la période d'estive, partaient l'hiver à Paris comme bougnat. Les buronniers qui conduisaient les troupeaux et fabriquaient la fourme n'étaient pas instruits mais très intelligents. Certains ne sont pas redescendus ici et ont disparu pour les burons ».

Aux confins de l'Aveyron, les quelques burons qui existent encore sont des fermes de montagne construites en pierre, couvertes de lauzes, et au confort rudimentaire. Celui de Camejane fut mentionné sur le cadastre de Saint Chelly d'Aubrac dès 1812. En 2007, quatre ans après l'arrêt complet de son activité, Jean-Claude Ramon « le dernier des Mohicans » s'est mis en tête de relancer la fabrication traditionnelle de la tome d'alpage.



Entre cet homme et ses vaches, c'est une histoire forte qui transcende tous les codes de l'admiration et de l'estime. Pour cette fourme, la forme en patois, pas question de faire un fromage « avec des blouses de chirurgiens, des gants, des chapeaux » ! Ce sera presque comme à l'époque de son père et de son grand-père quand ils allaient chercher l'eau à la source et s'éclairaient à la lampe à pétrole. D'ailleurs, il y a encore une vingtaine d'années, les derniers burons étaient éclairés comme cela...

Aux toutes premières heures de ce jour d'été refroidies par un vent glacial, Jean-Claude Ramon, aidé de son fils et d'un ouvrier « tout seul je n'aurai pas pu, c'est grâce à eux aussi » rejoint son troupeau pour la traite : « L'Aubrac est une vache rustique un peu spéciale mais qui a ses mérites, un lait très riche parce qu'elle n'en a pas beaucoup, de la très bonne viande et qui s'adapte à notre pays très rude ». Au début de la saison, certaines vaches sont difficiles à traire par manque d'habitude. Des précautions supplémentaires doivent être prise afin d'éviter des coups de pattes ou que le lait soit renversé. Un peu de sel aide à les calmer, les animaux en sont très friands.

Dans l'enclos, les mères et les veaux se regroupent, les petits têtent et amorcent la descente du lait. Pendant la traite à la main « ça fait toute la différence », le lait est versé dans la gerle, un grand tonneau en bois avec un couvercle pour garder le lait au chaud.

La longue et lente traversée des pâturages commence lorsque le joug est attaché aux cornes de deux vaches dociles qui tractent le char avec la gerle jusqu'à la porte du buron. Un petit feu dans la cheminée attend les hommes qui vont décharger le lait à l'épaule et l'emmener près de l'âtre pour être chauffé entre 36°C et 37°C et cailler plus facilement.



Jean-Claude Ramon assis sur son tabouret verse la présure, la dilue et travaille pendant une heure le caillé avec une planche et même n'hésite pas à le serrer à la main. Le petit lait égoutté et recueilli pour les cochons de la ferme, le caillé est ensuite enveloppé dans un linge, plié et replié « plus de dix fois » pour être pressé avec une planche jusqu'à être coupé en morceaux. Certains serviront à l'aligot, « c'est notre tradition que de servir le fromage frais, les gens viennent ici avec leur vaisselle et ils peuvent même faire griller leur viande ici s'ils le veulent », tandis que d'autres brisés et salés seront mis dans un moule pour la tome d'alpage apte au vieillissement.

Le Buron de Camejane

12470 Saint-Chély-d'Aubrac

Sur réservation au 05 65 48 01 41

Ouvert tous les jours à midi du 25 mai au 13 octobre

www.buron-en-aubrac.com



Retrouvez la totalité des articles « Reportage Aveyron » dans le lien ci-dessous:

<http://www.gourmetsandco.com/tag/reportage-aveyron-2/>



[Haut de page](#)

Facebook



Gourmets&Co



2 455 personnes aiment Gourmets&Co.



Actus



Notre Classement restaurants

Cliquez sur les **G** ci-dessous.

GGGGG: [cuisine exceptionnelle](#)

GGGG: [cuisine de haut niveau... à tous les niveaux](#)

GGG: [cuisine intéressante et gourmande](#)

GG: [cuisine d'un bon niveau](#)

G: [cuisine banale](#)

Articles recents

-  [Ralph's](#) Posté le 19 mai 2015
-  [Zébulon](#) Posté le 19 mai 2015
-  [Lazare](#) Posté le 17 mai 2015
-  [La Lorraine](#) Posté le 15 mai 2015
-  [Reportage Aveyron](#) Posté le 14 mai 2015
-  [Hôtel Restaurant des Voyageurs](#)
à Saint Chély D'Aubrac (Aveyron) Posté le 14 mai 2015
-  [Hôtel Restaurant La Dômerie](#)
à Aubrac (Aveyron) Posté le 14 mai 2015



- [Le Buron de Camejane,](#)

[La vraie tradition fromagère des plateaux de l'Aubrac](#) Posté le 14 mai 2015

Archives

Choisir un mois 

Catégories

- [Edito](#)
- [Archives](#)
- [Partenaires](#)
- [Contact](#)

Philosophie



Si le gourmand est celui qui est avide de connaître, si le gourmet est celui qui apprécie la bonne chère et le bon vin, les deux sont synonymes de gourmandise et donc de plaisir. A Gourmets&Co, nous serons volontairement et délibérément du côté du plaisir.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ CONSOMMER AVEC MODÉRATION | Copyright © 2011-2014 Gourmets&Co, Tous droits réservés.

»