

MON MAGAZINE

Morceaux

Choisis

EDITION N°2

LA NATIONALE 7,
UNE ESCAPADE
FROMAGÈRE



METRO





Mon Sommaire

Page 5

Édito :

Laëtitia Gaborit

Meilleur Ouvrier de France Fromager
et partenaire METRO

Page 6

Nationale 7

La route du soleil et des fromages

Page 28

**Bienvenue au restaurant Michel Chabran,
à Valence**

L'amour des grands fromages

Page 30

Ma région Val de Loire

Le paradis des fromages de chèvre

Page 36

Portrait de Ludivine Coculet et David Huard

Une relation de confiance

Page 40

**Le Salers AOP de la Société fromagère
du Livradois**

Un fromage élégamment rustique

Page 44

Le Langres fermier AOP de la Ferme Remillet

Un caractère hors du commun

Page 48

Crème et Beurre de Bresse AOP La laiterie d'Etrez

L'excellence d'une terre de gourmandises

Page 52

Conseils de découpe des fromages

Présenter ses fromages, tout un art !

Page 54

Accords fromages et breuvages

Association bières et fromages

Association vins et fromages

Page 60

La Burrata di bufala Garofalo

Régal à l'italienne

Page 66

**Appellations et Indications Géographiques
Protégées**

Quoi de neuf depuis le 1^{er} janvier 2017 ?



Laëtitia Gaborit

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER ET PARTENAIRE METRO

Édito



“ Pour la défense des productions artisanales. ”

Vous l'avez compris, **Morceaux Choisis** est une revue professionnelle résolument engagée dans la mise en avant d'un savoir-faire fromager animé au quotidien par des producteurs, des affineurs, des professionnels indépendants de la restauration et de la revente spécialisée. Fort de l'accueil reçu par son n°1 à l'automne 2016, **Morceaux Choisis n°2** vous convie cette fois-ci à une balade gourmande printanière.

Le printemps est magie. Magie des sens mis en éveil par la force d'une saison prodigue. Magie de la lumière depuis l'aurore jusqu'au plus tard de la nuit aux feux de la Saint-Jean. Magie inaltérable de cette transformation du lait en une « forme » solide dont les origines et les techniques de fabrication mises au service de leur goût recèlent d'incroyables ingéniosités. Il est impossible de s'en lasser ! Le retour des beaux jours se conjugue avec la mise à l'herbe des vaches, des chèvres, des brebis, et même des bufflonnes. De quoi amplifier l'expression d'une extraordinaire palette d'arômes. Mais plus qu'au printemps encore, **c'est au savoir-faire de producteurs et d'artisans talentueux, tenaces et passionnés que nous devons la survie d'un patrimoine fromager aussi haut en saveurs.** Grâce à eux, notre pays a conservé une impressionnante diversité de fromages de terroir. Tous les espoirs sont permis pour une préservation durable de ce plateau fantastique mais il

revient à chacun d'entre nous de le faire apprécier à son plus haut niveau par les consommateurs d'aujourd'hui et par ceux de demain. Il en va de la survie de toutes ces « petites » structures, symboles d'une passion chevillée au cœur, d'une passion le plus souvent transmise avec force et détermination d'une génération à l'autre. METRO s'engage pour eux tant dans des échanges commerciaux « de personne à personne » que dans les formations qualifiantes de son personnel et une communication originale et pertinente.

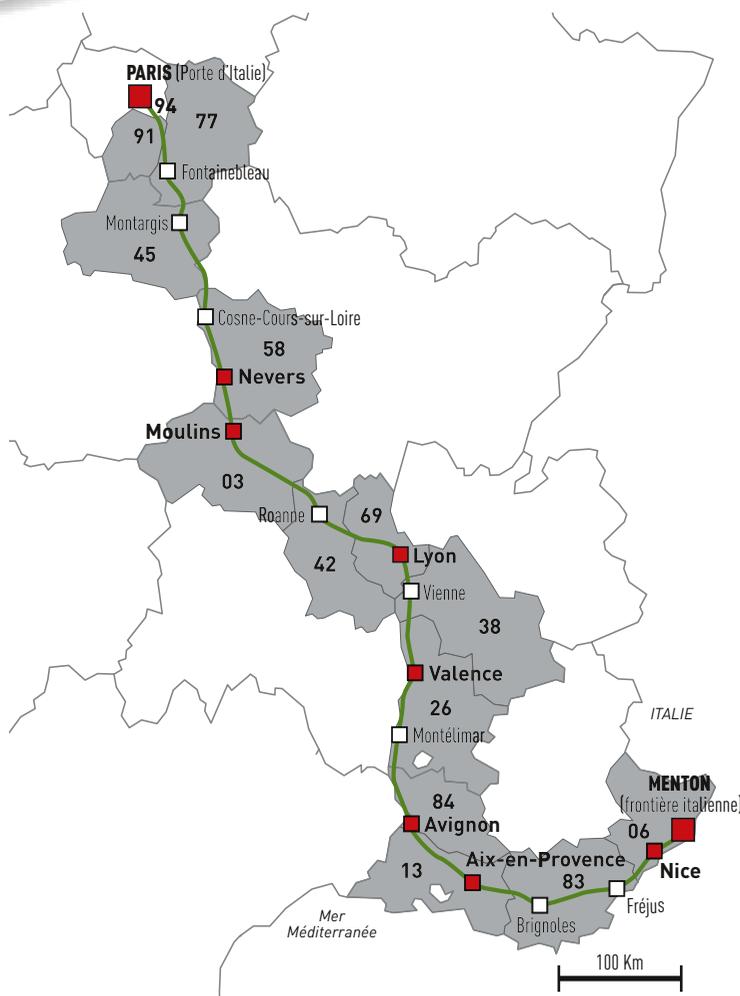
“ L'avenir du fromage est dans sa diversité. ”

Pour vous faire rencontrer ces passionnés, nous avons choisi de suivre la Route du Soleil, **la Nationale 7**, La route des Vacances par excellence. De nombreux fromages au lait de chèvre - **Banon, Pélardon...** c'est leur saison ! - émaillent son parcours ainsi que des fromages de vaches crémeux à souhait. Un détour par le plateau de **Langres** puis un suivant au cœur de la Bresse sont prometteurs. Tout comme un voyage au Pays des bufflonnes dans le **Sud de l'Italie**, mozzarella et burrata di bufala obligent ! **Morceaux Choisis n°2** est un plaidoyer joyeux, coloré, argumenté et... gourmand pour des « petits » producteurs à la passion contagieuse ! Bienvenue chez eux, ils ont tant à vous dire !

Nationale 7



LA ROUTE DU SOLEIL ET DES FROMAGES



La Nationale 7 : il suffit de lire ce mot et ce chiffre pour qu'un air joyeux nous vienne à l'esprit et nous fasse sourire. La Nationale 7, c'est la route des vacances, appelée également la route bleue, la route du soleil, de l'été, des platanes, des chèvres, des villes du Midi. Même si aujourd'hui les estivants empruntent plus volontiers l'Autoroute du Sud pour arriver plus rapidement au bord de la Méditerranée.

Cette longue route mythique de près de 1000 km quitte Paris à la Porte d'Italie, passe à Orly, traverse la forêt de Fontainebleau, effleure le Val de Loire entre Montargis et Briare, descend vers Nevers, Moulins, Roanne, Lyon où elle se confond avec la vallée du Rhône, Vienne, Tain l'Hermitage, Valence, Montélimar, Avignon, Aix en Provence, puis Brignoles, Fréjus, Cannes, Antibes, Nice pour finir à Menton.

Un parcours enchanteur, qui mérite que l'on s'y attarde, avec de grandes tables gastronomiques, et surtout bon nombre de fromages et spécialités fromagères.

Alors, êtes-vous prêts ? Partons à sa découverte au travers de 9 étapes !





Le Fontainebleau

INTENSÉMENT GOURMAND DEPUIS LE 18^{ÈME} SIÈCLE



Aire d'origine du Fontainebleau

Notre périple commence rue Grande à Fontainebleau. C'est là qu'au 18^e siècle un vendeur de beurre, œufs & fromages – dont le nom n'est pas resté dans la mémoire collective – inventa une recette riche et savoureuse à partir de crème fraîche foisonnée.

Il paraît qu'en regardant la crème épaisse sur le dessus des bidons de lait entier, à la voir si tremblotante et si « mousseuse », du fait des cahots des routes et des pavés des rues qui emprisonnaient de l'air dedans, il eût l'idée de la battre et de la déposer délicatement dans une mousseline pour lui permettre de s'égoutter.

Mais qu'est-ce qui différencie le Fontainebleau d'une Chantilly?

La Chantilly, c'est une crème fouettée sucrée.

Le Fontainebleau, ce sont au moins deux si ce n'est trois types de crèmes (liquide, épaisse, fleurette...), fouettées et non sucrées. Et comme la recette n'est pas déposée, certains vous diront qu'il s'agit d'un mélange de fromage frais et de crème fouettée. D'autres parlent même d'intégrer des blancs en neige pour obtenir ce mousseux !

Alors crème et/ou fromage frais ?

Les puristes bellifontains (habitants de Fontainebleau) suivent la Tradition avec un grand T. De la crème, rien que de la crème. Pas de lait (donc pas de fromage blanc), ni d'œuf, mais un coup de main impressionnant pour battre les différents types de crèmes afin de les mélanger tout en conservant leur foisonnement et leur fraîcheur. Il ne reste alors plus qu'à déposer le tout délicatement dans une gaze.

Ces amoureux de la crème persiflent un peu sur la motivation à remplacer la crème par du fromage blanc... tout ça pour rallonger la durée de vie du Fontainebleau, qui autrement ne se garde guère plus de 2 jours avant de retomber. Avec 30 à 50% de fromage frais, cela devient plus facile de conserver son Fontainebleau au moins 8 jours.

Mais cela donne également d'autres notes aromatiques, un peu moins de gras... Bref, la bataille est loin d'être terminée, pour le plus grand plaisir des gastronomes !

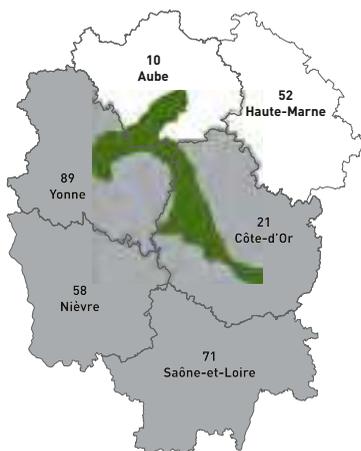
Mais continuons notre chemin et entrons en Bourgogne...



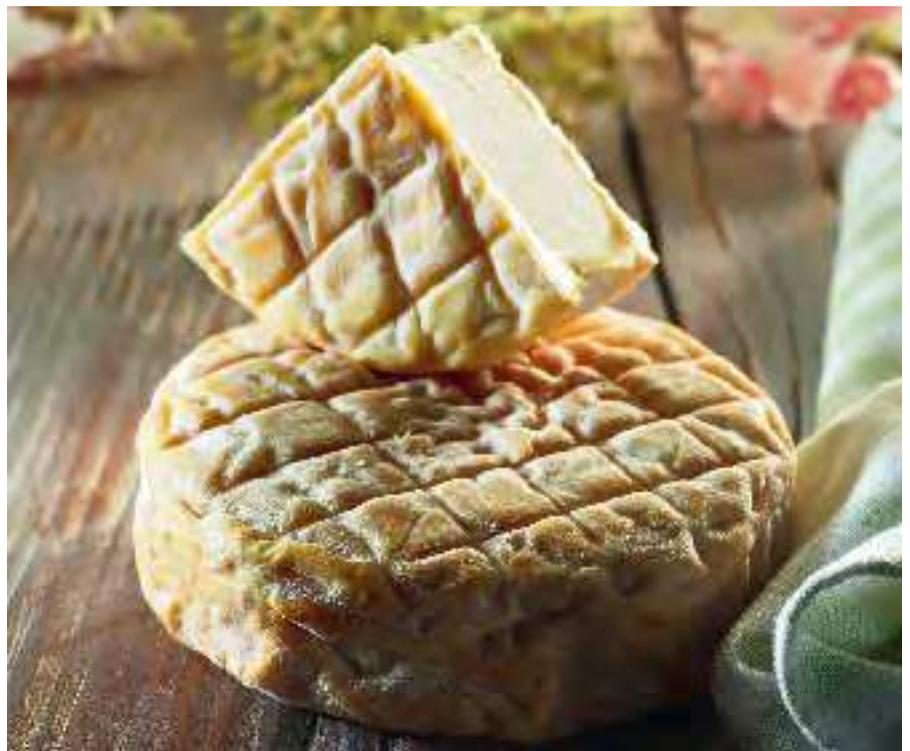
Pour les adeptes de la recette crème liquide / fromage blanc, il est possible ici de partir sur un fromage blanc lissé enrichi de crème (type Bibelkaas alsacien pour continuer à voyager un peu). Il faut alors fouetter l'ensemble pour bien homogénéiser la préparation avant de la passer à la machine à Chantilly Mussana. N'ayant été ni sucré, ni aromatisé au préalable, ce Fontainebleau peut être dégusté tantôt en amuse-bouche agrémenté de dés de chèvre, tomates confites et sirop de thym, tantôt en dessert avec un coulis de fruits ou un sirop.

Le Soumaintrain

UNE NOUVELLE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Aire de production du Soumaintrain



Moins connu et plus doux que son cousin l'Epoisses, le Soumaintrain tient dignement sa place sur le plateau de fromages bourguignons.

Avec sa croûte lavée et légèrement plissée, variant du jaune clair à l'ocre, cette pâte molle au parfum tonique porte le nom d'un petit village de l'Yonne. Son procédé de fabrication adapté à une région de collines humides aux sols siliceux, remonte quasiment à la nuit des temps. On retrouve ses traces chez les moines cisterciens de

l'abbaye de Pontigny, fondée en 1114. Quelle meilleure façon de conserver le lait et de nourrir les hommes durant toute l'année qu'en le transformant en fromages ? Toujours ingénieusement adaptées à son territoire d'origine, ces transformations d'un véritable « or blanc » liquide en autant d'inventions judicieuses solides, deviennent très vite monnaie d'échange. Au Moyen Âge, le fromage comptait d'ailleurs parmi les redevances payées en nature par les paysans à leurs seigneurs.



Au vu de sa texture souple, le Soumaintrain s'alliera parfaitement avec des blancs comme avec des rouges. On peut rester dans sa région avec des Bourgognes du côté d'Irancy, St Bris le Vineux... ou choisir de s'éloigner en partant plutôt sur un Languedoc.

PROJECTEUR SUR LE SOUMAINTRAIN IGP GAUGRY BOURGUIGNON À L'ÉTAT PUR



« Depuis un an, le Soumaintrain voit moins souvent son nom écorché ! La médiatisation a du bon ! » plaisante Olivier Gaugry. « Je crois à un bel avenir pour ce fromage dont nous fabriquons 30 tonnes par an. »

Son marché, que la Bourgogne absorbe à 50%, se développe en France et à l'étranger. « Avec METRO, nos relations commerciales sont humaines et directes. Présent depuis de nombreuses années dans les METRO de Marsannay-la-Côte, de Chalon et d'Auxerre, le produit a conquis de nombreuses tables, et j'ai même vu arriver au magasin des clients avec la boîte du fromage "découvert" la veille dans un restaurant ! » poursuit Olivier Gaugry. « À présent notre partenariat avec METRO sur le Soumaintrain est devenu national et les volumes sont au rendez-vous, signe de reconnaissance de la qualité du produit. »



« J'ai retrouvé un jour mention de ce fromage traditionnel dans un livre ancien » explique Olivier Gaugry, directeur de la fromagerie du même nom située à Brochon en Côte d'Or. « En 1986, le Soumaintrain n'était plus que fabriqué par un, voire deux producteurs fermiers. Autant dire qu'il était prêt à disparaître. C'est à ce moment-là que nous avons décidé de relancer sa fabrication à la fromagerie. »

Une coagulation lente d'au moins huit heures après emprésurage, un moulage délicat suivi d'un égouttage spontané d'au moins vingt heures, un salage au sel sec après démoulage puis au moins quatre lavages à l'eau salée durant la période d'affinage caractérisent la fabrication de ce revenant.

Le Soumaintrain, dont la production totale avoisine les 130 tonnes en 2016, est aujourd'hui fabriqué par trois fromageries (parmi lesquelles Gaugry est le seul aujourd'hui à le fabriquer au lait cru) et six producteurs fermiers. La reconnaissance en IGP (Indication géographique protégée) initiée en 2011 vient de se concrétiser officiellement en 2016.

“ La reconnaissance en signe officiel de qualité a donné un coup de projecteur au Soumaintrain. ”



« Chaque génération de ces fromagers passionnés par les fromages traditionnels a posé sa pierre à l'édifice en concrétisant durablement des idées novatrices. »

« Le lavage régulier du Soumaintrain avec de l'eau salée durant ses trois semaines d'affinage lui confère une typicité particulière et cette belle couleur beige voire orangée. »
Il est riche en arômes grâce à un lait

cru produit par des vaches pâturant une herbe parfumée et généreuse, doux en bouche avec une pâte lisse et fondante. « C'est un fromage noble et généreux », explique Olivier Gaugry. Avant lui, son frère Sylvain avait lancé en 1980 l'Époisses à la coupe. Un pari osé qui continue à faire ses preuves. Avant eux, Jean, leur père,



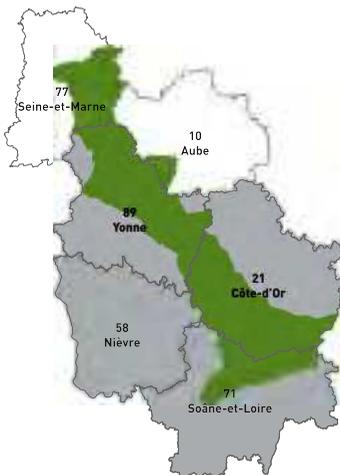
fut à l'origine de la relance de l'Époisses quasiment disparu au début des années 1970. Et c'est à Raymond Gaugry, leur grand-père, que revient la création d'une collecte de lait et d'un atelier fromager en 1946. On doit aussi à leur aïeul la création de l'Ami du Chambertin, toujours d'actualité !

La fromagerie fabrique également des Époisses en différents formats au lait cru (encore une fois la seule fromagerie à en faire aujourd'hui), au lait pasteurisé et plusieurs autres spécialités très gourmandes : un Petit Gaugry affiné et lavé au Marc de Bourgogne (délicieux sur du pain d'épices, autre spécialité locale), l'Ami du Chambertin, qu'il ne convient pas de séparer de son homonyme viticole, un Plaisir au Chablis affiné au Chablis, un Plaisir au Crémant affiné... au Crémant, le Palet de Bourgogne, plus petit (125g), crémeux, à déguster seul ou bien accompagné !

La fromagerie, qui emploie à ce jour 34 personnes et transforme 2,5 millions de litres de lait, s'est rapprochée de la Fromagerie Lincet en 2011. Cette mutualisation des moyens a permis d'agrandir et de rénover une partie des installations. Une vaste crèmerie, doublée d'une galerie de visite et d'un restaurant proposant des dégustations mariant élégamment fromages et vins de Bourgogne, accueille plus de 20 000 visiteurs par an. Avis aux amateurs !

Le Brillat-Savarin

ENTRE SEINE & MARNE ET BOURGOGNE :
LA GOURMANDISE N'EST PAS UN VILAIN DÉFAUT...



Aire de production du Brillat-Savarin

Commençons par un peu de science :

plus il y a de matière grasse, plus il y a de goût ! En effet, les quelques 600 molécules aromatiques des fromages se créent grâce à des attaques d'enzymes sur la matière grasse. Et plus il y a de la matière grasse, plus la texture est fondante.

Le Brillat-Savarin affiche avec fierté au moins 72% de matière grasse sur extrait sec. Ce qui en fait un fromage délicieusement onctueux, fondant et goûteux.

Il sent bon la crème ! Fin en bouche, ce concentré de plaisir tout en rondeur est une pâte lactique à croûte fleurie. Il fut baptisé dans les années 30 par Pierre Androuët, illustre fromager parisien, du nom du célèbre gastronome du 19^e siècle Anthelme Brillat-Savarin, auteur de la Physiologie du goût – vous connaissez tous l'un des aphorismes du goût qui sont les fondements de cet ouvrage :

“ Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil. ”

2017 : une IGP pour le Brillat-Savarin.

Depuis 2003, les Bourguignons cherchent à ce que la recette soit similaire pour tous

les producteurs, afin que les consommateurs ne soient pas dans le flou quand ils achètent ce fromage. Au fil des ans, les Briards se sont joints à eux, réaffirmant ainsi l'homogénéité historique entre les deux régions, malgré quelques différences. À titre d'exemple, en Brie, les Brillat-Savarin sont plutôt au lait cru et en Bourgogne au lait pasteurisé.

La Commission européenne a enregistré la dénomination « Brillat-Savarin » en Indication Géographique Protégée (IGP), par règlement paru au Journal Officiel de l'Union européenne le 19 janvier

2017. Une consécration pour le travail assidu du Groupement des Fromagers de Bourgogne et les fromagers de Seine et Marne qui ont défendu ce dossier durant quinze ans auprès de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

Il est à ce jour fabriqué et affiné dans une aire géographique de 879 communes, formant un axe reliant le Nord de la Saône-et-Loire à la Seine-et-Marne, en traversant la Côte-d'Or et l'Yonne et débordant légèrement sur l'Aube.

Il est commercialisé entier, en grand format de 500 grammes minimum et en petits formats de 100 à 250 grammes, ou découpé. La mention « affiné » est utilisée pour les fromages commercialisés 8 jours ou plus après emprésurage en grand format ou 5 jours pour les petits formats.



Si le cœur très fondant du Brillat Savarin acceptera tout type de vins, la croûte avec ses notes de champignons va mal réagir aux tannins rouges. D'où l'idée de l'associer à une bière blonde triple fermentation ou un champagne Brut d'assemblage. Son « peps » viendra pondérer l'excès de gras sur vos papilles. Nous vous conseillons un Collard Picard brut.



PROJECTEUR SUR LE BRILLAT-SAVARIN IGP LINCET CRÉMEUX À SOUHAIT

La Fromagerie Lincet de Saligny dans l'Yonne est leader dans la fabrication de cette spécialité née elle aussi de la créativité des moines cisterciens. « Rien n'est hasard », explique Didier Lincet, 4^e génération de fromagers dont l'arrière-grand-père a débuté la fabrication dans sa ferme en 1846. « La fabrication du fromage a été calquée sur l'emploi du temps des moines, dont les périodes d'activités alternent avec les temps de repos et de prières. Lorsque les fermiers ont pris le relais, ce sont les femmes qui se sont occupées de cette fabrication calée sur leur rythme d'activités avec le bétail, la maison et les enfants. »



avec précaution. Le moulage est resté traditionnel. Au terme d'un égouttage de 24 à 48 heures, les fromages sont salés au sel sec. Une particularité du Brillat-Savarin par rapport à ses cousins (Soumaintrain, Epoisses...).

La croûte blanche de penicillium se forme naturellement dans les hâloirs ventilés de façon maîtrisée en fonction des stades d'affinage. Historiquement, les caves ne sont pas l'apanage de la région pourvue de sols humides. Le peuplier en revanche y pousse facilement. C'est son bois qui emballage avec élégance les Brillat-Savarin

partis à la conquête de ses marchés.

« Cet enchaînement de précision et de rigueur dans cette fabrication donnent une forte personnalité et sa réputation à ce fromage reconnu sur les plus grandes tables », soulignent Didier Lincet et Sophie Pinet, sa directrice technique. L'obtention de l'IGP est un gage pour l'avenir du maintien des savoir-faire et de la qualité. Elle favorisera une mutualisation des moyens pour la communication auprès des clients et des consommateurs. » La filière compte huit fabricants laitiers pour un volume de 1 400 tonnes de fromages en 2016.

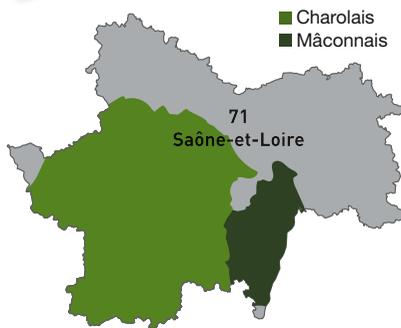
“ La qualité du Brillat-Savarin IGP exige une maîtrise subtile de la technologie lactique et de l'enrichissement en matière grasse. ”

Le lait des 60 producteurs de la Fromagerie Lincet est collecté dans les 48 heures après la traite. Il est enrichi d'une crème fraîche du jour, une crème de lait qui confère sa texture fondante au fromage. La phase de caillage va durer 12 heures. Le caillé fragile est manipulé



Le Charolais et le Mâconnais

DEUX APPELLATIONS GAGNANT À ÊTRE CONNUES



Aires de production du Charolais et du Mâconnais

Le Charolais

Charolais, charolais... sûrement un fromage de vache vu son nom ! Réaction spontanée de bon nombre de personnes, et pour autant totalement faux. La vache charolaise est bien connue mais elle est destinée à la viande. Dans cette région réputée pour son bocage verdoyant, il n'y a pas que des vaches... il y a aussi des chèvres ! Plus de 20 000 aujourd'hui.

Mais pourquoi des chèvres dans une région de vaches ?

Outre le fait de se contenter d'une nourriture moins riche qu'une vache, la chèvre, longtemps surnommée « la vache du pauvre », a la particularité d'aimer manger des végétaux parfois piquants et surtout très grossiers. Dès le 16^e siècle, le développement de l'élevage bovin sur de grands domaines agricoles a attiré de nombreux ouvriers agricoles sans terres,

qui avaient bien souvent des chèvres avec eux. Gardées par les enfants, les chèvres broutaient le long des larges chemins ruraux, permettant ainsi de débroussailler, d'entretenir les accès aux pâturages, et les femmes traient et fabriquaient des fromages secs, bien nourrissants pour la famille puis peu à peu vendus également sur les marchés aux ouvriers et mineurs des villes alentours, afin d'assurer les dépenses courantes du ménage.

Un grand fromage en forme de tonnelet
Avez-vous remarqué que le Charolais était plus grand que bon nombre d'autres

fromages de chèvre et qu'il avait une forme de tonnelet ?

Ce fromage était séché dans des cages à fromage, les « chazières » ou « tsézires » (dérivé de « casier ») puis emporté dans les champs par les ouvriers agricoles et alors coupé en larges tranches. La forme assez trapue facilite le séchage et surtout le transport.

Certains vous diront que le tonnelet est une référence aux tonnelets de vin – plus sûrement de piquette (repasse d'eau sur du moût de raisin) que ces ouvriers agricoles et viticoles avaient pour habitude de boire.



Le Mâconnais

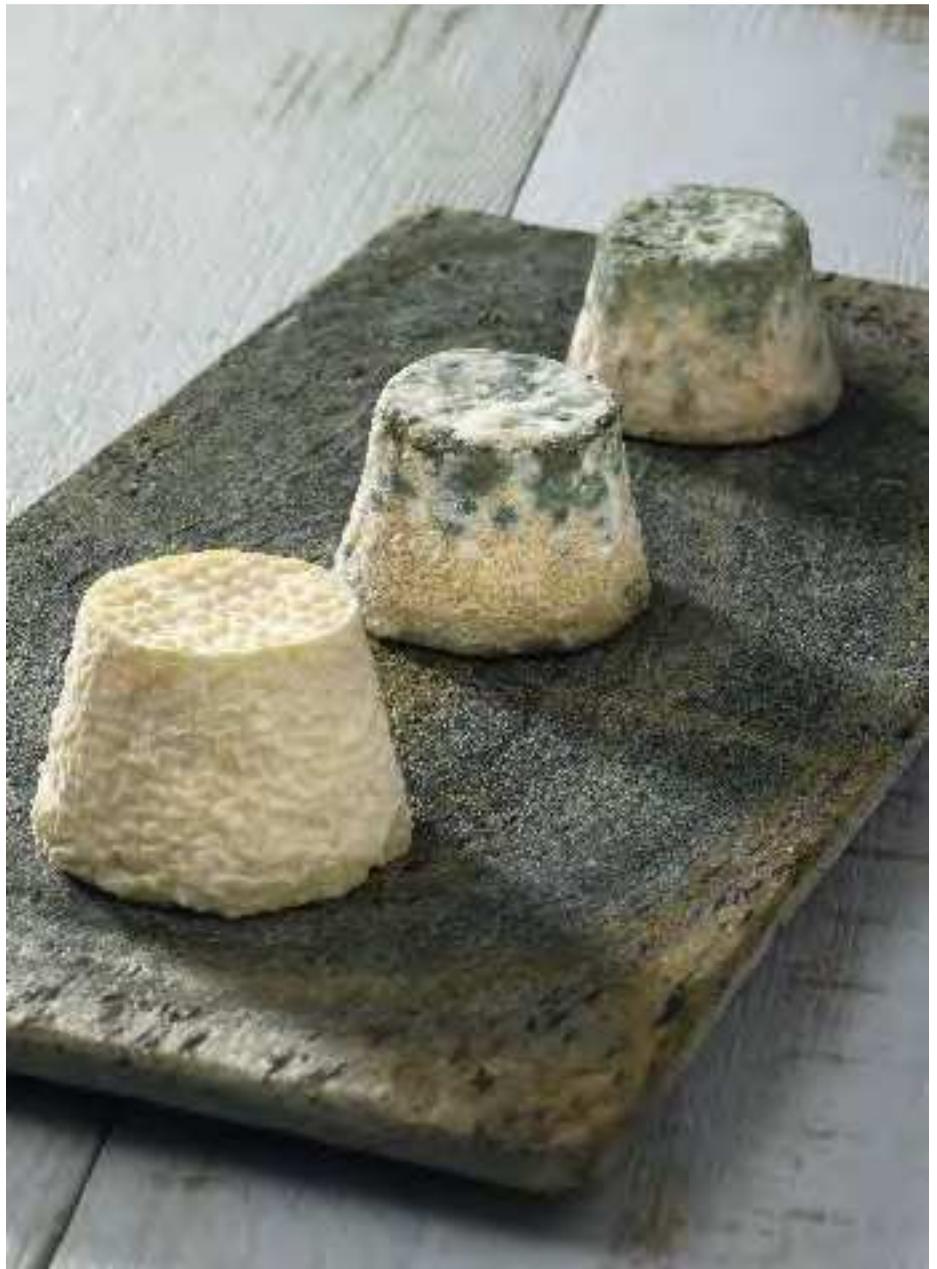
Fromage bourguignon le plus au sud, le Mâconnais est avant tout un terroir où le vignoble s'étale le long de la Saône. Au Nord les monts du Mâconnais qui sont une succession de sommets boisés et de petites vallées idéales pour la vigne. Plus au Sud, un tout autre type de paysage avec des roches monumentales, comme celle de Solutré où les ceps sont plantés sur ces pentes abruptes...

Mais pourquoi des chèvres dans une région de vignes?

La chèvre est beaucoup plus à l'aise que la vache sur les terrains escarpés, et la vigne ayant besoin d'un « stress hydrique » (autrement dit d'un sol ne retenant guère l'eau), elle s'épanouit sur les mêmes escarpements rocheux. Il suffit donc de clôturer les parcelles pour protéger la vigne et d'y mettre quelques animaux et le tour est joué : les chemins sont entretenus et pas besoin d'aller chercher bien loin l'engrais naturel du crottin de chèvre pour « fumer » les vignobles.

Le Mâconnais est un petit fromage qui au plus sec pèse à peine 30g. C'est la taille d'une ration de casse-croûte des ouvriers viticoles de la région, c'est surtout ce que les femmes pouvaient faire avec la traite d'une seule chèvre peu nourrie ! La forme de bonde de tonneau (le bouchon tronconique des fûts bourguignons) est surtout due au fait que le fromage n'est pas retourné après moulage, c'est pourquoi il s'affaisse.

Comme son cousin, le Charolais, il est affiné traditionnellement à l'air libre dans des cages à fromages installées à l'ombre avant d'entrer en cave...



© Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais



Un Mâcon s'impose... ou tout du moins un Bourgogne blanc car la petite taille du Mâconnais le fait sécher rapidement. Nous vous conseillons un Blanc du Mâconnais, Mâcon Perone Papillon. Et s'il est très sec, pourquoi ne pas aller, avec modération, sur un Whisky fumé ?

La Rigotte de Condrieu

NÉE AU PAYS DE L'EAU, DU VIN ET DU VENT



Aire de production de la Rigotte de Condrieu

Un drôle de nom bien rigolo

Bonne blague ! Oui, « rigotte » vient de « rigole ». Mais rien de particulièrement amusant à cela : une rigole ou rigot n'est autre qu'un petit ruisseau qui dévale les pentes du massif du Pilat, au Sud-Ouest de Lyon... Bref, une région assez escarpée où les vaches n'aiment guère pâturer. Plutôt le domaine de la vigne, où les vents puissants et fréquents s'engouffrant dans le relief permettent de faire sécher rapidement ces petits fromages dans des « chazières » comme c'est le cas pour le Charolais.

Petit par la taille....

La Rigotte de Condrieu est l'un des plus petits fromages de chèvre qui existe. On dit que c'est parce qu'il n'allait pas loin, qu'on le descendait tout simplement à travers les vignes vers la petite ville de Condrieu, au bord du Rhône où les mariniers locaux l'embarquaient pour leurs casse-croûtes. C'est cette proximité avec le fleuve qui lui a permis d'être connu rapidement.

Le terme Rigotte n'est attesté qu'en zone de patois franco-provençal.



Spontanément, on pense au Condrieu, bien sûr. Mais en descendant un peu la vallée du Rhône, pourquoi ne pas tenter un Grignan les Adhémar, blanc si la Rigotte est sèche, rouge si elle est encore fraîche.

La Cervelle de Canut

UNE PART ESSENTIELLE DU « MÂCHON » LYONNAIS



Région historique de production de la Cervelle de Canut



Un pot lyonnais est la boisson qui accompagne avec brio la Cervelle de Canut. Et dans ce pot se trouve un Beaujolais ! Vous avez le choix... il y'en a 12 différents, dont 10 grands crus. Tentez donc un Brouilly. Un vin frais et léger, un Bourgogne Aligoté par exemple, pourrait également dévoiler de merveilleux arômes. Nous vous conseillons un Bourgogne Aligoté Pascal Borgeot.

Rentrez dans un bouchon lyonnais, regardez la carte... il y aura forcément de la Cervelle de Canut au menu, un fromage blanc granuleux au lait de chèvre souvent additionné de crème et auquel on a ajouté des fines herbes, de l'échalote, du sel, du poivre, de l'huile d'olive et du vinaigre.

Mais pourquoi ce nom ?

Deux versions différentes s'affrontent :
- L'un soutient que les canuts, ouvriers de la soie, surnommés ainsi car ils utilisaient pour tisser une canette appelée également navette, n'étaient guère intelligents. Ceci car dans la première moitié du 19^e siècle, leurs différentes révoltes face à leurs conditions de travail épuisantes avaient été violemment réprimées. Bref, ils n'avaient guère de cerveaux... ou de cervelles.

- L'autre penche plus simplement sur le fait que les canuts, fort pauvres, n'avaient même pas les moyens de s'acheter de la cervelle. Ils cuisinaient donc leur plat de substitution préféré, la faisselle de chèvre, qu'ils apprêtaient de la même manière qu'une cervelle d'agneau.

Par ailleurs, on l'appelle aussi « claqueret » car il faut bien battre (claquer) le fromage blanc pour que la recette soit bien réussie !

En région Lyonnaise, la Cervelle de Canut est traditionnellement servie dans un bol, accompagnée de pain grillé et de pommes de terre cuites.

Rien de tel pour assaisonner une salade bien croquante, comme la frisée, la roquette ou le pissenlit.

Saint-Marcellin et Saint-Félicien

COUSINS MAIS PAS FRÈRES



Aire de production du Saint-Marcellin

Saint-Marcellin / Saint-Félicien : deux membres d'une même famille qui sont loin de se ressembler et que l'on confond pourtant souvent.

Saint-Marcellin, le dauphinois

Le Saint-Marcellin puise ses racines dans la partie Ouest du Dauphiné, au pied du plateau du Vercors en descendant vers la vallée du Rhône. Il apparaît officiellement au 15^e siècle, au lait de chèvre, puis dès le 18^e siècle, la volonté de reboisement entravant le développement du cheptel caprin, la fabrication s'est faite au lait de mélange, pour passer peu à peu uniquement au lait de vache. Il a été reconnu en I.G.P. en 2013.

Le territoire du Saint-Marcellin est à la fois composé de douces et verdoyantes collines et de montagnes calcaires, une région parcourue en permanence par des vents du Nord qui permettent de sécher les fromages, rangés dans des paniers appelés « tommiers ».

Saint-Félicien, ardéchois ou lyonnais?

C'est troublant : Saint-Félicien est une petite ville d'Ardèche où l'on fabrique du fromage de chèvre depuis des lustres, et pourtant le Saint-Félicien tel que défini par le décret de 2007 est bien un fromage au lait de vache !

La raison évoquée vient du fait que son berceau n'est pas le village de Saint-Félicien mais plutôt la ville de Lyon. Place Saint-Félicien, dit-on... Mais il semblerait pourtant qu'il n'y ait jamais eu de place Saint-Félicien à Lyon !

Au début du 20^e siècle, un crémier qui vendait du lait frais au détail, en retirait régulièrement la fine pellicule de crème – la « peau » du lait. Il aurait alors eu l'idée de la mélanger à du lait invendu et de faire cailler l'ensemble rapidement.

Tout cela pour dire que la grande différence de base entre les deux « saints » est que le Saint-Félicien est un fromage gras, qu'il est nettement plus gros que son cousin et que son caractère révèle une douceur à toute épreuve qui lui permet d'être consommé en premier sur un plateau.

Il existe deux types de Saint-Marcellin :

- Le Saint-Marcellin « sec », peu affiné, consommé plutôt dans le Dauphiné et qui se caractérise par une pâte ferme et des arômes frais.
- Le Saint-Marcellin « moelleux », ou « coupelle » affiné plus longuement en cave humide, parfois sur de la paille, à la texture très souple et coulante, qui développe des arômes prononcés. Très consommé en région lyonnaise.



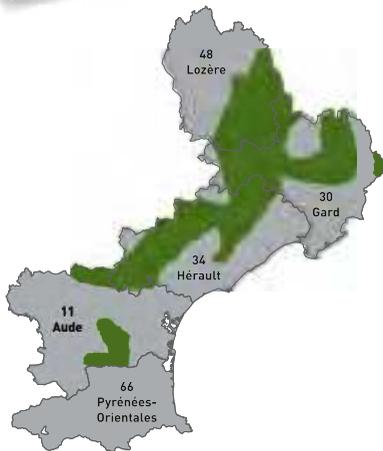
Deux propositions pour le Saint-Marcellin selon son affinage :
 Soit le rosé Côtes de Provence Château Deffends, qui se mariera très bien à un fromage sec et peu affiné.
 Soit un rosé Côtes de Provence grand cru classé Château de Mauvanne plus sec qui s'associera mieux avec un fromage plus affiné.



Le Saint-Félicien s'accordera parfaitement avec un blanc sec légèrement beurré et citronné, pour cela nous vous conseillons le Bergerac Tours des Gendres cuvée des Conti.

Péralardon

FROMAGE TYPIQUE DES MONTAGNES CÉVENOLES



Aire de production du Péralardon

Même s'il n'est pas à proprement parlé sur la Route Nationale 7, nous avons souhaité faire un petit crochet dans le pays des montagnes cévenoles à la découverte de l'ancestral Péralardon qui a survécu grâce à des hommes et des femmes fédérés par l'amour de leur pays.

Le Péralardon tirerait son nom du mot « pèbre », qui signifie piquant... mais on l'a appelé au fil des siècles de bien d'autres noms comme Pelardou, peladoun, peradou, peraldou... on retrouve aussi le mot peral, ou peralh, terme languedocien

pour « fromage frais »... ou encore l'occitan « peral », qui désigne à la fois une variété de fromage et l'égouttoir sur lequel on place ce fromage. Alors, qui croire ? D'autant que d'autres étymologistes penchent pour le pierrier, et comme ce fromage est vite sec... pourquoi pas ?

Le plus vieux fromage de chèvre ?

Pline l'Ancien fait référence au « fromage de Nîmes, de Lozère et du Gévaudan » et certains pensent alors au Péralardon... alors que d'autres associent cette référence de Pline au Cantal ou au Roquefort...

On le retrouve de façon certaine au 18^e siècle dans le Dictionnaire languedocien-français d'un naturaliste, l'abbé Boissier de Sauvages. Le péraldou ou péraldon y est décrit comme étant un « petit fromage rond et plat qu'on fait dans les Cévennes et auquel on donne un goût piquant et poivré en le frottant ou en le lavant avec de la viorne à feuilles étroites ».

Un fromage de chèvre qui doit beaucoup à la transhumance des moutons

Depuis toujours en Languedoc, des chèvres sont élevées au milieu des troupeaux de moutons de races allaitantes, permettant d'assurer viande, lait et fromages aux familles.

En effet, les races régionales de moutons, comme la Caussearde des garrigues ou la Raïole, sont parfaitement adaptées aux conditions climatiques méridionales et pâturent en parcourant infatigablement les Cévennes et Garrigues de la Lozère, du Gard et de l'Hérault jusqu'à la

Montagne Noire et les Hautes Corbières de l'Aude dans la pure tradition du pastoralisme, alternant des passages sur plusieurs étages de végétation... Adaptées au schiste et à l'arène granitique méditerranéenne, elles valorisent tout l'hiver châtaignes et glands de chêne vert, trouvant la fibre nécessaire pour ruminer dans les pousses de genêts à balai.

Mais si les agneaux boivent le lait de leurs mères, difficile pour un humain de boire ce lait de brebis très gras, très concentré. D'où la présence des chèvres à leurs côtés.



Testez le Péralardon chaud (le fromage est panné et chauffé sur une fine couche d'huile) présenté sur une salade. S'il est sec, il s'associera magnifiquement avec les cépages rhodaniens blancs roussanne, marsanne et viognier. S'il est plus humide, n'hésitez pas à le confronter avec de la syrah, du mourvèdre... Ventoux ou Costières de Nîmes iront magnifiquement. Et pourquoi pas en rosé ?

**PROJECTEUR SUR LE PÉLARDON AOP DE LA FROMAGERIE DES CÉVENNES
SOUS LE CHARME D'UN PALET LANGUEDOCIEN**

« Les clients du METRO de Paris Bercy ont été surpris et séduits lors de la dégustation de nos fromages et j'en suis fier ! », commente avec son accent chantant Nadine Tchilgadian, Responsable Commerciale de la Fromagerie des Cévennes, rentrant de déplacement de région parisienne. « Notre production est le fruit du travail assidu et consciencieux d'une équipe regroupant quatorze producteurs de lait de chèvre et dix-huit employés de la fromagerie. Chacun met du cœur à l'ouvrage pour que nos traditions perdurent tout en respectant les normes sanitaires actuelles et les attentes des consommateurs d'aujourd'hui », précise Frédéric Monod, l'enfant du Pays et Directeur de la fromagerie.

chèvres, élevées en petits troupeaux dans le respect d'une tradition pastorale millénaire, en raffolent. Longtemps considérées comme « la vache du pauvre » au cœur de territoires arides et abrupts, les chèvres affichent aujourd'hui des lettres de noblesse légitimées par une notoriété croissante des fromages nés de leur lait. C'est ainsi que le Pélardon, fromage au lait cru, entretient un lien fort avec son terroir.

“ Reconnu en AOC en 2000, puis en AOP en 2001, il bénéficie d'un cahier des charges respectueux des techniques de fabrication traditionnelles. ”

moisissures blanches mais aussi jaunes pâles ou bleutées se développent.



Un Pélardon doit être affiné un minimum de 11 jours à compter de l'emprésurage et doit aussi afficher 60 grammes sur la balance au moment de son emballage.

« Le cahier des charges de l'appellation interdit tout report par congélation du lait, du caillé et du fromage. La fabrication suit la courbe saisonnière de production de lait avec un pic au printemps. La fromagerie transforme 750 000 litres de lait annuels,

« Nous apprécions que nos acheteurs soient à l'écoute de nos préoccupations et demandeurs d'informations sur nos pratiques. »

Toute la force d'un territoire naturel composé de failles profondes et d'étendues vierges s'exporte dans ce petit fromage tout en rondeur et en saveurs : chaque palet concentre en 60 grammes tous les arômes du pays cévenol.

De cet arrière-pays méditerranéen entre garrigues et Cévennes languedociennes, le pélardon exprime les senteurs aromatiques d'une flore typique et diversifiée : graminées, bruyères, chênes, châtaigniers, genêts... Les

Les chèvres, de race Alpine, Saanen ou Rove doivent pâturer au moins 210 jours par an.

Le lait est travaillé à son arrivée de la collecte. Le caillé frais est moulé à la louche le jour même. Cette phase du process de fabrication confère finesse et onctuosité au fromage.

Les fromages sont démoulés et salés le lendemain. Leur égouttage se poursuit durant trois jours dans une salle de maturation aérée dont les conditions de température et d'hygrométrie évoluent. Une moisissure blanche de surface apparaît. L'affinage des fromages se déroule dans un hâloir. Ils sont retournés manuellement tous les deux jours. Des





“ Le retournement manuel des fromages tous les deux jours permet le développement optimal des flores d’affinage. ”

mais nous avons la capacité matérielle et commerciale à travailler un million de litres. Nous manquons de lait et encourageons l’installation de nouveaux éleveurs de chèvre avec l’aide des instances agricoles départementales et régionales », explique Frédéric Monod. « Aujourd’hui, la chèvre nourrit son homme. La filière a trouvé ses marques dans un marché du fromage concurrentiel mais où sa typicité séduit les palais les plus exigeants. »

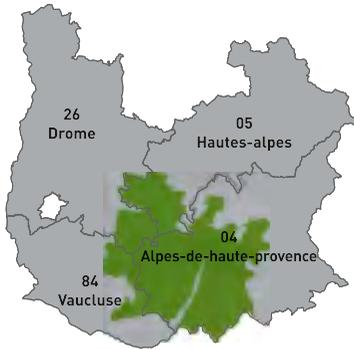
La coopérative a été créée en 1959 par une poignée d’irréductibles cévenols, décidés à mutualiser des moyens pour sortir de l’ombre un petit fromage local comptant parmi les plus vieux fromages de chèvre d’Europe. Un pari aussi audacieux que réussi. La fromagerie située à Moissac Vallée Française dans les Cévennes lozériennes produit aujourd’hui 75 tonnes de Pélardon, soit 35% du volume de l’AOP. Les producteurs fermiers en assurent les deux tiers restants. « Notre gamme compte aussi le « Moissac des Cévennes » qui entretient la tradition ancestrale d’un

égouttage dans des torchons avant d’être moulé dans des petites faisselles. Notre « Parpaillote » fait quant à elle allusion aux Parpaillots désignant en occitan les papillons blancs auxquels ressemblaient les Huguenots vêtus de leur chemise blanche, la « chemise », durant les guerres de religion qui ont frappé notre pays du 16^e au 18^e siècle. Il s’agit d’une tomme de 1,2kg qui se décline aussi en « bio » dont la demande est croissante. »



Banon

UN PROVENÇAL BIEN COUVERT



Aire de production du Banon

Nous terminons notre périple avec un dernier fromage atypique! Le Banon. Faut-il qu'il soit timide pour se cacher comme ça sous ses feuilles de châtaignier ? Ou bien aurait-il froid ?

Banon. Un village d'un millier d'âmes, perché à 900m d'altitude dans les Alpes de Haute-Provence. Au pays de la lavande, du thym, de la sarriette et du romarin. bercé par le chant des cigales et par le souffle du mistral.

Un petit fromage tout rond porte ce même nom. Car il y a vu le jour, né de l'ingéniosité des hommes à transformer le lait de leurs chèvres - l'emblématique Chèvre Commune Provençale - en un caillé doux ou caillé

présuré (à coagulation rapide) plutôt que lactique. Chaleur du pays méditerranéen oblige !

“ Déshabillez-le ! Ce pur concentré des parfums de la garrigue se révèle délicieusement coulant. ”

Mais pourquoi ces feuilles de châtaigniers ?

L'explication tient dans la nécessité de conserver les fromages lorsque les chèvres ne donnent pas le lait durant l'hiver. Les feuilles, en créant un milieu





anaérobie (sans air), retardent de fait l'affinage des banons. Cette pratique ancestrale permet d'obtenir une texture onctueuse et de développer des arômes enrichis des apports tanniques des feuilles vers le fromage. Il est d'ailleurs interdit de présenter le banon déshabillé de ses feuilles à la vente.

Typique le Banon ? Le mot ne suffit pas. Tonique, unique, inoubliable sont appropriés pour désigner un fromage de

caractère fleurant bon la garrigue du Pays de Giono. Les chèvres raffolent d'une végétation composée de genêt épineux, lavande, aubépine, genévrier, sarriette, thym... fleurissant les sols calcaires peu fertiles de ces collines méditerranéennes, adossées au plateau d'Albion et protégées par la Montagne de Lure. De quoi donner au lait un goût unique. Et maintenir un lien étroit entre le Banon et son terroir.



Le Banon développe des arômes corsés qui permettent de le marier avec des vins blancs ou rouges puissants, le tannin des feuilles de châtaigniers s'alliant bien aux tannins des rouges.

Le Banon s'associera aussi parfaitement à un Menetou Salon Blanc Domaine de l'Ermitage.

PROJECTEUR SUR LE BANON AOP DE LA FROMAGERIE DE BANON UN JOYAU FROMAGER AUX PARFUMS DE HAUTE-PROVENCE



La fromagerie de Banon est l'unique transformateur d'une des plus petites AOP de France dont la filière compte aussi dix-huit producteurs fermiers pour une production totale annuelle de 75 tonnes.

L'artisan fromager de Banon porte haut et fort les couleurs de cette star des plateaux. « Toute l'équipe, de 21 à 30 personnes selon la saison, est fortement impliquée », explique Géraldine Casella, Directrice du site depuis 2007. « Nous collectons nos huit producteurs de lait toutes les 48 heures. La fabrication démarre à l'arrivée du camion. Le lait cru et entier est réchauffé à 32°C. Il était ancestralement travaillé immédiatement après la traite. Le caillage dure 2 heures après adjonction de la présure. Le caillé est ensuite moulé à la main avant une phase d'égouttage en moule de 24 h à 25°C. Les fromages sont régulièrement retournés. » Démoulées puis salées au sel de Camargue, les tomes fraîches vont s'affiner entre cinq à dix jours avant d'être pliées dans des feuilles de châtaigniers.

“ L'affinage des fromages habillés de feuilles rousses maintenues par un lien de raffia dure au minimum dix jours. ”

« En Provence, les banons se mangent plus affinés qu'ailleurs, crémeux, « à la petite cuillère », poursuit Géraldine Casella. Une durée d'affinage variant de quinze jours à deux mois permet de satisfaire tous les palais. « La reconnaissance du banon en AOC puis en AOP en 2003 a boosté la notoriété de notre région et de son fromage traditionnel. Un cahier des charges rigoureux garantit une authenticité « officielle » au produit. Une reconnaissance méritée pour un fromage qui a bien failli disparaître dans les années 1960 ! Le fondateur de la Fromagerie de Banon en 1958, Romain Ripert a été un visionnaire. »

Le site est agrandi lorsqu'il est racheté en 1996 par Alexandre Grégo. Il est ensuite associé pour la commercialisation des fromages en 2008 avec la Fromagerie de l'Étoile de Saint-Just-de-Claie dans l'Isère avant d'être acheté par la Fromagerie Pochat d'Annecy en 2014. « 60% de notre production passe par la base logistique de Saint-Just de Claie. Nous assurons la vente des 40% restants sur

des marchés plus locaux, en particulier les entrepôts METRO de Venelles près d'Aix et des Pennes-Mirabeau à Marseille où nous participons régulièrement à des animations clients. Entrer en contact direct avec ses clients est fondamental. Nous servons de nombreux restaurateurs dont des étoilés et des crémiers.»

« Le référencement national au sein de



l'enseigne METRO permet de donner accès à cette appellation à tous les restaurateurs et revendeurs spécialisés partout en France ».

Combien de feuilles autour d'un fromage ? Six à douze. Combien de feuilles nécessaires à l'année au service « pliage » ? Six à sept millions !





Deux salariés de la Fromagerie partent chaque automne ramasser ce précieux butin dans les Cévennes. À leur retour, les feuilles sont mises à sécher. Elles seront humidifiées et essorées avant d'envelopper les fromages. Assister au pliage des banons est une belle et émouvante démonstration d'un savoir-faire perpétué depuis plusieurs siècles sous le soleil de Provence.

“ Les feuilles, c’est nous aussi ! ”

Chapeau bas à ces dames aux mains expertes qui en « plient » jusqu’à 500 par jour. Sans précipitation et avec application !

Ainsi s’achève notre périple le long de cette célèbre Route Nationale 7 qui, vous l’aurez compris, gagne également à être connu pour ses nombreux fromages, tous plus typiques les uns que les autres. À vous à présent de les faire découvrir et redécouvrir en les mettant à l’honneur sur vos tables et étales.





Bienvenue au restaurant *Michel Chabran,* *à Valence*

L'AMOUR DES GRANDS FROMAGES

Michel Chabran voit grand. « Grand et beau à la fois » ! Aussi bien dans la présentation de ses fromages que dans la conduite de ses affaires. « Lorsque la roulante traverse la salle, nos clients en prennent plein les yeux ! Il est fréquent que le fromage remplace ou précède le dessert initialement choisi », explique le chef Étoilé, qui avoue « aimer les grands fromages ».

Une grandeur exprimée par leur renommée et par leur taille, à l'exemple d'appellations d'origine protégée 100% fermières comme le Salers ou le Beaufort d'alpage, qui y affichent depuis longtemps leurs lettres de noblesse.

“ Oser présenter des fourmes cantaloues de 45 kilos ou des demi-meules de fromages des Alpes a été un pari réussi. ”

« Les gens s'en souviennent. Rien à voir avec trois morceaux de fromage dans une assiette ! J'aime les produits d'exception, ceux qui font les beaux plateaux. Un jour, je cherchais des gros Mont D'Or et des gros Reblochons au METRO de Valence. Le responsable Crèmerie m'a orienté vers un magnifique Beaufort d'été. Je l'ai écouté, sourit le restaurateur, fidèle à l'entrepôt valentinois depuis 1994. Les fromages sont choisis à leur stade optimal en accord avec leur saisonnalité. »

« Nous accompagnons nos clients dans leur choix pour ravir leurs convives, tout en leur faisant gagner du temps. »

souligne Céline Gaggioli, chargée de clientèle au METRO de Valence. Du Reblochon fermier, de la Fourme d'Ambert, du Bleu de Sassenage, du Gruyère suisse... le choix sur la roulante évolue au gré des saisons. « Les chèvres » occupent le moment venu une place de choix car Michel Chabran n'est pas homme à renier ses origines mi-drômoises mi-ardéchoises.



C'est en 1935 que Charles et Léonie Soubeyrand, ses grands parents maternels achètent le café du village à Pont de l'Isère en bordure de la Nationale 7. Lorsqu'il est question de le vendre en 1960, Michel du haut de ses quinze ans s'y oppose.

“ La Nationale 7, c'est la vie ! Tellement de gens y passent, du soleil, des bons fruits... ”

L'adolescent fera ses classes chez Pic. Un choix royal pour trois années

d'apprentissage affirmant sa vocation. « Il faut être fou pour choisir ce métier et cette vie ! ». Une vie bien remplie. Le restaurant s'est agrandi en plusieurs étapes et l'hôtel Trois Étoiles accompagne sa renommée.

S'en suit le « Chabran drive », le 1^{er} Drive gastronomique au monde qui voit le jour au Pont de l'Isère. Michel en est fier. Et prochainement, l'espace gourmand va être agrandi et ouvert côté route.

« J'écoute mes clients, leurs envies. Les bonnes idées jaillissent souvent de là », affirme le maître des lieux. Des lieux qui comptent aussi aujourd'hui Le Bistrot des Clercs dans le vieux Valence et Le Quai à Tain L'Hermitage. Carole et Louis, deux de ses cinq enfants l'ont rejoint dans l'aventure familiale.

Entre vignes et potager, Michel vit dans la ferme d'origine d'Alphonse et Eugénie Chabran, ses grands-parents paternels. « Être élevé entre une ferme et un bistro, cela marque l'esprit et le palais ! » confie dans un éclat de rire ce passionné de la vie, sportif, joueur et confiant dans un avenir où fleurissent encore mille et un projets.



Ma région Val de Loire

LE PARADIS DES FROMAGES DE CHÈVRE

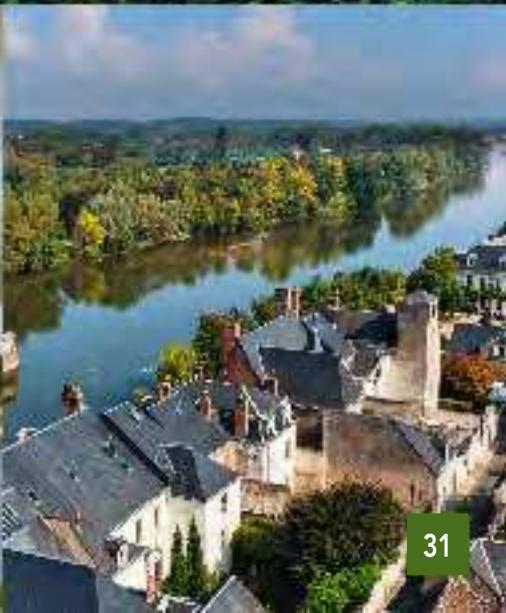


La Loire... le plus long fleuve français prend sa source à plus de 1000 km de son estuaire. Elle remonte d'abord vers le Nord, puis oblique tranquillement vers l'Ouest à partir de la région de Sancerre.

Le fleuve a toujours été capricieux amenant crues, sécheresses ou glaces en fonction des saisons, mais aussi des bancs de sable façonnés par le courant variant d'un jour à l'autre. De ce fait, la navigation a toujours été très difficile, et dès le Moyen Âge des digues ou des levées, comme on dit en Anjou et en Touraine, ont été construites pour tenter d'éviter les inondations et augmenter le débit estival afin de rendre le commerce fluvial plus facile et la vie des riverains moins humide.

Les crues ont d'ailleurs rendu les terrains bas inondés très fertiles. Cependant, le tuffeau, pierre calcaire emblématique du Val de Loire, affleure et assèche les parcelles. Il forme des falaises et favorise l'aménagement de maisons troglodytes et de caves idéales pour vieillir vins et fromages.

Et qui dit vignoble dit chèvres, car si la vigne a besoin d'un stress hydrique pour exalter tous ses arômes, la chèvre permet d'entretenir les chemins viticoles souvent escarpés, et se contente au passage d'une ration alimentaire plus petite qu'une vache.





En amont : le Sancerrois et son Crottin de Chavignol AOP

“ Ne croyez pas ceux qui prétendent que le crottin des chèvres est à l’origine du nom du fromage ! ”

Nous sommes au bord de la Loire, les chèvres vont boire au fleuve dans des trous appelés « crots » qui permettaient également aux femmes de laver le linge. Avec l’argile de ce bord de Loire on fabrique des petites lampes à huile qui ont également servi de moule d’égouttage aux fromages.

Ici, la chèvre est de race alpine obligatoirement, la plus proche de la race sancerroise aujourd’hui disparue. Pas plus de 12 chèvres par hectare de surface herbagère. Le crottin de Chavignol est fabriqué au lait entier et cru issu de 4 traites maximum, en utilisant une technologie lactique avec un caillage très lent de 24 heures minimum. S’il se couvre de points de moisissures bleues, pas de panique ! C’est parfaitement normal, et d’ailleurs c’est comme cela que les Sancerrois l’apprécient.

• **Mi-sec** : c’est le plus jeune, à peine plus de 10 jours, il est blanc, avec une « peau » plissée formée de levures, tout doux et fondant en bouche.



- **Bleuté** : légèrement fleuri d’un pénicillium (c’est une moisissure, un champignon) d’abord blanc puis bleu, il reste un peu humide, la pâte devient peu à peu collante, mais toujours avec une fine saveur caprine.
- **Bleu** : des arômes de champignons et de sous-bois apparaissent. Et quand il est très sec, les champignons bleus

l’ayant asséché pour se développer, des arômes de noix et de noisette deviennent prédominants.

- **“Repassé”** : après une phase d’affinage classique, le fromage est conservé dans des pots en grès pour garder toute son humidité. Là, on peut parler de caractère très affirmé (réservé aux connaisseurs... et à consommer à deux !).



Avec un blanc de sa région d’origine, surtout quand il est sec. Sinon, plus jeune et frais, n’hésitez pas à tenter un rouge même tannique.

Sainte-Maure-de-Touraine AOP : un fromage d'origine mauresque

“ C'est le Sainte-Maure-de-Touraine, le fromage de chèvre qu'on aime... Il suffit d'y goûter une fois pour vous en lécher les doigts ! ”

Tel est le célèbre refrain repris lors de la foire aux fromages qui a lieu le premier week-end de juin dans la petite ville de Sainte-Maure-de-Touraine, à 40 km au sud de Tours, et relayé par la Commanderie du fromage de Sainte-Maure-de-Touraine.

Un peu d'histoire

En 732, Charles Martel écrasait l'armée de l'Émir de Cordoue mettant fin à l'invasion des Maures alors que remontant vers le Nord, ils avaient mis à sac toutes les villes traversées de Bordeaux à Poitiers, et se dirigeaient vers Tours. C'est la fameuse « bataille de Poitiers » pour les Francs, « bataille du pavé des Martyrs » pour les Maures. Sauf qu'il est à peu près sûr qu'elle n'a pas eu lieu à Poitiers mais beaucoup plus proche de Tours, sur un promontoire et un goulet d'étranglement pour redescendre vers la plaine de Tours. Plus précisément à Sainte-Maure-de-Touraine.

Dans la suite de l'armée des Sarrazins, les cantinières de l'époque avaient des chèvres pour nourrir les soldats.

“ Les chèvres, outre le fait de se contenter de peu de nourriture, sont également capables de brouter en suivant un rythme assez rapide, contrairement aux vaches. ”

On raconte que des femmes mauresques sont restées sur place et qu'elles ont appris aux femmes de la région à faire des fromages.



À quoi sert la paille ?

Le Sainte-Maure-de-Touraine est un fromage lactique de chèvre, au lait cru, en forme allongée de cylindre tronconique (un bout plus gros que l'autre), recouvert de cendres et traversé par une paille. Cette paille de seigle joue 3 rôles :

“ Le saviez-vous ? La culture, la récolte et la confection de la paille sont confiées à un centre d'aide par le travail (ESAT), une jolie forme de démarche sociale et solidaire ! ”

- Éviter que ce long fromage frais ne casse au démoulage.
- Drainer pour faciliter l'évacuation de l'humidité de la pâte.
- Marquer le produit, chaque paille étant gravée des mots AOP Ste-Maure-de-Touraine, du nom du producteur et du numéro d'agrément sanitaire de l'atelier fermier ou laitier.

Pourquoi cette cendre ?

Au 19^e siècle, Balzac écrit « il est conservé dans la cendre des javelles de sarments ». Une javelle est un fagot. En région viticole, les sarments sont brûlés et la cendre est récupérée pour être saupoudrée sur les fromages. Autrefois, cela permettait simplement de repousser mouches et insectes présents dans les lieux d'affinage, ou d'éviter que les fromages ne collent entre eux, ou encore de masquer des moisissures bleues pouvant apparaître comme sur le Chavignol. Aujourd'hui, on sait que cela permet de mieux maîtriser l'égouttage et la pousse de la croûte levurée.

Par quel bout l'entamer ?

Une superstition locale dit que si on coupe le petit bout en premier, on coupe le lait du pis de la chèvre ! Mais si vous mettez longtemps à le découper, le fait de laisser le gros bout va permettre d'éviter qu'il ne dessèche trop.



Avec un rosé tirant sur le moelleux comme le Noble Joué (rosé de Touraine), ou bien « un verre de Breton » suggéré par la Commanderie (rouge de Bourgueil ou Chinon, issus de cabernet franc).



Aux confins de la vallée du Cher et de la Sologne : le Selles-sur-Cher

Les terroirs sableux et argileux de la zone d'appellation n'ont jamais été propices à l'élevage de vaches ou à la culture intensive de céréales, certains parlent même « de faible intérêt agronomique »... sauf pour l'élevage de chèvres. Le Selles-sur-Cher était à la base un fromage d'économie domestique, servant d'abord à nourrir la famille, puis, s'il en restait, était vendu aux coquetiers, ramasseurs d'œufs et de volailles qui le revendaient dans la ville de Selles. D'où son nom.

Une forme ronde originale en Val de Loire
On dit que les fermières de cette région ont décidé de mettre le caillé lactique de chèvre dans un format rond pour être

originales face aux autres fromages de chèvre du Val de Loire : crottin d'un côté pour le Chavignol, longue bûche de l'autre pour le Sainte-Maure-de-Touraine et entre les deux, les pyramides de Pouligny, St-Pierre et de Valençay.

En tout cas, cette forme singulière a pour conséquence un affinage assez rapide de l'ordre de 10 jours ou trois semaines après sa fabrication pour un affinage parfait. Il vous faudra donc le manger vite... Sauf si vous l'aimez bien sec.

Place au Berry : le Valençay AOP

La zone de production du Valençay est constituée de 4 régions naturelles très singulières : le Boischaud Nord, la zone « historique », la Champagne berrichonne, le domaine aujourd'hui des grandes

cultures, la Brenne et le Boischaud Sud et leurs traditions d'élevage bovin allaitant et caprin.

30% de la surface en herbe de la zone est en prairie naturelle, composée exclusivement d'espèces végétales poussant de manière spontanée.

Pourquoi une forme de pyramide maya ?
La forme actuelle a évolué au fil des siècles. À la base, c'est celle du clocher de l'abbatiale de Levroux. Mais Talleyrand, recevant Napoléon dans son château de Valençay, aurait fait couper la pointe de façon à ne pas lui rappeler ses campagnes d'Égypte aux pyramides pointues.



 Selles-sur-Cher : rouge quand il est jeune, blanc quand il est sec, à vous de tester l'harmonie que vous préférez. Très apprécié à l'apéritif car il se coupe très bien en fines lamelles, ou se brise quand il est bien sec.

 Un autre Valençay ! **C'est la seule AOP qui existe sous le même nom en vin et en fromage...** alors, profitez-en ! Autrement pourquoi pas une bière blonde légère ? Son côté pétillant va se combiner avec le fondant de la pâte et ses arômes un peu miellés vont créer une belle harmonie et faire ressortir les notes de noisette du fromage.

Poulligny-Saint-Pierre AOP : un blanc dans un univers cendré

Le Parc Naturel Régional de la Brenne, partie occidentale du Berry, au climat doux et océanique, est le terroir du Poulligny-Saint-Pierre. Ces terres sont peu propices aux cultures car les sols argilo-calcaires sont trop humides en hiver et trop secs en été.

Dans cette zone marécageuse, des moines eurent l'idée dès le 12^e siècle de créer des chapelets d'étangs et cette

région est devenue au fil des siècles le repaire de nombreux animaux sauvages protégés... et de chèvres.

22 communes seulement dans cette AOP !

Le Poulligny-Saint-Pierre et le Valençay sont des cousins germains, mais eux aussi présentent des caractéristiques qui les différencient. On trouve trace écrite de la pyramide du Poulligny-Saint-Pierre dès le 18^e siècle, faite d'après la forme d'un clocher tout comme son voisin. Mais la

ressemblance s'arrête là. Car l'aspect extérieur est très nettement différent. Ici pas de cendre, mais une belle croûte dans les tons blanc/ crème, recouverte d'un fin duvet blissé tirant légèrement sur le bleuté lorsqu'il s'affine. C'est d'ailleurs la finesse de sa pâte qui séduit les connaisseurs...



Parfait avec un hydromel et plus globalement avec du miel, pourquoi pas du miel à la truffe ?



Impossible de quitter le Val de Loire en n'ayant parlé que des fromages AOP. Car la filière caprine est composée de nombreuses petites unités de fabrication fermières et laitières. L'imagination des fromagers est immense, et chacun veut se démarquer en ayant un fromage qui sorte de l'ordinaire, facilement reconnaissable avec une forme étonnante ou une technologie peu utilisée par les autres. Chez METRO, le Chinonais ou le Sein de Nounou en sont deux exemples parmi d'autres !



Plateau gourmand de 5 chèvres AOP du Val de Loire



Portrait de *Ludivine Coculet et David Huard*

UNE RELATION DE CONFIANCE



Des compétences croisées alimentent des échanges constructifs et durables, efficaces dans la relation commerciale et agréables sur un plan humain.

« Soyons clairs, annonce d'emblée Ludivine Coculet, Manager Produits frais à METRO Angoulême, c'est une vente assistée que les clients peuvent trouver chez nous s'ils le souhaitent. Nous avons la capacité de leur proposer un large éventail de fromages en fonction

de leur saisonnalité, des nouveautés, des promotions, de leur donner des explications sur telle ou telle production, d'argumenter nos propres choix à l'achat... Le fait de bien connaître nos clients nous permet de personnaliser nos propositions et de faire en sorte qu'elles répondent au mieux à leurs attentes. Lorsque vous rencontrez certaines personnes cinq matins d'affilée dans la semaine, cela crée inévitablement des

liens. Une vraie relation de proximité... » Ce n'est pas David Huard, crémier-fromager à Cognac, qui la contredira dans cette analyse clairvoyante et sans ambiguïté. Il reconnaît pour sa part « avoir une relation affective avec toute l'équipe qu'il côtoie depuis plusieurs années. »

D'ailleurs en ce matin de printemps 2017, les discussions vont bon train pour un remplissage réfléchi du chariot de David.

« Une relation basée sur l'échange permet d'avancer et de progresser, explique le crémier-fromager. Rien n'est figé dans le monde d'aujourd'hui. Il serait dangereux de stagner dans des convictions ou de refuser de faire évoluer son offre.

“ Nous avons de la chance, le monde du fromage est infini dans sa diversité, ses richesses aromatiques, ses produits classiques, pour certains millénaires, et ses nouveautés, des petites « perles » qui ne demandent qu'à séduire. ”

C'est un monde en mouvement à la fois traditionnel et moderne ! J'y suis entré par conviction et par passion. » Le passionné repartira ce matin là avec une meule de Comté de vingt-quatre mois, des Saint-Nectaires fermiers, un fromage d'Abondance, du Parmigiano Reggiano, des petits Pavins, des Murois, du Roquefort, plusieurs « Chèvres » locaux, des Tommes limousines...

Avant d'être crémier-fromager ambulant - un métier qu'il a choisi « par envie » - David Huard a été frigoriste-cuisiniste. Une expérience dans la maîtrise d'atmosphères contrôlées qui ne peut que servir les bons soins prodigués à des fromages ! Le professionnel jongle aujourd'hui régulièrement avec une cinquantaine de

variétés différentes présentées dans son camion sur les marchés de Cognac et de Brizambourg, chacun deux fois par semaine et sur le marché semi-nocturne d'Aumagne qu'il a initié. « Grâce à METRO, je propose un véritable tour de France des Fromages sans avoir à arpenter tout le pays pour mes appros ! Je cultive l'art du 99% au lait cru, histoire de ne pas concurrencer les GMS avoisinantes ! » L'homme aime plaisanter, rire, partager sa bonne humeur, l'amour de son métier et sa passion pour...le rugby. Son béret en témoigne.

“ Mon objectif est d'offrir à mes clients le top du top de la qualité. Je n'ai jamais été déçu par mes achats que nous raisonnons avec Ludivine et son équipe, essentiellement en fonction de la saison. ”

Un Reblochon d'été ne sera pas le même que celui fabriqué en décembre ! J'ai hésité avant d'acheter des meules entières de Comté ou d'Abondance. J'avais un peu d'appréhension quant à leur écoulement. En fait, j'ai bien fait d'écouter les conseils de Ludivine. Une meule de Comté peut partir en moins de deux mois et la cave de vieillissement que j'ai aménagée chez moi me permet de bien gérer mes stocks. Une offre variée et abondante appelle la vente. Je connais bien mes

clients, essentiellement des autochtones à raison de 150 à 200 personnes servies par semaine. » Un nombre qui s'accroît durant l'été avec la population touristique. Pour Ludivine Coculet, il est difficile de dire si le monde du fromage est venu à elle ou si c'est elle qui s'est dirigé vers lui. Un parcours professionnel clairvoyant et réfléchi a conduit la jeune femme dynamique et altruiste au rayon Marée de METRO Angoulême en 2011. Auparavant, des études en commerce international et en force de vente suivies d'une ascension rapide depuis un job d'été jusqu'à un poste de Responsable de secteur Hygiène et Qualité chez Leclerc laissaient présager un bel avenir professionnel. Mais une cinquantaine de personnes sous sa coupe, 80 heures de travail par semaine, un bébé à la maison... la font réfléchir et remettre son CV sur le marché. Très vite repérée, elle entre alors au METRO d'Angoulême comme assistante manager au rayon Marée. Elle y obtient sa Certification de Qualification Professionnelle (CQP) avant d'intégrer l'équipe Beurre Œufs Fromages en 2013. « Je ne connaissais pas grand-chose en fromages, sourit la jeune femme, qui avoue aussi aimer apprendre. Fidèle à elle-même, celle qui aime aussi lire, cuisiner et manager, ne fera pas les choses à moitié. Encouragée par sa hiérarchie, Alain Aymond, son directeur puis son successeur, Marc Bebic, « la battante » se lance dans le concours des Ambassadeurs « Fromages » de METRO. Un travail colossal qu'un mois de





préparation ne suffira pas à valider. Qu'à cela ne tienne ! Ludivine se prépare sur la longueur. Elle valide son CQP fromages et produits laitiers, une première étape, avant d'être reçue l'année suivante au concours d'ambassadeur. Elle y présente avec brio un fromage monastique, La Trappe aux noix d'Echourgnac (Dordogne), devenue depuis une des meilleures ventes du rayon. « J'ai beaucoup appris, se réjouit la manager. Ce concours peu ordinaire, exigeant en travail donne des acquis solides, une confiance en soi et la volonté de transmettre ce savoir. Il donne une légitimité et un élan. »

« J'ai gagné en confiance dans mes relations avec mes clients et mes fournisseurs. Des connaissances solides permettent de parler la même langue que les professionnels. C'est indispensable

pour établir et entretenir une relation durablement efficace. Faire du commerce n'exclut pas le respect de chacun, c'est une règle d'or adoptée chez METRO », poursuit Ludivine. Même si l'entrepôt d'Angoulême ne dispose pas pour l'heure de cave ni de meubles à fromages, l'offre n'en est pas moins très variée. « Nous mettons nos produits en avant sur de petits podiums à l'entrée du rayon, organisons des dégustations... » Ludivine entretient des relations personnalisées avec les crémiers fromagers et les restaurateurs de sa région, dont plusieurs Étoilés. Développer la vente de meules entières compte parmi les défis relevés avec succès. « Ces gros fromages de garde impressionnent et séduisent. Leur histoire est indissociable de leur vente. Les gourmets rêvent d'alpage et d'horizons ouverts... ». Mettre les

fromages à l'honneur et créer des « Corner fromages » chez les bouchers-charcutiers, par exemple, figure parmi les initiatives actuelles. « Nous aidons à l'implantation du rayon, formons les vendeurs, conseillons bien sûr les achats... »

“ Pouvoir acheter un morceau de vrai fromage de raclette le dimanche matin devient un « extra » au même titre qu'un gâteau dominical ! ”

Ludivine Coculet est fière de mentionner « la Cuccina di Mama », une pizzeria et boutique italienne haut de gamme qui lui achète tous ses fromages italiens, dont un Gorgonzola à la cuillère, un Parmigiano Reggiano longuement affiné, du Pecorino Pepato, une Mozzarella et une Burrata au lait de bufflonnes... Quant à des restaurants comme la Grange aux Oies à Nieuil ou la Ribaudière à Cognac, leur proposer un Persillé de Tignes affiné à souhait, une demi meule de Comté, de l'Étivaz du Pays d'En Haut ou du Maréchal suisse affiné avec des fleurs... suscite inmanquablement un intérêt profitable à chacun.

Sur son marché semi-nocturne d'Aumagne - de 21 heures jusqu'à parfois tard dans la nuit ! - David Huard propose des barquettes de dégustation accompagnées d'un bon vin évidemment dignement accordé aux fromages présentés. « Ce marché attire de nombreux anglais. Du Cheddar fermier et du Stilton ont du succès. » David propose aussi un « pain perdu auvergnat » à base de pain aillé, de jambon et de truffade qui attire ses fidèles. Associé pour la circonstance à un boucher et un boulanger tous deux prénommés David, le trio a créé son « David Burger » où chacun met la main à la pâte. Morbier, Fourme d'Ambert ou Gorgonzola s'associe au pain brioché et aux steaks de ses deux acolytes. « Traditionnel et moderne à la fois, le monde du fromage est une grande famille dans laquelle l'ennui n'existe pas ! À chacun d'apporter sa pierre à ce puissant et bel édifice ! » concluent Ludivine Coculet et David Huard.



Le Salers AOP de la *Société fromagère du Livradois*

UN FROMAGE ÉLÉGAMMENT RUSTIQUE

L'unique affineur de Salers AOP à Salers aime dévoiler les charmes de ce fromage robuste, 100% fermier et uniquement produit à la belle saison.

« N'ayons pas peur des mots, nous sommes fiers de cette cave ouverte à Salers depuis 2011 », explique Philippe Thuaire, dirigeant de la Société fromagère du Livradois avec son frère Didier.

« Nous avons désormais les moyens de travailler et de communiquer sur ce fromage fermier d'exception. Nous y recevons nos clients qui découvrent la façon dont nous élevons avec passion près de 1 000 fourmes de Salers produites par dix producteurs de la zone. Les responsables METRO France ont pu dernièrement apprécier ce site, ce fromage et son village ! Nous travaillons avec METRO depuis près de trente ans. Notre gamme de fromages historiquement auvergnats et essentiellement au lait cru a été élargie au fil des ans. Nous avons également développé des sites extérieurs avec une gamme de fromages de chèvres autour de Rocamadour. En Haute-Savoie, près de Thônes, nous affinons du Reblochon fermier et développons depuis 1992, un fromage à raclette, le Brezain, fumé au feu de bois. Le choix du "haut de gamme" nous positionne sur la gamme Premium de METRO et a durablement fidélisé cette relation commerciale. »

L'entreprise familiale « la Société fromagère du Livradois » a été créée en 1949 à

Fournols par Léon Thuaire, le grand-père de Philippe et Didier. Elle évolue ensuite aux mains de leurs parents avant que les deux frères en prennent à leur tour les rennes. L'entreprise collecte et transforme 50 millions de litres de lait par an. Elle compte plusieurs sites de fabrication et d'affinage dans plusieurs montagnes d'Auvergne, « tous au-dessus de 1 000 mètres d'altitude ». Le Bleu d'Auvergne, la Fourme d'Ambert, le fromage de raclette et le Fournols sont fabriqués à Fournols ; le Saint-Nectaire laitier et la Tomme de montagne à Tauves dans le Puy-de Dôme.

Le Salers et le Saint-Nectaire fermier sont affinés à Allanche dans le Cantal et enfin le Salers à Salers. Au-delà du symbole « du Salers à Salers », les frères Thuaire et leur

équipe mettent leur énergie et leur savoir-faire au service de ce fromage unique au monde.

“ Le Salers AOP est un fromage fermier d'exception ”

Cette fourme de 45 kilos à l'allure majestueuse renaît chaque printemps de la générosité de la nature et du savoir-faire d'une centaine de producteurs fermiers. Qu'on se le dise : c'est uniquement lorsque les vaches sortent de l'hiver et des étables pour se régaler de l'herbe tendre des pâturages que le Salers AOP reprend forme.





“ Produit pendant la mise à l’herbe du 15 avril au 15 novembre, il est aussi exclusivement fabriqué dans les exploitations agricoles. ”

Né dans l’écrin sauvage des estives cantaliennes et du savoir-faire de ses buronniers, le Salers a sauvé son âme grâce à la ténacité et la clairvoyance d’irréductibles gaulois.

“ Ce fleuron du plateau auvergnat peut se vanter d’être la seule appellation d’origine protégée 100% fermière parmi l’ensemble des appellations fromagères françaises. ”

C’est dans une belle grange de pierres et de lauzes située à l’entrée de l’un des plus beaux villages de France que l’entreprise Thuaire dévoile les secrets d’un fromage « vieux comme le monde » à ses visiteurs. Pour entrer dans le vif du sujet, la visite de la Cave de Salers débute au cœur de la cave d’affinage abritant plus de mille fourmes de Salers. Un vrai spectacle. Et un plaisir de tous les sens.

Dominique Varlet, maître-affineur, est le gardien attentionné du temple. « Nous retournons et frottons chaque pièce une fois par semaine.

Il faut un tour de main pour retourner manuellement 45 kilos de fromage d’un bloc. À raison de 70 pièces retournées à l’heure, cela représente plus de 2,5 tonnes de fromages ! explique Dominique Varlet.

L’affinage dure au minimum trois mois.



Mais nous pouvons aussi vous faire goûter du fromage de plus de deux ans d’âge ! Les fromages sont achetés « en blanc » aux producteurs. Les fourmes de chacun présentent une palette aromatique unique. La tenue de la pièce, le croutage, et bien sûr le goût sont différents selon les exploitations et même les prairies pâturées par les vaches. L’affinage va révéler et magnifier toutes ces saveurs. Nos clients sont stupéfaits de cette diversité. »

“ Nous élevons nos fromages tels des grands crus. Avec amour. ”

Le procédé de fabrication du Salers a été préservé au fil des ans et des différents décrets, AOC d’abord en 1961, puis AOP en 1993.

“ Travaillé immédiatement après chaque traite, le lait entier et cru est emprésuré dans la précieuse « gerle » en bois. ”



Les échanges entre ces deux produits vivants que sont le lait et le bois confèrent une large part de la typicité du Salers AOP. Brisé au tranche-caillé, rassemblé à l'aide de la « frénial » puis pressé de sept à quinze fois, le caillé devient une tomme restant sous presse pendant douze heures. Emiettée avant d'être salée dans la masse, elle est ensuite montée en une pièce de 45 kilos dans un moule enveloppé d'une toile de chanvre. Un second pressage est réalisé durant 48h ponctué de retournements et de changements de toiles. Ce procédé ancestral fait du Salers une pâte pressée non cuite.



Au dessus de la cave, un espace exposition invite à la rencontre des dix producteurs fournissant La Cave de Salers.

Leurs portraits, la description de leur exploitation, un film, des bornes interactives sont autant de façons de rendre hommage à leur travail fait de savoir-faire et de passion.

Au magasin, Nathalie Brugerolles, une enfant du Pays, ne tarit pas d'explications à ses clients. « Que ce soit aux autochtones ou aux touristes, je propose systématiquement une dégustation. » De cette mise en bouche naissent des commentaires et un échange sympathique, souvent formateur. « Il est de notre devoir de communiquer sur ce produit qui a su conjuguer modernité et tradition. Ce n'est pas difficile car il est l'expression du terroir que nous aimons ! »



À NE PAS CONFONDRE

Quelques précisions utiles : tout le Salers n'est pas fait avec du lait de vaches salers car le décret autorise d'autres races de vaches. Les 10% de la production provenant d'un lait de salers sont estampillés sur chaque pièce de l'empreinte « Tradition Salers ». Le Salers, toujours 100% fermier, porte une plaque de plastique rouge qu'il troque pour une plaque verte lorsqu'il devient « Cantal fermier » durant les mois d'hiver (en dehors de la période de fabrication du Salers d'avril à novembre). Le Cantal AOP est essentiellement laitier. On distingue le doux, l'entre-deux et le vieux en fonction des stades d'affinage. Quant au Laguiole AOP, plus spécifiquement aveyronnais, il porte une plaque et un tatouage à l'effigie d'un taureau aubrac. Pas question de renier ses origines !



Osez un blanc tonique comme le Bourgogne Chardonnais Marcel Couturier. Ce blanc légèrement boisé et toasté vous permettra d'obtenir un accord harmonieux qui domptera à merveille la puissance du Salers.



Le Langres fermier AOP de la *Ferme Remillet*

UN CARACTÈRE HORS DU COMMUN

L'unique Langres AOP au lait cru est fermier. La famille Remillet est le gardien de ce temple fromager de la Haute-Marne.

Le Langres est source de plaisir. Du nom d'un village et d'un plateau dont on sait par la météo nationale que les températures descendent très bas l'hiver, ce petit fromage ravit tous les sens. L'œil est séduit par une croûte jaune clair à brun-rouge, avec éventuellement un petit duvet blanc virant au rouge brun en cours d'affinage, le toucher par une pâte souple, le nez par un parfum intense et typé, le goût enfin par une saveur caractéristique, unique, agréablement forte car sans outrance. La pâte présente un cœur blanc lisse et une couche crémeuse sous croûte. Qu'en est-il de cette drôle de petite fontaine creusée en son sein ? L'explication est simple : elle se forme tout naturellement dès que le fromage est démoulé car le Langres n'est jamais retourné. Une vraie singularité dans le monde des fromages français. Cette petite cuvette va se creuser plus profondément tout au long de l'affinage. Une aubaine pour ceux (et celles) qui y glisseront quelques gouttes de Marc de Bourgogne ou de champagne avant dégustation !

« Vous savez, pour faire du fromage, il ne faut pas que du lait et des ferments ! Il faut aussi des gens atypiques ! » annonce sans sourciller Sylvain Remillet, à la tête de la fromagerie familiale sise dans le petit



village de Genévrières en Haute-Marne. À deux pas, la ferme, familiale elle aussi.

“ Le Langres AOP est fabriqué par trois fromageries dont un seul producteur fermier. ”

Un troupeau de 140 vaches y produit le lait transformé chaque jour en Langres AOP et en fromages frais et demi-frais. Une gamme complète au lait cru dont les derniers nés, des Val Morel aromatisés, ont été créés par Marie, fille et bras droit de Sylvain à la fromagerie. Flash back sur une famille dont la « typicité » s'identifie à une passion chevillée au cœur.





« Il y a trente ans, nos parents élevaient quelques vaches dans une étable entravée. Nous avons commencé à transformer du lait en faisselles par nécessité. » confie Sylvain Remillet, aujourd'hui associé dans l'entreprise familiale.

“ Les années de « vache maigre » ne s’effacent pas de la mémoire. Nous avons démarré en investissant 30 francs dans du ciment ! ”

« Puis nous avons peu à peu étoffé notre gamme de fromages frais et avons démarré la fabrication de Langres au lait cru. Sa reconnaissance en AOC en 1991 a boosté sa production en général et la notre en particulier. Sans une reconnaissance officielle du Langres, nous n'aurions pas autant investi. » En 2007, la

fromagerie de 400m² ne satisfait plus aux besoins de la structure. Les frères Remillet décident d'investir dans une fromagerie neuve de 1 100m² aux portes du village. « Tout passionnés que nous sommes, 1,5 million d'investissements sur le dos n'aident pas à dormir sereinement toutes les nuits. Il faut vendre du fromage et bien le vendre ! Et pour bien le vendre, il faut commencer par bien le faire ! La philosophie de notre entreprise se résume à faire notre travail du mieux possible.

“ C’est quand le qualitatif est au rendez-vous que le quantitatif peut progresser. ”

Mieux vaut ne pas mettre la charrue avant les bœufs ! », poursuit Sylvain Remillet. La fromagerie emploie cinq salariés, dont Marie depuis sa sortie de l'ENIL (École nationale de l'Industrie laitière) de Poligny

et Florian Poinot, responsable de l'atelier de fabrication.

“ Nous sommes des artisans du fromage. ”

« Le lait arrive de la ferme chaque jour. Conformément aux règles de production définies par le décret de l'AOC reconnue en AOP en 2008, il est mis à réchauffer à 21°C l'après-midi et mis en cuve avec des ferments d'acidifications. À cette pré-maturation lente du lait suit à J+1, une mise en bassine avec les ferments d'affinages et la présure. Le caillé est tranché en cubes. Le moulage s'effectue 30 minutes plus tard, explique Florian Poinot. Les fromages subiront à ce stade les deux seuls retournements de leur vie avant d'être égouttés. À J+2, ils sont démoulés, mis sur grille et salés à la main au sel sec avant d'entrer dans un



hâloir à 16°C. » Au cours de l'affinage qui commence à J+3 dans une cave à 11°C, les fromages seront frottés à la main avec de l'eau, du sel, des ferments d'affinage et du rocou, un colorant alimentaire.



La durée d'affinage avant emballage et expédition varie avec le format. L'AOP Langres affiche officiellement trois formats : le « petit » de 150 à 250g affiné au moins 15 jours, le « moyen » de 280 à 350g affiné au moins 18 jours et le « gros » de 800 à 1 300g affiné au moins 21 jours. « Notre métier ou plutôt nos métiers sont très exigeants. Nous travaillons à la fois le végétal, l'animal et le lait. Nous nous sommes équipés de moyens humains et matériels en conséquence, poursuit Sylvain, qui assure la commercialisation de la production. Notre souci à l'avenir sera de trouver du personnel souhaitant vivre en Haute-Marne. » La fromagerie produit en moyenne 1 500 Langres et 400 fromages frais par jour. Son circuit de distribution compte un magasin de vente sur place, des grossistes, des GMS, des crèmeries et un marché à l'export.

“ Le maître-mot pour vendre : communiquer ! Communiquer encore et toujours ! ”

Sylvain Remillet n'est pas homme à ménager sa peine. Au contact permanent avec ses clients, il fréquente de nombreux salons (Mondial du Fromage à Tours, Sirha à Lyon, le Salon du fromage du SIA à Paris...) « Notre gamme de fromages frais est un atout pour lisser notre production de lait en amont et pour séduire une clientèle plus large en aval. Ma fille l'a efficacement dynamisé à son arrivée dans l'entreprise familiale. Une gamme de demi-frais enrobés d'ail et de fines herbes, de mélange « bruschetta » et provençal complète bien la gamme de fromages frais (faisselles, caillé, mini-faisselles...). »

Le Langres AOP est vendu en petit et grand format. Une crème de Langres innove au cœur de cette fabrication ancestrale, dont un chant composé par le Prieur des Dominicains de Langres commença à faire parler de lui au milieu du 18^e siècle. Un siècle plus tard, un ouvrage spécialisé dans la transformation fromagère cite le « fromage de Langres ». En 2017, la famille Remillet conjugue passion et savoir-faire pour nous offrir de belles petites fontaines sur un plateau.



UNE FERME MODERNISÉE

La production de lait répond au cahier des charges de l'AOP Langres. Le troupeau se compose de vaches de race Brune à 55% et Prim'Holstein à 45%. Les vaches pâturent six mois de l'année. La ration d'hiver est composée de fourrages et de céréales produits sur l'exploitation, qui compte 150 hectares de prairies et 250 hectares de cultures. Le cheptel totalise quant à lui plus de 400 animaux en comptant les génisses. La famille Remillet a équipé l'exploitation d'un rototraité à l'arrivée d'Edouard en 2011. Depuis janvier 2017, un robot de distribution d'alimentation fait son office dans les différents bâtiments d'élevage. De quoi réduire la consommation d'énergie et libérer du temps pour parfaire les tâches restantes. Une jeune fille, Méline Poè, travaille en tant que salariée sur l'exploitation. Son père, responsable marketing au METRO de Dijon, est bien placé pour apprécier le travail de toute l'équipe Remillet and Co !



Les arômes et l'effervescence légère du Champagne Gremillet vont parfaitement s'accorder avec les notes plus acidulées du Langres laitier.

Quand un rouge type Morgon pourra faire la paire avec les notes animales du Langres fermier.

Crème et beurre de Bresse AOP

La Laiterie d'Étrez

L'EXCELLENCE D'UNE TERRE DE GOURMANDISES

Une reconnaissance officielle en AOC en 2012 et en AOP en 2014 a donné un coup de fouet au destin du beurre et des deux crèmes du pays de Bresse. Visite guidée à la laiterie d'Étrez.

Les bressans sont légitimement fiers de cette constatation avérée : même un Suisse est susceptible de confondre en bouche la crème épaisse de Bresse avec la double crème de Gruyère ! Voici la preuve irréfutable d'une crème d'exception dont l'histoire révèle un ancrage indéfectible à un terroir de caractère. Indissociable aussi d'un beurre né du savoir-faire des fermières bressanes, la crème et le beurre de Bresse ont su traverser les siècles sans perdre leur caractère. Leur reconnaissance en AOC en 2012 suivie d'une reconnaissance en AOP au niveau européen est une signature officialisée de cette excellence.



« La Bresse est une terre aimée, protégée et cultivée avec amour. »

« Notre beurre et notre crème expriment toute la quintessence de siècles de savoir-faire. Dans cette continuité, nous aimons le travail bien fait, explique sans ambages Guillaume Ponceblanc, directeur commercial de la coopérative d'Étrez dans l'Ain. Notre premier objectif est une qualité optimale de nos produits. Le marketing et le commerce viennent ensuite. C'est la qualité de nos productions qui les a hissés sur la table des plus grands. Nous sommes fiers d'être présents chez de nombreux Chefs Étoilés : au Ritz, chez Georges Blanc, Ducasse, Robuchon, Chez Léa à Montrevel près de chez nous... METRO a toujours été un fervent défenseur de nos produits. Son rayonnement national nous a aidé à asseoir une notoriété au-delà du pays bressan. Un positionnement de nos produits sur de nombreuses tables lui autorise aussi une démocratisation appréciable. »

Forte d'une équipe motivée de 55 personnes, la Laiterie Coopérative d'Étrez produit aujourd'hui 500 tonnes de beurre et 1 000 tonnes de crème.

La production annuelle compte aussi 900 tonnes de fromage blanc, 800 tonnes d'emmental au lait cru et 150 tonnes



de yaourts. « Le volume de production des AOP crème et beurre augmente. À elle seule, la crème a progressé rapidement de 30%. La demande est croissante », poursuit Guillaume Ponceblanc. En dix ans, la coopérative a investi trois millions d'euros pour agrandir et moderniser son atelier fromages blancs (moulés à la louche), créer un atelier de fabrication de metton (un caillé à 0% de matières grasses utilisé traditionnellement par les fabricants francs-comtois de cancoillotte) et une ligne de fabrication de yaourts. Un atelier de caillé égoutté est mis en place en 2014. « Historiquement, la Beurrerie Coopérative d'Étrez a vu le jour en 1938, comme l'explique Guillaume Ponceblanc. Traditionnellement en pays de Bresse, le lait était transformé en beurre et le lait écrémé destiné à l'alimentation des volailles. À l'époque, le développement de l'élevage bovin explique la nécessité pour les éleveurs de se regrouper pour transformer leur lait. »





Le beurre et la crème sont restés de tout temps des partenaires fidèles de la gastronomie bressane. Cette terre de gourmandises, réputée pour ses volailles et ses grenouilles, a concocté de délicieux mariages de toutes ses spécialités. Que diriez-vous par exemple de cuisses de grenouilles servies dans un beurre encore moussant dans l'assiette ? Petite anecdote : saviez-vous que les bréchets de volailles remplaçaient les grenouilles sur les tables peu fortunées ? Un plat du « pauvre » en quelque sorte mais auquel le beurre accorde généreusement toutes ses saveurs.

“ Les cuisiniers reconnaissent au Beurre de Bresse des qualités indiscutables, notamment sa tenue à la cuisson. ”

Qui ne se laisserait pas également tenter par une délicieuse volaille de Bresse mijotée à la crème ? Les Chefs sont unanimes : « la crème et le beurre magnifient les produits de la Bresse ». Le beurre est aussi un ingrédient de choix en pâtisserie. Il contribue à la réputation des galettes et des tartes bressanes.

« Le pâtissier du Ritz, Meilleur Ouvrier de France, ne jure que par notre beurre. Oui, nous en sommes fiers ! » sourit Guillaume Ponceblanc. Loin d'être une vue de l'esprit, ce sont tout bonnement les procédés de fabrication du beurre de Bresse qui expliquent cette excellente tenue à la cuisson. « Une maturation biologique lente de la crème, un barattage traditionnel, le lavage des grains de beurre demeurent les grands principes de fabrication d'un beurre resté fidèle aux pratiques traditionnelles, explique Vincent Favier, directeur de la production à la coopérative.

Nous utilisons volontairement des petites barattes coniques pour maîtriser au mieux la qualité d'un beurre dont la texture est moelleuse, souple et aérée. Il présente de très fines gouttelettes d'eau et de microporosités, propres aux beurres de baratte traditionnelle. Dégusté nature, il est fondant en bouche et offre des saveurs aux arômes typiques de petit-lait, de fleurs et de fruits secs (noix et noisettes).

La coopérative peut aussi s'enorgueillir à juste titre d'un « beurre salé aux cristaux de sels des Alpes » tout simplement... somptueux ! « Nous ajoutons le sel au

dernier moment afin de conserver le craquant des cristaux dans le beurre. Nous sommes puristes sur l'origine de ce sel de terre : issu des salines de Bex en Suisse. Il est extrait de mines situées sous terre avant d'être ensuite séché lentement au soleil sur des rondins de hêtre. Du grand art ! » poursuit Vincent Favier.





« Deux crèmes au choix des palais ! Succombez... à chacune ! »

Les deux crèmes de Bresse sont onctueuses et parfumées. Soyons précis. On distingue dans l'AOP Crème fraîche de Bresse « la crème de Bresse » et « la crème de Bresse mention épaisse ». La Crème de Bresse affiche un taux de matières grasses de 36% au minimum. Elle se caractérise par des parfums de biscuit, de vanille et de fruits, des notes d'acidité et de fraîcheur. « Son caractère nappant et son velouté ont séduit les plus sceptiques !

commente Guillaume Ponceblanc. Elle est la crème des cuissons longues, l'idéal pour un poulet à la crème ! » La crème de Bresse épaisse, parfaite à la dégustation « nature », présente des qualités exceptionnelles qu'explique une lente maturation biologique. Il en découle une texture généreuse, une légère acidité et une expression aromatique développée. Sa rondeur et son onctuosité en font la compagne idéale de fruits rouges ou d'un saumon Baïk. « Elle respecte parfaitement ce qu'elle accompagne. Je gagne toujours mon pari avec les gens qui vendent du caviar. Les œufs restent à l'identique dans notre crème. Ils ne le croient qu'après l'avoir vu ! » précise l'homme qui vend la crème.

« Pas de beurre ni crème sans...vaches ! »

C'est une évidence qu'il est parfois bon de rappeler. La coopérative traite 30 millions de litres de lait par an collectés dans 70 exploitations dans un rayon de 30 km. Plus de deux tiers du lait produit répond aux cahiers des charges du beurre et de la crème de Bresse.

« Une chance à saisir quand on se trouve dans l'aire géographique d'une

appellation ! affirme sans hésiter Sébastien Gailly, éleveur à Pirajoux et Président du Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse (SPC2B). Notre lait est destiné à des productions de qualité. Nous y trouvons une grande satisfaction et un revenu amélioré. » L'exploitation dans laquelle il s'est associé en hors cadre familial en 2008 n'a eu aucun mal à satisfaire le cahier des charges de l'AOP. Le système d'alimentation du troupeau de montbéliardes est basé sur un équilibre entre l'herbe et le maïs, une tradition dans les bocages humides de la Bresse. « Cette culture du maïs, non irrigué, fait de nous « des ventres jaunes » !

Elle donne aussi une belle couleur à notre lait et à notre beurre ! poursuit l'éleveur, très investi dans la communication des deux AOP. Le succès que nous rencontrons sur les salons est un bonheur. Il nous conforte dans le bien-fondé de notre démarche et de notre technique : « cajoler » les globules gras porte ses fruits. La demande est en progression constante. Pour la petite histoire, dernièrement sur un salon, la personne qui vendait des appareils pour faire de la Chantilly nous a demandé s'il pouvait garder la fin d'un pot de crème pour lui car il n'en avait jamais mangé de telle ! »

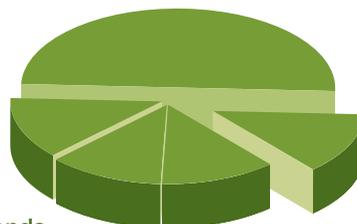


Conseil de découpe des fromages

PRÉSENTER SES FROMAGES, TOUT UN ART !



Couper un fromage, c'est comme découper un poisson, ça ne s'improvise pas ! Nous vous proposons donc quelques conseils afin d'optimiser la découpe de vos fromages en fonction des différentes formes que vous pouvez rencontrer. Le but est de répartir de façon équilibrée la pâte et la croûte, les arômes sous croûte étant différents de ceux du cœur.



Les fromages ronds

Découpez votre fromage comme un gâteau, du centre vers le bord.

Exemples de fromages ronds : le Selles-sur-Cher, le Camembert de Normandie, le Coulommiers, l'Ecume de Wimereux...

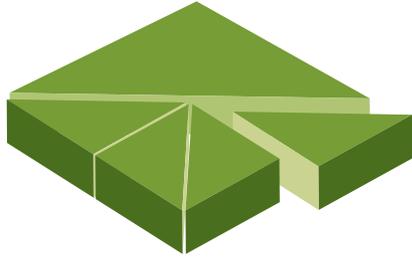
Ces découpes sont aussi valables sur de plus gros formats type Roquefort avant d'être de nouveau redécoupés pour dégustation comme nous le verrons plus loin.



Les fromages en pyramide

Ces fromages se découpent de la même manière que les fromages ronds. Vos portions seront en revanche plus fines et allongées.

Exemples de pyramide : le Valençay ou le Pouligny Saint-Pierre.



Les fromages carrés

Commencez par couper ces fromages en diagonale afin d'obtenir des triangles. Vous pourrez ensuite recouper ces triangles en deux selon la taille de morceau voulue.

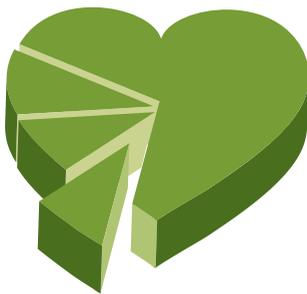
Exemples de fromages carrés : le Maroilles ou le Carré du Vinage.



Les fromages de forme cylindrique

Il vous suffit de découper des tranches de manière parallèle tout en veillant à bien enlever les deux extrémités.

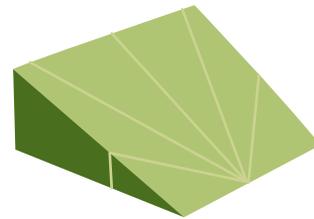
Exemple de fromages cylindriques : le Sainte-Maure-de-Touraine.



Les fromages de formes particulières

Comme pour les fromages ronds, découpez votre fromage de la même manière qu'un gâteau. Essayer de faire en sorte de répartir la croûte de manière équitable sur chacune des parts.

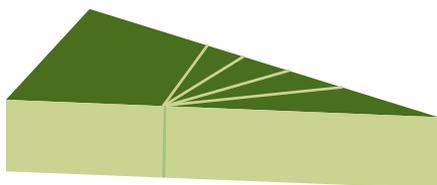
Exemples de fromages de forme atypique : le Cœur de Neufchâtel ou le Cheddar vintage bio Godminster.



Les fromages en parts

Il est conseillé de couper les fromages en éventail afin d'avoir des parts équitables et de répartir la croûte.

Exemples de fromages en parts : le Roquefort, la Mimolette, le Stilton...

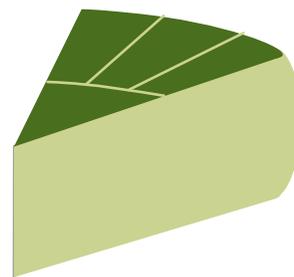


Les pointes de fromage

Nous vous conseillons de commencer par couper des petites tranches sur la largeur du fromage (mais en biseau) sur la pointe. Puis arrivé à un certain point, on découpera le fromage en longueur de manière à prendre du talon.

Une autre possibilité est de couper le fromage en fines tranches parallèles en partant du talon.

Exemples de fromages en pointes : le Brie de Meaux ou le Brie de Melun.



Les meules de fromage

Les meules sont d'abord découpées en pointes avant que les pointes ne soient redécoupées pour dégustation.

Exemples de meules de fromage : le Comté, l'Etivaz, etc.

Pour finir certains fromages à pâte très dure ne se coupent pas, tels que le Parmigiano Reggiano, le Grana Padano ou le Sbrinz, mais ils se « brisent » en éclats, généralement à l'aide d'un couteau muni d'un poinçon.

Accords fromages et breuvages

ASSOCIATIONS BIÈRES ET FROMAGES

Une histoire de monastères

Les traditions fromagères et brassicoles (ou zytologiques) ont un point commun : les moines !

En effet, pour nourrir toute personne demandant l'hospitalité à un monastère, il vaut mieux lui donner le produit de la traite que l'on peut faire tous les jours plutôt que de la viande, et lui faire boire une boisson fermentée plutôt que de l'eau parfois pas très potable.

Or, plus on monte vers le Nord de la France, moins le raisin arrivait, jusqu'il y a peu, à avoir assez de sucre pour se transformer en vin. D'où l'utilisation dans ces régions de céréales germées et torréfiées à l'origine de la bière.

Et pourquoi ce mariage fromage et bière marche si bien ?

Pas de grand discours technique, mais un simple constat : le fromage a besoin d'être « plongé » dans un milieu acide pour révéler tous ses arômes. La bière est acide, tout comme le vin. Et contrairement à certains vins, la bière ne possède pas de tannin, c'est pourquoi elle s'associe parfaitement à certains fromages.

Mais il y a une règle à respecter : tu ne tueras point.

Vous devez faire attention à une chose : que les époux de ce mariage ne s'entretuent pas immédiatement ! Bref,

pas de fromage trop fort avec une bière trop faible. Après, tout est permis, c'est juste une histoire de goût.

Il faut essayer, tâtonner, goûter, percevoir les sensations engendrées par la présence en même temps de deux produits si différents : une bière plus ou moins amère, un fromage tout doux ou bien corsé, sec ou moelleux, voire coulant...

Quelques grandes idées à tester

Avec des pâtes molles à croûtes fleuries : jeunesse, moelleux et douceur seront sublimés par des blondes légères, et même des IPA. Dès que les fromages ont bien vieilli, sont devenus un peu forts, n'hésitez pas à passer aux ambrées avec leurs notes légèrement caramélisées qui vont adoucir la force des fromages.

Avec des pâtes molles à croûtes lavées : à fromage de caractère, bière de caractère ! D'ailleurs, ces fromages sont parfois frottés avec de la bière... Si vous êtes amateurs de blondes, préférez les bières de triple fermentation, un peu plus fortes en alcool, sinon ambrées, brunes s'allieront avec bonheur à des fromages de plus en plus affinés.

Avec des pâtes pressées cuites : préférez les blondes, et pourquoi pas des IPA très exubérantes sur des fromages

jeunes et souples, et plutôt des triples ou des blondes plus amères sur de vieux fromages.

Avec des pâtes pressées non cuites : la souplesse de certaines pâtes pressées non cuites est un régal pour des bières plus présentes en bouche, ambrées, brunes et même les puissantes noires aux arômes de grillé, de fumé et de tabac... Mais assez curieusement, les fromages plus secs - comme une mimolette extra vieille - gagneront également à être associés à des bières brunes de type Abbaye.

Avec des pâtes persillées : la rondeur de l'ambrée contrebalancera parfaitement l'amertume du penicillium. Sur des bleus doux comme la Fourme d'Ambert, vous pouvez même tenter des bières aromatisées (poire, cerise, framboise...).

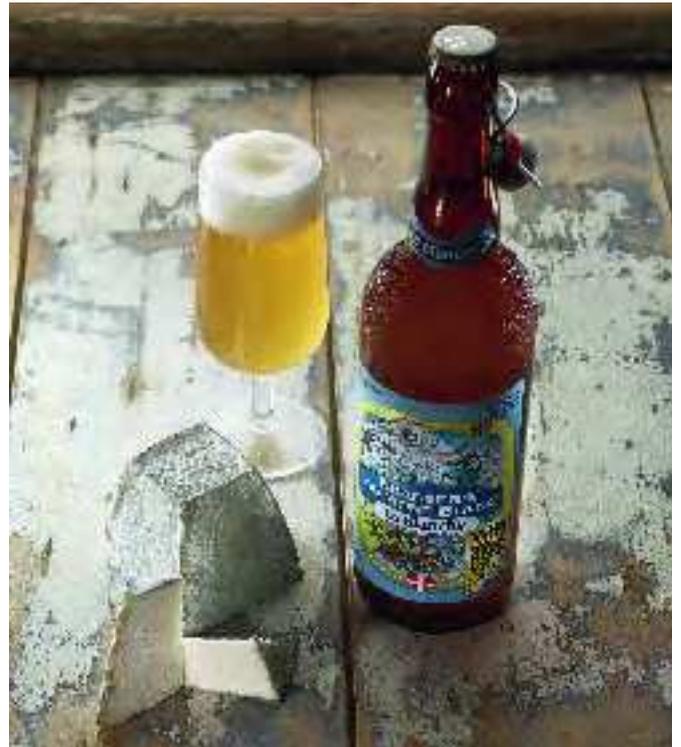
Avec des chèvres : un seul conseil, évitez une amertume trop marquée, choisissez des bières au miel par exemple, où des pales.

Avec des fromages frais : et pourquoi ne pas aller sur des blanches, aux notes parfois légèrement citronnées ? Encore une fois, tout est une histoire de goût alors testez par vous-même !



« IGP St Marcellin & IPA Vézelay »

Notre choix s'est porté sur un St Marcellin plutôt affiné, ayant développé des arômes prononcés avec une dominante animale très nette. Le marier avec une bière trop douce aurait été décevant. C'est la raison pour laquelle nous avons choisi une IPA, une bière bio de la Brasserie de Vézelay, à la fois suave et amère, dont la puissance aromatique, franche et intense, lui permet assez étonnamment d'adoucir la perception des notes animales du fromage.



« AOP Valençay & Mont Blanc Blanche »

Le Valençay est un fromage AOP au lait de chèvre à la texture très fine et lisse et au goût très subtil, une légère odeur de sous-bois... Pour l'accompagner, il faut une bière un peu acidulée, douce, une blanche par exemple.

Notre dégustation s'est merveilleusement déroulée avec la Mont Blanc Blanche, une bière peu pétillante, avec des notes de froment, voire de pommes très mûres auxquelles succèdent en bouche des notes acidulées d'agrumes et de coriandre.

QUE SIGNIFIE IPA ?

India Pale Ale (et non Indian Pale Ale, comme on voit fréquemment)

Au 18^e siècle, les bières anglaises « classiques » ne supportaient pas le long voyage de plusieurs mois jusqu'aux Indes ni les écarts de température durant le trajet, et pour satisfaire les militaires anglais et leurs familles, les brasseurs britanniques furent amenés à transformer leurs recettes en augmentant le degré d'alcool (donc en faisant fermenter plusieurs fois le malt en fermentation dite « haute », laissant des levures à la surface du liquide), mais aussi en mettant plus de houblon.

“ Pourquoi plus de houblon ? Le houblon possède des propriétés antiseptiques qui permettent d'améliorer la conservation de la bière... sans oublier son pouvoir amérissant, fort agréable quand il fait chaud. ”

C.Q.F.D.

Ah, si pourquoi « Pale » ? C'est une bière brassée avec du malt pâle, plus pâle que les traditionnelles « porter » anglaises, car l'orge était alors maltée au feu de liège...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



« IGP Brillat-Savarin & Triple Paris »

La principale caractéristique du Brillat-Savarin est le fait qu'il s'agit d'un triple crème. L'ajout de (beaucoup) de crème au lait permet d'obtenir un fromage très aromatique, avec des notes marquées de crème, de beurre frais et de champignon par sa croûte, cet épais duvet de *penicillium candidum*. Sa texture extrêmement fondante et fine va vous tapisser le palais.

Il ne faut donc pas hésiter à le confronter à une bière un peu sèche et surtout avec un taux d'alcool un peu plus élevé. Comme une triple.

La Triple Paris est bien charpentée, et de façon surprenante, son houblonnage puissant est adouci par le Brillat-Savarin. Une belle découverte.

UN CLUB INSOLITE : LES BUVEUSES DE BIÈRE À TALONS AIGUILLES (CBBTA)

La bière est féminine de nature, n'est-ce pas ? Les hommes ont le choix entre des blondes, des brunes, des rousses... mais pourquoi cette boisson serait-elle réservée aux hommes ? C'est bien connu, les femmes n'aiment pas l'amertume, soupireront quelques machos. Comme si tous les hommes l'aimaient...

Je vais vous raconter l'histoire d'une styliste américano-parisienne, Stella Cadente... En 2009, cette amatrice de bière fait (l'amer) constat qu'à l'heure du thé, alors qu'accompagnée d'un ami anglophone elle passe commande d'un thé pour lui et d'une bière pour elle, la chopine se retrouve systématiquement devant Monsieur. Pour contrer ce cliché, Stella crée le Club des Buveuses de Bière à Talons Aiguilles. Oui ! Féminité et bière vont très bien ensemble ! Le club parisien a depuis essaimé en 2009 dans le Nord et en Alsace, deux grands terroirs brassicoles, et en 2016 en Lorraine, la région où se trouve l'école de brasserie depuis 1875.

Des talons hauts pour déguster tout type de bière

Ces amatrices sont loin de déguster des bières spécifiquement fabriquées pour des femmes. Certains grands brasseurs ont tenté au fil des années de séduire la cible féminine en leur proposant des bières aromatisées, sucrées, peu amères, voire des mix bière + jus de fruit ou même en tentant de faire croire que le panaché bière + limonade était une boisson de fille (tte).

Que diantre !

À l'image de ce qui se passe dans le vin, ces dames aiment découvrir tous les types de bières artisanales blanches, blondes, I.P.A., ambrées, rousses, brunes, noires, pâle, porter, stout... Elles n'hésitent pas à se former à la dégustation, à participer à des jurys lors de concours. Elles s'initient au brassage, échangent des tuyaux, soutiennent les brasseurs de leurs régions en se montrant à leur côté lors de manifestations. Bref, s'impliquent dans la filière avec passion, panache... et beaucoup d'humour.

Et même celles qui ont été entraînées dans ces Clubs plus de par leur habilité à se déplacer en talons aiguilles que pour leur amour de la bière (j'en connais qui ne pouvaient même pas en supporter l'odeur !) se sont piquées au jeu et vite devenues intarissables sur les malts, les houblons, les forquets, le touraillage, la fermentation haute ou basse, la double ou triple fermentation...

Marie de Metz Noblat
Présidente du CBBTA Lorraine

ASSOCIATIONS VINS ET FROMAGES

Après la bière, attardons nous maintenant à d'autres accords certes moins originaux mais tout aussi savoureux entre le vin et le fromage. Alors que beaucoup d'entre nous ne jurent que par des accords vin rouge fromage, nous avons choisi de mettre en avant le vin blanc qui se marie parfaitement aux arômes des fromages de chèvre et offre des combinaisons surprenantes.

Comme nous vous l'avons évoqué précédemment, le fromage a besoin d'être plongé dans un milieu acide pour pouvoir révéler tous ses arômes. Cette acidité se retrouve dans le vin, qu'il soit blanc ou rouge. Alors pourquoi choisir un blanc plutôt qu'un rouge ?

Le tanin présent dans les vins rouges peut être perturbateur dans certains cas, le *penicillium candidum* (la moisissure blanche des croûtes fleuries) ou le *penicillium glaucum* (la moisissure bleue, verte ou grise des pâtes persillées) présents sur la croûte du fromage pourraient réagir négativement en entraînant un goût métallique et de l'amertume en bouche.

Le choix du vin blanc vous permettra d'harmoniser les goûts et de mettre en valeur fromages et vins.

CONSEIL :

Si vous choisissez d'associer le fromage au vin rouge nous vous conseillons d'opter pour des vins jeunes peu tanniques, légers et ronds.



« Sainte Maure de Touraine AOP & Château Les Charmes-Godard Bordeaux Côtes de Francs »

Nous vous conseillons ici l'accord de deux crémeux. La minéralité et la longueur font merveille ici. Tout ceci est rendu possible grâce à l'encépagement original de ce vin (50% Sémillon, 25% Sauvignon gris, 25% Sauvignon blanc). Le Sémillon apporte la colonne vertébrale et la base vineuse, le Sauvignon gris la tension et la minéralité tandis que le Sauvignon blanc apporte fraîcheur et exotisme. L'ensemble se développe sur ce beau contraste plein, fougueux, précis et sapide.



« Rigotte de Condrieu AOP & Côtes du Rhône Blanc Guigal »

Cet accord classique est particulièrement concluant. Le fromage sublime le vin (particulièrement réussi dans ce millésime) en le rendant encore plus fruité (pêches/abricots). Le lien dans ce cas précis est l'ajout conséquent du cépage Viognier dans l'assemblage de ce vin. La vinosité est de belle facture et pénètre dans la texture de cette pâte. Le vin enveloppe le fromage, le cajole, le respecte et lui apporte du relief avec un joli gras au goût de noisette. La note finale apporte un goût de fruits jaunes.

Accords *fromages et breuvages*

« Pouligny St Pierre AOP & Alsace Riesling Côte de Rouffach du Domaine Muré »

Avec son visuel élancé, ce fromage mérite un vin vertical, droit, net pouvant respecter les différents aspects caractéristiques de sa morphologie (plus sec en haut de la pyramide et plus gras à son socle). Le Riesling Côte de Rouffach du Domaine Muré est ici un partenaire idéal ! De belles notes d'agrumes, une minéralité exacerbée puis de l'ampleur et de la profondeur dès que l'on taquine le milieu de cette pyramide fromagère ! Longueur et plaisir sur la croute tendre du fromage via l'acidité bien placée du vin.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



La Burrata di bufala Garofalo

RÉGAL À L'ITALIENNE

Vous ne sortirez pas indemne de la dégustation d'une boule de burrata di bufala de la maison Garofalo !

Écoutez voir ! Imaginez une boule de mozzarella couleur de porcelaine cachant en son sein un mélange crémeux à souhait, une stracciatella composée de crème de lait et de fines lanières (stracciat) de mozzarella. Coupez-la avec délicatesse... Sentez, fermez les yeux et dégustez ce concentré de douceur... De préférence nature accompagnée de gressins comme l'affectionnent les vrais connaisseurs, revendiquant légitimement la paternité de cette perle gastronomique née dans la région des Pouilles, près de Naples. D'aucuns s'autoriseront un léger assaisonnement de poivre concassé et d'un filet d'huile d'olive, d'autres l'associeront à une confiture d'agrumes.

“ Sa consistance unique dans cette alliance à la fois compacte, élastique et crémeuse, son goût doux, salé et un peu acide, des notes olfactives uniques (lait de bufflonne et pâturages de Campanie obligent !) marquent à jamais le palais, l'esprit et le cœur. ”

Mémoriser le nom de ce joyau fromager transalpin nécessite quelques explications. C'est facile : « burrata » évoque le beurre (le mélange de crème de lait et de mozzarella effilée est crémeux), « bufala » désigne la bufflonne dont le lait est à l'origine de la fabrication de la mozzarella.

Aucun connaisseur ne nous contredira : une mozzarella au lait de bufflonne est incomparable avec une mozzarella au lait de vache. Mais nous y reviendrons. Restons dans la sémantique : « mozzarella » vient du verbe italien « mozzare » signifiant « couper ». La fabrication de ce fromage à pâte filée nécessite de fait le coupage du ruban de pâte filée afin de former les boules caractéristiques de la mozzarella. Ces boules de tailles diverses que les fromagers coupaient entre le pouce et l'index portaient deux « orechiette » (petites oreilles) à leurs extrémités avant que les fabrications ne s'automatisent.





Franchir la porte de la Fattorie Garofalo à Capua au cœur de la Campanie longeant la baie de Naples est un privilège. La visiter en compagnie de Mario Pietroluongo, directeur commercial et guide attentionné, est l'occasion unique d'en apprendre long sur l'histoire et la fabrication de la mozzarella, dont de multiples piètres imitations à travers le monde dénaturent ce patrimoine fromager hors du commun, avertit Mario Pietroluongo.

Le label DOP (Dénomination d'Origine Protégée) garantit des critères de production obéissant au règlement mis au point par le Consortium pour la sauvegarde de la mozzarella en 1981. Il certifie un procédé de fabrication traditionnel fidèle à un savoir-faire reconnu à partir de lait de bufflonne

“ Seule la Mozzarella di Bufala Campana, en français la Mozzarella de Bufflonne de la région de Campanie, bénéficie d'une DOP correspondant à l'Appellation d'origine Contrôlée (AOC) en France et AOP (appellation d'origine protégée) en Europe, ”

provenant d'une zone géographique déterminée par les cinq provinces de Caserta, Salerno, Lazio, Napoli et Foggia. Seuls du lait entier de bufflonne, du sel et de la présure entrent dans la composition



de la DOP Mozzarella di Bufala Campana. Des contrôles drastiques tout au long de la chaîne de transformation assurent cette certification officielle de qualité. L'histoire de la famille Garofalo remonte à 1951 lorsque quatre frères, Angelo, Giuseppe, Amadeo





et Mario se lancent dans la fabrication du fromage de leur région.

Indissociable de leur projet, un troupeau de bufflonnes qui fournira le lait, dont une partie est également collectée chez des paysans locaux. L'entreprise qui est restée familiale sur trois générations compte à ce jour 350 salariés. En 2016, elle a fabriqué 7 000 tonnes de mozzarella.

Ses productions se répartissent en 80% de mozzarella, 10% de burrata dont la progression est constante, 5% de ricotta et 5% de beurre. Avec un chiffre d'affaires global de 80 millions d'euros, elle compte aussi six élevages totalisant un cheptel de 10 000 buffles, la laiterie, un site de transformation de viande, des boutiques de vente et des restaurants souvent

situées dans les aéroports et les gares des grandes villes italiennes. « La France aime nos produits et nous sommes fiers de l'appréciation de ce pays à la gastronomie renommée, précise Mario. METRO affiche sa satisfaction de séduire ses clients avec nos fromages, et plus particulièrement la burrata. Les ventes progressent. Nos productions plaisent mais nous avons encore beaucoup à faire pour « faire connaître » des consommateurs européens de plus en plus déconnectés avec la réalité du terrain, de l'agronomie, de ce qu'est un élevage et même des vertus du lait pour l'espèce humaine ! En maîtrisant la qualité de notre filière de A jusqu'à Z, nous sommes plus forts pour positionner nos produits sur le marché. » Un marché mondial avec 40% du chiffre d'affaires à l'étranger et la perspective prochaine d'augmenter cette proportion à 50%. Toute l'Europe, les États-Unis, le Canada, le Qatar, le Japon... la liste compte plus de trente pays acheteurs. Mario Pietrolungo est un passionné. « J'aime le fromage, c'est un produit fantastique ! Vendre nos produits, c'est ma façon de partager l'amour de notre terre et de son histoire. À l'origine, des terres ingrates, marécageuses où seuls les buffles de nature rustique pour ne pas dire sauvage ont pu être élevés. Leurs sabots larges les empêchaient de s'enfoncer dans ces sols humides peu porteurs.

UN PEU D'HISTOIRE

Décrit avec précision par un agronome de la Rome des Césars, un fromage à pâte filée très semblable à la mozzarella était connu dès l'Antiquité. Des documents du 12^e siècle témoignent que des moines du monastère de San Lorenzo à Capua offraient aux pèlerins un fromage nommé « mozza » ou « provatura » lorsqu'il était fumé. La présence de buffles est attestée à la même époque dans des documents de l'abbaye de Farfa dans le Latium. L'activité économique liée à l'élevage de ces animaux est détaillée dans des écrits du 14^e siècle mentionnant la commercialisation de dérivés de lait de bufflonne et de viandes sur les marchés de Naples et de Salerne. Au 17^e siècle, la dynastie des Bourbons met en place un élevage de bufflonnes et une fromagerie expérimentale sur la province de Caserte.





Les paysans d'ici ont eu la vie rude. De leur ingéniosité à conserver du lait dans une région chaude et humide est née la mozzarella, aujourd'hui reconnue dans le monde entier. »

Le lait est collecté tous les jours. Trois fabrications quotidiennes conduisent à 30 tonnes de mozzarella par jour. Dès son arrivée à la laiterie, le lait cru de bufflonne

“ La mozzarella est un fromage frais à pâte filée, molle et à fermentation lactique. Elle se présente en boules de tailles variées, en perles ou en tresse. ”

est pasteurisé puis emprésuré. Le caillé obtenu est découpé puis placé dans une eau très chaude entre 80 et 90°C. La pâte est ensuite filée et étirée jusqu'à obtenir l'élasticité désirée.

Ce ruban de pâte passe dans des moules formant les boules directement déversées dans de l'eau froide afin de les stabiliser et de les saler.

La burrata di bufala est quant à elle fabriquée trois jours par semaine. Cette spécialité requiert des gestes manuels spécifiques dont les responsables sont fiers. Pour Ernesto, jeune fromager responsable de cet atelier, « la fierté de produire ce fromage unique est immense. Nous nous appliquons pour atteindre la perfection. Le fromage est un produit vivant. Aucune fabrication ne ressemble à la précédente ni à la suivante... ». « Une mozzarella plus élastique et plus résistante est nécessaire pour la buratta. » De fait, les boules seront manipulées une à une afin d'être garnies du précieux

mélange fait de crème de lait et de fines lanières de mozzarella. Le tour de main est indispensable pour mener à bien cette tâche délicate.

Un pincement manuel lui aussi permet de refermer individuellement chaque boule après son garnissage. À l'instar de la mozzarella classique, les fromages ainsi formés sont plongés dans des bacs remplis d'eau, éventuellement additionnée de sel. Leur conditionnement va prolonger cette immersion pour un fromage ainsi maintenu frais jusqu'à sa consommation... ou plutôt sa dégustation !



Osez un rouge Nero d'Avola Terre Siciliane, charnu, aux senteurs de fruits noirs en gelé pour accompagner cette chaire crémeuse, lacté et fraîche.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Bien qu'imposant, le buffle considéré comme une forme primitive des bovidés, est un animal docile et curieux. Les bufflonnes qui portent leurs petits durant 310 jours sont très maternelles. Les lactations de 270 jours de moyenne donnent autour de 2 600 litres de lait : un lait beaucoup plus riche en matières protéiques et en matières grasses qu'un lait de vache. Il suffit de 4 litres de lait pour fabriquer un kilo de fromage (contre 8 à 10 litres pour un fromage de vache). Les caractéristiques de ce lait unique confèrent les qualités caractéristiques aux fromages qui en découlent comme leur goût et leur onctuosité. La viande de buffle, très rouge et réputée riche en fer, est également très appréciée. Enfin, si d'aventure, vous croisez une bufflonne avec une grande mèche blonde sur le dessus de la tête et des yeux bien bleus, vous ne rêvez pas ! Certains gènes transmis selon des combinaisons liées au hasard conduisent à ces magnifiques « blondes aux yeux bleus » !



Appellations et Indications géographiques Protégées

QUOI DE NEUF DEPUIS LE 1^{ER} JANVIER 2017 ?



Le monde du fromage est sans cesse en mouvement. Y compris dans le cercle plus restreint des Signes de Qualité. C'est le cas depuis le début de l'année en IGP avec l'arrivée de nouveaux « membres du club ». Mais surtout la tradition n'est pas immuable ! Les décrets d'appellation ont figé des pratiques à un instant T. Mais il peut être nécessaire de faire des modifications, d'apporter des précisions, de pousser à plus loin le lien au terroir... Bref, ça bouge !

“ L'étiquetage de l'origine géographique du lait dans les produits laitiers fabriqués en France est rendu obligatoire, ”

Les produits laitiers en général, ont plus de transparence :

depuis le début de l'année, dans le cadre d'une expérimentation biennale conduite par la France. Vous saurez donc si votre fromage, beurre ou crème fabriqué en France, l'est avec du lait français ou non. Les produits sous appellation d'origine ne sont toutefois pas obligés d'apposer cette précision puisque la zone est précisée dans le décret (donc dans la loi).

Les Appellations d'Origine Contrôlées, des conditions de production elles aussi affinées.

- **Bleu d'Auvergne** : l'ensemble des vaches doivent être originaires de la zone d'appellation (nées et élevées sur la zone).
- **Camembert de Normandie** : les fromages ne peuvent être retournés qu'une seule fois (pour limiter l'égouttage).
- **Chabichou du Poitou** : 100% des fromages sont désormais au lait cru.
- **Chavignol** : fin de la période de transition : le troupeau doit maintenant être composé à 100% de chèvres de race Alpine.
- **Livarot** : les troupeaux doivent désormais être composés à 100% de vaches normandes. Tous les Livarots « 4 quarts », le format le plus courant, doivent être ceints de laïches végétales, récoltées sur l'aire de l'Appellation d'Origine Contrôlée.
- **Maroilles** : des modifications substantielles ont été apportées au cahier des charges de l'appellation. Pour les éleveurs : 80 % de la nourriture doit venir de la zone d'appellation, chaque vache devant bénéficier de 30 ares d'herbe et de 15 de fourrage, et être sortie 170

jours par an près de l'exploitation (pour le bien-être animal). L'exploitation doit avoir au moins 90m de haie linéaire à l'hectare (respect de la spécificité de la zone). Pour les fromagers : les moules dimensionnés sont obligatoires, le délai d'affinage est porté à au moins 35 jours.

• **Neufchâtel** : à compter du 1^{er} juin 2017, les troupeaux doivent être composés d'au moins 60% de vaches de race normande.

• **Ossau Iraty** : reconnaissance de l'Ossau Iraty d'estive par une identification spécifique (marquage de la croûte avec un poinçon en forme d'edelweiss + mention Ossau Iraty d'estive). Extension géographique de la zone AOP à la plaine du Pont-Long en Haut Ossau. Possibilité de proposer ce fromage à la vente sous de nouvelles formes (cubes, bâtonnets, chiffonnade, copeaux, tranches, râpé...)

D'autres fromages sous signe de qualité ont émis des demandes de modification, car la tradition n'est jamais figée ! Et l'on va vers plus de précisions. C'est le cas du St Nectaire par exemple, mais également du Bleu des Causses, du Comté, de la Tome des Bauges ou du Munster... entre autres !



Les Indications Géographiques Protégées, deux nouveaux entrants en Europe.

Après le Soumaintrain en 2016, deux nouveaux fromages ont été reconnus par l'Union Européenne en ce début d'année.

• Le Brillat-Savarin depuis le 19 janvier 2017 :

Pourquoi une IGP et non une AOP directement ? Pour deux raisons essentielles :

- On trouve traditionnellement deux types de Brillat-Savarin : frais ou affiné. Nu ou recouvert d'une fleur blanche de *penicillium candidum*. **L'IGP permet de conserver deux définitions**, alors que l'AOC ne le permet pas.

- Mais surtout, il n'y a **pas forcément assez de crème sur la zone de production**, surtout en Bourgogne. L'IGP permet d'être plus large géographiquement pour cet ingrédient tout en étant intransigeant sur le cahier des charges de la qualité. La crème doit être issue de lait non congelé, ramassé dans les 2 jours maximum après la traite et mise en œuvre dans les 2 jours après réception afin de garantir la fraîcheur du produit.

Plus question de parler de Brillat-Savarin aromatisés (aux herbes, à la moutarde, à la truffe...)

Le nouveau cahier des charges interdit l'ajout d'ingrédients pour aromatiser les fromages. Alors que cette technique se développait bien et représentait plus de 15% des productions. Les trop fortes différences entre les mêmes aromates ont incité l'organisme de gestion à ne retenir que le Brillat-Savarin nature.

Attention ! Si vous faites partie de ceux qui aiment aromatiser eux-mêmes ce fromage, il faudra désormais tant en boutique que sur la carte des restaurants parler par exemple de « double (ou triple) crème à la truffe » et non plus de Brillat-Savarin truffé sous peine d'amende.

• La Raclette de Savoie depuis le 27 janvier 2017 :

La Raclette de Savoie rejoint le cercle des IGP savoyardes où se trouvent déjà depuis 20 ans l'Emmental de Savoie et la Tomme de Savoie. Tout comme pour eux, **la production du lait, la transformation et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique délimitée**, soit la totalité

des communes des départements de Savoie et de Haute-Savoie, plus quelques communes limitrophes de l'Ain et de l'Isère.

Le lait provient essentiellement de vaches de races Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise. L'alimentation des vaches repose principalement sur des fourrages verts. La **valorisation de la grande disponibilité d'herbe** dans l'aire géographique de production, mais aussi le **maintien local de la tradition d'élevage des races traditionnelles** sont autant d'éléments qui justifient cette reconnaissance en IGP.

D'autres fromages aimeraient devenir des AOC ou des IGP Cette démarche peut durer très longtemps, ne pas aboutir ou renaître de ses cendres en fonction des filières... Citons parmi les prétendants en cours d'instruction la Brousse du Rove, le Mothais sur fauille, la Cancoillotte, le Péral, le Casgiu Sartinesu et même... le Camembert « fabriqué en Normandie » qui fait couler beaucoup d'encre au moment où nous écrivons ces lignes !

