

Balade au pays des fromages

Les traditions fromagères
en France

Balade au pays des fromages

Les traditions fromagères
en France

Jean Froc

Éditions Quæ
c/o Inra, RD 10, 78026 Versailles Cedex

© Éditions Quæ 2006

ISBN 10 : 2-7592-0017-5

ISBN 13 : 978-2-7592-0017-7

© Le code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique. Toute reproduction, partielle ou totale, du présent ouvrage est interdite sans autorisation de l'éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20, rue des Grands-augustins, Paris 6^e.

Préface

Comment manger du fromage ? La question n'est évidemment pas d'engloutir une pâte souvent blanchâtre, composée de protéines, de lipides, d'acides aminés, d'eau, et de bien d'autres molécules (vitamines, sels minéraux...). Non, il s'agit d'abord de considérer que manger du fromage – et aussi manger – n'est pas un acte banal : nous oublions trop souvent que nous sommes, dans quelques pays privilégiés, la première génération à ne pas avoir connu de famine. Toutefois, nous oublions aussi que le durian, fruit qui ravit les palais asiatiques, rebute par son odeur excrémentielle les mêmes qui produisent le munster et s'en délectent ; il y a une question de culture, qui doit être évoquée. Nous oublions enfin qu'un fromage est une merveille technique, un mystère scientifique, qui appelle, à nouveau, des considérations culturelles.

Ne nous vautrons pas dans notre composante animale, et pensons enfin au fromage, grâce aux informations utilement colligées en un superbe bouquet par mon collègue Jean Froc. Je vois à son projet deux patrons. Le premier est le gastronome Jean-Anthelme Brillat-Savarin, dont le deuxième aphorisme stipule : « L'animal se repaît, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger ».

L'être humain se nourrit

Modernisons d'abord le propos, parce que, d'une part, la moitié du genre humain est féminin, et parce que, d'autre part, ce même genre humain n'est composé que d'une sorte d'individus (libres et égaux...), tous dotés d'un esprit : « l'animal se repaît, et l'être humain mange ». Mange ? Le terme était condamné naguère : on déjeunait, ou l'on dînait, ou encore on soupait, mais on ne mangeait pas. Allons, les temps changent, et les mots aussi ; admettons que nous mangions. Que mangeons-nous, avec esprit ? Et quel est notre projet, ainsi : « De quoi s'agit-il ? », demandait justement le photographe Henri Cartier-Bresson.

Certainement, il s'agit d'entretenir notre organisme, de réparer nos forces, mais, à ce compte, nous pourrions seulement engloutir protéines, lipides, glucides, eau, sels minéraux et vitamines... Cela aurait fait l'affaire du chimiste Marcellin Berthelot, qui prédisait qu'en l'an 2000, l'humanité mangerait des tablettes nutritives. Quelle erreur ! L'an 2000 est passé, et les fromages demeurent... avec du pain, croustillant de surcroît, pour les accompagner. Berthelot aurait dû savoir que les phénomènes du vivant s'éclairent à la

lumière de la théorie de l'évolution : si des millions d'années d'évolution nous ont forgé un palais, avec des récepteurs du goût (sapictifs, olfactifs, trigéminaux, visuels, mécaniques, thermiques...), c'est que ces derniers sont importants, notamment pour détecter ce qui est bon pour notre organisme (le sucre, associé à l'énergie) ou ce qui est mauvais (l'amertume, souvent associée aux alcaloïdes toxiques). Et, par mesure d'« économie évolutive », ces mêmes récepteurs sont des clés essentielles de la satiété : nous nous arrêtons de manger avant d'avoir le ventre plein si nos récepteurs gustatifs sont suffisamment stimulés, par une sorte d'anticipation bien faite, qui préserve notre organisme et assure la pérennité de notre espèce.

« Les morceaux caquetés en paroissent meilleurs... »

L'analyse précédente reste insuffisante, parce qu'elle n'explique pas pourquoi nous avons faim jusque dans des circonstances où notre organisme a ce qu'il lui faut (en supposant une sorte de séparation du corps et de l'esprit, pour les besoins de la discussion). Oui, pourquoi mangeons-nous quand nous avons du chagrin, ou quand nous sommes en groupes, quand nous commémorons un événement ? Pourquoi – les faits sont devant nous – mettons-nous tant d'énergie à accompagner le fromage avec du pain – et pas n'importe quel pain ! – et avec du vin, mais pas n'importe quel vin ?

Evidemment, là encore, nous pourrions évoquer des phénomènes sensoriels : le cerveau détecte surtout des variations, de sorte que la consommation d'un fromage satisfait mieux nos sens quand le fromage, mou, fait contraste avec du pain, croustillant. Toutefois cette évocation ne repousserait pas le fait que nous mangeons en groupes, et, aussi, que nous mangeons ce que l'on nous prépare. Il y a là deux phénomènes importants. Le premier trouve sans doute un début d'explication dans la grégarité de l'espèce humaine, qui, primate, a, codée dans les organismes des individus qui la composent, un comportement de plaisir lorsque l'individu est réuni à d'autres. D'où une sorte de contresens à produire des fromages en portions, qui ne se partagent pas.

Manger ce que l'on nous prépare ? Donner à manger, et aussi recevoir à manger d'autrui, c'est forger un lien, qui s'interprète peut-être par la grégarité de l'espèce humaine. Sans préjuger du mécanisme, je propose que ce qui est donné pour nourriture soit plus de l'« amour » que des nutriments. Tout comme ce qui se partage entre les commensaux. Voilà pourquoi un sandwich partagé avec de bons amis est si supérieur au repas le plus composé, partagé avec des ennemis. Voilà pourquoi nous préparons les aliments, au lieu de nous les livrer à grandes louchées dans des écuelles !

Lien social ? Amour ? Il s'agit en tout cas d'une forme de communication. Comme le langage, qui permet d'évoquer ce qui est mangé. L'aliment n'est alors plus simple matière, mais devient objet de culture. Le goinfre, c'est un gourmand qui ne parle pas de ce qu'il mange, mais qui se limite à manger.

Ce qui nous conduit au deuxième patron de l'entreprise matérialisée par ce livre : Alexandre-Balthazar Grimod la Reynière, qui écrivait avec raison que

« Les morceaux caquetés en paroissent meilleurs... ». Caquetés ? Discutés, parlés. Parler... Là encore, ce n'est pas une activité animale, qui consisterait à tourner la langue dans la bouche sans préméditation. Il faut le socle de la réflexion, de la connaissance. En matière de fromage, il faut... le livre de mon collègue Jean Froc ! Quel bonheur de se transformer, à la lecture de cet ouvrage, de mangeur de fromages en connaisseur débutant !

Le génie empirique, les arts chimiques

Le fromage... Regardons-le avec les yeux d'un enfant du néolithique. Oublions qu'il nous arrive tout fait sur la table, et émerveillons-nous, de peur de mourir désinvoltes, au terme d'une vie d'ennui. Au début, il y a le lait, liquide, blanc, opaque, un peu salé, un peu doux, un peu gras. Le lait caille, le petit lait s'égoutte, et une matière pâteuse se forme. Le fromage est né.

Personne ne saura quand cette « conserve de lait » naquit, mais les regrets ne doivent pas nous empêcher de nous émerveiller. Un liquide qui se transforme en un solide ? Cela vaut bien de l'eau transformée en vin, non ? Cela vaut bien que la science y consacre de l'énergie et du talent. Les travaux, notamment ceux qui sont effectués à l'Inra, contribuent à augmenter encore notre émerveillement : le fromage est un milieu où les micro-organismes se succèdent, coopèrent, contribuant à engendrer des odeurs, des saveurs, des consistances que nous reconnaissons comme remarquables.

Ne croyons pas que ces milieux soient simples, bien au contraire ! Il suffit de regarder la tranche d'un fromage pour comprendre que les phénomènes sont infinis, et que les explorations sont bien en deçà d'une explication définitive de la confection des fromages. Quand on sait que l'on ne peut même pas calculer les trajectoires de trois corps dans l'espace, quand ces corps exercent les uns sur les autres des forces d'attraction pourtant simples !

Dans le fromage, il y a le monde tout entier : de la biologie, d'abord, puisque le lait est un produit complexe, destiné – ne l'oublions pas – à entretenir la vie d'un jeune animal ; de la chimie, ensuite, parce que les graisses évoluent, que les protéines sont dissociées par les enzymes... ; de la physique, parce que les molécules diffusent dans les solides...

Une idée étrangement naïve et fautive veut que la science ait atteint son terme dans des secteurs où les particules subatomiques sont absentes. Quelle erreur ! N'oublions pas que la science, recherche de mécanismes des phénomènes, ne produit que des théories, ou modèles, qui, tels les modèles réduits, résument la réalité au lieu de la décrire entièrement ; le scientifique ne cherche pas à démontrer des théories, qu'il sait insuffisantes par essence, mais à les réfuter, afin de trouver des améliorations des descriptions qu'il produit. Le cas du fromage ne fait pas exception !

Vive la connaissance !

Ce que montre aussi l'analyse précédente, c'est que la séparation disciplinaire – la physique d'un côté, la chimie de l'autre, la biologie à part, etc. – ne tient

pas. Le fromage est un « vrai problème », que la science doit examiner sans « botter en touche ». Les travaux des scientifiques de l'Inra et de quelques autres instituts, dans le monde, ont conduit à une description des fromages qu'il importe de perfectionner.

L'effet du terroir, notamment, est un enjeu essentiel. Peut-on faire un munster en Beauce et un camembert en Bretagne ? Les travaux de notre collègue Jean-Baptiste Coulon et de ses collègues, à propos de reblochon, ont montré que tout compte, jusqu'à l'exposition de la pente sur laquelle paissent les vaches : qui dit exposition particulière dit flore spécifique ; qui dit flore spécifique dit composition du lait ; qui dit composition du lait dit composition du fromage ; qui dit composition du fromage dit goût ! Et, dans l'affaire, pour simplifier, la microflore n'a pas encore été considérée. Il y a beaucoup à faire, encore, dans la connaissance des fromages, et je mets beaucoup d'espoir dans les compétences de nos collègues pour nous donner prochainement des nouvelles de la confection des fromages.

Que ferons-nous de ces connaissances ? D'abord, conformément aux recommandations de Grimod la Reynière, nous mangerons les fromages en en parlant mieux, plus précisément. Ensuite, les producteurs de fromages continueront à travailler dans la grande tradition de la fromagerie française, qui a su, empiriquement, approprier les techniques aux environnements : c'est là un des enseignements majeurs de ce livre. De même que l'on ne vinifie pas n'importe quel cépage à n'importe quel endroit de la France, on ne produit pas en n'importe quel point du pays. Chaque région a sa technique, sa production. Non que la fromagerie ait atteint un point de perfection, mais il est fascinant de voir comment le quotient de la surface par la masse, par exemple, se corrèle si bien avec l'altitude de production. C'est que le réel résiste, et que la technique est souvent déterminée par les circonstances : « On ne commande à la nature qu'en lui obéissant », écrivait Francis Bacon.

Faisons du fromage

Au fait, et si nous nous amusions enfin à faire du fromage, jusque dans nos appartements citadins ? Il est surprenant de voir combien peu d'amateurs de fromages se sont déjà livrés à ce jeu. Il semble simple : du lait que l'on chauffe, un peu de présure, un temps de repos, on passe la masse caillée dans une forme, on égoutte, on sale, on retourne... et le produit obtenu n'a rien des beautés des fromages que nous trouvons au marché ! Afin de plus passer avec désinvolture devant les fromages, profitons des belles pages de Jean Froc pour nous lancer dans l'aventure technique... et comprendre que les artisans et les industriels ont un savoir précieux. Faisons du fromage à l'école, afin de former des citoyens qui sauront la valeur des choses.

Ne manquons pas une occasion de nous émerveiller. Chaque fois que nous mangeons du fromage, sachons l'admirer quand il est admirable, et comprendre pourquoi il est parfois médiocre ; complimentons en conséquence le bon fabricant et encourageons le médiocre, afin qu'il s'améliore. Vivons en

citoyens, quand nous consommons du fromage. Et crions enfin, à propos de la chimie, comme de la biologie, de la physique des particules, de la technologie fromagère : vive la connaissance !

Hervé This
Collège de France et Inra

Avertissement

Dans ce livre figure une sélection de fromages choisis selon une méthodologie que nous exposons plus loin. D'autres fromages, fermiers ou industriels, sont présents sur le marché sous des dénominations diverses. Issus d'une copie ou d'une adaptation récente, d'une inspiration ou bien encore du détournement d'une pratique traditionnelle, ils ont pour caractéristique de se décliner à l'infini. Ces fromages seront ici intentionnellement absents.

Par ailleurs, dans la description des produits, le taux de matière grasse est signalé uniquement lorsque le produit se trouve hors de la réglementation générale qui fixe ce taux à 45 % sur extrait sec.

Remerciements

À tous les responsables du département des sciences pour l'action et le développement, de l'Inra, avec une pensée particulière pour Bertrand Vissac qui fut l'instigateur de ce travail d'écriture, relayé ensuite par Claude Béranger à qui je dois un soutien sans limites ainsi qu'à Bernard Hubert qui m'incita à poursuivre.

À l'équipe des Éditions Quæ, notamment Camille Raichon et Dominique Bollot, Elena Rivkine, Joëlle Veltz, Marie-France Robin et Simone Picard.

À Philippe Alléosse, digne successeur de son père Roger, magnifique fromager affineur parisien qui a accepté avec bonne humeur que nous dérangions, de temps à autre, l'ambiance de ses caves pour réaliser des photographies.

À Albert Zékri, auteur de nombreuses photographies de ce livre pour son dévouement et sa disponibilité.

À Hervé This, qui, avec compétence et disponibilité, m'a conseillé tout au long de la rédaction de cet ouvrage qu'il a, *in fine*, préfacé avec enthousiasme. Je lui en suis profondément reconnaissant.

Sommaire

Introduction	5
Un produit sous influence	
Les mots et la matière	9
Forme, fromage et fromage	9
Les animaux laitiers exploités en France	13
Une diversité raciale bovine en régression	14
La chèvre, une espèce dominée par les races alpines	15
La brebis, une espèce exclusivement méridionale	16
Une matière unique et complexe : le lait	17
Les protéines coagulables et la qualité « fromagère » du lait	18
Les matières grasses, vecteurs d'arômes et d'onctuosité	20
Les enzymes coagulantes	22
Fromagerie traditionnelle et liberté de création	23
La taille et la masse procèdent de lois naturelles	23
L'aspect découle du jeu social	28
Des techniques spécifiques au milieu de production	30
Une nécessaire réécriture des techniques	33
Le fromage, ou comment « conserver le lait »	33
De la typologie des savoirs à la typologie des fromages	34
Les fromages traditionnels et leur sélection	37
Une histoire diversifiée, des procédés spécifiques	
Les fromages frais	45
Un fromage maigre, source de protéines et base alimentaire	46
Un « faux » fromage issu du lactosérum	47
Un fromage enrichi de sucre et de crème	49
Les techniques de fabrication	52
Les produits	53
Les fromages à pâte molle et à croûte fleurie	61
Des fromages au lait de brebis pur ou en mélange	61
Des fromages au lait de chèvre pur ou en mélange	63
Des fromages au lait de vache pur ou en mélange	67
Les techniques de fabrication	83

Les produits	84
Au lait de brebis	84
Au lait de chèvre	85
Au lait de vache	96
Les fromages à pâte molle et à croûte lavée	109
Des fromages à double fin	109
Des fromages à base de caillé neutre	113
Les techniques de fabrication	119
Les produits	120
Les fromages à pâte molle persillée	133
Les fromages gris ou bleus du Jura et des Alpes	133
Les fromages persillés du Massif central	136
Les techniques de fabrication	139
Les produits	140
Les fromages à pâte pressée non cuite	149
Des fromages de montagne	149
Des fromages de plaine issus d'influences extérieures	154
Les techniques de fabrication	159
Les produits	160
Les pâtes pressées non cuites	160
Les fromages d'abbaye ou d'inspiration monastique	173
Les fromages à pâte pressée cuite	181
Un savoir localisé dans le massif alpin	181
Les techniques de fabrication	185
Les produits	186
Les préparations fromagères et les « faux fromages »	191
Le fromage « fort » ou l'art d'accommoder et de valoriser les restes	191
Un fromage initial, première étape de la préparation	193
La vache qui rit ou comment la cuisine s'invite en laiterie	194
Les spécialités auvergnates à base de babeurre	195
Une préparation festive et légère	196
Les techniques de fabrication	196
Les produits	197
Annexes	
Le fromage, mode d'emploi	207
Du service et de la conservation	207
Le service	207
La présentation des fromages	210
Le fromage et la boisson	211
La cuisine du fromage	212
Les recettes à base de fromage frais	212
Les recettes à base de fromages et de légumes	216
Des fromages en omelette	217
Les pâtisseries au fromage	218

Références bibliographiques	221
Glossaire	225
Index des fromages cités	229
Crédit iconographique	237

Introduction

La fromagerie française est le résultat d'une somme de savoirs ancestraux, auxquels l'industrie a apporté, depuis la fin du XIX^e siècle, des éléments spécifiques. Ces apports enrichis des savoirs acquis durant le XX^e siècle ont donné naissance à ce que l'on appelle les spécialités fromagères. À cela, il s'ajoute une sorte de « croyance » qui voudrait que la France soit le premier, – le n° 1 –, des pays fromagers au monde. Pour preuve, untel fournira une citation ; tel autre attribuera un « bon mot » à un illustre personnage ; ailleurs, une légende concernera la naissance d'un procédé ou d'un produit emblématique, etc. Ce n'est pas tout, car, à l'heure où de nombreux médias érigent en dogme des slogans publicitaires du style « vu à la télé », les noms de marque, les faux « vrais produits » et les fausses histoires sont pléthore. De surcroît, avec presque un quart de quintal de fromage consommé par an et par tête, le socle culturel constitué par la multiplicité des fromages, en toutes régions, donnerait à croire que nos concitoyens sont de savants « tyrologues ». Chacun possède de vagues éléments de connaissance sur SON fromage préféré dont le bassin d'origine a de grandes chances d'être celui de sa famille.

Pourtant, on ignore le plus souvent son mode d'élaboration, le lait employé, l'origine du produit, les causes qui ont conduit à sa fabrication, etc. Quant aux raisons d'une si grande débauche de formes, de tailles et d'aspects, elles restent un mystère pour beaucoup d'entre nous. Pourquoi ce décalage entre l'importance de cet aliment, pour le consommateur et le manque de connaissances qu'il en a ? Une des raisons pourrait être l'absence d'information simple et objective. À l'exception de quelques ouvrages réservés aux étudiants, aux chercheurs et aux professionnels, les nombreux documents généralistes publiés depuis plusieurs décennies regorgent souvent d'indications non hiérarchisées, sans lien de causalité et sans analyse, tant en ce qui concerne la diversité des produits, que les contextes socio-techniques qui ont prévalu à leur création.

Le premier chapitre de ce livre pallie cette lacune, en présentant un aliment aussi familier que le fromage. Nous nous intéressons à l'origine de son nom ; nous présentons les différentes espèces animales laitières qui fournissent le lait et montrons comment les animaux « fromagers » ont évolué, en France. Enfin, nous nous attachons à la terminologie du mot « enzyme », insépara-

ble de la fromagerie : c'est son action qui assure une place particulière à la fromagerie de notre continent, par comparaison avec celle des pays afro-eurasiens.

Pour autant, cette fromagerie reste très diversifiée dans les procédés et les savoir-faire, qui conduisent aux multiples produits offerts aujourd'hui. Pour en appréhender l'essentiel et permettre à chacun de saisir ce qui caractérise le produit, tout en le situant sur l'arborescence technique, la démarche mise en œuvre est celle de l'observation de l'objet, puisque le mot « fromage » résulte de la formation de la matière. L'observation de ces objets à trois dimensions et l'analyse de leur masse nous oriente sur leur provenance : pays de montagne, pays de plaine ou pays de semi-montagne. Mieux encore, l'aspect et la forme nous informent autant sur le bassin d'origine que sur l'existence d'une culture identitaire. Le résultat de toutes ces observations renseigne sur le type auquel cet objet appartient ; aussi, insisterons-nous sur la relation qui existe entre ces données et les modalités d'élaboration de chaque type de fromage (catégorie) et de chaque produit.

La seconde partie du livre présente tous les fromages appartenant à chacune des sept catégories (type). Ainsi, les modes de fabrication, les caractéristiques et les aires de production se rapportent à chaque produit décrit. Chacun des chapitres commence par une présentation des origines historiques du groupe considéré, à l'exemple des pâtes molles de type 1 ou de type 2, des pâtes cuites de type 5, etc.

Pour les quelque 200 produits présentés ou cités, nous verrons ce qui différencie, de nos jours, un fromage courant de celui qui est à l'origine de son nom, ou de sa fabrication, ou de sa zone de production. En effet, de nombreux fromages ont changé, ont été transformés depuis un ou deux siècles, même si le nom reste identique, et peu d'éléments traitant de ce changement figurent dans les ouvrages existants. Pour compléter ces descriptions, nous avons cité les diverses appellations, les synonymes et les variantes d'appellations.

Nous avons également jugé opportun de compléter cet ouvrage par un chapitre consacré à l'art de conserver et de déguster de si savoureux produits. Quant aux cordons-bleus, ils pourront exercer leurs talents à partir du choix de recettes dont l'auteur a l'exclusivité, pour une grande part, ou qu'il a adaptées.

Enfin, compte tenu de la faiblesse des connaissances sur l'histoire des produits, nous citons les sources bibliographiques, qui ont permis de fonder les hypothèses proposées.

Un produit
sous influence

