

Les fromages de notre région



«Un fromage pour chaque jour de l'année», «Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 246 variétés de fromage !» (Général-de-Gaulle), «La France ? C'est le pays du bien manger ! Pain, vin et... fromage !».

Autant de paroles émanant de Français illustres ou d'étrangers qui collent à notre pays !

Notre pays est en effet un grand producteur de fromages : entre 350 et 400 types dont une quarantaine bénéficie d'une AOC, Appellation d'Origine Contrôlée.

Et cependant lorsque nos amis étrangers évoquent le fromage français, ils parlent avant tout du... camembert bien sûr !

Il n'y a pas que la Normandie en France ! Faisons-leur donc découvrir les autres régions du fromage. Et avant tout... l'Île-de-France et la Picardie bien évidemment !

Un survol de l'histoire du fromage.

Le fromage est né, sous forme de lait caillé, au Néandertal, dès que l'homme a su domestiquer les chèvres et les brebis.

La qualité au milieu de cette explosion) l'arrivée de la législation.

En ce début de 21^{ème} siècle, nous assistons à la vague du «bio» qui traduit une exigence de «sain» et d'authenticité de la part des consommateurs.

Les fromages de l'Île-de-France

Honneur au roi : le Brie de Meaux AOC

Le Brie de Meaux fut créé au Moyen-âge par les moines du prieuré de Rueil-en-Brie. Blanche de Navarre, comtesse de Champagne, en envoya au roi Philippe Auguste qui l'adora. Charlemagne découvrit le Brie en 774 et le proclama «mets délicieux». Henri IV tomba sous son charme. Sous Louis XIV, la cour royale en raffole. Louis XVI lors de sa fuite s'attarda trop à Varennes pour mieux le déguster. La Révolution en fait le fromage du peuple. Talleyrand le qualifie en 1813 de «roi des fromages» et Metternich au Congrès de Vienne le déclare, lors d'un concours officieux entre fromages de différents pays, «roi des desserts».

Cet illustre fromage est un fromage à pâte molle, à croûte fleurie, au lait cru de vache (25litres pour un fromage). Sa pâte est jaune paille, onctueuse et souple. Il possède un léger goût de noisette.

Il se présente sous forme d'un cylindre (une roue de Brie) de 36 cm de diamètre env., de 2,5 cm d'épaisseur et pèse entre 2,5 et 3 kg. Son pourcentage de matière grasse est de 45%.

Le fromager le sale au sel sec uniquement car le salage en bain de saumure est interdit.

Son affinage, en chambre d'affinage à température et hygrométrie contrôlées, dure 6 semaines minimum, 8 semaines environ pour un fromage à cœur. Pendant ces semaines, les fromages sont retournés manuellement plusieurs fois par jour. Le Brie de Meaux a mérité l'appellation AOC en 1980.

Un Bourgogne rouge fruité ou un St Emilion le mettent en valeur.

Il atteint sa pleine saveur d'Avril à Septembre.

Plus petit mais plus affirmé : le Brie de Melun AOC

Charlemagne, Robert le Pieux, Philippe Auguste en consommaient

déjà régulièrement. Serait-il comme on le murmure à l'origine de tous les Brie ?

Le caractère du Brie de Melun est dû à une plus longue durée d'affinage, à un mode de fabrication plus traditionnel avec un égouttage plus lent : les arômes du lait se développent ainsi de façon plus intense. Comme le Brie de Meaux, le Brie de Melun est salé au sel sec.

Comme le Brie de Meaux également, c'est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, au lait cru de vache (14 l de lait pour un fromage). Les plus vieux ont un goût de paille.

Il se présente lui aussi sous la forme d'un cylindre mais de 27 cm de diamètre seulement et de 3 cm d'épaisseur. Son poids oscille entre 1,5 et 1,8 kg. Son taux de matière grasse est de 45%.

Pendant l'affinage, en chambre à 10° et 90% d'hygrométrie, le Brie de Melun est retourné plusieurs fois par jour. Son affinage dure 8 semaines, 10 semaines pour un affinage optimal, 3 mois pour un fromage à cœur ! Il bénéficie de l'appellation AOC depuis 1980 également.

Son territoire de fabrication est assez réduit.

Le Bourgogne rouge le met en valeur. Mais on le dit délicieux avec du pain de campagne et un Gaillac.

Comme son grand voisin le Brie de Meaux, il est au mieux de sa « forme » d'avril à septembre.

Un faux-frère des Brie : le Coulommiers

Fromage lui aussi à pâte molle et à croûte fleurie, de 13 à 15 cm de diamètre, le Coulommiers est fabriqué au lait de vache cru ou pasteurisé (2 l de lait pour un fromage). le Coulommiers n'est pas un AOC.

Domage car l'on trouve des «façon Coulommiers» dont le goût nuit au Coulommiers à lait cru qui est délicieux. La durée d'affinage optimale (d'un lait cru bien sûr) est de 5 semaines, 8 semaines pour un fromage à cœur. Son pourcentage de matière grasse est de 50%.

Il faut «tordre le cou» à cette appellation commerciale à la mode complètement erronée de Brie de Coulommiers : s'il est proche géographiquement des Brie, le coulommiers par le goût est plus proche du camembert !

Il se déguste avec du Bordeaux ou du Côte du Rhône, d'avril à Août de préférence.

Les autres Brie

Les Bries de Montereau et Nangis sont les plus connus.

Le Brie de Nangis est bien sûr un fromage à pâte molle et croûte fleurie mais le lait avec lequel il est fabriqué est préalablement pasteurisé. Il pèse un kilo, a un diamètre de 22 cm et une épaisseur de 3 cm. Sa pâte est jaune, souple, sa croûte blanche avec des stries brunes. Son

goût est un peu plus fort que celui du Brie de Meaux.

Le Gratte Paille

Au lait de vache cru ou pasteurisé, à pâte molle et croûte fleurie, c'est un fromage artisanal au goût crémeux très riche en matière grasse (60%). Il pèse 300g. Sa durée d'affinage optimale est de 4 semaines. Il offre le meilleur de lui-même entre mai et septembre.

L'Explorateur ou Saint Cyr, Saint Antoine...

Au lait de vache cru ou pasteurisé, à pâte molle et croûte fleurie, c'est un triple crème, c'est-à-dire qu'on lui a rajouté de la crème lors de la fabrication (comme le Brillat Savarin).70% de matière grasse. 250g. Sa durée d'affinage optimale est de 6 semaines. On recommande de le déguster avec ... du champagne ! (mai à septembre).

Les fromages de Picardie

Le plus renommé : le Maroilles AOC

Connaissez-vous le sorbais ? (540g) Le mignon ? (360g) Le quart ? (180g). Tous sont des Maroilles ! Le Maroilles traditionnel, pavé de 13cm de côté et de 6cm d'épaisseur, pèse 720g.

Fermier ou laitier, à 45% de matière grasse, le Maroilles, fromage au lait de vache cru, est très reconnaissable car sa pâte molle est à croûte lavée de couleur orangée.

Inventé, il y a un millier d'années par... les moines (!) de l'Abbaye de Maroilles, antique village de la verdoyante Thiérache, ce fromage devint vite célèbre et fit les délices de Philippe Auguste, Saint Louis,

Où acheter et comment conserver le fromage ?

Sur les marchés, vous trouverez du fromage au lait cru (fermier ou non, bio également).

Dans les boutiques spécialisées, vous bénéficierez comme au marché de conseils de professionnels.

On peut aussi acheter du bon fromage à la coupe dans les hypermarchés.

Les fromages ont besoin d'humidité pour ne pas se décomposer ! Ils craignent le chaud et le froid trop sec.

· Gardez votre fromage dans le bac à légumes du réfrigérateur, dans son emballage d'origine : boîte ou papier sulfurisé.

· Si malgré tout son odeur est trop forte, mettez-le dans une boîte plastique fermée hermétiquement.

· Sortez-le 30 minutes avant de le consommer et laissez-le à température ambiante : il retrouvera sa souplesse et sa saveur.

Tatin de pommes de terre et Brie

4 personnes
20 mn de préparation + 20 mn de cuisson
Facile

- 1 pâte feuilletée
- 1kg de pommes de terre
- 200g de Brie
- 20g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'échalote ciselée
- Persil, sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre épluchées 10mn à l'eau salée. Egoutter, laisser tiédir et couper en rondelles. Préchauffer le four (180°) Disposer la moitié des pommes de terre dans un moule beurré. Répartir dessus le fromage (avec la croûte) coupé en lamelles. Mettre le reste des pommes de terre sur le fromage. Saupoudrer avec l'échalote. Couvrir le plat de papier sulfurisé et mettre 15mn au four. Enlever alors le papier et recouvrir de la pâte feuilletée en rentrant les bords de la pâte à l'intérieur du moule. Dorer au jaune d'œuf et mettre encore 10mn au four. Servez en retournant la pâte sur un plat.

Charles VI, François 1er et même de Charles Quint !

Toujours produit dans sa région d'origine (des communes du nord de l'Aisne et du Nord) certains affineurs se rencontrent cependant dans le sud de l'Aisne.

Avec du lait emprésuré, on obtient un fromage blanc que l'on va mouler puis saler au sel sec ou en saumure.

Démoulé et ventilé en séchoir, il va se couvrir au bout de dix jours environ d'une légère flore naturelle. Puis il sera brossé, lavé et affiné en cave de 3 à 6 semaines minimum (selon le format), 8 à 10 semaines pour un affinage optimal. Sa belle croûte rouge est due aux ferments d'affinage.

Son odeur forte très caractéristique cache en fait une saveur légèrement corsée mais subtile.

Il révèle sa générosité avec un vin rouge charpenté comme le Cahors ou, à la mode du nord, avec de la bière ou du cidre de pays. De mai à Août, il vous offrira ses meilleurs saveurs.

Le Maroilles a été labellisé AOC en 1976.

Le Rollot

Des moines issus de l'Abbaye de Maroilles s'installèrent à Rollot, village de la Somme, et créèrent le fromage au 17^{ème} siècle.

C'est un fromage au lait de vache cru ou pasteurisé, à pâte molle fine et savoureuse et à croûte lavée rougeâtre, de 7 à 8 cm de diamètre sur 3,5 d'épaisseur, rond dans sa forme traditionnelle, en forme de cœur quand il est fabriqué industriellement. Son poids est de 300g, sa teneur en matière grasse de 45%. Il est affiné durant un mois, 8 semaines pour un affinage optimal. Son arrière-goût alors assez fort s'apprécie avec du Sancerre ou des coteaux champenois.

AOC, AOP, AB et les autres.

AOC
L'appellation AOC a été instituée en France en 1919 mais c'est en

1935 qu'une loi fixe les caractéristiques de composition, de lait, de matière grasse. En 1941, une autre loi réglemente le poids et l'extrait sec. 1955 voit la création du comité des AOC. Chaque fromage prétendant à cette appellation doit répondre à un cahier des charges stricte. Cette démarche permet ainsi la valorisation et le maintien d'une qualité élevée. Producteur et consommateur sont protégés. Les Bries de Meaux et de Melun, le Maroilles ont donc satisfait à cette démarche.

AOP

C'est une réglementation européenne de 1992 qui a créé les Appellations d'Origine Protégée.

Son objectif est de protéger au niveau européen les AOC qui imposent aux autres états européens leur cahier des charges, particulièrement au niveau de la zone géographique. Le lien qui existe entre une AOC et son terroir d'origine est ainsi maintenu.

Le label rouge

A côté d'une quantité de labels plus ou moins douteux, l'un est totalement fiable : le label rouge. Ce label agricole national créé en 1960 atteste que le produit possède des qualités supérieures aux autres produits du même type.

Le Brie au lait thermisé est estampillé «label rouge».

Les IGP

Les « Indications Géographiques Protégées » remplacent depuis 1994 les labels régionaux. Ils garantissent l'origine d'un fromage et sa qualité. Les IGP peuvent être remis en cause.

AB

Le bio est beaucoup plus qu'une mode : aujourd'hui la consommation des fromages « bio » représente 11% et elle ne cesse d'augmenter. Seule l'apposition du logo «AB» garantit au consommateur le

respect des modes de production de l'agriculture biologique.

L'estampille «AB» sur un fromage garantit qu'au minimum 95% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et que le fromage provient d'un producteur.

Une loi de 2006 interdit l'emploi du préfixe «bio» pour les produits non issus de l'agriculture biologique.

Sources :

www.univers-fromages.com

www.cniel.com

www.aufeminin.com

Rencontre avec des affineurs à Chézy-sur-Marne, des marchands de fromages à Meaux et Château-Thierry.

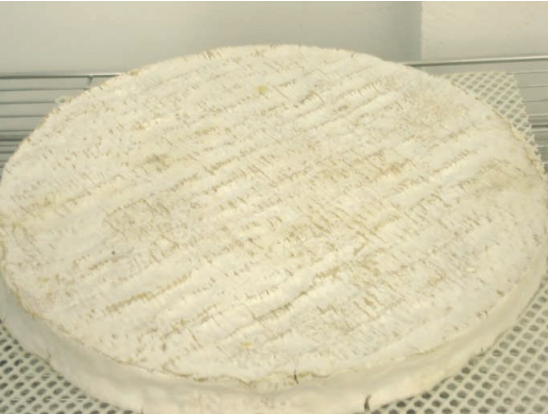
De haut en bas :

- Les fromages dits "fermiers", comme ce Maroilles, proviennent d'un éleveur-producteur. Une même ferme élève les vaches et fabrique le fromage à partir de leur lait.

- Le mot "véritable" qui figure ici garantit que ce fromage n'est pas une contrefaçon. Le Coulommiers est en effet un fromage très imité !

- Une roue de brie de Meaux à la belle croûte fleurie.

- Les bries (ici des bries de Meaux) passent plusieurs semaines dans les chambres d'affineurs spécialisés.



Le grand frère et le petit frère : Brie de Meaux et Brie de Melun.

