

LE LIVRE BLANC DES PÂTES PRESSÉES DE MONTAGNE

LA PATIENCE DU FROMAGER



MAI 2016



ÉDITORIAL

LES PRINCES DES HAUTS PLATEAUX (À FROMAGES)

Les fromages à pâte pressée de montagne que nous allons vous présenter ici possèdent de nombreux points communs tout en étant tous différents.

Fromages d'altitude, ce sont tous des fromages de garde – plus ou moins longue – car ils ont été, durant des siècles, le seul moyen de conserver le lait. Si le reblochon, la tomme de Savoie et le saint-nectaire se consomment rapidement, le cantal, l'abondance, le beaufort, l'ossau-iraty, la raclette de Savoie ou le beaumont de Savoie sont des fromages qui se consomment plusieurs mois après leur fabrication.

Chacun de ces fromages est à l'image du massif qui l'a vu naître. Leur lait, leur forme, leur technique de fabrication, leur affinage sont le reflet de l'activité sociale des montagnards qui, au fil du temps, en ont précisé la fabrication.

Tous ces fromages sont nés de la nécessité, en s'adaptant à la rudesse de leur paysage. Puis, au cours du temps, la passion, le savoir-faire et la patience de l'homme ont métamorphosé ces rustres fromages en princes des hauts plateaux.

Laurent Seminel

LE TÉMOIGNAGE DE FRÉDÉRIC KAISER*

« La diversité de nos produits et de nos fromages fait de la France un pays qui propose un panel de produits de qualité exceptionnelle.

Aujourd'hui, les fromages de montagne sont parmi les plus prisés. Chaque vallée a son fromage! Nous allons aller en Auvergne, dans les Pyrénées et en Haute-Savoie. Les pâtes pressées, qu'elles soient cuites ou pas, nous offrent toujours des textures, des saveurs et des émotions qui représentent un vrai savoir-faire et un terroir, avec une histoire et une passion. J'aime tous ces fromages!



Avec un morceau de pain de campagne ou cuisinés, tous ces produits font rayonner la gastronomie française. Que cela soit un saint-nectaire, du cantal, de la tomme de Savoie, de l'abondance, de la raclette ou du reblochon, je prends toujours du plaisir à les déguster. J'ai commencé ma carrière dans le sud-ouest de la France et c'est toujours avec beaucoup de plaisir que je déguste de l'ossau-iraty avec une bonne confiture de cerises noires d'Itxassou. L'ossau-iraty, c'est le fromage que tout le monde dispose sur la table dans cette partie de la France, et j'aime cette saveur délicate du fromage de brebis.

Ensuite, et par goût, j'adore le beaufort. Brillat-Savarin l'a surnommé « le prince des gruyères ». Comme on dit souvent, le beaufort, il est beau et il est fort! C'est la fierté de la Savoie, avec un fromage généreux en goût, fruité, herbacé parfois et à la texture soyeuse et fondante. J'ai eu la chance de rencontrer Alain de la fromagerie Pochat & fils qui m'a fait partager sa passion du beaufort. Je comprends mieux pourquoi les fromages qu'il produit sont excellents. La passion, le temps et l'amour du travail bien fait font du beaufort un fromage incontournable. Et puis, un coup de cœur, avec le beaumont de Savoie. Ce fromage historique, peu ou pas assez connu, séduit dès la première bouchée. On retrouve des arômes fruités et de noisette, des saveurs florales et une texture agréable et fondante en bouche.

C'est pourquoi je déguste ces fromages à l'apéritif, sur un plateau ou cuisinés avec toujours cette envie de trouver une nouvelle préparation pour sublimer le fromage. Vive les fromages de montagne! »

Frédéric Kaiser, MOF, Maître d'Hôtel du service et des arts de la table 2011. Directeur du restaurant 3 Épicure, de l'Hôtel Bristol Paris. Directeur de salle de l'année au *Guide Gault & Millau* 2015.

Expert du Service Fromages & Chefs.

LE TÉMOIGNAGE DE MICHEL ROTH*

« J'aime tout particulièrement le mélange de force et de raffinement qui se dégage des fromages à pâte pressée de montagne et je dois avouer que j'ai eu un véritable coup de cœur pour deux d'entre-eux : le beaufort et l'ossau-iraty.

Tous les fromages à pâte pressée de montagne que nous présentons dans ces pages sont généreux, et il est assez facile de les cuisiner. Ils font merveille dans les plats simples de la restauration collective comme dans les recettes plus sophistiquées de la haute gastronomie. Ce sont des fromages accessibles pour tous les niveaux de cuisine, du röstli aux deux pommes et beaufort jusqu'au vol-au-vent de bar à l'ossau-iraty en passant par le gratin de macaroni au cantal.

Les fromages à pâte pressée d'Auvergne comme le saint-nectaire ou le cantal sont plus rudes, plus "paysans", et ont davantage de caractère. Je les associe plutôt avec des produits aux goûts puissants en les râpant ou en les présentant en petits morceaux.

Les Pyrénées, avec l'ossau-iraty, et la Savoie, avec l'abondance, le beaufort, le beaumont, la raclette, le reblochon et la tomme, proposent des fromages plus délicats qui ont ma préférence. Je les utilise le plus souvent fondus, de l'apéritif au dessert, car ils se prêtent à toutes sortes d'utilisations culinaires.

Dans tous les cas, il importe de bien connaître tous ces fromages et d'en maîtriser les goûts pour les doser parfaitement dans les recettes. En effet, la maîtrise du dosage est le secret de la cuisine au fromage.

Bonne cuisine et bon appétit à tous! »



Michel Roth, MOF Cuisine 1991 et Bocuse d'or. Chef des cuisines du restaurant 1, Bayview, de l'Hôtel Président Wilson Genève. Directeur du savoir-faire Lenôtre Paris.

Expert Culinaire Fromages & Chefs.



CAVE D'AFFINAGE DE BEAUFORT



IMAGINAIRE, MYTHES
ET HISTOIRES
AUTOUR DES
PÂTES PRESSÉES
DE MONTAGNE

Il existe deux types de pâte pressée: les pâtes cuites et non cuites. Une pâte est dite cuite lorsque le caillé est chauffé. Cette opération a pour but de réduire l'eau de rétention dans les grains de caillé.

Les fromages à pâte pressée cuite sont issus de contraintes particulières. Les vaches étant en alpage la moitié de l'année, le fromage est le seul moyen de conservation du lait. Ce fromage doit pouvoir se conserver longtemps, être facilement transportable et sa taille doit s'adapter au fait que la traite peut regrouper les troupeaux de plusieurs propriétaires. Les fromages de montagne sont donc parfois des fromages collectifs. Ainsi sont nées les **fruitières** (le fromage étant nommé **fruit**). On regroupait les troupeaux afin d'avoir suffisamment de lait pour fabriquer de gros fromages qui pouvaient se conserver durant les mois d'alpage.



Les déplacements des troupeaux vers les **zones pastorales**, les **estives**, sont essentiels car les zones enherbées sont rares. Le fromage de montagne est loin d'être un produit naturel. C'est le résultat du travail acharné des hommes depuis des millénaires pour dompter la nature. Tout d'abord, il a fallu déboiser, défricher, afin de créer les prairies, mais aussi sélectionner les races les plus à même de s'adapter à la rudesse des paysages et du climat et ajuster les techniques fromagères afin de créer des fromages de garde.



MADE IN SUISSE

Abondance, beaufort, cantal, raclette de Savoie, beaumont de Savoie sont issus de la famille des gruyères, venue de la Suisse toute proche dans l'actuel canton de Fribourg. D'ailleurs, les fromagers suisses ont longtemps été mis à contribution pour améliorer la qualité des fromages. Même si, parfois, la coexistence ne fut pas toujours simple comme le rapporte Joseph Favre dans son dictionnaire¹: « Les fromagers du Cantal ont toujours résisté à l'introduction des meilleures méthodes et ont chassé les instructeurs qui avaient été appelés de Suisse, par les propriétaires les plus intelligents. »

Les fruitières, à l'image des fruitières suisses, sont nées en fonction du développement du marché des fromages de type gruyère. La fabrication par la collectivité d'un fromage a dirigé d'une certaine manière la vie sociale et agricole des villages savoyards.

¹ - *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905).

Cependant, dans certaines zones, une tradition du fromage fermier a freiné le développement des fruitières : le reblochon dans les Bornes, l'abondance dans le Chablais et la tomme de Savoie dans la région du Mont-Blanc.

Le « gruyère de Beaufort » est ainsi un cousin du gruyère de comté » lui-même issu du fromage de la vallée de Gruyère en Suisse. Mais, pour Brillat-Savarin, « le beaufort est le prince des gruyères ».

C'est la différence de température d'affinage qui va modifier l'aspect de la pâte de ces fromages. Ainsi, le beaufort qui est affiné à une température comprise entre 8 à 12 °C aura moins de trous que le comté (affiné à 13 - 15 °C) ou l'emmental (18 à 24 °C).

LA FORME DES FROMAGES

Il peut paraître assez surprenant que la montagne n'a fait émerger que deux formes de fromage : la meule (abondance, beaufort) ou le cylindre (cantal). D'autre part, on notera que le rapport entre la surface et la masse du fromage est inversé entre les fromages de montagne (proportionnellement plus lourds) et les fromages de plaine comme le brie par exemple.

L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Il faut différencier les fromages du Massif Central qui sont élaborés à partir de la seule chaleur du lait (tout de suite après la traite), de ceux des Pyrénées ou des Alpes où le bois de chauffe est abondant et où le lait peut donc être réchauffé. Dans le Massif Central, faute de bois, le lait n'est pas chauffé avant coagulation.

RAPPORT SYNECDOQUE ENTRE LIEU DE PRODUCTION ET NOM DES FROMAGES

Certains fromages à pâtes pressées comme le reblochon, la tomme de Savoie ou la raclette de Savoie ont des noms en rapport avec leur forme, leur usage ou leur origine historique alors que d'autres tels que le beaufort, l'abondance, le cantal, le saint-nectaire ou le beaumont voient leurs noms directement associés à leur lieu de production. Ainsi, l'ossau-iraty qui tire son nom de la vallée d'Ossau et de la forêt d'Iraty.





FOURMES DE CANTAL

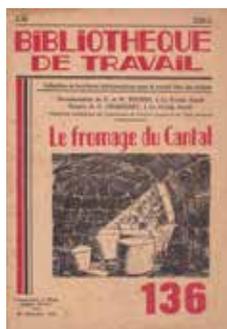


ÉTAT DES LIEUX
DES PÂTES PRESSÉES
DE MONTAGNE EN 2016



AUVERGNE LE CANTAL AOP

Le cantal fait partie des fromages les plus anciennement renommés de France. Plinie et Grégoire de Tours le citent et, en 1600, Olivier de Serres le désigne comme l'un des « fromages d'Auvergne, connus par tous les lieux de France ». On fabriquait en Auvergne des fourmes dès le XIII^e siècle qui, aux XV^e siècle et XVI^e siècle, prendront le nom de cantal ou de salers. Le Laguiole apparaissant lui au XIX^e siècle.



L'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert précise : « Il y a le cantal fermier, vieux et lourd, qui peut peser jusqu'à 40 kg, et celui de haute montagne, parfumé de gentiane et de trèfle. Ils sont fabriqués dans de vieux burons isolés sur le flanc des volcans éteints. Ce sont de petites bâtisses de pierre, munies d'une cave creusée dans le roc, qui permet de basses températures. Il en existe un million, qui produisent six mille tonnes par an. »

Entre 1600 et 1800, la noblesse et la bourgeoisie ont acheté tous les droits de pâture des montagnes auvergnates qui sont ainsi devenues une propriété privée.

Le cantal était l'aliment de base des paysans auxquels il servait de « viande ». Il était consommé en casse-croûte ou en soupe. « Le cantal est ce qu'il est, un gros paysan. Le parer est une erreur de goût, car il est toute simplicité », écrivait Suzanne Robaglia, l'auteur de *Margaridou*, « journal et recettes d'une cuisinière au pays d'Auvergne ».

Ce côté rustique a longtemps valu au cantal d'être considéré comme un fromage vulgaire voire médiocre comme l'écrit Joseph Favre dans son *Dictionnaire universel de cuisine pratique* : « Ce département fournit un fromage qui n'est pas en rapport, au point de vue de la bonté, avec le riche pâturage de ce pays. Ce mauvais résultat est dû à l'esprit de routine et à l'obstination des paysans chargés de sa confection. [...] Mieux préparé, ce fromage acquerrait une valeur réelle et contribuerait à la richesse de ce pays, car il pourrait servir à l'approvisionnement de la marine. »

Au final, le cantal fut reconnu et vendu dans toute la France pour ses qualités propres comme le raconte Émile Zola, dans *le Ventre de Paris* : « Là, à côté des pains de beurre à la livre, dans des feuilles de poirée, s'élargissait un cantal géant, comme fendu à coup de hache. »



Pressage « manuel » du cantal.

1 - *L'Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* (1751/1772).

L'AOP

Le cantal est protégé par une AOP depuis 1957. C'est un fromage à pâte non cuite pressée deux fois. Sa zone de production s'étend sur le Puy-de-Dôme, l'Aveyron, la Corrèze et la Haute-Loire. Il n'y a pas de races de vaches imposées par l'appellation, mais ces dernières doivent pâturer pendant minimum 120 jours par an. Le cantal ne prend son nom définitif qu'à sa date de sortie de cave.

Il existe trois catégories de cantal dont la durée d'affinage varie :

- Cantal jeune (1/2 du marché) : entre 30 et 60 jours;
- Cantal « entre deux » (1/2 du marché) : entre 90 et 210 jours;
- Cantal vieux (2 % du marché seulement) : 240 jours minimum.

LA DÉGUSTATION DU CANTAL « ENTRE-DEUX »

La croûte du cantal « entre deux » est sèche, épaisse et présente de légères aspérités, voire parfois des bosses et des cratères. Sa pâte à grains serrés est de couleur ivoire, fine, onctueuse, au goût franc et agréable. Les meilleures saisons pour le consommer sont l'automne et l'hiver.

La tomme fraîche de cantal sert à la préparation de la truffade ou de l'aligot (voir page 43).

CHIFFRES

36 à 42 cm de diamètre
55 cm de haut
35 à 45 kg
45 % de matière grasse
400 litres de lait sont nécessaires pour fabriquer une fourme de cantal.

13 870 tonnes de cantal ont été fabriquées en 2014 dont 20 % au lait cru.

4^e AOP française en volume

3100 producteurs de lait
64 producteurs fermiers
12 fabricants
18 affineurs

« Le cantal est ce qu'il est,
un gros paysan.
Le parer est une erreur de goût,
car il est toute simplicité. »

Suzanne Robaglia



LA FABRICATION DU CANTAL

Le lait est collecté toutes les 48 heures chez les producteurs [1] puis pasteurisé à 72 °C [2]. Le lendemain, il est amené à 33 °C [3]. On lui ajoute des ferments et de la présure afin de le faire coaguler [4].

Puis le caillé est découpé [5] jusqu'à l'obtention d'un grain d'une taille comprise entre un grain de blé et un grain de maïs [6].

À la suite, il va subir des pressages progressifs [7] [8], alternés avec des découpes de la tomme en blocs et des retournements [9].

Après deux heures de pressage et de manipulations des blocs de tomme, on obtient de la tomme fraîche qui peut être utilisée en cuisine. La tomme est ensuite broyée et salée dans la masse [10]. Puis, mise en moule. Le moule traditionnel en inox, rempli de tomme salée, pèse près de 65 kg. Il existe un format plus petit qui permet de fabriquer des petits cantals d'une dizaine de kg. Chaque moule est tapissé d'une toile de lin ensemencée de bactéries d'affinage qui vont participer à la formation de la croûte par la suite. Avant de fermer le moule, on ajoute la plaque d'identification: verte pour le cantal au lait cru et marron pour le cantal au lait pasteurisé [11] [12]. Sur cette plaque sont gravés la date de fabrication du fromage et le code d'identification du fabricant.

Les moules sont soumis à un pressage progressif pendant 18 heures minimum mais qui peut aller jusqu'à 48 heures selon la texture et la tenue que le fromager veut donner à ses fromages [13].

Les fourmes sont démoulées et mises en cave à 10 °C [14]. Au bout d'un mois, elles se couvrent de pénicillium blanc [15]. Puis, les fourmes sont placées dans une cave à 8 °C pour être affinées sur des planches en bois. Une fois par semaine, les fromages vont être retournés et frottés à la main sur toute leur surface avec une toile de jute.

Au fil des jours, sous l'effet des frottages et de l'ambiance humide de la cave, la croûte du fromage va s'épaissir et prendre l'aspect « boutoné » typique du Cantal [16].



II - ÉTAT DES LIEUX



Les étapes de fabrication du cantal AOP à la fromagerie de Riom-ès-Montagnes.



AUVERGNE

LE SAINT-NECTAIRE AOP

« Le Cantal produit d'incomparables fromages ; mais, au-dessus de toutes les tommes régionales, se dresse la gloire du saint-nectaire », écrivait Curnonsky.

Le cantal et le saint-nectaire partagent une base commune de fabrication, mais les exploitations plus morcelées du Puy-de-Dôme ont favorisé la production de saint-nectaire nécessitant moins de lait.

Connu depuis le Moyen Âge, comme fromage de « gleo » ou de seigle lorsqu'il servait à régler les droits seigneuriaux. Le saint-nectaire a acquis son nom et ses lettres de noblesse lorsqu'il fut présenté à la table de Louis XIV par le Maréchal Henry de Senneterre.

Prisonnier des Espagnols, Henri de Senneterre, maréchal de France, fut racheté par Louis XIV pour la somme de 100 000 francs. La paix signée, il se retira sur ses terres et se consacra à la promotion du fromage auquel il donna son nom. Il mourut en 1681.

En 1928, Franz Wälchli crée à Condat une laiterie où il fabrique du saint-nectaire. Il fait partie d'un groupe de 10 jeunes fromagers suisses qui s'installent en Auvergne où ils reproduisent le modèle des fruitières jurassiennes. Aujourd'hui, la fromagerie Walchli produit du saint-nectaire laitier selon des méthodes proches du fromage fermier allant même jusqu'à affiner certains saint-nectaires sur de la paille de seigle, favorisant leur onctuosité et reprenant une méthode d'affinage ancestrale.

CHIFFRES :

21 à 24 cm de diamètre

3,5 à 5,5 cm d'épaisseur

1,6 à 1,7 kg

28 % de matière grasse

28 jours d'affinage
minimum

13 à 14 l de lait pour
un saint-nectaire

13 858 tonnes de saint-
nectaire produites en 2014
5^e AOP fromagère de France

396 producteurs de lait

210 producteurs fermiers

4 fabricants

23 affineurs

L'AOP

Le saint-nectaire est un fromage à pâte pressée non cuite. Il bénéficie d'une AOP depuis 1955. Le saint-nectaire peut être laitier (plaque de caséine carrée) ou fermier (plaque ovale), la production des deux étant équivalente. La zone de fabrication et d'affinage du saint-nectaire est la plus petite zone AOP de France. À cheval du sud-ouest du Puy-de-Dôme au nord du Cantal, elle se situe entre 800 et 1 500 m d'altitude au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne.

LA DÉGUSTATION

La croûte du saint-nectaire est de couleur brun clair, fleurie de blanc. La pâte est demi-ferme, homogène, onctueuse, au goût délicat de noisette. Consommé en fin de repas, le saint-nectaire entre aussi dans la traditionnelle soupe de Noël en Auvergne. Les meilleures saisons pour le consommer vont de juin à décembre.





CAVE D'AFFINAGE DE LA FROMAGERIE WALCHLI À CONDAT



SAVOIE

LE BEAUFORT AOP

À l'origine, le lait était transformé en « vachelin », fromage de petite taille (10 kg) qui se conservait peu. Au XVII^e siècle, la vallée du Beaufortain produit des fromages de plus grosse taille (40 kg) de type gruyère sous le nom de « grovire ». Cette fabrication s'étend aux vallées voisines de la Tarentaise et de la Maurienne. Durant la Révolution française, le comité de salut public en fait venir 1 000 tonnes pour nourrir Paris. En 1865, le grovire est appelé beaufort.

L'origine du talon concave de la meule facilitait le transport des fromages à dos de mulet et évitait au fromage de s'affaisser lors de l'affinage. Ce sont deux menuisiers qui créent, en 1860, un cercle de moulage concave qui donnera au beaufort sa forme spécifique. Après-guerre, l'existence du beaufort est menacée. La main-d'œuvre se fait rare et chère, les alpages sont désertés au profit de la ville. L'avenir de l'agriculture de montagne devient incertain, la production de beaufort périclité à moins de 500 tonnes au début des années 1960. La première coopérative laitière est créée en 1961 : l'Union des Producteurs de Beaufort qui met en place une politique de filière.

L'AOP

Le beaufort est un fromage à pâte pressée cuite, au lait cru et entier de vache de races Tarine et Abondance. La zone de production du beaufort couvre les deux tiers du département de la Savoie. AOP depuis 1968. L'affinage est un moment essentiel pour le beaufort. Chez Pochat & Fils, ce sont les frères Bérolatti (Alain et Michel) qui règnent sur les caves. Les beauforts sélectionnés arrivent au bout de 5 mois (ils ont l'obligation de rester dans la zone d'appellation avant cette date). Ils sont lavés à la saumure et retournés environ 2 fois par semaine pendant un mois pour que le sel pénètre jusqu'au milieu de la meule. Un travail que les frères Bérolatti sont les seuls à faire encore à la main. Au total, les beauforts peuvent rester 2 ans mais l'optimum d'affinage est atteint au bout de 8 à 10 mois.

LA DÉGUSTATION

Sa croûte est uniforme et de couleur jaune à brun. Elle est dite morquée. La pâte est souple et onctueuse, de couleur ivoire foncée. Elle doit être fondante et peut présenter de fines rainures horizontales et de petites ouvertures dites en « ceil-de-perdrix ». Le beaufort affiche un goût de noisette pouvant présenter des notes animales et des parfums de cuir. Les meilleures saisons pour le consommer sont l'automne et l'hiver.

CHIFFRES

Meule à talon concave de
35 à 75 cm de diamètre,
11 à 16 cm de haut et
de 20 à 70 kg.
48 % de matière grasse

5 400 tonnes produites
en 2014, soit 126 144
meules.

404 producteurs de lait
38 ateliers de
transformation





« Le beaufort est le prince des gruyères. »

Brillat-Savarin



ALAIN BÉROLATTI DANS LA CAVE D’AFFINAGE DES BEAUFORTS



HAUTE-SAVOIE LE REBLOCHON AOP

Fromage de maraude – le terme « reblocher » signifiant « traire une seconde fois » pour ainsi échapper en partie à la taxe sur le lait – devenu monnaie d’échange, le reblochon est ancré en Savoie depuis plus de sept cents ans. Entièrement fabriqué au lait cru entier, le reblochon est un fromage identitaire dont le Grand Bornand et La Clusaz se disputent – fraternellement – le berceau.

Dans *La France Agricole*¹, on peut lire : « Le fromage de reblochon ou reblochon est fabriqué dans la vallée de Thônes et la vallée du Grand-Bornand (Haute-Savoie). Il pèse de 400 à 500 grammes. » Dans sa *Statistique générale de la France*², Joseph de Verneilh écrivait en 1807 à propos du reblochon que c’était un « fromage gras, du poids de 2 à 3 kilogrammes, fait avec le lait de vache ». Or, le reblochon, dont le poids est aujourd’hui de 450 à 550 g environ, n’est pas à proprement parler un fromage gras puisqu’il est plus maigre que le gruyère, la feta ou même la mozzarella. Si de Verneilh précise qu’il est fait de lait de vache, c’est parce qu’il existe un fromage identique fait avec le lait des chèvres : le chevrotin (AOP également). Le reblochon, comme souvent les produits très ancrés dans une région, possède un vocabulaire propre. Ainsi, les vaches se rendent à « l’écurie » pour la traite et le fermier fait ses « tommes » lorsqu’il fabrique son reblochon. On consomme d’ailleurs le reblochon frais, accompagné, le plus souvent, de pommes de terre, sous le nom de « tomme blanche ».

L’AOP

Le reblochon bénéficie d’une Appellation d’Origine Contrôlée depuis 1958. C’est un fromage à pâte pressée non cuite. Sa zone de production couvre une grande partie de la Haute-Savoie et le Val d’Arly en Savoie. Il est fabriqué exclusivement à partir de lait cru et entier par des producteurs fermiers et des fromagers. Trois races de vaches sont admises dans l’appellation : la Montbéliarde, la Tarine et l’Abondance.

LA DÉGUSTATION

Le reblochon présente une croûte à la couleur jaune safranée.

Sa pâte onctueuse et souple est de couleur ivoire. En bouche, il révèle une fine tonalité de noisette. Les meilleures saisons pour le consommer sont le printemps et l’été.

CHIFFRES

14 cm de diamètre

3 à 4 cm d’épaisseur

450 à 550 g

23 % de matière grasse

4 litres de lait sont

nécessaires à la fabrication
d’un reblochon.

15 140 tonnes de

production annuelle de

reblochon. Ce qui en fait la
troisième AOP fromagère de
France.

2 000 têtes de bétail

recensées au Grand

Bornand, soit autant que
d’habitants.

133 producteurs de

reblochons fermiers

652 producteurs laitiers.



1- *La France agricole*, par Gustave Heuzé, (1875).

2 - *Statistique générale de la France*. Testu imprimeur 1807.



L'ABONDANCE EST L'UNE DES 3 RACES DE L'APPELLATION REBLOCHON

FABRICATION DU REBLOCHON

Dans la fabrication du reblochon fermier, le lait est transformé – deux fois par jour – juste après la traite, lorsqu’il est encore « chaud » (32 °C à l’ emprésurage). Dans le cas du reblochon laitier, la fabrication n’a lieu qu’une fois par jour et le lait doit être réchauffé et réensemencé.

Le lait cru [1] livré à la fromagerie est versé dans des cuves de 5000 litres. On y ajoute des ferments et on le laisse maturer 30 minutes avant d’ajouter la présure. Le lait va alors cailler.

Au bout de 20 minutes, le caillé est tranché [2] jusqu’à la taille d’un grain de maïs [3]. Puis, il est laissé au repos pour que les grains durcissent.

Le contenu de la cuve est versé dans la mouleuse qui va séparer le caillé du petit-lait [4] et déposer le caillé dans des moules [5]. Une pastille de caséine est alors placée sur les fromages [6] qui vont commencer leur égouttage [7]. On place un poids sur chaque fromage [8-9].

Les fromages vont s’égoutter ainsi durant 1 h 30 [10]. Les fromages sont ensuite retournés mécaniquement [11]. Ils sont démoulés et placés dans des corsets qui vont les protéger.

Quatre à cinq heures après la fabrication, les fromages sont mis en saumure durant 50 minutes [12]. Ils sont ensuite stockés 4 jours minimum [13]. On les enduit ensuite d’un mélange de sel et de rocou, un colorant alimentaire naturel qui va donner sa couleur caractéristique au reblochon [14].

Les fromages vont alors être affinés en hâloir durant 10 jours à une température de 11-12 °C. Ils seront retournés une fois ou deux durant cette période [15]. Viendra enfin le moment de l’emballage et de l’expédition 20 jours minimum après la date de fabrication [16].

LA PASTILLE

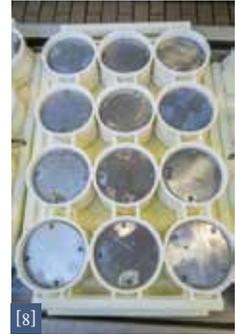
La pastille de caséine va permettre une traçabilité complète du reblochon, puisqu’on y retrouve le numéro du producteur et du lot de fabrication.

Ces pastilles, achetées par les producteurs au Syndicat interprofessionnel du Reblochon, permettent aussi de contrôler et de maîtriser le volume de la production.

La consommation étant plus faible au printemps, saison pourtant favorable à la production, cette dernière est volontairement réduite pour éviter de surproduire un fromage que l’on ne peut pas stocker sur le long terme.



II - ÉTAT DES LIEUX



Les étapes de fabrication du reblochon AOP à la fromagerie d'Eteaux.



HAUTE-SAVOIE TOMME DE SAVOIE IGP

Historiquement, la tomme (ou tome) se préparait à la maison contrairement aux fromages de grande taille qui se fabriquaient dans les alpages. La tomme se préparait à partir d'un lait qui avait été écrémé pour faire du beurre. C'était un aliment de pauvre. « C'est le jour de sa fabrication ou peu après que les pauvres mangent ce médiocre fromage, dont la crème est soustraite », écrit en 1807 le préfet Barante¹.

La tomme était consommée fraîche, sèche ou parfois grasse, mais jusqu'au XVIII^e siècle elle était réservée à un usage domestique. Aujourd'hui encore son taux de matière grasse peut varier.

Le mucor est la moisissure grise typique de la tomme de Savoie. Elle apparaît au bout de 10 jours et est communément appelée « poil de chat ». « La montagne n'est pas étrangère ni à cette vive et attrayante floraison jaune et rouge qui constitue à la tome une toilette évoquant la flore alpestre, ni à la qualité bien personnelle de sa pâte », écrivait Fernand Reignier dans la *Semaine du lait*². La tomme de Savoie est affinée sur des planches d'épicéa. Les tommes sont retournées une fois par semaine et « plaquées » ce qui permet la formation de la croûte caractéristique. Elles sont affinées trente jours minimum et jusqu'à deux ou trois mois. Les tommes blanches (fraîches) et affinées sont mélangées dans la même cave d'affinage afin de favoriser l'ensemencement des tommes blanches.

CHIFFRES

5 à 8 cm de haut

18 à 21 cm de diamètre

1,2 à 2 kg

10 % à 36 % de matière grasse

15 à 20 litres de lait pour faire une tomme

6 557 tonnes de tomme de Savoie produites en 2014

29 producteurs de tommes fermières et 17 laitiers



L'IGP

La tomme de Savoie bénéficie d'une IGP (indication géographique protégée) depuis 1996. C'est un fromage à pâte pressée non cuite, fabriqué exclusivement à partir de lait de vache. La tomme de Savoie laitière se distingue grâce au marquage « Savoie » sur son talon. La tomme de Savoie fermière, quant à elle, présente le marquage « Tomme de Savoie fermière » sur le dessus.

LA DÉGUSTATION

Sa croûte gris foncé à gris clair est tachetée et fleurie. Sa pâte est blanche à jaune et présente de petites ouvertures de moulage. Son goût est franc et délicat. Les meilleures saisons pour la consommer sont l'été et l'automne. Pour conserver la tomme de Savoie, placez-la entre deux assiettes creuses dans un placard en la retournant de temps en temps. Elle se conserve 2 à 3 semaines.



1 - Claude-Ignace Brugière de Barante, préfet de Léman de 1802 à 1810.

2 - *La Semaine du lait* du 11 janvier 1941.



AFFINAGE ET RETOURNEMENT MANUEL DES TOMMES DE SAVOIE



CAVE D'AFFINAGE DE MINZIER



HAUTE-SAVOIE

BEAUMONT DE SAVOIE

On a de tout temps fabriqué du fromage à Beaumont, commune de Haute-Savoie. Ainsi, en 1844, les cultivateurs de Beaumont fondèrent une fromagerie : la Fromagerie de Beaumont. Le premier fruitier (fromager) était un certain Michel Magnin venu du canton de Fribourg en Suisse. La fabrication du fromage se fait « au tour » c'est-à-dire que la fromagerie louait les services d'un fruitier (fribourgeois) et, à tour de rôle, un sociétaire avait la charge de la gestion ainsi que de la nourriture de ce fruitier. Le fruitier devant être nourri « honnêtement », selon le règlement interne de la fromagerie.

Assez rapidement, l'entente entre les sociétaires éclate et la fromagerie est dissoute. Trente-trois cultivateurs fondent la Fromagerie de Beaumont appelée également Fromagerie des dissidents. De son côté, écrit Félix Crozet dans son ouvrage consacré à Beaumont¹ : « En février 1881, Jérémie Girod, avec le lait des bovins de neuf propriétaires, y compris celui de sa ferme, fabriquera, avec l'aide d'un fruitier fribourgeois (suisse), Jacques Janz, un fromage à pâte molle, le célèbre « Beaumont ». Puis, sans doute pour régulariser, les neuf cultivateurs constituent la Société de laiterie de Beaumont par acte sous seing privé du 20 janvier 1882. Le président est Jérémie Girod. »

C'est donc à partir de 1881 que Jérémie Girod fabriquera la tomme de Beaumont. Ce fromage à pâte molle connaîtra un essor considérable. Plusieurs générations de Girod se succéderont à la tête de la société dont les bureaux et les caves seront, en 1928, transférés à Saint-Julien-en-Genevois. La fromagerie produisant également des reblochons, une tomme et du gruyère. Le beaumont de Savoie étant d'ailleurs à rapprocher de cette tradition des gruyères.

LA DÉGUSTATION

Le beaumont de Savoie est un fromage au lait de vache cru et entier, fabriqué en Savoie. La pâte pressée cuite est recouverte d'une croûte lavée jaune claire. Le beaumont de Savoie est vendu **en exclusivité chez Pochat et Fils**. Sa texture est tendre et son goût fruité et fleuri.

Les meilleures saisons pour le consommer sont l'automne et l'hiver.

CHIFFRES

62 cm de diamètre et

17 cm d'épaisseur

Le beaumont pèse

52/55 kg.

50 % de matière grasse
minimum

Entre 5 mois et 1 an
d'affinage

550 litres de lait pour
fabriquer un beaumont

535 tonnes produites
en 2014



1- *Beaumont : Haute Savoie*, de Félix Crozet 1990.

FABRICATION DU BEAUMONT DE SAVOIE

Le beaumont est fabriqué à partir de lait cru entier IGP. Le beaumont est, comme l'emmental de Savoie, fabriqué dans des cuves en cuivre pour une meilleure conduction de la chaleur. La température du lait est portée à 30 °C pour l'empresurage. Le caillé est tranché [1] afin d'obtenir des grains de la taille d'un grain de blé [2]. La température du lait est alors portée à un peu plus de 50 °C lors de la chauffe [3] durant laquelle les grains de caillé se contractent. On parle ainsi de pâte cuite.



Beaumont de Savoie en cours d'affinage.

Le moulage sous vide se fait très rapidement par aspiration [4]. La cuve de 5000 litres est ainsi moulée en 4 minutes. Le caillé sédimente et le sérum est évacué. Une plaque d'identification [5] est placée dans chaque moule [6] [7]. Les fromages vont ensuite être mis sous presse durant 5 à 6 heures [8] [9], la montée en pression étant progressive.

Les meules sont ensuite démoulées [10] et placées dans des ceintures d'acidification durant 24 heures. Elles seront retournées 3 fois durant cette période.

Ensuite, les meules vont être placées 24 heures (il faut compter 48 heures pour l'emmental) en saumure à 13 °C [11]. Au bout de ce temps, les meules sont placées sur des cadres aérés et restent une journée à 18 °C pour ressuyer. [12]

Les meules sont alors envoyées dans les caves d'affinage. Lors de l'affinage, ces meules sont placées sur des planches d'épicéa [13].

Elles reçoivent un soin par jour (retournement et frottage à l'eau et au sel) durant les quinze premiers jours [14]. Puis, ces soins sont espacés.

L'affinage du beaumont dure entre 5 mois et 1 an [15]. L'eau présente sur le sol de la cave d'affinage permet d'en réguler l'hygrométrie et de fixer l'ammoniac [16]. Elle est renouvelée tous les jours. Cette technique est également utilisée pour le beaufort.

II - ÉTAT DES LIEUX



Les étapes de fabrication du beaumont de Savoie à la fromagerie d'Eteaux
et dans la cave d'affinage de Minzier.



HAUTE-SAVOIE
L'ABONDANCE AOP

Le fromage d'Abondance est associé à l'alpage et à la transhumance. En Savoie, on parle de « montagne » et « d'emmoutagnée » ou de « démontage » à propos des déplacements des troupeaux.

L'abbaye d'Abondance qui possédait plusieurs montagnes a joué un rôle essentiel dans le développement de l'alpage et prenait une redevance sur leur occupation. Cette redevance s'appelait « l'ochéage ».

L'abbaye d'Abondance a été fondée au XII^e siècle par des chanoines de Saint Augustin. Ces chanoines entreprirent le défrichement des montagnes et ainsi la création de pâturages et d'alpages propices au développement de l'agriculture. En collaboration avec les paysans, ils développèrent une culture fromagère et une importante activité économique. En 1875, l'abbaye devient le premier édifice savoyard, classé au titre des Monuments Historiques.

En 1381, 1,5 tonne d'abondance est présente sur la table du conclave réuni en Avignon pour l'élection du Pape, il acquiert alors ses lettres de noblesse.

Longtemps, le fromage d'Abondance le plus réputé a été le vacherin d'Abondance (fromage à pâte pressée crue). L'abondance tel que nous le connaissons aujourd'hui se nommait alors le « toupin ».

L'AOP

L'abondance (nom masculin, on parle d'un abondance) bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1990. Seules trois races de vaches sont autorisées pour la fabrication du lait : la Tarine, la Montbéliarde et l'Abondance. Elles doivent pâturer au minimum 150 jours par an.

L'abondance est un fromage à pâte pressée demi-cuite. C'est un fromage au lait cru et entier de vache, qui tient son nom de la Vallée d'Abondance et du village du même nom. Il est fabriqué dans le Chablais, région de Haute-Savoie proche de la frontière suisse.

Il ne lui faut pas moins de 100 jours d'affinage en caves humides avec lavage à l'eau légèrement salée.

LA DÉGUSTATION

L'abondance est traditionnellement utilisé dans les soufflés, fondues et le berthoud (plat savoyard).

Sa pâte est souple et onctueuse, son goût fin présente de légères notes d'ananas ou d'agrumes. La meilleure saison pour le consommer est l'hiver.

CHIFFRES

6 à 12 kg pour une
meule plate de 35 à 45 cm
de diamètre et de 8 cm
d'épaisseur.

48 % de matière grasse
100 jours d'affinage

2823 tonnes produites
en 2014.

65 producteurs fermiers
d'abondance

15 fromagers et affineurs
200 producteurs de lait

« Jamais je
n'en ai mangé
de meilleur.
Ma femme
m'en donne
quand
je suis sage...
ou quand elle
me croit tel. »

Joseph de Maistre
(1753-1821)





HAUTE-SAVOIE

LA RACLETTE DE SAVOIE

Venu du Valais suisse, le principe de la raclette consiste à faire rôtir le fromage devant la braise avant de la racler dans une coupelle. Parfois la croûte reste accrochée au fromage au long de plusieurs raclettes. C'est ce que l'on nomme la « religieuse », très appréciée des gourmets.

La raclette désigne donc à la fois un plat et un fromage. Le plat fait partie de la cuisine suisse depuis des siècles. Si les Savoyards ont également de tout temps consommé du fromage fondu, la raclette de Savoie est une « invention » récente.

En 1954, un ingénieur, Marc Grégoire, invente la poêle qui n'attache pas et crée la société Téfal en région parisienne. En 1961, il l'installe à Rumilly en Haute-Savoie. Dans les années 1970, Tefal met au point un appareil à raclette et, avec les fromageries locales, un fromage adapté à cet usage : la raclette de Savoie. Aujourd'hui, elle est fabriquée en Savoie, Haute-Savoie ainsi que dans quelques villages d'Ain et d'Isère.

Fromage de la famille des pâtes pressées non cuites, la raclette de Savoie est élaborée à partir de lait de vache cru provenant de vaches de races locales : Tarine, Abondance et Montbéliarde. Elle est en passe d'obtenir une IGP pour se différencier des autres raclettes.

Selon qu'elle est destinée à la coupe ou au tranchage, elle peut arborer un format différent ainsi qu'un poids moyen compris entre 5,5 et 7,5 kg. Son taux de matière grasse est compris entre 48 et 52 %.

LA DÉGUSTATION

La couleur de sa croûte morgée – croûte rendue visqueuse par frottements réguliers avec de la saumure – peut varier de jaune à brun. Sous la croûte, sa pâte souple se caractérise par une couleur blanche à jaune paille.

La raclette de Savoie peut offrir en bouche des notes fruitées, végétales, animales, torréfiées, lactiques ou encore épicées.

CHIFFRES

Entre 5,5 et 7,5 kg

Entre 48 et 52 % de matière grasse

33 cm de diamètre

7 cm d'épaisseur

70 litres de lait pour fabriquer 1 fromage

2 176 tonnes produites en 2014

10 producteurs de raclette (hors fermier)





PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

L'OSSAU-IRATY AOP

« Les bergers d'Oloron-Sainte-Marie et Laruns, confectionnent artisanalement ces fromages cylindriques d'environ 4 kg dans leurs cabanes dites "cuyalas" », écrivait Courtine dans le *Larousse des fromages*¹. Jusque dans les années 1970, le lait de brebis collecté en Béarn et en Pays Basque était majoritairement transformé en pains de roquefort. En 1974, le « rapatriement » des zones de collecte du lait de brebis destiné à la fabrication du roquefort à la seule zone aveyronnaise a créé des excédents de lait dans les Pyrénées. Un décret de 1980 créa alors l'ossau-iraty.

CHIFFRES

26 cm de diamètre,

12 à 14 cm de haut

4 à 5 kg ou 2 à 3 kg pour

les petits

50 % de matière grasse

3 769 tonnes produites

en 2014



L'AOP

L'ossau-iraty est un fromage du Pays Basque et du Béarn à base de lait de brebis de race Manech tête noire ou Tête rousse et basco-béarnaise qui doivent passer au moins 100 jours par an en estive. Il est reconnu en AOC depuis 1980 et en AOP depuis 1996.

La traite des brebis débute fin novembre, à la fin de l'agnelage et se poursuit jusqu'au mois d'août. Dès le mois de mai, les bergers et leurs troupeaux montent en estive dans l'esprit de la tradition de la transhumance. C'est un fromage à pâte pressée non cuite, pure brebis, au lait entier. L'ossau-iraty est la seule AOP fromagère du sud-ouest.

De forme cylindrique, l'ossau-iraty se présente sous 2 formats : le petit format pesant entre 2 et 3 kg et le gros format pesant 4 à 5 kg. La qualité de l'air, la température et l'hygrométrie dans le hâloir ont une influence capitale sur l'affinage et les saveurs du fromage. Au fil des années, l'air du hâloir s'est chargé d'une flore particulièrement riche de bonnes bactéries qui aident les fromages à développer la richesse de leurs arômes. Cette alchimie n'a aucun secret pour les maîtres affineurs qui en contrôlent précisément les équilibres et la qualité. L'affinage des fromages ossau-iraty AOP doit être suffisamment long (120 jours minimum) pour que la texture soit onctueuse à ferme et surtout que les arômes aient pu pleinement se développer.

LA DÉGUSTATION

La croûte naturelle de l'ossau-iraty varie du jaune orangé au gris. Sa pâte est souple et onctueuse et son goût est délicatement typé, avec une saveur de noisette légèrement caramélisée.

Les meilleures saisons pour le consommer sont le printemps et l'été.

¹ - *Larousse des Fromage*, Éditions Larousse (1973).



LES CHIFFRES CLÉS DES PÂTES CUITES DE MONTAGNE TABLEAUX DE SYNTHÈSE

VOLUMES COMMERCIALISÉS EN TONNES (TOUS CIRCUITS) (CHIFFRES INAO)

	2004	2014	ÉVOLUTION 2014/2004
Reblochon	16 636	15 140	-9 %
Cantal	18 828	13 870	-26,3 %
Saint-Nectaire	12 701	13 858	9,1 %
Tomme de Savoie		6 557	
Beaufort	4 410	5 004	13,5 %
Ossau-Iraty	3 352	3 769	12,4 %
Abondance	1 509	2 823	87,1 %
Raclette de Savoie		2 176	
Beaumont de Savoie		535	

FORMATS DES FROMAGES

	HAUTEUR	DIAMÈTRE
Reblochon	3,5 cm	13/14 cm
Cantal	32 cm	40 cm
Saint-Nectaire	3,5/5,5 cm	20/24 cm
Tomme de Savoie	5/8 cm	18/21 cm
Beaufort	12/14 cm	60 cm
Ossau-Iraty	12 à 14 cm	26 cm
Abondance	8 cm	35/45 cm
Raclette de Savoie	7 cm	33 cm
Beaumont de Savoie	17 cm	62 cm

	AFFINAGE MINIMUM	AFFINAGE MOYEN
Reblochon	20 jours	3 semaines
Cantal	30 à 240 jours	120 jours
Saint-Nectaire	28 jours	
Tomme de Savoie	30 jours	40 jours
Beaufort	5 mois	6 mois
Ossau-Iraty	80 à 120 jours	120 jours
Abondance	100 jours	110 jours
Raclette de Savoie	8 semaines	9 semaines
Beaumont de Savoie	4 mois	6 mois

POIDS ET TAUX DE MATIÈRE GRASSE

	POIDS	% MG
Reblochon	450/550 g	45 %
Cantal	35/45 kg	45 %
Saint-Nectaire	1,5/1,85 kg	45 %
Tomme de Savoie	1,2/2 kg	10 à 36 %
Beaufort	40/60 kg	48 %
Ossau-Iraty	2/5 kg	50 %
Abondance	6/12 kg	48 %
Raclette de Savoie	5,5/7,5 kg	48/52 %
Beaumont de Savoie	52/55 kg	50 %

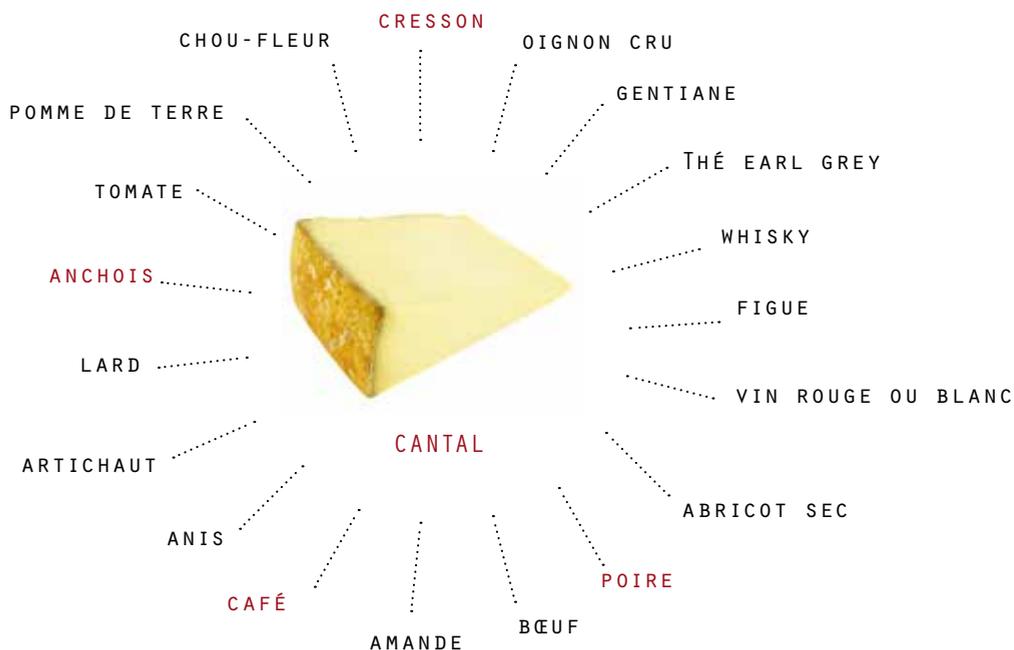


ROSTI AU BEAUFORT

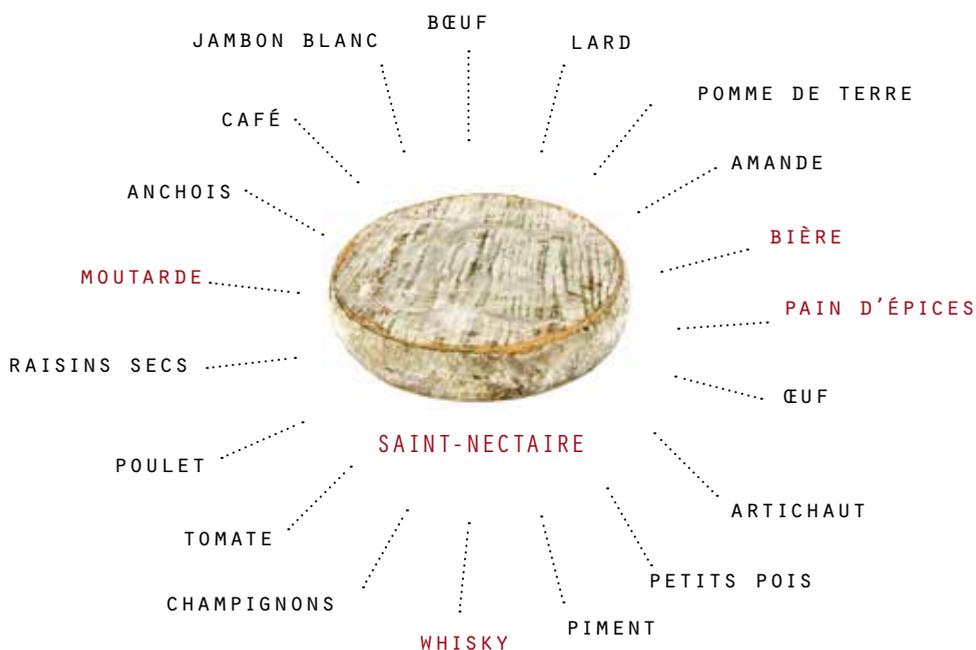


ACCORDS
&
RECETTES

LES ACCORDS DU CANTAL



LES ACCORDS DU SAINT-NECTAIRE



QUELLES BOISSONS POUR ACCOMPAGNER LES PÂTES PRESSÉES ?

Raymond Dumay, dans son *Guide des Vins*¹, conseille avec les fromages à pâte cuites « les vins blancs et les vins rouges corsés » et avec les pâtes pressées non cuites, « les vins tendres, légers, fruités et secs, tant blancs que rosés ou rouges ». Dans le même ouvrage, il précise les accords du **beaufort** : « roussette, apremont, abymes, montmélian, mondeuse », du **cantal** « chanturgue, chinon, rully, saint-pourçain », du **reblochon** « montmélian, crépy, seyssel, apremont », de la **tomme de Savoie** « apremont, seyssel et crépy » et de l'**abondance** « abymes, pinot d'Alsace ».

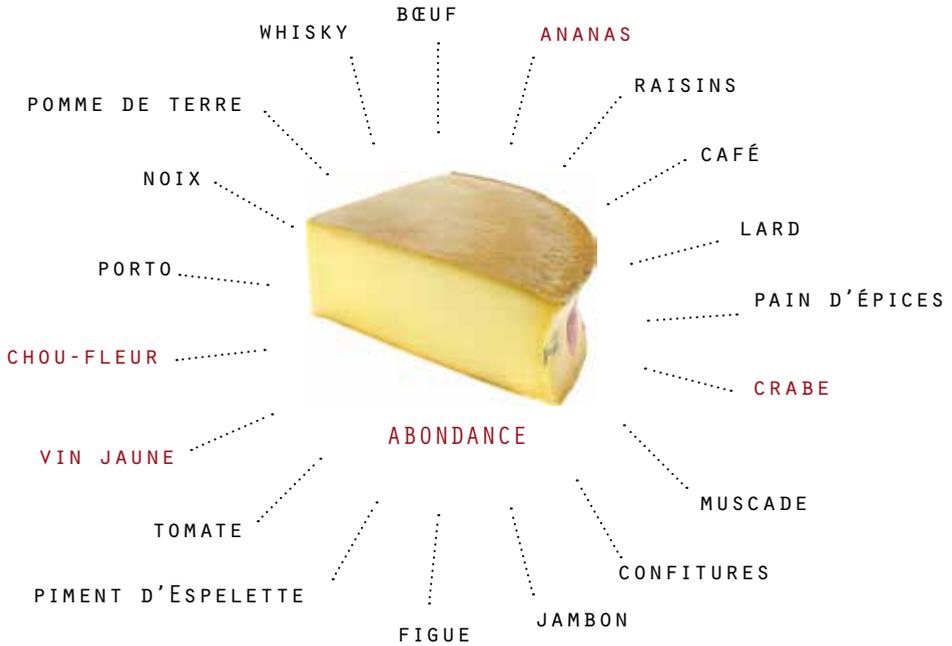
Si les vins locaux constituent les accords les plus évidents, d'autres sont possibles. Ainsi, Frédéric Kaiser propose d'accorder l'**abondance** avec un thé noir Darjeeling qui va offrir un corps léger, des arômes floraux et légèrement épicés. Le **beaufort** s'accompagnera d'un xeres aux notes de noix, une bière blonde d'abbaye ou même un saké *shochikubai*. La bière blonde s'accordera également avec la **tomme de Savoie** comme avec le saint-nectaire alors que le **cantal** préférera une bière ambrée.

La **raclette de Savoie** s'accordera avec un thé rouge d'Inde aux notes boisées et de tabac ou avec un crémant du Jura minéral et fruité. Le thé pourra aussi accompagner la dégustation de l'**ossau-iraty** (thé *Oolong*) et le **saint-nectaire** (thé bleu-vert de Taïwan). Enfin, pour accompagner le **reblochon**, Frédéric préconise un seyssel moussoux ou un champagne blanc de blanc.

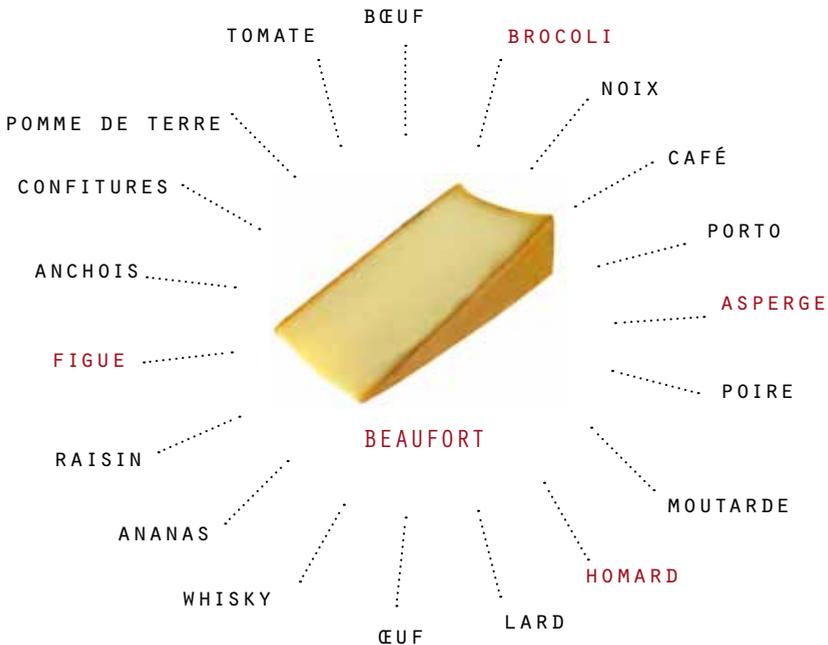
Et pourquoi pas une bière artisanale ? Les brasseries artisanales sont maintenant de retour dans toutes les régions de France. Elles fournissent des bières très aromatiques qui s'associent à merveille avec les pâtes pressées de montagne.

1 - Éditions Stock, 1967.

LES ACCORDS DE L'ABONDANCE



LES ACCORDS DU BEAUFORT



COMMENT DÉCOUPER LES PÂTES PRESSÉES ?

Chaque fromage possède ses propres prescriptions de découpe. Les voici schématisées ci-dessous. Il existe une règle qui s'applique à tous : veiller à une distribution équitable entre le talon et le cœur du fromage.
À vos couteaux !



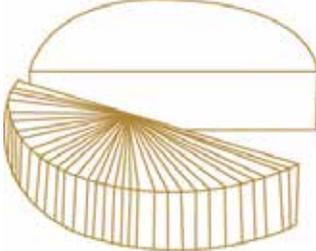
Abondance



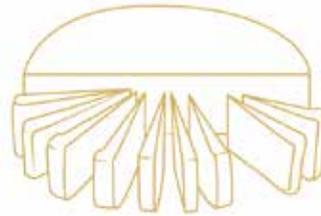
Beaufort de Savoie



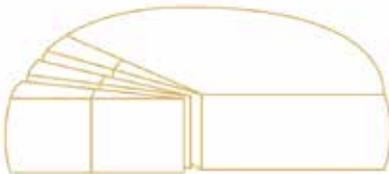
Beaufort



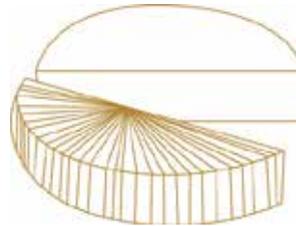
Tomme de Savoie



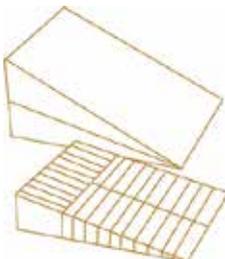
Reblochon



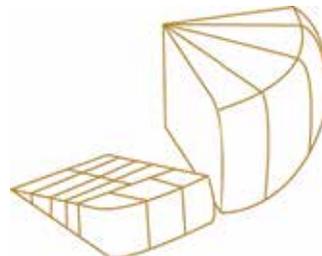
Raclette de Savoie



Saint-nectaire



Cantal



Ossau-iraty

LES ACCORDS DU REBLOCHON



LES ACCORDS DE LA TOMME DE SAVOIE



LES PÂTES PRESSÉES PASSENT À TABLE

Depuis qu'ils existent, les fromages à pâtes pressées ont toujours intégré les cuisines montagnardes.

Ainsi, le **cantal** est depuis la nuit des temps cuisiné avec les pommes de terre. L'aligot est une purée de pommes de terre à laquelle on ajoute de l'ail, du beurre, de la crème fraîche et surtout de la tomme fraîche de cantal. Bien mélangé, l'aligot doit filer et se couper au ciseau au-dessus de l'assiette. Il se mange nature ou en accompagnement de saucisse d'Auvergne.

La truffade est l'autre recette classique qui associe pomme de terre et tomme fraîche de cantal. Ici, les pommes de terre sont sautées à la poêle et on leur ajoute la tomme en fin de cuisson.

Le **beaufort** est l'ingrédient indispensable du soufflé montagnard ou de l'omelette au fromage. On l'utilise également en allumette, en beignets et bien évidemment dans la fondue.

Le **reblochon** fait lui immédiatement référence à la tartiflette. Pourtant, cette recette est assez récente. En Haute-Savoie, il existe une recette traditionnelle à base de pommes de terre, oignons et reblochon : la péla des Aravis. Ce plat se prépare dans une poêle à manche très long que l'on nomme péla (la pelle). C'est le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon qui, dans les années quatre-vingt, a imaginé la tartiflette à partir de cette recette. La tartiflette tire son nom de *tartiflá*, la pomme de terre en savoyard.

Si les pommes de terre sont l'accompagnement le plus évident des fromages à pâte pressée de montagne, les pâtes offrent également une large palette de possibilités culinaires.

Aujourd'hui, il existe une multitude de recettes mettant en scène les fromages à pâtes pressées que l'on peut facilement manger froids et qui fondent parfaitement à la cuisson. Des salades composées aux plats les plus élaborés, les fromages à pâte pressée de montagne offrent une incomparable étendue de créations culinaires.

Ce sont des fromages qui s'adaptent à tous les types de restauration. Comme le gratin de macaroni au **cantal** aux champignons que l'on peut déguster dans tous les types de restauration (traditionnel, collectivité, bistrannique), jusqu'au vol-au-vent de bar à l'**ossau-iraty** coulis de cresson iodé et piment d'Espelette du restaurant gastronomique.

Vol-au-vent de bar
à l'ossau-iraty.



Y A-T-IL DES ŒUFS DANS LA FONDUE ?

INVENTAIRE (AVANT DÉGUSTATION) DE QUELQUES RECETTES DE FONDUE

Tout le monde connaît la recette de la fondue : un mélange de fromages fondus avec du vin blanc dans un caquelon préalablement frotté à l'ail que l'on déguste en trempant des petits morceaux de pain.

Oui mais voilà, cette version de la fondue n'a pas toujours été la plus usuelle et bien souvent, dans la fondue, il y avait des œufs. À l'origine de cette affaire, il y a la recette que donne Brillat-Savarin dans la *Physiologie du Goût*¹ : « La fondue est originaire de la Suisse. Ce n'est autre chose que des œufs brouillés au fromage, dans certaines proportions que le temps et l'expérience ont révélées. J'en donnerai la recette officielle. C'est un mets sain, savoureux, appétissant, de prompt confection, et partant toujours prêt à faire face à l'arrivée de quelques convives inattendus. [...] »

Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer d'après le nombre présumé de vos convives. Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère pesant le tiers, et un morceau de beurre, pesant le sixième de ce poids. Vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole ; après quoi vous y mettrez le beurre et le fromage râpé ou émincé. Posez la casserole sur un fourneau bien allumé, et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet ; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique ; servez sur un plat légèrement échauffé ; faites apporter le meilleur vin, qu'on boira rondement, et on verra merveilles. »

Voici ce qu'écrivait de son côté Joseph Favre dans son dictionnaire² : « Fondue : fromage gras, fondu, dans lequel on ajoute quelquefois du vin, des œufs ou de la bière. Les fondues sont toujours rehaussées par beaucoup de poivre. » Il donne ensuite plusieurs recettes de fondue dont une **fondue à la valaisanne** : « la reine des fondues, celle qui représente le plus exactement les anciens peuples pasteurs dans leurs repas champêtres, c'est la fondue telle qu'elle se fait dans les montagnes de la Savoie, du Valais et du Piémont ».

Seulement voilà, lorsqu'il décrit la préparation de cette fondue, Favre explique qu'il s'agit d'un fromage entier que l'on coupe en deux et que l'on place sur le feu avant de la racler d'un coup de lame de couteau. Ce qui rappelle fortement le principe de la raclette, plus que le principe de la fondue...

Favre donne également la recette de la **fondue à la vaudoise** :

« Tailler en petits morceaux 500 g de fromage gras de Gruyère et d'Emmenthal, le mettre dans une casserole de terre vernissée avec du poivre, trois jaunes d'œufs, un peu de beurre frais, et un verre à bordeaux de vin d'Yvorne ; remuer sur le feu doux jusqu'à ce que la fondue soit liquide. On sert la casserole et on se sert sur des assiettes chaudes. » On retrouve ici les œufs et on note toujours l'absence de croûton de pain pour attraper le fromage.

1 - *La Physiologie du goût*, Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1825).

2 - *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905).

Plus près de nous, Courtine dans le *Larousse des fromages*³ présente ainsi la fondue : « Ce plat national suisse communautaire et indigeste a ses fans. » Il donne ensuite la recette que tout le monde connaît aujourd’hui en précisant que « la tradition veut également qu’on ne boive pas en mangeant la fondue, sous prétexte que cela la rendrait plus indigeste, mais on peut se rattraper après. »

Il donne ensuite un certain nombre de variantes de fondues dont aucune ne contient d’œufs : la **fondue riche** où les morceaux de pain sont remplacés alternativement par du maïs, des olives, des champignons, des aubergines ou du lard grillé. La **fondue formidable** où l’on pique des petits morceaux de poires avec le pain. La **fondue du patron** aux dés de jambon grillés. La **fondue du Midi** aux anchois. La **fondue hamburger** où le pain est remplacé par des boulettes de viande hachées et enfin la **fondue piémontaise** à la truffe blanche.

Pour conclure, revenons à la recette la plus orthodoxe, celle de la **fondue savoyarde** au beaufort telle que la décrit Paul Vincent dans son ouvrage *Cuisine traditionnelle de Savoie*⁴ :

« Prévoir 800 g de beaufort : 400 g de vieux beaufort salé, 400 g de beaufort fruité, un demi-litre d’Apremont, 2 cl de kirsch, 2 g d’amidon de maïs, un ail, 100 g de pain fantaisie, sel, poivre, muscade pour 4 fourchettes en acier spéciales aux dents acérées. Mettre à fondre le fromage vieux dans un poêlon en terre vernissé, après l’avoir frotté à l’ail. Dissoudre l’amidon de maïs dans une demi-bouteille d’Apremont ou d’Abymes de Myans, qui sert ainsi à mouiller.

Remuer avec une mouvette en bois pour faire fondre le fromage, tout en maintenant l’ébullition en 3 minutes pour homogénéiser la pâte.

Placer un réchaud à alcool allumé au centre de la table. Découper dans chaque assiette des petits cubes de pain de la grosseur des morceaux de pain béni dans les églises d’autrefois et “communier” après avoir versé le kirsch dans la fondue. [...]

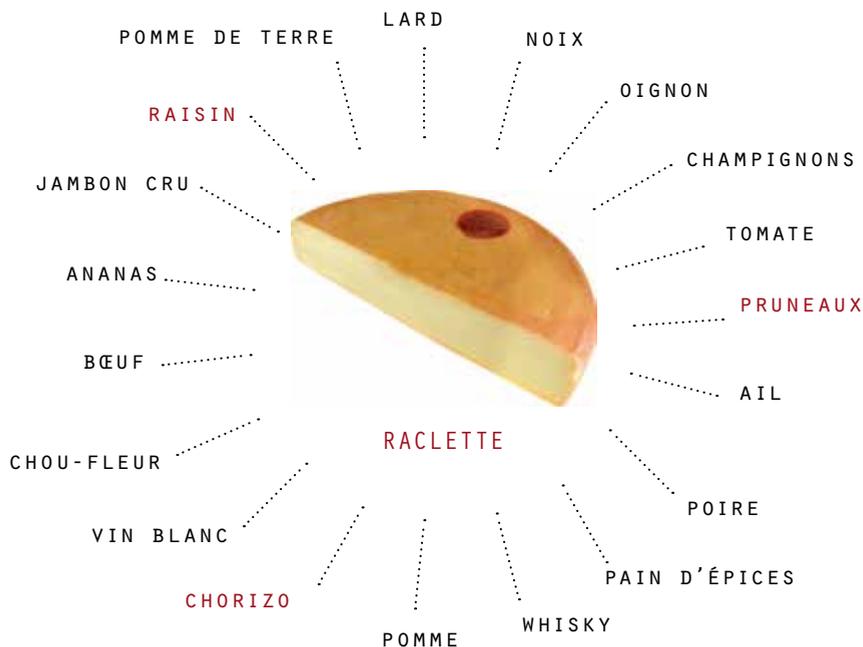
La gastronomie de la fondue a ses règles de conduite. Elle a son “coup du milieu” : un verre de “gnole” – le kirsch savoyard – au service de la digestion. Son vin de mouillement ne peut être qu’un blanc de pays : légèrement acide, il permet au beaufort de garder toute sa sapidité. Pas de poivre ni de sel, si le fromage est assez vieux pour avoir conservé toute son expérience ! »



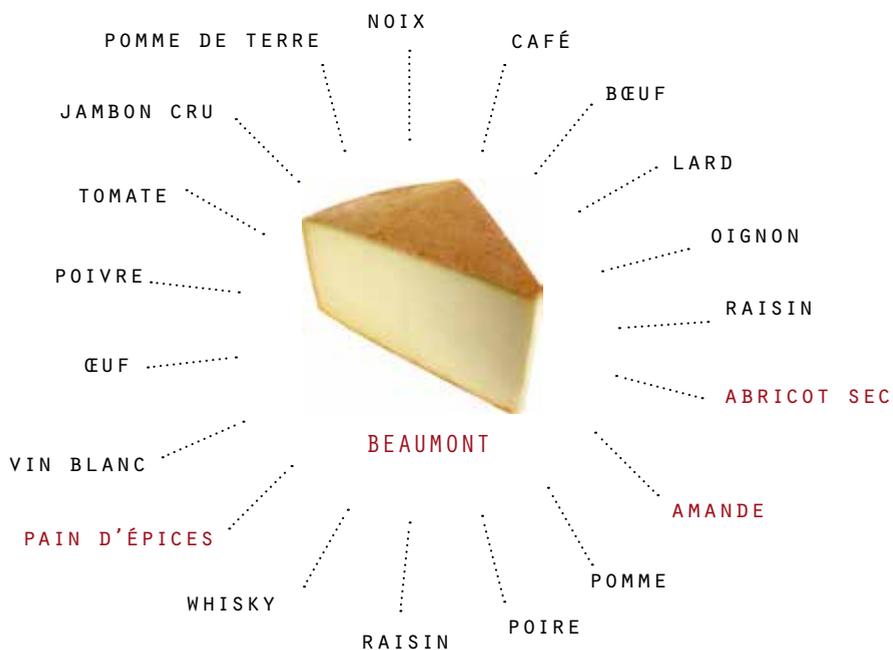
3 - Éditions Larousse (1973).

4 - Éditions Jean-Paul Gisserot (1989).

LES ACCORDS DE LA RACLETTE DE SAVOIE



LES ACCORDS DU BEAUMONT DE SAVOIE



APÉRITIF FROMAGER

Si historiquement, la place du fromage était au dessert – d'où la formule de Jean Anthelme Brillat-Savarin¹ : « Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil. » – aujourd'hui, le fromage se consomme tout au long du repas et régulièrement à l'apéritif. La bonne tenue des pâtes pressées comme l'**ossau-iraty**, le **beaufort** ou l'**abondance** permet même de s'en servir comme support à une bouchée apéritive en remplacement du pain comme l'**ossau-iraty** et la confiture de cerise noire. Leur diversité de goûts offre de multiples possibilités.

Conviviale, le **reblochon** à la cuillère, crème d'oignons et lardons de Michel Roth est une ingénieuse recette à partager. Elle peut être proposée avec un chignin-bergeron ou une mondeuse.

Les fromages plus « coulants » trouvent une utilisation en verrine ou en cuillère comme dans le velouté de petit pois et émulsion de **tomme de Savoie** de Michel Roth.

C'est aussi leurs accords avec les vins blancs ou rouges, ainsi que les portos ou les whiskys, qui offrent aux fromages à pâte pressée de montagne une place privilégiée à l'apéritif.

SNACKING

Les fromages à pâte pressée de montagne se prêtent parfaitement à une dégustation sur le pouce et s'intègrent à de nombreuses recettes snacking. Tout d'abord en tartine, en sandwich ou en croque-monsieur – comme le croque-monsieur boudin blanc de volaille, cumin et **cantal** de Michel Roth, que Frédéric Kaiser conseille de déguster avec un jus de pomme.

La flammekueche confit d'oignons, **tomme de Savoie** et la tourte jambon endive **saint-nectaire** se prêtent parfaitement à une présentation à la coupe.

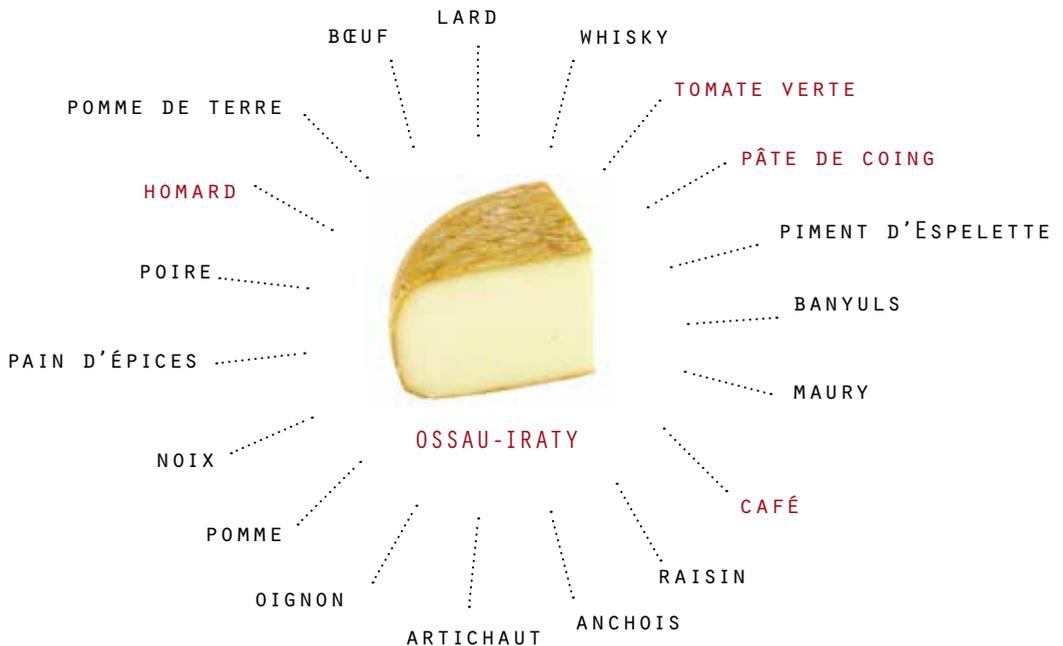
Enfin, on peut déguster les fromages en beignets (au **beaufort**, **reblochon** ou **cantal**) ou encore, en brochette, en croquettes, en croûtes ou en mini-quiches.

Reblochon à la cuillère et flammekueche à la tomme de Savoie.



1 - *La Physiologie du goût*, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, 1825.

LES ACCORDS DE L'OSSAU-IRATY



COMMENT CONSERVER LE FROMAGE DE GRUYÈRE ? (PETIT CONSEIL DE NAGUÈRE, TOUJOURS VALABLE...)

« À défaut de pierre à fromage (bassin de marbre pouvant contenir une ou deux pièces de gruyère) indispensable à toute maison en Suisse, on se servira, pour conserver un morceau de fromage de Gruyère, d'Emmental, de Comté ou de Beaufort, d'une terrine munie d'un couvercle. On y maintiendra le fromage entouré d'un linge plus ou moins humecté d'eau salée suivant l'état du fromage. Couper chaque jour le morceau qui doit être servi frais au dessert du déjeuner ou du dîner; le reste de ce morceau sera utilisé pour la cuisine. Le fromage qui n'est pas coupé frais prend une teinte jaune foncé et une apparence fort peu appétissante.

Pour les amateurs de fromage de haut goût, tenir la terrine au chaud dans un placard, à la cuisine; si on préfère le fromage frais et doux, le garder au frais. »

La Cuisine au fromage, Éditions Denoël (1972).

PLATS

Les plats aux fromages sont légion dans la tradition montagnarde. Une des traditions savoyardes que l'on a un peu oubliée est la soupe.

« Le Savoyard ignore le potage. Il ne connaît que la soupe. La “spa” est, au potage parisien, ce que l'or est au bijou de fantaisie », écrivait Paul Vincent dans *La Cuisine traditionnelle de Savoie*. La “spa” est la soupe de tradition qui se consomme tout au long de l'année sur les coups de midi. Les légumes varient selon les mois de l'année, et si parfois le lard y trouve une place, le fromage – **beaufort** en tête –, y est souvent présent.

Les brioches, tartes ou tourtes au fromage sont courantes et constituent une base sur laquelle le cuisinier peut varier les accords comme bon lui semble comme le propose Michel Roth avec sa flammekueche à la **tomme de Savoie**, sa tourte d'endive au jambon et **saint-nectaire** ou son vol-au-vent à l'**ossau-iraty**.

Les gratins sont bien évidemment un parfait usage culinaire des fromages à pâte pressée de montagne. Le gratin de macaroni au **cantal** et champignons que propose Michel Roth en est le parfait exemple. Frédéric Kaiser propose de l'accompagner d'un vin jaune du Jura.

FROMAGE GOURMAND

Pourquoi choisir entre fromage et dessert ? Le fromage peut être un dessert comme dans les deux recettes que propose également le Chef conseil de Fromages et Chef : la profiterole à la crème de **beaufort** et sa sauce pulpe fraise et le saint-honoré au **reblochon** et **beaufort** et aux poires qui associe des choux farcis au **beaufort**, avec un confit de poire, et une chantilly au **reblochon**.

Velouté de petits pois à la tomme de Savoie et Saint-Honoré au reblochon et au beaufort.



LEXIQUE : LES MOTS DES PÂTES PRESSÉES

Alpage:

partie de la montagne où les vaches montent paître en été.

Boudane:

nom de la tomme maigre de Savoie.

Buron:

cabane de montagne dans laquelle on fabriquait le cantal.

Écurie:

lieu où se déroule la traite des vaches dont le lait est destiné à produire du reblochon.

Emmorageage:

lavage de la croûte à l'eau salée afin de la renforcer.

En blanc:

état dans lequel sont vendus les saint-nectaires aux affineurs.

Feythière:

nom du moule en bois utilisé lors de la fabrication du reblochon.

Fromagère auvergnate:

nom de la table sur laquelle on pétrit le caillé pour en faire des fourmes.

Fromage fermier:

fabriqué directement à la ferme avec le lait d'un seul producteur.

Fromage laitier:

fromage fabriqué en laiterie avec du lait de différents producteurs.

Fruitier:

nom du fromager travaillant dans une fruitière.

Fruitière:

nom de la laiterie en Savoie et Haute-Savoie.

Lait de messe:

nom donné au lait du week-end par les producteurs fermiers de saint-nectaire.

Mergue:

nom du sérum du saint-nectaire.

Mucor:

moisissure grise typique de la tomme de Savoie.

Ochéage:

redevance sur les troupeaux perçue par l'Abbaye d'Abondance et correspondant au produit de la traite des trois premiers jours de lactation.

Ociège:

droit perçu par les propriétaires sur l'exploitation de l'alpage. Blocher signifiant « traire » en patois local, le fait de reblocher (retraire) permettait de diminuer le poids de cette taxe dans le dos du propriétaire.

Présure:

substance coagulante utilisée pour faire cailler le lait.

Ressuyer:

sécher.

Religieuse:

partie de la croûte restée accrochée au fromage au long de plusieurs raclettes.

Rénove:

nom du brise caillé utilisé pour le saint-nectaire.

Talon:

partie circulaire d'une meule de fromage qui en forme l'épaisseur.

Toupin:

ancien nom du fromage d'Abondance.

© Fromages & Chefs

www.fromagesetchefs.com

Tous droits réservés

Conception et réalisation : Foliofactory

Rédaction : Laurent Seminel

Photos : Nicolas Lobbestael, J Quintard, AFTALP, NK Photographies, L. Seminel et DR.



BROCHETTES DE VEAU AU SAINT-NECTAIRE

QUE LA MONTAGNE EST BELLE !

« Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil », écrivait Jean Anthelme Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du Goût*. Que serait également la montagne sans ses fromages ? Chacun des trois grands massifs français possède ses fromages identitaires.

La forme, le nom et la texture de ces fromages sont autant de critères qui racontent ces territoires montagnards. Car les fromages à pâte pressée de montagne sont nés des contraintes particulières de la vie en altitude. Seul moyen de conservation du lait durant les longs mois d'estive, ils devaient se conserver durablement et se transporter aisément.

Les fromages à pâte pressée peuvent être cuits ou non, c'est-à-dire que le caillé peut-être chauffé ou pas. Ce sont parfois des fromages collectifs donnant naissance aux fruitières.

Il faut différencier les fromages du Massif Central qui sont élaborés à partir de la seule chaleur du lait (tout de suite après la traite), de ceux des Pyrénées ou des Alpes où le bois de chauffe est abondant et où le lait peut donc être réchauffé.

Mais, ce qui rassemble avant tout ces neufs fromages, c'est leur formidable capacité à être cuisinés. Cru, cuits, en morceaux, râpés ou fondus, ils s'intègrent délicieusement dans une multitude de recettes. Dans l'assiette, vous retrouverez la puissance, la rigueur, la franchise, la délicatesse, l'onctuosité, mais aussi la diversité des montagnes. Car assurément, les fromages à pâte pressée de montagne sont des colosses aux pieds graciles, de délicieux massifs montagneux.