

LE LIVRE BLANC DU
ROQUEFORT
FROMAGE UNDERGROUND



NOVEMBRE 2015



UNDERGROUND!

Le roquefort est né du chaos. L'effondrement du Combalou, qui surplombe le village de Roquefort-sur-Soulzon, en Aveyron (12), a créé un écosystème unique où s'épanouit le *Penicillium roqueforti* et où s'affine un fromage de légende.

Pour certains, le roquefort est le roi des fromages, pour d'autres, ce titre reviendrait davantage au brie. Mais peu importe ces querelles royales. Le roquefort est un titan, issu de la nuit des temps. Il est né au cœur même de la terre et a résisté aux assauts des années.

Du lait de brebis, cru et entier, de la présure, du sel, un peu de pénicillium et de souffle des fleurines dans les caves à fromages, voilà simplement ce qu'il faut pour produire ce fromage unique au monde. Cela, et le savoir-faire d'une poignée d'hommes et de femmes qui, depuis toujours, à l'abri de la rigueur des Causses travaillent dans la fraîcheur des caves.

Fromage historique, le roquefort a toujours su être moderne. Il est le lien entre le passé et le présent. Il a de tout temps accompagné les hommes, surgissant des entrailles de la terre.

C'est un fromage *underground*!

Laurent Seminel

« Nous recevons aujourd'hui sur nos tables le roquefort tel qu'il était voici quelque cinq mille ans. »

Raymond Dumay.

LE TÉMOIGNAGE DE FRÉDÉRIC KAISER*



« Quand j'étais enfant, j'adorais goûter les produits que je ne connaissais pas et il est évident que certains furent des révélations et d'autres des déceptions.

Malgré ma jeunesse, le roquefort a toujours été un de mes fromages préférés !

Ce qui m'a tout de suite séduit, c'était l'onctuosité et la finesse de la texture, combinées à la puissance de ce fromage. Le roquefort fut pour moi, le premier vrai fromage avec du caractère et un goût puissant !

Avec le temps, j'ai appris à découvrir les différents roqueforts et à trouver celui qui me plaît !

Le roquefort n'est pas juste un fromage, c'est un mythe !

Un roquefort, c'est une fromagerie, une cave, un affineur et... du temps !

Laissez-vous tenter par la puissance du Templier ou par la délicatesse d'un Baragnaudes !

Pour moi, ça sera un peu des deux car chaque moment de la journée est différent et mes envies sont différentes !

Un roquefort et un verre de sauternes ! N'est-ce pas un accord des Dieux ?

Alors quel "roquefort" êtes-vous ? »

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’ai découvert le roquefort durant de mon apprentissage. J’ai été tout de suite impressionné par son aspect et son persillage vert. À cette époque nous faisons une sauce au poivre et au roquefort pour accompagner la viande de bœuf.

Le roquefort sur un plateau à fromage représente, pour moi, le vrai, l’authenticité. C’est un peu la France. C’est un fromage unique et fort. C’est la “classe”!

En cuisine, il faut savoir le doser, il faut être précis, car c’est un fromage de caractère qui mérite qu’on lui prête une attention particulière.

C’est un fromage exigeant à cuisiner. J’ai travaillé plusieurs fois chacune des recettes pour arriver à un dosage parfaitement équilibré.

Le roquefort s’accommode parfaitement avec les pâtes, le risotto, les salades – bien sûr – et les poissons auxquels une sauce au roquefort va apporter de la subtilité et de la surprise dans l’assiette.

Un tartare d’huîtres fait merveille avec du roquefort, du céleri et des pommes granny-smith. Le roquefort accompagne également merveilleusement des Saint-Jacques sautées au poireau et au fenouil.

Dans les propositions présentes dans le carnet d’inspiration, j’ai un véritable coup de cœur pour celle qui associe le roquefort au tartare de langoustine accompagné de pommes de terre fumées et de légumes racines, c’était parfait!

Au niveau des vins, mon choix varie en fonction de l’occasion et du moment de la dégustation, mais, mes goûts sont assez classiques et se tournent vers le porto, le banyuls ou les vins liquoreux.»




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

Expert Culinaire Fromages & Chefs.



CAVES ROQUEFORT SOCIÉTÉ



ÉTAT DES LIEUX
DU ROQUEFORT
EN 2015

L'AOP Roquefort est la deuxième AOP en volume derrière le comté. Tous les roqueforts sont des roqueforts AOP, il n'en existe pas en dehors de l'appellation. Le roquefort fait partie des trois fromages de brebis AOP, avec l'Ossau-Iraty et le brocciu.

Protégé par le Parlement de Toulouse dès 1666, précisant que « le seul roquefort authentique provient des caves du village », le roquefort fut le premier fromage à obtenir une Appellation d'Origine en 1925. Aujourd'hui, les producteurs sont au nombre de sept en tout et pour tout (Société des Caves, Fromageries Occitanes, Fromagerie Papillon, Ets Gabriel Coulet, Ets Vernières, Ets Combes, Ets Carles). Au moment de la création de l'Appellation d'Origine (1925), la demande de roquefort était supérieure à l'offre. Il existait alors de nombreuses « caves bâtardes » – qui ont historiquement toujours existé – situées en dehors du village de Roquefort-sur Souzlon et du Combalou et qui produisaient du « fromage de roquefort ».



LA PRODUCTION

La production a connu son apogée aux alentours de l'an 2000. Depuis, la consommation a baissé d'environ 10 % en 10 ans.

LES CHIFFRES*

16 900

tonnes de roquefort ont été produites en 2014 soit environ 6,3 millions de pains de fromage.

20%

C'est la part de la production de roquefort qui est exportée (3 560 tonnes en 2014), principalement vers l'Espagne, l'Allemagne et la Grande-Bretagne.

12 %

C'est ce que représente la restauration hors foyer dans le marché total du roquefort (soit environ 2 000 tonnes)

60 %

C'est la part de marché de roquefort Société.

**Source : chiffres extraits du communiqué de presse de la Confédération du Roquefort.*

COMMENT FABRIQUE-T-ON LE ROQUEFORT ?

LES BREBIS

Le lait utilisé dans l'AOP roquefort "doit provenir de troupeaux laitiers composés de brebis appartenant à la race Lacaune. Les brebis « noires » issues d'animaux correspondant au standard de la race Lacaune sont également admises." Et ces brebis noires – beaucoup plus rares – ont une utilité pour le berger. Plutôt que de compter toutes ses brebis, le berger ne compte que les noires et, il peut ainsi, savoir si une partie de son troupeau s'est égaré.

La race Lacaune est originaire du sud du Massif Central. Elle tire son nom d'un chef-lieu de canton situé dans le Tarn. Ses caractéristiques ont été fixées en 1902. La race Lacaune est le produit de la fusion de plusieurs races locales (Camarés, Larzac, Lauraguaise...). C'est la première race française en termes d'effectifs.

Ce sont environ 1800 producteurs et 769000 brebis qui fournissent le lait utilisé dans l'appellation Roquefort. En été, les brebis sont à l'herbe seulement entre 5 h 30 et 8 h 30 car elles craignent la chaleur. C'est pour cette raison qu'en été, on ne voit jamais de brebis sur le plateau du Larzac. Il fait trop chaud !

Dans l'appellation Roquefort, 80 % de l'alimentation des brebis doit provenir directement de la ferme. Il s'agit principalement de fourrage, d'orge et de tourteau de soja ou de colza. Il faut compter 3 kg par jour, soit 800 à 1000 kg de matière sèche par an pour chaque brebis. Toute l'alimentation des brebis est garantie sans OGM.

Un tiers du troupeau est renouvelé chaque année et une brebis effectue entre 1 et 6 campagnes. Les brebis sont valorisées pour leur lait, leur viande et leur laine. Mais cette dernière est aujourd'hui peu rentable.



LE LAIT ET LA TRAITE

Une brebis met bas de 1 à 3 agneaux et fournit environ 250 litres de lait par an. **Les agneaux restent environ un mois sous la mère avant d'être sevrés. La traite commence à cette période et dure entre 180 et 200 jours.** La fabrication du roquefort peut donc avoir lieu entre décembre et juin. La quantité de lait produite par brebis va évoluer d'environ 3 litres par jour en décembre à 0,5 litre en juin.

Le taux de matière grasse varie également durant cette période de 55 à 110 g/l ainsi que le taux de matière protéique de 40 à 70 g/l.

Il faut en moyenne 12 litres de lait pour produire un pain de roquefort. Il est essentiel de comprendre que le lait est très différent entre le début et la fin de la saison. Le lait utilisé pour la fabrication du roquefort est toujours du lait entier, cru. Comme il n'y a pas d'écémage, le taux de matières grasses varie. Le lait est beaucoup plus gras en fin de campagne. C'est pour cela qu'il faut moins de lait pour faire un pain de fromage à ce moment-là. En conséquence, il faut 14 litres de lait pour faire un pain de roquefort en début de campagne, il n'en faut plus que 11,5 en juin.

Les fromages fabriqués en fin de campagne sont plus gras. Ils seront vendus avant ceux fabriqués en début d'année car ils se conservent moins bien.



La traite débute après le sevrage des agneaux et dure entre 180 et 200 jours.

Il faut en moyenne 12 litres de lait pour produire un pain de roquefort.



LES ÉTAPES DE FABRICATION

Le lait arrive [1] tous les jours à la fromagerie. Il y est stocké 24 heures à une température maximale de 7/8°C [2]. Il est analysé [3] pour répondre aux besoins de conformité et de traçabilité.

LE CAILLAGE ET LE BRASSAGE

Le lait est réchauffé à une température de 33 ° C. Il est versé dans des cuves. On ajoute des ferments, du *Penicillium roqueforti* [4] et de la présure animale.

Le lait est brassé [5]. Le caillé est légèrement refroidi avant d'être découpé, moulé et mis à égoutter [6].



LE MOULAGE ET L'ÉGOUTTAGE

Le caillé est mis dans les moules [7] qui vont être empilés [8] afin que les fromages s'égouttent. **À ce moment-là, ils sont nommés « pains destinés à faire du roquefort ».** Ils ne deviendront des pains de roquefort qu'au bout de trois mois. Les pains seront retournés régulièrement [9]. Ils vont également changer de salle [10]. La température dans ces salles étant de plus en plus froide.



LE SALAGE

Les fromages sont salés sur le talon [11] et sur une de leur face [12]. Ils sont également marqués [13] durant cette phase de production de manière à être identifiés. Ils sont ensuite laissés sur une planche de bois afin de favoriser l'échange entre le sel et le fromage [14]. Le talon est ensuite resalé ainsi que la seconde face du pain. Les fromages sont à nouveau stockés au frais [15]. Le salage est une étape très importante du process car il permet un bon complément d'égouttage et permet également aux arômes produits naturellement dans la pâte de s'exprimer pendant l'affinage.

LE PIQUAGE

Ce procédé a été inventé en 1873 par Étienne Coupjac (voir l'histoire du roquefort). Le nombre d'aiguilles est variable – entre 35 et 55 – selon la saison et les recommandations des affineurs. Le piquage [16] va oxygéner le fromage et ainsi permettre un bon développement du penicillium. Les pains sont piqués et expédiés ensuite dans les caves.

Les pains destinés à faire du roquefort sont marqués mécaniquement afin de faciliter leur traçabilité.

I - ÉTAT DES LIEUX



Les étapes de fabrication du roquefort AOP telles qu'elles se déroulent à la Société Fromagère de Saint-Affrique.

L’AFFINAGE

L’affinage est l’œuvre des affineurs. Il y en a un par cave et chaque affineur reste dans sa cave et n’en change pas. On dit qu’il faut 15 ans pour devenir un bon affineur, le temps de connaître parfaitement sa cave, l’évolution de sa température et de son taux d’humidité. Le travail consiste à gérer la ventilation des caves pour affiner au mieux les pains de roquefort. Une variation d’un seul degré modifiera l’affinage des fromages.



Toutes les caves de roquefort sont situées sous le village de Roquefort-sur-Soulzon et donc sous l’éboulis du Combalou qui a créé les fleurines. Les fleurines sont des cheminées naturelles qui soufflent de l’air froid lorsqu’il fait chaud et de l’air chaud lorsqu’il fait froid.

Dans les caves Société, les pains de fromage sont disposés sur des planches de bois dont le rôle dans la régulation de l’hygrométrie est essentiel. Ces planches de bois sont recouvertes de plastique pour que les fromages ne soient pas en contact direct avec le bois.

Les fromages sont affinés en cave entre 14 et 25 jours à une température idéale de 12 °C.



L’EMBALLAGE ET LA MATURATION

Quand l’affineur estime que le développement du *Penicillium roqueforti* au sein du fromage est suffisant, les « pains » sont emballés et conservés dans des salles à basse température pour poursuivre leur lente maturation. **Le fromage est affiné et mûré pendant une période minimale de quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication.**

1 gramme de poudre contient environ 25 millions de spores de *Penicillium roqueforti*, ce qui permettra d’ensemencer plus de 160 pains de roquefort.

LE PENICILLIUM ROQUEFORTI

Impossible de parler du roquefort sans évoquer le champignon qui lui donne son goût et ses marbrures. Il existe près de 200 souches différentes de *Penicillium roqueforti*. Les souches et les méthodes de fabrication du roquefort ont évolué pour suivre l’évolution du goût des consommateurs. Chez Société, chaque cave utilise une souche différente de *Penicillium roqueforti*. C’est ce qui va différencier les fromages d’une cave à l’autre. Le *Penicillium roqueforti* a de nombreux cousins dont le *Penicillium camembertii* qui permet l’affinage du camembert de Normandie et les *Penicillium notatum* et *Penicillium chrysogenum* qui servent à la fabrication de la pénicilline.



Caves Roquefort Société.



BERNARD ROQUES,
AFFINEUR DE LA CAVE DES TEMPLIERS

LA FLEURINE ET L’AFFINEUR

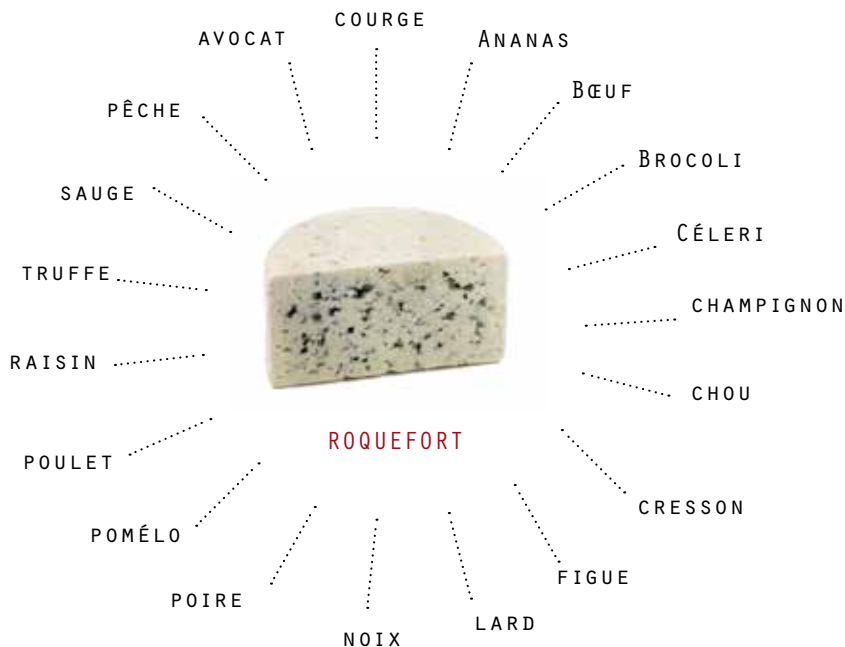
Ce qui fait du fromage de roquefort un produit si particulier tient à son sous-sol et plus particulièrement aux courants d’air qui y circulent à travers ce qu’on nomme ici des fleurines.

En 1789, Jean-Antoine Chaptal (1756-1832) explore les caves de Roquefort et en donne l’un des premiers descriptifs précis :

« Ces caves sont adossées contre le rocher, quelques-unes sont même placées dans les crevasses ou grottes naturelles ou artificielles ; d’ailleurs, un seul mur du côté de la rue est souvent tout ce que l’art a eu à faire. On aperçoit, dans toutes ces caves, des fentes de rocher par où s’introduit un courant d’air frais dirigé du sud au nord ; très peu de caves reçoivent le courant de l’est ; celui du sud est préférable. On a observé que plus l’air extérieur est chaud, plus le courant est froid et fort. Le degré de température varie dans les caves relativement à leur exposition et à la chaleur atmosphérique. Le vent du sud favorise encore la fraîcheur des caves. »

Aujourd’hui encore, les affineurs n’utilisent que ces courants d’airs naturels pour réguler la température et l’hygrométrie de leur cave. C’est toujours l’expérience, l’intuition et le savoir-faire des hommes qui décident s’il faut ouvrir ou fermer une fleurine ; laisser, ou non, aller le courant d’air.

LES ACCORDS DU ROQUEFORT



QUEL VIN POUR ACCOMPAGNER LE ROQUEFORT ?

De nos jours, les vins liquoreux ou les portos, sont le plus souvent proposés en accompagnement du roquefort. Pourtant, à cette question, Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky, (1872-1956) – qui fut élu « le prince des gastronomes » – répondait : « Tous les vins sauf naturellement les vins sucrés. Le roquefort doux, à pâte blanche, le roquefort nouveau de maturation peu avancée, fait chanter l'âme de ces grands vins rouges que sont un Château-Latour, un Haut-Brion, un Chambertin ou un Clos-Vougeot. Le roquefort d'hiver, plus avancé et plus puissant, s'accommode à merveille d'un Ermitage ou d'un Châteauneuf du Pape dont il exalte la richesse ensoleillée. » On le voit, les accords étaient alors plus portés sur des vins secs que des vins liquoreux. En revanche, aujourd'hui, les accords se portent davantage vers les vins liquoreux, Sauternes, Jurançon ou de vins doux naturels, Maury, Rivesaltes ou Porto.

Plus original, mais néanmoins formidable, l'accord du roquefort avec une bière comme une Imperial Stout de la brasserie norvégienne Nogne à la robe noire, au nez chocolat et café, intensément grillé. De même, l'accord du roquefort et d'un café Sul de Minas du Brésil au parfum puissant et aux arômes de fruits secs se révèle exceptionnel.



LA DÉGUSTATION

Comment conserver et servir le roquefort? Il doit toujours être isolé de l'air ambiant, soit dans son emballage d'origine, soit dans une feuille d'aluminium. Ceci, afin d'éviter qu'il ne se dessèche et pour qu'il conserve toute son onctuosité. Il faut le placer dans le bas du réfrigérateur et lui éviter les variations trop brusques de température. Le morceau de roquefort, destiné au plateau de fromages, sera chambré comme un grand vin, une heure au moins avant la dégustation. Il offrira alors, dans toute leur plénitude, son moelleux, son parfum et son goût raffiné.

La dégustation du roquefort se déroule en plusieurs étapes :

- À l'œil, il faut observer la pâte veinée de bleu ou de vert, sa couleur et ses ouvertures;

- Au toucher, la pâte doit être onctueuse et bien liée;

- Au nez, l'odeur du roquefort est très particulière;

- Au goût, saveur à la fois fine et prononcée. Le roquefort, c'est fort!

Petit exercice de style avec la dégustation comparée de trois fromages issus des «caves de Société», leurs différentes caractéristiques sont dues en partie à la nature spécifique du *penicilium roqueforti* employé durant l'élaboration de chacun de ces roqueforts et du choix de la cave dans laquelle ils sont affinés.

ROQUEFORT 1863

C'est la production la plus importante, c'est un fromage équilibré avec très peu d'ouvertures, il exprime un savant mélange de force et de douceur. Il est facile d'approche, rassurant, toujours satisfaisant. C'est un grand standard qui plaît au plus grand nombre.



CAVE DES TEMPLIERS

La pâte est blanche, il possède un très beau vert tirant vers le noir. C'est un fromage très puissant et assez court en bouche. Il est plus fondant que « le 1863 ». C'est le roquefort le plus rare de cette sélection. La cave est froide et d'une humidité très stable où les fromages sont baignés d'une aération tout en nuance.



CAVES BARAGNAUDES

La pâte est d'une couleur ivoire et le veinage d'un beau vert pâle. « Le Baragnaudes » est délicat, on sent d'abord le crémeux, les arômes de sous-bois et de miel, sa force ne se révèle qu'à la fin et reste longtemps en bouche.





**UNE DES FLEURINES DES CAVES DE SOCIETE
AU SEIN DE L'ÉBOULIS DU COMBALOU**



LE ROQUEFORT :
“UN MONUMENT
HISTORIQUE”

LA LÉGENDE DU ROQUEFORT

Difficile d'évoquer le fromage de roquefort sans citer la légende tenace qui lui est associée. La voici, telle qu'elle est contée dans *Roquefort et ses caves*, un ouvrage publié en 1954 à Rodez.

« La légende rapporte qu'un pâtre, gardant sur le Combalou, abandonna un jour son troupeau pour aller prospecter le chaos de rochers qui s'offrait à ses regards. Ému de sa découverte, il en oublia son pain de seigle et le fromage fait du lait de ses brebis. Quelques jours après, revenant à l'exploration de cet étrange pays, il retrouva sa collation. Mais il remarqua que son fromageon s'était couvert de la moisissure du pain. L'ouvrant, il le vit onctueux et marbré. Il le goûta. C'était une merveille. »

Il existe bien des variantes de cette légende. Certains prétendent ainsi que c'est pour retrouver sa belle que le berger abandonna son troupeau et sa tartine de caillé.

Peu importe finalement ce que dit la légende, car la réalité paraît tout aussi belle. « Le fromage de brebis, dont le roquefort est l'accomplissement, est le plus ancien souvenir gastronomique de l'humanité actuelle, et sans doute faudrait-il dire souvenir tout court. » écrit Raymond Dumay dans son livre consacré à ce fromage. Le roquefort n'est pas né d'un hasard, mais d'une nécessité et d'une succession de chances.



LA NÉCESSITÉ ET LA CHANCE

LA BREBIS

Il semble bien que les hommes aient consommé du fromage avant même d'avoir domestiqué les animaux. Pour certains, c'est la brebis qui serait venue domestiquer l'homme, incapable qu'elle était de vivre sans lui. « Le berger des chèvres marche derrière son troupeau, parce qu'il lui faut avoir l'œil. Le berger des moutons, lui, marche devant, doit trouver le chemin, selon les heures, l'ombre ou le soleil » écrivait Raymond Dumay dans *Le Roquefort*¹.

Le causse qui entoure le village de Roquefort-sur-Soulzon est un pays sans eau, sans herbes et sans arbres. Heureusement, « le mouton s'accommode de tout, même des sécheresses, sur ce pays tout en os, qui, comme l'os n'a d'humeur qu'au recès de ses cavités. [...] Là où la vache crèverait, la brebis gagne encore sa vie » écrivait Henri Pourrat dans *L'Aventure de Roquefort*².

LE SEL

La maîtrise du sel a sans doute précédé la domestication car sans le sel, comment conserver sainement le lait et la viande ?

« Le fromage de Roquefort, lui, aime le sel. Sans doute, de tous les fromages, est-il le plus avide. Il ne saurait, en tout cas, exister sans lui. Nous oserons dire qu'il doit autant à la mer qu'à la brebis. » précise encore Raymond Dumay. « La chance voulut que le causse fût traversé par l'une des plus grandes routes du sel, alors dans toute la virulence de sa jeunesse. Événement majeur, sans lequel la fortune du Combalou resterait incompréhensible. »

LE CAUSSE

Des stations thermales, des sources entourent également le causse. La carte thermale a sans doute été la chance du fromage de Roquefort en un temps où les difficultés et les coûts de transport ne permettaient pas les livraisons à longue distance. Le client est venu à lui, le meilleur client, le plus riche, le client malade. « Toutes les stations thermales qui prétendent réparer les excès de table se veulent gastronomiques », écrit Raymond Dumay. « Tous les amateurs ont vu la pénicilline dans le *Penicillium roqueforti*. Le gastronome, aussi, vit d'illusions ».



1 - *Le Roquefort*, Raymond Dumay, Perspectives Aveyronnaises Editions & Editions Montalba, 1982

2 - *L'Aventure de Roquefort*, Henri Pourrat, Editions Albin Michel, 1958

LES VASES COMMUNIQUANT

Un autre élément explique le succès du roquefort. Il se situe à quelques kilomètres du village éponyme. La Graufesenque - situé à 2 km de Millau - était, à l'époque romaine, le haut lieu de fabrication des céramiques dont on a retrouvé des restes dans pratiquement tout l'empire. C'est tout naturellement que le fromage de roquefort voyageât dans ces vases fragiles et conquiert l'empire comme le confirme Pline l'Ancien, dans son *Histoire Naturelle* : « Le fromage le plus estimé à Rome, où l'on juge, en présence l'une de l'autre, les productions de tous les pays, est, parmi les fromages des provinces, celui qui provient de la contrée de Nîmes, de la Lozère et du Gévaudan ; mais le mérite en dure peu et il ne vaut que tant qu'il est frais. »

LES CAVES, LES FLEURINES ET LE PÉNICILLIUM

« L'énigme ? Mais qui démêlera, cette énigme ? ... Elle est là-haut. ...

Là-haut, sur la haute table du Combalou, le mont que voilà détaché ; quelque peu en avant des Causses, comme un sphinx en avant des temples. Et à son flanc, tout en cordon s'est bâti Roquefort. » Ainsi débute le livre d'Henri Pourrat, ainsi débute l'histoire du roquefort. Au creux d'un mont - le Combalou - qui domine le Souzou.

Les fromages bleus sont attachés à la montagne. Il n'en existe pas - ou presque - en plaine. Ils sont attachés à la montagne et aux grottes qui en deviendront les caves. Le village de Roquefort est bâti sur des caves, il est posé sur son fromage.

Des caves, il y en avait beaucoup d'autres sur la Causse. On les appelait les caves bâtardes. « Les caves bâtardes, ce sont les soldats inconnus du roquefort, » écrivait encore Raymond Dumay. Trop éloignées du Combalou, ces caves pourtant toutes dévouées au fromage de brebis ont perdu le droit d'affiner le roquefort dès le XVII^e siècle.

Car le Combalou possède un bien unique : ses fleurines. L'origine du mot viendrait du mot occitan *flarina*, qui signifie souffler. Les fleurines composent un incroyable et unique système de climatisation qui envoie de la chaleur l'hiver et de la fraîcheur l'été.

Le roquefort a-t-il toujours été bleu ? Difficile de répondre à cette question concernant un fromage millénaire dont les premières études sérieuses ne datent que du XVIII^e siècle. Voici ce qu'écrivit M. Marre dans son ouvrage consacré au roquefort : « On n'a guère commencé à pratiquer cet ensemencement de pain moisi que dans la première partie du XIX^e siècle. » Comment faisait-on alors auparavant ? Et bien, il semble que la ville entière de Roquefort étaitensemencée de *Penicil-*

À Roquefort, les femmes et les hommes qui travaillaient à la fabrication du fromage étaient appelés « cabaniers » et « cabaniers ». Car la cabane est indissociable de la fonction pastorale du berger. C'est aussi ainsi que l'on nommait l'apprentis bâti à l'entrée des caves.

lium roqueforti. En 1851, l'emploi de poudre de pain moisi était même interdit pour les fromages de qualité supérieure.

« Le fromage est né bleu et
il a fallu des milliers de siècles
et des millions d'hommes pour
le faire changer de couleur. »

Raymond Dumay

UN MONUMENT HISTORIQUE

Le fromage de roquefort est un monument historique qui a su résister aux assauts de la vache – plus productive et donc plus rentable – et de ses fromages longue conservation dont le commerce international est rapidement devenu friand.

Le Larzac ne put prendre la voie de la modernité agricole. Ses terres étaient trop pauvres pour les céréales et ses prairies trop rudes pour les bovins. Le pays fut donc contraint à l'héroïsme. Il fallait continuer et se concentrer sur la qualité, continuer et faire du roquefort.

« Le fromage de Roquefort
est sans contredit
le premier fromage d'Europe. »

DIDEROT ET D'ALEMBERT (1782)

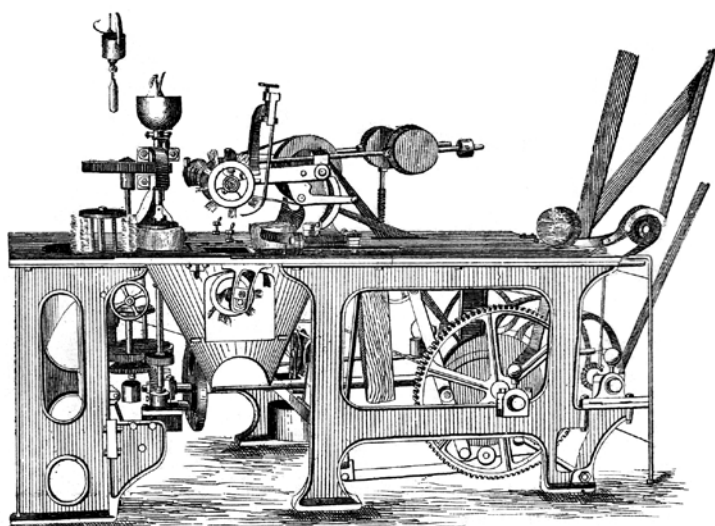
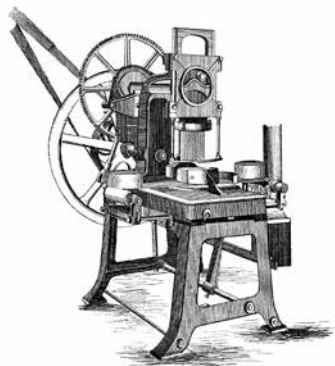
LA SOCIÉTÉ CIVILE DES CAVES RÉUNIES

« La Société des Caves Réunies offre au monde agricole, et plus spécialement à ceux qui s'occupent de l'industrie laitière (*dairy farmer's* comme on dirait en Angleterre), un exemple frappant de ce que peut la puissance de l'association: amélioration et augmentation des produits; perfectionnement des procédés de fabrication; développement de l'industrie et enrichissement des grands et des petits agriculteurs. Voilà les résultats.»

Voici ce que l'on peut lire en conclusion d'un petit fascicule intitulé: *Les Caves et les fromages de Roquefort*, publié en 1867 par la Société des Caves Réunies de Roquefort (Aveyron).

La Société Civile des Caves, fondée en 1842, est l'une des toutes premières sociétés fondées en France. Elle permet à une quinzaine d'affineurs, en se regroupant, de faire face à la révolution industrielle naissante et de se développer fortement. Aujourd'hui, Société est leader sur son marché et représente 60 % de la production de Roquefort.

Dans l'histoire de Société, une figure presque mythologique se fait jour: Étienne Coupiac, directeur de la Société des Caves durant trente-deux ans (1858-1890). Visionnaire, Coupiac « le rouge » comme on le surnommait allait donner un élan particulier à l'entreprise. Repensant les stratégies commerciales, révolutionnant le travail des cabaniers, il augmente les rendements en inventant la machine piqueuse de pain de roquefort et la brosseuse mécanique (*illustrations ci-contre*).



Le développement va être rapide et l'arrivée du chemin de fer le favorisera encore. En 1882, Société produit 1560 tonnes de Roquefort. Mais à la fin du XIX^e siècle, la crise économique contraint la direction de Société à rendre plus accessible le roquefort. "Le fromage de Roquefort est le roi des fromages; maintenant que ce produit, aristo jusqu'ici, va être à la portée de tous, de réactionnaire, il devient républicain; il faut bien alors qu'il soit entraîné par les progrès des temps présents," écrit Étienne Coupiac. Et les changements vont être importants. De nouvelles caves sont aménagées et le nombre d'actionnaires augmente. La fabrication des fromages jusque-là réalisée par les éleveurs est confiée à deux fromageries centralisées. En 1890 sera créé le premier laboratoire permettant à la fois de contrôler la qualité du lait et des fromages mais également de valider des progrès techniques. Ainsi, la mise en place de zone réfrigérée va permettre une meilleure gestion des stocks. Tout est alors réuni pour permettre à Société de traverser sans encombre les périls de la première moitié du XX^e siècle.

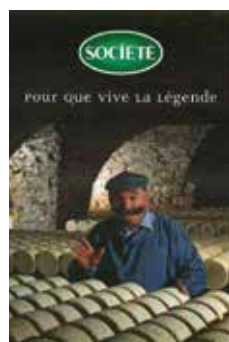
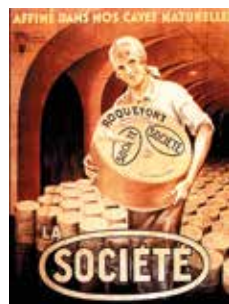
PROTECTION ET INNOVATION

En 1910, Emile Masclat devient directeur de Société. Il sera l'un des initiateurs de l'obtention de l'AOC pour le roquefort en 1925 et de la Confédération Générale de Roquefort de 1930. Il s'agit de se protéger des contrefaçons et de concilier les intérêts de toute la filière. Ses successeurs, Robert Fleuri et Léon Freychet mettront au point la machine à traire en 1932 – machine qui ne sera véritablement utilisée qu'après guerre – et aussi le fromage en portion.

Après la Seconde Guerre mondiale, il faut relancer la production laitière à l'agonie. La production repart et se diversifie.

En 1980, l'Europe préconise de pasteuriser le lait du roquefort. Les producteurs de Roquefort se battent, argumentent et font finalement plier Bruxelles. En 1986, Perrier prend la tête de l'entreprise avant de la revendre au groupe Besnier (Lactalis) en 1992. Groupe auquel Société des Caves appartient toujours.

En 2013, à l'occasion des 150 ans de la marque Société, une grande campagne de publicité a été lancée afin de sensibiliser les plus jeunes à la consommations du Roquefort lors de nouveaux moments de consommations (à l'apéritif, en cuisine, en dessert) et sous les formes les plus variées : Roquefort AOP, Société Crème, Sauce au Roquefort Société.



LE ROQUEFORT ET LES GASTRONOMES CITATIONS ET EXTRAITS HISTORIQUES

ROQUEFORT (Fromage de). “Fromage qui se fabrique à Roquefort-en-Rouergue, dans l’Aveyron. Ce fromage est composé d’un mélange de lait de chèvre et de brebis, chauffé et mis en présure et en forme; on entoure ensuite chaque petite masse de sangles pour les empêcher de se fendre, et on le dessèche dans des caves où règne un courant d’air très vif, puis on le sale en le couvrant d’une couche de sel et en empilant plusieurs les uns sur les autres, au bout de trois ou quatre jours de salaison; on les laisse s’affiner en ayant soin de les gratter et nettoyer toutes les fois qu’ils montrent un duvet plus ou moins coloré; dès que ce duvet est rouge et blanc, ces fromages sont bons à manger: c’est habituellement au bout de trois à quatre mois de cave. Nous recommandons le fromage de Roquefort, qui passe avec raison pour le meilleur de tous nos fromages secs.”

Extrait du *Grand Dictionnaire de Cuisine* d’Alexandre Dumas (1873)

~

Dans le même ouvrage à l’article *Crème*, voici ce que l’on peut y lire. “on ne s’en sert guère comme aliment à cause de la grande quantité de beurre qu’elle contient qui pèserait sur l’estomac et donnerait lieu à des nausées et même à des vomissements; à Roquefort cependant, on en fait un fromage nommé crème de Roquefort, elle est faite avec le lait une fois caillé et avant d’être broyé; elle s’altère facilement, ne supporte pas le voyage et se dénature par une fermentation très prompte.”

~

“Pour ceux qui ont besoin de gagner de la soif, le fromage de Roquefort, mérite par-dessus tous les autres le nom de biscuit des ivrognes, que nous lui donnons dans le cours de cet ouvrage.”

Extrait du *l’Almanach des Gourmands* de Grimod de La Reynière (1803-1812-

~

“Leste comme une biche, elle couvre une petite table, met deux couverts et y place tout ce qu’elle avait: c’était du fromage de Roquefort délicieux et un jambon glacé excellent. Oh! que le Chambertin et le roquefort sont d’excellents mets pour rehausser l’amour et pour porter à prompt maturité un amour naissant.”

Extrait des *Mémoires* de Jacques Casanova (1757)

LE ROQUEFORT EN CUISINE

Pendant longtemps, le roquefort fut un fromage trop cher pour être utilisé en cuisine car cette dernière n'avait pas encore atteint le bon degré de sophistication.

En 1900, une certaine Léonie Cazes invente à Saint-Affrique, le « gatis », un pain garni d'une pointe de roquefort. Plus tard, le pâtissier Guiral remplacera le pain par de la brioche et l'on consommera le gatis saint-Affricain au sortir du four.

Un peu plus tard, le roquefort fait son entrée dans la Grande Cuisine française puisqu'on le retrouve à la table d'Édouard Nignon, le plus grand cuisinier parisien du début du siècle.

HUÎTRES DE MARENNES

Pour accompagner ces huîtres on sert des « tartines de roquefort » qui sont des tartines de pain de seigle généreusement beurrées, et saupoudrées de roquefort râpé. Elles sont présentées sur serviettes.

Éloges de la cuisine française, Édouard Nignon, 1933

LE ROQUEFORT À TOUTES LES SAUCES

En septembre 1957, le magazine *Cuisine et Vins de France*, consacre un dossier à la cuisine au roquefort. On y retrouve la recette des gatis de Saint-Affrique :

« Détailler en 20 parties égales un amalgame fait de 350 g de fromage de cantal frais et 150 g de fromage de Roquefort doux et beurré. Enrober ces morceaux d'un poids égal de pâte à brioche. Dorer les brioches ainsi obtenues et les recouvrir d'un petit carré de fromage de Cantal. Cuire au four 1/4 d'heure à 20 minutes. Le gatis se mange chaud, sortant du four, et s'accompagne d'un vin blanc sec. Il peut être servi en hors-d'œuvre ou en entrée. »

Dans ce même numéro, on trouve les recettes de feuilletés au roquefort, de quiche aveyronnaise, du gratin de pommes de terre au roquefort, mais aussi d'une vinaigrette à la crème au roquefort ou encore une béchamel froide au roquefort.



TARTELETTE AUX CÈPES, ÉCHALOTES CONFITES, CRUMBLE DE ROQUEFORT ET JUS À LA CAZETTE.
UNE DES RECETTES MISES AU POINT PAR MICHEL ROTH POUR FROMAGES & CHEFS



LE TÉMOIGNAGE DE SERGE SERRANO

Chef Roquefort Société

« Mon restaurant est situé au cœur même du village, juste au-dessus des caves et cela fait 26 ans que je travaille pour Société. À Roquefort-sur-Soulzon, il n'existe pas véritablement de recette emblématique qui utilise le fromage du lieu.

Le roquefort est avant tout le pilier de ce plateau associé à un fromage de vache et un de chèvre de la région avec lesquels on peut servir de la pâte de coin, de la confiture de figue ou du raisin frais.

En cuisine, il faut adoucir la puissance du roquefort. Souvent, j'associe ce fromage avec un fruit comme une figue rôtie, une poire ou un abricot auquel j'ajoute des amandes, pistaches, noisettes, pignons et raisins secs.

En début de repas, je sers le roquefort froid avec un melon, ou en mousse à l'apéritif. En fait, j'avoue utiliser le roquefort partout : en sauce, en vinaigrette, en mousse, en mayonnaise : **“Le roquefort, c'est notre beurre !”**

J'ai réalisé un dessert au roquefort : un nougat glacé que je sert avec un coulis de fruits rouges. La difficulté de ce plat réside dans le bon dosage entre fromage et sucre. »



LE TÉMOIGNAGE DE FRANCK CHARPENTIER

Chef du Quincangrogne à Dampmart (77)

« Le roquefort m'inspire en cuisine pour sa puissance en bouche, c'est un fromage de caractère. J'aime tout particulièrement le préparer en l'accompagnant d'une viande rouge, d'agneau ou d'une salade d'endive. Mais également tartiné entre deux tranches de pain d'épices ou dans une tartelette de roquefort et aux raisins de Muscat.

J'aime associer le roquefort avec du beurre demi-sel, des fruits à coques ou des fruits d'automne et j'aime le déguster avec un verre de Rivesaltes Ambré hors d'âge du Domaine la Rourède.

Pour moi, la pâte du roquefort doit être blanche, la moisissure doit être bien répartie sur toute la surface. La pâte doit être onctueuse et elle doit fondre dans la bouche comme du beurre. »

LES ATOUTS DU ROI DES FROMAGES

Son statut de “roi des fromages” prédispose le roquefort à occuper une place de choix dans la gastronomie française. Certes, le roquefort est un fromage qui « fait peur », par son aspect, son odeur et la puissance de son goût. Ne dit-on pas : « Le roquefort c’est fort ! »

Mais, c’est également un fromage unique qui symbolise le retour à un goût authentique et brut, loin des goûts aseptisés actuels.

C’est aussi un fromage dont l’histoire – la légende – est si forte qu’en manger dépasse le simple fait de se nourrir. « Il ne suffit pas qu’un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu’il soit bon à penser » écrivait Claude Levi-Strauss.

LE MAÎTRE DU PLATEAU

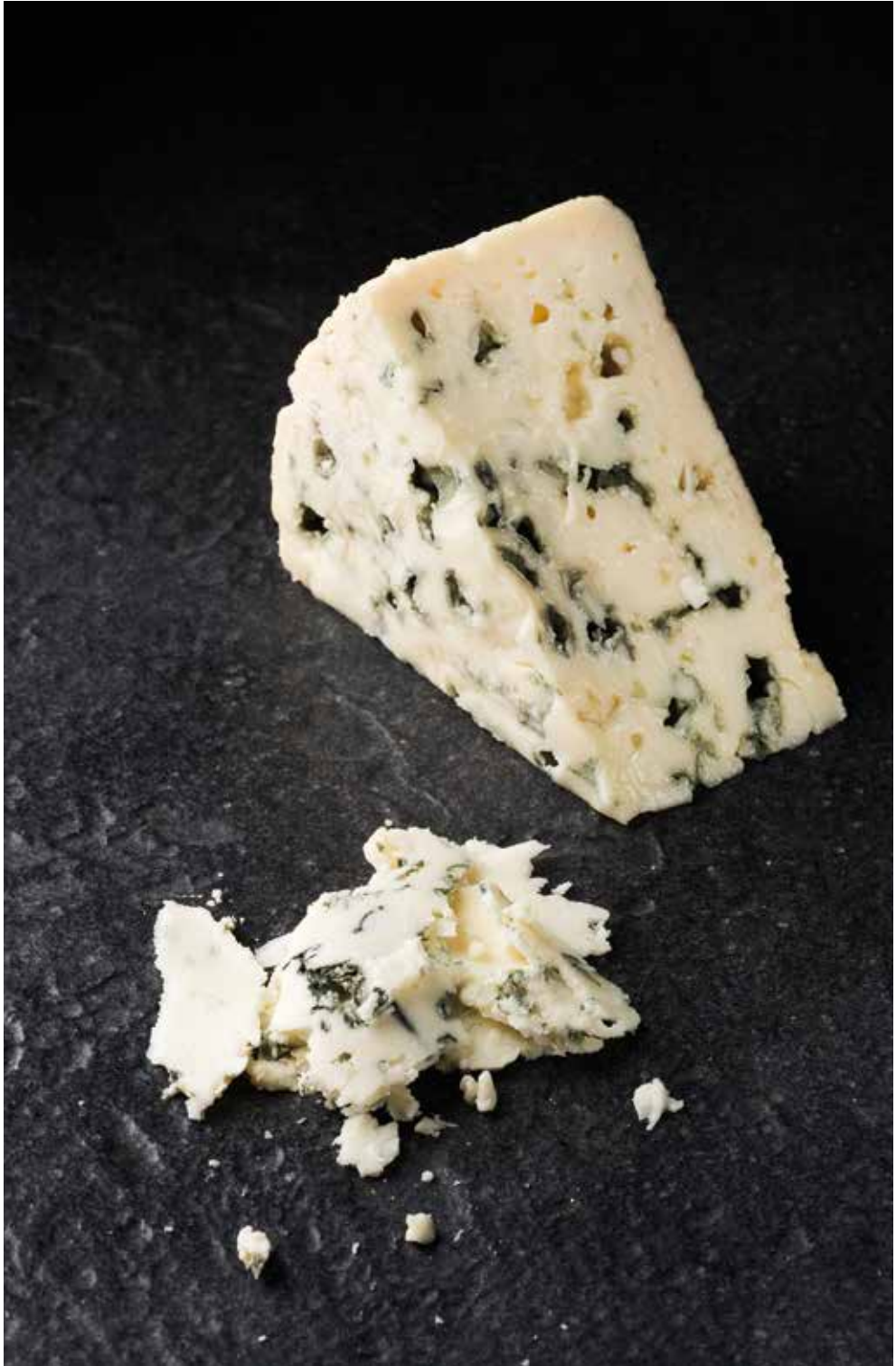
Si le plateau de fromage est encore présent à la table des grands restaurants, c’est peut être grâce aux fromages de caractère, ceux qui ont une histoire à raconter, et qui y ont encore une forte légitimité. Parmi ces fromages, le roquefort reste le leader. Il suffit de réinventer son usage. Cela passe par la présence de différents roqueforts issus de plusieurs caves. Distinguer les variations de couleurs de pâte et de veinage, goûter les différences de puissance, de longueur en bouche, voici des expériences gustatives qui ont leur place au restaurant.

LE ROQUEFORT GOURMAND

Le roquefort a depuis toujours sa place en cuisine. S’il est essentiel de bien en doser la puissance comme le conseille Michel Roth, rien n’empêche de varier ses usages : cru, en tarte, en sauce, en condiment, en cristaux, en beurre ou en dessert. En effet, associé au sucre, le roquefort voit sa puissance atténuée. La délicatesse de la guimauve ou du nougat au roquefort en est la preuve. La dégustation d’un tiramisu au roquefort au coing confit ou une glace roquefort accompagnée d’une meringue et un coulis de poire convaincra les plus dubitatifs.

LE BEURRE DE ROQUEFORT

On peut aussi utiliser du roquefort sous forme de beurre, associé par exemple à un tartare d’algue ou à des fruits secs. Frédéric Kaiser conseille de proposer un beurre d’accueil au roquefort avec un pain de campagne. Ces beurres sont également intéressants en accompagnement d’une viande ou même de poisson ou crustacés.



ROQUEFORT CAVE DES TEMPLIERS

LEXIQUE : LES MOTS DU ROQUEFORT

AFFINAGE: phase terminale de la fabrication du fromage.	CABANIER- CABANIÈRE: ouvrier(re) qui à Roquefort soigne les fromages en cave.	PAIN: en fromagerie, c'est une unité de moulage du caillé. Par extension, le pain est synonyme de fromage.	SALADOU: récipient à sel.
AFFINEUR: successeur du cabanier pour affiner le fromage.	CALEL: équivalent pour la cabanière qui travaillait dans les étages souterrains de la lampe de mineur.	PAIN-MOISI: synonyme de penicillium roqueforti.	SARRAU: blouse de couleur portée par les cabaniers.
BARBAREL: haut tablier des cabaniers.	CAMPAGNE: période de l'année liée à la lactation des brebis et donc durant laquelle on fabrique le fromage.	PECCAIS: nom de la saline, proche d'Aigues-Mortes, devenu synonyme de sel : le peccais.	SONDER: utiliser une sonde pour apprécier la qualité interne du fromage.
BARTARDE: adjectif désignant les caves situées hors du village de Roquefort-sur-Soulzon.	FACE: les faces du fromage sont les côtés plats. La face marquée (voir p. 14) est toujours dirigée vers la travée.	PIQUAGE: opération pratiquée depuis 1873 sur les fromages permettant un meilleur développement du penicillium.	TALON: le talon est le pourtour du fromage, sa périphérie.
BROSSER: nettoyer avec une brosse afin d'éliminer l'excès de sel à la surface des fromages.		ROQUEFLAC: mauvais roquefort ou imitation de ce fromage.	
CABANE: abris où les bergers fabriquaient le fromage après la traite.			

© Fromages & Chefs

www.fromagesetchefs.com

Tous droits réservés

Conception et réalisation : Foliofactory

Rédaction : Laurent Seminel

Photos : P. Thebault, Caves Roquefort Société, Laurent Seminel, Manuel Huynh



ROQUEFORT GOURMAND « A CROQUER »
SABLÉ AU ROQUEFORT – SUCETTE AU ROQUEFORT – TIRAMISU AU ROQUEFORT, COING CONFIT

« Le fromage de Roquefort
est sans contredit
le premier fromage d'Europe »

DIDEROT ET D'ALEMBERT (1782)

« C'est au moment où les convives
commencent à être rassasiés,
et quand la plénitude des plats de "résistance"
a prédisposé le palais à déguster
les grands vins,
que le roquefort doit apparaître. »

Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky