

LE LIVRE BLANC

FROMAGES DE BREBIS

Le mouton à cinq pattes!



JANVIER 2020



Éditorial

LE FROMAGE À CINQ PATTES

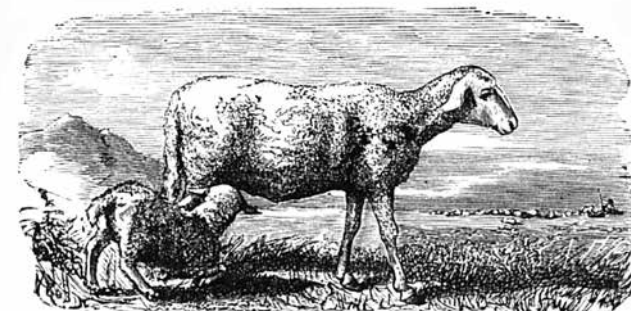
« Le mouton s'accommode de tout, même des sécheresses, sur ce pays tout en os, qui, comme l'os, n'a d'humeur qu'au recès de ses cavités. [...] Là où la vache crèverait, la brebis gagne encore sa vie », écrivait Henri Pourrat dans son livre consacré au roquefort.

Feta, pérail, ossau-iraty, manchego, pecorino, brocciu, le fromage de brebis peut prendre des allures très variées, mais il reste toujours le reflet de ses paysages arides.

Si le roquefort est le fromage emblématique du lait de brebis – nous lui avons consacré un livre blanc entier – la feta, le pérail ou l'ossau-iraty possèdent chacun une forte identité et de fabuleuses capacités culinaires.

Ce sont ces particularités que nous allons découvrir dans les pages qui suivent. Les fromages de brebis sont, sans doute, parmi tous les types de fromages ceux qui sont les plus attachés à un paysage ou une culture ; les plus attachés aux racines mêmes de notre civilisation.

Laurent Seminel



LE TÉMOIGNAGE

DE FRÉDÉRIC KAISER*

Entre la feta, le pérail et l'ossau-iraty, ce sont trois intensités aromatiques que nous proposons les fromages de brebis. Le côté salé de la feta permet de l'utiliser comme un condiment pour assaisonner un plat.

La feta est souvent associée à la salade que l'on déguste l'été au bord de la mer. Nous voulions montrer que ses possibilités sont beaucoup plus nombreuses et c'est un fromage qui offre une complexité aromatique insoupçonnée avec un côté herbacé et lactique qui apparaît dès que l'on dépasse l'aspect salé de la conservation en saumure.

L'ossau-iraty est plus facile à travailler avec son goût délicat et son côté beurré et noisette. Fromage un peu passe-partout, l'ossau-iraty apporte une petite étincelle au plat.

Le pérail est lui un fromage onctueux et crémeux. Il peut facilement s'utiliser à froid ou comme un liant lorsqu'on le chauffe. Si on le préfère un peu affiné, ses arômes deviennent plus intenses.

Au niveau des accords, ce sont les vins blancs secs qu'il faut privilégier avec les fromages de brebis. Mais l'on peut également s'aventurer vers des choix plus originaux avec, par exemple, une bière blonde, une infusion froide de menthe et verveine ou quelques sakés japonais délicats et subtils.

*Frédéric Kaiser, MOF, Maître d'Hôtel du service et des arts de la table 2011. Directeur de la restauration – Le Bristol, Paris. Directeur de salle de l'année au *Guide Gault & Millau* 2015. Prix du Service 2017.

Expert du Service Fromages & Chefs.



LE TÉMOIGNAGE

DE MICHEL ROTH*

Pour moi, c'est vraiment la douceur qui caractérise les fromages de brebis. Cela permet de les cuisiner facilement. Ils apportent un côté lacté au plat en accentuant le goût des aliments avec lesquels ils sont associés.

Si on a l'habitude de travailler la feta crue dans une salade par exemple, il est intéressant de l'utiliser à chaud dans une purée de légume, où elle peut remplacer le beurre. La feta se mélange très bien avec d'autres ingrédients en apportant ses arômes lactés et délicats. La feta se travaille très facilement et en toutes saisons. On peut véritablement l'utiliser « à toutes les sauces »

L'ossau iraty est également facile à cuisiner. Il va rester délicat en bouche, ne pas dénaturer le plat mais lui apporter un véritable plus.

De son côté, le pérail est plus fort en goût. On doit donc l'utiliser un peu comme un fromage de chèvre. Il faut faire attention à bien le doser car sa force est plus présente en bouche.

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.



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



1

IMAGINAIRE, MYTHES ET HISTOIRES AUTOUR DES FROMAGES DE BREBIS



LA BREBIS

Bien que postérieure à celle du chien et un peu à celle de la chèvre, la domestication du mouton (*ovis aries*) n'en reste pas moins l'une des plus précoces parmi toutes celles entreprises par l'homme puisqu'on la fait remonter classiquement au huitième millénaire avant notre ère.¹



« Les bêtes ovines et les chèvres, issues d'une souche commune en dépit de leurs différences extérieures, rendent à l'agriculture un genre de service qu'elles seules sont capables de lui rendre. Par la conformation de leurs dents et l'instinct qui les porte à rechercher, de préférence à toute autre, l'herbe rare et courte, le mouton change en produits utiles des plantes fourragères qui ne pourraient être ni fauchées, ni pâturées par les autres bestiaux, et qui, par conséquent, sans lui, seraient perdues. » écrit A. Ysabeau en 1858 dans son ouvrage *Des bêtes ovines et des chèvres*.

« Dans le langage de la zootechnie pratique, ce nom s'applique seulement à la femelle adulte, ou du moins qui s'est déjà reproduite. Auparavant elle est appelée *antenaïse* ou *agnelle*, selon son âge. Dans le troupeau, les brebis sont qualifiées de mères ou de portières, ou de nourrices, selon qu'elles sont en état de gestation ou qu'elles allaitent leurs agneaux. » par J.-A. Barral, *Dictionnaire d'Agriculture*, Librairie Hachette et C^{ie}, Paris 1886.

Le lait, la chair et la laine

Le lait de brebis – comme le lait de chèvre – ne contient pas de carotène. De ce fait, le caillé de brebis a une couleur blanche naturelle contrairement au caillé de vache qui est d'une couleur jaunâtre. D'autre part, le lait de brebis contient d'importantes quantités d'acides capronique, caprylique et caprinique qui renforcent les arômes typiques et le goût plus piquant des fromages, telle la feta. Le lait de brebis est également plus riche en protéines, en matières grasses et en matières sèches que le lait de vache.

Pour avoir du lait, la brebis doit mettre bas un agneau qui, sauf à renouveler le troupeau, est destiné à la boucherie. « C'est aux mois de février à mai que la chair de l'agneau est préférable ; il doit avoir six mois et n'avoir été nourri que de lait. Plus jeune, elle est peu savoureuse, gluante, molle et un peu laxative. Tandis que celle de l'agneau de six mois, élevé et engraisé pour la boucherie, est ferme, blanche, d'un goût exquis et de facile digestion. C'est à Pâques que se consomme traditionnellement l'agneau. La recette historique de l'agneau « à la pascale » consiste en un agneau rôti entier à la broche, dont on a auparavant empli le ventre de pigeons farcis et rôtis, de marrons, de petites saucisses et de truffes blanches. Plus simplement, c'est le gigot, l'épaule, la selle, le baron (les 2 gigots et le râble) ou les côtelettes qui ont les faveurs des cuisiniers.

1- Ethnozootechnie, HS N°3

On consomme également la viande de mouton âgé de 8 à 18 mois : terme qui désigne aussi bien le mâle castré que la femelle n'ayant pas encore allaité – la chair du bélier et de la brebis laitière ayant une odeur très forte.

Le mouton possède plusieurs variétés pileuses : le poil (sur le crâne et les pâtes), la laine (à croissance continue) et le jarre (une sorte de poil à croissance continue dont la présence, plus ou moins importante selon les races, nuit à la qualité de la laine). Si l'usage de la laine est déjà connu dans l'Antiquité, c'est au ^xe siècle que la production de laine connaît son véritable essor en Europe – notamment en Espagne, Angleterre, Belgique et dans le nord de la France - avec le développement des métiers à tisser et du commerce des draps de laine.

« Le mouton change en produits utiles des plantes fourragères qui ne pourraient être ni fauchées, ni pâturées par les autres bestiaux, et qui, par conséquent, sans lui, seraient perdues. »

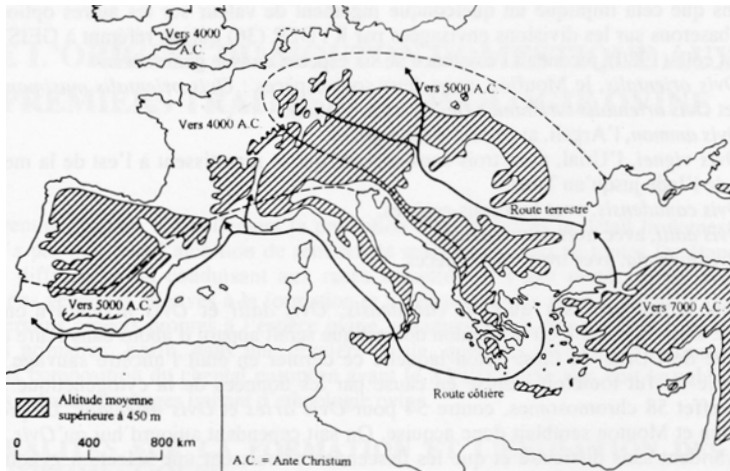
A. Ysabeau

« Les peaux de mouton ont une valeur d'autant plus grande qu'elles sont revêtues d'une toison plus lourde, parce que la laine de mégisserie possède des usages multiples. Les peaux des moutons tondus peu de temps avant l'envoi à l'abattoir s'appellent des "rasons" ; les peaux qui portent des toisons ayant quelques mois de pousse s'appellent des "demi-laine". Enfin, les peaux recouvertes d'une laine ayant plus de six mois de pousse s'appellent des "peaux lainées" »². Si la laine issue des tontes annuelles où de la vente des peaux représente une source de revenu pour l'éleveur, elle reste modérée car la laine est achetée environ 0,70 € le kilo alors qu'une brebis en produit 2 kg en moyenne par an³.



2 - Encyclopédie des connaissances agricole. Le Mouton, André-M Leroy, Librairie Hachette, 1948.

3 - Les Échos, 11/10/2019.



Voies supposées d'introduction du mouton en Europe (d'après Ryder). Cartes extraites du hors-série N° 3 de la revue *Ethnozootéchnie*, publiée en 2002 par la Société d'Ethnozootéchnie, Clermont-Ferrand.

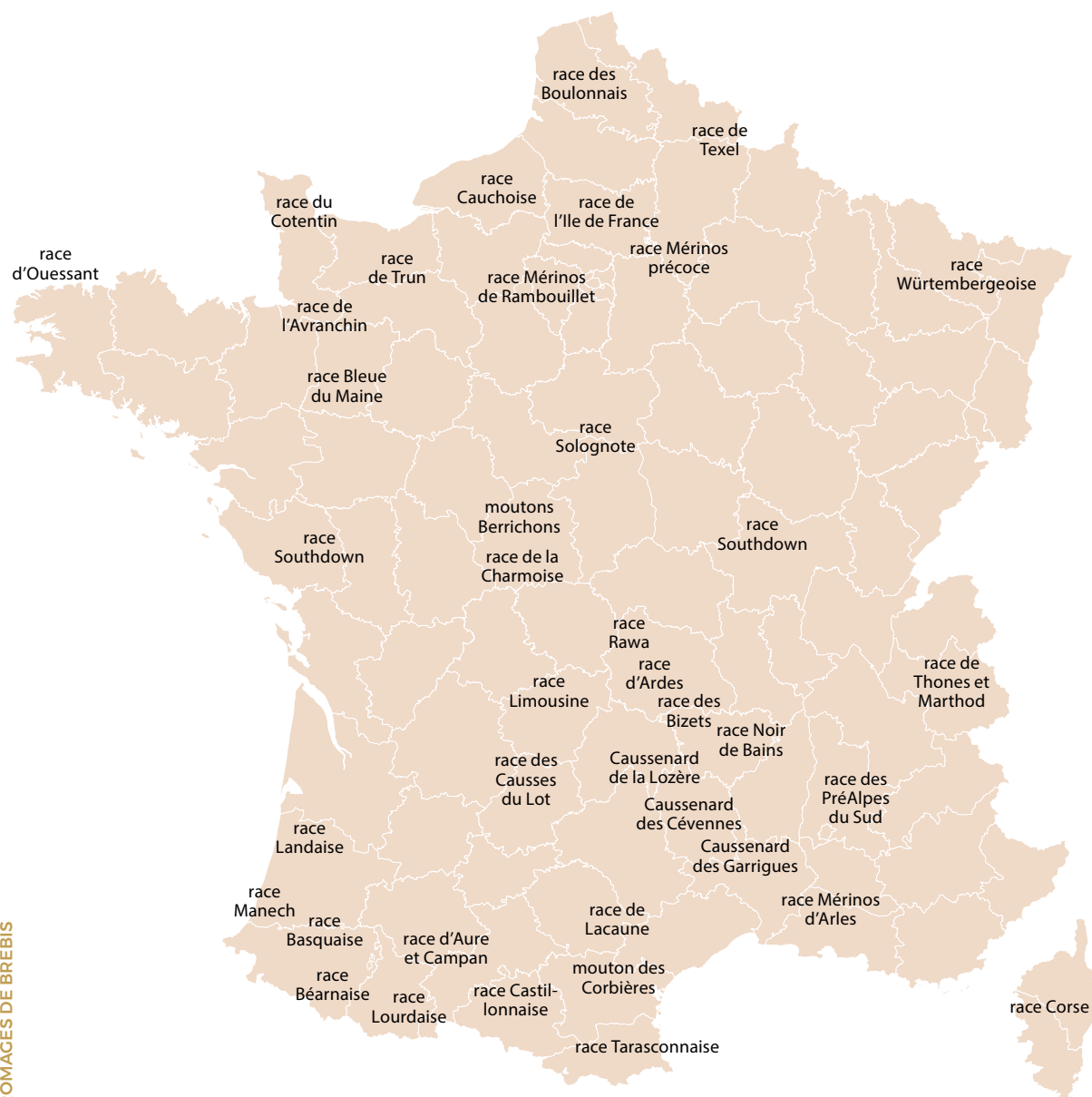
Une Histoire du fromage de brebis

« D'après certains auteurs, jusqu'à l'époque carolingienne, on n'aurait utilisé pour la fabrication du fromage que le lait des chèvres et des brebis; et c'est plus tard qu'on se serait servi de celui des vaches. La chose paraît vraisemblable » écrit Raymond Lindon dans le *Livre de l'amateur de fromages* (Édition Robert Lafon, 1961).

« Conditions climatiques, relief et végétation des pays méditerranéens sont beaucoup plus favorables à l'élevage des petits ruminants qu'aux bovins; dans les systèmes agropastoraux séculaires de cette partie du monde, les fournisseurs de lait ont toujours été les brebis et les chèvres » explique Jean-Claude Flamant dans la *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest* (Toulouse 1983). « Le lait de brebis n'est pas, sauf exception, destiné à une consommation en nature mais à une transformation en fromages. Il s'agit de fromages ayant une base nationale ou régionale marquée, parties intégrantes d'un patrimoine culturel, liés à des habitudes de consommation et à des goûts traditionnels », explique-t-il encore. Ainsi, en Méditerranée occidentale (France, Italie, Espagne), on fabrique des fromages de garde alors qu'en Méditerranée Orientale, ce sont des fromages « blancs » qui sont produits (feta en Grèce ou siréné en Bulgarie).

Si le fromage de brebis a une histoire riche en France, il n'en est pas moins développé dans les autres pays européens. C'est ce que nous allons découvrir dans les pages suivantes.





LES RACES OVINES DE FRANCE EN 1950 (D'APRÈS QUITTET)

« Brebis, que quelques-uns écrivent aussi Brebi. Animal à quatre pieds couvert de laine ; la femelle du bélier, et qui porte les agneaux. Elle fournit pour le commerce les mêmes marchandises que le bélier et le mouton ; et outre cela, son lait, dont on fait du fromage, particulièrement celui que l'on appelle de Rocfort (orthographié ainsi ndlr). [...] Les brebis payent en France les droits de sortie, comme moutons, quatre sols de la pièce. »

Extrait du Dictionnaire universel de commerce (1741)



2

ÉTAT DES LIEUX
DES FROMAGES
DE BREBIS



LES DIFFÉRENTES RACES FRANÇAISES DE BREBIS

La race lacaune est la première en termes d'effectif en France avec environ 800 000 brebis laitières. Elle tire son nom du chef-lieu d'un canton du Tarn. Elle est issue du croisement de races locales (camaré, larzac, lauraquaise), de race mérinos et de race southdown. 75 % des effectifs sont localisés dans le Tarn et l'Aveyron. C'est la race la plus productive au niveau du lait.

Les manech tête rousse, manech tête noire et basco-béarnaise sont les trois races ovines des Pyrénées. Ce sont les seules races autorisées dans l'appellation ossau-iraty.

La brebis corse, originaire de l'île, fait partie de la famille des races jareuses méditerranéennes. Elle fournit le lait pour le brocciu AOP.

Il existe également 14 races dites rustiques dont la charmoise, la rava, la limousine, la blanche du Massif central, la mourerous ou la grivette. Enfin, on dénombre une trentaine de races de brebis dites « en conservation » dont la mérinos de Rambouillet ou la solognote.



QUELQUES RACES EUROPÉENNES DE BREBIS

Il existe en Grèce, un certain nombre de races locales de brebis. On peut citer la race Karagouniko en Thessalie, les races Serres et Roumloukion en Macédoine ou la Thraki en Trace. On trouve également des races communes au bassin méditerranéen comme la Frise Orientale, la Suffolk (d'origine anglaise) ou la race Merinos d'origine Hongroise.



La Merinos est également très présente en Espagne tout comme la manchega dont le lait est utilisé pour fabriquer le manchego.

Au Royaume-Uni, on trouve un nombre important de races ovines parmi lesquelles on peut citer les races Dorset, Leicester, Teeswater, Suffolk, Southdown, Masham ou Wensleydale.



LE LAIT ET LA TRAITE

Une brebis met bas de 1 à 3 agneaux et fournit environ 250 à 300 litres de lait par an (une vache peut fournir jusqu'à 9000 litres par an). La mise bas a lieu fin novembre et 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 2,8 litres par jour en début de lactation à 0,8 litre à la fin. Il faut compter 45 minutes à deux personnes pour traire un troupeau de 350 brebis. Cela matin et soir.

La composition du lait évolue entre le début et la fin de la saison. Le taux de matières grasses varie de 55 à 110 g/l ainsi que le taux de matière protéique de 40 à 70 g/l. Le lait est beaucoup plus gras en fin de campagne. Dans la bergerie, chaque brebis dispose d'1,5 m² (1,8 m² en bio) et d'1 kg de paille par jour.

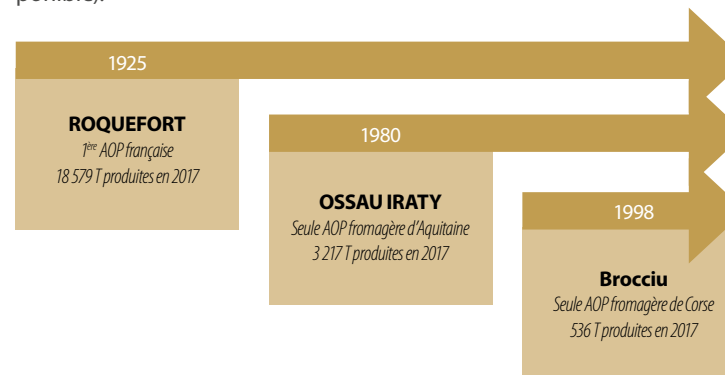
La brebis a la particularité d'avoir un cycle de lactation décalé par rapport à la vache ou à la chèvre. Elle produit moins de lait et sur une période plus courte, c'est ce qui rend les produits issus de son lait si rares et exceptionnels. C'est aussi ce qui justifie que certains fromages soient des mélanges de lait. Pour anticiper la fin de l'année où le lait de brebis se fait plus rare, on le complémente avec du lait de vache (certaines tommes, brousse, faisselle) ou de chèvre (brocciu, feta).

tableau comparatif des cycles de lactation des vaches, chèvres et brebis

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
vache	production de lait		Vélage		production de lait: 10 mois							
	Gestation				Gestation: 9 mois							
Chèvre	production de lait: 9 mois		Mise bas		production de lait: 9 mois							
	Gestation				Gestation: 5 mois							
Brebis	production de lait: 6,5 mois										Agnelage	
							Gestation: 5 mois					

LES FROMAGES FRANÇAIS

Il y a en France trois fromages au lait de brebis qui disposent d'une AOP: le brocciu, fabriqué à partir d'un mélange de lactosérums et de lait frais, l'ossau-iraty et le roquefort qui a fait l'objet d'un livre blanc (toujours disponible).



Le brocciu

Le brocciu est un fromage corse à pâte fraîche appelé également broccio ou bruccio. Son nom est une déformation de « brousse ». AOP depuis 1998, le brocciu est fabriqué avec un mélange de lait frais et de lactosérum de chèvre et/ou de brebis, récupéré après la fabrication du caillé fromager.

Au cours de la fabrication du Brocciu, on ajoute au petit-lait, du sel et du lait entier. Il contient au minimum 40 % de matière grasse et 20 % de matières sèches. Ce produit peut être consommé sous plusieurs formes :

- en l'état comme un fromage (frais ou affiné « passu »),
- accompagné de confiture ou de sucre et d'eau-de-vie,
- comme ingrédients de gâteaux, pâtes, soupes, etc.

L'OSSAU-IRATY AOP

L'ancêtre de l'ossau-iraty s'appelait l'oléron, du nom de la ville d'Oloron-Sainte-Marie où se vendaient les fromages au lait de brebis de la vallée d'Ossau. L'ossau-iraty est aussi connu sous le nom d'« arnéguay » ou « ardi-gasna » en basque. « 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,
3 217 tonnes produites
en 2017

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 transumance. 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 puissent pleinement se développer.

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

LE PÉRAIL

« Il a la forme d'une galette de 10 à 15 cm de diamètre, épaisse d'un doigt et conservée sur de la paille. Il peut être de lait de vache, mais plus souvent de brebis, et de lait non écrémé.

On le consomme presque frais ou fait à cœur et coulant. On dit aussi pérail, et il est préparé dans les régions de Millau et de Saint-Affrique. » écrivait Robert J. Courtine dans le *Larousse des fromages* (1979).

Historiquement, le pérail n'était produit qu'à la suite de la production du roquefort, lorsque les brebis ne produisaient plus assez de lait mais n'étaient pas encore tarées. Peu abondant, ce lait n'en était pas moins riche. C'est l'instauration des quotas laitiers qui a relancé la production de pérail comme l'explique Claire Delfosse dans *La France fromagère* (1850-1990) : « Ainsi, quelques producteurs de lait de brebis du rayon de Roquefort qui ne peuvent plus augmenter leur production se sont mis à produire du pérail, fromage qui n'était fabriqué autrefois qu'en fin de traite lorsque les laiteries de Roquefort ne collectaient plus ».

Le terme *pérail* apparaît au XIX^e siècle dans les dictionnaires occitans de F. Mistral, de l'Abbé Vayssier et de L. Alibert. Il aurait la même étymologie que le pélardon. Longtemps fromage de consommation familiale, c'est aux XIX^e et XX^e siècles qu'il commence à faire l'objet de commerce. « Être blanc comme pérail » signifie avoir le teint pâle.

Le pérail est fabriqué avec du lait entier de brebis lacaune. C'est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie de couleur jaune crème. Il est affiné durant au moins 5 jours.

Un projet d'appellation d'origine « pérail » concernant 281 communes réparties sur les départements de l'Aveyron, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et du Tarn est à l'étude depuis novembre 2016.

Aujourd'hui, la production de pérail serait de 1 000 tonnes par an, utilisant 4 à 5 millions de tonnes de lait de 200 éleveurs.

CHIFFRES

8 à 10 cm de diamètre,
1,5 à 2 cm de haut
100 à 150 g
30 % de matière grasse
1 000 tonnes produites environ
par an





LA FABRICATION DU PÉRAIL

À son arrivée à la fromagerie, le lait entier est pasteurisé puis stocké au froid avec des ferments.

Le lendemain, il est réchauffé à 37/38 °C et versé [1] dans des bassines de 100 à 130 litres chacune. Au fond de ces bassines, on avait préalablement répandu de la présure. Le caillage va durer une quarantaine de minutes.

Le caillé est découpé, mélangé [2] puis versé dans des moules [3][4].

Les fromages sont dirigés vers la salle d'égouttage [5] où ils sont retournés une première fois à leur arrivée, puis une seconde fois quelques minutes plus tard. Ils vont rester 6 heures à s'égoutter.

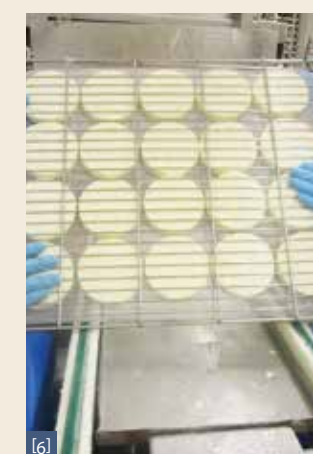
Les fromages sont ensuite démoulés avant d'être salés [6] sur leurs deux faces. Suit une phase de ressuyage [7] durant laquelle, les fromages sont à nouveau retournés. Ils sont ensuite dirigés vers les hâloirs [8] où ils vont passer une semaine à une température comprise entre 10 et 12 °C avec un fort taux d'humidité afin qu'ils ne se dessèchent pas.

Après douze heures en salle de refroidissement, ils sont conditionnés [9] et emballés. Ils seront expédiés 3 jours plus tard.

Les pérails sont à leur optimum 20 jours après leur conditionnement. Leur DLUO est de 40 jours.



Il faut compter entre 4,2 litres de lait pour faire 1 kg de pérail.



Les étapes de fabrication du pérail

D'AUTRES FROMAGES DE BREBIS FRANÇAIS

Le bleu de Séverac est un fromage à pâte persillée. À la fin juillet, lorsque s'arrête la production de roquefort, et avant que les brebis tarissent à la mi-septembre, les producteurs fabriquent du pérail ou du bleu dit de Séverac, nom d'une commune proche de Millau. Moins gros qu'un roquefort, sa pâte est plus jaune et son goût plus fort.

Le lavort. Ce fromage à pâte pressée est né en Auvergne en 1988. Fabriqué à partir de lait de brebis de race lacaune, le lavort est reconnaissable à sa forme de « boulet de canon ».

Le goustal. Le nom « goustal » vient de l'occitan « gotosa », signifiant « le goûteux », en référence à son goût délicatement parfumé. Il est fabriqué en Lozère avec du lait de brebis Lacaune et affiné 11 jours. Avec son aspect traditionnel et sa croûte de couleur caramel, ce fromage pur brebis double crème possède un goût typique et une texture incroyablement crémeuse et onctueuse.

La jonchée est un fromage charentais frais au lait de brebis, de chèvre ou de vache enveloppé dans une natte de jonc.

Le Tricorne de Marans est un fromage à pâte molle au lait cru de brebis et parfois de chèvre ou de vache. Il est moulé dans des faisselles triangulaires en bois. C'est une spécialité de la ville de Marans en Charente-Maritime. Le tricorne apparaît dans des écrits du ^{xvii}^e siècle sous le nom de *Trébèche*.





LES FROMAGES EUROPÉENS

La feta

(Brebis et chèvre). « Les bergers des montagnes aux alentours d'Athènes préparent généralement au lait de brebis, mais quelques fois de chèvre, ce fromage blanc à pâte molle. On l'appelle aussi fromage épicé. Le lait frais, caillé à 35 °C puis brisé, est mis soit dans des moules de bois sans fond, soit, à plus petite échelle, dans des sacs de toile. Après 24 heures, le fromage est découpé en tranches; celles-ci sont copieusement poudrées de sel bien sec, puis mises dans des barils de bois revêtus de paraffine ou des boîtes plus petites de fer-blanc. La feta se consomme de 4 à 5 jours à 1 mois.

Mais, comme le progrès pénètre partout jusqu'en Grèce, on prépare aujourd'hui la feta industriellement à base de lait pasteurisé. C'est un nom générique courant de nombreux fromages « Turos » et « Tyros », d'où au singulier les noms de Touloumotyru ou Telemes qu'ils prennent également. »¹

Les pâturages représentent plus de la moitié de la superficie de la Grèce. Les régions où est produite la feta sont aux deux tiers montagneuses. L'alimentation des brebis est composée presque exclusivement d'une flore particulièrement riche et saine. Les brebis sont de races indigènes (Zackel) particulièrement bien adaptée aux conditions pédoclimatiques de la Grèce. Ce sont des bêtes de petite taille, donnant de faibles rendements de lait (80 à 120 kg par an). La grande majorité des chèvres est également constituée de races indigènes.

Grâce à la feta, les Grecs tiennent le rang de premiers consommateurs de fromage par habitant dans le monde avec vingt-huit kilos par habitant et par an (vingt-quatre kilos pour les Français).

En Grèce, on consomme la feta à tous les repas, du petit-déjeuner au dîner, crue ou cuite (gratins, légumes farcis, tartes). C'est l'ingrédient indispensable de l'*horiatiki*, salade composée de tomates, concombres, oignons, huile d'olive et feta.

Une histoire hellénique

Au XVII^e siècle, la Grèce est occupée par les Vénitiens. Le mot latin « fette », qui désigne le fait de couper le fromage en tranches afin de le placer dans des tonneaux en bois, est à l'origine de l'appellation feta. Appellation qui va peu à peu se propager pour s'imposer au XIX^e siècle.

¹- Extrait du Larousse des fromages, 1973.

D'abord transportée dans des outres, la feta fut conservée et transportée dans des tonneaux à partir de la dernière partie du XIX^e siècle. C'est à cette époque que la feta commença à être exportée vers l'Égypte puis les États-Unis.

En effet, au XX^e siècle, une immigration massive de Grecs en Australie, aux États-Unis, au Canada ou en Allemagne favorisa le développement de nouveaux marchés pour la feta au sein de cette diaspora. Le développement de la consommation de feta hors de Grèce a favorisé la fabrication de ce fromage dans d'autres pays, notamment européens (Danemark, Allemagne, Pays-Bas France).

Le 21 janvier 1994, les autorités helléniques transmettent à la Commission Européenne une demande d'enregistrement de la dénomination « feta ». En Grèce, sa fabrication est codifiée depuis 1935 et la délimitation de l'aire géographique de production définie depuis 1988.

La dénomination « feta » est inscrite dans le registre des appellations d'origine protégée et des indications géographiques protégées en octobre 2002. À noter qu'il existe un autre fromage de brebis AOP en Grèce : le *gravièra Agrafon* AOP (depuis 1994) qui ressemble à du gruyère réalisé avec du lait de brebis, complété éventuellement de lait de chèvre. Il se présente sous la forme d'une meule de 8 à 10 kg au talon bombé et à la pâte ferme, constellée de petits trous. Un autre fromage grec, le *ladotyri Mytilinis*, au lait de brebis, est élaboré dans l'île de Mytilène. C'est une pâte pressée non cuite. Il existe dans les Bal-kans et la Méditerranée orientale des fromages en saumure : *telemea* en Roumanie, *siréné* en Bulgarie, *hal-loumi* à Chypre.

Le lait dans l'imaginaire grec

Le lait faisait partie de l'alimentation quotidienne des Grecs, apportant les protéines nécessaires alors que la viande était rare. Cependant, dans l'imaginaire collectif grec, le lait a longtemps été considéré comme la nourriture des barbares et de monstres galactophages, loin du raffinement de la consommation d'une alimentation civilisée issue de l'agriculture, constituée de pain, de vin, d'huile d'olive et donc de fromage. D'un autre côté, la mythologie grecque associe le lait à une nourriture divine. Zeus a été nourri par la chèvre Amalthée et Hermès était appelé Krioforos (qui signifie « qui porte un bélier ») et Milossos (« marchand de mouton ») mais aussi Tyreftir (« celui qui fabrique le fromage »). Le secret de la fabrication du fromage fut confié aux humains par les dieux de l'Olympe. Dans *L'Odyssée*, Homère décrit le cyclope Polyphème en train de préparer un fromage de brebis proche de la feta. « Il fait de son lait blanc cailler une moitié, qu'il égoutte et dépose en ses paniers de jonc; mais il avait gardé le reste en terrines pour le boire. »

LA FABRICATION DE LA FETA

À son arrivée à la fromagerie [1] [2], le lait est standardisé, pasteurisé puis stocké au froid.

Le lait est réchauffé à 34/37 °C et versé dans des cuves de 1 000 litres [3]. On lui ajoute des ferments et de la présure. La coagulation va prendre 40 à 60 minutes.

Le gel est ensuite découpé en cubes de 2 cm de côté. L'ensemble est brassé pour faciliter l'homogénéisation. Le caillé va ensuite rester dans le sérum durant 1 heure afin de faciliter la synérèse¹.

Le caillé est découpé [4] [5] puis moulé à la pelle [6] dans des blocs de 1,5 à 2 kg. Ces blocs vont donner leur forme au fromage et en faciliter l'égouttage [7].

L'égouttage dure de 12 à 18 heures à 19/20 °C. Les blocs sont retournés [8] [9] trois fois durant cette période afin de parfaire la forme des fromages et d'en faciliter l'égouttage. À la fin de l'opération, on obtient 44 % d'extrait sec dans le fromage.

Les blocs sont démoulés [10] et placés dans des bidons métalliques ou des tonneaux de bois [11] [12] afin d'être conservés en saumure à une température de 18 °C durant 60 jours au minimum. On place 8 pains (blocs de fromage) dans chaque bidon de 15 kg. Les pains sont salés au sel sec et séparés par des feuilles de papier. On ajoute ensuite la saumure à 8 % de sel par litre d'eau.

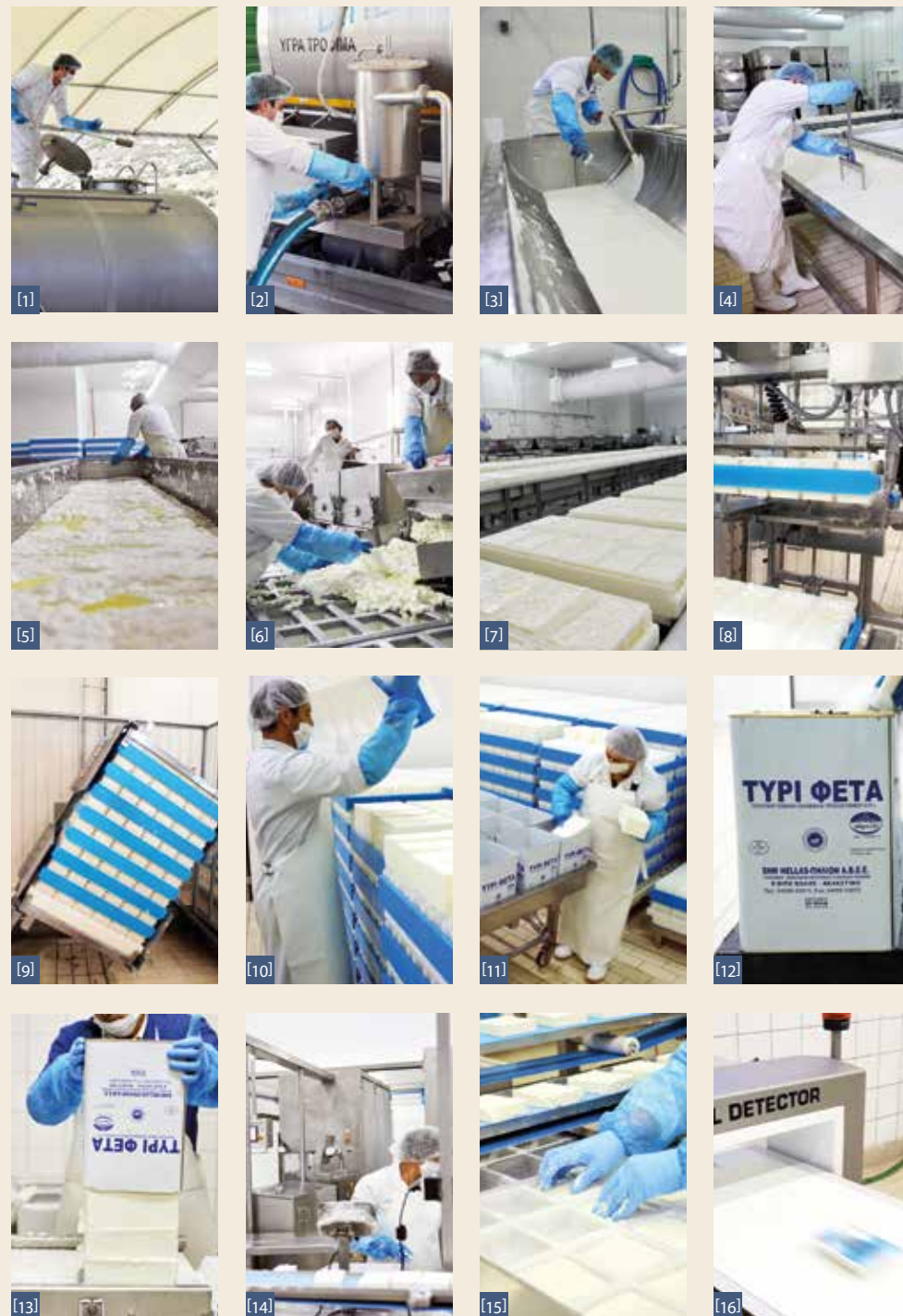
Durant une semaine, les pains de fromage sont mis à maturer avec une levure qui va consommer le lactose. Cette acidification du fromage va aider à sa conservation. Les bidons sont ensuite stockés à 4 °C durant 2 mois minimum et jusqu'à un an. Il faut compter 3 semaines pour saler à cœur un bloc de 2 kg de fromage.

Avant l'emballage, les blocs sont découpés en tranches et mis sous vide. [13 à 16]

Il faut compter entre 4 et 5 litres de lait pour faire 1 kg de feta.



110 000 à 120 000 tonnes de feta AOP sont produites par an. 80 % de cette production est consommée en Grèce.



¹ - Contraction spontanée du caillé qui participe à l'évacuation progressive du sérum.

Les étapes de fabrication de la feta

Le Manchego

AOP depuis 1996.
Il faut 5 litres de lait cru ou pasteurisé pour faire 1 kg de fromage.
15595 tonnes ont été produites en 2017.

Le Queso Manchego est un fromage de brebis AOP originaire de Mancha (le pays de Don Quichotte). Le lait provient à 100% de brebis d'une race autochtone: la *Manchega*. Après 2 à 3 mois d'affinage, il est demi-sec. On le nomme *semicurado* ou *mediocurado* puis il devient *jurado* ou *viejo*. À plus d'un an, il est dit *anejo* et développe tous ses arômes. Le manchego est parfois affiné jusqu'à deux ans dans de l'huile d'olive (*manchego en aceite*), sa croûte devient alors pratiquement noire. Un autre fromage de brebis à pâte pressée espagnol, l'*idiazabal*, est fabriqué en Navarre et au Pays basque espagnol. Il existe une version fumée de ce délicieux fromage.

Le pecorino romano est AOP depuis 1996.
34161 tonnes ont été produites en 2018.

Le Pecorino

Il existe de nombreuses variétés de *pecorino* en Italie (*picora* signifiant brebis en italien). Les plus connus sont le *pecorino romano* (AOP), le *pecorino fiore sardo* AOP, le *pecorino toscano* ou le *pecorino sardo* qui bénéficie lui aussi d'une AOP. Jeune (*dolce*), ses arômes sont citronnés. Ils deviennent piquants au fur et à mesure de l'affinage.

Le pecorino sardo est AOP depuis 1996.
1800 tonnes ont été produites en 2018.



PECORINO ROMANO



PECORINO SARDO

Le Queijo Serra da Estrela

Fromage portugais, au lait de brebis à pâte molle à croûte lavée fabriqué dans la région de Serra da Estrela. Il est de forme cylindrique aux flancs légèrement bombés avec une croûte jaune paille.

AOP depuis 1996
18 à 25 cm de diamètre
de 6 à 7 cm d'épaisseur.
1 kg environ.

Il en existe deux versions: *amanteigado*, coulant et *curado*, dur car plus affiné.

À NOTER ÉGALEMENT

L'*agrafa* est un faux gruyère grec autrefois fabriqué avec du lait de brebis.

L'*alcobaça* est un fromage des montagnes portugaises sous la forme d'un petit disque plat.

Le *brandza* ou *brindza* est un fromage roumain au lait de brebis mis en cuves à l'automne, en couches alternées de gros sel, le tout recouvert de lait. Il va fermenter durant l'hiver et sera consommé au printemps. Il est parfois également conservé dans des outres ou des vessies. Il est alors d'un goût piquant. Des fromages proches existent en Hongrie (*bryndza*) et en Russie (*brynza*).

Le *cacio fiore* (ou *caciotta*) est un fromage italien caillé avec une présure végétale et coloré au safran.



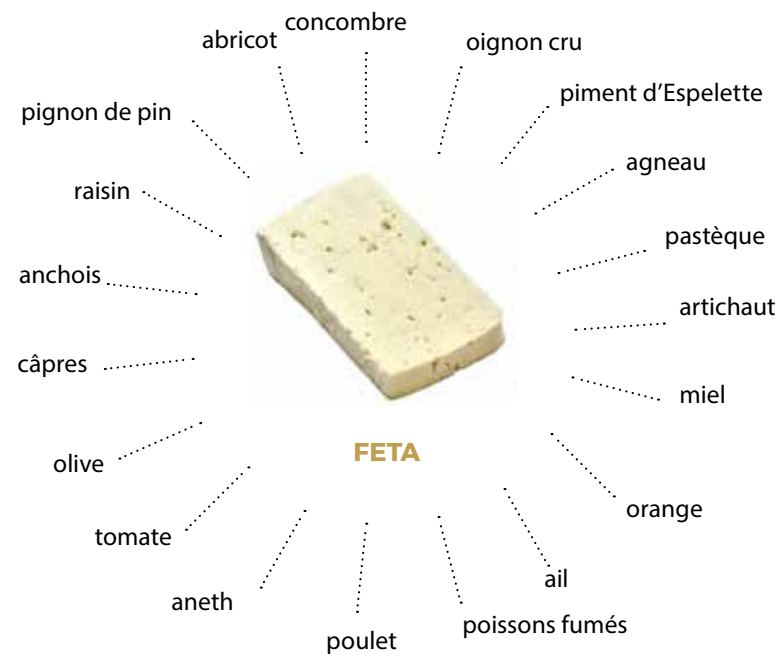


CARPACCIO DE VEAU À L'OSSAU-IRATY

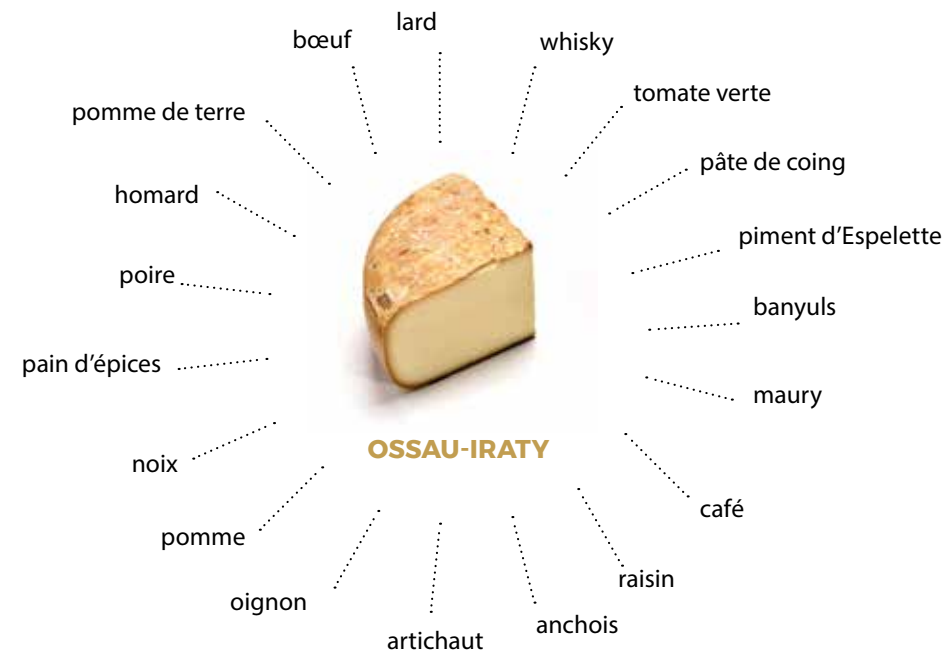
3

ACCORDS & RECETTES

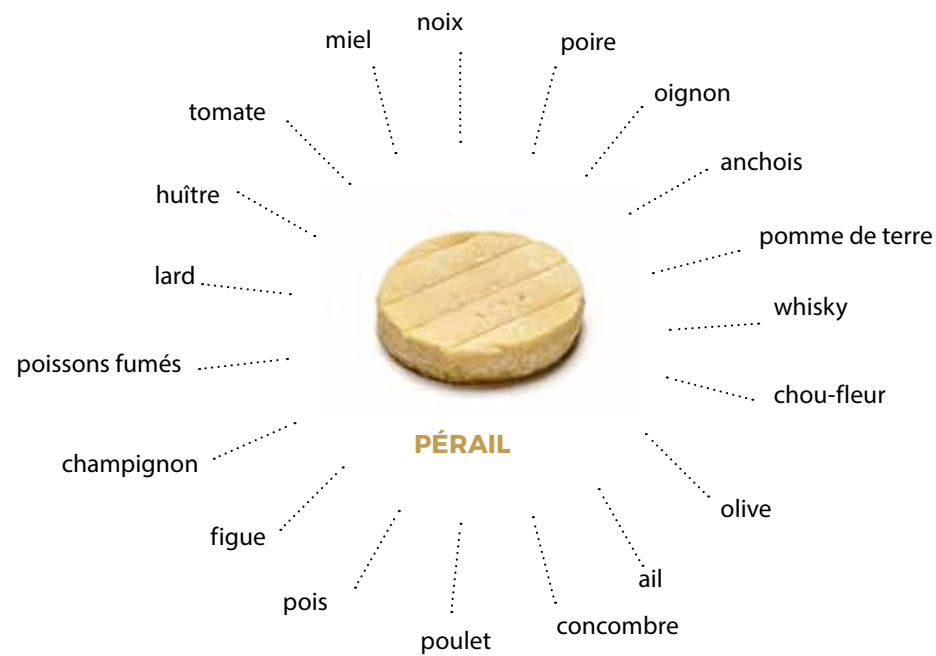
LES ACCORDS DE LA FETA



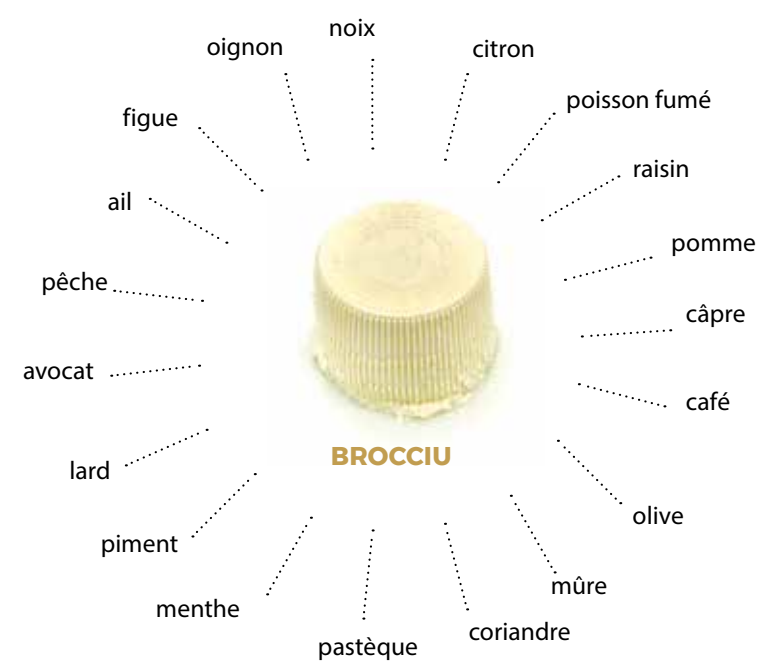
LES ACCORDS DE L'OSSAU-IRATY



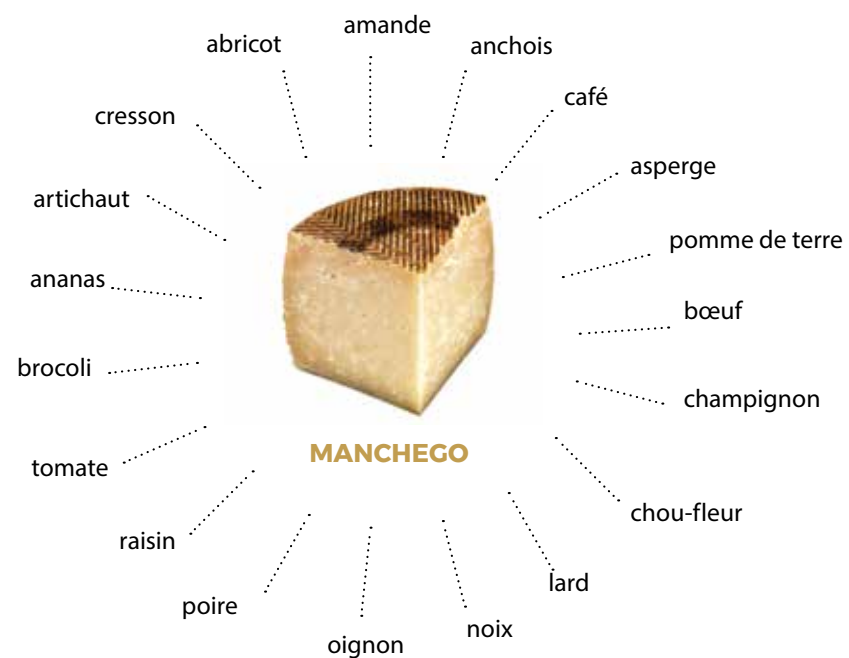
LES ACCORDS DU PÉRAIL



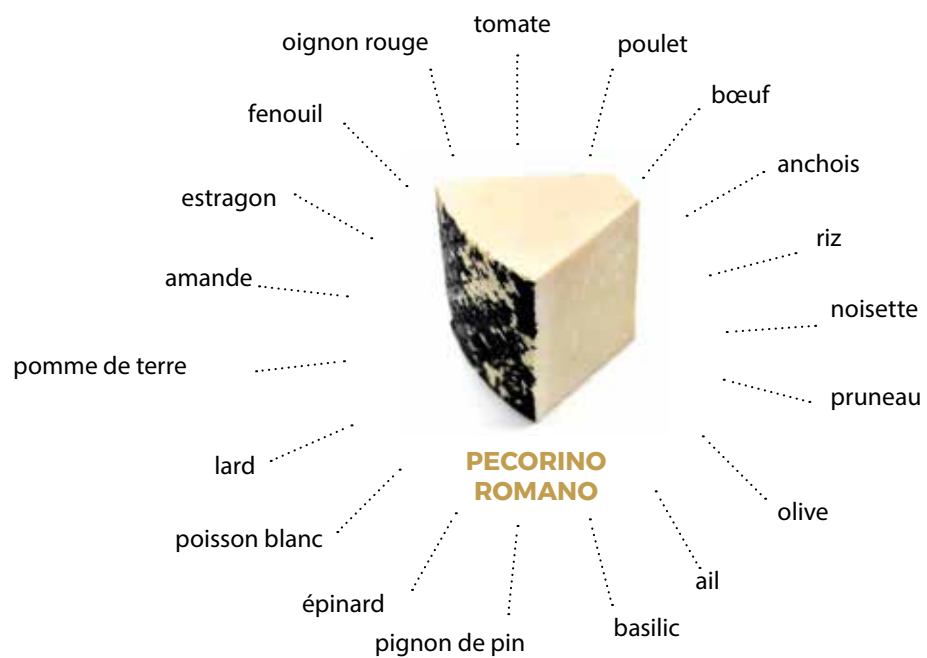
LES ACCORDS DU BROCCIU



LES ACCORDS DU MANCHEGO



LES ACCORDS DU PECORINO



QUELLES BOISSONS POUR ACCOMPAGNER LES FROMAGES DE BREBIS

« D'une manière générale, les fromages de brebis s'accordent bien avec des vins blancs secs et notamment avec du chardonnay. On peut également associer les fromages à des vins rouges peu tanniques comme un gamay ou un pinot noir » explique Frédéric Kaiser. Cependant, d'autres types de boissons accompagnent également parfaitement les fromages de brebis.

Ossau-Iraty

L'ossau-iraty s'accorde avec un jurançon sec, mais également avec un saint-pourçain blanc, un irouleguy blanc, un pacherenc du Vic Bilh ou un Montlouis sur Loire. Côté rouge, vous pouvez associer le fromage avec un menetou-salon, un madiran ou un coteau du Languedoc, vin oxydatif qui fait ressortir la salinité des fromages, avec de jolies notes d'épices qui s'accordent à merveille avec ce fromage de brebis. Une bière blonde ou une bière ambrée permettent également, selon Frédéric Kaiser, de réaliser un accord intéressant avec l'ossau-iraty. Plus original encore, il propose de tester un saké japonais délicat et subtil.

Pérail

Un pérail s'accorde avec une clairette du Languedoc, un riesling d'Alsace, un condrieu, un jurançon sec, un pacherenc du vic Bilh ou un côte de Provence blanc. Sur une recette de pommes de terre, pérail et beurre persillé, Frédéric Kaiser pense qu'un joli porto blanc peut être apprécié.

Feta

Avec la feta, Frédéric Kaiser propose une association avec un bourgogne blanc, un bandol blanc, un riesling ou un vin de Savoie (apremont ou chignin) mais également un rosé de Provence. Plus exotique, un vin grec comme le Notios Gaia fera merveille. Le Muscat de Samos qui est un vin grec blanc moelleux fera également l'affaire. Pour ceux qui ne veulent pas d'alcool, une eau de coco mélangée avec du jus d'ananas ou une infusion glacée de menthe apporteront de la fraîcheur et surtout une belle harmonie de goût.

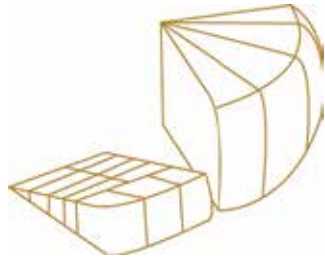
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



MOULES GRATINÉES À LA FETA, HERBETTES ET AIL DOUX

COMMENT DÉCOUPER

LES FROMAGES DE BREBIS ?



L'ossau-iraty



Le pérail



LES FROMAGES DE BREBIS PASSENT À TABLE

« C'est la douceur qui caractérise les fromages de brebis. Cela permet de les cuisiner facilement sans problème de dosage. Ils apportent un côté lacté au plat en accentuant le goût des aliments avec lesquels on les associe » explique Michel Roth.

La douceur du fromage de brebis permet donc une multitude d'usages culinaires froids ou chauds.

En snacking ou à l'apéro

Une tuile ou un sablé à l'ossau-iraty se déguste facilement sur le pouce tout comme une part de cake aux olives, tomates séchées et feta. Le Sandwich Andalucia proposé par Michel Roth mélange confiture d'oignon, chorizo, poivron mariné et tomme de brebis.

Le croque-monsieur aubergine feta, le cromesquis de jambon et d'ossau-iraty ou le samoussa de crabe et feta de Michel Roth réjouiront les convives qui aiment manger vite mais chaud.

En salade

La salade grecque qui mêle tomate, concombre, oignon, olives et feta est un plat incontournable. Dans le même ordre d'idée, Pierre Androuet propose dans son livre consacré à la cuisine au fromage, une recette de salade de concombres à la feta ainsi que deux formules de salades d'artichauts à la feta. On peut également se régaler d'une salade de lentilles, câpres et feta ; de courgettes crues, citron, huile d'olive, amandes et feta ou d'une salade de riz, tomate, anchois et ossau-iraty. Et pourquoi pas revisiter la salade de chèvre chaud avec du pérail chaud qui va apporter un caractère velouté et délicat à ce grand classique.

En soupe

Aux États-Unis, on prépare une soupe de pommes de terre à la feta alors qu'en Corse la soupe à l'oignon s'accompagne de broccio. Dans le Sud-Ouest, on sert la soupe à l'oignon gratinée avec des jaunes d'œufs battus à l'armagnac et de d'ossau-iraty.

En Italie, la soupe de céleri s'accompagne de lanières de pecorino. De son côté, Michel Roth propose un gaspacho de pastèque et feta givrée, sablé bille de feta à la pistache.

Le fromage et la mer

Les fromages de brebis se marient très bien avec les produits de la mer. Ainsi, on peut farcir les sardines d'un mélange d'œuf, persil et broccio, mais également les servir en lasagnes, avec de la feta et du basilic. On peut préparer des huîtres chaudes à la crème d'ossau-iraty ou de pérail. Les moules gratinées à la feta, herbes et ail doux de Michel Roth ont une connotation très estivale et se marient avec un vin blanc de Corse ou de Méditerranée. Plus gastronomique encore, le vol-au-vent de bar à l'Ossau-Iraty, coulis de cresson iodé et piment d'Espelette de Michel Roth prouve, s'il en était encore besoin, que le fromage a toute sa place dans les assiettes les plus sophistiquées.

Une bonne pâte

Une pita grecque, vous fait envie ? Les fromages de brebis se prêtent tout particulièrement à la réalisation de quiches, tourtes, pizzas et autres tartes. On citera par exemple, la quiche au lardon et pérail, la tarte pérail et épinards ou la pizza figues, jambon cru et ossau-iraty.

Très simples et rapides, une omelette feta, poivron et menthe ou un gratin au pérail façon tartiflette, régaleront petits et grands. Si l'ossau-iraty apporte fondant et moelleux à des galettes de pommes de terre, le pérail de son côté sera le compagnon idéal d'un écrasé de pommes de terre au beurre persillé comme le propose Michel Roth. Recette que l'on accompagnera d'un porto blanc.

Quelques douceurs

En Italie, les amarettos sont des beignets réalisés en mélangeant des macarons aux amandes amères écrasés et de la ricotta de brebis.

La version fromagère du célèbre gâteau basque que propose Michel Roth en y associant mangue et pérail de Brebis est aussi originale que délicieuse. Tout comme la recette de rafraîchie de fraise et framboise, crème légère feta basilic et éclats meringués, qui se marient à merveille avec une coupe de champagne rosé.

**PLUS DE CONSEILS
ET D'IDÉES RECETTES SUR :**
www.fromagesetchefs.fr

«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération».



RAFRAÎCHI DE FRAISE ET FRAMBOISE, CRÈME LÉGÈRE FETA BASILIC ET ÉCLATS MERINGUÉS

NOTES

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



SALADE DE POIREAUX VINAIGRETTE FETA

*« Le cyclope Polyphème
fait de son lait blanc
cailler une moitié,
qu'il égoutte et dépose
en ses paniers de jonc ;
mais il avait gardé le reste
en terrines pour le boire. »*

*Homère
L'Odyssée*