

Le nouvel âge du fromage

M le magazine du Monde | 29.11.2013 à 11h26 • Mis à jour le 29.11.2013 à 18h26 |

Camille Labro



En septembre, en Italie, la biennale Cheese a mis en avant 170 produits laitiers en voie de disparition. Parmi eux, le cheddar du Sommerset (3 et 8) et autres fromages rares (2, une pâte dure affinée dans un bain de marc de Barolo ; 7, une spécialité avec des fruits à l'eau de vie, et 6). La France aux 400 variétés était représentée par la Maison Mons, affineur roannais (5) et de petits producteurs locaux (1 et 4, des chèvres). | Archivio slow food

Redécouvrir les goûts et leur palette infinie, l'importance des "bonnes bactéries" et du lait cru, chercher de vraies saveurs loin des rayons des supermarchés...

Depuis quelques années, le fromage fait l'objet d'un débat dont l'enjeu se révèle tant gastronomique qu'économique et socioculturel. Face à une réglementation de plus en plus stricte, de nombreux producteurs s'inquiètent de l'avenir des fromages fabriqués selon des méthodes ancestrales, participant au patrimoine de chaque nation - la France et l'Italie en tête, avec chacune quelque 400 variétés. En cause notamment, le "paquet hygiène" européen (un ensemble de six règlements sanitaires relatifs aux denrées alimentaires et animales instauré en 2006). *"De nos jours, la législation n'est pas toujours en accord avec les besoins du produit : ces cadres ont standardisé les fromages, le goût et l'affinage"*, se désole Laurent Mons, propriétaire de la célèbre maison roannaise.

Ces impératifs oeuvrent-ils à la mise à mort des fromages fermiers, au lait cru et fabriqués de manière parfois rudimentaire ? Paolo Caricato, chef d'unité au département de l'hygiène alimentaire de la Commission européenne, assure l'inverse : *"Particulièrement destiné aux industriels, le "paquet hygiène" prévoit des dérogations et une grande flexibilité à l'égard des petits producteurs, concernant l'équipement, les procédures, l'utilisation de matériaux comme la paille ou le bois. C'est aux pays membres d'appliquer la législation comme les dérogations."* Et de souligner : *"Nous n'avons aucun intérêt à détruire ou restreindre des traditions qui sont aussi l'identité culturelle de notre communauté."* Si certains producteurs ont besoin d'être accompagnés et formés afin que leur exploitation soit conforme aux normes - sans pour autant perdre leur identité -, les consommateurs, conditionnés par la phobie des germes, mériteraient eux aussi d'être rééduqués. D'où l'importance d'initiatives comme Cheese, une biennale aussi odorante que foisonnante dont la dernière édition a eu lieu du 20 au 23 septembre dernier. Orchestré par Slow Food dans le Piémont italien, à Bra, dans la ville même où est née cette organisation défendant *"une nourriture bonne, propre et juste"*, l'événement réunissait ateliers, conférences, dégustations, cuisine de rue, ventes tous azimuts de fromages d'origines française, suisse, italienne, africaine ou brésilienne. Une rue entière était consacrée aux 170 *"sentinelles"* laitières, des produits *"en voie de disparition"* que Slow Food a labellisés pour concourir à leur pérennité. Parmi les sentinelles françaises, des tommes de brebis des montagnes béarnaises ou de vache salers, des pélardons affinés... Pour Piero Sardo, président de la Fondation Slow Food, *"la biennale Cheese est un important moment d'éducation : 200 000 personnes viennent ici pour comprendre les différences de qualité, d'histoire et d'identité entre fromages traditionnels et fromages industriels"*.

La France aux 400 variétés était représentée par la Maison Mons, affineur roannais

Crédits : Archivio slow food

Du côté des fromagers français, l'heure est à l'optimisme. Au centre de formation Opus Caseus Concept, créé par les frères Mons, de plus en plus de producteurs américains ou australiens viennent se plonger dans nos traditions et désapprendre leurs préjugés - ce qui est *"bon signe"*, estime la directrice du centre, Susan Sturman. Chez Philippe Olivier, célèbre fromager affineur de Boulogne-sur-Mer, on assure que l'on entre dans une *"phase de renouveau"* qui se traduit par un retour à l'artisanal et aux microproductions. Quant à Emily Pon, une passionnée qui s'est convertie au fromage après une carrière dans l'univers du luxe, elle n'a de cesse de s'émerveiller, en sillonnant les régions, de l'ouvrage de petits paysans. Loin des AOC et des AOP, ces appellations *"qui ont un cahier des charges trop strict et ne servent pas à grand-chose, sauf à embourgeoiser les fromages"*, elle recherche des pâtes aux goûts *"de mousse, de foin, de champignon, de pluie"*, des fromages *"moches et beaux à la fois"*, *"qui racontent une histoire et un terroir"*. Elle dégote des pâtissons de vache affinés en torchon dans le Var, de rares bleus de Termignon (Savoie) ou encore la tomme de brebis d'Eygalières,

confectionnée par *"un vieux monsieur tout seul"*. Autant de produits uniques, à la fois intenses et subtils, que l'on déguste avec bonheur dans son échoppe marseillaise - et dans les restaurants qu'elle fournit. Chez elle, les clients français ou étrangers se contrefichent de l'aspect sanitaire : *"Ce qu'ils cherchent, ce sont les vrais goûts et des sensations fortes !"*

Camille Labro

Carnet d'adresses

Fromagerie de Paris 229, rue de Charenton, Paris-12^e. Tél. : 01-46-28-10-21. Fromagerie Hardouin-Langlet 6, place d'Aligre, Paris-12^e. Tél. : 01-43-45-35-09. www.fromagerie-hardouin-paris.fr Chez Virginie54, rue Damrémont, Paris-18^e. Tél. : 01-46-06-76-54. www.chezvirginie.com Salon du fromage Hisada 47, rue de Richelieu, Paris-1^{er}. Tél. : 01-42-60-78-48. www.hisada.fr Fromagerie Quatrehomme 62, rue de Sèvres, Paris-7^e. Tél. : 01-47-34-33-45. www.quatrehomme.fr Fromages Mons Points de vente à Renaison, Roanne, Lyon, Montbrison, Le Cannet, Aix-en-Provence et Londres (Angleterre). www.mons-fromages.com Fromagerie Philippe Olivier 43, rue Thiers, Boulogne-sur-Mer. Tél. : 03-21-31-94-74. www.philippeolivier.fr Chez Emily 64, avenue du Prado, Marseille. Tél. : 09-5084-37-44. Fromagerie Xavier 6, place Victor-Hugo, Toulouse. Tél. : 05-3445-59-45. www.xavier.fr Restaurant Vinivore 10, rue Lascaris, Nice. Tél. : 04-93-14-68-09. www.vinivore.fr Biennale Cheese www.slowfood.com/slowcheese