



# les fromages

*que nous avons goûtés*

Gaston COLIN

**T**out le monde sait que pour atteindre l'orgasme, il est bon de savoir où se trouve le point « G ». Ne cherchez plus : son nom est Gaston. Le point « G » des fromages au Québec, le gastronome : Gaston Collin.

À l'aube de l'humanité, le jour du « big bang », toutes les créatures terrestres ont reçu leur homme, génétiquement parlant, a été conçu pour procréer, répandre sa semence partout sur la Terre afin de la peupler. D'où cet irrésistible besoin de séduire et de conquérir. « Si votre ramage se rapporte à votre plumage... », comme disait un certain Jean de La Fontaine. Dans cet impérieux besoin de conquérir, comment me comporter ? Je me pare de mes plus beaux atours (plumage) pour vous parler avec gentillesse et bagou (ra-mage)... Rien à faire tant qu'on n'a pas vécu ensemble

un moment intime, mémorable et unique.

Dans le monde des vins et fromages se trouvent des incontournables, des mariages toujours très agréables à consommer. Qui n'a pas ressenti un plaisir immense à savourer un stilton avec un porto, un sauterne avec un fourme d'Ambert, ou encore un sancerre accompagnant un crottin de Chavignol ? Voilà des classiques. Par contre, dans le monde complexe et particulier des bières et fromages, permettons-nous une certaine frivolité... Tant que nous resterons dans les épousailles, tout est possible. On osera s'offrir des aventures d'un soir et ce, sans conséquence, tout en étant certain que l'on pourra recommencer sans aucune inhibition. Imaginez un peu le fromage de chèvre murmurant à la blonde



Sleeman : « Je t'ai trompée avec une grande rousse au corps superbe, avec un cou comme ça ! Difficile au début, mais quelle finale, j'en ai encore les molécules toutes chamboulées ! »

Poursuivant dans la même veine, je vous conduirai à la merveilleuse découverte des fromages. En laissant s'exprimer chaque fromage, je tiens pour acquis que je vais vous séduire, dans le but avoué de vous en mettre... plein la bouche !

## **Le pont-l'évêque**

Je suis de Normandie, pays de la pomme et du calvados. Au





XIII<sup>e</sup> siècle, on m'appelait « Augelot », sans doute pour souligner ma naissance en pays d'Auge, là où les paturages particulièrement riches et gras me donnent cette saveur parvenue intacte jusqu'à vous. Ma croûte est bien lisse, d'un jaune or à orangé. Au toucher, mon corps possède une pâte homogène de consistance tendre et souple. Au nez, j'ai une odeur développée, avec du bouquet. En bouche, une saveur prononcée de terroir, qui ne doit être ni trop forte ni trop douce. C'est pour cette raison que je dois être consommé après être resté au moins deux heures à la température de la pièce, ce qu'on définit comme « chambré ». N'oubliez pas que la température à laquelle on le déguste influence beaucoup le caractère du fromage. À vous de découvrir la température idéale, mais soyez assuré que si vous le goûtez lorsqu'il vient de sortir du frigo, le fromage, quel qu'il soit, n'aura pas d'âme et manquera de personnalité. Un peu comme une forêt sans oiseaux. Je me sens attiré par une femme, ou une bière, ayant aussi du caractère : ni

trop douce ni trop forte. Ou encore par une bière qui sera en complète contradiction avec mon caractère. Dans la vie, ne dit-on pas que les contraires s'attirent ? Alors, pourquoi ne pas essayer ?

### L'explorateur

Fabriqué en Seine et Marne, en Île de France (près de Paris), je suis à l'image de la banlieue parisienne : riche, gras et cossu. De ce fait, on ajoute en cours de fabrication de la crème fraîche à mon lait. Je fais donc partie des triples crèmes. Au Québec, on me traite de « plein de cholestérol » ! On me choisit avec ce superbe duvet recouvrant ma pâte, sinon vous me trouverez un tantinet aigrelet, un peu désagréable. Or, enveloppé d'une superbe fleur, mon goût de crème beurre vous séduira, comme d'ailleurs cette sensation de velouté carrément « cochonne » en bouche. Encore là, la température de dégustation est primordiale : chambrée au moins quatre heures. Je vous ferai craquer !

### Le bleu Castello

Une pâte molle, légèrement persillée de moisissure (bleu) avec un léger duvet (fleur) qui recouvre ma pâte d'une consistance douce et moelleuse.

Mais attention, sous mon attrait plutôt séduisant, je suis de nature un peu facile, sans goût particulier, sans esprit. Je plais à tout le monde, surtout pour celles et ceux qui mangent un « bleu » pour la première fois. Je n'ai ni agressivité, ni amertume, ni goût de noisette... bref, pas de vie ! Connaisseurs s'abstenir ! Les autres, je vous prie de m'essayer. Ma légère odeur de champignon frais, accompagné de cette sensation de velouté crémeux en bouche, tentera de vous séduire. Je crois donc pouvoir me contenter d'une bière aussi facile que moi et, qui sait, nous pourrions peut-être passer quelques bons moments ensemble ?

### Le roucoupons

Je suis un fromage à double identité, selon la façon dont vous me dégustez. De fabrication industrielle, je peux facilement vous décevoir, ou carrément vous séduire, d'où l'importance de trouver un bon fromager qui saura



me mettre en valeur. De nos jours, connaître un bon fromager est aussi important que d'avoir un bon confesseur ! Et, croyez-moi, ils sont aussi rares l'un que l'autre ! Lorsque je suis bien « à cœur », je peux vous dévoiler beaucoup de charme en vous promettant un nez qui sent bon le terroir, une légère odeur de « paysan ». Ne vous méprenez pas sur ce qualificatif : qui dit « paysan » dit « pays ». Ce sont avec ces gens que l'on bâtit un pays.

Mal choisi ou servi à une mauvaise température, je suis insipide. Je manque de caractère, comme la tomate sans le basilic. Bon, mais bof... je suis une pâte molle. Ma croûte a été recouverte de rocou (couleur orangée) et par la suite, légèrement recouverte d'une fine fleur (ou duvet). Essayez-moi, vous verrez bien ! Bon, assez parlé de fromages européens, je ne peux passer plus longtemps sous silence ceux de chez nous. (Je me paierai un jour une chronique plus détaillée sur les fromages de notre terroir.)

### Le chèvre des neiges

Probablement l'un des premiers fromages de chèvre du Québec. Or, nous nous retrouvons encore au tout début de la fabrication de ce type de fromage. Le lait est fourni par plusieurs producteurs caprins. On a mélangé tout ce lait pour en tirer un fromage d'une blancheur immaculée qui nous rappelle sa naissance au pays de la neige, d'où le nom. Il laisse en bouche

une très forte acidité : on le dit aigrelet. Tout comme la neige (pour celui ou celle qui n'a pas à vivre avec elle !), son approche est vraiment séduisante, voire amusante. Mais pour celui qui, comme moi, vient de se taper encore 30 cm à pelleter, le chèvre des neiges peut décourager le néophyte du chèvre. De type frais, non affiné, le chèvre est fort intéressant en cuisine. Blanc de volaille, tomate séchée dans l'huile, chèvre des neiges. Mélanger tomate et fromage, farcir les volailles de ce mélange et cuire au four : carrément génial ! Dieu merci, il existe aujourd'hui au Québec de nombreux producteurs caprins qui fabriquent de merveilleux fromages fermiers. À vous de les découvrir ! Un conseil, en passant : de la même maison, laissez-vous tenter par le paillot de chèvre. Une pure merveille. Il s'agit d'une bûchette affinée, au goût de champignon frais mêlé à une douce acidité fort agréable.

### Le cheddar Balderson de trois ans

Parler des fromages canadiens (canadien, puisque le Balderson est fabriqué en Ontario) sans parler de cheddar, c'est presque immoral ! Que voulez-vous, c'est un héritage que les Anglais nous ont laissé. On associe le Québec au fromage en crotte (qu'on n'a même pas la décence d'appeler cheddar en grain) et j'ai hâte qu'on se débarrasse de cette image. Mais ça, c'est une autre histoire !

Le balderson de trois ans vous en met plein la gueule ! Imaginez trois ans de vieillissement ou de maturité. On ne parle plus d'un petit jeunot, on parle d'un vrai mâle ! En bouche, il dévoile un peu de rusticité en commençant par picoter légèrement les côtés de la langue. Ça promet ! Laissez-le vous envahir, ne brusquez pas les choses. Lentement, délicatement, tendrement, il s'éprend de vous. Sous une première sensation de violence, il dévoilera sa véritable identité, amoureuxment, si on lui laisse la chance de le faire. Des parfums de fleurs, d'amande et de noisette se mélangent en une symphonie, en arrière-bouche, dans une crème champêtre et de beurre. La finale est explosive ! Et quelle longueur : même une fois avalé, ce cheddar est encore présent en bouche. Alors là, vous prenez une bière de caractère, comme la Maudite ou la Fin du Monde et paf ! c'est l'explosion, l'orgasme gustatif ! 🍷

