



Traditions religieuses respectées

Gaston COLLIN
animateur-fromager

Comme depuis le Moyen-Âge en Europe, les moines détiennent encore le secret de nombreux fromages, et les moines québécois ne font pas exception à la règle. Le 18 février 1893, la trappe d'Oka accueille le frère convers Marie-Alphonse, qui arrive de l'abbaye Notre-Dame-de-Port-du-Salut, en France, où les cisterciens ont appris à fabriquer le célèbre port-salut à partir d'une recette yougoslave qu'ils se transmettent depuis le XVII^e siècle. La recette du frère Marie-Alphonse deviendra le célèbre fromage d'Oka, le frère s'occupant lui-même de la fabrication et de la distribution de celui-ci de Québec à New York, ce qui lui vaut, semble-t-il, de nombreuses critiques de la part de son prier. Quoi qu'il en soit, c'est tout de même à lui, et à lui seul, que l'on doit la popularité de ce grand fromage québécois.

À l'origine, le nom de ce fromage breton était l'Entramme, et son succès était tel qu'il suscitait de nombreuses imitations. En 1938, la France décréta qu'il s'appellerait désormais port-salut, du nom de l'abbaye qui le fabriquait. Après la Seconde Guerre mondiale, les moines en vendirent la recette à une entreprise laitière qui l'exploita à grande échelle. Remarquez le parallèle : depuis que les moines d'ici ont vendu leur célèbre fromage à une société industrielle, le fromage d'Oka a

été assassiné, devenant un produit quand même agréable, mais n'ayant rien à voir avec le fromage fabriqué avec passion, presque religieusement, par ces moines qui dans la solitude et la contemplation prenaient le temps de le bichonner, le chouchouter et le cajoler. Par la suite, on créa le saint-paulin, pâle copie de ces fromages renommés.

Les fromages dont je vais maintenant vous entretenir font partie de la famille des pâtes pressées, non cuites, et dont certaines sont à croûtes lavées. Ces dernières sont très particulières. Il s'agit de laver la croûte du fromage avec un linge trempé dans la saumure (eau salée), avec retournements successifs à tous les jours sur une période allant de trois à six mois. Imaginez le travail que cela implique ! Prendre le temps de bien faire les choses, voilà l'apanage des moines ou des religieuses trappistines.

De nos jours, au Québec, seuls quelques artisans ont développé ce savoir-faire unique et créé des bijoux de fromages fins de calibre à affronter de nombreux produits européens. Laissez-moi vous en décrire quelques-uns en parallèle avec certains fromages français, dans un esprit non de compétition, mais d'information



et de découverte orgasmoleptique.

Oka classique

Fabriqué à partir d'un lait thermisé (à mi-chemin entre le lait cru et le lait pasteurisé), l'Oka classique est celui qui se rapproche le plus de l'ancien Oka préparé avec amour par les moines cisterciens du début du XX^e siècle. Il doit être servi bien chambré (environ trois heures à la température ambiante). Soit dit en passant, ce fromage possède une double identité. Si on le mange avec la croûte, on note une certaine rusticité en bouche au



départ, puis, en finale, un goût noisetté avec une légère pointe de sel. On retrouve aussi un peu de rugosité en bouche, ce qui plaît à certains amateurs. Pour ma part, je le préfère décroûté, d'abord pour son nez, très floral, ensuite pour cette agréable sensation de velouté et de crémeux au fur et à mesure de son passage en bouche et, à la fin, pour le goût de noisette plus intense que lorsqu'il est mangé avec la croûte. Notez également sa belle longueur : même une fois avalé, il reste présent en bouche.

Oka classique : Québec, pâte demi-ferme, croûte lavée, lait de vache thermisé.

Tamié

Fabriqué par les cisterciens de l'abbaye Notre-Dame-de-Tamié, près du lac d'Annecy en Savoie. Voyant la popularité toujours grandissante du célèbre reblochon de Savoie, les moines décident de produire un fromage plus grand à la pâte plus crémeuse, mais moins parfumée. Chaque jour, ils récoltent le lait des vaches qui broutent les riches pâturages entourant le monastère.

Soyez prudent, la croûte doit être de couleur safran ou rosée avec un léger duvet blanc, et surtout légèrement humide. Ceci témoigne d'un parfait affinage qui évitera les craquelures et le dessèchement de la croûte. La pâte doit être légèrement alvéolée, donc parsemée de petits trous, appelés yeux. On dit que le fromage doit nous regarder droit dans les yeux pour nous séduire. Encore une fois, la température de service doit être scrupuleusement respectée (environ deux heures). La saveur du tamié doit être douce, noisettée, avec parfois un léger goût de moisissure ou une légère amertume que l'on qualifie de rustique.

Tamié : France (Savoie), famille du reblochon, fabrication artisanale, lait cru de vache, meilleur en automne.

La trappe du Manitoba

Au début du XXe siècle, les moines de l'abbaye de Notre-Dame-des-Prairies, à Saint-Norbert au Manitoba, fabriquent un fromage blanc avec le lait du troupeau. Quelques années plus tard, ils décident de transformer la grande cave située sous le chœur en « cave à fromage ». Le fromage « La trappe » est né, dont les seuls ingrédients sont le lait cru (non pasteurisé), une culture bactérienne légère et une solution de présure, ce qu'on appelle « coagulation mixte ». Fait à remarquer et surtout très rare, ce fromage est entièrement fabriqué à la main. Une alimentation spéciale et des contrôles de santé rigoureux font que le lait du troupeau produit un fromage riche et aromatisé. La pâte demi-ferme parsemée d'yeux possède un goût corsé avec une finale très florale, voire végétale. « La trappe » subit un affinage régulier et mûrit durant 60 jours, ce qui donne à la croûte une couleur plutôt grise, avec quelques pigmentations de moisissure blanche que l'on pourrait qualifier de « pourriture noble ». Dans des conditions normales, il peut garder sa fraîcheur de cinq à six mois. En 1978, le monastère déménage dans le petit village manitobain de Holland. Sa fabrication artisanale fait que ce fromage est difficile à trouver : alors, si votre fromager vous en propose, n'hésitez pas à faire cette merveilleuse découverte. Vous y retrouverez un nez agréable et un goût légèrement corsé, mais laissez-le vous apprivoiser. Lorsque des gens un peu plus âgés vous diront qu'ils s'ennuient du Oka d'autrefois, dites-leur qu'il existe

un fromage qui rappelle en tout point ce goût unique, l'odeur en moins.

Il m'est difficile d'établir d'autres comparaisons avec des fromages monacaux d'Europe, puisque ce sont des fabrications artisanales, ce qui implique une rareté des produits et de l'approvisionnement. Par conséquent, soyez attentifs aux suggestions de votre fromager : si jamais il vous en proposait, n'hésitez pas, on ne peut rester insensible à ces grands fromages. Car l'amour, la patience et le temps que prennent ces moines pour élever leur fromage, ne peuvent que transpirer dans le goût et la saveur de celui-ci, et vous en resterez totalement baba.

Il n'y a pas que les cisterciens qui ont cette expertise dans le monde des fromages. Un autre ordre, celui des bénédictins, est fort d'une riche expérience et de connaissances avancées en laiterie et en chimie. Le 3 décembre 1912, sur les rives du lac Memphrémagog en Estrie, les moines inaugurent l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac et commencent l'élevage d'un troupeau de vaches laitières. En 1943, ils créent un des premiers fromages à pâte persillée (bleu) du Québec, l'Ermitte. Ce bleu au goût piquant et à la pâte un peu cassante, mais qui se transforme en velouté dans la bouche, se compare avantageusement au meilleur de ses congénères. Généreusement persillée, la pâte laisse un merveilleux picotement sur les contours de la langue, avec une finale de beurre salé en arrière bouche. On fabrique également le bleu bénédictin, d'une pâte plus crémeuse et d'un goût moins puissant. En passant, si vous vous trouvez dans la région, faites un arrêt à l'abbaye et goûtez à son caramel, fabriqué à partir des sucres extraits du lactosérum



Traditions religieusement respectées

(petit lait qu'on obtient pendant l'égoutage) : il vaut le détour.

S'il existe un pays de traditions rigoureusement respectées, c'est bien le « plat pays », la Belgique. L'évangélisation et le christianisme s'y implantent vers les VII^e et VIII^e siècles. Entre 625 et 750, une cinquantaine d'abbayes voient le jour. Elles vont faire du fromage et de la bière les éléments essentiels de leur économie de subsistance. Les monastères servaient de gîte aux pèlerins et aux « croisés », chacun y allant de sa spécialité, ce qui augmentait sa popularité. Le prieur de l'abbaye tolérait même que le moine brasseur, qui expérimentait ses recettes dans le sous-sol du monastère, ait le « coeur gai » et se mette à chanter. Plus le moine chantait haut et fort, plus le prieur

savait que le produit en était un de qualité.

La principale région fromagère de Belgique se situe au sud, près de la frontière française, le nord étant plutôt marécageux. Malheureusement pour nous, au Québec, très peu de ces grands fromages belges traversent l'océan. Le plus disponible est le chimay (du nom de l'abbaye où on le fabrique), un grand classique affiné durant trois semaines, en cave humide, à 15 °C. On trouve aussi le chimay au lait cru affiné six semaines, le chimay au lait de brebis et le vieux chimay qui ont besoin de vieillir cinq mois, et le dernier et non le moindre : le chimay à la bière. Lavé à la bière trappiste trois fois par semaine avec retournements quotidiens, il dégage un nez plus puissant que

ses petits frères. Paré d'une croûte naturelle et d'une pâte onctueuse, il laisse en bouche un saveur marquée de terroir et une finale très parfumée.

Lorsque vous mangerez un fromage trappiste, réfléchissez un instant à l'énorme travail qu'accomplissent ces moines, qui répètent les mêmes gestes depuis des centaines d'années dans la solitude et la contemplation. Eux prennent le temps de bien faire les choses. Vous, de grâce, faites-vous plaisir et prenez le temps de découvrir les mille parfums de leurs si bons fromages.

Un très grand merci à M. Alain Besré, de la fromagerie Atwater à Montréal, pour son soutien technique.

Quelques épousailles glanées dans le carnet de Mario D'Eer

**OKA Classique (au lait cru)
& Boréale Dorée**

Le fromage amplifie la douceur de la bière. Cette dernière devient plutôt racoleuse. (score : 1)

**OKA Classique
& Young's Chocolate Stout**

Relation d'abord conflictuelle qui se transforme en belle amitié en finale. (score : d'abord -1, puis +1)

**OKA Régulier
& Sleeman Steam**

La Sleeman sait comment parler au fromage... Elle devient plutôt agréable en bouche. (score : 2)

**Chimay
& Boréale Rousee**

Coup de foudre intense. Le caramel de la bière se fond dans la crème du fromage, quel délice ! (score : 3)

**Chimay
& Belle Gueule**

Relation très aristocratique où chaque

partenaire offre l'essence de sa personnalité. (score : 2)

**Chimay
& St-Ambroise Pale Ale (blonde)**

L'amertume de la bière se love dans le creux onctueux du fromage qui l'accueille comme on retrouve un vieil ami d'enfance. (score : 2)

**Chimay
& Raftman (jeune; encore sucrée)**
Plaisir intense entre deux jouissifs qui s'en donnent à coeur joie dans l'offrande du plaisir absolu à nos papilles. (score : 3)

**Chimay
& McEwans Scotch Ale**
Plaisir intense qui se transporte rapidement sur le lit conjugal de notre langue. Ensemble, ils maîtrisent l'art d'allonger le plaisir (score : 3)

**Port Salut
& La Chouffe**
Le fromage souligne délicatement la

fraîcheur orangée de la bière. Finale rafraichissante. (score : 2)

**Port Salut
& Steenbrugge Double**
Couple onctueux dont la douceur de la bière enlasse tendrement le terroir du fromage (score : 2)

**Port Salut
& Duvel**
Nette domination de la bière qui en profite surtout pour se mettre en valeur. On note une petite amertume chez le fromage (score : 1)

Observations

Ces épousailles ont été pêchées au hasard dans le carnet de l'auteur. Seules les accords positifs ont été retenus pour les fins de cet article.

1= belle amitié,
2= relation amoureuse,
3= relations passionnelle.

