



Gaston COLLIN

Le Gastonome, Chevalier du Taste-Fromage de France

« Comme l'apothéose comme le bouquet d'un bon repas, d'un feu d'artifice »

Curnonsky



Bonjour chers fromagivores! C'est en ces termes que le « prince des gastronomes » définissait le plateau de fromages. Il est fort à parier qu'il s'agissait ici de fromages dont j'aimerais vous entretenir. Les croûtes lavées.

À vos nez, prêt, partons!

D'abord, un peu d'histoire. Vers l'an mille, en Europe, les monastères « encore eux-mêmes », servaient de gîte aux passants et aux pèlerins or, mais cela l'histoire ne le dit pas, mais on suppose que dans un but purement mercantile, les abbayes se devaient de se démarquer en produisant fromages, bières, liqueurs fines ou encore le champagne (pensons à Dom Pérignon) et ainsi atteindre une certaine notoriété et une très grande réputation.

Seul un milieu artisanal hautement qualifié, (et dites-moi si ce n'est pas l'apanage des moines) se montrera capable, à partir de fromages rustiques locaux de créer, à force de patience et de ténacité de très grands fromages qui vont traverser l'histoire et le temps. La route des grands monastères servira de transmission sur les techniques délicates et compliquées de fabrication et d'affinage de grands fromages tels les maroilles, St-Nectaire, Munster et autres fromages trappistes qui font honneur à tout bon repas.

Bénis, soyez-vous, oh moines du passé, qui dans votre solitude et votre contemplation, avez su donner aux fro-

magés, l'odeur des pieds de Dieu. Je vous le jure, je les mangerai dans le recueillement le plus complet, voir même presque religieusement et je chanterai haut et fort toute l'allégresse qu'il me procure en bouche.

Un peu de savoir peut-être?

Les fromages à croûtes lavées consistent en une méthode d'affinage bien particulière. À la base, on se sert d'une saumure (eau salée) avec laquelle on effectue diverses opérations de lavage et de brossage avec des retournements successifs qui orientent la fermentation : d'où leur croûte lisse, rouge orangé, parfois poisseuse que l'on appelle « Ferment du Rouge » que l'on va retrouver sur les fromages de lait cru tel le Maroille, Pont-Lévesque ou encore L'Époisse de Bourgogne. On obtient comme résultat une pâte de saveur nettement marquée et une arôme pas toujours discret. Plusieurs ajoutent à cette saumure des ingrédients comme la bière, le vin, le marc de Bourgogne, des aromates ou des épices, dont seul le maître affineur en connaît le secret. Mais ne vous méprenez pas, il existe plusieurs fromages industriels qui ont l'apparence, mais pas obligatoirement le goût des véritables croûtes lavées. Il s'agit en fait, d'un colorant végétal que l'on appelle « rocou » (graine du roucouyer) que l'on sème sur la croûte du fromage. Remarquez que je ne fais pas le procès de ces fromages, car ils sont quand même très agréables; des

exemples : rouy, chaume, vieux panés. On ne s'improvise pas affineurs, c'est une technique qui demande du savoir-faire, du temps, de la patience et surtout beaucoup d'amour, car, seul, dans sa cave d'affinage, je l'imagine qui parle à ses fromages, il les cajole, il les bichonne, les chouchoute avec tant de finesse et de doigté que cela ne peut que transpirer dans le cœur et l'âme du fromage.

Bénis, sois-tu, toi aussi « Maître affineur »

Et le Québec dans tout ça ?

Les fromages à croûte lavée du Québec, ne font pas exception au savoir-faire et au savoir être européen. Je peux vous le dire par expérience, qu'ils sont parmi les privilégiés des québécois. On les retrouve dans presque toutes les familles de fromage, pâte molle, demi ferme, pâte ferme, de vache ou de chèvre. Vous en faire la nomenclature, serait presque impossible dans ces quelques lignes. Mais disons que je vais vous parler de mes coups cœurs. Ne soyez pas déçus les autres, j'aurai certainement l'occasion de faire vos louanges dans une autre chronique.

Le Migneron de Charlevoix

Ah ! Charlevoix ! Pays au climat et au relief si violent, là, ou être fermier, relève carrément de l'héroïsme. De ces vallées si dures, est né un fromage d'une ineffable douceur, le Migneron de Charlevoix. On dit qu'au nez, il sent les « pieds de Dieu », mais en bouche, tu es aussi agréable qu'un baiser langoureux.



Fabriqué à Baie St-Paul et affiné dans les caves de Maurice Dufour, ce fromage à la croûte d'un rouge orangé, un peu poisseuse (signe d'un parfait affinage) se cache toute la finesse et la douceur d'une pâte onctueuse, avec en bouche un goût de lait frais qui nous envahit et nous séduit sur le champ. Tout au long de son passage en bouche, une agréable sensation de beurre salé qui se mêle de parfum floral, pour terminer sa course dans la gorge en nous laissant un goût noisetté et nous invite tout de suite d'en reprendre encore et encore. Une petite note, en passant, le Migneron de Charlevoix a gagné le grand prix du public au concours « Caseus 99 » du festival des fromages de Warwick. L'homme (Maurice Dufour) a élevé un fromage, le peuple a parlé.

Bénis sois-tu, Oh Migneron de Charlevoix !

Le Fêtard

Fabriqué à la fromagerie « Du champs à la meule » (le nom à lui seul, de cette fromagerie, témoigne de l'authenticité et de la réalité fromagère du terroir québécois), par Martin Guilbeault, le Fêtard est une preuve tangible d'un savoir-faire imaginaire, d'un désir sincère de bien faire les choses et surtout d'un esprit créatif de la nouvelle génération d'artisans fromages du Québec. La spécificité de ce fromage au lait cru, est que la croûte est lavée à la bière québécoise « La Maudite » (tient donc !) et au calvados. Sous sa croûte grisonnante, on aperçoit une pâte à l'aspect un peu cassante, mais oh ! combien odorante de fleur et de parfum sauvage. Prenez le temps, je vous en supplie, de bien le sentir ce fromage avant de le mettre en bouche, car juste à son nez, il nous promet mille plaisirs. Vous êtes prêt maintenant à le mettre en bouche.

Au départ, il semble si banal, mais attention, tel un séducteur de grande classe, il commence à vous séduire et à

vous envahir, il se dévoile et vous remplit de mille et une saveurs. Tantôt salé, tantôt fruité, oups! la noisette, c'est une cacophonie de saveurs presque indescriptibles et chaque bouchée est une découverte nouvelle. Tu es tellement long en bouche cher Fêtard, que tu m'as comblé, vivement, un autre morceau !

Bénis sois-tu Oh Fêtard !

Le Pied-de-vent

Fabriqué dans l'archipel des Iles de la Madeleine, ce fromage bénéficie d'une situation géographique particulière. En effet, cet environnement privilégié profite de l'air marin de l'océan atlantique, c'est-à-dire que le matin, des bruines salines viennent se déposer dans les prés, ce qui constitue une alimentation exceptionnelle. Les vaches (les premières de race canadienne) se nourrissent de ces pâturages salins et donnent au lait une spécificité tout à fait remarquable. N'oublions surtout pas lorsqu'on mange un fromage, on mange ce que la vache, la chèvre ou la brebis a mangé. Pour le Pied-de-vent, cette particularité de définit comme suit : c'est une pâte molle à croûte lavée, on retrouve sur la croûte « plissée » (qu'on appelle peau de crapaud) une couleur plutôt grise. Mais surtout, ne vous fiez pas à cette apparence.

Le Pied-de-vent (le nom vient de ce phénomène atmosphérique, quand le soleil traverse les nuages et fait des faisceaux lumineux qui descendent sur la terre, on appelle cela des pied-de-vent) possède cette agréable sensation de velouté et de crémeux en équilibre avec la salinité présente et son goût noisetté, à noter cette légère acidité que l'on retrouve en final et qui fait de ce fromage une fort agréable découverte et se démarque vraiment des croûtes lavées traditionnelles, le nez en moins.

Bénis sois-tu Oh pied-de-vent !

Voilà, en quelques lignes, ma définition des croûtes lavées. Bien sur, je n'ai fait qu'un bref tour d'horizon de cette

merveilleuse famille des fromages. Mais de grâce, demandez à votre fromager de vous faire découvrir la multiplicité des goûts et des saveurs de ces formidables fromages. N'oubliez pas qu'un bon fromager est aussi important dans la vie qu'un bon confesseur.

Bénis sois-tu Oh fromage du Québec !
AMEN.

