



PASSION FROMAGIUM



On ne va pas en faire tout un fromage !
par Marie de Metz-Noblat

Qui ne s'est jamais posé la question un jour de savoir d'où venait le mot fromage ?

Nos voisins Anglais, Allemands ou Espagnols utilisent un mot issu de la racine latine « caseus », mais avec les Italiens et les Catalans nous préférons « former le lait », ou bien encore « donner une forme au lait caillé », donc

faire un fromage devenu au fil des siècles un fromage...

Le fromage fait partie du patrimoine gastronomique français, au même titre que le vin.

Il y en a pour tous les goûts : des doux, des puissants, des durs, des

coulants, des bleus, des blancs...

« Comment gouverner un pays qui possède plus de 365 fromages », a dit W. Churchill. En fait, il y en a plus de 1000 actuellement en France ! Seuls 44 d'entre eux sont AOC, mais tous sont issus de l'ingéniosité de l'homme à combiner 4 éléments :

- du lait
- des ferments lactiques (pour acidifier le lait)
- de la présure (pour le faire cailler)
- du sel (pour conserver)

Au moment de déguster un fromage, ayez une pensée pour ceux qui élèvent des vaches, chèvres ou brebis et les traitent tous les jours, ceux qui transforment ce lait en fromage dans l'atmosphère chaude et humide des ateliers de fabrication, ceux qui « soignent » les fromages dans l'obscurité des caves d'affinage... et ceux qui les sélectionnent, les mettent en scène dans leurs magasins et savent vous en parler !

Bienvenue dans un monde de passionnés. Et de « bons vivandiers » comme disent nos amis suisses.

Car si hier le fromage permettait de conserver le lait pour se nourrir, aujourd'hui c'est avant tout une histoire de plaisir...

Activités Fromagium :

www.fromagium.typepad.com

À L'HONNEUR CE MOIS-CI

LE BLEU DES CAUSSES AOC

Le Bleu des Causses AOC est originaire d'une région plus connue pour ses brebis et son Roquefort. Les brebis sont généreuses, mais leur lait, très riche, est rarement bu ou transformé en crème ou beurre. Les paysans ont toujours eu une vache pour cet usage. Que faire le trop plein de ce lait ? Un fromage, selon une recette proche de celle du Roquefort, appelé « Bleu de l'Aveyron », puis « Bleu des Causses » et reconnu AOC en 1953. Affiné dans les Gorges du Tarn, il tient sa force de caractère du terroir rocaillieux qui l'a vu naître...

À marier avec...

Un Vin Doux Naturel (Maury, Rivesaltes, Rasteau...).

