

LE LIVRE BLANC DU
CAMEMBERT
LIBERTÉ, ÉGALITÉ, CAMEMBERT !



MAI 2015

LIBERTÉ, ÉGALITÉ, CAMEMBERT !

Le camembert est un fromage qui tient une place particulière dans notre imaginaire collectif. C'est un emblème national derrière lequel se réfugient tous les amateurs de « fromages qui puent », une part intime de notre gastronomie qui nous fait revendiquer notre francitude.

Oui, mais voilà, parce qu'il fait partie de la famille depuis trop longtemps, le camembert tend peu à peu à s'effacer. De nos jours, qui casse la croûte avec un bout de « clacos » ?

Au restaurant, le plateau de fromage s'éclipse peu à peu et la puissance du camembert vient parfois déranger la délicatesse des palais modernes.

Pour autant, le camembert est toujours un fromage moderne. Parce qu'il l'a toujours été, adaptant son goût, sa technique, son histoire même aux évolutions de notre société. Nous sommes des mangeurs de camembert aujourd'hui plus qu'hier, il nous suffit de nous en souvenir, de s'en tailler une part, pour redécouvrir ce fromage mythique.

Laurent Seminel

© Fromages & Chefs

www.fromagesetchefs.com

Tous droits réservés

Conception et réalisation : Foliofactory

Rédaction : Laurent Seminel

Photos : Romeo Balancourt, Daniel Osso, Patrimoine Groupe Lactalis,

Studio Gosselin Graphic, Laurent Seminel

Impression : Chauveau (Chartres)

LE TÉMOIGNAGE DE FRÉDÉRIC KAISER*



« Je me souviens de tous les moments où, adolescent, je rentrais de l'école et où je préférerais une tartine de pain avec du camembert plutôt qu'avec du beurre et de la confiture.

Le camembert a bercé mon enfance car il a toujours trôné sur la table familiale et qu'un repas sans fromage et surtout sans camembert était tout simplement impossible !

Et puis je me souviens aussi de tous ces plats à base d'autres fromages que je réinventais chez moi avec du camembert comme le croque-monsieur, la quiche lorraine ou bien la tartiflette...

Je me souviens également des apéritifs uniquement à base de fromages et bien sûr de camembert et aussi avec mes amis l'été avec le fameux camembert cuit dans la braise du barbecue !

Que de moments de bonheur et des tranches de vie où le camembert a toute sa place et que j'aime partager avec ma famille à mon tour !

Au restaurant, nous avons tous les jours un camembert car nos clients recherchent ce fromage si réputé et que, lorsqu'ils voyagent à Paris, ils veulent retrouver les produits représentatifs de notre pays tout entier.

Le camembert, c'est notre pays et c'est notre culture ! Très peu de produits à travers le monde évoquent la France dès le premier coup d'œil et le camembert en fait partie. »

Frédéric Kaiser, MOF, Maitre d'Hôtel, du service et des arts de la table 2011. Directeur du restaurant 3 « Epicure » de l'Hôtel Bristol Paris. Directeur de salle de l'année au *Guide Gault & Millau* 2015.

Expert du Service Fromages & Chefs

LE TÉMOIGNAGE DE MICHEL ROTH*

« Le camembert est l'un de mes fromages préférés. Il y en a toujours à la maison et je le mange indifféremment en fin de repas ou en en-cas. Le camembert me rappelle mon enfance lorsque nous en mangions au goûter avec du café au lait. À cette époque, je l'aimais plutôt frais. Aujourd'hui je l'aime plus affiné avec davantage de goût.

En cuisine, il m'arrive pour un amuse-bouche ou un canapé, de faire une émulsion de camembert ou bien de l'associer avec des truffes ou des fruits secs par exemple.

En revanche, sur le plateau à fromage du restaurant, il y a toujours un camembert. Un plateau sans camembert, il manque quelque chose d'aussi indispensable que le sel ou le poivre en cuisine. D'autre part, le moment du fromage est un moment à part du repas au restaurant. C'est l'instant festif de la fin du repas.

Il faut goûter différents camemberts, pour s'éduquer et pouvoir choisir celui qui nous convient le mieux. Il faut savoir prendre le temps de le (re)découvrir. »

Michel Roth, MOF Cuisine 1991 et Bocuse d'or, Chef des cuisines du restaurant 1 « Bayview » de l'Hôtel Président Wilson Genève et Directeur du savoir-faire Lenôtre Paris.

Expert Culinaire Fromages & Chefs.





ÉTAT DES LIEUX DU CAMEMBERT EN 2015

Il y a camembert et camembert. En effet, le 20 janvier 1926, la Cour d'Appel d'Orléans a déclaré que le nom de « Camembert » devenait un terme générique et tombait dans le domaine public. Dès lors, il existe des « camemberts de Normandie », des « camemberts fabriqués en Normandie » et de simples « camemberts » qui parfois peuvent être fabriqués bien loin du bocage normand.

Les appellations « Camemberts de Normandie » et « Camemberts fabriqués en Normandie » désignent des fromages à pâte molle légèrement salée renfermant au minimum 45 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche est supérieur ou égal à 115 g par fromage.

« Camemberts de Normandie » et « Camemberts fabriqués en Normandie » sont caractérisés par les éléments suivants :

- la forme de cylindre plat d'un diamètre de 10,5 à 11 cm et un poids net indiqué à l'emballage au minimum de 250 g ;
- la croûte dite « fleurie » de couleur blanche à moisissures superficielles constituant un feutrage blanc (*Penicillium Candidum*) pouvant laisser apparaître des taches rouges (*Brevibacterium Linens*) ;
- la saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis franche et fruitée avec davantage d'affinage.

L'AOP CAMEMBERT DE NORMANDIE

L'AOP « Camembert de Normandie » désigne un fromage au lait cru dont les caractéristiques sont définies par un cahier des charges précis :

La production du lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages doivent être réalisés dans une zone géographique définie.

Le lait cru doit être issu d'un cheptel composé en partie de vaches de race pure normande qui doivent pâturer au moins 6 mois dans l'année.

Certaines étapes de fabrication (moulage, salage, affinage...) répondent à des critères très stricts.

LE CAMEMBERT FABRIQUÉ EN NORMANDIE

Le camembert fabriqué en Normandie peut être au lait cru, au lait thermisé, au lait microfiltré ou au lait pasteurisé. Le lait doit provenir d'un des cinq départements normands et l'atelier de fabrication doit être situé en Normandie.



LE CAMEMBERT

Le camembert, comme le cheddar, le brie ou le gruyère, sont des fromages définis par le *Codex Alimentarius* mais qui peuvent être fabriqués dans le monde entier. Le cahier des charge est beaucoup moins précis : le camembert est un fromage à pâte molle affiné en surface, principalement par des moisissures, qui se présente sous la forme d'un cylindre plat de 80g à 500g.

LA PRODUCTION

La production totale de camembert a été de 105296 tonnes en 2013. En 2013, la production de camembert de Normandie AOP a été de 5 112 tonnes.

Le camembert AOP représente donc 5 % de la production française de camembert.

La France exporte environ 30 000 tonnes de camembert par an.

La consommation de camembert est en légère baisse (-4 %) en GMS à 52 000 tonnes et en petite hausse (+4 %) en restauration hors foyer à 9 000 tonnes.



COMMENT FABRIQUE-T-ON UN CAMEMBERT ?

Il existe plusieurs méthodes de production du camembert. Si les principales étapes sont identiques, certaines sont caractéristiques de la production artisanale.

La méthode traditionnelle du camembert AOP. À la Société Fromagère de Jort, à Bernières d'Ailly dans le Calvados, le lait collecté quotidiennement est mis en maturation entre 12 et 14 °C avec des ferments lactiques qui vont l'acidifier.

Le lendemain, le lait subit une seconde maturation d'une heure à 20 °C qui permet de poursuivre l'acidification.

On va ensuite porter sa température à 34–35 °C (selon le cahier des charges de l'appellation, le lait ne doit jamais dépasser les 37 °C, sa température à la sortie du pis de la vache), le verser dans des bassines de 120 litres [1] et y ajouter de la présure pour le faire cailler [2]. Au bout d'une dizaine de minutes, le lait passe ainsi de l'état liquide à l'état de gel. Le durcissement va durer une heure.

Le caillé est ensuite sabré [3]. Puis le moulage à la louche peut débiter [4-5]. Les moules sont disposés sur de grandes nattes en bouleau – les stores – qui vont donner au camembert ses stries caractéristiques. Cinq louches vont être versées dans les moules avec un intervalle d'une heure entre chaque louche. C'est l'égouttage naturel qui a lieu entre les différentes louches qui permet d'en verser 5 dans un moule censé n'en contenir que 3 à 3,5. L'égouttage va se poursuivre encore 6 heures.

À ce moment, les camemberts sont retournés et l'on pose dessus de petites plaques en inox pesant 80 g qui vont maintenir la surface plane [6-7]. Pour mouler les 120 litres de caillé, chaque mouleur va déposer environ 300 louches, et ceci en 13 minutes seulement. Ainsi, un mouleur va mouler chaque jour près de 1 200 fromages en versant dans les moules 5 louches pour chacun d'eux.

Le lendemain matin, les camemberts sont démoulés et salés à raison de 4,5 à 5 g de sel fin par camembert [8]. Ils sont salés sur leurs deux faces et également sur le talon (le tour). Les camemberts sont ensuite mis à sécher durant 24 heures [9].

Ensuite, ils vont être mis en hâloir durant 13 à 15 jours afin d'être affinés [13]. Là, leur « fleur » va évoluer et ils seront retournés 1 fois au bout de 4 à 5 jours. Le « dessus » du camembert correspond donc à la première louche lors de son moulage. À la fin de cette quinzaine, les fromages vont être triés et emballés [16].



Les étapes de fabrication du camembert AOP à la Société Fromagère de Jort, à Bernières d'Ailly dans le Calvados.

LE CAMEMBERT EN CHIFFRES

5: nombre de louches de caillé par camembert.

2,2: volume de lait, en litre, par camembert.

325: poids moyen en grammes d'un camembert avant affinage.

285: poids moyen en grammes d'un camembert après affinage.

250: poids minimum en grammes d'un camembert après affinage.

Au-delà de cette fabrication artisanale, la plupart des camemberts que nous consommons sont fabriqués sur le même principe, en suivant des process plus automatisés.

A la fromagerie Lanquetot par exemple, le lait est thermisé et le moulage à la louche est automatisé. Il n'existe que 2 robots-mouleurs en France, le second se trouvant à Isigny. Ces robots reproduisent de manière automatisée la préhension du caillé dans la bassine et sa dépose dans le moule.



Cette automatisation permet de produire près de 100 000 camemberts par jour (contre 8 200 camemberts par jour chez Jort).

À une tout autre échelle, la fromagerie Président de Domfront produit, elle, près de 520 000 camemberts par jour, car tout y est automatisé. Le lait pasteurisé est standardisé afin d'obtenir une qualité constante des camemberts.

À Domfront, les camemberts seront salés dans une saumure et ils seront retournés une fois durant leur affinage. Mais le plus spectaculaire n'est pas là. En effet, le caillage, le tranchage et le moulage se déroulent sur une sorte de grand tapis flottant de 40 mètres de long. Véritable « rivière de lait », ce coagulateur en continu permet également de débiter l'égouttage avant le moulage. Entre le début du tapis où est versé le lait et le moulage, il s'écoule 1 h 15.



UNE MULTITUDE DE DIFFÉRENCES

Chaque laiterie possède la méthode qui lui est propre. Ainsi, Moulin de Carel qui fabrique, comme Jort, des camemberts AOP a sa propre technique de maturation du lait et utilise des ferments différents. Ce qui permet d'obtenir des caractéristiques de goût et de texture propres à chaque marque. De même, au sein de la même fromagerie, des variantes peuvent apparaître au cours de la saison du fait de l'alimentation des vaches. Un camembert de printemps aura donc des arômes et une couleur différents d'un camembert d'automne.



AFFINAGE & ÉTIQUETTE

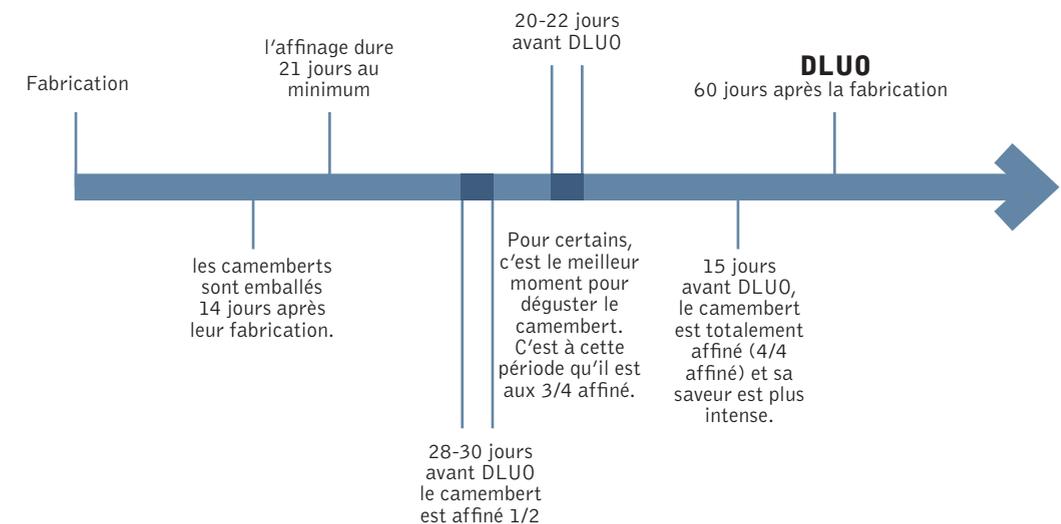
EXEMPLE DU CAMEMBERT AOP

Les chiffres indiqués sur les étiquettes de camembert apportent des informations précieuses quant au degré d'affinage du fromage.

Il est parfois indiqué le quantième du jour de fabrication, c'est-à-dire le numéro du jour dans l'année (1 pour le 1^{er} janvier, 100 pour le 10 avril et 195 pour le 14 juillet, etc...).

Le chiffre le plus important indique la DLUO : date limite d'utilisation optimale. Cette date est calculée 60 jours après la fabrication ou 46 jours après le conditionnement.

Il est d'usage de considérer que le meilleur moment pour consommer un camembert se situe entre 20 et 22 jours avant la DLUO.



LE LAIT CRU, LE LAIT THERMISÉ, LE LAIT MICROFILTRÉ ET LE LAIT PASTEURISÉ

Pour fabriquer un camembert, les fromagers peuvent, au choix, utiliser du lait cru, du lait thermisé ou du lait pasteurisé. Rappelons que seul le lait cru est autorisé dans l'AOP Camembert de Normandie. En revanche, certaines Appellations d'Origine Protégée comme celles du Livarot, du Pont-l'Évêque ou du Cantal autorisent l'usage du lait thermisé. Le débat entre les partisans du lait cru et ceux du lait pasteurisé a vite tourné à la bataille rangée. Pour essayer d'y voir plus clair, définissons les 4 types de lait utilisés pour fabriquer du camembert.

Dans son « Histoire des peurs alimentaires », Madeleine Ferrières écrit à propos de la pasteurisation du lait : « Le lait retrouve toute sa virginité avec la pasteurisation. La France fait figure d'exception. Comme nul n'est prophète en son pays, Pasteur est mieux écouté en dehors de France, ses leçons assimilées jusque dans leurs ultimes prolongements. Les fromages pasteurisés sont exigés par le public un peu partout, sauf en pays latins où on reste attaché au lait cru. Sur le lait se bâtit une ligne blanche qui tend à séparer des cultures alimentaires nationales en voie de construction ».

LE LAIT CRU

Le lait cru est, selon la réglementation officielle (Regl. CE 853/2004) : « le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent, mais simplement réfrigéré ».

LAIT THERMISÉ

La thermisation est un léger chauffage, inférieur à un traitement thermique de pasteurisation, que subit le lait (de 45 °C pendant 30 minutes à 72°C pendant 1 seconde) ayant pour but la destruction de certains germes pathogènes comme la listéria, tout en préservant l'essentiel de la flore bactérienne du lait.

LAIT MICROFILTRÉ

Le lait microfiltré est un lait qui est filtré à travers de très fines membranes qui retiennent les bactéries.

LAIT PASTEURISÉ

Le lait frais pasteurisé est chauffé à 72 °C pendant 15 secondes, ou à 63 °C pendant 30 minutes. La pasteurisation a pour but d'éliminer tous les germes pathogènes présent dans le lait.

LE CAMEMBERT EST-IL BON POUR LA SANTÉ ?

Si le docteur new-yorkais Joseph Knirim a traversé l'Atlantique en 1926 pour rendre hommage à Marie Harel, inventrice du camembert, c'est parce que, disait-il à l'époque, le camembert lui aurait sauvé la vie alors qu'il était sujet à de violentes douleurs intestinales. De là à transformer le fromage normand en médicament, il y a un océan que nous ne saurions franchir. Pour autant, les aliments obtenus par fermentation comme le camembert sont réputés pour leurs vertus probiotiques. Les probiotiques sont, selon la définition de l'OMS, des « micro-organismes vivants qui, lorsqu'ils sont ingérés en quantité suffisante, exercent des effets positifs sur la santé, au-delà des effets nutritionnels traditionnels ». Notre camembert en est fort riche !

D'autre part, avec 21% de matières grasses, le camembert affiche un taux inférieur à d'autres fromages tels que le munster (28,5 %), l'emmental (28,6 %) ou le cantal (30,3 %).

Mais la principale vertu du camembert est sans nul doute le bien qu'il fait au moral lors de sa dégustation !



Une vraie bonne nouvelle pour que manger reste un plaisir simple au quotidien !
Dans le cadre d'une alimentation diversifiée, deux portions de 30g de camembert Président peuvent être consommées chaque jour par une personne en bonne santé, sans que son taux de mauvais cholestérol progresse. Cela a été prouvé par une étude scientifique menée par un laboratoire indépendant auprès de 65 adultes en bonne santé. Retrouvez les résultats complets de l'étude sur www.president.fr.



Bien manger, c'est le début du bonheur.®

LA DÉGUSTATION

Qu'est-ce qu'un bon camembert ? La qualité d'un camembert dépend du goût et des habitudes de chacun, il est cependant possible de caractériser précisément un camembert lors d'une dégustation.

Sortez vos camemberts et débutons notre dégustation.

LA CROÛTE

Commençons par observer la couleur, l'épaisseur et la régularité de la croûte. Il faut savoir que le *Geotrichum Candidum* a tendance à déformer la croûte. De son côté, l'autre moisissure spécifique du camembert, le *Penicillium Camembertii*, a, tendance à disparaître au cours de l'affinage du fromage, laissant ainsi apparaître la couleur interne de ce dernier.

L'AFFINAGE

Passons à l'affinage. On recherche ici la présence (ou l'absence) d'un cœur lactique au sein du fromage. Le passage de l'état « plâtreux » à coulant dépend bien sûr du degré d'affinage du camembert, mais également de ses taux d'humidité et de matière grasse. En effet, le camembert « coule » parce que les protéines qui le composent se dégradent sous l'action des enzymes (protéolyse). C'est le phénomène de l'affinage pour les pâtes molles.

LA PÂTE

La pâte d'un camembert n'est pas uniforme. Elle est plus ou moins persillée. On peut distinguer deux sortes de trous dans la pâte du camembert. Les ouvertures rondes qui sont dues à la fermentation et les ouvertures anguleuses qui sont le résultat mécanique du moulage.



LE GOÛT

Après l'observation, passons à la dégustation proprement dite. Il est couramment admis qu'il existe quatre saveurs fondamentales : l'acide, le sucré, le salé et l'amer, auxquelles on ajoute parfois une cinquième : l'umami. Dans le camembert on retrouve essentiellement l'acide et le salé. Si l'odeur se détecte directement au niveau du nez, les arômes sont, eux, détectés au niveau des sinus grâce à un mécanisme physiologique appelé rétro-olfaction. L'association des saveurs et des arômes définit le goût d'un aliment. Nous détaillerons dans le chapitre suivant les différents arômes et saveurs présents dans le camembert.

LA TEXTURE

Un autre point important est la texture. La texture du camembert se définit à la gustation, selon que la pâte est granuleuse, lisse, élastique, fondante, collante ou ferme.

LE GOÛT DU CAMEMBERT

Les arômes du camembert peuvent être regroupés en plusieurs catégories :

LES ARÔMES SOUFRES

chou bouilli,
ail, crucifères,
oignon,
œuf pourri

LES ARÔMES ANIMAUX

ensilage, fourrage,
paille humide, fumier,
ferme, étable, écurie,
vache

LES ARÔMES DE LEVURE

pain au levain,
levure de boulanger

LES ARÔMES BLEUS

fruité, roquefort

LES ARÔMES TERREUX

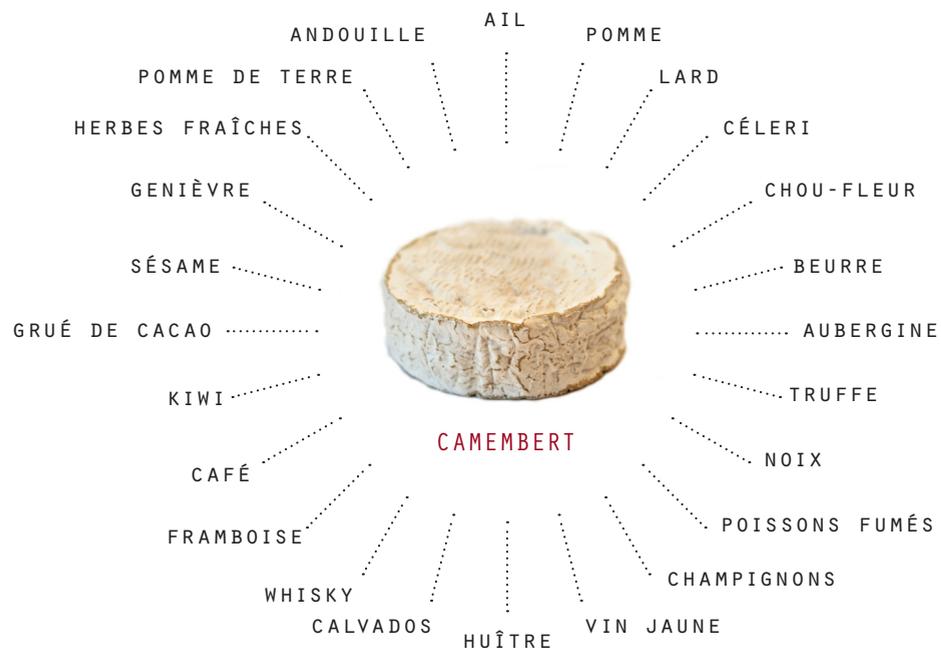
goût de bouchon, moisi,
cave, mousse, humide,
renfermé

LES ARÔMES RÂNCES, ARÔMES DE SAVON

savon, vomit, papier
mâché, carton,
solvant

LES ACCORDS DU CAMEMBERT

De même, le camembert peut être associé avec un certain nombre d'ingrédients.



L'IMAGINAIRE DU CAMEMBERT

Le camembert occupe une place particulière dans l'imaginaire des consommateurs. Le camembert est perçu comme un fromage à partager et généreux, notamment par sa forme. Il est vrai que c'est un fromage qui, quand on le coupe, est parfaitement égalitaire !

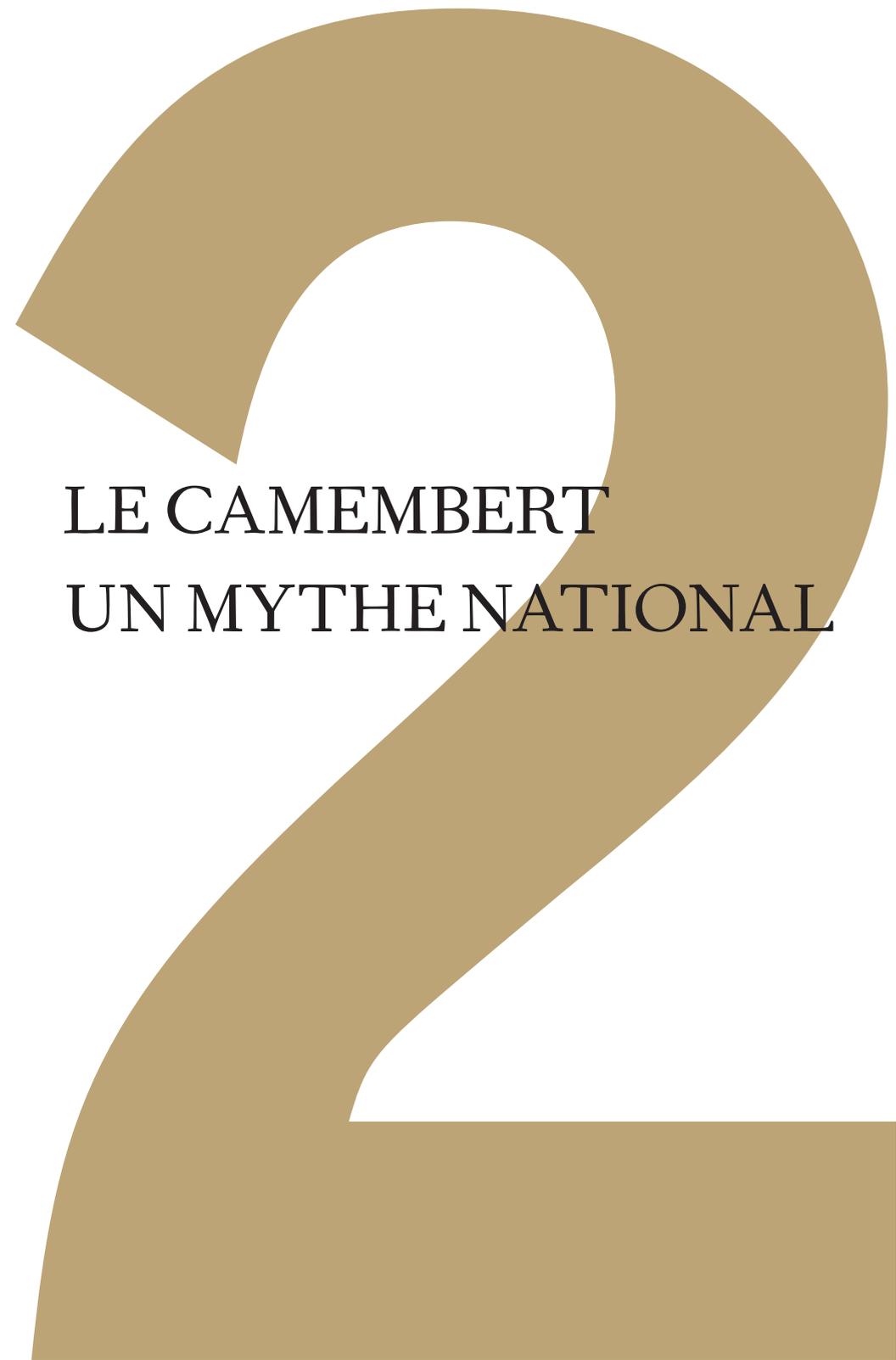
C'est un produit simple et populaire : on le mange facilement et il n'est pas nécessaire d'être à table pour le déguster. C'est un fromage qui ne laisse pas indifférent car il provoque un plaisir lié à une sensation double, de goût et d'onctuosité.

On lui reproche souvent son niveau d'affinage aléatoire, c'est pourquoi la majorité des consommateurs tâtent le produit avant l'achat. Aussi, le camembert est un fromage vivant, qui évolue dans le temps et sa conservation peut poser des difficultés. Mais il reste un symbole fort de la France et on le retrouve dans de nombreux restaurants.

LE CAMEMBERT ET LES CHEFS

Outre son mode de consommation classique, le camembert est aussi utilisé par les chefs comme ingrédient culinaire. Ainsi, dans ses *Éloges de la cuisine française* publiées en 1933, Édouard Nignon propose de déguster des tartines de pain de seigle beurrées et garnies de pâte de camembert de choix pour accompagner les huîtres.

Voici ce qu'il indique également dans une recette intitulée jambon kerline : « Préparez de très fines tranches de jambon d'York ; enduisez-les d'un mélange de 200 grammes de beurre et de 200 grammes de camembert, réduit en pommade. Roulez les tranches en forme de cigares. D'autre part, préparez des tranches de brioche d'un centimètre d'épaisseur, et de même longueur et largeur que les cigares de jambon. Beurrez légèrement les morceaux de brioche sur lesquels vous disposerez les cigares de jambon. »



LE CAMEMBERT
UN MYTHE NATIONAL



**LES ENFANTS
ET PETITS-
ENFANTS DE
MARIE HAREL
DEVIENDRONT
TOUS
FROMAGERS.
CE SONT EUX
QUI SERONT À
L'ORIGINE DU
MYTHE DONT
LES PREMIÈRES
TRACES
ÉCRITES
REMONTENT À
1850.**

Au-delà de la réalité de sa consommation, le camembert est devenu, depuis sa « création », un symbole national au même titre que le béret et la baguette. Quelle image particulière véhicule-t-il ? Comment ce simple fromage à croûte fleurie est-il devenu un symbole ?

MARIE HAREL ET L'INVENTION DU CAMEMBERT

Marie Harel a-t-elle véritablement inventé le camembert comme le prétend la légende ? Peu importe à vrai dire puisqu'il s'agit là « d'une grande représentation collective » comme Roland Barthes définissait le mythe. Un objet tombé du ciel qui résulte d'un travail anonyme et appartient à la consommation de masse.

Mais revenons à Marie Harel, née Marie Fontaine. Nous sommes en 1791, La Constitution Civile du Clergé votée en 1790 a jeté sur les routes de nombreux membres du clergé qui refusaient de devenir des sortes de « citoyens-fonctionnaires-élus » et de prêter serment à la nation.

C'est donc un prêtre réfractaire, venu de Brie se réfugier dans la ferme de Beaumoncel qui domine le petit village de Camembert, qui enseigna à la jeune Marie les secrets du fromage que l'on faisait en son pays. La méthode briarde appliquée au lait normand allait donc donner naissance au plus célèbre fromage français.

Marie allait vendre ses fromages sur les marchés de Vimoutiers et d'Argentan, mais surtout elle allait être à l'origine de la première dynastie du camembert.

En effet, sa fille, – prénommée Marie elle aussi – allait épouser en 1813 un certain Thomas Paynel, cultivateur de son état. Leurs cinq enfants deviendront tous fromagers, et ce sont eux qui seront à l'origine du mythe dont les premières traces écrites remontent à 1850.

Un autre personnage a apporté sa pierre à la construction du mythe Marie Harel. Il s'agit d'un américain. Un certain Joseph Knirim qui, un beau jour de mars 1926, débarqua à Vimoutiers pour rendre hommage et élever un monument à la mémoire de Marie. Ayant souffert d'une sérieuse indigestion, Joseph Knirim ne dû son salut qu'à la consommation de camembert. « Puisse le drapeau français et le drapeau américain être toujours unis au service de l'humanité » écrit-il à l'époque.

Joseph Knirim mourut avant que ne soit inaugurée, le 11 avril 1928, la statue de Marie Harel en présence de l'ancien Président de la République et sénateur de l'Orne Alexandre Millerand. Une stèle de Marie Harel fut également inaugurée à Camembert. Elle était l'œuvre d'un certain monsieur Culte – ça ne s'invente pas. Une seconde statue fut aussi érigée à Vimoutiers en 1956.

Une jeune femme prénommée Marie, une révolution, un peu de religion, un secret révélé, une descendance nombreuse, un américain miraculé et reconnaissant, une statue : tous les éléments sont là pour que naisse le mythe.

LE SYNDICAT DES FABRICANTS DU VÉRITABLE CAMEMBERT DE NORMANDIE

Le 20 mars 1909, 53 fabricants de camembert, dont messieurs Lepetit et Lanquetot, se réunissent à Lisieux pour créer un syndicat afin de protéger leur production dont le succès a attisé la concurrence.

Les fromageries du centre et de l'est de la France concurrencent directement les Normands sur le marché parisien. Le but du Syndicat des fabricants du véritable camembert de Normandie est de protéger les intérêts des producteurs locaux.

Rappelons que la première Appellation d'Origine concernant un fromage – le Roquefort – date de 1925. L'Appellation d'Origine Contrôlée Camembert de Normandie datant elle seulement de 1982.

Le Syndicat des fabricants du véritable camembert de Normandie est particulièrement actif. C'est notamment lui qui arrive à se faire reconnaître comme interlocuteur de l'intendance militaire pour assurer la livraison régulière de camembert aux poilus. Ce qui donnera au camembert sa stature nationale.



COUPER DU CAMEMBERT DANS LES TRANCHÉES

C'est sans doute parce que les fabricants de camembert se sont organisés pour fournir les poilus durant la première guerre mondiale que le fromage normand a conquis son image.

En offrant un jour de production par semaine au profit des poilus du front, et grâce à la mise en place d'une logistique performante le camembert est devenu pour beaucoup de poilus synonyme de moment de réconfort. De retour chez eux, les anciens soldats ont continué de consommer ce fromage.

ONOMASTIQUE DU CAMEMBERT

L'histoire du fromage normand est indissociable des noms qui en ont façonné le mythe.

Il y a donc Harel (Marie), la créatrice, puis les Paynel (Victor et Thomas) ses descendants. Mais d'autres familles ont adossé leur nom à l'histoire du camembert.

FROMAGE

Il y a d'abord le bien nommé Pierre Fromage, installé à Saint-Cyr-la-Rosière qui fournira la cour de Louis XVIII puis celle de Charles X en créant un dépôt à Paris, rue de Richelieu. Les fils et petit-fils continuèrent l'activité familiale.

LEPETIT

En 1873, Victor Auguste Lepetit épouse Marie-Louise Léontine Brée. Ils s'installent à Saint-Pierre-sur-Dives et font commerce d'œufs, de volailles et surtout de beurre. Les affaires prospèrent, les Lepetit s'agrandissent et installent le premier réfrigérateur industriel de Normandie destiné à stocker des produits laitiers. Ils exportent en Angleterre et même aux États-Unis.

En 1885 ils achètent la ferme de Saint-Maclou à Sainte-Marie-aux-Anglais qui fabrique des camemberts. C'est la naissance des fromageries Lepetit. Très vite, Auguste Lepetit modernise ses installations et augmente fortement la production de camemberts qui passe de quelques centaines à 2000 par jour en 1887, et 3000 par jour l'année suivante.

Aidé de ses deux fils, Henri et Joseph, Auguste Lepetit achète d'autres fromageries, à Bretteville-sur-Dives, Poiré-sur-Velluire et Falaise en 1901.

Auguste meurt en 1909. Léontine et ses fils poursuivent le développement de l'entreprise. La Grande guerre éclate, faisant stagner la production. À la fin de la guerre, l'entreprise se développe à nouveau et, à Paris, Lepetit devient synonyme de camembert. La maison sera à son apogée entre les deux guerres. Elle sera rachetée en 1978 par Michel Besnier.



LANQUETOT

En 1850, Émilie Mofras épouse Louis Lanquetot qui lui donnera deux fils. Émilie travaille à Paris chez Charles Gervais. En 1885, elle est responsable de la fabrication des camemberts à la laiterie du Tremblay avant de fonder la société Lanquetot et Cie à Saint-Martin-de-Bienfaite en 1890. Maurice et Charles aident leur mère. Après la guerre, Émilie Lanquetot achète une autre fromagerie à Orbec dont elle confie les rênes à Charles tandis que Maurice dirige Saint-Martin-de-Bienfaite.

Ce dernier prit finalement la direction des établissements Lanquetot qu'il développa en ouvrant même des fromageries au Canada.

Maurice eut deux fils, Roger et Pierre, qui assurèrent la bonne marche de l'entreprise après le décès de leur père en 1944.

BESNIER

Le 19 octobre 1933, André Besnier débute son activité fromagère à Laval en fabriquant ses 17 premiers camemberts. Débutait alors ce qui allait devenir le numéro un mondial des produits laitiers : le groupe Lactalis.

Dans cette saga familiale où Michel, puis Emmanuel succéderont à André, la date de 1968 marque un tournant dans l'histoire du camembert avec la création de la marque Président et l'implantation de sa fromagerie à Domfront en Normandie (Orne). Aujourd'hui, cette fromagerie ultramoderne produit près de 520 000 camemberts par jour.

Pour la petite histoire, il faut savoir que la famille Besnier possède aujourd'hui une collection incomparable d'étiquettes de camembert !

D'autres noms fameux sont associés à l'histoire du camembert comme les familles Sery, Bridel, Buquet, Marie ou Bisson.



UN FROMAGE EN PHASE AVEC LES ÉVOLUTIONS DE LA SOCIÉTÉ FRANÇAISE

Depuis sa « création » par Marie Harel au moment de la Révolution française, le camembert a été de toutes les évolutions de la société.

Le développement des transports – et notamment du train – a favorisé son exportation au-delà du bocage normand.

La Grande guerre en a fait un emblème de la France résistante et fière de son drapeau.

Les fromageries issues de grandes dynasties familiales ont laissé place à des marques.

Une marque comme Président a accompagné l'essor des grandes surfaces et a rendu accessible le camembert au plus grand nombre grâce aux progrès techniques.

Aujourd'hui, le camembert est à l'image de notre gastronomie, tout à la fois omniprésent dans nos esprits et flou dans sa réalité. Le camembert fait notre fierté, mais cette fierté n'est pas totalement assumée.

LE CAMEMBERT N'EST PLUS CE QU'IL ÉTAIT

Aujourd'hui, les consommateurs sont majoritairement en attente d'un camembert à la croûte fine, un peu coulant mais pas trop fort.

Au fil de son histoire, la texture, la couleur et le goût du camembert ont évolué. À l'origine – au XVII^e siècle – le fromage de camembert était consommé frais et sans croûte quelques jours seulement après sa fabrication. Avec Marie Harel, il s'affine et s'enrobe d'une croûte tirant vers le gris-bleu. À partir de 1901, l'usage du *Penicillium Candidum* donne au fromage sa blancheur.

L'invention de la boîte va permettre l'essor du camembert en le protégeant durant le transport.



LES MYTHOLOGIES DU CAMEMBERT

« Le vin est senti par la nation française comme un bien qui lui est propre, au même titre que ses trois cent soixante espèces de fromages et sa culture » écrit Rolland Barthes, en 1957 dans ses *Mythologies*.

Dans ce même ouvrage, il oppose le vin – représentant la France – au lait « véritable anti-vin » qui selon lui reste une « substance exotique ».

La fermentation du lait, sa transformation en fromage, va permettre son acceptation mythologique. Le camembert conserve la blancheur du lait tout en lui apportant une texture, un aspect, une odeur, une saveur acceptable culturellement par les français.

Le lait reste une boisson d'enfant alors que le fromage – et le camembert en particulier – est une nourriture d'adulte nécessitant un apprentissage gustatif; une sorte de rite initiatique.

Manger du camembert favorise en quelque sorte une certaine citoyenneté.

FERME TA BOÎTE À CAMEMBERT !

Que serait le camembert sans sa fameuse boîte ? C'est à un exportateur havrais, Monsieur Rousset, que l'on doit la mise en boîte du camembert. S'inspirant de boîtes de pharmacie de type « tyrol » fabriquées dans le Jura, il allait révolutionner le transport et la commercialisation du camembert. Car au-delà de la boîte qui protégeait le fragile fromage, c'est aussi l'étiquette qui allait donner au camembert sa notoriété. Rappelons qu'un collectionneur d'étiquettes est un tyrosemiophile.

« Ferme ta boîte à camembert ! Tu l'ouvriras pour le dessert ! »

En effet, la boîte, mais surtout l'étiquette, apportent un supplément d'âme au camembert par rapport aux autres fromages. Les étiquettes racontent une histoire. À une certaine époque, ce sont même – avec les images pieuses – les seules images à pénétrer les foyers ruraux. « L'étiquette, c'est ce qu'il reste d'un camembert après qu'on l'ai mangé ». Au fil des années, les étiquettes de camembert vont mettre en scène une certaine image de la France en représentant des personnages, des faits historiques ou des paysages pittoresques.

À cet égard, l'étiquette du camembert Président va créer une rupture avec les étiquettes classiques.



AU FIL DE SON HISTOIRE, LA TEXTURE, LA COULEUR ET LE GOÛT DU CAMEMBERT ONT ÉVOLUÉ. À L'ORIGINE, LE FROMAGE DE CAMEMBERT ÉTAIT CONSOMMÉ FRAIS ET SANS CROÛTE QUELQUES JOURS SEULEMENT APRÈS SA FABRICATION.

MARCEL PROUST, À LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU, 1923

« Il y avait bien dix minutes de cela lorsque le lift, tout essoufflé, vint me prévenir : « C'est la marquise de Camembert qui vient ici pour voir Monsieur. Je suis monté à la chambre, j'ai cherché au salon de lecture, je ne pouvais pas trouver Monsieur. Heureusement que j'ai eu l'idée de regarder sur la plage. [...] Je lui dis que la dame qui venait de partir s'appelait la marquise de Cambremer et non de Camembert. [...]

Le lift me jura, avec la sincérité de la plupart des faux témoins, mais sans quitter son air désespéré, que c'était bien sous le nom de Camembert que la marquise lui avait demandé de l'annoncer. Et, à vrai dire, il était bien naturel qu'il eût entendu un nom qu'il connaissait déjà. Puis, ayant sur la noblesse et la nature des noms avec lesquels se font les titres les notions fort vagues qui sont celles de beaucoup de gens qui ne sont pas liftiers, le nom de Camembert lui avait paru d'autant plus vraisemblable que, ce fromage étant universellement connu, il ne fallait point s'étonner qu'on eût tiré un marquisat d'une renommée aussi glorieuse, à moins que ce ne fût celle du marquisat qui eût donné sa célébrité au fromage. Néanmoins, comme il voyait que je ne voulais pas avoir l'air de m'être trompé et qu'il savait que les maîtres aiment à voir obéir leurs caprices les plus futiles et acceptés leurs mensonges les plus évidents, il me promit, en bon domestique, de dire désormais Cambremer. »

LA PERSISTANCE DE LA MÉMOIRE DE SALVADOR DALI (NEW YORK, MOMA, 1931)

Nous avons tous en tête le fameux tableau de Dali montrant des montres molles sur un paysage de bord de mer. Et bien, il semblerait que cet état peu commun pour des montres ait été inspiré au peintre par un camembert coulant qui aurait frappé son imagination et excité sa créativité. L'histoire ne dit pas si Dali mangea ou pas sa muse fromagère...

LE CAMEMBERT DANS LE MONDE

Dans leur *Histoire de l'Alimentation*, publiée en 1996, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari indiquaient que « les camemberts de Normandie sont moins vendus dans le monde que les camemberts made in Danemark, mais les Français ont la faiblesse de les considérer plus authentiques. »

Le camembert a très tôt dépassé les frontières de l'hexagone.

« New York, c'est un roquefort gothique, San Francisco me fait penser à un camembert roman. » écrivait Salvador Dali. C'est d'ailleurs à San Francisco, dont le climat se rapproche de celui de la Normandie, que les Américains ont envisagé un temps de fabriquer du camembert. En effet, dès la fin du XIX^e siècle, les paquebots apportaient du Havre des cargaisons de camembert à destination des États-Unis. Là, les nombreux immigrés étaient à la recherche de fromages qui leur rappellent leurs origines européennes. Le voyage était long – quinze jours – et très vite, les Américains décidèrent de produire eux-mêmes du camembert. En 1880, fut lancé un fromage à pâte molle appelé fort astucieusement Isigny.

En conserve ou d'un format carré, le camembert est aujourd'hui fabriqué dans le monde entier. Futile piraterie, le camembert mondialisé est également un hommage au savoir-faire normand.

« NEW YORK, C'EST UN ROQUEFORT GOTHIQUE, SAN FRANCISCO ME FAIT PENSER À UN CAMEMBERT ROMAN. »
SALVADOR DALI



LES ATOUTS D'UN FROMAGE À PART

Aujourd'hui, le principal atout du camembert est aussi sa faiblesse. C'est un fromage de caractère qui ne laisse pas indifférent.

Son goût et son odeur le classent parmi les aliments différenciants. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es. » écrivait Brillat-Savarin qui, avant de donner son nom à un fromage, était un fin gastronome.

Le camembert n'est pas systématiquement un fromage qui « pue ». En effet, on peut tout à fait le consommer crayeux. C'est d'ailleurs ainsi qu'il est habituellement consommé en Normandie alors qu'à Paris, par exemple, on a l'habitude de l'aimer plus fait. Libre à chacun de trouver le camembert qui lui convient et de le manger tel qu'il le préfère et quand il le souhaite.

LE FROMAGE DU CASSE-CROÛTE

Longtemps, le fromage a été consommé en toute fin de repas, après les fruits, d'où l'expression « entre la poire et le fromage ». Le camembert fut, lui, longtemps, un fromage de casse-croûte, consommé par les travailleurs entre les repas.

Le sandwich au camembert est l'héritier de cette pratique. N'hésitez pas à associer le camembert à du beurre normand pour une gourmandise régressive !

LE CAMEMBERT EN CUISINE

S'il se consomme habituellement nature, le camembert peut également devenir un ingrédient culinaire qui se prête à de multiples recettes : burger de camembert, camembert aux dragées, camembert aux céréales ou même tatin de camembert.

Lorsqu'on interroge Benoît Bordier, chef à la Régalade Saint-Honoré – à Paris – sur la façon dont il cuisine le camembert, voici les associations qu'il propose, démontrant toute la modernité culinaire du fromage normand :

- camembert aux truffes ;
- camembert farci aux noix torréfiées, mascarpone et piment ;
- lotte, purée de pomme de terre et camembert ;
- camembert mariné au calvados ;
- camembert aux herbes fraîches (ciboulette, coriandre, etc.) ;
- soupe de potiron au cappuccino de camembert à l'huile de noisette ;
- gratin de courgette au camembert et raisin frais ;
- camembert pané ;

- camembert fondu sur des pommes de terre chaudes avec un pickle au vinaigre de noix ;

- royale de camembert, bouillon de laitue, persil, andouille de Guéméné et pomme verte...

LE PLATEAU REVISITÉ

Au restaurant, le camembert reste bien évidemment incontournable sur le plateau à fromage. Le moment de sa découpe permet au personnel de salle de mettre en valeur son savoir-faire en matière de service, mais aussi en apportant une connaissance historique et culturelle sur ce fromage si particulier.

Au restaurant Rech à Paris, le « fameux camembert de Rech » est le seul fromage proposé à la carte. C'est un parti-pris, simple, efficace et délicieux.

Chez Laurent Trochain, au Tremblay-sur-Mauldre (78), le bar à fromage propose, outre quelques plats chauds, à volonté un grand choix de fromages dont, bien sûr, le camembert. Dans son restaurant gastronomique, le plateau à fromage est imposant et, si parfois le camembert en est absent, les clients s'en étonnent.

Pourquoi ne pas imaginer alors un plateau simplement composé d'un choix de camemberts de différentes origines et d'affinages variés ?

On peut imaginer également de proposer un complément au camembert comme du beurre, du pain, des fruits secs, de la confiture, etc. De même, un restaurateur pourrait décider d'offrir un morceau de camembert dans son menu...

LE CAMEMBERT DANS SA BOÎTE À PARTAGER

Reste qu'au restaurant, il manque souvent un élément au camembert : sa boîte. En effet sur le plateau, dénudé, le camembert perd un peu de son identité. Souvent, la traçabilité disparaît car le chef est passé par l'intermédiaire d'un fromager qui lui a fourni un bon camembert affiné sans lui en préciser l'origine.

Pour le client, l'absence de boîte est aussi un manque, et on pourrait très bien imaginer que le camembert soit présenté dans sa boîte dont le couvercle servirait de cloche. L'ouverture de la boîte et la découpe du fromage seraient alors un cérémonial durant lequel le serveur pourrait indiquer au convive l'origine et la typicité du camembert qu'il va déguster. L'étiquette pouvant elle aussi faire l'objet d'une attention particulière, avec toutes les possibilités de personnalisation offertes aujourd'hui par l'impression numérique.



Un camembert cuit au four dans sa boîte à partager entre amis.

Le moment de convivialité qu'offre le camembert, produit patrimonial s'il en est, le destine particulièrement à être dégusté entier, entre amis, au bistro.

LA PLANCHE À PARTAGER

Voici une pratique culinaire très tendance. Une « planche gourmande » à partager en famille ou entre amis. Sur cette planche, des bouchées panées de camembert ou même des brochettes de camembert à picorer accompagnées de rillettes, de charcuterie, de tapenade ou même d'huile de truffe...

LE BAR À CAMEMBERT

Le principe est très simple : des parts de camembert et une multitude d'accompagnements (sésame, gelée de cidre, ciboulette, confiture de kiwi, etc.) dans des petits récipients. À chacun ensuite de tester les associations, des plus sages au plus originales.

LE CAMEMBERT GOURMAND

C'est un peu l'idée du café gourmand. Une assiette proposant de déguster le camembert sous différentes formes. Par exemple : une mini-tarte tatin au camembert, une part de « camembert-kiwi », un mille-feuille de camembert au chutney de fruits. Le tout accompagné d'un verre de cidre, de vin ou de champagne...

Bar à Camembert
DO EAT Yourself.



Camembert revisité façon Tapas.

LEXIQUE : LES MOTS DU CAMEMBERT

Balleux: étagères supportant les claies où sont rangés les fromages dans le hâloir.

Baquettes: récipients servant au caillage du lait utilisé pour le moulage à la louche.

Blanc: se dit des fromages normands dans les premiers jours de leur fabrication.

Caillage: opération consistant à transformer le lait liquide en un gel plus ou moins ferme.

Casquette: irrégularité de forme de certains camemberts qui rappellent cette forme de couvre-chef.

Cliche: moule à fromage en métal.

Cœur: zone blanche et crayeuse d'aspect située au milieu du camembert.

Dalle: table où sont disposés les stores sur lesquels sont mis à égoutter les éclisses.

Éclisses: nom des premiers moules à fromages en bois (voir cliche).

Fleur: végétation de *Penicillium Candidum* à la surface des fromages à croûte fleurie.

Fromager: désigne celui qui fabrique les fromages.

Hâloir: local tiède et venté où sont affinés les fromages. Le nom vient de hâle, qui désigne le courant d'air plus ou moins fort que créait le fromager pour sécher ses fromages.

Laïche: plantes dont on entoure le livarot et qui servaient à lier les paillots de camembert.

Louche: grosses cuillères servant à remplir les moules à camembert de lait caillé. Également appelée pochon.

Paillon: natte en paille autrefois utilisée pour l'expédition des camemberts.

Paillot: groupe de 6 camemberts emballés de paille et liés avec des laïches.

Plaquette: disque de métal posé sur la surface du camembert durant son égouttage dès la retourne en moule.

Penicillium: famille de moisissures (mycelium) dont on ensemeence les fromages. C'est le *Penicillium Candidum*, autrement appelé *Penicillium Camembertii* qui est utilisé pour le camembert.

Poil de chat: moisissures se développant de manière accidentelle à la surface des camemberts provoquant des taches grises ou noires.

Présure: diastase extraite de la caillette de veau utilisée pour faire cailler le lait.

Serène: récipient en grès vernissé, utilisé autrefois pour faire cailler le lait. Les serènes ont été remplacés par les baquettes.

Talon: désigne le tour du camembert.

Umami: c'est la cinquième saveur (avec l'amer, le salé, le sucré et l'acide) qui désigne le goût des protéines. Elle fût «découverte» en 1908 par un japonais: Kikunae Ikeda.

Brillat-Savarin en parle dans sa «Physiologie du Gout» (1826) sous la dénomination d'osmazôme.



LE CAMEMBERT EST UN FROMAGE MODERNE

On pourrait le croire un peu ringard avec son image d'aliment populaire. Pourtant, le camembert a su sans cesse se renouveler pour suivre les évolutions de la société.

Le camembert est un fromage vivant. Celui que nous consommons aujourd'hui n'a que peu à voir avec celui qui rendit célèbre une jeune fermière du pays d'Auge : Marie Harel.

Certes, aujourd'hui, les aliments de caractère sont en perte de vitesse dans un monde plus aseptisé que jamais. L'hygiénisme anglo-saxon prend chaque jour un peu plus de place dans les esprits gaulois. De là à faire de la consommation du camembert un acte de résistance, il n'y a qu'un pas. Un petit Rubicon, plus facile à franchir qu'une Bézina.

Car, plus encore qu'un simple fromage à croûte fleurie, le camembert est un mythe national, un aliment symbolique qui coule dans nos veines.

Liberté, Égalité, Camembert !