

LE LIVRE BLANC DES
FROMAGES
DE CHÈVRE
LA CORNE D'ABONDANCE



AVRIL 2018



ÉDITORIAL

LES RICHESSES DE LA VACHE DU PAUVRE

La chèvre fut longtemps considérée comme la vache du pauvre. Parce qu'elle se satisfait de terres arides, la chèvre et les fromages qui sont issus de son lait se sont implantés dans des territoires délaissés par les bovins.

Olivier de Serres vantait les mérites des chèvres parce que « de leur lait communément sortent de bons fromages ; leurs chairs sont bonnes à manger, leurs peaux utiles et leur fumier serviable ».

Difficile de parler du fromage de chèvre de manière générale tant les possibilités et les différences – de forme, de pâte, d'affinage et de goût – sont nombreuses. Certains prétendent même que la France est le pays des 1001 fromages de chèvre. Ce qui est sûr, c'est que quatorze d'entre eux possèdent une AOP.

Ce livre blanc ne sera donc pas exhaustif, il s'attardera cependant sur quelques fromages remarquables comme le rocamadour ou le banon et tentera de démontrer l'incroyable richesse des fromages de chèvre.

Laurent Seminel

LE TÉMOIGNAGE DE FRÉDÉRIC KAISER*

« J'ai effectué mes stages d'école hôtelière en Dordogne et je travaillais alors beaucoup le rocamadour ainsi que son alter ego le cabécou. Un autre moment de ma vie professionnelle est lié au fromage de chèvre. En effet, avant de venir à Paris, j'ai travaillé huit ans sur la Côte-d'Azur. Là, nous avions la chance de proposer régulièrement du banon. C'est un fromage que j'adore pour son aspect intrigant mais surtout pour le plaisir intense qu'il procure à la dégustation. C'est un fromage qui est malheureusement assez peu connu du grand public.

Les chèvres offrent une grande variété de fromages avec beaucoup de typicités où le côté caprin est très présent.

Le fromage de chèvre se déguste toute l'année. Entre la bûchette de chèvre frais au goût un peu crayeux et le rocamadour ou le banon au cœur coulant et à la croûte marquée, il y en a pour tous les goûts.

Les associations avec les fromages de chèvre sont nombreuses et l'on peut tenter beaucoup d'accords.

Côté vin, il faut privilégier les vins blancs secs, notamment de la vallée de la Loire comme le vovray, le muscadet ou le saucerre. En effet, le vin blanc va apporter de la fraîcheur en bouche ce qui va favoriser la dégustation des fromages. Si on le souhaite, on peut également accompagner le chèvre d'un vin rouge peu tonique comme un beaujolais ou chinon. Le fromage de chèvre n'aime pas trop les vins très tanniques.

Du côté des boissons sans alcool, c'est avec une tasse de thé vert sencha ou même une infusion glacée de menthe fraîche, citron et verveine que l'accord est à mon sens le plus intéressant. »



*Frédéric Kaiser, MOF, Maître d'Hôtel du service et des arts de la table 2011. Responsable adjoint de la restauration - Le Bristol Paris. Directeur de salle de l'année au *Guide Gault & Millau* 2015. Prix du Service 2017.

Expert du Service Fromages & Chefs.

LE TÉMOIGNAGE DE MICHEL ROTH*

« Les fromages de chèvre permettent de casser les codes très facilement. Les possibilités culinaires sont très nombreuses et en travaillant ces différents fromages, nous avons découvert un champ créatif très vaste allant du burger de rocamadour, tomate et basilic au crumble myrtille et chèvre frais en passant par la raviole de betterave, chèvre frais, noix et vinaigrette grenade ou le croissant à la dinde et tomme de chèvre gratiné.

Ce sont des fromages très faciles à travailler. On peut les utiliser sous différentes formes : en morceaux, en rondelles, en crème ou à la poche. Le côté boisé et fumé de certains chèvres permet des accords inédits et très intéressants.

J'ai eu un coup de cœur pour le rocamadour. Pour son côté crémeux, son caractère bien présent mais surtout pour sa complexité qui lui permet d'allier puissance et délicatesse en même temps.

On peut facilement utiliser les fromages de chèvre en cuisine, même en dessert dans des financiers au rocamadour et miel de fleur ou pour réaliser de délicieux congolais au banon, raisins secs et amandes à l'écorce de citron vert.

La seule limite est que ce sont des fromages au goût relativement prononcé qu'il faut savoir maîtriser. Une bonne recette doit interpellier sans déstabiliser. Il faut donc être très précis dans ses dosages.

Les fromages de chèvre se prêtent à de très nombreux accords. Saumon fumé, magret de canard, daïkon, graines de sésame, céleri, betterave ou crudités, les possibilités d'associations sont si nombreuses qu'on ne peut pas les citer toutes.

Dans des plats simples ou pour des recettes gastronomiques, les fromages de chèvre sont vraiment inouïs ! »



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

Expert Culinaire Fromages & Chefs.





IMAGINAIRE, MYTHES
ET HISTOIRES
AUTOUR DES
FROMAGES
DE CHÈVRE

LA CHÈVRE

Dans la mythologie grecque, la chèvre Amalthée a nourri Zeus. En remerciement, ce dernier a désigné une de ses cornes comme symbole de l'abondance. Symbole qui ne semble pas usurpé, comme le rappelle Pierre Androuet dans son ouvrage¹ : « la chèvre est un animal de grande production. Elle donne en moyenne, par rapport à son poids, le double de ce que donne une bonne vache laitière de sélection comparable. Une chèvre de 50 kg donne en 10 jours son poids de lait et une bonne vache laitière de 700 kg le donne en 20 jours. »

« La chèvre,
surnommée
à juste titre
la vache
du pauvre,
est, par sa
rusticité,
sa sobriété,
l'excellence et
l'abondance
de son lait,
le premier
des animaux
domestiques
pour les
ménages de
cultivateurs
les moins
aisés. »

A. Ysabeau

Voici ce qu'écrivait en 1858 A. Ysabeau dans son ouvrage consacré à l'élevage caprin : « La chèvre, surnommée à juste titre la vache du pauvre, est, par sa rusticité, sa sobriété, l'excellence et l'abondance de son lait, le premier des animaux domestiques pour les ménages de cultivateurs les moins aisés. On ne peut pas toujours avoir une vache; on peut toujours avoir une chèvre. Si, par maladie ou pour toute autre cause, la mère de famille ne peut allaiter un enfant, aucun lait ne remplace mieux que celui de la chèvre le lait maternel, non seulement à cause de ses propriétés légères et digestives, mais encore parce que la chèvre se laisse volontiers téter par un enfant, de sorte que celui-ci prend à discrétion d'excellent lait, à la température la plus favorable. La chèvre ne tolère pas seulement le nourrisson; elle s'y attache avec une véritable tendresse. On voit fréquemment des chèvres nourrices faire de longues traites pour suivre l'enfant qu'elles ont allaité, lorsqu'on leur enlève l'objet de leur affection.² »

La chèvre se plaît généralement sur les terrains secs et crayeux où pousse la vigne. Ce phénomène favorise la proximité géographique des productions de vins et de fromages de chèvre comme dans la Loire ou la vallée du Rhône. Cette promiscuité valut pourtant à la chèvre une bien mauvaise réputation car elle avait tendance à se nourrir de tout ce qu'elle trouvait et donc également de la vigne. Les autorités s'employèrent donc à éloigner les chèvres des zones de culture sans pour autant les interdire complètement car la chèvre apportait au paysan pauvre un efficace moyen de subsistance.

« À toutes les époques où l'attention s'est portée vers la nécessité de protéger efficacement les produits de l'agriculture contre les déprédations commises par les animaux nuisibles, la chèvre a toujours été regardée comme un fléau, et proscrite en raison des dégâts qu'elle commet lorsqu'elle est livrée à elle-même. Rappelons à ce sujet un arrêt du

1 - *Les fromages de chèvre*, Pierre Androuet, éditions de la Nouvelle République du Centre, 1986.

2 - *Des bêtes ovines et des chèvres*, de A. Ysabeau, Victor Pouillet libraire-éditeur, Paris, 1858.

parlement de Toulouse (6 mars 1723) qui défend d'avoir des chèvres, même lorsqu'elles sont attachées dans les granges, les maisons ou ailleurs, sous peine du fouet et de trois ans de bannissement, et un arrêt du conseil (20 mai 1725), rendu sur les représentations des États de Languedoc, qui proscriit les chèvres d'une manière absolue dans toute la province du Languedoc, sous peine de mille livres d'amende par tête de chèvre envers les contrevenants³. »

CORNES ET POILS

Naturellement certaines chèvres ne possèdent pas de cornes. On les appelle des chèvres mottes. « La chèvre est en principe un animal cornu comme la vache ; l'absence de cornes est une anomalie plus accentuée chez certaines races que chez d'autres, mais nous sommes maintenant certain qu'il n'existe aucune race caprine au monde absolument dépourvue de cet ornement frontal qui constitue même le seul moyen de défense naturelle à la disposition de l'espèce. Du reste, il y a beaucoup de personnes qui préfèrent la chèvre à cornes à celle qui n'en a pas. Les cornes n'exercent aucune espèce d'influence sur la valeur laitière d'une chèvre, et deux sujets sans cornes produisent souvent des petits cornus⁴. » En effet, le gène motte est dominant alors que le gène cornu est récessif. Deux parents motte peuvent donc porter chacun un gène cornu et le transmettre.

Si la plupart des chèvres sont élevées pour le leur, deux races le sont pour leur poil : la chèvre d'Angora, originaire d'Anatolie et la chèvre de Cachemire. Cette dernière fut introduite en France en avril 1819 par le port de Marseille en provenance des bords de l'Oural.



3 - *Des bêtes ovines et des chèvre*, de A. Ysabeau, Victor Poulet libraire-éditeur, Paris, 1858.

4 - Extrait de *Les Animaux de la ferme*, librairie agricole de la maison rustique.

LE LAIT DE CHÈVRE

« Le lait de chèvre est le meilleur pour l'estomac, parce que les chèvres se nourrissent plus de feuillage que d'herbe; le lait de brebis, quoique plus doux et plus nutritif, lui convient moins, parce qu'il est trop gras », explique Pline dans son *Histoire naturelle*. « Le lait de chèvre est employé en nature ou converti en fromage; le beurre qu'il contient en assez grande quantité est blanc, d'une saveur peu agréable, analogue à celle du suif; c'est pourquoi l'on n'en fait pas usage », explique A. Ysabeau.⁵



La couleur blanche de la pâte des fromages de chèvre est due au fait que ces dernières n'assimilent pas le carotène des plantes dont elles se nourrissent.

DES LAITS MÉLANGÉS

Un certain nombre de fromages de chèvre dont il est question dans ce livret ont au cours de leur histoire été réalisés avec du lait de brebis ou de vache. Ce phénomène n'a rien d'extraordinaire comme le rapporte Adolphe Bénion dans son ouvrage⁶: « Les chèvres du mont d'Or, font vendre beaucoup de lait de vache sous le nom de lait de chèvre. Les agriculteurs, qui ont sept ou huit chèvres, ont ordinairement trois vaches, et le lait de ces femelles est mêlé et transformé en fromages. Certaines personnes préfèrent les fromages au lait de chèvre mélangé, et leur trouvent moins d'odeur. [...] Les campagnes des environs de Lyon, les départements de l'Ain, de l'Isère et autres ont imité la fabrication du mont d'Or et livrent au commerce des fromages sous le nom de fromages du mont d'Or. [...] Dans le Poitou, on le mêle avec le lait de vache et l'on fabrique ces délicieux fromages dont la forme rappelle celle des camemberts. »

UNE HISTOIRE DU FROMAGE DE CHÈVRE

« *L'Iliade* mentionne le fromage de chèvre, *l'Odyssee* nous apprend qu'il entraînait pour une part considérable dans l'alimentation de l'homme et que ses procédés sommaires de fabrication étaient ceux qui ont été utilisés depuis. La caverne du Cyclope est une véritable bergerie, avec sa fromagerie et tout l'aménagement qu'elle comporte. Il est vraisemblable que le pain de lait, d'Hésiode n'est autre chose que le fromage, et le fromage, de chèvre, car le fromage de lait de vache ne devint commun que dans les deux derniers siècles avant Jésus-Christ.⁷ »

La chèvre est originaire d'Orient. « Au VIII^e siècle, les Maures, repoussés par Charles Martel abandonnèrent leurs chèvres, pilier central

5 - *Des bêtes ovines et des chèvre*, de A. Ysabeau, Victor Pouillet libraire-éditeur, Paris, 1858.

6 - Bénion, Adolphe. *Traité complet de l'élevage et des maladies de la chèvre*, 1871.

7 - Extrait de *L'alimentation Moderne et les industries annexes*, N°30, juin 1924.

de leur alimentation, et par la même occasion la technique du lait fermenté - le yaourt à l'africaine - aux paysans de l'ouest de la France qui l'amélioreront en ajoutant une faible quantité de présure pour obtenir ce que nous appelons aujourd'hui la "technique charentaise". Cette technique sera diffusée dans toute la France», raconte Michel Lepage⁸.

La technique charentaise est également appelée « caillé lactique ». Elle utilise peu de présure, nécessite un temps de caillage important et rend le lait plus acide. La technique dite « présure » utilisée pour le banon rend les fromages moins acides, à la pâte plus moelleuse, onctueuse et souple. La durée de caillage est rapide pour le caillé présure et longue pour le caillé lactique (24/48 heures).

LES NÉORURAUX À LA RELANCE

Dans les années 1970, le retour à la terre de ceux que l'on a appelés alors les néoruraux a favorisé la relocalisation dans leur aire de production originelle de certains fromages de chèvre ainsi qu'un retour à leur forme traditionnelles de productions. En Ardèche ou dans la Drôme, le phénomène est de grande ampleur concernant la production de picodons. En Provence-Côte-d'Azur également, les néoruraux relancent l'élevage caprin qui avait presque disparu. La production de banon va ainsi revenir dans les Alpes de Haute-Provence alors qu'elle s'était un temps déplacée vers l'Isère.



Caillé «lactique» pour le rocamadour (ci dessus) et caillé «présure» pour le Banon (ci-dessous).



⁸ - Banon, un fromage de haute-Provence, Michel Lepage, Editions de Haute-Provence, 1996.

FROMAGES FAITS AVEC LE LAIT DE CHÈVRE¹

FROMAGES DU MONT D'OR, DANS LE VOISINAGE DE LYON

La bonté des fromages du Mont d'Or est connue : leur goût délicat les fait rechercher à Lyon, aux environs et même à Paris. La manière de les faire est fort simple. On traite les chèvres de grand matin ; on coule le lait à travers un linge et on le met à reposer deux ou trois heures dans des vases de terre ou dans des sceaux en sapin ; ensuite on y mêle de la présure, qu'on remue avec une cuillère pour la distribuer également dans toute la masse du lait ; et au bout de quelque temps, il est caillé. Pour faire les fromages avec ce caillé, on prend des écuelles de bois ou boîte de sapin plates, semblables à celles où l'on renferme des dragées : on met ces boîtes sur de la paille, et on étend dedans un linge bien blanc, bien propre et d'une toile assez fine, et au moyen d'une cuillère de bois plate, on verse dans ces boîtes une quantité de caillé suffisante pour les remplir. Ces boîtes n'ont guère plus de trois à quatre pouces de diamètre et deux pouces environ de profondeur.

On laisse rapprocher le caillé, égoutter le petit-lait jusqu'à ce qu'il n'en reste plus : c'est alors qu'on retire les fromages de l'éclisse, qu'on les place sur une petite claie de paille et qu'on les sale. Vingt-quatre heures après, on retourne les fromages sur un autre clayon de paille, on enlève la toile qui a servi à égoutter le petit-lait et on répand du sel sur le côté nouvellement découvert, et qui n'en a pas encore reçu. On laisse le sel fondre sur les deux faces du fromage, pénétrer dans l'intérieur en le retournant chaque jour d'un clayon sur un autre : on a soin que les clayons soient bien nets et bien lavés chaque fois qu'on en fait usage ; et de même, si le sel laissait quelques taches à leur surface par des parties terreuses qui s'y trouveraient mêlées, on a soin de les enlever avec de l'eau. Une opération essentielle dans la préparation de ces fromages, et qui vient à la suite de ces manipulations, est de les placer sur des tablettes bien propres et en un lieu tempéré, où ils ne sèchent, ni trop ni trop peu. Lorsqu'ils ont pris une certaine consistance et qu'on veut les manger sous forme de crème, on les met entre deux assiettes rondes, qu'on retourne chaque jour pour que le fromage repose successivement sur ses deux faces et s'y ramollisse. Mais si l'on ne veut pas en

1 - Manuel de l'amateur de fromages et de beurre, ou l'Art de préparer à peu de frais toutes les espèces de fromages connues, soit en France, soit dans les pays étrangers, par M. L. Clerc, 1828.

faire usage sur-le-champ, on les fait sécher complètement pour qu'on puisse les conserver en cet état; et dès qu'on a besoin de les ramollir et de les faire passer, on les met tremper dans du vin blanc, ensuite, on les place entre deux assiettes, comme je l'ai dit plus haut, on réitère cette petite manœuvre jusqu'à ce qu'ils soient bien ramollis et passés; on obtient par là un fromage d'un goût agréable et délicat. Pour en faire des envois à Paris ou aux environs de Lyon, on les renferme dans des boîtes de sapin rondes et aplaties où ils se conservent assez bien et lorsqu'ils ne contractent pas le goût du bois, ou qu'ils ne se dessèchent pas trop, on les mange alors avec autant de plaisir qu'à Lyon.

FROMAGE DE BORDEAUX

Dans les environs de Bordeaux, du côté de Mérignac, de Talence et de Bègles, on fabrique de petits fromages qu'on appelle fromages de joncs, parce qu'ils sont enveloppés avec les brins de cette plante, et qu'ils sont d'un goût fort agréable. Pour les préparer, on commence par traire toutes les chèvres dès le matin, on dépose ensuite le lait dans un vase de terre et on y met la présure convenable, qu'on distribue dans toute la masse avec une spatule de bois. Le lait étant bien caillé, on décante tout son petit-lait et on place, ensuite, le caillé dans des grandes éclisses d'osier pour le faire égoutter et ensuite, on le coupe par morceaux plus ou moins gros, qu'on enveloppe dans un tissu fait de brins de jonc et on vend le fromage quelques heures après sa fabrication, c'est-à-dire, vers le soir.



ÉGOUTTAGE DU CAILLÉ DANS DES FILTRES BERGES



ÉTAT DES LIEUX
DES FROMAGES DE
CHÈVRE EN 2018

II - ÉTAT DES LIEUX

Librairie Agricole de la Maison Rustique



L. Barillet pinxit.

Léon Mège, Paris.

Chèvres des races alpines françaises sélectionnées

Chèvres de la race des Alpes, variété suisse Saamen

Appartenant à M. J. Crepin, à Brunoy (Seine-et-Oise).

Il existe en France une multitude de fromages de chèvre. **On parle même de plus de 1 000 variétés. 14 d'entre eux bénéficient d'une AOP :** le banon, le chabichou du Poitou, le charolais, le chavignol, le chevrotin, le mâconnais, le pélardon, le picodon, le pouligny-saint-pierre, la rigotte de Condrieu, le rocamadour, le saint-maure-de-Touraine, les selles-sur-cher et le valencay. Nous les regarderons plus en détail dans les pages suivantes. Mais avant cela, intéressons nous aux différentes races de chèvre qui produisent le lait nécessaire à la fabrication de ces fromages.

LES DIFFÉRENTES RACES FRANÇAISES DE CHÈVRES

L'Alpine est la chèvre la plus répandue en France caractérisée par sa robe chamossée. Originaires de Suisse elle est présente dans toutes les régions laitières françaises.

La Saanen est une race de chèvre blanche originaire de Suisse que l'on retrouve aujourd'hui dans le monde entier. Elle est docile et bonne productrice laitière.

La chèvre du Rove est reconnaissable à sa couleur rouge et à ses cornes très développées. Son lait est notamment prisé pour produire la «Brousse du Rove».

La chèvre Poitevine est reconnaissable à ses longs poils et à sa robe dite «cape de Maure» (noire et blanche).

On retrouve également localement, la chèvre des fossés, la Grande Lorraine, la Pyrénéenne, la chèvre du Massif Centrale, la Provençale, la Corse et l'Angora.

- LES 14 AOP:**
- banon
 - chabichou du Poitou
 - charolais
 - chavignol
 - chevrotin
 - mâconnais
 - pélardon
 - picodon
 - pouligny-saint-pierre
 - rigotte de Condrieu
 - rocamadour
 - saint-maure-de-Touraine
 - selles-sur-cher
 - valencay.



LA CHÈVRERIE

Dans sa chèvrerie de Saint-Christol, dans le Vaucluse, Laurent Chabanon élève 170 chèvres laitières. La traite a lieu toute l'année grâce à la désaisonnalisation de la moitié des naissances en septembre. Ceci est obtenu de manière naturelle uniquement grâce à la lumière et à la chaleur.

La gestation de la chèvre dure 5 mois. Elle met bas ordinairement deux, parfois trois petits.

Il y a deux traites par jour (6 heures et 17 heures). Il faut compter entre 30 secondes et 1 minute 30 par chèvre.

Le lait est stocké dans des tanks réfrigérés. Il est filtré, refroidi et agité deux minutes toutes les 13 minutes afin que la matière grasse ne reste pas en suspension. Le lait est collecté toutes les 48 heures

La qualité du lait varie selon la période de lactation et l'alimentation. Ainsi, au moment de la mise à l'herbe, la quantité de lait augmente, mais sa qualité diminue par effet de dilution. De même les taux de protéine et de matières grasses sont plus importants en fin de lactation.

La composition du lait de chèvre est proche de celle du lait de vache. 1,03 kg de densité, 914 g d'eau, 34 g de matière grasse, 45 g de lactose, 30 g de caséine (et autres protides) et 7 g de sels minéraux.

La chèvre met bas son premier chevreau entre 12 et 18 mois. Ceci durant 6 ans. Au cours de ces cinq portées, la chèvre aura en moyenne neuf chevreaux.

En France, la filière du lait de chèvre représente une production annuelle de 500 millions de litres. 70 % de ce lait est livré, les 30 % restants sont directement transformés en fromages par les éleveurs.

C'est la qualité de l'élevage et de l'alimentation qui permet d'obtenir une belle production laitière. La sélection des chèvres joue également un rôle dans le niveau de production.

1 204 000

chèvres composent le cheptel français en 2016. C'est le 4^e d'Europe après la Grèce, l'Espagne et la Roumanie.

603 MILLIONS

de litres de lait de chèvre ont été produits en 2016 en France, premier producteur mondial de lait et de fromages de chèvre.

2,5 L

c'est la quantité moyenne de lait produit par jour par une chèvre.



LA FABRICATION DES FROMAGES DE CHÈVRE

La méthode de fabrication est la même pour pratiquement tous les fromages de chèvre. Il s'agit de la technique charentaise, également appelée caillé lactique.

À son arrivée en fabrication, le lait est stocké dans des tanks de maturation [01]. Au bout de 4 à 5 heures, le pH du lait va diminuer. On ajoute alors la présure. Le caillage – lactique – va durer entre 12 et 14 heures.

Une remise en agitation va permettre de mélanger le caillé et le sérum puis de le verser dans une série de 36 toiles: le filtre berge [02]. Ces toiles sont pressées durant 6 à 8 heures afin d'extraire le sérum [03].

Ensuite, les toiles sont vidées manuellement une à une dans un malaxeur. Le sel est alors ajouté au caillé qui est malaxé durant 30 secondes à 1 minute. Le caillé est ensuite transporté dans des bacs vers les lignes de moulage, puis vers les différents hâloirs en fonction du type de fromage souhaité.

Si les fromages frais sont directement déposés dans des barquettes, les autres types de fromages de chèvre vont être disposés sur des claies et dirigés vers les différents hâloirs [04]. Ils vont y rester entre 6 et 10 jours. Avant d'être conditionnés, les fromages passent une dizaine d'heures dans une salle de ressuyage.



Découpe des bûches de chèvre.



Bûches de chèvre en hâloirs.



Emballage des crottins.

DES SQUELETTES ET DES CENDRES

Les fromages de chèvres ont en commun leur petit format dû au volume de lait des chèvres. Ils sont parfois saupoudrés d'une fine poudre de cendre (de chêne le plus souvent). On parle alors de fromage de chèvre « cendré ». La cendre, comme les formes pyramidales, favorise l'égouttage des fromages de chèvre plus difficile que pour les autres fromages.

Le brin de paille du Sainte-Maure est un « squelette interne », les feuilles de châtaignier du banon, un squelette externe. **Le lait de chèvre est pauvre en protéines, or ce sont les protéines qui donnent l'ossature des fromages. Cela explique la petite taille des fromages** de chèvre ainsi que leur besoin de squelette interne ou externe.



LES DIFFÉRENTS TYPES DE FROMAGES DE CHÈVRE

120 000 TONNES
de fromages de chèvre ont
été produits en 2016 en
France.

2 KG
c'est la quantité annuelle
de fromages de chèvre
achetée par les ménages
français.

LES PÂTES FRAÎCHES

Fromages à pâte blanche sans croûte. Jadis appelés « fromages mous », ils sont issus d'une simple fermentation lactique de lait de chèvre frais faiblement emprésuré, égoutté lentement, puis moulé parfois directement dans son emballage. Ils peuvent avoir différentes formes : pyramides, palets, bûche... Ils se consomment nature ou sur une tartine.

LES PÂTES MOLLES À CROÛTE FLEURIE

Fromage à pâte fine et fondante et de couleur ivoire. Ils sont obtenus par coagulation lactique du lait – le plus souvent pasteurisé – puis affinés en hâloir. La croûte fleurie se développe grâce à l'ajout de ferments (*pénicillium*). Les plus courants sont les bûches de chèvre qui se détaillent en rondelles et peuvent se consommer sur un plateau ou en cuisine, sur une pizza ou dans une crêpe.

LES PÂTES MOLLES À CROÛTE NATURELLE

Ce sont les plus nombreux. On retrouve dans cette catégorie, des AOP comme le banon (voir page 22), le chabichou du Poitou, le charolais, le chavignol, le maconnais, le pèlardon, le picodon, le poulligny-saint-pierre, la rigotte de Condrieu, le rocamadour (voir page 30) ou le sainte-maure de Touraine, le selles-sur-Cher et le valencay. Mais aussi des fromages ne bénéficiant pas d'une appellation comme le mothais sur feuille, le cabécou, le bouton de culotte, le bouchon ou la brique de chèvre.



CENTRE-VAL-DE-LOIRE

LE SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE (AOP)

Fromage au lait cru parfois traversé par une paille (le décret de l'AOP ne l'exige pas mais la fragilité du fromage l'impose souvent).

Fabriqué avec du lait cru à 20 °C coagulé durant 24 heures environ, le sainte-maure peut être cendré ou non avec du charbon de bois mêlé de sel.

Entamer le sainte-maure par le bout le plus étroit c'est « couper le pis de la chèvre » dit l'adage populaire.



AOP depuis 1990
4 cm de diamètre
16 à 18 cm de long
250 g
1618 tonnes produites en 2016

CENTRE-VAL-DE-LOIRE

LE SELLES-SUR-CHER (AOP)

Le selles-sur-cher a la forme d'un disque à bords biseautés d'environ 9 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur d'un poids de 150 g. Son aire géographique s'étend sur les départements du Cher, de l'Indre et du Loir-et-Cher.

Fabriqué à partir de lait de chèvre, cru et entier. Le temps de caillage est compris entre 18 et 48 heures. Au cours ou après le démoulage, les fromages sont salés et cendrés avec du charbon végétal. La durée d'affinage est de 10 jours au minimum à compter de l'emprésurage.



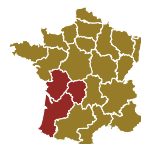
AOP depuis 1975
9 cm de diamètre
3 cm d'épaisseur
150 g
1031 tonnes produites en 2016

NOUVELLE-AQUITAINE

LE CHABICHOU DU POITOU (AOP)

La légende fait remonter l'origine du mot « chabichou » au VIII^e siècle, suite à la défaite des armées arabes repoussées par Charles Martel à Poitiers. Les Sarrasins abandonnant là, les chèvres et le savoir-faire fromager.

Pour la première fois mentionné dans un écrit en 1732, le chabichou du Poitou est un fromage au lait cru. Fabriqué avec du lait de chèvre de races poitevine, saanen ou alpine. Le caillage dure 18 heures et les fromages sont ensuite moulés à la louche. Ils sont ensuite affinés durant 10 jours minimum.



AOP depuis 1990
6 cm de haut
150 g
394 tonnes produites en 2016



MIDI-PYRÉNÉES

ROCAMADOUR (AOP)

L'origine du rocamadour remonterait aux invasions arabes. En 1451, un bail entre l'Evêque d'Evreux (Suzerain de la région) et ses vassaux, fait référence aux fromages de Rocamadour. Ce fromage fait partie de la famille des cabécous qui signifie en langue d'oc « petite chèvre ». Les cabécous prenaient souvent le nom des Causses d'alentour : Gramat, Rocamadour, Mayrinhac, etc. Le cabécou de Rocamadour qui emprunte son nom à un village du Lot situé sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle est donc devenu le rocamadour.

En forme de petit palet rond et plat, le rocamadour est recouvert d'une fine peau, légèrement veloutée et d'une couleur ivoire. Fondant et onctueux, le rocamadour a une saveur douce moins prononcée que d'autres fromages de chèvre.

« Macéré dans de l'huile d'olive ou de l'eau-de-vie de prune, il sert à la confection des picadous » note le *Larousse Gastronomique*¹. En effet, comme pour le banon, certains cabécous étaient autrefois enveloppés de feuilles de noyer, et laissés à macérer dans des jarres pour être consommés plus tard dans la saison. « Quelquefois, on enveloppe ces fromages dans des feuilles après les avoir arrosés de marc, et on les conserve dans des pots appelés « oules ». Ils prennent alors un « tonus » suffoquant. Mais en général, les rocamadours, en vieillissant, durcissent au point de devoir être cassés au marteau. Ils s'effritent alors, et les petits morceaux se sucent comme des bonbons au parfum suave et corsé à la fois », raconte Robert Courtine dans son *Larousse des Fromages*². Vieux et fermentés, les fromages sont dits « couffi » ou « truffi ».

Issu de lait de race Alpine ou Saanen, le pic de production du rocamadour se situe entre mars et mai (avec un deuxième pic en septembre et octobre après variation des mises bas). A noter que le pic de consommation est en hiver alors que le pic de production est au printemps.

CHIFFRES

AOP depuis 1996
5 à 6 cm de diamètre
1,5 cm d'épaisseur
35 g
1275 tonnes produites en
2016



1 - *Larousse Gastronomique*, édition Larousse-Bordas, 1996

2 - *Larousse des fromages*, Robert J. Courtine, Paris, 1983.



PLAQUES DE MOULAGE



ROCAMADOUR À L'AFFINAGE



LA FABRICATION DU ROCAMADOUR À LA FROMAGERIE DE LOUBRESSAC

80 personnes travaillent à la fromagerie de l'Étoile qui produit à elle seule la moitié de l'appellation rocamadour. La collecte de 4 traites arrive chaque matin 7j/7. Le lait provient d'une trentaine de producteurs.

Le lait arrive à 4 °C. Il est mis dans des tanks de 15 000 litres [1]. On ajoute de la présure et des ferments. Le caillage dure 20 heures. Ce sont surtout les ferments lactiques, plus que la présure qui font cailler le lait. Ce principe de caillage – long et commun à la plupart des fromages de chèvre – est dit « lactique ».

Le lendemain, le caillé est mis à égoutter dans des filtres Berge [2-3]. Ces filtres reproduisent la fabrication pratiquée autrefois en sac dans les exploitations fermières. Ils permettent un égouttage lent (20 heures) du caillé [4]. Une fois le caillé égoutté, on vide les sacs dans des bacs à raison de 10 sacs par bacs. À ce moment, le caillé peut être congelé si nécessaire. Il devra cependant être utilisé dans les 10 mois au maximum selon le cahier des charges de l'appellation.

Les caillés de 2 ou 3 jours différents sont mélangés [5] et on y ajoute 0,7 % de sel. Ce mélange de caillé peut être utilisé pendant 3 jours [6].

Le moulage des rocamadours s'effectue à la main [7-8-9-10]. Il faut compter 1 à 2 minutes pour une plaque de 59 fromages. Ces plaques sont en aluminium, leur diamètre et leur épaisseur sont normés.

Les fromages sont alors placés dans des caves d'affinage [11]. À chaque jour de production sa cave d'affinage différente [12]. Au bout de 24 heures, ils sont retournés. Leur affinage va durer 6 jours au minimum. [13] Les rocamadours pesaient 47 g au moment du moulage. Ils vont perdre 12 g durant leur affinage. Pendant cette période, une levure et un *Geotrichum candidum* vont se développer pour former sur le fromage une peau lisse et fine qui glisse sous le doigt : c'est le piallage. [14]

Les fromages sont refroidis à 3 °C avant d'être emballés. L'emballage manuel permet de faire le tri et d'écarter les fromages non conformes. [15] La fromagerie produit environ 60 000 rocamadours par jour. Le rocamadour se consomme idéalement une semaine après sa date d'emballage. [16]



Avec 1 litre de lait on produit environ 4 rocamadours (donc ¼ de litre par Rocamadour de 35 g)

II - ÉTAT DES LIEUX



Les étapes de fabrication du rocamadour à la fromagerie de l'Etoile (Loubressac)



AOP depuis 1976
6 cm de haut
60 à 90 g
822 tonnes produites
en 2016

CENTRE-VAL-DE-LOIRE

LE CROTTIN DE CHAVIGNOL (AOP)

Le crottin de Chavignol est cité dans les *Statistiques du Cher* de 1829. Il tirerait son nom du terme berrichon “crot” qui signifie “trou”. Ce terme désignait les bords des rivières où les femmes lavaient leur linge. La terre argileuse qui bordait ces “crots” était utilisée par les paysans pour faire des moules à fromages pour l’égouttage du caillé. “Crot” aurait donné naissance à “crottin”, le contenant donnant son nom au contenu. Le caillage dure plus de 24 heures. Le caillé est déposé dans des moules où il s’égoutte lentement. Les fromages sont salés puis affinés 10 jours minimum. Le crottin de chavignol servi chaud sur une salade est un classique de la cuisine fromagère.



AOP depuis 1998
6 à 7 cm de côté
7 à 8 cm de haut
220 g
357 tonnes produites en
2016

CENTRE-VAL-DE-LOIRE

LE VALENÇAY (AOP)

L’histoire raconte que le valençay était au départ un fromage de forme pyramidale élancée. Afin que ceux qu’il offrit à Napoléon ne lui rappellent pas sa défaite en Égypte, Talleyrand, résidant au Château de Valençay, les fit décapiter. Fabriqué à partir de lait cru et entier, le valençay, une fois démoulé, est salé et cendré au charbon de bois.

Il se caractérise par une forme de pyramide tronquée à base carrée, une croûte gris clair à gris bleuté, une pâte blanc porcelaine, homogène, lisse et fine.

Le caillé lactique est moulé puis mis à égoutter durant au minimum 20 heures. L’affinage dure au minimum 7 jours.

Sa zone de production s’étend sur les départements du Cher, de l’Indre, de l’Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher.



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

LE PICODON (AOP)

Le picodon, petit fromage de chèvre à pâte molle et à croûte naturelle. Le picodon est un petit palet rond de 2 cm de haut sur 6 cm de diamètre. Dans les moyennes montagnes de l'Ardèche, les 2 ou 3 chèvres présentent dans chaque ferme donnaient juste assez de lait pour produire ces petits fromages. « Son nom, qui vient du patois local, indique assez son "piquant" », raconte Robert J. Courtine dans son dictionnaire.¹ Comme le banon aujourd'hui, les picodons étaient autrefois « entourés de feuilles et soit mis dans des jarres en terre cuite, soit entreposés avec de la paille dans un coffre de bois de châtaignier.



AOP depuis 1983
5 à 7 cm de diamètre
1,8 à 2,5 cm de haut
60 g
516 tonnes produites en 2016

CENTRE-VAL-DE-LOIRE

POULIGNY SAINT-PIERRE (AOP)

Le pouligny-saint-pierre est produit dans la plus petite zone d'appellation d'origine fromagère, nichée au cœur du Parc naturel régional de la Brenne. En forme de pyramide tronquée, 9 cm de haut, 8 cm de côté à sa base et 2 cm au sommet, il pèse 250 g environ. Sa forme serait inspirée de celle du clocher de l'église de Pouligny-Saint-Pierre dans l'Indre. Moulé manuellement, il est ensuite salé puis affiné pendant une dizaine de jours pour offrir une pâte blanche, lisse et douce.



AOP depuis 1972
8 cm de côté à sa base
2 cm au sommet
9 cm de haut
250 g
293 tonnes produites en 2016

LANGUEDOC-ROUSSILLON-MIDI-PYRÉNÉES

LE PÉLARDON (AOP)

Frédéric Mistral définit le pélardon, dans son *Dictionnaire provençal-français* comme un petit fromage rond au lait de chèvre, d'un goût sec et piquant, propre aux Cévennes. Autrefois dénommé pélardou, péraldou, paraldon, péraldon, péraudon..., il s'est définitivement appelé pélardon à la fin du XIX^e et bénéficie d'une AOP depuis 2000.

Le pélardon est fabriqué à partir de lait cru et entier de chèvre. Le lait est emprésuré, puis mis à cailler pendant au minimum 18 heures. Le moulage se fait à la louche à partir de caillé frais (interdiction de congeler le caillé ou les fromages). L'affinage dure au minimum 11 jours.



AOP depuis 2000
6 à 7 cm de diamètre
2,2 à 2,7 cm de haut
60 g
228 tonnes produites en 2016

1 - Larousse des fromages, Paris, 1983.



PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR

LE BANON AOP

Le banon – « *froumagi de Banoun* » - est un fromage au lait cru et entier de chèvre. Il est affiné dans des feuilles de châtaignier liées par un brin de raphia naturel. Il tire son nom d'un village proche de Forcalquier. « Le banon est donc situé exactement sur l'inclinaison de la dalle calcaire du massif de Lure », précise Michel Lepage dans son ouvrage consacré au banon¹.



Le *Larousse gastronomique* (édition 1996) présentait le banon comme « un fromage provençal de lait de vache, de chèvre ou de brebis ». En effet, l'histoire du banon, parfois également appelé tomme de Lure, comme celle de nombreux autres fromages, a connu de nombreuses variantes. Le *Livre de l'amateur de fromages*², précise, lui, que le banon est réalisé avec du lait de chèvre au printemps, en été et en automne et avec du lait de vache en hiver. Le *Larousse des fromages* (édition 1983) indique que le banon est fabriqué avec du lait de chèvre au printemps et du lait de brebis en hiver.



Le banon faisait, dit-on, les délices de quelques empereurs romains. À cette époque, il était encore entouré de feuilles de vigne. C'était avant que le phylloxera ne détruise la vigne et avant l'implantation (vers 1860) des châtaigniers dans la région. Le banon est un fromage rare, peu présent dans la littérature. C'est à la fin du XVIII^e siècle qu'un texte l'évoque pour la première fois comme un fromage renommé à Marseille. « On n'en fait pas commerce, mais il est connu par les amateurs qui font des excursions dans ce pays des Basses-Alpes ».



Traditionnellement, les banons étaient imbibés d'eau-de-vie et conservés dans des jarres en terre emplies de grain. Certains textes font état de l'usage de fromages secs qui étaient plongés dans un bain de vinaigre et de liqueur avant d'être « soigneusement enroulés dans des feuilles de châtaignier préalablement récoltées sur l'arbre à l'extrémité des branches les mieux ensoleillées. » Les fromages étaient ensuite placés au frais plusieurs jours dans des jarres. « Le fromage était alors prêt à être consommé. Placé dans un endroit curieux, qui était en général un petit tas de blé dans un grenier, il y était enfoui et s'y conservait longtemps ».³

Les feuilles de châtaignier protègent les fromages et donnent à son affinage un côté tannique. À noter qu'un autre fromage français, au

1 - Banon, un fromage de Haute Provence, Michel Lepage, Editions de Haute-Provence, 1996

2 - *Le livre de l'amateur de fromages*, Michel Chast et Henry Voy, 1984.

3 - Extraits d'un document du Syndicat d'élevage caprin du plateau d'Albion, 1956.

lait de vache lui, est “entouré” d’une feuille de châtaignier : la feuille de Dreux.

La technique du caillé doux, propre à la fabrication du banon est imposée par le climat chaud de Haute-Provence. La Provence est une zone de culture « présure » à l’opposé du nord de la France de culture « lactique ». « Le banon est la résultante de la combinaison de plusieurs facteurs : un milieu pauvre favorable à l’élevage caprin extensif et valorisé par l’homme, un climat chaud et sec conduisant naturellement à la pratique du caillé présure et une technique de transformation (le pliage) permettant la conservation des fromages dans le temps », précise le cahier des charges de l’appellation. L’élevage caprin connu, dans la région de Banon, son apogée avant la Révolution Française, avant de décliner.

Le banon a été reconnu AOP en 2003. Le Syndicat compte 15 producteurs fermiers, 5 producteurs de lait, 3 producteurs mixtes et 1 artisan transformateur. Le lait provient de 4 départements : Les Alpes de Haute-Provence, les Hautes-Alpes, le Vaucluse et la Drôme. Les troupeaux doivent pâturer au minimum 210 jours par an. Le fromage est affiné au minimum 15 jours dont 10 jours enveloppé de feuilles de châtaignier.

Les chèvres doivent être de races Communes Provençales, Roves, Alpines et croisées issues de ces races.

La production de banon était de 55 tonnes en 2004. En 2016, elle était de 75 tonnes soit 750 000 fromages. 82 % de la production est faite par les artisans, 18 % par les fermiers.

8 cm de diamètre
100 g
20 % de matière grasse
Entre 0,7 et 0,85 litre de lait sont nécessaires pour fabriquer un banon.
4 à 10 feuilles de châtaignier entourent chaque fromage.

75 tonnes de banon ont été produites en 2016.
15 producteurs fermiers
5 producteurs de lait
3 producteurs mixtes
1 artisan transformateur

« Quand on pense que
l’Empereur Antonin le Pieux
(86-161) est mort d’avoir
trop mangé de banon ! »

C. C. Mathon, historien





LA FROMAGERIE DE BANON UTILISE
10 MILLIONS
DE FEUILLES DE CHÂTAIGNIER PAR AN.



LA FABRICATION DU BANON À LA FROMAGERIE DE BANON

Le lait est collecté toutes les 48 heures chez les 7 producteurs de lait qui travaillent avec la fromagerie. Il est stocké dans un tank réfrigéré et son ph est contrôlé [01].

Le lait est réchauffé à 30/31°C puis mis en cuve de maturation durant 2 heures avec des ferments pour compenser les effets du froid [02].

La présure est versée dans des bassines de 66 litres (ce qui permet de fabriquer 90 fromages environ) puis on verse le lait. Le caillage est rapide car il faut compter de 12 à 13 minutes de temps de prise.

Au bout de 48 à 50 minutes, le caillé est tranché dans les deux sens [03/04]. L'égouttage se fait en bassine. Le caillé est brassé régulièrement, ce qui va lui faire relâcher son sérum [05].

Toutes les 3 minutes, le caillé d'une bassine est déversé sur une plaque de moulage [06/07]. Les fromages ainsi moulés sont retournés immédiatement [08] puis 3 autres fois dans l'après-midi pour favoriser leur égouttage [09].

Le lendemain, les fromages sont salés à la main sur les deux faces au sel fin de mer.

Ils sont affinés durant 5 jours minimum à 13°C. Durant cette période, le *Geotrichum candidum* se développe [10].

Au bout de ce temps intervient le pliage.

450 fromages sont pliés à la main par jour et par personne. On utilise uniquement des feuilles de châtaignier (voir pages précédentes). Avant leur utilisation, elles sont trempées 1/2 heures dans de l'eau vinaigrée [11] puis elles sont essorées et stockées 24 heures en bac.

Le pliage est effectué manuellement [12/13]. Le fromage est enveloppé de feuilles fixées par un rafia [14].

Après le pliage, les fromages sont stockés en cartons [15] à 8°C durant 10 jours minimum [16].

La période de consommation idéale du banon se situe entre 21 et 40 jours après la fabrication.

À la fin de l'affinage, le banon pèse (sans les feuilles) entre 90 et 110 g. Il pesait entre 115 et 120 g au moment du démoulage.

Fondée en 1958, la fromagerie de Banon. emploi aujourd'hui 22 personnes. Elle produit 670 000 banons par an.





Les étapes de fabrication du banon à la fromagerie de Banon



4,2 à 5 cm de diamètre
1,9 à 2,4 cm de haut
30 g
AOP depuis 2009
100 tonnes produites
en 2016

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RIGOTTE DE CONDRIEU (AOP)

La Rigotte de Condrieu est produite sur le massif du Pilat, situé au sud-ouest de la ville de Lyon, depuis le XIX^e siècle. C'est un petit fromage de chèvre au lait cru entier. Il est obtenu à partir d'un caillé de type lactique.

Ce fromage tire son nom de l'association de Rigotte venant du terme « rigol » ou « rigot » désignant les petits ruisseaux du Pilat qui dévalaient vers les vallées et de Condrieu, principal marché de commercialisation à l'époque.

Au terme de la période minimale d'affinage de 8 jours à compter du jour du démoulage, il se présente sous la forme d'un petit palet. Son poids à un stade prolongé d'affinage ne peut être inférieur à 30 grammes. Il présente une flore de surface de couleur ivoire, blanche ou bleue selon l'affinage. Sa pâte est blanche à ivoire, ferme et lisse.



AOP depuis 2010
50 à 65 g
85 tonnes produites en
2016

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

LE MÂCONNAIS (AOP)

Le mâconnais est né près des vignes, pour valoriser les « maigres prairies » qui les bordent. C'est un petit fromage qui a la particularité d'être tronconique, puisqu'il est fabriqué dans un moule spécifique et non retourné jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage. Obtenu à partir d'un caillé de type lactique et affiné au minimum pendant 10 jours, le mâconnais a une pâte fine et savoureuse. Sa croûte fleurie est de couleur ivoire, beige ou bleutée selon son affinage.



AOP depuis 2010
7 cm de haut
6 cm de diamètre
250 à 310 g
62 tonnes produites
en 2016

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

LE CHAROLAIS (AOP)

Fromage généreux, le charolais est l'un des plus gros fromages de chèvre : il pèse de 250 à 310 grammes pour 7 cm de hauteur et 6 cm de diamètre minimum à mi-hauteur. Il est produit à partir de lait cru et entier dans une zone qui s'étend sur 4 départements (l'Allier, la Loire, le Rhône et la Saône-et-Loire), dans un rayon de 60 km autour de Charolles. À l'origine, le charolais était mis à sécher dans des cages à fromage traditionnelles, les « tzézires » ou « chazières ».

Moulé à la louche, le charolais est affiné 16 jours au minimum.

LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES

Il existe également quelques fromages de chèvre appartenant à la famille des pâtes pressées non cuites.

Ainsi, le chevrotin AOP est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée. Proche du reblochon (qui lui est toujours au lait de vache), il se caractérise par une fine mousse blanche qui se développe en fin d'affinage: le *Geotrichum candidum*. Son goût est différent d'un chèvre classique.

De son côté, la tomme de chèvre est un fromage à pâte pressée non cuite à croûte fleurie. Elle est principalement fabriquée dans les Alpes où sa fabrication a depuis longtemps coexisté avec celle de la tomme.

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

LE CHEVROTIN (AOP)

Fromage exclusivement fermier et au lait cru, sa technique de fabrication est proche de celle du reblochon. C'est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouvert après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche principalement composée de *Geotrichum candidum*.

Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre. Le chevrotin est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicea tranché.



AOP depuis 2002

3 à 4,5 cm de haut

9 à 12 cm de diamètre

250 à 350 g

56 tonnes produites en

2016

LES PÂTES PERSILLÉES

Il existe quelques fromages de chèvre à pâte persillée. Leur production reste souvent très confidentielle. Les persillés de Haute-Tarentaise, ou des Aravis ont ainsi vu leur production décliner au profit de celle des fromages de vache style beaufort.



MITONNÉE DE GNOCCHIS, ROCAMADOUR ET MENTHE POIVRÉE

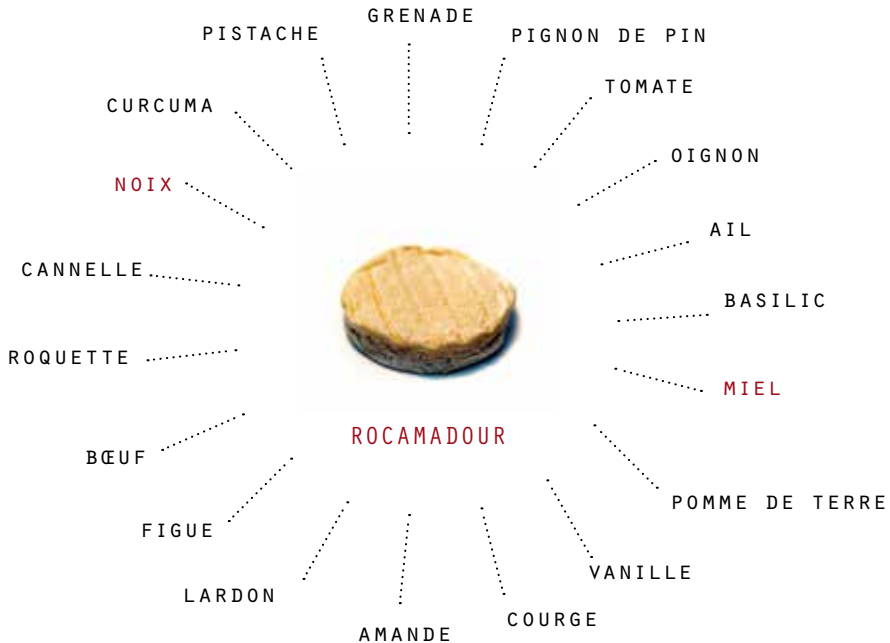
A large, stylized number '3' in a gold color serves as the background for the entire page. The number is positioned on the right side, with its left edge overlapping the text.

ACCORDS

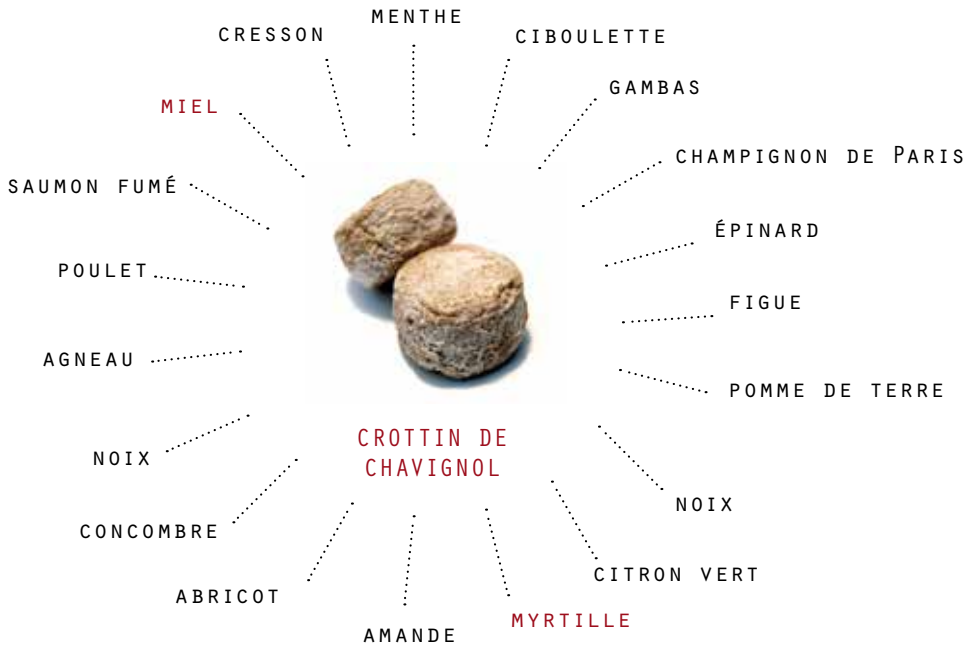
&

RECETTES

LES ACCORDS DU FROMAGE DE CHÈVRE



III - ACCORDS & RECETTES



QUELLES BOISSONS POUR ACCOMPAGNER LES FROMAGES DE CHÈVRE ?

«Les fromages de chèvre, en leurs innombrables variétés locales, s'accordent avec tous les vins secs, fruités et légers, ainsi qu'avec les vins de pays d'où viennent ces fromages », explique Raymond Dumay¹. En effet, et nous l'avons évoqué plus en amont dans ce livret, la géographie des fromages de chèvre est très proche de celle des vignobles français. Les accords vins et fromages sont donc avant tout régionaux. Un vin de Loire avec un sainte-maure-de-Tourraine ou un valençay, un sancerre blanc avec un chavignol ou un beaujolais avec un mâconnais.

Cela dit, les accords entre chèvre et vin ne sauraient se résumer à une seule histoire de géographie, les croisements de terroirs produisant également de beaux accords. Ainsi, selon Frédéric Kaiser, un banon s'accorde avec riesling alsacien, un sancerre ou même avec un gewurztraminer vendange tardive ; un rocamadour avec un vin blanc corse, un côte du Jura, un champagne ou un tokaji hongrois.

Plus original encore, on peut, toujours selon Frédéric Kaiser, accorder un banon avec une bière ambrée, un rocamadour avec une Guinness (photo ci-dessous) ou une bûche de chèvre avec un thé Long Jin Impérial.



1 - *Le Guide des vins*, Editions Stock, 1967.

« On a dit du vin de Brétigny, près de Paris, qu'il faisait danser les chèvres, et cette manière de parler proverbialement est encore en usage dans le pays pour désigner la mauvaise qualité du vin. Voici l'origine que l'on donne à cette locution.

Il y avait, dit-on, à Brétigny un habitant nommé Chèvre. C'était le coq et en même temps le plus riche propriétaire de son village et une grande partie du vignoble lui appartenait. Cet homme aimait à boire et, dans la gaieté que l'ivresse lui inspirait, il avait la folie de faire danser presque à toute heure sa femme et ses enfants. C'était ainsi que le vin de Brétigny faisait danser les chèvres. »

Alexandre Dumas
Le Grand Dictionnaire de Cuisine
 (1873)

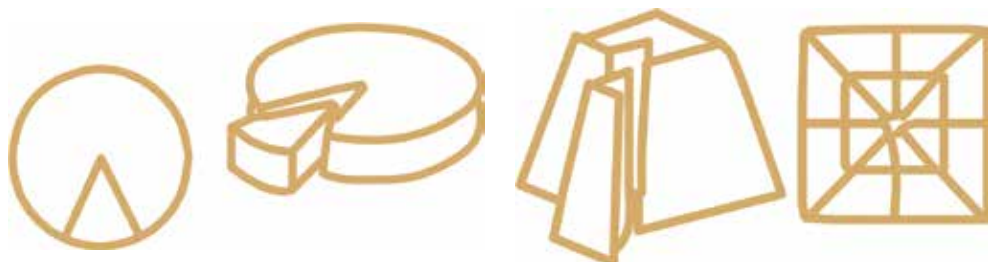
COMMENT DÉCOUPER LES FROMAGES DE CHÈVRE ?



Un chèvre rond ou un crottin se détaille en quartiers



Le rocamadour se coupe en deux



Une pyramide ou un chèvre rond en portions



Une bûche ou une bûchette en rondelles

LES FROMAGES DE CHÈVRE PASSENT À TABLE

Le fromage de chèvre est sans doute l'un des fromages les plus à l'aise en cuisine. Oublions le très traditionnel chèvre chaud sur son croûton et sa salade, pour découvrir quelques-unes des multiples possibilités de ces fromages dont la texture va du crémeux au très sec et le goût du subtil au puissant. Une mousse de chèvre apportera de la douceur et de la délicatesse à un plat alors qu'un crottin très sec, juste râpé sur un risotto lui apportera un puissant parfum caprin. Un chèvre mariné à l'huile d'olive apportera des saveurs inédites.

Il existe quelques plats de cuisine classique intégrant du fromage de chèvre. On peut citer le tourteau fromager, spécialité poitevine consommée lors des repas de noces et qui associait farine, beurre, vanille, sucre œufs et fromage de chèvre frais. Moins connu, le petatou, est une autre spécialité du Poitou, sorte de tourte aux pommes de terre, aux œufs et au fromage de chèvre.

Dans son *Manuel de l'Amateur de Fromage*¹, Colette Bon propose une délicieuse recette de croûte paysannes au fromage de chèvre dans laquelle elle mélange un fromage de chèvre fait avec du fromage blanc et des oignons blancs. Elle nappe des tranches de pains grillés de ce mélange qu'elle recouvre de sauce tomate et d'un peu de thym et quelques lardons avant de faire gratiner au four.

Dans son ouvrage consacré à la cuisine au fromage, Pierre Androuet² propose plusieurs recettes à base de fromage de chèvre dont le claquebitou (prononcer «tiaquebitou»), où il mélange dans une terrine, un fromage de chèvre frais avec du persil, des fines herbes, de la ciboules, de l'estragon, du cerfeuil, du sel et du poivre. Après avoir laisser un peu attendre, «on le consomme en collation avec une bon petit vin du cellier frais et «grimant»». Androuet propose également une recette sucrée des Pyrénées ariégeoise : le «froumatjous» dans laquelle il mixe du fromage de chèvre frais avec du sucre et un parfum anisé.

Financiers au rocamadour et miel de fleur par Michel Roth.



Cigares croustillants au chèvre frais et menthe fraîche par Michel Roth.

1 - Le manuel de l'Amateur de fromage, Colette Bon, Hachette, 1979.

2 - La Cuisine au fromage, Pierre Androuet, Stock, 1978

À L'APÉRITIF

La tomme de chèvre peut devenir le support comestible de savoureuses petites bouchées. Le chèvre frais devient l'ingrédient de petites brioches et le crottin celui de cakes individuels. Pierre-Henry Morel, chef des Magnolias au Perreux-sur-Marne, propose par exemple des cromesquis de chèvre frais, basilic, piment d'Espelette et confit de citron pané dans une chapelure de persil plat, de poudre d'amande et de chapelure Panko (chapelure japonaise très légère).



Tartine d'automne, chèvre, figue, courgette et lardons.

EN SNACKING

C'est le royaume du chèvre frais qui, grâce à sa texture molle se prête à tous les types de préparation. En mousse, accompagné de menthe, de piment d'Espelette et de mozzarella et entouré de feuilles de brick comme dans les cigares croustillants de Michel Roth.

La tomme de chèvre, à la texture souple et ferme, se prépare en burger avec des tomates, des oignons et un vinaigre de framboise. Mais également sur des tartines façon bruschetta. On peut également la rouler dans des crêpes ou des tranches de saumon fumé.

LES PLATS

Quelques dés de chèvre frais apporteront de la gourmandise au velouté de pomme de terre au curcuma de Michel Roth. Quelques tranches de bûche de chèvre trouvent naturellement leur place sur une tarte aux poireaux. Plus étonnant, le banon apportera son puissant goût caprin à un gratin d'artichauts et saumon fumé

LES DOUCEURS

On pourrait croire les desserts réservés au chèvre frais à la douceur légendaire. Pourtant c'est avec les plus rustiques banons et rocamadour, que Michel Roth a réalisé de savoureux desserts. Les congolais au banon et raisins secs, amandes à l'écorce de citron vert se dégustent tels des bonbons. Le financier au rocamadour et miel de fleur s'accompagne à merveille d'une crème fouettée.

**PLUS DE CONSEILS
ET D'IDÉES RECETTES SUR :**
www.fromagesetchefs.com



GRATIN D'ARTICHAUTS, BANON ET SAUMON FUMÉ PAR MICHEL ROTH

« Tandis que, dans un plat à côté,
des fromages de chèvre,
gros comme un poing d'enfant,
durs et grisâtres,
rappelaient les cailloux que les
boucs, menant le troupeau,
font rouler aux coudes
des sentiers pierreux. »

Émile Zola
Le Ventre de Paris

© Fromages & Chefs - Tous droits réservés
www.fromagesetchefs.com

Conception et réalisation : Foliofactory

Photos : Emanuella Cino, Gosselin Graphic, L. Seminel et DR.