



Journées du patrimoine: le fromage et l'affinage - 15/09/12 - Mougins



Etoiles de Mougins - Jérôme Robin - Philippe Callouet © Photos Paule Elliott



>15 septembre 2012
>Paule Elliott

Journées du patrimoine: le fromage et l'affinage

Elue depuis un an « Ville et Métiers d'Art » au titre de la gastronomie, le village de Mougins fête ses journées du patrimoine dans la saveur et l'allégresse de la 7^{ème} édition des Etoiles de Mougins.

Au programme habituel - chassé-croisé de chefs cuisiniers et d'acteurs de la filière gourmande, démonstrations, animations, plateaux média - s'ajoute cette année un espace de conférences dédié aux « Meilleurs Ouvriers de France » (MOF), ce titre ultime qui récompense l'excellence dans une profession.

François Robin, MOF 2011, a captivé son auditoire en décrivant, en une trentaine de minutes et de manière très imagée, l'importance de l'affinage dans la vie d'un fromage.

Cette dernière étape de l'élaboration d'un produit issu de deux transformations, celle du lait en caillé et celle du caillé en fromage, permet de développer et de révéler toutes ses qualités : texture, arôme, goût et croûtages.

Cette opération est le résultat d'une alchimie complexe entre une ambiance, un lieu et le temps. Trois éléments y ont un rôle déterminant : l'eau, l'air et la température. Lorsque l'on affine et élève le fromage, on y apporte des soins délicats et variés selon les familles et le terroir. Les éléments naturels, bois, paille, pierre, terre, sont les alliés qui aident à maintenir et fixer les ambiances des caves. S'y adjoignent les mains expertes et le ressenti personnel: tout comme pour le vin, l'affineur pourra apposer sa « griffe » sur un fromage.

La dégustation d'une buchette de Manon, pur chèvre de Provence, a achevé la démonstration et ravi les papilles de l'auditoire.

L'exposé de Philippe Robin constituait la profession de foi de l'excellente Maison Mons, partenaire de la Fromagerie du Cannet tenue par Philippe Callouet, qui propose des fromages au plus près de la perfection.

Fromagerie du Cannet - 1 Rue de Cannes - 06110 Le Cannet – T +33 4 93 69 10 96

© Photos Paule Elliott
© Channel Riviera 2012. Droits de reproduction et de diffusion réservés

J'aime

1 personnes aiment ça. Soyez le premier de vos amis.

▲ Revenir au début de la page