

FROMAGES RARES VACHE, CHÈVRE, BREBIS, ILS ADORENT LE VIN !

Marier un vin et un fromage : de prime abord, rien de plus simple. Et pourtant, les accords les plus flamboyants ne sont pas toujours ceux que l'on croit. *A fortiori* avec des fromages rares.

Textes de Véronique Richez-Lerouge et d'Olivier Poussier

Comme le vin, le fromage a ses raretés. Si l'on ne présente plus les célébrés de nos plateaux, les saint-nectaire, brie, morbier ou autre comté, quelques dizaines de fromages "oubliés", produits confidentiellement par une poignée de producteurs, voire parfois par un seul, méritent plus que notre attention : ils réclament nos éloges.

Qu'appelle-t-on un fromage rare ? Inconnu ou presque, produit à la ferme et toujours au lait cru, il témoigne d'une histoire locale et n'est souvent connu que des seuls autochtones et des initiés. Héritage transmis oralement par une lignée de producteurs fermiers, il est pourtant un élément du patrimoine culturel de la France, à cent lieues des contingences commerciales et du marketing du temps.

Il est difficile de recenser le nombre exact de fromages "oubliés" parmi les centaines de variétés produites en France. Il faut d'abord exclure les 46 fromages bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP) européenne, soit 11 % du plateau de fromage national. Puis soustraire la cohorte des fromages industriels produits par les géants Lactalis, Bongrain, Bel ou le groupe 3A (soit près de 90 % de notre production, dont une partie des AOP). Ce vaste écrémage accompli, il reste quelques dizaines de fromages véritablement fermiers, dont quelques dizaines de fromages rares artisanaux, élaborés par des gardiens de fabrications ancestrales

disséminés aux quatre coins du pays. Ces produits singuliers égagent et parfois surpassent en finesse et en qualité les champions

reconnus de nos plateaux. Ce sont eux que nous sommes allés dénicher et déguster avec une spécialiste, Véronique Richez-Lerouge (portrait p. 57).

Il était impensable, à La RVF, de déguster ces fromages originaux sans un verre de bon vin pour les accompagner. Expert en la matière, le Meilleur sommelier du monde, Olivier Poussier, vous propose donc, avec chacun d'entre eux, une sélection de crus mettant en valeur leur caractère. Les meilleurs accords entre vin et fromage obéissent à des règles précises mais plurielles. Accords dits "géographiques" entre un vin et un fromage issus du même terroir (notamment avec les fromages de chèvre), accords de persistance ou bien d'opposition, ce dossier explore les pistes possibles.

Au fait, où dénicher-t-on ces raretés ? Il n'existe malheureusement pas de guides complets des fromages comme pour le vin. Les encyclopédies du fameux fromager Pierre Androuet, rédigées dans les

années 80, ne donnent pas la liste exhaustive des fromages rares. Pour vous aider, vous trouverez donc dans ce dossier les coordonnées de quelques-uns des plus grands affineurs de France, tous à même de vous guider dans vos investigations. Vos voyages en France feront le reste : il demeure en effet encore possible de découvrir des fromages de pays, dont l'histoire séculaire accompagne souvent celle du vin. Bonnes découvertes et excellentes dégustations.



MARIAGE DE RAISON. Élevés avec le même soin jaloux, grand vin et fromage artisanal bouleversent nos sens.

LE MAÎTRE AFFINEUR DE ROANNE. En France, ils sont une poignée comme Hervé Mons, à Roanne, à continuer de faire vivre dans leurs caves les fromages confidentiels, ici, de superbes lavoirs produits en Auvergne.

LE FROMAGE

LE CÔNE DU PORT AUBRY
Du bon, du bonnet... à Sancerre !

Voici un fromage insolite. Né dans la même région que le crottin de Chavignol sur les bords de la Loire, il est fabriqué à la ferme du Port Aubry (Cosne-sur-Loire) avec la même technologie que son célèbre cousin le crottin, selon le procédé du caillé lactique. Sa taille et surtout ses formes en imposent.

On raconte qu'il y a une vingtaine d'années, quand le fermier a remis au point ce fromage, cherchant en vain un récipient pour déguster son caillé, il se tourna vers la corde à linge et y aperçut... le soutien-gorge de sa femme. Le bonnet servit de moule, la dentelle égoutta le caillé.

Étonnant à la dégustation, ce chèvre à pâte molle et à croûte fleurie demande au minimum 2 mois d'affinage pour exprimer toute la puissance aromatique caprine, avec un goût de noisette, de champignons des bois et d'arômes de cave. Sa texture dense et lactée, presque poudrée, évolue vers le crémeux piquant dès que l'on s'approche du croûtage naturel qui se colore de penicillium au fil du temps. Son aspect blanc duveté disparaît alors au profit du bleu. À ce stade, le fromage sera un peu plus "raide", développant des saveurs subtiles dominées par le sous-bois. **V. R.-L.**

Son prix : environ 30 € le kg



► **LE VIN QUI LUI VA BIEN, par Olivier Poussier**

UN BLANC DOTÉ D'UNE BELLE ACIDITÉ POUR LE CONTRASTE

Ce chèvre présente une texture crémeuse près de la croûte, mais plus compacte et friable en son cœur. Ici, la clé de l'accord repose sur le contraste. C'est l'acidité du vin qui doit s'opposer au crémeux du fromage. Ma recommandation : un blanc bien acide pour accompagner la persistance du fromage, par exemple le **menetou-salon La Dame de Châtenoy 2010 du domaine de Châtenoy**.

Autres pistes : le mâcon-pierreclos Tri de Chavigne 2009 du domaine Guffens-Heynen et le pouilly-vinzelles Les Quarts 2010 du domaine de la Soufrandrière.



LE MAÎTRE FROMAGER

HERVÉ MONS, À ROANNE

Ce militant a créé l'Internationale des fromagers

Ses parents ont ouvert le premier magasin dans les halles de Roanne en 1964. Aujourd'hui, les six boutiques de cet Auvergnat à la forte personnalité (Roanne, Renaison, Halles de Lyon, Aix-en-Provence, Le Canet et Londres) ne désespèrent pas. Des gastronomes viennent de New York déguster ses raretés.

Consacré MOF (Meilleur ouvrier de France) en 2000, aidé de son frère Laurent, il lance en

2005, sous l'égide du Bocuse d'Or, le concours international des Caseus Award qui réunit l'élite des fromagers. Hervé Mons aime en effet travailler en équipe. « Nous avons une responsabilité vis-à-vis des 127 producteurs avec lesquels nous travaillons, certains sont dépendants de nous. » **V. R.-L.**

► **HALLES DIDEROT**

42300 Roanne.

Tél. : 04 77 70 08 18. Site : www.mons-fromages.com

