TOUR DU MONDE des fromages

Avec plus de 1500 variétés, le fromage est une tradition culinaire française qui serait née sur le vieux continent il y a environ 10 000 ans…

Par **Rosine Lagier.**

En France, il existerait entre 1500 et 1800 variétés de fromage. Au lait de vache, de brebis, de chèvre, de bufflonne ou d'autres mammifères, les fromages sont les produits laitiers les plus consommés par 96 % des Français. Avec une moyenne annuelle de 26 à 30 kilogrammes par habitant et selon les années, la France est le 2e pays consommateur derrière la Grèce. Pas étonnant que se tienne, chaque année le 27 mars, la journée nationale du fromage !

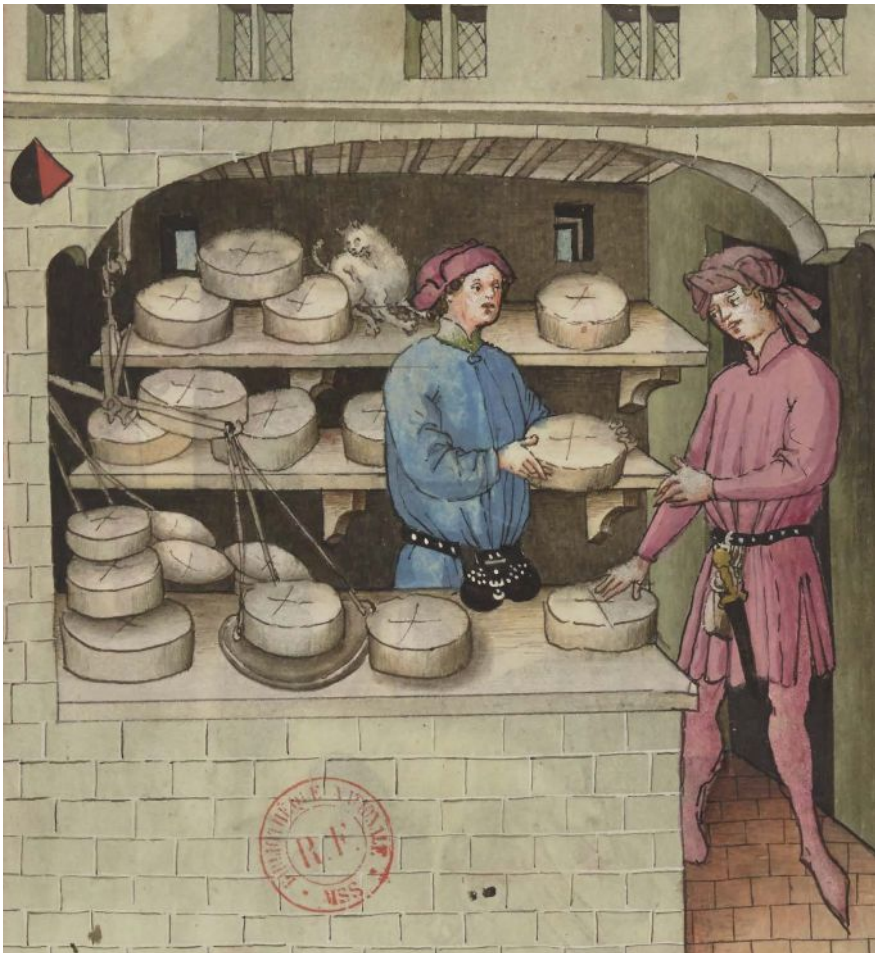
En 2021, plus de 10 millions de tonnes de fromages ont été produits dans toute l'Union européenne. Globalement, la production mondiale croît de 2 % par an pour atteindre 20 651 606 tonnes en 2022.

Un peu d'histoire

Le fromage est relativement récent dans l'histoire de l'humanité car, pour le fabriquer, il fallait du lait et, pour avoir du lait, il fallait savoir domestiquer les mammifères. Il serait apparu au Proche-Orient entre 8000 et 7000 ans avant notre ère, avec la domestication des chèvres et des brebis, puis avec celle des bovins. En Pologne, des archéologues ont retrouvé des morceaux de poteries à trous contenant du fromage et datant vraisemblablement de cette même époque.

Nos ancêtres transportant le lait dans des outres fabriquées avec des estomacs de ruminants, au contact de la présure – enzyme naturellement présente dans les panses –, le lait aurait produit du caillé. Ils découvrent que le caillé égoutté et séché donne un aliment riche qui se conserve bien.

▼ **Échoppe de fromager au Moyen-Âge,** extrait du manuscrit *Tacuinum Sanitatis sur le caseus vetus.*



▲ **La fabrication des fromages d'Auvergne,** *Encyclopédie*, 1768.

EN FRANCE, LA PLUPART DES EXPERTS S'ACCORDENT À DIRE QUE LE PLUS VIEUX FROMAGE SERAIT LE CANTAL : PLINE L'ANCIEN L'AURAIT ÉVOQUÉ DÈS LE PREMIER SIÈCLE DE NOTRE ÈRE. LE CANTAL PREND OFFICIELLEMENT SON NOM EN 1298.

À gauche : BnF/Une création Kashink. / A droite :

Le plus vieux fromage, élaboré à base de lait de chèvre et de brebis, a été trouvé en Égypte en 2010, dans la tombe de Ptahmès, un haut responsable du XIIIe siècle avant notre ère.

En France, la plupart des experts s'accordent à dire que le plus vieux fromage serait le Cantal : Pline l'Ancien l'aurait évoqué dès le premier siècle de notre ère, en décrivant un fromage très estimé venant du Pays de Gabalès et du Gévaudan. Le Cantal prend officiellement son nom en 1298.

La production dans le monde

En 2021, l'Allemagne a produit 2,3 millions de tonnes de fromages : c'est le pays, non seulement le plus gros producteur, mais aussi le plus gros exportateur. La France vient au 2e rang avec plus de 1,8 million de tonnes, suivie à la 3e place par l'Italie qui se classe devant les Pays Bas, avec plus de 1,3 million de tonnes.

Viennent ensuite par ordre décroissant la Pologne, l'Espagne, le Danemark, l'Irlande, la ►

► Grèce, l'Autriche, la Tchéquie, la Belgique, la Bulgarie, la Roumanie, la Lituanie, la Hongrie, la Suède, la Finlande, le Portugal, la Lettonie, l'Estonie, la Slovaquie, Chypre, la Croatie, la Slovénie et le Luxembourg.

AOP et IGP sont des appellations, avec référentiel commun, qui garantissent un lien avec un savoir-faire et une origine géographique. En 2020, La France en compte 54, l'Italie 53, l'Espagne 28, la Grèce 21, le Royaume-Uni 17, le Portugal 12, la Suisse 12 et l'Allemagne 9.

Les États-Unis, qui fabriquent le plus de fromage au monde, ne sont que 6e pays exportateur. Au 2e rang mondial se classe l'Allemagne, puis par ordre décroissant, la France suivie par l'Italie, les Pays Bas, la Pologne, la Fédération de Russie, la Turquie, l'Égypte, le Canada, le Royaume-Uni, le Danemark, l'Argentine, l'Espagne, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Iran, l'Irlande, le Vénézuela, la Biélorussie. L'Inde, bien que plus gros producteur de lait, n'a pas la culture du fromage et donc n'en produit que très peu.

En novembre 2022, au Pays de Galles, 4 434 fromages venus de 42 pays différents ont concouru pour des médailles de bronze, d'argent et d'or devant 250 experts représentant 38 pays différents. C'est le gruyère AOP qui a été nommé – pour la quatrième fois à ce concours – Meilleur fromage au monde. Sur l'ensemble du classement, le Royaume-Uni occupe quatre places, la France et l'Italie trois places, l'Allemagne, l'Espagne et la Belgique ont chacune une place. Hors Europe, seuls les États-Unis ont su se hisser parmi les meilleurs fromages du monde.

Les routes des fromages en France

À l'image des routes des vins, les régions – sentant l'intérêt touristique de ce pilier de notre gastronomie – ont balisé des routes des fromages autour des lieux de production. Souvent, les parcours sont libres, passant d'un fromage à l'autre, d'un musée à un producteur fermier ou un affineur.

▲ **Les fromages d'Auvergne,** *Encyclopédie*, 1768.

En Auvergne, tout en traversant des paysages spectaculaires dessinés par les puys, ces surprenants volcans éteints, plus d'une quarantaine d'étapes sont balisées. Dans le Doubs, le Jura et l'Ain, les routes du comté permettent de visiter plus de cent soixante fruitières nées dans des villages voilà plus de huit siècles, nichées dans les vallées verdoyantes semées de belles forêts. Plus de trois mille fermes produisent le lait et donnent l'occasion d'en visiter : des balades commentées sont proposées. Sur ces mêmes routes, la région produit aussi du morbier, du Mont d'Or, du bleu de Gex et du gruyère.

La route touristique du Munster, au cœur des Vosges d'Alsace, emprunte un tracé de quatre-vingt-dix kilomètres qui serpente allègrement depuis la remarquable Maison du fromage de Gunsbach en direction de la route des Crêtes via La Schlucht, redescend dans la vallée de Munster par le Schnepfenfried et des sites époustouflants.

Les itinéraires des fromages de Savoie sont multiples : plus d'une cinquantaine de sites, très proches les uns des autres, vous font traverser des vallées cernées par les hauts sommets des Alpes. En Poitou-Charentes, les routes du Chabichou et des fromages de chèvre

◄ **Une grotte d'affinage du juraflore,** fort des Rousses.

▲ **La découpe des fromages...** Tout un art !

cumulent plus de trente-trois haltes réparties dans une campagne émaillée de vieux colombiers.

Dans les Pyrénées, la route du fromage Ossau-Iraty fait découvrir les « purs brebis » à travers des paysages très variés dont la plus grande hêtraie d'Europe et le Pic du Midi d'Ossau, le grand classique de la randonnée.

En Île-de-France, découvrez le brie de Meaux, dans le Nord-Pas-de-Calais, suivez le maroilles en Thiérache, son berceau, et en Normandie, à travers bocages et belles prairies, pistez le camembert, le livarot, le pont-l'évêque…

Comment préparer un plateau de fromages presque parfait ?

Qu'il soit de chèvre, de brebis ou de vache, il n'y a pas de repas de famille, de réception, d'apéro sans un beau plateau de fromage. On distingue le doux, le corsé, à pâte pressée (cantal entre-deux, grana padano, parmesan, manchego, cantal, cheddar, tomme de brebis et de Savoie, gouda, mimolette, edam, gruyère, beaufort) ou à pâte molle, à croûte fleurie ou veloutée, comme le brie et le camembert ; ou lavée tel le pont-l'évêque ; à pâte ferme : le chaumes ; persillée comme le roquefort, le stilton, le gorgonzola ou dure, frais, affiné.

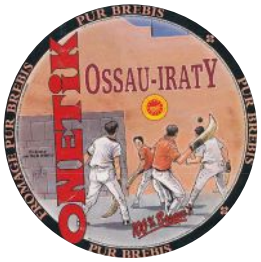
Bien que l'on puisse les consommer toute l'année, les fromages ont une saisonnalité et une durée d'affinage.

Pour 6 à 8 personnes, choisissez 4 à 5 fromages en commençant par ceux de votre terroir ! Il faut compter entre 20 et 40 grammes par personne et par variété, tout dépend de l'appétit évalué de vos invités ! On multiplie par le nombre de convives et de fromages servis pour calculer la quantité à acheter. Évitez les fromages puissants à pâte molle, trop coulants qui, parfois, peuvent être piquants.

Choisissez par exemple un fromage de chèvre frais ; un fromage à pâte molle : camembert ; un fromage à pâte molle et croûte lavée : un maroilles ; un fromage à pâte pressée : un morceau d'Emmental ; un fromage à pâte persillée : du gorgonzola.

Pour un repas plus simple, il est possible de servir un seul fromage à partager comme un camembert. Un plateau de fromage avec plusieurs variétés de pain et de charcuteries fait un bel apéritif : le chèvre s'associe avec le chorizo et le jambon blanc avec l'emmental. ►

▼ **La route des fromages** en France...



© Creative Commons/auteur Line1/icence – attribution Share Alike 3.0 Unported.

◄ **Quelques fromages savoureux** de la Savoie : beaufort, emmental, tomme et reblochon. Ils peuvent se déguster avec un bon vin blanc...

► Placez vos fromages sur un plateau en les espaçant. Faites-les patienter une heure hors du réfrigérateur avant de les servir et avant la découpe de quelques parts, ce qui permet de briser la glace du premier invité qui doit se servir, l'atmosphère n'en sera que plus détendue et conviviale !

Pour rendre votre plateau de fromages plus gourmand, amusez-vous à décliner des palettes de couleurs en le décorant (sans l'encombrer) de fruits frais (minigrappes de raisin blanc ou rouge, demi-figues fraîches, demi-pommes ou demi-poires coupées en lamelles), d'olives, de confitures, de noix, de miels. En été, pensez aux fruits rouges, aux abricots. Les confitures de poire et les miels s'accordent très bien avec des fromages de chèvre frais ; le roquefort se marie à des confitures de mûres ou de myrtilles. La confiture de figues sublime un Brillat-Savarin.

En revanche, les fromages très affinés n'ont pas besoin d'être accompagnés sauf d'une salade verte !

Vins-fromages : quelques mariages heureux...

Autrefois, quand la carte viticole se trouvait plus réduite, les règles étaient simples. En matière de vins, on se limitait soit aux vins du pays soit à un grand classique. Contrairement aux idées reçues, le vin blanc est le vin le plus intéressant pour magnifier votre plateau de fromage mais, grâce aux échanges, il existe aujourd'hui des découvertes à tester.

Forts, piquants, acides, riches en sel, les fromages sont les mets les plus difficiles à marier ! Oublions les cas particuliers pour aborder les généralités. Par simplicité, choisissez un fromage et un vin du même terroir : un gewurztraminer d'Alsace avec un munster, un crottin de Chavignol avec un sancerre. Pour les régions, comme la Normandie, qui ne produisent quasiment pas de vins, n'hésitez pas à servir une autre boisson locale comme un cidre fermier.

Les fromages à pâte pressée, pourvu qu'ils ne soient pas trop puissants et salés, s'accordent bien avec des vins rouges assez taniques : un *brunello di montalcino* ou un *aglianico del vulture* d'Italie, un cabernet-sauvignon de France sont un bon choix. Le parmesan s'associe à l'amarone, rouge sec, riche et puissant d'Italie, la vieille mimolette préfère un syrah rouge aromatique et corsé tandis que le vieux comté ou le cantal se mariera parfaitement avec un vin jaune.

Avec les fromages de chèvres, optez pour du pouilly-fumé, un sancerre, un crozes-hermitage blanc, un pinot blanc d'Alsace ou un sauvignon blanc. Avec une salade de chèvre chaud aux noix, osez un chardonney de Nouvelle-Zélande. Si vous préférez un vin rouge, choisissez un bourgueil, un saint-nicolas-de-bourgueil, un saumur-champigny ou un chinon.

Les pâtes persillées passent par toutes les gammes. Optez pour l'accord parfait roquefort-sauternes ; stilton-porto vintage ou vieux tawny ou ribera del duero. Pour des bleus forts, osez le banyuls rouge, un madère doux ou un tokay de Hongrie.

Le chaource se marie bien avec un châblis blanc sec ; les fromages affinés se plaisent davantage avec un rouge puissant tel le chassagne-montrachet ; le brie s'entend bien avec le chiroubles, rouge fruité ; les fromages de brebis aiment la compagnie d'un blanc comme le jurançon.