



PAYS : France
PAGE(S) : 100-103
SURFACE : 299 %
PERIODICITE : Bimestriel

Arts & Gastronomie

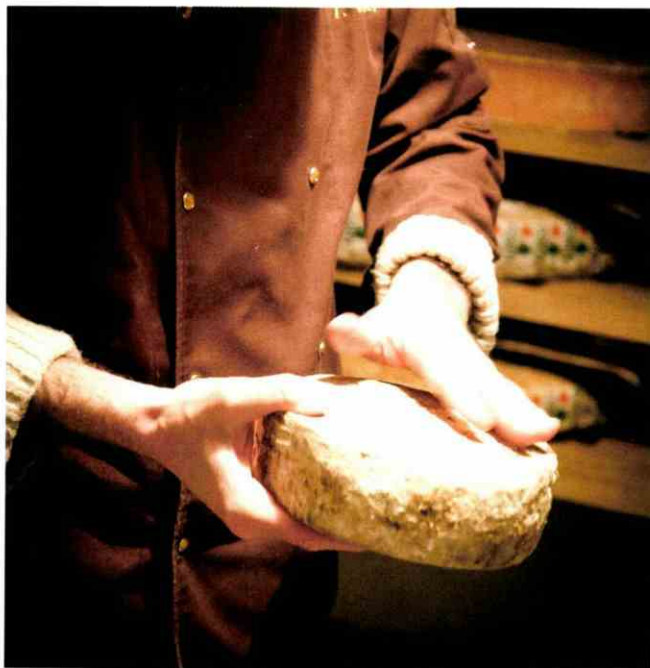
► 21 juin 2015 - N°12



FROMAGE

FRANÇOIS OLIVIER
**AFFINEUR,
LE GARDIEN
DES ARÔMES**

[Texte Clémence Rouyer | Photo Arnaud Dauphin]



Plus qu'une histoire de temps, l'affinage est le fruit du travail de l'homme. Avec pas moins de 90 variétés en cave, François Olivier donne à ses clients, l'embaras du choix.

De quelques semaines pour les chèvres à plusieurs années pour les plus belles pièces de Comté, le temps d'affinage est celui qui leur apporte, caractère et complexité aromatique. Pour que l'alchimie se produise, l'affineur à ses petits secrets, Rencontre avec François Olivier, fromager-affineur, pour une percée dans l'art complexe de l'affinage.

3 HOMMES, 1 FROMAGE

De l'éleveur au fromager en passant par l'affineur, la route du fromage est longue. Dernier maillon de la chaîne, l'affineur apporte au fromage ce petit goût de reviens-y grâce à un savoir-faire mêlant à la fois le respect du temps et l'alliance des gestes qui participent à la révélation cruciale des arômes. Seulement, comme c'est le cas en cuisine, il est difficile de bonifier un fromage qui n'a pas été fabriqué dans les règles de l'art. Pour mieux comprendre les enjeux de cet art, c'est au cœur des prai-

ries normandes qu'il faut se rendre, là où les vaches pâturent un tapis de verdure bien fourni. En effet, si la recette pour obtenir un lait riche et parfumé paraît simple en apparence, c'est un véritable travail journalier auquel les éleveurs sont soumis pour fournir à leur bête le meilleur de la nature. « Plus que la race, il est primordial de bien sélectionner la nourriture que l'on donne aux animaux. Les vaches doivent avoir assez d'espace pour manger à leur faim et se déplacer au rythme qui leur convient », nous indique François Olivier, fromager-affineur du chef [Alexandre Bourdas](#), à Rouen.

Une fois le lait cru récolté, l'éleveur laisse son butin au fromager qui va le « solidifier ». En premier, vient alors la coagulation, période durant laquelle le lait va se cailler grâce à l'ajout de présure, un enzyme issu de l'estomac des jeunes veaux élevés au lait. Se poursuit ensuite l'égouttage, phase qui consiste à retirer une quantité d'eau plus ou moins importante -selon le type de fromage- présente dans le caillé. Si cette étape se révèle comme étant la dernière pour les fromages frais, pour les autres, c'est l'affineur qui est en charge d'en extraire le meilleur.

LAIT

Cru ou pasteurisé ?

Défendu par les artisans-fromagers, le lait cru est la clé d'un fromage riche en goût et en arômes. Face à lui, le lait pasteurisé est favorisé dans les grosses productions dirigées par l'industrie laitière qui ont pour obligation de respecter un certain nombre de règles d'hygiène strictes.

L'AFFINAGE

C'est quoi ?

C'est la période durant laquelle le fromage fermente grâce aux levures et aux champignons qui se développent dans la flore interne et/ou externe du fromage. A l'issue de cette période, le fromage livrera alors sa meilleure palette aromatique.

EN CHIFFRES

Temps d'affinage

Fromage frais, pas d'affinage.
 Chèvres, 2 à 4 semaines.
 Camembert de Normandie, 6 à 7 semaines.
 Roquefort, 10 semaines.
 Tomme de Savoie, 3 à 5 mois.
 Comté, 12-24-36 mois ou plus.

BIBERONNÉ AU FROMAGE

En plus du temps, la maîtrise de l'homme est essentielle à chaque étape de l'affinage, « chaque jour, le lait est récolté matin et soir pour la fabrication des fromages. Nous sommes dépendants de la qualité du lait qui peut fluctuer en fonction du climat, de la saison et bien sûr de la nourriture des bêtes. Notre travail d'artisan est d'être réactif chaque jour en fonction de ce que la nature nous donne. » Confronté aux imperfections qui font partie du jeu, François Olivier a réussi au fil des années à inverser la tendance en les transformant en atout. Afin d'apporter les soins les plus justes, le métier d'affineur demande une très bonne connaissance des fromages. Petit-fils d'épicier et fils de fromager, notre hôte a été formé à bonne école. « Même si je suis né dedans, ça ne m'a pas empêché de faire un tour de France durant lequel j'ai moi-même appris à fabriquer du fromage. » Puis, il complètera son apprentissage en grande distribution et traversera la Manche direction l'Angleterre, dans une fabrique de cheddar. « La France et l'Angleterre n'ont pas la même notion de la qualité. Eux c'est l'hygiène d'abord et nous, c'est le goût. » A son retour, il se met à son compte et se lance pour de bon dans le grand bain.

MAGICIEN DU GOÛT

Si dans sa boutique tout s'apparente à une fromagerie normale, c'est un étage en dessous qu'il faut se rendre pour entrevoir l'étendue de son travail d'affineur. Le long d'un couloir étroit, deux caves renferment près de 90 fromages différents. Exigeant, chaque fromage a besoin de sa propre température et de son propre taux d'humidité pour donner une pâte parfaitement onctueuse et parfumée. « La difficulté principale d'un affineur est de jongler entre les différents types de pâtes. Tandis que les fromages frais devront être séchés, les pâtes pressées cuites (Comté, Beaufort, etc.) nécessiteront quant à elles d'être assouplies. » Ainsi, chaque fromage dispose de son propre programme de soin. Tout juste arrivés, les fromages de chèvre sont déposés sur des pailles de seigle qui absorbent l'humidité et les séchent sans les chauffer. Chaque semaine, les camemberts sont re-

tournés afin de permettre au lait crayeux de se transformer en crémeux. Au stade d'affinage optimal, la croûte affiche des notes rouge-rouille et délivre un parfum d'ammoniaque qui se justifie par la présence d'un pH élevé. Quant aux Tommes et autres Comtés, ils passent le test de la sonde. Ainsi, l'affineur peut apprécier sa texture, ses arômes et son goût. « Je goûte cinq à six fromages par jour mais ça ne se voit pas car si c'est mon garde-manger, c'est aussi ma salle de sport. »

Si affiner un fromage est un véritable savoir-faire, c'est aussi une affaire de goût. Frais ou sec, tendre ou moelleux, crémeux ou croquant, doux ou puissant, à chacun désormais de trouver celui qui lui correspond le mieux.



LES ENNEMIS

Ce qu'il faut éviter

Matière vivante, il est nécessaire de respecter quelques règles afin de conserver son fromage dans les meilleures conditions. Tout d'abord, veillez à limiter les écarts de température : un froid ou une chaleur excessive brûleront les chairs à coup sûr. Oubliez également la boîte en plastique fermée et la cloche -sans trou de respiration- qui plongeront le fromage dans un air trop confiné.

RECORD

De consommation

Avec les années, la consommation de fromage ne cesse d'augmenter. Tandis que les français n'en mangeaient que 3 kg par habitant et par an à l'aube du siècle dernier, ils en consomment aujourd'hui près de 24 kg avec en tête les régions, Rhône-Alpes, Nord et Île-de-France.

LA NORMANDIE, PAYS DU FROMAGE

LA SÉLECTION DE FRANÇOIS OLIVIER



PONT-L'ÉVÊQUE

Bonbon crémeux

Pourquoi il l'aime : En Normandie, on dit de lui que c'est le plus doux des fromages forts. Sa crème à la texture d'un reblochon et sa croûte, la couleur d'un munster.

Famille : Pâte molle à croûte lavée sèche.

Texture : Doux, onctueux, crémeux.

En bouche : Parfum d'étable, herbacé, animal.

Affinage : 7 semaines.

Dégustation : Cidre fruité, vins du Beaujolais.



NEUFCHÂTEL

Cœur puissant

Pourquoi il l'aime : Ne vous fiez pas à sa forme, ce cœur est un condensé de puissance. Plus vieux des fromages normands, il fût pendant longtemps le favori du clergé qui, le prenait comme monnaie d'échange pour payer la dime.

Famille : Pâte molle à croûte fleurie.

Texture : Ferme - Crayeux.

En bouche : Goût rustique, salé, corsé.

Affinage : 1 mois et demi.

Dégustation : Vin rouge corsé, confiture de pomme, pommes de terre chaudes.



CAMEMBERT DE NORMANDIE

Léculsson normand

Pourquoi il l'aime : C'est lorsque la croûte commence à prendre une petite amertume que le camembert est crémeux jusqu'au cœur. Légèrement salé et iodé, celui-ci se compose de lait cru du Cotentin.

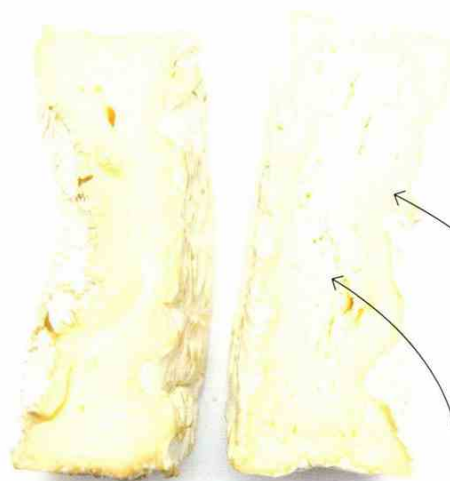
Famille : Pâte molle à croûte fleurie.

Texture : Onctueuse et crémeuse.

En bouche : Beurre noisette - iode.

Affinage : 6 semaines.

Dégustation : Cidre brut, vins rouges jeunes, peu charpentés, calvados.



Reconnaitre un Camembert affiné

À gauche
 Un Camembert affiné à cœur crémeux
 - Crème onctueuse et puissante
 - Croûte fine, ondulée et dotée de tâches rouge-rouille

À droite
 Un Camembert demi-affiné
 - Crayeux, goût acidulé et lacté
 - Croûte épaisse blanche et veloutée

le crayeux

partie crémeuse déjà affinée