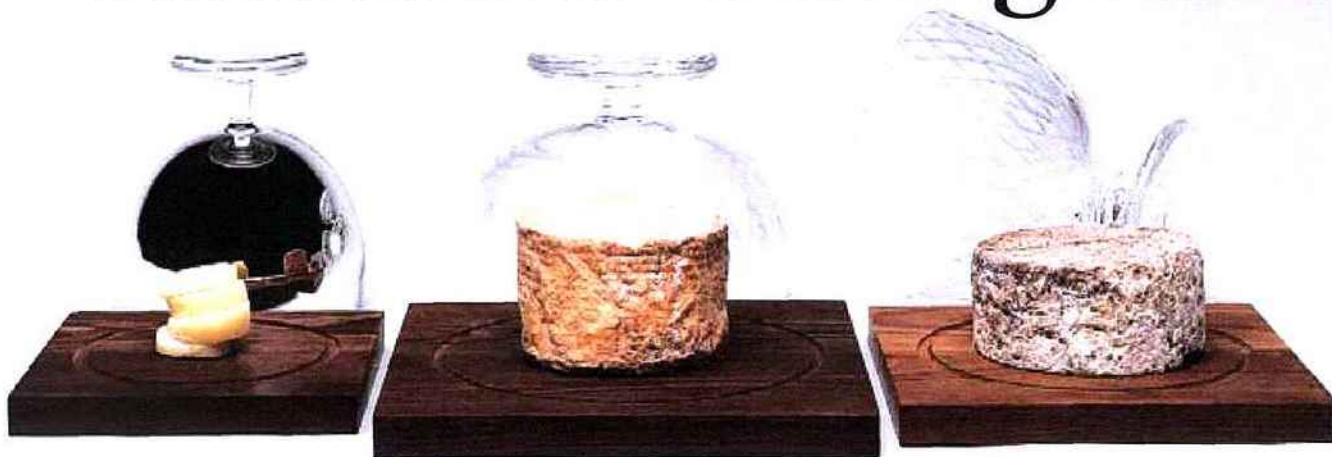




Les nouveaux snobismes fromagers



ERWAN FICHOUL/ARL K FACTORY

ALEXANDRA MICHOT

TENDANCE Pour ses noces avec le musicien Jamie Hince, la très modeuse Kate Moss a fait servir à ses invités les fromages au lait de brebis cru et entier de la fromagerie **Marty** située dans le Tarn. Il n'en fallait pas plus pour que l'on s'interroge sur le retour en grâce des fromages fermiers au lait cru que l'on croyait en voie de disparition. Car, de fait, après des décennies de fromages industriels et pasteurisés, la tendance plébiscite à nouveau les fromages traditionnels, à forte identité régionale et issus de petites productions. « Les clients sont très attentifs à la provenance, à l'authenticité des fromages, ils nous posent beaucoup de questions sur les producteurs et sont très friands de dégustations, de nouvelles découvertes », confirme François Bourgon de la Fromagerie Xavier, récemment récompensé par le titre de meilleur ouvrier de France fromager-affineur. Il voit dans ce retour aux fromages authentiques, l'envie de se réapproprier la culture fromage, dans toute sa diversité. C'est aussi le signe d'un vrai besoin de convivialité, tant fromages et vins restent synonymes de copains et de partage. Ce qui n'empêche pas un certain snobisme inhérent à la « gastronomisation » de ce produit brut qu'est le fromage. Explications.

Extra-vieux de préférence. C'est une tendance lourde dans les néobistros depuis une petite année : ne proposer

Terminés les plateaux tristes coincés entre le plat et la salade. Désormais, les fromages se dégustent finement tranchés à la mandoline ou en snacking et s'accompagnent de champagne !

qu'un seul fromage en majesté, présenté entier et bien en évidence, longuement affiné de préférence. Les stars du moment : le comte vieux de 24 mois et plus, la mimolette extra-vieille, voire le parmigiano-reggiano stravecchio, de 36 à 48 mois d'affinage. On les sert finement tranchés à la mandoline avec des gelées de pinot noir ou de nêfle, pour changer de la classique pâte de coing. L'avantage : cela limite les risques de perte, car un fromage entier se conserve plus longtemps. En prime, cela rassure. C'est pour la même raison que sur les buffets de mariage et dans les cocktails chics, on voit désormais des bries ou des saint-nectaires entiers, starisés comme des grands crus. On adopte l'idée à domicile pour ne pas se retrouver avec des petits bouts de fromages divers après un dîner.

À la petite cuillère. Si, en province, les productions locales tiennent le haut du pavé, dans les grandes villes ou à Paris, où tous les fromages sont représentés, on note le grand retour des ultracremes : la burrata, sorte de mozzarella de vache additionnée de crème, les saint-marcellins très affinés, le vacherin Mont d'Or coulant tiédi au four ou, plus original encore, la torta d'Extremadura, onc-

teux fromage espagnol au lait cru de brebis, qui se creuse à la cuillère. Ludique, régressif, l'ultracremeux souligne le retour du fromage plaisir.

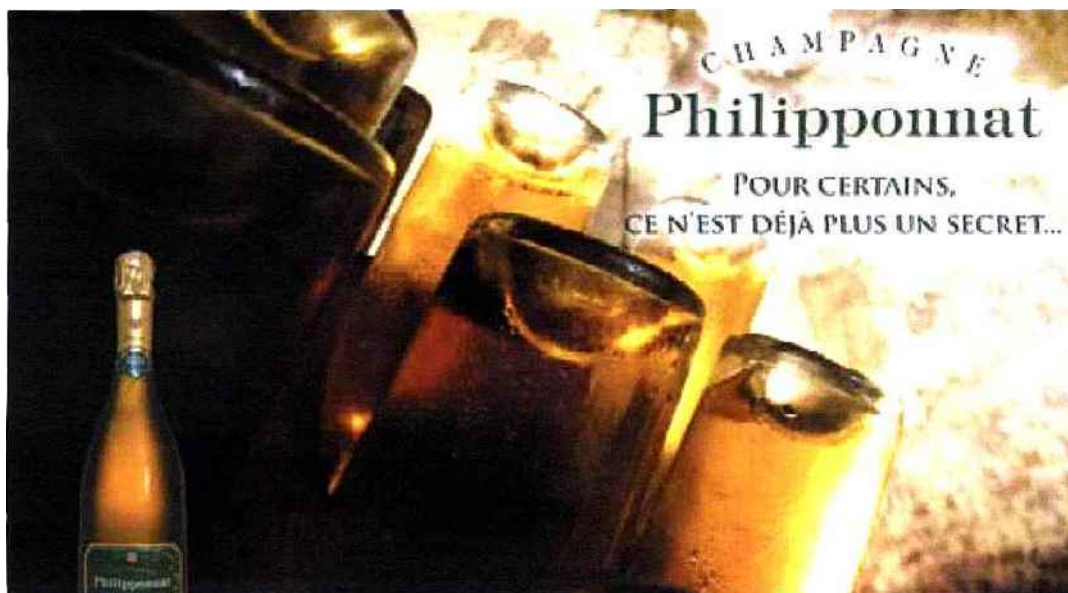
Truffé ou sucré-lacté. Le must hivernal ? Les fromages truffés : coulommier, brie, pecorino, tomme vaudoise, crottin italien, tous s'accordent superbement avec la *Tuber melanosporum*. Imparable dans les dîners chics. On peut aussi ne pas choisir entre fromage et dessert. Le « sucré-lacté », version fromagère du sucré-salé, fait un tabac chez les moins de 35 ans qui apprécient les assemblages inattendus. La très créative Martine Du bois, affineuse réputée pour initier les nouvelles tendances, surprend avec un millefeuille de fourme d'Ambert aux raisins et noix, une terrine de pain d'épices et bleu servie avec du porto blanc ou un fontainebleau agrémenté de crème de marron.

De la mimolette comme des bonbons. Parce que snacking ne veut pas forcément dire malbouffe, la nouvelle mode consiste à présenter la mimolette, le gouda ou le parmesan en morceaux façon petits cailloux. Une forme ludique qui permet de « grignoter sain » ou

d'éviter les gâteaux apéritifs. L'idée, qui permettait aux fromagers de faire goûter leurs produits, a rencontré tellement de succès qu'on vend désormais de la mimolette en sachet à croquer comme des bonbons. Le prédécoupé rencontre tout autant de succès avec les chèvres. À Saint-Germain-en-Laye, Sébastien Dubois prépare des damiers noir et blanc de chèvres cendrés qui se vendent... comme des petits pains. À décliner avec un damier d'Ossau-Iraty et tomme rose d'Espelette.

Cheese party ! L'apéro fromage est en passe de détrôner le brunch, le slunch et autre façons de recevoir avec décontraction. La formule plaît au point de souvent dégénérer en repas fromage (avec ou sans charcuterie). À Arcachon (Gironde), dans le quartier de l'Aiguillon le fromager Rénald propose des plateaux apéro prêts à croquer pour 20 €. Idem du côté de Lille, où l'affineur Philippe Olivier présente en ce moment un « coffret casse-croûte spécial beaujolais » composé de saint-florentin et reblochon fermiers au lait cru, saint-marcellin et tomme de montagne frottée au beaujolais.

Vin blanc, voire champagne ! Le vin rouge sur le fromage ? Une suprématie non justifiée qui n'a que trop duré. Si l'on en croit François Bourgon, ce sont les blancs qui accompagnent le mieux la grande majorité des fromages. Pour un dîner tout fromage, osez imposer « du mâcon, du saucerre, du châteauneuf-du-



CHAMPAGNE
Philipponnat
POUR CERTAINS,
CE N'EST DÉJÀ PLUS UN SECRET...

DEPUIS 1522 www.PHILIPPONNAT.COM

11, rue de Valenciennes, 75013 Paris - Téléphone : 01 47 33 10 00

pape blanc, voire des vins de l'Hérault, très minéraux », suggère Virginie Boularouah, de la Fromagerie parisienne Chez Virginie. Le snobisme du moment : servir du champagne extra-brut (non dosé) sur des chèvres cendrés ou du parmesan. Egalement en vogue, le cidre brut, parfait avec du brie ou du camembert affiné, mais aussi les accords bières-fromages du Nord, voire le sake, actuel terrain d'expérimentation des fromagers qui multiplient les dégustations-découvertes au Japon.

Changez de couteau ! Plus snob encore, proposer un couteau différent par fromage, car on ne coupe pas avec la même lame un chaource et un roquefort. Un couteau de renom serait déjà en train de plancher sur une mallette de couteaux à fromages... Un futur must sur les listes de mariage. ■

Fromagerie Xavier : 6, place Victor-Hugo à Toulouse. Tel. : 05 34 45 59 45.
Sebastien Dubois : 16, rue de Polssy à Saint-Germain-en-Laye.
Tel. : 01 34 51 00 66. **Fromagerie Chez Virginie (Boularouah)** : 54, rue Damremont, Paris XVIII^e. Tel. : 01 46 06 76 54. **Martine Dubois & fils** : 80, rue de Tocqueville, Paris XVII^e. Tél. : 01 42 27 11 38. **Fromagerie Rénaud**. Tel. : 05 56 83 62 47.