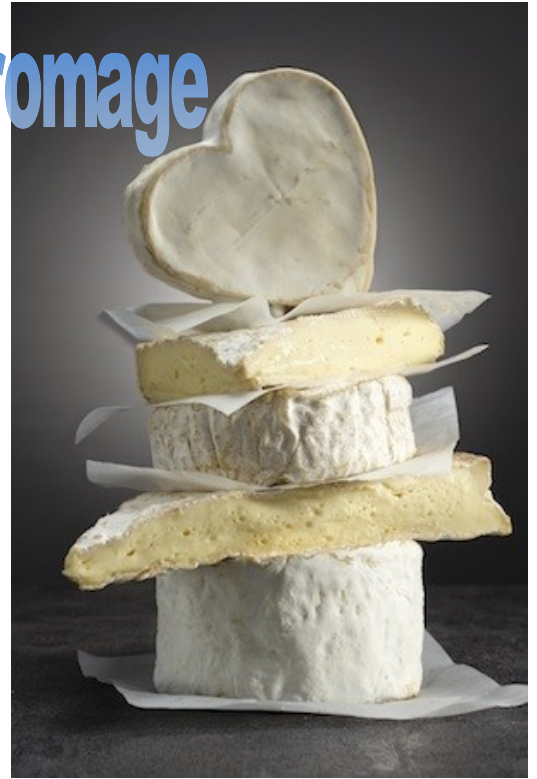


Les différentes variétés de fromage



Il existe une multitude de variétés de fromages, répartis selon 8 familles, établies essentiellement selon la texture de la pâte du fromage.

Les fromages frais ou fromages blancs

Les fromages frais ou fromages blancs sont des fromages qui n'ont pas subi d'affinage. Fromages à la texture onctueuse et fondante, ils sont caractérisés également par leur forte teneur en eau, la matière sèche étant le plus souvent de l'ordre de 23%.

Fromages de couleur blanche, les fromages frais ont une saveur douce, légèrement acidulée, parfois aromatisée.

A l'intérieur de cette famille de fromages, on distinguera trois sous-catégories avec :

- Les fromages frais tels que faisselle et fromage blanc. Ils sont tout deux très riche en eau. A noter que la faisselle tient son nom du récipient qui contient le fromage.
- Les fromages tels carré frais ou petit suisse sont plus fermes et doux, du fait d'un égouttage plus important.
- Enfin chaque région a ses spécialités de fromages frais, comme la brousse de Provence ou les créquets d'Anjou par exemple.

Les pâtes molles à croûte fleurie

Les fromages de cette famille passent par un affinage maîtrisé. Il s'agit de fromages dont la croûte est blanche, de texture duveteuse. La pâte est souple et onctueuse. On leur attribue des parfums de champignon, de levure, de mousse ou encore de terre humide, et leur saveur fait penser aux arômes du champignon, de la noisette et du beurre. Parmi ces fromages, citons les plus connus comme le camembert, le brie et le neufchâtel.

Les pâtes molles à croûte lavée

Ces fromages réputés pour leur odeur forte, n'en sont pas moins appréciés. Ils sont caractérisés par une croûte humide de couleur orangée. La couleur de leur pâte se rapproche quant à elle de la couleur ivoire. Si leur odeur est forte, pour autant la saveur de ces fromages est généralement moins marquée. Parmi les plus connus d'entre eux, citons notamment le pont l'évêque, le maroilles ou le mont d'or.

Les pâtes pressées non cuites

Les fromages à pâte pressée non cuite peuvent être des fromages fabriqués à partir de lait de vache ou de brebis. Le lait peut tout aussi bien être cru ou pasteurisé. C'est la croûte des fromages qui leur donne toute leur saveur et leur arôme. Elle peut être plus ou moins épaisse selon la durée de l'affinage. Le lait également, s'il est de vache ou de brebis, impose son goût aux fromages. On compte une trentaine de fromages à pâte pressée non cuite sur le territoire français. Parmi les plus connus, citons le reblochon, la tome de Savoie, le port Salut ou encore le cantal. Souvent, ces fromages doivent leur nom aux abbayes qui les ont vu naître.

Les pâtes persillées

Les fromages à pâte persillée peuvent être aussi bien fabriqués à partir de lait de vache ou de lait de brebis. Quel que soit le lait, ce sont des fromages que l'on retrouve plutôt dans les régions montagneuses de France. Les plus connus d'entre eux pour le lait de vache sont le bleu ou la fourme d'Ambert, et pour le lait de brebis, le roquefort est un des incontournables.

Les différentes variétés de fromage

Les pâtes pressées cuites

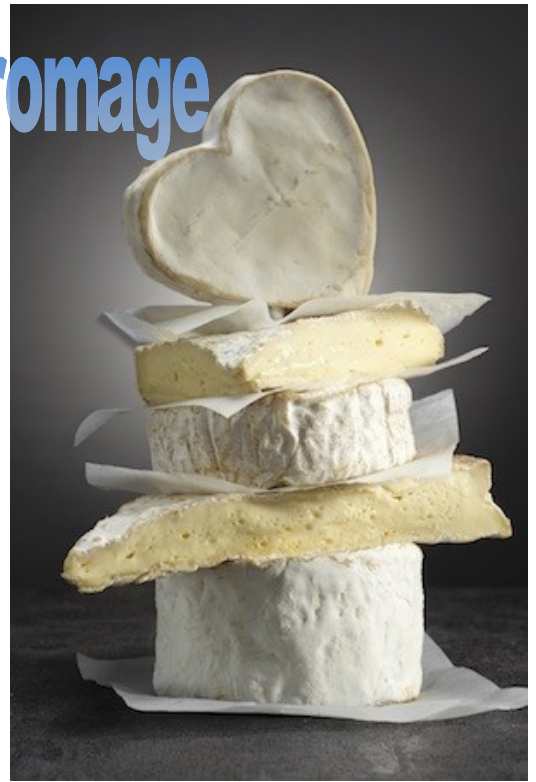
Fromages issus du lait de vache, les fromages à pâte pressée cuite sont parsemés d'ouvertures plus ou moins importantes selon les variétés. Réputés pour leur finesse et leur arôme fruité, leur texture peut être tendre, moelleuse ou ferme. Les plus connus de ces fromages sont le comté, le gruyère, l'emmental ou encore l'abondance.

Les chèvres

Il existe une multitude de fromage de chèvre. Crottins, palets, briques, bûches, bâchettes, pyramides, bouchons, chèvres-boîtes... Ils ont des textures et des goûts bien différents, d'où ressort la saveur caprine. Les fromages peuvent être fabriqués à partir de lait de chèvre cru ou pasteurisé. Certains sont élaborés également à partir d'un mélange de lait de chèvre et de lait de vache, avec malgré tout une proportion de chèvre minimum de 50%. Parmi les fromages de chèvres les plus réputés, citons le chevrotin, le crottin de chavignol, le pélardon, le rocamadour ou encore le chabichou du Poitou.

Les fromages fondus

Les fromages dits fondus sont obtenus par la fonte de fromages ou d'un mélange de fromages. D'autres types de produits laitiers peuvent être également ajoutés à ce mélange, ainsi que des aromates ou épices, sous certaines conditions. La plupart des fromages sont connus sous le nom d'une marque déposée par une entreprise. Il peut s'agir de crèmes de gruyère ou de roquefort, de fondus au noix, de fromages à tartiner, de cubes apéritifs ou de fromages en mini-en-cas.



Question (pas) bête : pourquoi les fromages bleus sont-ils bleus ?

Bleu d'Auvergne, de Gex ou des Causses, fourme d'Ambert ou de Montbrison, gorgonzola, stilton, roquefort, Saint-Agur... Ces fromages, qui peuvent être de vache, de brebis ou plus rarement de chèvre, doivent leur couleur à une merveille de la nature dénommée *Penicillium*.

Le *Penicillium*, un allié précieux

« Bleus » est le nom générique des fromages à pâte fleurie dite « persillée », dont la pâte claire est colorée par des veinures ou des marbrures bleuâtres. Ces fromages à moisissures internes sont fabriqués de la même manière que les autres fromages, mais avec une spécificité : au cours de la coagulation, parfois avant, ou parfois lors du moulage, on lesensemence avec un champignon microscopique de la famille de la pénicilline, le fameux antibiotique qui a révolutionné l'histoire de la médecine. Il s'agit plus exactement, dans ce cas précis, de *Penicillium roqueforti* ou de *Penicillium glaucum*. C'est ce champignon qui est à l'origine des moisissures de couleur bleue. Bien sûr, celles-ci sont désirées et sans danger pour la santé.



Le rôle du piquage

Les fromages à pâte persillée sont affinés dans des caves ventilées car l'oxygène est indispensable au bleuissement. C'est là que la technique du piquage, propre aux bleus, entre en jeu : les fromages sont piqués, à la main ou de façon mécanique, avec de grandes aiguilles. Celles-ci créent des trous permettant de faire pénétrer l'air nécessaire au bon développement des moisissures de *Penicillium*. Ce dernier ayant à tendance à se répartir du centre vers les bords, les bleus sont les seuls fromages qui s'affinent de l'intérieur vers l'extérieur.

Le cas du bleu de Termignon

Les moisissures de ce fromage rare et original, produit par une poignée de fromagers savoyards entre juin et septembre, sont spontanées. Concrètement, la pâte n'est pasensemencée avec du *Penicillium*. Magique ? Presque ! En réalité, les vaches à l'origine du bleu de Termignon se nourrissent de végétaux sur lesquels se trouvent des moisissures. Celles-ci passent dans le lait puis dans le fromage. La technique du piquage reste utilisée pour favoriser leur prolifération.

Dans tous les cas, ce sont ces précieuses moisissures qui donnent leurs arômes caractéristiques aux bleus, produits phares du patrimoine fromager.

Pourquoi y-a-t-il des trous dans l'Emmental ?

On ne le répètera jamais assez : le seul fromage à avoir de (gros) trous, c'est l'[Emmental](#) ! Le Gruyère suisse, lui, n'en a que de façon exceptionnelle, et ceux du Gruyère français ne sont pas plus gros qu'une cerise. Mais après tout, pourquoi l'Emmental, lui, a des trous dans sa pâte ?

Tout le monde l'aime

Fromage de lait de vache à pâte pressée cuite, l'Emmental est le plus gros fromage français : 75 kg par meule ! Fabriqué depuis le milieu du XIXe siècle, il est l'un des fromages les plus consommés en France. Produit dans toute la France, deux variétés d'Emmental sont protégées par un signe de qualité : [l'Emmental IGP de Savoie](#), ainsi que [l'Emmental français Est-Central Label Rouge, dit « Grand Cru »](#).



Le secret est dans l'affinage

Une fois les meules formées, après caillage du lait et pressage, on les immerge dans l'eau salée pour permettre la formation d'une croûte. Ensuite débute un affinage de 45 jours, dans des caves un peu fraîches. Les meules sont ensuite transférées dans des caves plus chaudes, à 20-25°. Une fermentation bien spécifique débute alors : sous l'effet de la chaleur, des bactéries libèrent à l'intérieur de la pâte du gaz carbonique (jusqu'à 150 litres!). Ne pouvant s'échapper des meules dont la croûte est imperméable, ces bulles de gaz créent des trous (dits aussi « ouvertures » ou « yeux ») dans la pâte. C'est également ce qui explique que les meules plates au début de l'affinage deviennent peu à peu bombées, sous l'effet de la pression.

Les trous, c'est le goût !

Ces trous sont l'identité de l'Emmental et permettent de savoir si le fromage est correctement affiné. L'affineur « sonne » régulièrement le fromage avec un petit marteau pour vérifier l'évolution de la meule : les trous font caisse de résonance, comme un tambour. Il peut aussi sonder l'Emmental en prélevant un cylindre de pâte. S'il trouve deux ou trois trous, le fromage est « bien ouvert » et a fini son développement. Il est alors stocké à nouveau en cave froide, pour stopper la formation des trous.



Alors, plus d'excuse pour confondre Gruyère et Emmental : suivez les trous !

Fromages : sachez lire les étiquettes !

Depuis le 27 avril 2007, un nouveau décret sur l'étiquetage de la matière grasse rend l'information plus lisible pour le consommateur, car elle est exprimée sur le poids total du produit fini, soit le fromage tel qu'on le consomme. C'est désormais la quantité de lipides (ou matières grasses) pour 100g de fromage qui est affichée. Ce principe d'étiquetage est actuellement celui de tous les autres produits alimentaires. Démonstration pratique.

Matières grasses et idées reçues

Avant cette date, le taux de matières grasses (MG) était noté sur le poids sec du fromage, c'est-à-dire sur la partie du fromage dont on a extrait l'eau. D'où la confusion encore fréquente de certains consommateurs pensant à tort que le fromage est un aliment très gras, lui conférant une « mauvaise réputation » diététique. Autre idée reçue : on pense souvent que les fromages à pâtes molles (type camembert) sont plus gras que ceux à pâtes dures (type tomme), probablement du fait de leur consistance crémeuse. Or, il n'en est rien : les pâtes molles contiennent plus d'eau, donc proportionnellement moins de matières grasses que les pâtes dures.



Quelques exemples pratiques

- Un camembert étiqueté « 45 % de matières grasses » (ancien étiquetage), est actuellement étiqueté à 21 % de MG. Le camembert contient en effet 54g d'eau pour 100g de fromage, ce qui pour une portion de 40g ne représente que 8.5g de lipides
- Le comté ou l'emmental à 45% de matières grasses (ancien étiquetage), contiennent moins d'eau (38g d'eau pour 100g de Comté), ce qui explique leur nouvel étiquetage à 28 % de matières grasses. Pour une part de 30g de ces fromages à pâte dure, il y a 8.5g de lipides
- Un fromage blanc à 40% de matières grasses (ancien étiquetage), contient 80g d'eau pour 100g de fromage blanc, soit seulement 8% de matières grasses, donc 8g de lipides pour un bol de 100g

Les nouveaux taux à connaître

Alors on oublie les 30, 40 ou 45% de matières grasses, et on retient les nouveaux taux :

- Fromage frais (type Saint Môret) : 3.18% de M.G.
- Camembert : 21% de M.G.
- Fromage fondu : 21.7% de M.G.
- Munster : 28,5% de M.G.
- Emmental : 28.6% de M.G.
- Cantal : 30,3% de M.G.
- Roquefort : 32% de M.G.

Regardez désormais les étiquettes d'un autre œil, n'ayez plus peur des fromages !

A chaque fromage son couteau

A pâte dure ou à pâte molle, [tous les fromages](#) méritent leur couteau ! Petit guide pratique pour savoir quoi couper avec quel outil.

Les couteaux

Sur un plateau de fromage, il faudrait au moins 3 couteaux différents :

Un **couteau recourbé à double pointe traditionnel**. Il permet de couper puis de piquer le morceau pour le mettre dans son assiette. En prévoir deux différents au moins pour éviter de mélanger les goûts...

Un **couteau en forme d'amande**, à manche court, dit « ciselet », réservé aux pâtes dures extra-vieilles, type Sbrinz ou vieux [comté](#), pour les découper en éclat. Si vous n'en avez pas, vous pouvez improviser avec un couteau à huître ! On peut aussi utiliser une raclette qui permet de détacher des copeaux, à la fois décoratifs et savoureux.

Un **couteau ajouré** pour couper les pâtes molles un peu coulantes ([Coulommiers](#), brie, camembert) sans qu'elles n'attachent à la lame.



D'autres ustensiles

Mais il n'y a pas que le couteau pour couper et servir le fromage dans les règles de l'art !

Chez le fromager, on utilise aussi un **fil coupant** qui permet de couper nettement les fromages à pâte persillée. La « lyre » permet ainsi de détailler [fourme d'Ambert](#) ou de [Montbrison](#), et même roquefort.

La tête-de-moine suisse et sa forme cylindrique se transforment en beaux copeaux très élégants grâce à la **gironne** qui se plante en son milieu. Tournez, et les rosaces apparaissent !

Ne pas oublier l'**économome**, qui s'avère d'un précieux secours pour les pâtes extra-dures : parmesan, [beaufort](#) ou comté, qui se détachent alors en jolis copeaux, à laisser fondre sur la langue ou à déposer sur un velouté brûlant.

Enfin, certains fromages peuvent se servir... à la cuillère, tant ils sont tendres et coulants.

Plonger une cuillère au cœur d'un vacherin Mont d'Or, dans sa boîte d'épicéa, c'est une expérience entre le fromage et le dessert !

A chaque fromage son pain !

Pâte molle, pâte dure, fromage frais, fromage bleu... Devant tant de saveurs et de textures fromagères, quel dommage de ne proposer qu'un seul pain ! Conseils de dégustation pour trouver le bon pain pour [chaque fromage](#).

Un processus commun

Le pain et le fromage ont un artisan commun : le temps. Il assure la fermentation du levain et des arômes du pain, et c'est également lui qui est à l'œuvre dans l'affinage des fromages. Ils étaient donc faits pour s'entendre ! Plus ou moins acide selon l'utilisation de levure de boulanger ou de levain traditionnel, le type de farine utilisé (plus ou moins complète, de céréales variées) et sa garniture (fruits, oléagineux, graines...), la diversité des pains est à explorer pour mettre le mieux en valeur les goûts des fromages.

A chaque fromage son pain ! (suite)

Le pain de campagne, champion toutes catégories

Celui qui s'harmonise avec le plus grand nombre de fromages demeure le pain de campagne, à la croûte épaisse et au cœur très tendre. Son bon goût céréalié et sa légère acidité ravivera le goût des fromages frais et ne flanchira pas devant le [Maroilles](#) ou d'autres fromages plus puissants : il reste le support de goût le plus adapté à tous les types de fromage. Ses grandes tranches se prêtent également bien à des variations chaudes type bruschetta ou croque-monsieur.



La baguette aime les bonnes pâtes (molles)

Emblématique du pain « à la française », une baguette bien cuite et croustillante est délicieuse avec les fromages du type camembert (pâte molle à croûte fleurie). [Brie](#) et [Chaource](#) par exemple apprécient son croquant et sa douceur, qui contrastent avec leur crémeux. Lorsque la baguette est saupoudrée de graines (sésame, pavot, tournesol, lin...), c'est encore meilleur et cela permet de varier les plaisirs.

Le pain de seigle

D'habitude réservé aux fruits de mer, le pain de seigle révèle des arômes tourbés dans les [fromages bleus](#) (fourme d'Ambert, bleu du Vercors...). Il est aussi étonnant avec tous les fromages d'Auvergne, tels le Cantal, le Salers et le Saint Nectaire. Bonus : il se conserve mieux que le pain blanc – deux à trois jours en restant moelleux -, à condition d'être emballé dans un torchon propre.

Les pains aux fruits

Enrichis de fruits secs (abricots, figues), ils rendent les tartines encore plus gourmandes. Plus sucrés, ils sont très agréables sur des fromages puissants, comme l'[Epoisses](#), et adoucissent les fromages à pâte persillée. Ensuite, c'est une question de goût : raisins secs et [Soumaintrain](#), figues et [Morbier](#), abricots et [Reblochon](#)... osez !

Les pains aux oléagineux

Aux noix, aux noisettes ou aux amandes : ils ont une touche croquante et un plus de saveur qui ira bien avec le [Comté](#), le [Beaufort](#) et toutes les tommes, déjà riches de saveurs noisettées.

Sans oublier...

Le pain aux olives et la tendre fougasse à l'huile d'olive sont délicieux avec des fromages frais, du Saint Marcellin, du Saint Félicien ou des petits fromages de chèvre.

Certains pains sont relevés d'une touche d'épice : si les graines de cumin sont parfaites avec le Munster, elles sont goûteuses aussi avec le Livarot et étonnantes avec du vacherin Mont d'Or. Le pain au curcuma fait merveille avec du gouda et de la [mimolette](#), qui aiment aussi le pain noir à l'allemande, le dense « pumpernickel » au goût de réglisse.

Et dans les pains, pensez aussi au pain d'épices qui, légèrement toasté, fera [fondre de plaisir les fromages bleus](#). Alors, plus de plateau de fromage sans choix de pain !

Fromages de Bourgogne

FROMAGE DE CHEVRE Lait cru

Poiset au Marc	Cosne de Port-Aubry	Tome de chèvre fermière
Chèvre fermier affiné	Chèvre fermier frais	Dôme des Belles Fontaines
Faisselle de chèvre de la Pierre-qui-Vire	Tomme de chèvre de la Pierre-qui-Vire	Vézelay
Apérichèvre	Baratte de chèvre	Bouchon aromatisé
Bouton de culotte	Charolais	Clacbitou
Faisselle carrée de lardu	Lardu	Mâconnais
Marcigny	Mini Clac	Persillé du Beaujolais chèvre
Racotin	Tommette pure chèvre de Cluny	

Lait pasteurisé

Persillé du Beaujolais chèvre	Fondant de Port-Aubry
-------------------------------	-----------------------

FROMAGE DE VACHE Lait cru

Trinquelin	Tomme des moines grise et rouge	Soumaintrain
Boule aux herbes	Brillat-Savarin	Chaource
Fromage blanc de la Pierre-qui-Vire	Le Paillou	Pierre-qui-Vire affiné
Pierre-qui-Vire affiné au Petit Chablis	Mâconnais	Marcigny
Persillé du Beaujolais vache	Le Rond Pis	Langres
Le Petit Gourmand	Palet de Bourgogne	Le Perrière Berthaut
Le Petit Creux	Plaisir au Chablis	Roche Fontaine
Le Sainte Colombe	Tomme de l'Auxois	Abbaye de Cîteaux
Aisy Cendré	L'Ami du Chambertin	Cendré de Vergy
Colombier de Sivry	Epoisses	Kéron de l'Auxois

Lait pasteurisé

Petit Vougeot	Prestige de Bourgogne	Régal de Bourgogne
Trou du cru	Affidéllice	Délice de Pommard
Fleur de Nuits-Saint-Georges	Fromage des Vignerons	Val d'Osseux
Persillé du Beaujolais vache	Régal des moines	Délice de Bourgogne
Délice du crémier	Fromage de Troyes	Paillé de Bourgogne
Pié d'Anglois	Saint-Florentin	