

Culture Bleu – Épisode 04 – Fromages bleus

[00:00:00] **Delphine Peresan-Roudil:** Aujourd'hui, nous allons à la rencontre de différents bleus. Ils sont cendrés ou moisissés, mais toujours délicieux. Ce sont les fromages bleus.

[00:00:09] **Pierre Vimond:** Mais pour autant, c'est extrêmement intéressant de se pencher sur cette question du fromage par ce prisme-là, parce qu'on couvre des productions qui sont extrêmement différentes. Et pourtant, en effet, leur point commun, c'est la couleur bleue.

[00:00:20] **Delphine Peresan-Roudil:** Pour nous accompagner dans cette rencontre au sommet entre deux sujets qui me tiennent particulièrement à cœur, j'ai demandé de l'aide à Pierre Vimond. Pierre est fromager : il a longtemps travaillé chez le très réputé Quatrehomme, qui est fromager affineur à Paris et meilleur ouvrier de France. Désormais à son compte, Pierre a longtemps organisé des ateliers de dégustation et c'est dans ce cadre que j'ai fait sa connaissance et aujourd'hui, il est prof de fromage.

[00:00:57] **Pierre Vimond:** J'ai eu la chance de pousser la porte d'un centre de formation qui est dans le 18^e à Paris, dans l'idée de donner des cours, de partager ma passion pour le fromage à des gens qui s'intéressaient à faire une reconversion de fromager. Et depuis trois ans maintenant, je donne des cours à une petite centaine d'élèves par an, qui sont des gens qui ont entre 18 et 62 ans cette année et qui ont envie de faire de la crèmerie-fromagerie leur nouveau métier, soit assez tôt dans leur carrière, soit assez tard.

[00:01:33] C'est un métier qui est passionnant parce qu'il me permet de coupler deux choses que j'adore, le fromage et transmettre les choses que j'ai apprises. Donc nous, on fait intervenir uniquement des professionnels ou quasi exclusivement des professionnels, donc qui ont une boutique, qui savent de quoi ils parlent, qui ont un quotidien de crémier-fromager et puis qui viennent passer une demi-journée ou une journée par semaine à expliquer différents sujets. Ça peut être la réception de marchandises, la gestion des stocks, mais ça peut être aussi dans le cas d'Alexandre, au moins une fois par an, un grand cours d'une journée sur les fromages du monde.

[00:02:10] **Delphine Peresan-Roudil:** Alexandre, c'est l'un des fondateurs de la fromagerie parisienne COW. Un mot qui est à la fois l'anglais de « vache » et l'acronyme de *Cheese of the World*.

[00:02:19] Comme son nom l'indique, cette caverne d'Ali Baba propose des fromages du monde entier, soigneusement sélectionnés pour que les gourmets français puissent élargir leurs horizons. J'accompagne Pierre devant l'étal très garni pour préparer la sélection de fromages bleus.

[00:02:37] **Pierre Vimond:** Et puis on va commencer à regarder ce qu'on peut attraper de bleu dans toute cette histoire. Moi, j'en vois déjà quelques-uns qui sont les plus faciles à identifier : c'est les bleus... ceux auxquels on pense tout de suite comme les Roqueforts, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert. Et puis bien évidemment, comme on est dans une fromagerie monde, on a aussi des bleus qui viennent d'Angleterre. Il y a l'air d'y avoir un Bleu irlandais. J'en aperçois un qui vient d'Allemagne, donc on va avoir de quoi se mettre sous la dent.

[00:03:12] **Delphine Peresan-Roudil:** Je vois du gorgonzola, donc l'Italie est là.

[00:03:13] **Pierre Vimond:** Exact, l'Italie est là, toi, tu l'as repéré avant moi ! C'est encore un autre type de Bleu, effectivement. Et puis après, il y a d'autres reflets bleus qui apparaissent un peu plus loin dans la vitrine, qui sont plutôt sur des fromages de chèvre. Et il y a même deux sortes de bleus différents. Alors, on va avoir l'embarras du choix.

[00:03:38] **Delphine Peresan-Roudil:** Est-ce que tu as déjà un peu une idée de ce que tu vas choisir ?

[00:03:40] **Pierre Vimond:** Alors moi, j'ai bien envie de prendre un très grand traditionnel qui est la Fourme d'Ambert. Ça, c'est un des fromages que j'aime beaucoup et puis là, qui est disponible en version fermière et au lait cru, ce qui n'est pas la majorité des productions, donc c'est l'occasion d'en profiter.

[00:04:02] Et puis à côté, il y a un truc un peu ovni qui nous tend les bras, qui s'appelle le Shropshire, qui est un fromage d'Angleterre qui lui a la particularité d'être de couleur orangée parce qu'on utilise un colorant alimentaire à l'intérieur pour la couleur orange. Mais ça n'empêche pas que c'est aussi un bleu ! Donc il est bleu et orange, ce qui n'est pas classique.

[00:04:23] **Delphine Peresan-Roudil:** Effectivement, il y a des couleurs qui claquent, on ne peut pas passer à côté de celui-là.

[00:04:29] **Pierre Vimond:** Ce sont des grands marketeurs, les Anglais, ils sont très forts, mais derrière ça, il y a d'excellents fromages, donc on ne peut pas vraiment se plaindre.

[00:04:38] Et puis après, côté chèvre, j'aperçois sur ce qui a l'air de s'appeler la Fleur de Braslou une moisissure bleue qui me plaît bien. Et ça, c'est un petit fromage carré qui a l'air de faire quatre centimètres de côté et qui a l'air d'être bien sec. Et ça, je pense que ça va être très plaisant. Ça a l'air de venir de Touraine. Et un peu plus loin, dans la version des fromages cendrés, on a un Chabis qui vient plutôt du Poitou et qui lui est plus frais et est aussi cendré. Et là, le bleu, il vient d'un tout autre ingrédient, qui est la cendre végétale, dont on parlera tout à l'heure.

[00:05:26] Alors, on voulait quelques fromages bleus, mais bleus sous trois aspects différents. On va commencer par un Chabis... qui vient de Chinon, c'est ça ?

[00:05:42] **Delphine Peresan-Roudil:** Pendant que Pierre fait part de sa sélection à Alexandre, qui nous donne quelques précisions sur leurs producteurs, rendons un petit hommage à l'incroyable diversité des fromages bleus du territoire français.

[00:05:54] **Pierre Vimond:** OK, et allons-y, on va prendre un comme ça...

[00:05:59] **Delphine Peresan-Roudil:** Roquefort, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Fourme de Montbrison, Bleu du Vercors-Sassenage, Bleu d'Auvergne, Bleu de Laqueuille, Morbier, Bleu de Termignon, Bleu de Bresse, Bleu de Langeac, Bleu de Costaros, Bleu de Séverac...

[00:06:17] **Pierre Vimond:** Et puis on a l'air d'avoir un bleu vert intéressant sur le Braslou...

[00:06:24] **Delphine Peresan-Roudil:** Valençay, Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher, Mâconnais, Charolais...

[00:06:32] **Pierre Vimond:** On va te prendre un morceau de Fourme d'Ambert !

[00:06:36] **Delphine Peresan-Roudil:** Bleu de Florèze, Bleu des Basques, Bleu de Thiézac, Bleu de Beauce, Bleu de Bonneval, Bleu de Corse, Bleu du Haut-Jura, Bleu du Quercy, Bleu de Sainte-Foy.

[00:06:50] **Pierre Vimond:** Bien bleu... très bien! Et puis, on va finir avec le Shropshire, histoire de varier les plaisirs.

Delphine Peresan-Roudil: Ça, j'en ai jamais goûté.

Pierre Vimond: Et bien euh tu as peut être goûté du Stilton ? Stilton et Shropshire, c'est vraiment une recette très similaire... Euh ouais, très bien ! C'est pour, oui, c'est pour manger tout de suite (rire).

[00:07:28] **Delphine Peresan-Roudil:** On va déguster ça à côté ? Super, merci beaucoup !

[00:07:50] Alors, on a devant nous quatre fromages qu'on vient de choisir, que tu viens de choisir et de sélectionner avec beaucoup, beaucoup de soin. On a quatre couleurs, nuances de bleu assez différentes. On va parler de moisissure, on va parler de cendre, on va parler de fromage qui passent pas forcément la douane, on est lucide là-dessus, mais tout ça est comestible ?

[00:08:09] **Pierre Vimond:** Tout ça est absolument comestible. Tout ce qui se passe sur la croûte d'un fromage n'est pas dangereux pour la santé. Alors évidemment, dans la mesure de ce qu'on maîtrise dans une fromagerie ou dans une cave d'affinage, parce que bien évidemment, tout ça, ce sont des endroits qui suivent des protocoles de nettoyage très stricts pour faire en sorte qu'il n'y ait pas de

contamination sur des produits, quand bien même ils seraient arrivés sains dans ces lieux-là. Donc il faut toujours quand même faire bien attention aux environnements et à la propreté des environnements dans lesquels on transforme, on affine et on stocke ces fromages.

[00:08:43] **Delphine Peresan-Roudil:** Alors il y a un ordre, dans les dégustations fromage. Parce que tu as aussi organisé des dégustations... Comment savoir dans quel ordre manger les fromages ?

[00:08:53] **Pierre Vimond:** Alors, moi, j'essaie toujours de faire déguster les fromages dans un ordre de puissance... chronologique disons, du plus doux au plus fort, sachant que juste à l'œil parfois on peut se planter. Et que la puissance ou la force d'un fromage... Entre deux bleus par exemple, entre notre Fourme d'Ambert et notre Shropshire, là, j'ai ma petite idée. Je pense que la Fourme d'Ambert est plus douce et que le Shropshire est plus prononcé. Mais quand on change totalement de famille de fromage, entre mon petit chèvre bien sec par exemple, et ma Fourme d'Ambert, je vais avoir tendance à privilégier d'abord le chèvre, puis la Fourme d'Ambert. Mais, en soi, il est fort possible que mon chèvre soit quand même bien intense.

[00:09:39] Donc c'est un dilemme immense sur le choix de l'ordre des choses. On va trancher parce qu'on a deux chèvres et deux persillés, donc on va les déguster les uns après les autres. Mais c'est vrai que j'ai coutume de dire aussi dans les dégustations qu'il ne faut surtout pas se priver d'aller grignoter un morceau de ce qui nous fait de l'œil. Parce qu'avant toute chose, quand on est autour d'un plateau de fromages, l'essentiel c'est de se faire plaisir.

[00:10:06] **Delphine Peresan-Roudil:** Donc on commence par... ?

[00:10:07] **Pierre Vimond:** On commence par le Chabis, donc le fromage de chèvre de Chinon, qui lui est un peu plus jeune. Enfin « demi sec », comme disait Alexandre tout à l'heure, dont le bleu provient de la cendre.

[00:10:18] C'est un bleu gris, qui est assez sombre, mais qui est petit à petit recouvert par une fine pellicule blanche. Donc qui est une levure qui pousse sur les fromages à partir du moment où on les met en affinage. L'affinage, c'est tout simplement le temps et la condition dans laquelle on laisse les fromages vieillir pour qu'ils deviennent délicieux.

[00:10:40] Donc là, sur notre fromage, il y a ce mélange de bleu qui est lié à la cendre végétale et puis le blanc qui recouvre un peu cette cendre végétale. Elle va être utilisée essentiellement sur des fromages de chèvre, et donc on va brûler du bois, on va récupérer de la cendre bien noire et puis on va la mélanger... Cette fine poudre qu'on va obtenir, on va la mélanger souvent avec du sel et au moment de saler les fromages, on va saler et cendrer à la fois. Ça va permettre de protéger les fromages d'attaques microbiennes ou tout simplement de petites bestioles qui peuvent se promener dans les fromageries.

[00:11:19] Alors là, je parle évidemment d'un moment où les normes sanitaires n'étaient pas celles qu'elles sont aujourd'hui. C'est des vieilles tactiques de protection des fromages qui ont encore cours parce qu'on préserve la tradition. Et puis aussi parce que la cendre, c'est un élément qui est très basique, donc qui a un pH très élevé. Sans vouloir faire du trop technique, c'est un élément qui va être utile parce que le fromage, lui, c'est un élément assez acide. Et que tout le travail du fabricant et ensuite de l'affineur, c'est de remonter le pH, de diminuer un peu l'acidité du fromage. Quand vous goûtez un fromage très frais, il va avoir des notes assez acidulées, un fromage plus affiné va être généralement plus rond, plus équilibré.

[00:12:02] **Delphine Peresan-Roudil:** Donc là est-ce qu'on est sur un lait cru ou un lait pasteurisé ? Et est-ce que tu peux nous expliquer la différence ?

[00:12:09] **Pierre Vimond:** Oui, le Chabis, ici, c'est du lait cru, fromage au lait cru. Ça veut dire que le lait n'a pas été chauffé entre le moment où il est sorti du pis de l'animal et le moment où il a été transformé en fromage, donc le moment où il a été caillé, coagulé pour en garder la partie solide et rejeter la partie liquide. Donc le lait cru et le fromage au lait cru, c'est notre manière la plus traditionnelle de faire du fromage. Le lait sortant du pis de l'animal autour de 37 degrés, il est interdit, pour utiliser la mention « lait cru », de le réchauffer à plus de quarante degrés, voilà.

[00:12:43] **Delphine Peresan-Roudil:** Et bien, on va goûter ce premier fromage.

Je n'avais rien dit à Pierre pour ne pas influencer sa sélection, mais j'ai une passion pour le fromage de chèvre. Et l'un de mes fromages préférés, c'est justement le Chabis au lait cru. Autant dire que Pierre ne pouvait pas taper plus juste pour démarrer sa dégustation.

[00:13:02] Alors ça va être un épisode un peu pénible pour les misophones, on va faire des bruits de bouche, ça va être terrible. Écoute, il est pas mal ce chèvre !

[00:13:10] **Pierre Vimond:** Bah oui, il est plus que pas mal, même tout à fait là où on l'attend. Alors on a fait les choses dans le désordre, hein, puisqu'on a oublié de regarder l'intérieur... parce qu'il y a des choses qui sont quand même intéressantes. Heureusement, il nous en reste un morceau, et on voit notamment dans un fromage de chèvre que le processus d'affinage dont je parlais tout à l'heure, il se fait petit à petit de l'extérieur du fromage vers l'intérieur. Et donc ça, c'est vraiment le processus le plus fascinant, probablement, qui se cache derrière le fromage, qui est celui de l'évolution du produit avec le temps. Si on s'amuse à le garder dans un endroit bien confiné, sans trop d'aération et pas trop froid, petit à petit, ce qui se passerait, c'est que cette partie souple et crémeuse, elle prendrait, elle migrerait du bord jusqu'au cœur du fromage. Et ça, ce serait aussi une autre façon délicieuse de goûter le fromage.

[00:14:02] **Delphine Peresan-Roudil:** Moi j'en reprends une lichette...

[00:14:08] On va passer au deuxième fromage, qui aussi un fromage de chèvre.

[00:14:12] **Pierre Vimond:** Aussi un fromage de chèvre, aussi un fromage fabriqué sur les bords de Loire, ou en tout cas pas très loin. Mais un fromage qui, lui, n'a pas été cendré, donc qui a gardé une couleur assez blanche. Et puis qui, en revanche, a subi un peu les affres du temps puisque c'est un petit fromage qui a l'air d'avoir deux mois et demi, trois mois d'affinage au moins, donc ça fait quelque chose d'assez sec, d'assez dense, une texture manifestement serrée, probablement cassante aussi quand on va quand on va la couper.

Alors c'est pas parce qu'il est blanc qu'il a qu'il n'a pas de couleur par ailleurs, parce que, en fait, ce qui s'est passé là, c'est qu'il y a une nouvelle moisissure qui est venue se poser, qui a senti qu'elle était la bienvenue et puis qui a eu raison d'ailleurs, qui est un *penicillium album*. *Penicillium album*, c'est une moisissure, un champignon qui va être présente dans les ambiances de caves, dans les fromageries et ça fonctionne assez bien, notamment dans les chèvreseries. Donc ce sont des petites taches bleu-vert qui vont pousser sur ces fromages.

[00:15:24] Et comme c'est un une moisissure de la famille des champignons, ça va donner des arômes assez délicats de champignon sur le fromage qui viennent compléter assez bien le goût du lait de chèvre. Et puis l'intensité du fromage par ailleurs, parce que quand les fromages sont bien secs comme ça, on peut s'attendre à quelque chose d'assez costaud.

[00:15:46] **Delphine Peresan-Roudil:** Ah ouais, tu t'y prends quand même assez vigoureusement pour le couper. Il est un peu costaud et là on voit qu'à l'intérieur il n'a pas la même tête...

[00:15:55] **Pierre Vimond:** Alors, c'est un tout petit fromage. Il fait quatre centimètres de côté, il fait un centimètre et demi de haut peut-être, et on a encore un cœur bien blanc.

[00:16:03], Mais la différence avec le premier, c'est que là, on n'a plus beaucoup d'humidité dans le fromage. Un fromage qui a vraiment séché et donc que j'ai eu un peu de mal à couper, effectivement, parce que c'est pas encore un caillou, mais on est dans cette idée-là. En le laissant sécher quelques semaines de plus, là on arriverait vraiment à quelque chose qu'il faudrait attaquer avec une hache.

[00:16:24] **Delphine Peresan-Roudil:** Et donc là, on va voir la différence de goût entre les deux. C'est parti.

[00:16:45] Je crois qu'on peut le dire, c'est une tuerie.

[00:16:47] **Pierre Vimond:** C'est pas mal, hein ? C'est vraiment là vraiment intense. Quelque chose qui pour autant n'est pas trop fort. Il y a un léger piquant qui vient quand on termine sa bouchée et ça, c'est la faute, je vous le donne en mille, de notre *penicillium album* qui est sur la croûte.

[00:17:04] Quand on mange uniquement le cœur du fromage, on va peut-être moins ressentir ce côté-là. Là, on voit qu'il y a un travail d'affinage qui a été fait parfaitement, parce qu'on a un fromage qui est sec, qui est intense, qui est assez salé puisque l'eau qui est contenue dans le fromage s'est évaporée avec le temps, mais le sel, évidemment, est resté dans la même quantité. Donc proportionnellement, on se retrouve avec quelque chose qui est relativement salé. Et le sel est un exhausteur de goût. Donc : on a de la puissance, on a plus de sel, c'est explosif en bouche. C'est en ça que les fromages bien affinés sont souvent des expériences canon, parce qu'on a vraiment l'impression de goûter quelque chose de fortement bon.

[00:17:46] **Delphine Peresan-Roudil:** Donc là, le bleu de la moisissure, ça rajoute quelque chose vraiment gustativement. Autant dans le premier, c'était assez discret, ce que pouvait apporter le goût un peu cendré, autant là ça rajoute vraiment quelque chose à la fin.

[00:18:01] **Pierre Vimond:** Oui, la cendre, ça ne va pas apporter de goût. Alors que là, ce *penicillium album*, ce petit bleu-vert qui pousse sur le sur le fromage avec le temps quand il est plus sec, ben là on a on a quelque chose qui apporte vraiment de la nouveauté dans le goût du fromage. Si on ne mange pas la croûte, on ne va pas avoir la même expérience de dégustation.

[00:18:22] **Delphine Peresan-Roudil:** Ça, c'est un énorme débat qui sépare le monde en deux catégories de personnes : est-ce qu'il faut ou pas manger la croûte du fromage ?

[00:18:30] **Pierre Vimond:** Encore ce midi, les gens avec qui j'étais à table m'ont regardé avec des grands yeux en disant : « Mais même celle-là, tu la manges ? » (rires) Donc plutôt catégorie « Oui ». Alors, j'ai mes limites, comme tout un chacun, mais elles sont relativement élevées.

[00:18:49] **Delphine Peresan-Roudil:** Mais du coup, là, on est d'accord qu'il faut absolument, absolument manger la croûte ?

[00:18:53] **Pierre Vimond:** Ah bah là, c'est clair qu'on a très envie de le conseiller parce que ça apporte un plus indéniable. La croûte, c'est un élément qui est l'outil du fromager. En fait, une fois que le fromage est fait, on n'a plus du tout accès au cœur du fromage. On voit plus ce qui s'y passe. On ne sait plus ce qui se développe à l'intérieur. Le seul point de contact, c'est la croûte. Alors, sur des petits fromages comme ça, on n'a pas grand-chose à faire. On les retourne, on les bichonne, on les met au bon endroit... Mais sur des tomes, des comtés, tout ça, on essaie de faire en sorte que la pâte et le goût de la pâte, et sa texture se développent avec le temps, avec les soins, le fait de frotter, de brosser, de laver, etc. Et pour ça, notre seul point de contact, c'est la croûte. Donc c'est vrai que la croûte, elle a ce premier usage-là. Et pour un comté de 24 mois, quand on a passé deux ans à jouer avec la croûte, à la laisser à l'air libre, dans les caves, etc., on peut entendre que ce soient des choses un peu dures, un peu sèches, pas forcément agréables. Tout dépend des goûts, mais sur tout ce qui a moins de six mois, bien souvent, la croûte joue ce

double rôle à la fois d'outil de communication entre le fromager et le fromage, et puis aussi de choses qu'on aime beaucoup manger, quoi.

[00:20:24] **Delphine Peresan-Roudil:** Parlons de ce fromage auvergnat.

[00:20:26] **Pierre Vimond:** La Fourme d'Ambert, c'est un fromage qui est assez connu et répandu. C'est un fromage qui est de forme ronde. On dit le mot « fourme » : il est à la base en fait de l'étymologie du mot fromage, c'est en fait la forme, tout simplement. Et puis on parle aussi de fourme quand on parle de Cantal ou de Salers. La Fourme de Cantal, c'est quelque chose qu'on peut dire. On peut utiliser ce terme. On parle de meule de Comté dans le Jura, on parle de tomme dans les Alpes, mais on va plutôt parler de fourme en Auvergne. Donc ce n'est pas la même taille puisqu'une Fourme d'Ambert, elle fait une bonne vingtaine de centimètres de hauteur et puis une douzaine de centimètres de diamètre, alors que la fourme de Cantal, c'est quarante kilos, c'est une grosse bête.

[00:21:18] Et la fourme, on continue à dire ça en Auvergne pour parler de la Fourme d'Ambert et de sa proche cousine, la fourme de Montbrison, qui est fabriquée dans les massifs du Forez - pas très loin, mais tout de même sur une région qui est distincte. Et c'est pour ça qu'il y a deux appellations distinctes pour ces fourmes. Et puis il en existe d'autres, d'ailleurs plus méconnues, un petit peu plus cachées ou moins faciles à trouver. Une Fourme de Valcivières par exemple, qu'on trouve dans quelques crémeries par-ci par-là...

[00:21:53] **Delphine Peresan-Roudil:** Pour la Fourme d'Ambert, le bleu, il vient d'où ?

[00:21:55] **Pierre Vimond:** Alors, le bleu... On change de moisissure, mais on est toujours dans la même famille. C'est aussi un penicillium, mais c'est un penicillium roqueforti, évidemment basé sur le nom du Roquefort. Il a été nommé comme ça à partir du moment où il a été identifié, isolé et qu'on a été en capacité de le reproduire. Voilà, il faut savoir que les Bleus tels qu'on les connaît aujourd'hui, les Roqueforts, les Fourmes d'Ambert et puis tous leurs dérivés, sont des fromages qui n'ont jamais été aussi bleus qu'aujourd'hui. Ou en tout cas, il est beaucoup plus facile aujourd'hui de les trouver bien bleutés, bien persillés. On est en capacité de synthétiser ces micro-organismes et puis de les intégrer soit dans le lait, soit dans le caillé du fromage pour qu'il soit bien réparti, qu'il y en ait un peu partout et qu'on profite de ce bon goût champignon partout dans le fromage.

[00:22:50] **Delphine Peresan-Roudil:** Bleu et persillé, ce sont des synonymes ?

[00:22:52] **Pierre Vimond:** Oui. Persillé va être plus technique. Et puis c'est vrai qu'on a tendance à dire « bleu », mais que là, nous qui les avons sous le nez, on voit bien qu'ils sont d'un bleu-vert, un peu verdâtre même. C'est jamais très joli les adjectifs en « être », mais bon, c'est un peu l'inspiration qu'on a. Quelque chose d'un petit peu granuleux dans la texture de ce bleu. Un peu grisé aussi peut-être. Donc c'est vrai que pour être précis, et sans forcément avoir une palette de couleurs figées sur le bleu spécifiquement, on va utiliser le mot persillé. Mais c'est vrai que ce

sont plutôt des synonymes. Après, on fait une distinction entre les Bleus et les Roqueforts parfois, puisque la grande différence pour la Fourme d'Ambert et pour les autres bleus génériques, ça va plutôt être des bleus au lait de vache. Alors que le Roquefort, lui, est un fromage au lait de brebis.

[00:23:49] **Delphine Peresan-Roudil:** Alors, bien sûr, on aurait pu réserver sur ce plateau une place de choix au roi des fromages bleus : le Roquefort. À base de lait cru de brebis et du fameux *penicillium roqueforti*, ce fromage est cité dès le haut Moyen Âge. Il était semble-t-il très apprécié de certains rois de France. Un texte de Notker Le Bègue, un moine du Xe siècle, raconte d'ailleurs la première rencontre entre Charlemagne et un fromage persillé, peut-être un ancêtre du roquefort...

[00:24:17] « Prenant les tâches de persillé pour de la pourriture, il avait soin auparavant de les enlever avec la pointe de son couteau. L'évêque d'Albi, qui était debout auprès de la table ainsi que la suite du prince, prit la liberté de lui représenter que ce qu'il jetait était le meilleur du fromage. Charles goûta donc du persillé. Il trouva que son hôte avait raison et le chargea même de lui envoyer tous les ans à Aix-la-Chapelle deux caisses de fromages pareils. »

[00:24:44] Quelques siècles plus tard, en 2012, 70% de la production de Roquefort était dominée par la marque Société, une filiale du groupe agro-industriel Lactalis. Je me souviens d'ailleurs d'avoir visité les caves d'affinage, lors d'un voyage scolaire, et d'avoir été marquée par ces impressionnants alignements de fromages. Aujourd'hui, j'ai plutôt une préférence pour le roquefort artisanal et notamment pour celui de la maison Carles qui est encore indépendante. Mais revenons à notre plateau. Il est temps d'attaquer cette Fourme d'Ambert qui est, comme le Roquefort, une « appellation d'origine protégée ».

[00:25:21] **Pierre Vimond:** C'est une appellation protégée depuis les années 70.

[00:25:24] **Delphine Peresan-Roudil:** Et quel est l'intérêt de protéger une appellation ? Que ce soit AOP « appellation d'origine protégée », ou IGP qui signifie... ?

[00:25:31] **Pierre Vimond:** « Indication géographique protégée ». En fait l'essence de l'AOP, c'est : un terroir, une histoire et un savoir-faire. Donc il y a un vrai intérêt à se dire « Bon ben ça, ça a traversé les âges, c'est rattaché à un territoire de par son histoire ». Par exemple, vous grimpez dans les montagnes du Jura, on fait des grands fromages parce qu'on a un peu plus de lait l'été quand les vaches sont à l'herbe. Et puis on en a un peu moins l'hiver quand elles sont à l'étable. Donc on profite de l'été pour faire des fromages, mais on est en montagne et on sait qu'on va devoir les redescendre. Donc, on se fait des grands fromages. Quitte à les transporter, autant les transporter le plus facilement possible plutôt que d'en faire des dizaines et des dizaines avec lesquels il va falloir jongler. Et tout ça, ben ça génère des produits alimentaires, en l'occurrence des fromages, qu'on voit naître à certains endroits et pas à d'autres. Et on n'a pas envie que, parce que la recette est bonne et que le fromage a un potentiel commercial, n'importe qui puisse se mettre à en fabriquer n'importe où.

[00:26:33] **Delphine Peresan-Roudil:** Donc pas de Fourme d'Ambert, je ne sais pas, en Normandie ou en Europe de l'Est ?

[00:26:39] **Pierre Vimond:** Non, on a suffisamment à faire avec le Camembert de Normandie d'un côté, et toute une série de fromages de très grande qualité... Les Polonais notamment font d'excellents fromages.

[00:26:57] **Delphine Peresan-Roudil:** Donc on va goûter cette fourme d'Ambert. Ouais, c'est ultra crémeux !

[00:27:06] **Pierre Vimond:** Donc il est plus jeune que notre fromage de chèvre. Il a un niveau de sel assez élevé. Et puis, on a ce goût qui est quand même très caractéristique, un côté un peu champignon, avec une pointe d'amertume aussi, qui est assez équilibrée par le sel. Donc tout ça se marie très bien.

[00:27:24] Avoir un fromage qui soit équilibré, c'est un fromage qui va être... On va trouver tout ce qu'on veut dans les bonnes proportions entre du salé, de l'amertume, de l'acidité et des arômes. Et puis, aussi le fromage a un côté un peu gras, qui est assez agréable généralement.

[00:27:42] **Delphine Peresan-Roudil:** Et là même, c'est quand même très gras, très crémeux. On sent bien le côté lait de vache qu'on n'a pas du tout dans le Roquefort par exemple.

[00:27:48] **Pierre Vimond:** Ouais, là il y a un côté assez assez fondant, assez crémeux. Et puis c'est dû à un ingrédient qu'on soupçonne pas forcément, parce que c'est vrai, quand on dit « crémeux », on pense crème. Mais là, concrètement, pourquoi est-ce que c'est un fromage qui est encore assez crémeux ? Parce que c'est un fromage qui est resté humide. Donc ce qui rend les fromages crémeux, et ce qui empêcherait à l'inverse un fromage d'être crémeux, c'est de manquer d'eau. Donc bonne nouvelle pour les amateurs de fromage crémeux et qui sont à la fois en tentative de régime : plus un fromage va être crémeux, plus ça veut dire qu'il est humide... Donc ça veut dire que, proportionnellement, il a un taux de matière grasse qui va être plus acceptable. Alors évidemment, on se parle d'une fourchette relativement élevée par rapport à l'univers des concombres et des radis. Mais on est quand même sur des fromages qui ne sont pas si élevés que ça en matière grasse. Une Fourme d'Ambert, ça fait 23 à 24% de matière grasse quoi.

[00:28:43] **Delphine Peresan-Roudil:** Voilà, oui, ça va ! (rire) Je crois que le quatrième fromage nous tend ses petits bras. Ce dernier fromage qui nous intrigue depuis le début, le fromage anglais orange et bleu, bleu-vert donc... Super contraste complémentaire. Qu'est-ce que tu peux nous dire sur ce fromage ?

[00:29:02] **Pierre Vimond:** Alors là, ce fromage qui s'appelle le Shropshire, fromage anglais qui est fabriqué un peu comme l'est son cousin le Stilton, qui est peut-être un tout petit peu plus connu en France. Ce sont des fromages avec une texture bien dense, mais une pâte extrêmement fondante. Donc ce sont des fromages qui ont une richesse à la dégustation qui est extrêmement agréable. Et puis ce sont des

fourmes ou des tommes, enfin, en tout cas, ce sont des fromages pour le coup qui font jusqu'à quatre ou cinq kilos. Ça peut être vraiment des grands formats, pour des bleus en tout cas. Et ça permet de les pousser en affinage un peu plus longtemps parce que, plus un fromage va être grand, plus on va avoir la possibilité de mettre du temps pour l'affiner. On le voit d'ailleurs quand on regarde la croûte, hein, on a une croûte qui est un petit peu plus épaisse et puis qui est un petit peu plus marquée, donc qui va forcément avoir un peu plus de goût.

[00:30:01] **Delphine Peresan-Roudil:** Et pour ce fromage anglais dont j'arrive pas à prononcer le nom, est-ce que c'est aussi du penicillium?

[00:30:06] **Pierre Vimond:** oui, c'est le même penicillium roqueforti que dans la fonte d'Ambert.

[00:30:10] **Delphine Peresan-Roudil:** OK, super. Ben écoute, je te propose qu'on attaque ?

[00:30:16] Ah oui donc là, la texture n'est pas du tout la même. C'est aussi très crémeux, mais beaucoup plus friable.

[00:30:20] **Pierre Vimond:** Ouais, c'est plus friable, c'est plus cassant. Et puis on avait une texture fondante et souple sur la Fourme d'Ambert, là, on a quelque chose qui est manifestement plus gras, c'est plus dense. Ça, ça veut dire que c'est plus égoutté. Donc il y a une humidité qui est moindre. Et puis comme tout à l'heure pour mon histoire de sel, malheureusement plus le temps va passer, plus les fromages vont être égouttés et affinés, et si la quantité d'eau, elle, peut évoluer et disparaître petit à petit, la quantité de matière grasse, elle, va rester la même (rires). Donc de nouveau, si on a bien suivi ses cours sur les proportions en mathématiques, on sait que le pourcentage va augmenter.

[00:31:00] **Delphine Peresan-Roudil:** Eh bien à l'attaque ! Ah oui, c'est plus costaud déjà...

[00:31:08] **Pierre Vimond:** Ouais !

[00:31:15] **Delphine Peresan-Roudil:** C'est marrant parce qu'il n'a presque pas d'odeur, mais alors au goût, c'est explosif.

[00:31:21] **Pierre Vimond:** Oui, je crois que c'est le terme, hein. Effectivement, il y a donc un affinage qui est plus poussé et donc une intensité qui est supérieure. Il y a toujours un niveau de sel assez élevé. Là il est bien salé, ce qui nous fait de nouveau une sensation très agréable, très explosive en bouche. On a toujours cette note un peu amère qui vient à la dégustation, qu'on retrouve à la fois dans la pâte et puis un peu sur la croûte. Puis, on a ce bleu, ce bleu qui est bien présent, toujours le côté champignon. Moi je trouve que dans celui-là, ça développe un côté... un peu comme des légumes cuits ou comme une espèce de potée. Enfin, c'est assez marrant, ça transporte dans un environnement culinaire qui est un peu différent.

C'est rigolo, parce qu'évidemment, c'est tout à fait personnel. Alors, c'est toujours très agaçant quand un sommelier vous sort les douze arômes d'un verre de vin alors que vous avez juste senti le raisin, et donc j'imagine que quand les fromagers font pareil, ça doit être à peu près la même chose. Mais c'est vrai que c'est un des trucs fascinants avec ce qu'on appelle l'analyse sensorielle : autant sur ce qu'on voit et ce qu'on entend, souvent, on arrive à être à peu près d'accord, autant sur ce qu'on sent et qu'on goûte, selon notre expérience sensorielle, ce avec quoi on a grandi, ce qu'on a eu l'habitude de manger, ce qu'on a bu ou mangé avant, et puis nos émotions même... ça peut avoir une influence sur ce qu'on perçoit. Donc c'est un exercice qu'on peut sans cesse recommencer et c'est assez chouette à faire.

[00:32:50] **Delphine Peresan-Roudil:** Et là, le côté orange, de ce colorant, est-ce que ça rajoute un goût ? Parce que moi, justement, je n'identifie pas forcément le goût que ça peut avoir.

[00:32:59] **Pierre Vimond:** Non, c'est un colorant qui n'a pas de goût. Tout comme dans la mimolette, ça n'en a pas. Voilà, c'est purement esthétique. Il y a quelques recherches qui montraient que c'était une plante qui avait aussi un pouvoir antiseptique. Et donc comme c'était des fromages - alors surtout les mimolettes par exemple – qu'on a tendance à utiliser pour voyager, à mettre dans les cales des bateaux, de la nourriture qu'on pouvait garder un long moment pendant des pendant des voyages, ça pouvait permettre de protéger aussi le fromage.

[00:33:33] **Delphine Peresan-Roudil:** Est-ce qu'à part les quatre qu'on a sous les yeux, tu vois d'autres fromages bleus qu'on aurait pu ajouter sur cette planche ? Est-ce qu'il y a d'autres types de bleus naturels qu'on aurait pu trouver dans des fromages, à part la cendre et les moisissures ?

[00:33:46] **Pierre Vimond:** Si on peut trouver par endroits des fromages bleus, ça va être des fromages qui vont être colorés avec des colorants qui seront plus ou moins naturels, mais se référant à assez peu de traditions. Pour le coup, c'est plutôt des goudas de toutes les couleurs, ça effectivement, on en trouve. Peut-être que les Hollandais sont un peu moins snobs que nous, mais c'est vrai qu'on a une approche du fromage - en tout cas dans les crémeries-fromageries - qui est plus traditionnelle. On essaie de faire des fromages avec le moins d'ingrédients possible. En tout cas, essayer de réussir le meilleur résultat possible avec les ingrédients de base du fromage, c'est-à-dire du lait, du sel, des ferments et de la présure, qui est le coagulant qu'on va retrouver dans une bonne partie des fromages de tradition.

[00:34:39] C'est toujours rigolo d'aborder le sujet qu'on connaît bien par un prisme auquel on n'est pas habitué. Parce que, évidemment, quand on vend du fromage, on vend en premier lieu du goût. Du goût et puis évidemment du plaisir qui va avec. Et puis on ne pense pas forcément à la couleur parce que la couleur, soit elle est naturelle, donc bon, on n'y pense pas vraiment, soit elle est fabriquée et auquel cas c'est vraiment un argument de dernier plan, entre guillemets, parce que ça ne va pas avoir beaucoup d'influence, comme notre rocou sur le goût du fromage. Mais pour autant, c'est extrêmement intéressant de se pencher sur cette question du fromage par ce prisme-là. Parce que, en effet, on couvre des productions, des modes et des

régions qui sont extrêmement différentes. Et pourtant, en effet, leur point commun, c'est la couleur bleue. Donc je suis très content d'avoir fait cet exercice.

[00:35:44] **Delphine Peresan-Roudil**: Avant de nous quitter, j'ai demandé à Pierre quel était son bleu préféré et sa réponse a fait un lien inattendu avec le précédent épisode sur l'indigo, où on parlait déjà de teinture naturelle et de pastel.

[00:35:59] **Pierre Vimond**: Alors mon bleu préféré, je l'ai découvert il y a quatre ou cinq ans. Dans le Gers, il y a une petite ville qui s'appelle Lectoure et qui a un bleu à son nom, « bleu de Lectoure », voilà, qui est un bleu qui est fabriqué de mémoire avec une plante. Donc c'est une infusion naturelle et c'est un bleu qui est un peu pastel, qui a un ton très doux. C'est une couleur que j'ai trouvé très agréable et qui me plaît beaucoup.

[00:36:35] **Delphine Peresan-Roudil**: Et c'est sur ces considérations chromatiques que s'achève notre rencontre du jour avec le fromage bleu. Vous venez d'écouter Culture bleu, un podcast écrit et réalisé par Delphine Peresan-Roudil, avec des musiques de Théo Boulenger. Je remercie mon invité Pierre Vimond, ainsi que toute l'équipe de la fromagerie *Cheese of the World* à Paris. Si vous souhaitez approfondir cette découverte du fromage bleu, vous trouverez des liens et des ressources complémentaires dans la description de l'épisode. Et parce que le bleu est partout, qu'il se regarde, s'écoute, se touche et se goûte aussi, nous partirons la prochaine fois à la rencontre d'un autre bleu... Indice : il n'a pas très bien résisté à la boue des tranchées.