

La maison du fromage

« Il ne suffit pas de regarder les fromages sur des planches en bois. » Un fromager doit connaître plusieurs métiers dont celui d'affineur où les cinq sens sont en permanence sollicités.

Dans la boutique Quatrehomme, en place depuis 1953, nie de Sèvres, on a un amour respectueux du fromage dont la qualité de « produit vivant », fragile par conséquent, n'est pas la moindre des valeurs. « Nos clients peuvent trouver ici des fromages au lait cru », explique Marie Quatrehomme. « Soit on fait entrer le fromage dans des normes bien précises et on obtient un produit sans surprise, mais aussi sans goût, sans odeur et, à la limite, immangeable, soit on est attaché à la seule saveur. Le jour où l'on n'aura plus aucun défaut, on ne trouvera également plus de qualité supérieure. »

Dans l'arrière-boutique, sur une longue table en bois, les plateaux de fromages attendent de partir chez les traiteurs, les salles à manger de direction ou encore les restaurants (dont le fameux Espadon du Ritz) qui ont passé commande. Une des douze employés de l'équipe prépare un reblochon « à la coque », spécialité de la maison. Il s'agit de disposer deux reblochons l'un sur l'autre mais en « décalottant » (terme technique pour : enlever la croûte) celui qui est dessus. C'est plus habituellement le Mont d'Or à la cuillère qui est servi ainsi.

Issue d'une famille de fromagers tourangeaux. Marie a rejoint

la « confrérie » après avoir suivi une formation de psychomotricienne. Elle reconnaît avoir beaucoup appris sur son lieu de travail, grâce à son mari, Alain Quatrehomme, fromager de métier, mais aussi par les livres, les conférences, les conseils des collègues. Lorsqu' on l'interroge sur le véritable aiguillon de sa curiosité, elle répond tout simplement : « La gourmandise. Il n' y a pas un seul fromage que je n' aie goûté, et je serais bien en peine de vous dire lequel je préfère. Ce qui est intéressant avec les fromages, c' est leur infinie variété. À la limite, chaque fromage est un individu : avec des échantillons qui portent le même nom, on peut avoir des goûts différents selon la saison, le degré d' affinage, voire le moment de la journée. C' est cela la gourmandise, le plaisir éphémère, fugace, mais qu' on peut renouveler à souhait. »

Pour un professionnel, le goût est le sens le plus important, même si d' autres, le toucher, la vue, entrent en ligne de compte quand il faut choisir et acheter des produits chez les fournisseurs. Mais alors que le goût est infailible, le « coup d' œil » peut être trompeur. « Je pense à certains bries qui sont très rouges en croûte, on les imagine salés mais lorsqu' on les goûte, on se rend compte qu' ils sont parfaits. » La dégustation sera le plus sûr recours pour déterminer ce qu' est un « grand fromage », qualité difficile à définir. En matière hédonique, toute tentative de théorie laisse un peu sur sa faim. Aussi est-il préférable de se fier à l' évocation par Marie Quatrehomme des bonheurs gustatifs du beaufort, exemple nourrissant s' il en est... « On a actuellement en vente deux beauforts d' alpage qui sont faits entre mai, au moment où les fromagers enmontagnent, et octobre. L' un a été fait pendant l' été 1991, l' autre l' année suivante. Or, on a des clients qui préfèrent le premier. Pour un fromage de ce format-là, vingt-deux mois d' âge, c' est considérable ! Que recherchent-ils ? Une pâte assez grasse en bouche - on dit qu' elle "beurre" le palais - et un goût très prononcé. Personnellement, j' aime beaucoup le côté salé qui arrive en fin de bouche et qui laisse les papilles en forme et... un souvenir extraordinaire ! En revanche, ceux qui craignent ce caractère salé et gras prennent le beaufort 92. Ils tombent sur une pâte plus jeune, peut-être un petit peu plus farineuse et moins forte en goût. Tout ce que je peux faire, c' est offrir les deux, mais je ne peux dire que l' un est meilleur par rapport à l' autre. On ne peut pas compresser le temps, obtenir un excellent beaufort à six mois. Il faut le laisser s' affiner. »

Les compétences du fromager

L'art de l'affinage consiste à savoir gérer ce temps d'une juste maturation pour amener un fromage au stade auquel il dégage un maximum de saveurs. À cet effet, la boutique est dotée d'une cave et équipée de cellules d'affinage. Conçues au départ pour conserver le vin dans de bonnes conditions, elles ont été ensuite adaptées aux produits laitiers. La température y est relativement basse (de 9 à 12 °C) et surtout l'hygrométrie est importante. Car le pire ennemi des fromages est la sécheresse, qui leur fait perdre du gras en pâte. Or, la saveur réside essentiellement dans la matière grasse. « Nous intervenons de façon différente en tant qu'affineurs. Pour les bleus ou les beauforts, nous agissons en final. Ils restent sur place parce que les caves d'origine offrent de meilleures conditions que nos caves parisiennes, malgré l'humidificateur et le soin qu'on apporte à l'aménagement. En revanche, on reçoit les chèvres tout blancs et on les affine pendant une période qui va d'une semaine à trois mois, cela dépend. » Pour obtenir d'excellents résultats, il ne suffit pas de « regarder vieillir » les fromages sur des planches de bois. Outre que toutes les conditions d'affinage (ventilation, hygrométrie, température) sont variables suivant la famille à laquelle il appartient et le degré de « moelleux » que l'on désire obtenir, d'autres soins sont nécessaires. Les fromages sont tournés deux à trois fois par semaine et se couvrent peu à peu de « fleur ». Pour certains, comme les Mont d'Or vacherins, une humidification supplémentaire s'impose, qui leur permet de garder une souplesse en croûte. Si besoin, un apport de vin blanc accélérera le processus de maturation.

Pour Marie Quatrehomme, les métiers de commerçant et d'affineur sont intimement liés bien que, pour des raisons d'organisation, son « domaine » soit la vente et le conseil : « Le commerce arrive vraiment en bout de chaîne. Je vais très régulièrement en cave. Si je vois un fromage qu'il faut un peu plus "pousser" parce qu'il est prêt à vendre, je choisis de faire un bel étalage en boutique et je le conseille aux gens. J'aime les amener à connaître d'autres fromages. Par exemple, certains ne juraient que par le Selles-sur-Cher, grand classique, et maintenant prennent des fromages de Banon, des petits caillés doux, beaucoup plus typés et parfumés. Mais mon plus grand plaisir, c'est quand un client me

dit : "Voilà ce que je prends d'habitude, faites-moi découvrir autre chose." D'autres vont se diriger systématiquement vers des saveurs qu'ils ne connaissent pas. J'aime ce type de clients aventuriers ! »

Anticiper sur les saveurs, faire ressortir les contrastes pour aboutir à un équilibre, ou encore hiérarchiser les goûts, telles sont les compétences du fromager, en particulier dans l'élaboration des plateaux : « On fait un plateau de fin de repas en regroupant les différentes familles de fromage : pâte molle, pâte cuite, pâte persillée, chèvres, etc. Pour les plateaux spécifiques comme les repas fromages, on part du plus doux pour aller au plus affiné, en respectant une gradation des saveurs. »

On l'a compris, la clientèle du couple Quatrehomme vient chercher le savoir-faire et aussi l'authenticité d'une tradition : « Les gens ici veulent des fromages de terroir dont le cheminement, depuis la vache jusqu'à chez nous, ne nous a pas échappé ! Nous avons des relations d'amitié avec nos fournisseurs. Cela signifie que nous connaissons leurs installations, que nous allons régulièrement voir leur production. Et, en pleine saison, nous avons près de quarante fournisseurs de fromages de chèvre ! »

Il était normal que Marie Quatrehomme conclût en rappelant que le fromage est un des symboles de la culture française : « Il fait partie de l'histoire, de la géographie, bref de la vie de notre pays. Il n'y a pas de région en France sans production fromagère. Même en Bretagne, où la production fromagère est pauvre, on trouve les chèvres du Ménéson en toute petite quantité. » Cette tradition, passionnément (parce que désespérément) courtisée par les gastronomes du XX^e siècle, est encore nichée dans l'arôme d'un camembert au lait cru et, comme un « bon génie » emprisonné, elle ne demande qu'à sortir...

Le fromage : une matière délicate, éminemment sensible, évanescence, c'est en quelque sorte l'âme de la terre.