

DE LA GENESE DES FROMAGES

Contribution à la réflexion sur l'identité des fromages de Brie.

Georges Carantino

Notre époque s'interroge sur l'identité des produits du terroir, cherche à fonder les demandes de reconnaissance d'appellations qu'elle veut défendre. L'histoire est alors sollicitée pour prouver l'ancienneté de ces produits et définir l'espace traditionnel de leur production. Cependant l'historien devrait aussi pouvoir aider à réfléchir à la genèse de ces produits, à cerner les différents facteurs de leur naissance et à permettre ainsi d'entrevoir comment s'est construite leur identité au cours du temps. Il en est des fromages comme des autres productions. Comprendre leur genèse et leur évolution, c'est aussi mieux approcher leur identité actuelle. C'est le projet de cette réflexion qui, partant d'un propos plus global, veut se concentrer sur l'identité des fromages de Brie traditionnels qui apparaît comme un cas exemplaire par la richesse des facteurs impliqués

Il faut bien avoir à l'esprit que nos fromages traditionnels actuels sont nés en des temps où l'on ignorait l'existence et l'action des micro-organismes, donc avant la révolution pastoriennne, et à des époques où l'on ne connaissait pas la production de froid artificiel. Ils sont le fruit de l'empirisme et de contraintes peu maîtrisées. L'époque contemporaine, avec sa capacité à contrôler les températures, sa connaissance des populations microbiennes... reproduit de façon sûre des types fromagers nés dans les siècles passés. Essayer de comprendre ce que sont nos fromages traditionnels demande donc de se décentrer par rapport à notre culture scientifique et technique actuelle. La difficulté à cerner ces fromages anciens dont nos fromages traditionnels actuels sont issus, à connaître leur texture, leur saveur, est liée à la pauvreté des sources. Les quelques textes techniques que l'on a, à partir du XVI^e siècle, expliquent comment faire le fromage mais ne donnent pas d'informations sur la saveur, la texture et l'odeur de ces productions. A partir de la fin du XVIII^e siècle, on commence à voir apparaître dans ces écrits des classifications par type technique mais cela ne va pas jusqu'à une description organoleptique qui nous informerait précisément sur chaque fromage. Il faut tenter de déduire ces qualités des conseils techniques de fabrication pour essayer d'imaginer ces fromages et seule une démarche d'archéologie expérimentale nous ferait approcher leur réalité passée. Il faut alors tenter d'autres sources. Si les images sont rares, la littérature - poésies, descriptions romanesques, écrits culinaires...- peut aider dans cette recherche.

Le fromage est, depuis le début de la traite des mammifères domestiques, autant un mode de consommation qu'un mode de conservation du lait. On consomme aussi bien le lait doux, le lait aigri que le lait caillé en vrac ou mis en forme (qui alors devient stricto-sensu un fromage, du terme forme), le fromage frais ou le fromage fermenté. On conserve le lait sous la forme de fromage sec pour assurer la soudure car les lactations ne couvrent pas les douze mois de l'année ou pour en faire commerce au loin. Ainsi se dessinent deux grandes familles de fromages, celle des pâtes fraîches et molles et celle des fromages de garde, pour des consommations proches, différées dans le temps ou pour le grand commerce.

Contrairement à ce que notre époque pourrait nous faire croire, on consomme peu de fromage avant le milieu du XIXe siècle. C'est un manger de paysans, mais d'un volume difficile à évaluer. La consommation en ville en est faible. A la fin du XVIIIe siècle le parisien n'en consommait que 2,4 kilos par an alors que nous en consommons plus de 24 kilos, toutes formes confondues. Le fromage n'a pas toujours eu une bonne image aux yeux de la diététique ancienne et il faudra attendre le discours des hygiénistes au XIXe siècle pour que sa valeur alimentaire soit reconnue. Le développement considérable de l'élevage laitier à partir de la deuxième moitié du XIXe siècle, l'apparition de productions en laiteries artisanales puis industrielles bénéficiant de savoirs scientifiques et techniques nouveaux seront aussi des facteurs de croissance de sa consommation.

Approcher les paramètres de la texture et du goût.

Les types fromagers sont le produit d'une organisation socio-technique de production. Comment et qui fabrique et à quelle fin ? Des facteurs déterminant pour les propriétés d'un fromage. Le fromage de type gruyère, fabriqué dans les fruitières du massif du Jura, est issu de la mise en commun du lait d'une communauté de producteurs. On peut alors fabriquer un grand fromage de garde offert au commerce lointain et dont on se partagera le fruit de la vente au prorata de son apport en lait. A l'opposé, le crottin de Chavignol est la modeste production individuelle, à but de consommation domestique, de vigneronns pauvres qui élèvent quelques chèvres. S'ils mangent leurs petits fromages frais, pour assurer la soudure, avoir toute l'année des protéines de lait à consommer, ils inventent d'autres types de ce fromage, sec, bleu, repassé. Qu'en est-il pour le fromage de Brie ? Production fermière pour nourrir de nombreux ouvriers agricoles ? Pour être, et depuis quand, commercialisée ? Fromage mangé blanc, affiné, sec et devenu noir, ce fromage offre des textures et de saveurs différentes,

La nature du lait mis en œuvre est un paramètre important de la texture et du goût. Caillé fin de chèvre, caillé plus grossier de vache... L'utilisation dominante du lait de vache n'est pas une évidence pour l'historien. « Beurre de vache, caillé de chèvre, fromage de brebis », disait-on au XVIIe siècle. La vache séduisait surtout pour son beurre, le fromage fait de son lait étant moins apprécié des élites. Mais la pensée agronomique développe, tout au long de l'époque moderne, un discours sur les mérites du fumier. La vache devient un « mal nécessaire » dont le fumier est un trésor, et il faut bien faire quelque chose du lait. Ainsi se développe l'élevage laitier. Trois révolutions laitières bovines aux XVIIIe, XIXe et XXe siècles qui déboucheront sur le « fleuve de lait » de vache que nous connaissons aujourd'hui. Jehan de Brie, auteur, au XIVe siècle, du « Bon Berger », élevait ses brebis pour la laine et la viande mais les faisait traire en juin. Nul doute qu'à son époque on faisait en Brie du fromage de brebis. Mais ce pays de grandes et anciennes cultures céréalières, a eu grand besoin du fumier des vaches. Que faire alors de leur lait si non du fromage ? La tradition des fromages mixtes a lentement disparu. La modernité n'aime pas le mixte, elle aime le pur. Les troupeaux mixtes n'existent plus dont on mêlait les laits. Les communautés villageoises du Jura ne mélangent plus le lait de chèvre des pauvres au lait de vache des riches pour faire le gruyère. On ne fabrique plus de demi-chèvre. Seul subsistent les tommes mixtes des Pyrénées, vache-brebis, vache-chèvre et aux trois laits.

Ce n'est que très tardivement, dans la deuxième moitié du XIXe siècle, que les écrits distinguent les différents fromages de Brie que nous connaissons. On parle pendant très longtemps du fromage de Brie sans distinction. Ce fromage de Brie est pour l'historien un paradoxe. Comment concilier les images d'un Brie mets de luxe que Talleyrand considérait, nous dit-on, comme « le roi des fromages et le fromage des rois » et d'un Brie « côtelette de l'ouvrier » que mangeait le peuple parisien du XIXe siècle trop pauvre pour s'acheter de la viande. On ne peut y voir clair qu'en réfléchissant sur le gras. Olivier de Serre, déjà, en 1600, nous explique que, sur son domaine, il fait écrémer le lait pour faire le fromage de tous les jours mais que l'on doit faire un fromage gras si l'on accueille des invités. Ainsi s'établit à

l'époque moderne trois qualités d'un même fromage, fromages maigre, gras et double-crème, fromages de riches et fromages de pauvres. Les fromages de Brie n'échappent pas à cette hiérarchie. Le premier concours de Meaux, en 1879, distingue deux catégories, le « coulommiers double-crème » et le « coulommiers ordinaire », soulignant bien, dans la production d'un même lieu, l'existence de fromages dont la consistance et la saveur peuvent être différentes. Les normes imposées de nos jours pour le taux de matière grasse risquent donc de paraître, aux yeux de l'historien, comme un facteur de réduction de la diversité interne à une même appellation, une perte de variabilité de la texture et de la saveur.

Techniques et terroir.

Les options techniques, choisies dans le faisceau des possibles du lieu et de l'époque, apparaissent bien évidemment comme dominantes pour la détermination des aspects, des textures et saveurs des fromages hérités de la tradition. Caillage lactique comme caillage à la présure se retrouvent dans les textes techniques anciens où l'on disserte aussi sur les types de présure à utiliser, d'origine végétale ou animale. Malaxage puis pressage du caillé dans le moule, cuisson du caillé pour obtenir des pâtes de garde pressées sont aussi décrits dans ces textes. Mais pas de trace de caillé déposé à la pelle ou à la louche avant le milieu du XIXe siècle. Alors qu'en est-il des fromages de Brie servis à la table du roi de France à la fin du Moyen-Age ou de ceux que ventait tant Talleyrand ? Quelles étaient les techniques anciennes qui présidaient à la fabrication de ces fromages briards ? Toutes les régions ne salent pas les fromages sous l'Ancien Régime, gabelle oblige. On joue alors sur le couple d'opposition

acide/salé perçu dès le Moyen-Age. Les fromages non salés sont voulus plus acides. La recherche d'une acidité plus accentuée pour certains fromages, le goût plus marqué en sel des fromages du Pays de Bray, pourraient bien être un héritage de ces situations et pratiques anciennes.

Ces techniques voyagent, ne restent pas forcément l'apanage d'un terroir donné. Les époques lointaines ont eu aussi leurs transferts de technologies. C'est le cas de celles qui permettent de fabriquer le Camembert et qui seraient venues de Brie en Pays d'Auge par l'intermédiaire d'un prêtre réfractaire pendant la Révolution. De celles qui président à la fabrication du fromage « à pâte douce », celui de la vallée de Gruyère, en Suisse, fromage à pâte cuite pressée dont la technique de fabrication est adoptée par les fromagers du massif du Jura dès le milieu du Moyen-Age. Des tentatives de transfert de cette technique suisse de fabrication d'un « fromage doux » à pâte cuite pressée qui se conserve bien, ont été par la suite faites, au XVIIIe siècle, en Auvergne, pour se substituer à celles de la fabrication de la fourme, pâte pressée non cuite qui se conservait et voyageait mal. Les proximités entre différents fromages qui sont nés comme sur une ceinture autour de Paris, fromages de Brie, Olivet, Feuille de Dreux, Camembert, conduisent à se poser la question d'une création indépendante ou d'un transfert de proche en proche d'une forme et d'une technique. Le lien entre technique et terroir est donc, aux yeux de l'histoire, à interroger.

Formes et tailles adoptées ont aussi une histoire, que peuvent nous aider à entrevoir les sources iconographiques. Les Parmesans, le fromage de Roquefort étaient, au XVIIIe siècle moins hauts et de plus grands diamètres qu'aujourd'hui. Le Camembert a, d'emblée, adopté le format du Livarot qui, lui, s'est replié sur le diamètre du $\frac{3}{4}$ Livarot qui existait aussi. Qu'en est-il des tailles des fromages de Brie, entre le grand moule de celui de Meaux et le petit moule de celui de Coulommiers ? Parallèlement à une distinction par des nuances techniques, pourquoi, à un certain moment, se sont-ils distingués par leur diamètre et qu'est-ce que cela recouvre ? Taille, affinage et saveur semblent, en tous cas, devoir être mis en relation.

Le terroir était-il perçu comme un des facteurs de la saveur des fromages ? Nos sources techniques anciennes n'en disent rien. Seules les sources littéraires, à travers la célébration

d'un lieu, peuvent faire ce lien. C'est plutôt le regard sur le terroir qui semble devoir être interrogé. Les dictionnaires d'Ancien Régime donnent des définitions plutôt négatives du goût de terroir, renvoyant à des qualités désagréables liés à la rusticité que les élites urbaines rejettent. Autour de l'idée de terroir se joue une opposition rusticité/urbanité qui fait rechercher par les milieux les plus aisés des saveurs moins marquées. Pour autant, cette méfiance envers le terroir n'exclut pas la réputation de produits issus de savoir-faire locaux. Dans les milieux plus marginaux cependant, on chante volontiers les vertus du terroir comme le fait le poète Saint Amant au milieu du XVII^e siècle lorsqu'il vante le terroir de Brie à la taverne devant un magnifique fromage offert par son protecteur. Le lien au terroir n'étant pas, jusqu'au milieu du XIX^e siècle, perçu par les décideurs économiques, comme une valeur positive pour les fromages, rien d'étonnant qu'on ait pu concevoir, dès la fin du XVIII^e siècle, la délocalisation des productions du moment où l'on en maîtrisait les techniques de fabrication. Les localisations actuelles de la production des fromages nés en Brie semblent bien être le fruit de cette manière déjà ancienne de voir. Il faudra attendre un autre regard sur le monde rural, sur les paysans, au milieu du XIX^e siècle, dont témoignent les romans de George Sand par exemple, pour que l'idée de terroir gagne une connotation positive et qu'on lui attribue une influence bénéfique sur les qualités des produits. La valorisation du lien d'un fromage à son terroir d'origine deviendra alors possible et ouvrira la porte aux démarches de reconnaissances des origines.

Cerner ce qu'était le fromage de Brie.

Qu'était le fromage de Brie à l'origine ? Les sources écrites sont rares et les images tardives. Au milieu du XVII^e siècle, Saint Amant, poète et gourmand, parle du fromage de Brie comme d'un « manger précieux » au « goust rare et délicieux ». Et il ajoute « si tost que le doigt le presse, il rit et se crève de gresse », comparant la couleur de sa pâte à celle de l'or. A la fin de ce même siècle, Liger le dit « fort gras » et fait dans de « grandes éclisses plates et larges » alors que Furetière le définit comme « sec, dur et de garde ». La taille, le gras -qui là dit l'onctuosité de la pâte affinée- évoquent les caractéristiques des fromages de Brie actuels. Mais lorsqu'on le dit « sec, dur et de garde », s'agit-il du même fromage ? Furetière évoque en même temps le Pont l'Evesque à qui il prête les mêmes caractéristiques mais parle aussi d'affinage. Produisait-on donc des fromages de Brie bien sec que l'on soumettait à l'affinage à la demande ? Assurait-on alors par là la soudure dont on a parlé plus haut ? L'Encyclopédie Méthodique, à la fin du XVIII^e siècle, donne des informations sur les différentes qualités de fromages de Brie : « les plus maigres sont composés de lait écrémé, les communs contiennent toute la crème de leur lait, les fins, ou recette crème, reçoivent celle de la traite précédente ».

Au début du XIX^e siècle, La Maison Rustique précise le mode de fabrication d'alors. Le caillé est remué dans le sérum, on l'en retire avec les mains et on le met dans le moule en pressant fortement. Puis on couvre d'une planche avec des poids dessus pour bien le comprimer. Le fromage est ensuite salé et exposé à un séchage rapide, les fromages se gardant en cet état jusqu'au moment de les affiner. Leur mode d'affinage peut sembler déroutant pour qui a en tête les pratiques de fabrication actuelles. Les fromages secs sont pour cela empilés dans un tonneau sans fond placé dans un endroit frais, en les séparant avec de la paille. « En peu de mois les fromages se ressuient, leur pâte s'affine... Ils deviennent bientôt très délicats...La pâte alors se gonfle, fait crever la croûte et s'écoule sous forme de bouillie épaisse, d'abord onctueuse, douce et savoureuse mais qui ne tarde pas à prendre un goût piquant et désagréable ». Cette description très imagée des procédés, l'évocation de l'onctuosité, de la douceur puis du piquant permet d'entrevoir ce que pouvaient être le goût ces fromages mais jamais il n'est question d'odeurs. La littérature naturaliste, par la plume de Zola dans « Le Ventre de Paris », reflet des Halles du Second Empire, permet de compléter le propos des publications techniques. Zola décrit, sur un étal, trois Brie, deux entiers et un déjà coupé qui « avaient des mélancolies de lunes ; deux, très secs, étaient dans leur plein ; le troisième, dans son deuxième quartier, coulait, se vidait, d'une crème blanche, étalée en lac ravageant les minces planchettes à l'aide desquelles ont avait vainement essayé de la contenir ». Cette évocation du blanc lunaire de la croûte et de

la crème qui coule, de l'état très sec de deux des fromages, complète l'image que l'on peut avoir des Brie anciens. Mais cette croute était-elle toujours blanche ? Encore dans l'entre deux guerres, dans certaines localités de Brie, on préférait le sel gris au sel blanc et l'on mêlait à ce sel du charbon de bois pilé, pour éloigner les vers. Les fromages devaient alors avoir un aspect cendré.

Pour mieux entrevoir les évolutions qu'ont connues les textures et saveurs des fromages de Brie tout au long du XIXe siècle, il faut mesurer l'écart entre les procédés techniques décrits plus haut et les pratiques en cours au début du XXe siècle. Plus de pressage du caillé dans le moule mais le dépôt délicat, à la pelle ou à la louche, d'une matière qui se tassera d'elle-même en couches. Plus d'affinage par entassement de fromages confinés dans un tonneau mais au contraire affinage de fromages non comprimés, bien séparés les uns des autres pour permettre le développement d'une fleur de surface, dans une atmosphère dont on maîtrise température et hygrométrie..., influence sans doute d'une science fromagère qui se développe. Les fromages de Brie faits à la veille de l'arrivée des techniques de pasteurisation du lait et de l'ensemencement par des souches microbiennes contrôlées, fromages que l'on considère comme traditionnels, ne sont plus les mêmes que ceux du début du XIXe siècle. Alors l'historien se doit d'interroger cette notion de production traditionnelle. En quoi la façon de faire le fromage de Brie décrite au début du XIXe serait-elle moins traditionnelle que celle que l'on met en avant actuellement ? Une question que l'on ne devrait pas éluder lorsqu'on cherche à définir une appellation. Ce que pourrait espérer l'historien, c'est qu'une démarche d'archéologie expérimentale puisse faire revivre ces fabrications anciennes qui questionnent l'identité des productions actuelles et, pourquoi pas, débouche sur la relance d'une production de ces types anciens.

Ainsi a-t-on tenté d'identifier les facteurs qui ont pu déterminer, dans les siècles passés, les aspects, textures et saveurs des fromages traditionnels dont nous perpétons la fabrication avec l'aide de nos connaissances scientifiques et techniques. Notre approche est sûrement très incomplète mais elle bute sur la pauvreté des sources qui s'offrent à l'historien. Aussi n'avons-nous pu évoquer la qualité des laits et nous ne pouvons dire si, dans des époques reculées, on faisait un lien entre races, alimentation des animaux et qualités des fromages. Rien n'est dit non plus sur l'acidité des laits, soit que la traite du soir ne soit caillée que le matin suivant, soit que le temps d'une éventuelle collecte d'un lait non réfrigéré mis en commun ne favorise l'acidification. Quoi qu'ayant ses limites, cette réflexion se veut cependant d'une portée générale et devrait aider à penser la genèse de nombreux fromages, mais elle veut aussi montrer particulièrement la richesse des questions que l'on peut se poser sur la genèse et l'identité des fromages de la Brie que notre époque produit. Puissent ces quelques mots enrichir le plaisir que l'amateur éprouve à les consommer et aider le producteur à mieux cerner l'identité de son produit.

Georges Carantino
Historien de l'alimentation
Responsable du groupe « Alimentation »
de la Fédération des Musées d'Agriculture
Mars 2012

