



De notre envoyé spécial à Paris, Marc Dazy

Jusqu'au 5 mars 2017

SALON DE L'AGRICULTURE

PARIS SALON DE L'AGRICULTURE

Si l'appellation d'origine contrôlée m'était « comté »...

Moulage, caillage, affinage et pourquoi n'y a-t-il pas de trous dans le comté ? Tout savoir sur le fromage AOC au lait cru pressé avec Aurélien Perret, maître fromager à Drom.

■ Pourquoi une fromagerie de comté s'appelle-t-elle fruitière ?

Parce que c'est le lieu où les producteurs amènent le fruit de leur travail. Historiquement, ils se sont associés pour transformer leur lait en fromage et pouvoir ainsi le conserver.

■ Combien faut-il de litres de lait pour fabriquer du comté ?

400 litres, le lait quotidien de 35 vaches, pour une meule de 40 kilos. « C'est parce qu'il faut beaucoup de lait pour faire un fromage que les producteurs se sont associés. On ne peut pas travailler seul. Il n'y a pas de lait individuel, ni de comté fermier. La réussite, c'est tous ensemble. » Toute une philosophie.

■ Comment fabrique-t-on le comté ?

1) Le lait mature en cuve de cuivre pendant une heure à 30°C. Ajouter les bactéries lactiques, du levain sauvage prélevé sur du petit lait.

2) Ajouter la présure et laisser cailler pendant 35 minutes.

3) Couper finement le lait caillé pour enlever un maximum d'eau.

Chauder à 56°C pendant 30 minutes.

4) Brasser la pâte et la presser dans des moules pendant 20 heures.

5) Démouler et affiner.

« La moindre erreur se paie cash et le manque de rigueur ne pardonne pas. »

Aurélien Perret, maître fromager

■ D'où vient le verbe « cailler » ?

De caillotte, l'estomac des ruminants. Celle du veau contient l'enzyme, la précieuse présure qui permet de transformer le lait en fromage. Des nomades auraient découvert le procédé sous l'antiquité alors qu'ils transportaient leur lait dans des panes.

■ Qu'est-ce que l'affinage ?

Le geste qui consiste à retourner et saler les meules chaque jour. Un métier d'une grande technicité. Aurélien Perret : « La quantité de sel, la température de la cave, le temps de séchage... Il faut tout contrôler. La moindre erreur se paie cash et le manque de rigueur ne pardonne pas. »

■ Pourquoi y a-t-il des trous dans le gruyère et pas dans le comté ?

Parce que la croûte du comté est

perméable et laisse s'échapper le gaz de fermentation. Il se retrouve au contraire piégé dans l'enveloppe étanche du gruyère et par réaction, creuse de petits cratères.

■ Combien de mois faut-il pour faire un bon comté ?

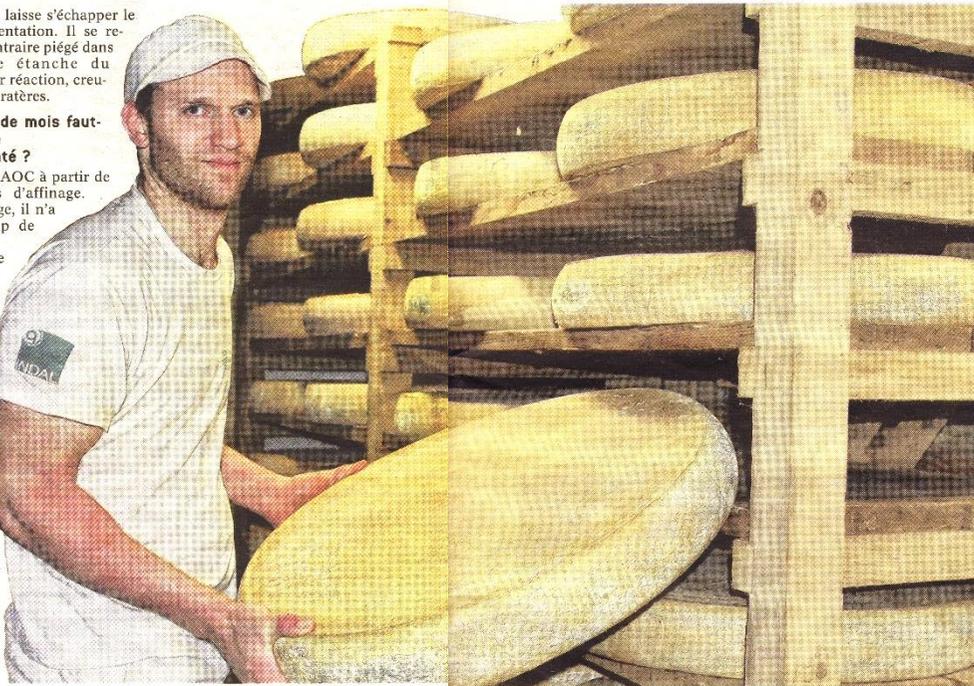
Il prend son AOC à partir de quatre mois d'affinage.

Mais à cet âge, il n'a pas beaucoup de saveur.

Après, entre 8, 12, 18, 24 mois...

Question de goût et de terroir. Jeune et doux, âgé et corsé, plutôt fruité, plutôt salé, comté d'été plus floral, comté d'hiver plus neutre ?

Dans l'infinité palette aromatique, chacun peut trouver comté à sa bouche.



■ Aurélien Perret dans sa cave d'affinage. Il faut 400 litres de lait pour un comté de 40 kg. Photo Marc Dazy

« 800 kg de comté et 1 000 faisselles de fromage blanc sur la semaine »



■ Photo Marc Dazy

Christine Ménétrier, animatrice à la fédération des coopératives laitières de l'Ain

« J'en suis à mon 31^e salon ! Sur le stand de l'Ain, je présente les fromages AOP, plus le Suprême (le dernier né de Bresse Bleu), le clon de Drom et bien sûr, les AOP Crème et beurre de Bresse. Le salon a évolué, c'est sûr, avec moins de petits producteurs... et beaucoup de revendeurs ! Côté public, il y a peut-être moins de Parisiens qu'avant, les visiteurs viennent vraiment de toute la France. J'ai une cinquantaine de clients attirés. Ils achètent du comté en priorité. J'en passe bien une vingtaine de meules de quarante kilos sur la semaine. Je devrais vendre aussi un millier de

fromages faisselles, une spécialité que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Les AOP crème et beurres de Bresse restent encore méconnues. J'entends des réflexions du genre : "Mais vous avez de la crème par ici ? Pourtant vous n'êtes pas en Normandie !" Les gens ne situent pas le 01. L'Ain en Rhône-Alpes : la Bresse, la Dombes, les contreforts du Jura... Il faut tout expliquer. La prochaine fois, je mets une étiquette ! Le restaurant du salon, ça fait vingt-cinq ans qu'on le réclamait avec Eric (NDLR : Eric Angelot, le président du syndicat des vins du Bugey). On nous disait souvent : "Comme ça, c'est bon. Mais on aimerait bien goûter ce que ça donne une fois cuisiné." Maintenant c'est possible. »