

Les fromages de fabrication traditionnelle, fleurons du patrimoine fromager québécois

Plus de cinq cent sortes de fromages déjà produits au Québec, et nos maîtres fromagers continuent d'innover! La plupart de ces fromages, des fromages fins, se caractérisent par leur facture traditionnelle, ce qui les situe dans la plus pure lignée de l'art fromager ancestral, d'ici ou d'Europe. Fleurons de notre patrimoine fromager, ces fromages traditionnels alimentent le réservoir de notre savoir-faire. Ils ont contribué grandement à l'éveil gustatif des consommateurs québécois et ils représentent un des appuis essentiels du développement de notre production fromagère.

Un peu d'histoire

La production de fromage au Québec a des racines profondes. Déjà en Nouvelle-France, sa fabrication était bien connue. La Conquête de 1760 devait par la suite centrer cette production sur celle du cheddar, ce qui a donné naissance à quelques produits de renom, tel le cheddar Perron, fabriqué dès 1885. Malgré ce courant dominant, certains types fromagers distincts ont néanmoins subsisté au fil des ans. A titre d'exemple, citons le fromage de lait cru légendaire de la famille Aubin, de l'île d'Orléans, dont la recette s'est transmise de génération en génération depuis le début de la colonie, et ce jusqu'en 1965; certains s'emploient maintenant à le ressusciter. C'est le cas aussi des fromages fins de fabrication monacale, dont le célèbre fromage de la trappe d'Oka (1893), les fromages des moines de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac (1943) et, plus récemment (1993), les fromages fins des religieuses orthodoxes du monastère de Brownsburg-Chatam, près de Lachute. L'ensemble de cette production fromagère aura permis de maintenir bien vivant, au cours des siècles, un savoir-faire fromager au Québec.

Une impulsion nouvelle devait être donnée avec l'arrivée de maîtres fromagers européens de la trempe de la famille Saputo, Fritz Kaiser, la famille Bonnet, François Conrad, etc.

Dès lors, plusieurs fromagers québécois ont pris le relais et décidé de se lancer dans l'aventure fromagère. La gamme de fromages produits s'est élargie rapidement et, peu à peu, distinctions et trophées se sont accumulés. Le résultat est maintenant probant: **nos fromages se comparent aisément aux meilleurs de ce monde.**

Caractéristique des fromages de fabrication traditionnelle

Mais qu'est-ce qu'on entend par fromage de fabrication traditionnelle? Il s'agit d'une réalité tangible, mais difficile à cerner. Fromages spécialisés, fermiers, artisanaux, régionaux, de niche, voilà autant d'appellations relatives à des produits qui s'inspirent de techniques de fabrication provenant de nos ancêtres. Mais certains de ces produits ont une caractéristique qui les distingue : ils sont fabriqués sans recours aux technologies modernes, sans viser la production de fromages de composition standardisée et uniforme. Dans ce sens, le fromage de fabrication traditionnelle n'est autre que le résultat d'une élaboration soignée, héritière de traditions séculaires et n'employant que le lait pur de vache, de brebis ou de chèvre. Ces fromages puisent ainsi à même la qualité des troupeaux et des pâtures qui les nourrissent les caractéristiques olfactives, gustatives et de texture qui les distinguent.

Les fromages de fabrication traditionnelle québécois sont en grande partie responsables de l'éveil gustatif des consommateurs à l'égard des fromages fins. À chaque semaine, il s'ajoute un nouveau produit à l'éventail québécois des fromages. Il se fabrique bon an mal d'excellents fromages dans toutes les régions du Québec. Il n'est maintenant plus rare de voir dans les comptoirs fromagers spécialisés nos fromages côtoyer les meilleurs fromages du monde.



Fabriquer du fromage, c'est conjuguer art et science

À la base, la fabrication du fromage est relativement simple. Fait de lait de vache, de chèvre ou de brebis, le fromage se fabrique essentiellement en quatre étapes. On incorpore tout d'abord au lait des ferments lactiques et/ou de la présure pour provoquer le caillage du lait. Par la suite, on soumet ce caillé à diverses opérations pour en retirer le petit lait ou lactosérum, selon la texture désirée. La pâte obtenue est alors moulée, salée et égouttée. Finalement, on procède à l'affinage des meules, c'est-à-dire à leur maturation dans des conditions contrôlées.

Mais quand elle est un art, la fabrication du fromage devient fort complexe. À chacune de ces étapes, le fromager a recours à un ensemble de procédures ou de recettes, d'ailleurs jalousement préservées, qui auront toutes un impact direct sur les caractéristiques du fromage produit. Et c'est là qu'intervient, plus souvent qu'autrement, la tradition, le savoir-faire hérité des ancêtres.

Certains affirment que tout commence au champ et dans l'étable, étant donné l'importance qu'ils accordent à l'alimentation et à l'élevage des troupeaux. Vient ensuite le choix de travailler avec le lait cru (lait qui n'a subi aucun traitement thermique supérieur à 40°C, ni autre traitement qui aurait pour but de sélectionner la flore bactérienne) le lait pasteurisé (lait chauffé au dessus de 62,5 °C, pendant 30 minutes) ou le lait non pasteurisé (lait chauffé à une température supérieure à 40°C avant emprésurage ou soumis à une sélection bactérienne par microfiltration) pour ainsi ajuster la flore bactérienne que contient le lait; ce qui confèrera au fromage des propriétés très particulières.

Lors de l'égouttage, visant à retirer le lactosérum, le fromager peut faire appel à diverses techniques - tranchage, brassage, pressage, chauffage -, autant de choix qui laisseront leur marque. Et le tout se conclut par l'affinage, qui confirmera la personnalité définitive du fromage. Sitôt la croûte formée sur la meule, elle peut êtreensemencée de ferments divers, aux particularités bien distinctes. Par ailleurs, les conditions d'humidité, de température, et d'oxygénation sont déterminantes dans le développement des goûts et des textures. Certains fromagers peuvent aussi avoir recours à des éléments végétaux (paillis, lits de feuilles) pour recouvrir les fromages ou à des liquides (vin, bière, cidre, etc.) pour laver la croûte.

Pour information : Visitez le site du Conseil des industriels laitiers du Québec au <http://www.cilq.ca/industrie/info.php?idDetail=4&page=1>

Une gamme étendue de produits

Les fromages québécois de type traditionnels ne sont pas seulement nombreux, ils sont également très variés. On distingue cinq grandes catégories de fromages, selon leur texture. Par ailleurs, la croûte des fromages peut être fleurie, quand on y laisse travailler la flore fongique, ou encore lavée, lorsqu'elle est lavée avec une saumure ou d'autres liquides aromatiques. Les fromages de fabrication traditionnelle occupent une place prépondérante dans ces différentes catégories.

Les pâtes molles. Fromage type : camembert. Sa texture est crémeuse et son goût délicat.

Les pâtes demi-fermes. Gamme étendue de produits. Fromages types : oka, morbier. Leur texture peut être souple, crémeuse. Leur saveur est généralement très douce, parfumée et parfois plus caractérisée selon le degré d'affinage.

Les pâtes fermes. Fromages type : cheddar, gouda, gruyère. En dépit de leur appellation, ces fromages sont toujours fondant en bouche et friables. Leur saveur est riche et peut être de douce à piquante.

Les pâtes dures. Fromage-type : parmesan. Leur texture est généralement granuleuse et leur saveur prononcée.

Les pâtes persillées. Fromage type : Roquefort ou fromages bleus divers. Le fromage estensemencé d'un champignon qui a la propriété de développer des moisissures (couleur bleu). Leur saveur est forte et piquante

Reconnaître la qualité

La fabrication fromagère atteint maintenant un stade de maturité et ce, aux quatre coins du Québec. Grâce à l'enthousiasme et au savoir-faire de nos artisans fromagers, la liste des fromages fins québécois s'allonge d'année en année. Ne manquez donc pas l'occasion de déguster ces nouveaux produits, et laissez-vous tenter au hasard de vos découvertes lors d'une visite au comptoir de votre épicerie, d'une boutique spécialisée ou même de la fromagerie!

Experts collaborateurs :

Patrick Tirard-Collet, ITA campus de St-Hyacinthe
Ould Baba Ali, consultant
André Fouillet, consultant