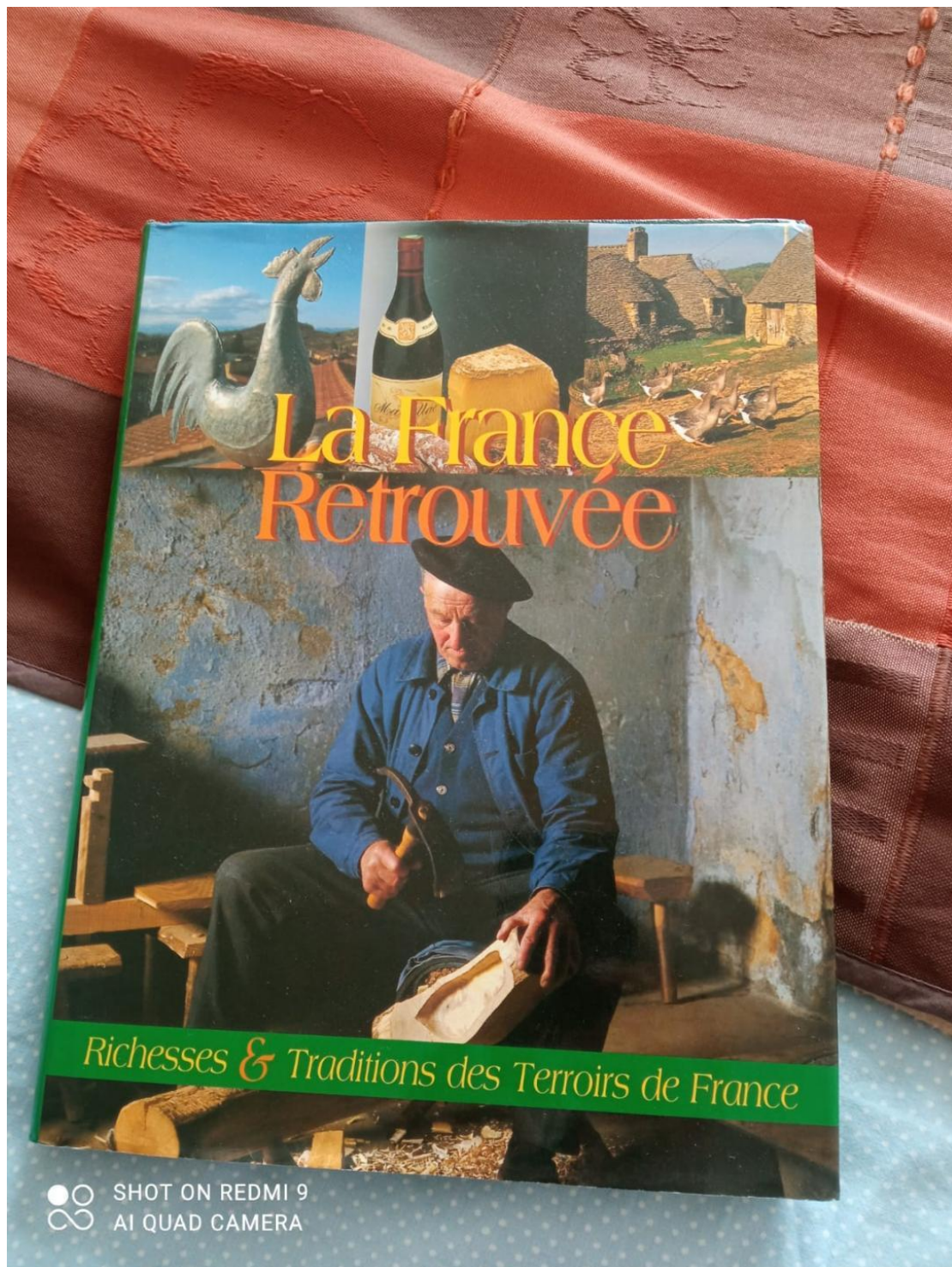


Mastrojanni, Michel; Peyroutet, Claude; Stein, Annick, 1998, *La France retrouvée. Richesses et Traditions des Terroirs de France*, Paris, Editions Solar - fragmente :



SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA

MICHEL MASTROJANNI
Claude Peyrouet Annick Stein

La France Retrouvée

Richesses et Traditions des Terroirs de France

FRANCE LOISIRS
123, boulevard de Grenelle, Paris

Édition du Club France Loisirs, Paris
avec l'autorisation des Éditions SOLAR

© 1998, Éditions Solar

ISBN : 2-7441-1527-4

N° Éditeur : 30234

Dépôt légal : mai 1998

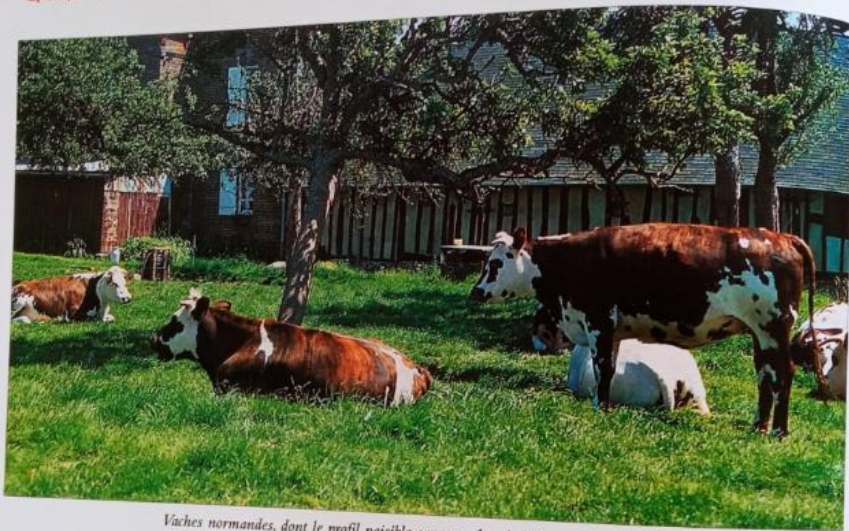
Imprimé en Espagne par
Printer Industria Gráfica, S.A.
D. L.: B. 13.651-1998

SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA

SOMMAIRE

Avant-propos	7
LES VIEUX MÉTIERS par Claude Peyroutet.....	9
LES PRODUITS DU TERROIR par Michel Mastrojanni	47
LA TABLE EN FRANCE par Michel Mastrojanni.....	69
LES FÊTES ET LES JEUX par Claude Peyroutet	139
LA MAISON DE PAYS par Annick Stein.....	169
CHASSE, PÊCHE ET CUEILLETTE par Claude Peyroutet.....	231
Table des matières	254

Les Fromages, un univers français



Vaches normandes, dont le profil paisible orne nombre de boîtes de camembert.

Autant de fromages que de jours

Peu de choses sont aussi identifiées à la France que le fromage. En ce pays, un repas reste difficilement concevable sans son plateau de fromages, à tout le moins sans un morceau de fromage assorti d'un verre de vin. Il faut dire que nos contrées, riches en herbages et en pâturages, disposant des reliefs si propices à l'élevage laitier, se prêtent admirablement à produire cet aliment. On a coutume de dire que la France propose autant de fromages que l'année compte de jours, ce qui laisse d'ailleurs à rêver sur les dimensions d'un plateau complet. A quelques unités près, l'assertion est juste. Encore cette formule ne retient-elle que les fromages régionaux traditionnels, et non les spécialités de marques, infiniment plus nombreuses. C'est dire l'étonnante ampleur du sujet.

Les fromages sont produits à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis. Au-delà de quelques nuances de méthode, leur fabrication obéit au même processus. Le lait, qui contient de la caséine, est d'abord caillé : les ferments lactiques coagulent sous l'action naturelle de l'air, ou, le plus souvent, à la suite d'un ajout de présure (substance enzymatique extraite de l'estomac du veau). Le caillé est alors égoutté, ce qui le libère du petit-lait et lui donne une consistance semi-solide. Le produit obtenu est moulu dans des récipients très variés – en bois, en métal ou en toile. La pâte est ensuite salée soit à sec (saupoudrage, frottage), soit par trempage dans une saumure. Sauf s'il se mange frais, le fromage est enfin affiné. De quelques semaines à plus d'une année, l'affinage, qui joue sur les degrés de température et d'humidité, permet de développer la croûte ; il peut s'accompagner d'opérations complémentaires – lavage, brossage, retournement.

Un petit nombre (34 actuellement)

de fromages bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée (AOC). Celle-ci protège et garantit leur origine géographique, ainsi que les procédés de fabrication qui déterminent leur qualité. D'autres fromages, tout en respectant des critères de qualité et de tradition, se contentent de simples labels régionaux.

Les fromages à pâte molle et à croûte fleurie

Ce sont le plus souvent des fromages au lait de vache. Ils présentent une croûte duveteuse, formée par des moisissures ensemencées au cours du salage, et leur pâte est grasse et onctueuse.

Le **camembert** est le plus célèbre d'entre eux. Sous sa croûte veinée de brun lorsqu'il est affiné « à cœur », c'est le modèle du genre. Le vrai camembert



Modeste, mais glorieux, le petit village de Camembert.



LE FROMAGE DE MARIE HAREL

Fermière au domaine de Beaumontel, près de Camembert dans l'Orne, Marie Harel aurait caché pendant la Révolution un prêtre réfractaire qui, en remerciement, lui aurait confié sa recette d'un fromage. Ainsi serait né le camembert, dont cette bonne Normande aurait peaufiné la forme et le goût. Ce qui est sûr, c'est que son petit-fils, Victor Paynel, contribua au succès de ce fromage à Paris, en le livrant à Napoléon III aux Tuileries. Aujourd'hui encore se dresse dans le centre de Vimoutiers, le chef-lieu de canton, une statue de Marie Harel... offerte par des fromagers américains, en remplacement de celle détruite par les bombardements de la dernière guerre. On peut y visiter aussi le musée du Camembert, où est décrite en détail la fabrication du fromage et où sont exposées des collections d'étiquettes. On peut encore suivre, dans le bocage, la route du camembert, qui n'oublie pas le petit village de Marie Harel, où a été ouverte, depuis peu, la maison du Camembert.





Brie de Melun, l'un des plus anciens fromages de France.

(AOC) n'emploie que du lait cru, est moulu à la louche et ne peut provenir que des cinq départements normands. Les plus beaux fromages viennent de son berceau ornaïs, du pays d'Auge et de la région d'Isigny, dans la Manche. Ce symbole national a généré une profusion d'étiquettes hautes en couleur, qui font depuis longtemps les délices des collectionneurs.

En Normandie toujours, mais dans le pays de Bray, se fabrique le *neufchâtel* (AOC), fromage fermier aux formes variées (briquette, carré, et surtout cœur). Il subit une « vaccination » (mélange du caillé avec un fromage déjà fleuri), est affiné en cave fraîche et se présente sur un paillon. Une route du fromage de Neufchâtel lui est dédiée, entre Neufchâtel-en-Bray et Forges-les-Eaux.

L'autre grande région de cette famille de fromages est l'Île-de-France. C'est d'abord la trilogie du brie. Le *brie de Meaux* (AOC) forme un grand disque plat, de 26 à 37 centimètres de diamètre, dont les légères inégalités tiennent à son affinage sur un plan incliné. Sa saveur est douce et fruitée, par sa. Le *brie de Melun* (AOC), le plus ancien des trois, est de taille générale-

ment plus modeste (27 centimètres), mais de goût plus relevé. Sa croûte est rougeâtre, comme celle du confidentiel *brie de Montereau*, au goût marqué lui aussi. Les environs de Paris donnent également le *coulommiers*, d'une taille intermédiaire entre le camembert et le brie, mais dont la saveur est plus douceâtre.

En Eure-et-Loir, la *feuille de Dreux* s'enveloppe de feuilles de châtaignier et se consomme plutôt l'hiver. Dans l'Aube, le *chaource* (AOC) offre sa blanche rondeur, mais son goût crémeux doit se garder d'être trop masqué par le sel.

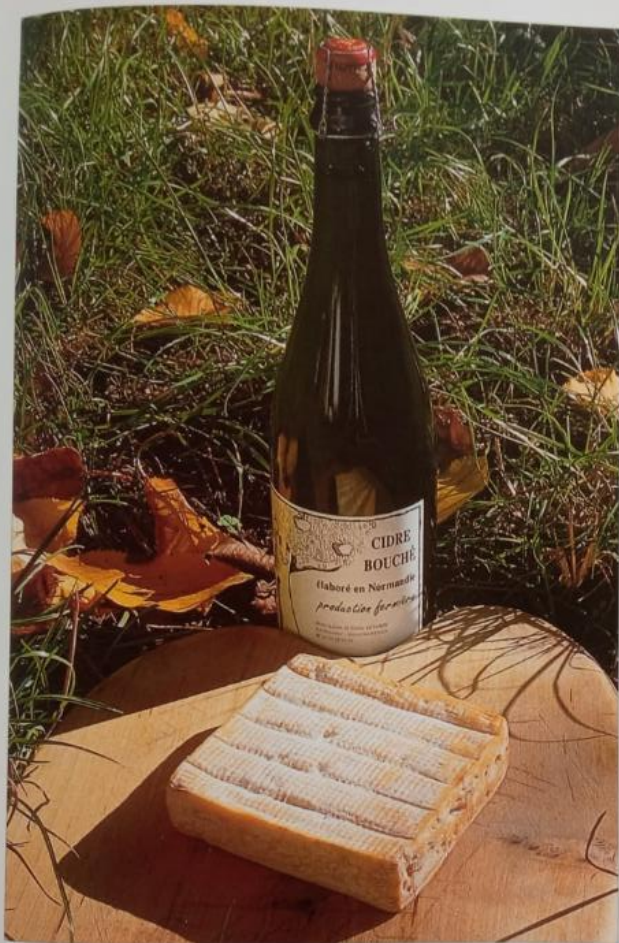
Les fromages à pâte molle et à croûte lavée

Toujours au lait de vache, ces fromages diffèrent de ceux de la famille précédente par le fait qu'ils sont lavés régulièrement au cours de leur affinage. Ce lavage à la saumure rend leur croûte souple et colorée, et renforce leur bouquet.

Le gras pays d'Auge accouche de deux sommités du genre, le *livarot* (AOC) et le *pont-l'évêque* (AOC), fromages très anciens puisqu'ils remonteraient au XIII^e siècle. Le *livarot* est exclusivement fabriqué dans la commune dont il a emprunté le nom. Sa belle couleur orangée est due au rocou, colorant naturel, que l'on ajoute au cours du dernier lavage, et son disque est enserré par cinq « laïches » – lanières traditionnellement de jonc, aujourd'hui de papier. C'est un fromage de caractère, tout comme le *pont-l'évêque*, du moins celui fabriqué artisanalement, autour de la petite ville qui le désigne.

Gainé dans ses « laïches », le puissant livarot.





Le pont-l'évêque, toujours assuré d'un bel accord avec le cidre normand.

Lorsqu'il est au lait cru, celui-ci offre une chair tendre et savoureuse, laquelle contraste avec l'odeur puissante de sa croûte, brossée en cours de lavage.

Le *munster* (AOC) est le grand fromage alsacien-lorrain. Né au Moyen Âge grâce aux moines de l'abbaye de Munster, il est fabriqué sur les versants alsacien et surtout lorrain des Vosges. Les « chaumes » de la montagne où paissaient les vaches valaient d'ailleurs redevance au duc de Lorraine. Autour de la ville de Gérardmer, le fromage

prend le nom de « géromé ». Formé dans des moules de sapin, retourné pendant sa période de lavage-affinage (trois semaines au moins), le munster fermier prend à maturité une teinte jaune orangé, due à l'action d'une flore particulière sur sa croûte. Légèrement coulant lorsqu'il est à point, il dégage alors ses pénétrantes fragrances, contre lesquelles n'est souvent capable de lutter que le capiteux Gewurztraminer – mais quel accord ! L'ajout de cumin reste très discuté.

Autre fromage corsé et coulant, le *maroilles* (AOC) est produit en Thiérache, principalement dans son berceau de l'Avesnois. Ce splendide pavé de couleur orange est affiné pendant quatre mois en cave. Il exhale, sublimées, les puissantes senteurs de ses gras herbages d'origine. Son cousin le *gris de Lille* (dit aussi « puant de Lille », « vieux Lille » ou « maroilles gris ») est longuement affiné, en poussant le développement d'un oïdium lacté, qui lui procure son odeur violente. Moulé en gros pavé, il se déguste l'hiver : un fromage d'amateur ! Moins dissuasif, le *rollot* picard se présente souvent sous forme de cœur. Fabriqué dans la région de Montdidier, il n'en a pas moins saveur et caractère.



Époisses affiné au marc de Bourgogne.

En Savoie et en Haute-Savoie, le *reblochon* (AOC) livre son goût fruité sous une croûte jaune d'or, que l'affinage recouvre parfois d'une mince pellicule blanche. Lait cru bien entendu pour le reblochon fermier (étiquette verte). Le *Mont d'Or* ou *vacherin du haut Doubs* (AOC), fromage des Alpes jurassiennes, s'offre en boîte de sapin ou ceinturé d'une écorce d'épicéa. Sa croûte légère surmonte une pâte exquise, mais liquide, que l'on déguste à la cuillère. Certains amateurs l'ont chauffé ce fromage avec un trait de lait jaune : immense régal !

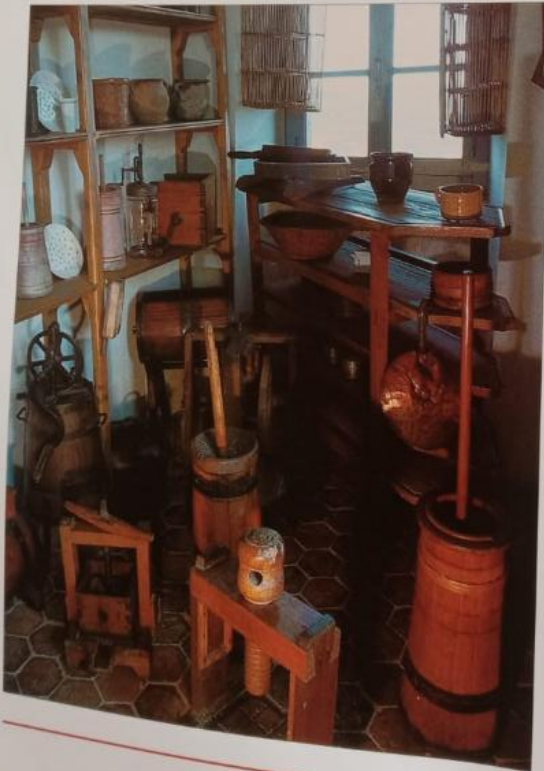
Des pâturages bourguignons naît l'*époisses* (AOC), fromage cylindrique qui se présente souvent en boîte de bois, car il est très coulant. Son goût est souvent rehaussé par un lavage au marc

de Bourgogne. Son voisin le *soumain-train* prend également des tons ocrés et une saveur appuyée au fil de sa maturation. Le *langres* (AOC), fabriqué en Haute-Marne, se pare d'une teinte rougeâtre après un affinage de plusieurs mois : on le reconnaît à son sommet évidé.

Les fromages à pâte pressée non cuite

Ceux-là se font à partir de lait de vache ou de brebis (voir plus loin). Une fois brossé et égoutté, le caillé est mis sous presse. C'est le mode de fabrication des grands d'Auvergne.

Laiterie franc-comtoise d'antan (musée Albert-Demard). Au premier plan, d'anciens pressoirs à « metton », pour la fabrication de la célèbre cancoillotte.



Le *cantal* (AOC), qu'on dit vieux de deux millénaires, est pressé deux fois. La durée de l'affinage en cave détermine la qualité du fromage : un à deux mois pour le cantal jeune, de saveur douce, deux à six mois pour l'entre-deux, tout en fruit, plus de six mois pour le cantal vieux, plus robuste. Le *salers* (AOC) se fabrique de la même manière, mais uniquement à la ferme, de mai à octobre, avec du lait des vaches de Salers. De l'herbe des hautes terres volcaniques provient son goût puissant et plein, qui reste tout à fait incomparable.

Sur le plateau basaltique de l'Aubrac, au milieu des burons – cabanes de berger qui constituaient naguère autant de petites fromageries –, paissent les vaches



Affinage du laguiole à la coopérative Jeune Montagne.

à robe crème qui donnent le *laguiole* (AOC), vieux fromage des pèlerins de Compostelle. Comme le cantal, il est emprésuré à chaud, doublement pressé et son affinage doit durer quatre mois au minimum. L'Auvergne, c'est encore le savoureux *saint-nectaire* (AOC), issu de ce village des Monts Dore dont il porte le nom depuis le XVII^e siècle, quand Louis XIV s'en enticha. Pressé deux fois, il se présente sous la forme d'une tomme, avec une croûte grisâtre : c'est un fromage crémeux, au goût noiseté d'une extrême finesse.

Les pâturages alpins fournissent le lait de la *tomme de Savoie*, excellente lorsqu'elle est d'origine fermière. L'*abondance* (AOC), originaire de la vallée savoyarde de ce nom, puise son goût dans le lait des vaches de la race... Abondance. Dans le Doubs et le Jura, le véritable *morbier* est fabriqué au lait cru. Il se présente sous la forme d'une meule de 5 à 9 kilos et est affiné pendant deux mois. La raie noire qui tra-

verse horizon trace de cha... deux caillé... que la fabri... elle se limite... de Morbie... deux temps... de lait, le ca... était recour... téger jusqu...

à pâte

Ce son... vache : le... cuit à plus... ils se prése... et subissen... tagne est l... gruyères... comté.

Le com... quantité d... meule d'u... lait provie... montbélia... ser de 1 h... les zones... L'affinage... un an, d'a... cave prog... sont les di... sont à l'or... nombreu...

SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA

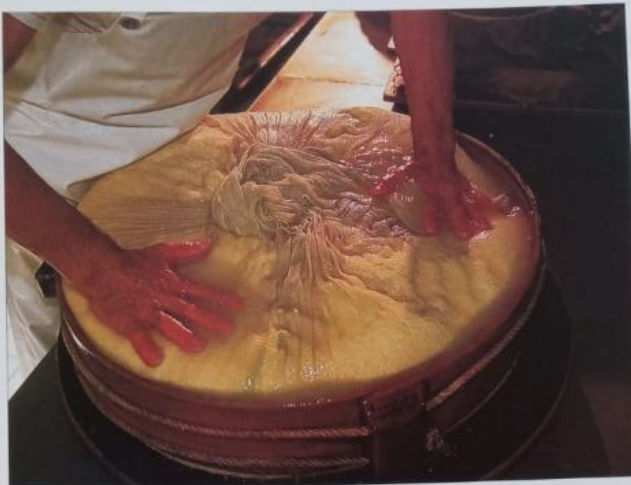


verse horizontalement sa pâte est une trace de charbon de bois qui sépare ses deux caillés. Son origine vient de ce que la fabrication du fromage – quand elle se limitait aux alentours du village de Morbier (Jura) – se déroulait en deux temps : faute de quantité suffisante de lait, le caillé issu de la traite du matin était recouvert de cendre pour le protéger jusqu'à la seconde traite du soir.

Les fromages à pâte pressée et cuite

Ce sont des fromages au lait de vache : le caillé, avant le pressage, est cuit à plus de 50 °C. De grande taille, ils se présentent sous forme de meules et subissent un long affinage. La montagne est le domaine d'élection de ces gruyères, dont le plus célèbre est le comté.

Le comté (AOC) réclame une grande quantité de lait cru : 500 litres pour une meule d'une quarantaine de kilos. Ce lait provient exclusivement de vaches montbéliardes, chacune devant disposer de 1 hectare de pâture naturelle, et les zones de collecte sont délimitées. L'affinage du comté dure trois mois à un an, d'abord en cave froide, puis en cave progressivement plus chaude. Ce sont les différences de température qui sont à l'origine des trous, d'ailleurs peu nombreux dans le comté. Sous sa



La mise en moule du comté, dans une fromagerie de Métabief.

croûte, frappée de clochettes vertes qui certifient son origine, le comté livre des saveurs subtiles et variées, émaillées de notes fruitées, noisetées, briochées ou caramélisées.

En Savoie, le beaufort (AOC) se fabrique dans les chalets d'alpage et les laiteries du Beaufortain et des vallées de la Tarentaise et de la Maurienne. Il est fait uniquement au lait cru, à partir de la traite de vaches des races Tarentaise

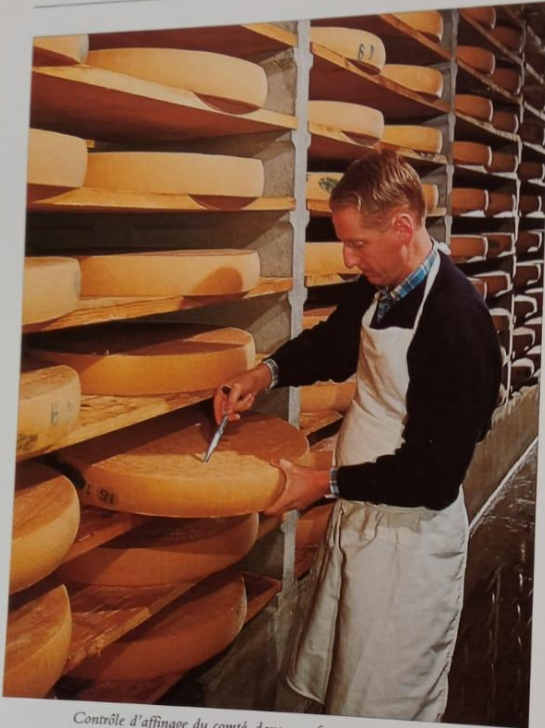


LES FRUITIÈRES DE COMTÉ

Le comté se fabrique traditionnellement dans des fruitières, petites coopératives fromagères au nombre de 300 environ dans le Doubs et le Jura. Leur origine est lointaine : déjà au ^{xiii}e siècle, on parlait de « fructères », ou « fructeries », le mot soulignant le caractère bénéfique de cette activité laitière. En effet, les fermes étant modestes, l'union apparut nécessaire pour rassembler les quantités de lait que requiert la production de grosses meules de fromage. Au siècle dernier, le terme de « fruitière » s'opposait à celui de « grange », lequel désignait une fromagerie individuelle dotée d'un important troupeau. Plusieurs de ces fruitières existent aujourd'hui, tout au long de la route du comté, initiant le public à la fabrication artisanale dudit fromage et ouvrant l'accès aux mystérieuses caves de son affinage. On peut également faire une halte à la maison du Comté, à Poligny.

Fruitière de Salins-les-Bains.

SHOT ON NIKON ALQUAD CAMERA



Contrôle d'affinage du comté, dans une fromagerie de Poligny.



Comté et vin d'Arbois, l'excellent mariage.

et Abondance. Après sa cuisson, le caillé est enveloppé dans une toile de lin et moulé dans des cercles de bois, qui donnent la forme concave du talon. L'affinage, en cave fraîche, dure au minimum cinq mois, au cours desquels les meules sont « morgées » – c'est-à-dire frottées à l'eau salée – et retournées très fréquemment. Le beaufort, qui ne comporte pas de trous, est un fromage merveilleusement fruité.

De tradition savoyarde aussi, l'emmental connaît hélas de pâles imitations, lesquelles sont massivement commercialisées, notamment par les fromageries de l'ouest de la France. En réaction est né le label « emmental grand cru », qui s'applique seulement à des fromages au lait cru, fabriqués dans les zones de montagne des Alpes, de la Franche-Comté et des Vosges. L'affinage (huit semaines au moins) perce la meule d'emmental des trous qui font sa particularité.

Les fromages à pâte persillée

La famille des bleus, reconnaissables à la constellation de moisissures qui marbrent leur pâte, regroupe surtout des fromages au lait de vache. Mais le plus célèbre d'entre eux, le roquefort, le « roi des fromages » selon les auteurs de l'*Encyclopédie*, est fait au lait de brebis.

Le roquefort (AOC) se fabrique exclusivement à Roquefort-sur-Soulzon, dans l'Aveyron, au pied du causse du Cambalou. Le lait cru provient des brebis de la race Lacaune. Il est ense-

L'étamage du roquefort, effectué par les « cabaniers ».

mené avec un *Penicillium roqueforti*, pain moisie, en forme de « pain fait toute la pa » grâce aux lie. Cette zone d' en effet truffée « fleurines », constamment grâce à l'eau. Reliées à ces roquefort disp tion et d'une développeme

Confiés au (ouvrières d roquefort, pic mettre l'évacu tation, fleuris semaines, en étagères. Ils se loppés dans d sent encore roquefort – q tégeait déjà xv^e siècle – li de ses saveurs sissure, il fait, duo d'amour pourriture to des Causses (une méthode du lait cru de

Autres terr le Jura. La fou la qualité de montagnes d en cylindre tranches. Le rappelle, qua cation, le roc le « piquage » le *Penicillium*. que celui de dans sa partie des condition de Gex (AOQ légèrement a

Les fromages et

La famille très vaste. C moulés dans t affinés en hâ des aspects tr pâtes molles



SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA

mené avec un champignon (le *Penicillium roqueforti*), prélevé sur de la mie de pain moiste, et le caillé est moulu en forme de « pains ». C'est l'affinage qui fait toute la particularité du roquefort, grâce aux lieux dans lesquels il naît. Cette zone d'éboulis du Cambalou est en effet truffée de cavités naturelles, les « fleurines », qui distillent un air constamment frais, chargé d'humidité grâce à l'eau coulant à flanc de roche. Reliées à ces fleurines, les caves de roquefort disposent ainsi d'une ventilation et d'une hygrométrie idéales au développement du champignon.

Confiées aux soins des « cabaniers » (ouvrières des caves), les pains de roquefort, piqués d'aiguilles pour permettre l'évacuation des gaz de fermentation, fleurissent pendant plusieurs semaines, en position verticale sur des étagères. Ils sont ensuite étamés (enveloppés dans du papier d'étain) et mûrissent encore plusieurs semaines. Le roquefort – qu'une charte royale protégeait déjà de manière précise au ^{XV}^e siècle – livre alors la quintessence de ses saveurs. Fromage de noble moisissure, il fait, doit-on s'en étonner, un duo d'amour avec le Sauternes, vin de pourriture tout aussi distingué. Le *bleu des Causses* (AOC) est fabriqué selon une méthode approuvée, mais avec du lait cru de vache.

Autres terres de bleus, l'Auvergne et le Jura. La *fourme d'Ambert* (AOC) doit la qualité de son lait aux herbages des montagnes du Forez. Elle se présente en cylindres, que l'on débite en tranches. Le *bleu d'Auvergne* (AOC) rappelle, quant à ses procédés de fabrication, le roquefort, notamment avec le « piquage » permettant de répandre le *Penicillium*. Son goût est plus puissant que celui des fourmes. Le haut Jura, dans sa partie méridionale, produit dans des conditions restées artisanales le *bleu de Gex* (AOC), un bleu assez doux et légèrement amer.

Les fromages de chèvre et de brebis

La famille des fromages de chèvre est très vaste. Caillés par emprésurage, moulés dans toutes sortes de faïsselles et affinés en bâillon, ils se présentent sous des aspects très divers : pâtes fraîches, pâtes mûres à croûte fleurie, fleurie



Sainte-maure et vins blancs de Loire, une association sans faille.

ou cendrée, pâtes pressées non cuites, pâtes persillées... Ils peuvent se consommer demi-secs, secs, très secs ou macérés.

Il y a d'abord le grand quatuor tourangeau. Le *sainte-maure* (AOC) est le plus connu. Cette bûche, parfois traversée par un brin de paille, est affinée pendant dix jours au minimum. En fabrication fermière, quand la maturation est poussée, on obtient un fromage à forte odeur caprine, très onctueux sous sa croûte bleutée. Le *pouilly-saint-pierre* (AOC), en forme de pyramide, est fabriqué dans l'Indre, tout comme le *valençay*, pyramidal lui aussi mais moins haut : tous deux ont une saveur bien marquée. De forme tronconique, et de goût salé et noiseté, le *selles-sur-cher* (AOC) est cendré au charbon de bois.

Toujours en terre ligérienne, dans le Sancerrois, le célèbre *crottin de Chavignol* (AOC) est un petit fromage rond qui se consomme, selon son degré d'affinage, frais, demi-sec ou sec. Les productions fermières sont à recommander, comme celles du *chabichou du Poitou* (AOC). Les pays de la Saône et du Rhône sont riches en fromages de chèvre. Dans les premiers, on trouve les bien nommés *boutons de culotte* (ou « chèvres de la Maconnais »), d'ailleurs communs au Beaujolais. Naguère fabriqués exclusivement au lait de chèvre, la *rigotte de Condrieu* et le *saint-marcellin* du Dauphiné le sont aujourd'hui au lait de vache, mais le *picodon de la Drôme* (AOC), au goût piquant, et le *pelardon*

des Cévennes, que l'on peut déguster macéré dans du vin blanc, restent de délicieux petits palets de chèvre très prisés des amateurs.

La haute Provence a le fameux *banon*, fabriqué surtout au lait de chèvre, mais parfois aussi de brebis ou de vache. Son disque plat mûrit dans des feuilles de châtaignier, qu'on replie sur le fromage en les serrant par un croisillon de raphia. En Savoie comme en Bourbonnais, on fabrique des *chevrotins*, sympathiques fromagelets, tandis que le Quercy et le Rouergue ont leurs populaires *cabécous*, parfois entourés de feuilles de vigne. Dans le Lot, le *rocamadour* (AOC) est un petit palet de chèvre au goût prononcé.

Les fromages de brebis restent une spécialité du sud du Massif central, de la Corse et des Pyrénées. On a déjà évoqué le *roquefort*, incontournable gloire du pays des Causses. La Corse et sa tradition pastorale donnent le puissant *niolo*, ainsi que le *brocciu* (AOC), une tomme qui se fabrique à l'occasion au lait de chèvre.

La montagne et le piémont pyrénéens sont le domaine du fameux *ossau-iraty* (AOC). Ce pur brebis est produit à la fois au Pays basque – où s'étend la grande forêt de hêtres d'Iraty – et dans le Béarn – où le pic du Midi d'Ossau domine la vallée du même nom. Les brebis sont des basco-béarnaises et, côté basque, de race Manech à tête noire ou rousse. Les



SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA



Choix de banons et autres spécialités de chèvre dans une exploitation provençale.

troupeaux transhument en saison vers les estives, ponctuées de cabanes en pierre sèche (les *cujalas* en Béarn, les *cayolans* en Pays basque), où les bergers

FROMAGES D'ABBAYES

La tradition monastique dans la fabrication des fromages reste ancrée en plusieurs régions de France. Au pied des Pyrénées, l'abbaye de Belloc produit le *belloc*, une tomme de brebis de fabrication entièrement artisanale. Le fromage de la *Pierre-qui-Vire*, en Côte-d'Or, provient de l'abbaye du même nom. Toujours en Bourgogne, l'abbaye de Cîteaux, berceau de l'ordre de saint Bernard, a pour spécialité un fromage de vache à pâte pressée non cuite, le *cîteaux*, qui s'inscrit précisément dans la lignée des fromages dits trappistes. On retrouve ceux-ci dans le Nord - trappiste de *Belval* -, en Champagne - trappiste d'Igny - et surtout en Bretagne - trappiste de *Timadeuc* dans les Côtes-d'Armor, trappiste de *Campénéac* dans le Morbihan, trappiste de *La Meilleraye* en Loire-Atlantique, trappiste d'Entrammes dans la Mayenne... Toutefois, l'abbaye du Port-du-Salut, à Entrammes, doit en premier lieu sa célébrité à la création du port-salut.

fabriquent le fromage. Affiné pendant au moins trois mois, l'ossau-iraty se présente sous la forme d'une belle meule, que les Basques consomment volontiers avec de la confiture de cerises. Une route du fromage ossau-iraty sillonne des sites superbes, entre la côte et le col d'Aubisque.

Et les autres

Certains fromages apportent leur touche d'originalité. Par exemple, il y a les fromages frais : le *fontainebleau*, moussieuse préparation d'Ile-de-France, le *saint-florentin* non affiné, produit dans le Sénonais et l'Auxerrois, ou le simple fromage blanc, que l'on assaisonne de ciboulette, d'ail, de persil et d'échalote, et que l'on baptise à Lyon « *cervelle de canut* ». Il y a aussi les fromages cendrés, bien représentés dans l'Orléanais. Ce sont de petits palets au lait de vache, affinés à sec dans de la cendre, tels l'*olivier*, le *vendôme* ou le

frinault. Il y a également en pays beauceron le *pithiviers*, fromage recouvert de brindilles de foin.

Spécialité franc-comtoise, la *cancoillotte* est confectionnée avec le petit-lait extrait du caillé. Cuit, celui-ci donne le « metton », que l'on affine et fait fondre avec de l'eau salée et du beurre. Souvent condimentée à l'ail, la cancoillotte se mange telle quelle sur du pain, ou se réchauffe avec du beurre.

Les aromates jouent à l'occasion leur rôle. Ainsi l'ail et le poivre pour le *gaperon* auvergnat, lequel est produit à partir de babeurre, c'est-à-dire du liquide subsistant après le barattage de la crème dans la fabrication du beurre. De même le paprika et les épices qui entrent dans la composition de la *boulette d'Avesnes*, cône odorant à la croûte orangée. En matière de puissants bouquets, difficile enfin d'oublier le *fromage fort*, que l'on élabora en Mâconnais et en Lyonnais : c'est une macération, en pot de grès, de vieux fromages de chèvre et de marc de Bourgogne, relevée de condiments divers.

Les vins

En révélant natal, les vins terroir. Or immense en F des climats, cépages, grâce l'effort des v cours des siècles cialisés, valor d'hui plus de contrôlée, au 150 dénomin elles se résu civilisation r La veine d tuellement s'y consacrer l'Alsace, blan exceptionne vins sous leu ling, charpen vins rhéna hyperaroma

Le Terroir dans le Verre



Sur les pentes du Kirchberg de Barr, grand cru d'Alsace.

Les vins blancs secs

En révélant les caractères de leur cru natal, les vins sont un peu l'essence du terroir. Or la variété des crus est immense en France, grâce à la diversité des climats, des reliefs, des sols, des cépages, grâce aussi à la patience et à l'effort des vignerons, qui les ont au cours des siècles décelés, modelés, spécialisés, valorisés. On compte aujourd'hui plus de 400 appellations d'origine contrôlée, auxquelles s'ajoutent près de 150 dénominations de vins de pays. En elles se résume plus d'un millénaire de civilisation rurale.

La veine des vins blancs secs est particulièrement fournie. Plusieurs régions s'y consacrent totalement, notamment l'Alsace, blanche à 95 % et qui – usage exceptionnel en France – décline ses vins sous leur nom de cépage : le *Riesling*, charpenté, minéral, chef de file des vins rhénans ; le *Gewurztraminer*, hyperaromatique, épicé ; le *Tokay-*



Vendanges alsaciennes.

Pinot gris, à la rondeur subtile ; le *Sylvaner*, tout en vivacité ; le *Pinot blanc*, souple, fruité ; le *Muscat d'Alsace*, tendre, parfumé.

Mais la notion de terroir s'est singulièrement renforcée avec le récent classement de 50 grands crus, qui regroupe l'aristocratie du terroir alsacien. On y croise des noms célèbres depuis des siècles, tels le *Brand* de Turckheim, le *Schoenenbourg* de Riquewihr, le *Schlossberg* de Kaysersberg ou encore le *Rosacker* de Hunawir. On apprendra beaucoup sur eux et les autres en visitant le musée des Vins d'Alsace au château de Kientzheim, où se tiennent également les réunions de la Confrérie Saint-Étienne, la plus ancienne société vigneuse de France.

De larges pans des vignobles de Loire sont voués exclusivement aux vins blancs secs. De l'amont vers l'aval du fleuve, on trouve d'abord le *Sancerre* et le *Pouilly-Fumé* qui, tous deux issus du sauvignon, séduisent par leurs notes tour à tour végétales et minérales. Puis ce sont les grands de Touraine, le



SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA

LES WINSTUBS

Ces lieux chaleureux, qui tiennent à la fois de la taverne et du petit restaurant, sont une institution typiquement alsacienne. On les trouve surtout dans le Bas-Rhin, notamment à Strasbourg. Dans le Haut-Rhin, on les baptise plutôt caveaux.

Servi en pichet ou en bouteille, le vin d'Alsace inspire une restauration simple et sans façon : quiches et tartes à l'oignon, salades de cervelas et de gruyère, plats roboratifs et consistants, comme le jambonneau et la choucroute, mûster et fromage blanc. Les winstubs sont surtout des endroits conviviaux, animés et remplis de bonnes odeurs, où les verres et les échanges (en dialecte) vont souvent bon train à la stammisch, la « table des habitués ».

La winstub des Ménétiers, à Ribeauvillé.



Vouvray et le Montlouis. Eux aussi se regardent d'une rive à l'autre, mais ils proviennent du cépage chenin blanc et vieillissent admirablement. Plus bas coulent le Sancerre, à l'odeur de pomme et de silex, et le Savennières angevin, avec son cru fameux du Clos de la Coulee de Serrant, l'un des plus grands vins blancs de France. La Loire, avant de se livrer à l'océan, donne encore le Muscadet, ce vin espigle du pays nantais, élevé et mis en bouteilles sur lie.

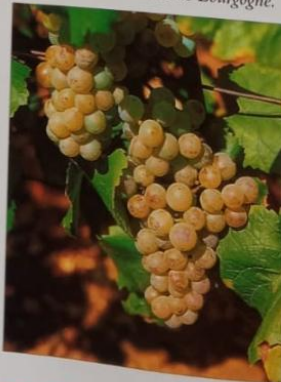
La Bourgogne passe pour engendrer les plus grands vins blancs secs du monde. Tous sont issus du chardonnay, qui se plaît idéalement sur les sols marneux de la côte viticole. Le Chablis, avec sa cohorte de premiers crus (Montée de Tonnerre, Fourchaume, Mont de Milieu...) et ses sept grands crus (Les Clos, Les Preuses, Vaudésir, Grenouilles, Blanchot, Valmur, Bougros), est un vin superbement minéral, né d'un monceau d'huîtres fossiles. Récolté au pied de la roche de Solutré, le Pouilly-Fuissé exhale des arômes de noisette et d'amande.

En Côte de Beaune, le Meursault, à la bouche crémeuse, se décline en de magnifiques premiers crus (Perrières, Charmes, Gévrières...), les jumeaux Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet donnent des bouteilles légendaires dans leurs grands crus (Montrachet, Bâtard-Montrachet, Chevalier-Montrachet...) et Corton-Charlemagne exprime sa classique opulence. Voilà encore le Saint-Romain, le Saint-Aubin et le Pernand-Vergelesses, sans oublier le Montagny et le Rully de la

Côte chalonnaise, et l'armée des Mâcon-Villages, vifs et rafraîchissants sur une cuisine de terroir.

Avec les Graves, le Bordelais défend sa tradition de grands vins blancs secs. L'aristocratie des Graves blancs (Château Carbonnieux, Château de Fieuzal, Domaine de Chevalier...) se range maintenant sous l'appellation Pessac-Léognan. Il y a aussi le flot des Entre-Deux-Mers, qui font des compagnons de table plus simples. Les blancs sont

Le chardonnay, cépage des vins blancs de Bourgogne.



guillerets en Savoie (Apremont, Abymes, Crépy...), plus terriens en Jura (Arbois, Côtes du Jura).

Le midi de la France reste assez peu propice aux vins blancs, à quelques exceptions près : le vin de Cassis en Provence et celui de La Clape en Languedoc. Mais le nord de la vallée du Rhône enfante trois merveilles : le Condrieu et le Château Grillet, deux vins de pur viognier, ainsi que l'Hermitage blanc, qui marie les cépages marsanne et roussanne. Des productions hélas confidentielles !

Les vins blancs moelleux et liquoreux

Relativement discret en blancs secs, Bordeaux triomphe en revanche avec ses grands vins blancs liquoreux. Le Sauternes et le Barsac livrent une quintessence de la pourriture noble, quand celle-ci s'attaque aux raisins de sauvignon et de sémillon. La climatologie particulière aux abords du Ciron, petit affluent de la Garonne, permet en effet le développement du champignon *Botrytis cinerea*, mais elle exige de vendre par trées successives. Les grands crus ici se bousculent (Châteaux Lafau-



SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA



Le Château d'Yquem et ses chais, gloire du vignoble sauternais.

rie-Peyraguey, Suduiraut, Rieussec, Rayne-Vigneau, Coutet, Climens...), dominés par l'imposante stature du premier d'entre eux, l'historique *Château d'Yquem*. Sur l'autre rive de la Garonne, on trouve plusieurs autres de ces nectars : le *Sainte-Croix-du-Mont*, le *Loupia* et le *Cadillac*.

La vendange par triés se pratique depuis longtemps sur les bords de la Loire. Il faut dire que le chenin se prête admirablement à la surmaturation, voire à la botrytisation. Il donne alors les grands vins moelleux de Touraine et d'Anjou : le *Vouvray* et le *Montlouis*, déjà cités, mais aussi les *Coteaux du Layon*, avec leurs Villages (*Beaulieu*, *Saint-Aubin*...) et leurs deux grands

Millésimes anciens du Château d'Yquem, dans leur parure d'or et d'ambre.





Le vignoble de Sainte-Croix-du-Mont, où la pourriture noble enfante de remarquables vins liquoreux.

crus, le *Bonnezeaux* et le *Quarts de Chaume*, onctueux concentrés d'or et de miel. Ne pas manquer l'excellent musée de la Vigne et du Vin d'Anjou, à Saint-Lambert-du-Lattay.

L'Alsace s'est lancée plus récemment dans ce type de vins, mais avec fougue. Les quatre cépages fins (riesling,

gewürztraminer, pinot gris et muscat d'Alsace) s'honorent maintenant de *Vendanges tardives*, au moelleux plus ou moins accentué, et de rares *Sélections de grains nobles*, somptueuses liqueurs pouvant rivaliser avec les grands Sauternes, mais en exprimant toutefois plus de nervosité.

Les vignobles du Sud-Ouest cultivent aussi cette tradition. Vieille habitude, depuis le XVIII^e siècle au moins, de récolter au stade de la pourriture noble le raisin du *Monbazillac*, gloire des vins de Bergerac. Ou d'obtenir par passerillage (dessiccation naturelle du raisin sur souche) le *Jurançon*, qui fait la fierté des Béarnais.

Vendanges tardives d'Alsace.



Les vins rosés

Les vins de cette couleur sont présents un peu partout en France. Trop souvent, ils sont considérés, à tort, comme des vins mineurs. Il en existe de fort bons, et ils sont de plus d'un complot régionaux. On les vinifie soit en « gris » – par pressurage direct, comme des vins blancs, d'où leur robe pâle –,

soit en rosé vrai – par écoulage de la cuve une fois la couleur obtenue ou par saignée (soutirage partiel) d'une cuve de rouge.

Il y a bien sûr l'armada des rosés provençaux : *Côtes de Provence* aux reflets orangés et saumonés, synonymes de cuisine du soleil et d'étés perpétuels, rosés de *Cassis* et de *Bandol*, ou, plus confidentiels mais tout à fait exquis, rosés de *Palette*, minuscule appellation située près d'Aix-en-Provence, et ceux de *Bellet* en pays niçois. Dans la vallée du Rhône, on vénère depuis des lustres le célèbre et aromatique *Tavel*, dont l'évolution en bouteille est parfois remarquable.

La Loire est aussi amie des rosés. Il y a des rosés doux, que l'on ne trouve nulle part ailleurs, tels le *Cabernet d'Anjou* et le *Cabernet de Saumur*, des secs, « gris » de Touraine, et tous les vins pineau d'Aunis. Ces derniers sont également présents en Lorraine : le gris de Toul (*Côtes de Toul*) est un vin de pur gamay, plutôt du genre incisif.

Les grands vignobles n'oublient pas le rosé. Le Bordelais a son *Bordeaux clair*, rosé de teinte soutenue, assez vineux, produit surtout aux environs de



Le Château Romassan, domaine de Bandol connu pour ses excellents vins rosés.

Quinsac. La Bourgogne a son parfumé *Marsannay*, rosé de pinot noir récolté aux portes de Dijon. Quant à la Champagne, elle produit dans l'Aube un magnifique et tranquille rosé, le *Rosé des Riceys*, à l'habit corail et vieillissant bien.

Les vins rouges primeur et de garde moyenne

La notion de vin primeur évoque irrésistiblement le *Beaujolais nouveau*, ce rouge fringant qui inonde l'Hexagone avec une précision métronomique, à partir de la première minute

Coteaux d'Aix-en-Provence, des rosés de soif et de charme.



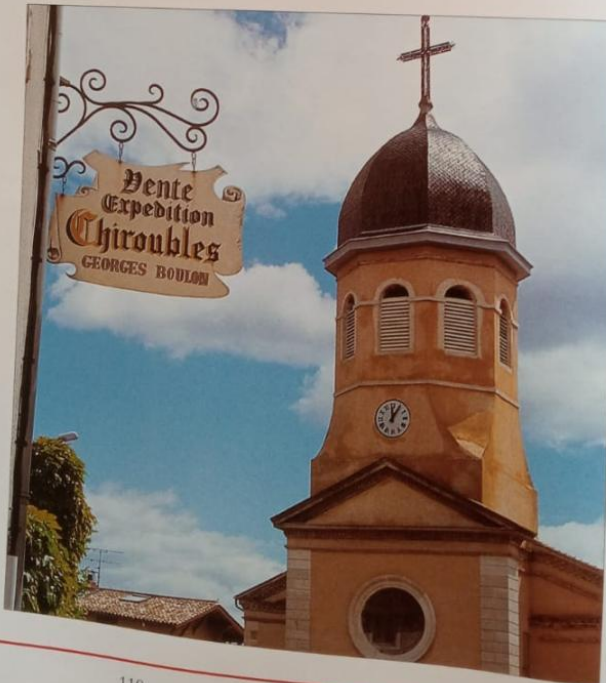


Le village de Fleurie, en Beaujolais, donne des vins rouges généralement assez précoces.



du troisième jeudi de chaque mois de novembre. Avec sa verve et son petit goût de bonbon anglais, il illustre joyeusement la nouvelle récolte, et son succès a fait bien des émules, de la Tournaine à la vallée du Rhône, en passant par moult vins de pays. Mais le Beaujolais ne se résume à lui seul, et le Beaujolais tout court, la cohorte des Beaujolais-Villages et la série des dix crus (Saint-Amour, Juliénas, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Morgon, Chiroubles, Régnié, Brouilly, Côte de Brouilly) sont des vins qu'il faut – sauf exceptions – boire dans leurs meilleures années.

Chiroubles, l'un des dix crus du Beaujolais.



Les Côtes-
vaste famille,
en longueur,
qu'au delta d
Côtes-du-Rh
la « petite cô
des comptoir
tions de Fra
Côtes-du-Rh
aujourd'hui
comme le V
Rasteau. Plu
gularisent : a
et le Saint-J
palette arom
sud le Gigo
Lirac, issus d
plus chauds

Le Sud, c
ensoleillés d
Côtes du Va
Gard, ceux
Coteaux d
Coteaux Va
golfe du Lie
doc et les Cô
autres, soup
Faugères, le
le Corbière
rouges de
maquis, épi
d'Ajaccio, c



SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA

Les Côtes-du-Rhône forment une vaste famille, sur un vignoble étiré tout en longueur, des portes de Lyon jusqu'au delta du Rhône. Il y a le simple *Côtes-du-Rhône*, chaleureux et fruité – la « petite côte » qui a fait le bonheur des comptoirs et de plusieurs générations de Français – et la litanie des *Côtes-du-Rhône-Villages*, qui sont seize aujourd'hui et comptent des vedettes, comme le *Vinsobres*, le *Cairanne* et le *Rasteau*. Plusieurs appellations se singularisent : au nord le *Crozes-Hermitage* et le *Saint-Joseph*, lesquels déploient la palette aromatique du cépage syrah, au sud le *Gigondas*, le *Vacqueyras* et le *Lirac*, issus du méridional grenache et plus chauds dans leur ensemble.

Le Sud, ce sont encore les rouges ensoleillés des *Coteaux du Tricastin*, des *Côtes du Ventoux* et des *Costières du Gard*, ceux des *Côtes de Provence*, des *Coteaux d'Aix-en-Provence* et des *Coteaux Varois*. Ce sont, autour du golfe du Lion, les *Coteaux du Languedoc* et les *Côtes du Roussillon*, et tous les autres, souples ou plus charpentés : le *Faugères*, le *Saint-Chinian*, le *Minervois*, le *Corbières*, le *Fitou*. Au large les rouges de Corse : vins fleurant le maquis, épicés et souvent tanniques, d'*Ajaccio*, de *Patrimonio* et de *Porto-*



Vendanges en Corbières, au pied des ruines cathares.

Vecchio, où s'exprime l'authenticité de vieux cépages indigènes, nielluccio et sciacarello.

Beaucoup de vins sont à boire plutôt jeunes dans le Sud-Ouest, même si quelques-uns vieillissent bien : *Côtes du Frontonnais* – le vin des Toulousains –, *Côtes de Buzet*, *Tursan* des Landes, *Irouléguy* du Pays basque, *Côtes de Saint-Mont* de la Chalosse, *Marcillac* de

l'Aveyron, *Gaillac* qui aime à s'offrir en primeur. En Périgord coulent le *Bergerac*, les *Côtes de Bergerac* et le *Pécharmant*, et l'on peut également visiter, à Bergerac même, une intéressante maison des Vins, installée dans l'ancien couvent des Récollets.

Le val de Loire se décline aussi en rouges : *Chinon*, *Bourgueil*, *Saint-Nicolas-de-Bourgueil* et *Saumur-Champigny*.

Le vignoble de Bourgueil, dont les vins rouges allient franchise et fruité.





Architecture classique et rangs de rosiers, le Château Branaire-Ducru, grand cru classé de Saint-Julien.

Les vins rouges de longue garde

Cependant, la Bourgogne produit d'abord de grands vins rouges de garde. La Côte de Nuits est leur conservatoire, avec son chapelet de villages où se bousculent littéralement les grands crus.

Fixin s'impose avec ses vins fermes, au nez de cassis, lents à se faire, et Gevrey-Chambertin avec ses vins puissants et charpentés, aux arômes de mûre, de réglisse et de cuir, et la procession magnifique de ses neuf grands crus : Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Charmes-Chambertin, Latricières-Chambertin, Mazis-Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Mazoyères-Chambertin, Griottes-Chambertin, Champelle-Chambertin. Morey-Saint-Denis offre des vins sérieux et solides, embaumant les fruits rouges (Clos de la Roche, Clos de Tart, Clos Saint-Denis, Clos des Lambrays) et Chambolle-Musigny des vins tendres, étoffés et vieillissant à merveille (Musigny, Bonnes Mares).

Le respect s'impose devant le Clos de Vougeot, 50 hectares immuables depuis qu'ils furent plantés par les Cisterciens au XII^e siècle. A Vosne-Romanée, les vins sont divinement fins et aromatiques, et les grands crus mythiques : Romanée-Conti, Romanée, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg, La Tâche, La

Grande Rue, Échézeaux, Grands Échézeaux. A Nuits-Saint-Georges, les vins redeviennent terriens et corpulents, mais de garde s'il en est.

De son côté, la Côte de Beaune offre ses rouges chaleureux d'Aloxe-Corton – et du grand cru Corton –, avec ceux de Beaune et de Santenay, avec ceux, corsés et charpentés, de Pommard. Installé dans l'ancien hôtel des ducs de Bourgogne, à Beaune, le musée du Vin de Bourgogne permet d'en mesurer la longue histoire.



Faïence du XVIII^e siècle (Château Margaux).

Comme la Bourgogne, Bordeaux identifie ses grands vins à la durée. Et l'on déroule le tapis rouge des crus du Médoc : Margaux aux vins pleins, soyeux et charnus (Châteaux Margaux, Palmer, Gliscours...); Saint-Julien aux vins distingués et généreux (Châteaux Beychevelle, Léoville-Las Cases, Ducru-Beaucaillou, Gruaud-Larose...); Pauillac aux vins racés et tanniques, dominés par un mirifique trio de premiers grands crus classés (Châteaux Latour, Mouton-Rothschild, Lafite-Rothschild); Saint-Estèphe aux vins solides et charpentés (Châteaux Montrose, Cos d'Estournel...); Moulis aux vins surprenants dans le temps (Châteaux Poujeaux, Chasse-Spleen...).

Longue garde aussi pour les grands vins des Graves et de Pessac-Léognan, dont certaines bouteilles tiennent un demi-siècle (Châteaux Haut-Brion, La Mission-Haut-Brion, Haut-Bailly, Pape-Clément...). Les seigneurs du Libournais ne leur envient rien. C'est Saint-Émilion, l'appellation aux « mille crus », dont les vins débordent de générosité et d'ampleur aromatique (Châteaux Ausone, Cheval Blanc, Pavie, Figeac, Canon...). C'est Pomerol, aux vins éclatants et odorants, que magnifient les plus prestigieux d'entre eux : Châteaux Petrus, La Conseillante, Lafleur, Vieux Château Certan, Trotanoy... C'est encore Canon-Fronsac, aux vins assurés de vieillir.

L'autre monde des bulles

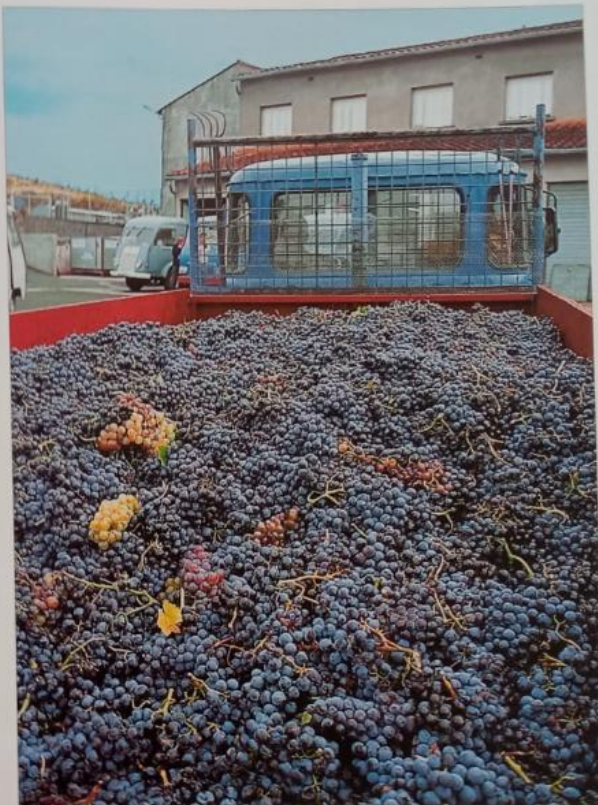
Malgré la domination du Champagne, la France produit d'autres vins effervescents, et les terroirs sont nombreux qui se prêtent à l'art des bulles. Il y a d'abord la famille des vins mousseux, dont la vallée de la Loire est spécialiste depuis longtemps. Le *Saumur mousseux* fut créé par des Champenois, au siècle dernier. Il a pour centre Saint-Hilaire-Saint-Florent, sur la rive gauche de la Loire : on y retrouve les mêmes grandes caves, creusées dans la craie tuffeau. Tout comme il en existe à Vouvray, où l'on élabore le *Vouvray mousseux*, vif et facile à boire.

La Touraine et l'Anjou produisent maintenant le *Crémant de Loire*, qui s'ouvre largement aux cépages ligériens et dont les règles de production sont exigeantes. La famille des Crémants s'agrandit d'ailleurs sans cesse – *Crémant d'Alsace*, *Crémant de Bourgogne*, *Crémant de Bordeaux*, *Crémant du Jura*... – et propose une alternative agréable, en tout cas moins coûteuse, au Champagne.

Se font aussi divers vins de « méthode rurale », laquelle utilise le procédé ancien de fermentation naturelle en bouteille. C'est ainsi que prenaient la mousselle la fameuse *Blanquette de Limoux* et la non moins célèbre *Château de Die* – même si aujourd'hui la méthode champenoise l'emporte dans ces deux appellations. C'est de la sorte qu'est encore parfois élaboré le *Gaillac effervescent*. A Gaillac, à Vouvray, en Bugey se préparent toujours des vins pétillants, à demi-pression, dont les bulles, aériennes, soulignent avec grâce le goût du terroir.

Des vins pas comme les autres

Les vins doux naturels sont une vieille spécialité du midi de la France. Ce sont des vins naturellement riches, dont la fermentation est bloquée par « mutage » à l'alcool neutre. Cela leur permet de conserver une partie de leurs sucres naturels, d'où leur douceur et leur onctuosité en bouche. Le mode d'élevage contribue aussi à leur forte expression aromatique soit en privilé-



L'arrivée du raisin à la coopérative de Maury.

giant le fruit par un mûrissement à l'abri de l'air, soit en recherchant par l'oxydation un caractère « rancio ».

Le *Banyuls* est sans doute le plus célèbre de ces vins doux naturels. Issu des schistes brûlants des Albères, juste au-dessus de la Méditerranée, et faisant la part belle au grenache, il est élevé longuement en grands foudres ou en bonbonnes de verre exposées au soleil. Sa séduction passe par d'extraordinaires arômes de vieillissement – de cacao, de fruits secs, de noyau de torréfaction... Dans sa version *Rimage* (élevage en réduction), les fruits rouges explosent. Voisins de terroir, le *Maury* et le *Rivesaltes* ressemblent beaucoup au

Banyuls, hormis que le second est assez souvent blanc.

Les vins doux d'appellation Muscat, issus du muscat à petits grains, sont également mutés à l'alcool, mais se révèlent précocement, sur le fruité de jeunesse. Leur robe est jaune brillant, et leur bouquet à dominante de rose, de fleurs et de raisin frais. Leur palette est variée : *Muscat de Rivesaltes* en Roussillon, *Muscat de Frontignan*, *Muscat de Lunel*, *Muscat de Saint-Jean-de-Minervois*, *Muscat de Mireval* en Languedoc, *Muscat de Beaumes-de-Venise* dans la vallée du Rhône.

Autre latitude, autre mode d'élevage, d'oxydation pour le vin jaune et le vin