

# Régions

LA TRIBUNE  
de l'été



## UN FROMAGE



## LE CAMEMBERT : UNE LÉGENDE AU GOÛT DE NATURE

Emblème national au même titre que la baguette de pain et les Champs-Élysées, ce fromage à croûte fleurie s'est popularisé lors de la Première Guerre mondiale.

PAR CLAIRE GARNIER, À ROUEN

C'est à Vimoutiers, près de Camembert, aux confins de l'Orne et du Calvados, que s'est écrite en 1791 la première page de l'histoire du camembert. Une fermière, Marie Harel, accepta de cacher un prêtre réfractaire originaire de la Brie ; pour la remercier, ce dernier lui livra le secret de la croûte qu'il connaissait pour avoir vu fabriquer

le brie. C'est cette innovation qui propulsera le camembert, la croûte favorisant sa conservation et donc sa commercialisation. Pourtant, il restait un produit de luxe, comme l'atteste une gravure montrant un

descendant de Marie Harel offrant religieusement un camembert à Napoléon III, lors de l'inauguration de la ligne de chemin de fer de Paris-Granville en 1863. Deux inventions vont permettre au camem-

### UN PAIN : LE PAIN AU LEVAIN SAUVAGE DES CO-PAINS

« Il ne faut pas que le pain tue le fromage » : c'est la règle d'or de Philippe Harfaux (deux toques au Gault & Millau) pour son association avec le camembert. Un pain demi campagne, dit « tradition », à la mie épaisse, goûteuse, un peu acide et à la croûte fine et cassante peut

parfaitement faire l'affaire. Mais si on est dans la région, il a une bonne adresse : le pain de terroir de la boulangerie des Co-Pains, située à Saint-

Aubin sur Algot, près de Cambremer. Cette Scop fabrique du pain bio pétri à la main et cuit au feu de bois. Ce pain tassé est fabriqué à partir d'un levain sauvage. « Cette fermentation naturelle change selon les conditions extérieures car la bactériologie est plus ou moins active

selon que l'on est en été ou en hiver : cela donne un pain plus acide en été », explique Erik Klaassen, le boulanger, qui s'est installé ici en 1986. C. G.



bert de quitter son lit de paille et de voyager : la boîte ronde en bois inventée en 1890 par l'ingénieur Ridet et la pasteurisation (chauffage du lait à 72 degrés) ; mais ce qui rendra le camembert vraiment populaire, c'est sa consommation par les poilus de 14-18 qui avaient du camembert dans leur ration.

Emblème national au même titre que la baguette de pain et les Champs-Élysées, notre camembert est cependant en perte de vitesse en volume comme en part de marché : 8 % des volumes de fromages achetés par les ménages contre 16 % en 1995. Pourtant, en Normandie où le lait des vaches se prête à la fabrication de pâtes molles à croûte fleurie, on ne termine jamais un repas sans camembert. Sur les 111.000 tonnes produites en France chaque année, 93.600 tonnes sont fabriquées en Normandie, dont 4.500 tonnes de camembert « Appellation d'origine protégée (AOP) camembert de Normandie » (ex-AOC). En 2007, la « guerre du camembert d'appellation » a opposé les tenants du lait cru et défenseurs du goût, à des producteurs échaudés par les alertes sanitaires (listéria, salmonelle, etc.) et traumatisés par l'affaire Lepetit de 1999. Le décret du 18 septembre 2008 maintient le lait cru dans la fabrication du camembert AOP, stipule qu'il ne peut pas être chauffé au-delà de 40 degrés et que les procédés d'assainissement du lait sont interdits.

L'essentiel du camembert est aujourd'hui entre les mains des industriels de l'agroalimentaire (Lactalis, Compagnie des Fromages & RichesMonts, etc.) qui produisent plus de 90 % des camemberts fabriqués en Normandie. Une seule ferme, la fromagerie Durand à Camembert, produit encore du camembert avec le lait — cru — de ses propres vaches. Ici, on défend un camembert « bien affiné au bon goût de lait, d'étable, de nature, de fleur et... de pomme », et on l'accompagne, « exclusivement, avec un bon cidre demi-sec du pays d'Auge ». ■

## UN CIDRE

### LA GALOTIÈRE, UN SAVANT ÉQUILIBRE

LE PAYS D'AUGE abrite des crus recherchés de cidres dont certains demi-sec se marient fort bien avec le camembert. Philippe Harfaux, propriétaire et chef — 2 toques au Gault & Millau — du Château Les Bruyères de Cambremer (Calvados), est un spécialiste de l'alliance mets-cidre. Et il propose systématiquement des cidres pour accompagner ses camemberts au lait cru, en fonction du degré d'affinage du fromage : « Plus le camembert est fort, plus le cidre doit être structuré et puissant. » Amateur de camembert bien fait et coulant, il aime bien le marier avec le cidre fermier du domaine Dupont à Victot-Pontfol qui

« respecte bien l'équilibre entre amertume et goût de la pomme ». Il recommande aussi le cidre « Cuvée Prestige » du domaine de La Galotière, issu des vergers des coteaux plein sud de Crouettes. « C'est un cidre tannique, élevé en fût, puissant, ambré, long en bouche qui va bien avec un camembert puissant », explique-t-il.

Jean-Luc Olivier, le producteur de La Galotière, défend, lui aussi, l'association entre un camembert « à cœur » et le cidre « moelleux, rond, peu acide, avec une bonne amertume » de sa Cuvée Prestige. Récoltées selon la « technique du parapluie » sans toucher le sol, puis vieillies sur des palettes pendant deux mois, les pommes sont pressées à pleine maturité donnant un cidre peu acide. Pour un camembert « intermédiaire » crémeux mais ferme, Philippe Harfaux recommande le cidre de dégustation aux bulles très fines de la cuvée Colette du Domaine Dupont élaboré selon la méthode champenoise. C. G.



Cidre Prestige, Domaine de La Galotière, Crouettes (Orne, 61), Téléphone : 02 33 39 05 98.