SWEET CHEESE

SWEET CHEESE
QU'IL EST DOUX
D'ÊTRE SALÉ

SWEET CHEESE

QU'IL EST
DOUX D'ÊTRE
SALÉ

ÉDITO

Loin de chez lui, tout grand voyageur français a forcément au moins une fois posé cette question à la cantonade : « si je vous dis « France », à quoi pensez-vous ? » La Tour Eiffel, la Révolution française, Patricia Kaas ou Gérard Depardieu sont de bonnes réponses. Mais celle qui revient le plus souvent est immanquablement : le fromage. « Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 258 variétés de fromages ? » avait un jour lancé le Général de Gaulle. Et pourtant, il était loin du compte. Pour le paraphraser : « Comment ne pas aimer un pays qui produit autant de fromages différents ? » Il y en a pour tous les goûts, des mous, des durs, des frais, des corsés, des cœurs tendres et des croûtes de caractère. C'est ça qui intrigue, qui attire et qui plaît, c'est ça qui fait rayonner les produits laitiers français sur toute la planète. Une histoire millénaire, des enjeux d'aujourd'hui, économiques, touristiques et culturels, tout un univers créatif porté par des artisans et des cuisiniers, c'est tout cela que ce livre a pour ambition de vous raconter. Et plus encore. Car, en France, tout se passe toujours autour d'une table. Au restaurant comme à la maison, le fromage ne cesse de se réinventer. Il s'adapte aux nouveaux modes de vie, aux nouveaux usages et aux nouvelles habitudes, sans perdre son authenticité ni sa richesse. Et le voilà qui retrouve aussi sa place entre la poire et le fromage, au dessert, dans des plats sucrés que sa force tranquille transporte encore plus loin. Pour témoigner de ce lien qui unit la France et le reste du monde par le fromage, nous avons proposé à 10 chefs de 10 nationalités différentes, issus des 5 continents, de créer des desserts fromagers. De la fusion de leurs origines, de leurs souvenirs d'enfance, de leur amour pour la cuisine française et le fromage, sont nées des compositions pleines d'originalité mais surtout pleines de goût. La mondialisation heureuse passe par le fromage, nous en sommes convaincus. Embarquement immédiat. *Bon voyage !*

SOMMAIRE

LE FROMAGE, QUELLE HISTOIRE !
p. 8–9

UNE BRÈVE HISTOIRE DU FROMAGE
p. 10–11

LA ROUTE DES FROMAGES
p. 12–13

À CONSOMMER SANS MODÉRATION
p. 14–15

FROMAGE ET CRÉATION
p. 16–17

LA FRANCE AU CŒUR DU MONDE
p. 18–19

10 CHEFS 10 FROMAGES
p. 20-21

LE CHEF ANTO
Petits carrés d'enfance
Gabon
p.22-25

ELSA MARIE
Abondance de bien
France
p. 26-29

SAMUEL LEE SUM
Boule moelleuse Normande
Chine
p.30-33

YOUNGHOON LEE
Si la Corée m'était Comté
Corée
p.34-37

MATHEW HEGARTY
Comme un bleu
Australie
p. 38-41

KRISTIN FREDERICK
Poire belle Kristin
États-Unis
p. 42-45

SUGIO YAMAGUCHI
Tome du Soleil levant
Japon
p. 46-49

HARRY CUMMINS
Roqu'n'choc
Royaume-Uni
p. 50-53

BEATRIZ GONZALEZ
Faites du Brie !
Mexique
p. 54-57

OMAR KOREITEM
Dessert du Levant
Liban
p. 58-61

Making-of
p.62–63

Remerciements
p.64–65

Crédits
p.66

LE FROMAGE, QUELLE HISTOIRE !

Véritable symbole culinaire, le fromage fait partie de l'héritage historique, culturel et gastronomique français. Son extraordinaire diversité résulte de la multiplicité des terroirs (sols, altitude et pente, microclimat), de leur végétation spécifique (fourrages pour les animaux), des savoir-faire locaux, des traditions culturelles. Pour traverser les âges, le fromage n'a cessé d'évoluer, de se réinventer. Mais au commencement était le lait fermenté…

UNE BRÈVE HISTOIRE DU FROMAGE

Dix moments-clés d'un incontournable de la gastronomie française

Du lait des premiers animaux domestiqués jusqu'au fromage reconnu comme l'un des piliers du repas gastronomique des Français, 7 000 ans d'une folle aventure.

PREMIÈRES TRACES

Le fromage fait partie du quotidien des Français depuis le Néolithique. C'est l'âge de ces morceaux de terre cuite percés de petits trous retrouvés en Pologne et dont on sait qu'ils sont des fragments de faisselles (moules) à fromage : les analyses chimiques des résidus de matières grasses présents sur ces tessons de poterie attestent clairement de cette utilisation.

CONSERVER LE LAIT

À l'échelle de l'histoire de l'humanité, le fromage est une création récente. Lorsqu'il est apparu il y a 2,5 millions d'années, Homo habilis ne se nourrissait encore que de végétaux et d'un peu de viande, d'abord par charognage puis en devenant chasseur. Pour que le lait intègre quotidiennement son alimentation, il a fallu qu'il invente l'agriculture, environ 15 000 ans avant notre ère, puis l'élevage. La domestication des chèvres et des brebis a débuté au Proche-Orient il y a 10 500 ans. Les bovins arriveront quelques siècles plus tard. Ainsi, nos lointains ancêtres du Néolithique ont pu commencer à traire le lait des femelles. Pour ne pas gaspiller ce précieux et fragile breuvage, il fallait réussir à le conserver. Sous sa forme liquide, c'était impossible. Sa transformation naturelle sous l'action de la fermentation, son transport dans des panses d'animaux a conduit à l'apparition du lait caillé qui, versé dans un moule, deviendra plus tard le fromage (du mot « formage »).

L'ODYSSÉE DU FROMAGE

Dans l'Antiquité, le fromage n'a pas vraiment la cote. Dans ses récits passés à la postérité, le poète grec Homère (VIIIe siècle avant notre ère), le met au centre du régime alimentaire d'un être peu sympathique, l'effrayant cyclope Polyphème qui « trait, selon sa coutume, ses brebis et ses chèvres bêlantes [...] puis, laissant cailler la moitié du lait, [il] le dépose dans des corbeilles tressées avec soin » (*l'Odyssée*, chant VI). Les choses vont malgré tout peu à peu changer. D'abord « aliment du berger et du paysan », le fromage réussit à s'élever au rang de mets de choix. « Dans la Grèce et la Rome antiques, le lait est perçu comme l'aliment des barbares tandis que le fromage, produit transformé par l'homme, est une nourriture de civilisés », note Eric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue, spécialiste de l'histoire de l'alimentation.

NOURRITURE SPIRITUELLE

Dans la seconde partie du Moyen Âge, le fromage entre dans les ordres, s'invitant sur les grandes tables des repas silencieux des monastères. Le plus souvent d'extraction noble, les moines trouvent dans la consommation de cet aliment populaire de quoi observer leur vœu de pauvreté et d'humilité, un péché de gourmandise qui passe inaperçu. Pour ne jamais manquer, ils le fabriquent eux-mêmes dans leurs abbayes, contribuant, comme pour le champagne ou la bière, par exemple, à améliorer les techniques et la qualité. Pour financer leurs communautés, ils le vendent en ville où il est particulièrement apprécié des édiles locaux de l'époque.

CONSÉCRATION SUPRÊME, LE FROMAGE ENTRE EN 2010 AVEC LE « REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS » AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'UNESCO.

À LA VILLE COMME AUX CHAMPS

Entre le XVIe et le XVIIIe siècle, le fromage peine malgré tout à s'imposer sur toutes les tables. Il est peu consommé par l'aristocratie et la bourgeoisie urbaines. La véritable démocratisation intervient durant la seconde moitié du XIXe siècle. C'est le résultat du fort développement de l'élevage laitier et de son corollaire, la création de laiteries, artisanales puis industrielles. Combiné à l'essor des transports, ferroviaires puis routiers, mais aussi au progrès des techniques de conservation, on constate alors que la consommation ne se cantonne plus à une production fermière d'auto-suffisance ou locale. Le fromage voyage, il est moins cher et plus accessible, chacun peut en profiter à sa guise.

LE TEMPS DE LA RECONNAISSANCE

Dans les années 20, grâce aux premiers jugements actant l'origine de certains fromages, tel le Roquefort, prémices des AOC puis AOP d'aujourd'hui, les fromages de terroir accèdent à la reconnaissance, deviennent de véritables emblèmes de la gastronomie française. Consécration suprême, le fromage entre en 2010 avec le « Repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, un repas ouvert par l'apéritif, clos par le digestif et comportant des services successifs : entrée, poisson et / ou viande avec légumes, fromages, desserts. Mais l'histoire ne s'arrête pas là. Les nouvelles générations, de consommateurs et de chefs, continuent de faire évoluer le fromage. Nouveaux usages, nouvelles recettes, « cheese show must go on ! »

L'INVENTION DU FROMAGE

Le lait issu de la traite, il fallait le conserver, le transporter. Au Néolithique, on prend ce qu'on a sous la main : des panses d'animaux. Mais qu'y a-t-il là-dedans ? Des enzymes. De quoi faire cailler le lait illico presto. Cerise sur le gâteau : l'égouttage qui suit le caillage permet d'évacuer le lactosérum.

PREMIER MODE D'EMPLOI

Dans son traité d'agronomie, 60 ans avant notre ère, le savant romain Columelle formule les étapes de la fabrication du fromage : cailler le lait avec l'estomac de jeunes veaux non sevrés ou du suc de figuier, l'égoutter dans des corbeilles de joncs ou des récipients en bois percés, ajouter du sel pour le séchage, la conservation, mais aussi le goût. À table !

BEAUCOUP DE BRIE POUR RIEN

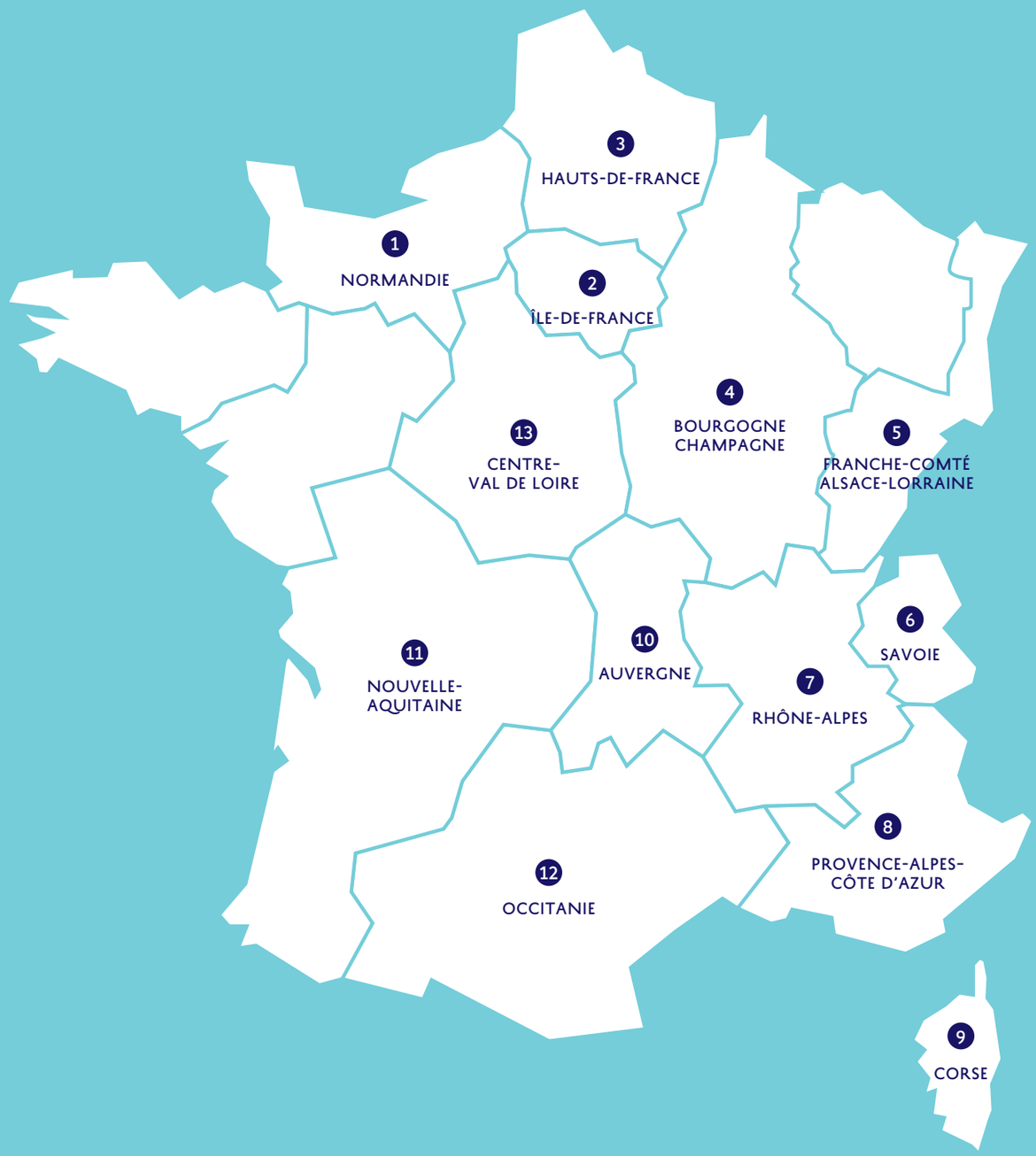
La face de la Révolution aurait-elle été changée sans la passion dévorante de Louis XVI pour le fromage ? Les historiens en débattent encore. On sait que le roi en fuite fut reconnu à Varennes puis arrêté. Ce que l'on sait moins, c'est qu'il avait fait une halte chez un épicier fameux de l'époque, Sausse, pour faire emplette de Brie et de vin rouge. Les derniers instants de liberté d'un monarque gourmand mais imprudent et qui en perdit la tête.

ON EN PINCE POUR LE REBLOCHON

L'histoire du Reblochon, c'est celle d'une petite fraude à l'impôt, dans les alpages des vallées de Thônes (Haute-Savoie d'aujourd'hui). Au XIIIe siècle, le droit d'auciège obligeait les éleveurs de vaches à payer une redevance calculée sur la quantité de lait produite par jour. Filous, les paysans ne pratiquaient qu'une demi-traite en présence du contrôleur, reprenant dès qu'il avait le dos tourné. On disait qu'ils « re-blochaient » (blocher signifiant pincer le pis). Ce « deuxième lait » riche en crème est devenu le Reblochon.

LA ROUTE DES FROMAGES

Les listes de fromages par région sont non-exhaustives



1 NORMANDIE

Une histoire fromagère qui remonte au X^e^ siècle pour cette terre d'élevage, la première pour les fromages au lait de vache (25 % de la production nationale).

Camembert de Normandie S
Livarot
Neuchâtel
Pont-l'Evêque

2 ÎLE-DE-FRANCE

Une région peuplée (12 millions d'habitants), urbaine, mais riche de 80% de terres agricoles. On y produit une soixantaine de fromages : vache, chèvre, brebis.

Brie de Meaux S
Brie de Melun
Coulommiers

3 HAUTS-DE-FRANCE

Tirée par les départements Nord et Pas-de-Calais, la région produit des fromages du très fort au doux, affinés ou non, essentiellement à base de lait de vache.

Maroilles
Mimolette
Boulette d'Avesnes

4 BOURGOGNE-CHAMPAGNE

Vin et fromage vont bien ensemble, ces deux régions viticoles laissent une belle place à l'élevage pour produire cinq AOP (trois « vache » et deux « chèvre »).

Epoisses
Chaource
Langres
Charolais

5 FRANCHE-COMTÉ ALSACE-LORRAINE

Dans des paysages contrastés, entre plaines, vallées et moyennes montagnes, les fromages au lait de vache, à pâtes dures ou molles, marquent la cuisine locale.

Comté S
Morbier S
Mont d'Or S
Munster

6 SAVOIE

Un relief accidenté et un climat rude mais une belle flore d'herbes sauvages dont se délectent vaches et chèvres pour donner des fromages aux saveurs affirmées.

Reblochon
Beaufort
Abondance S
Tome des Bauges S
Tomme de Savoie

7 RHÔNE-ALPES

Une région marquée par les traditions monastiques et des terroirs contrastés. Entre Alpes et Ardèche, Rhône et Drôme, bovins et caprins vivent ici en harmonie.

Bleu du Vercors Sassenage
Fourme de Montbrison
Saint-Marcellin
Picodon

8 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Le climat et la diversité des pâturages font de la région un paradis pour chèvres et brebis. Leurs fromages s'accordent avec l'huile d'olive et le miel du cru.

Bleu du Queyras
Banon

9 CORSE

Douceur méditerranéenne et terre mouvementée, ici on cultive la tradition des fromages de chèvre et de brebis. Légers ou puissants, ils ont de la personnalité.

Brocciu
Tommes corses

10 AUVERGNE

Région volcanique aux prairies riches en biodiversité animale et végétale, elle produit des fromages de vache aux textures et aux parfums uniques en leur genre.

Cantal
Fourme d'Ambert S
Bleu d'Auvergne S
Saint-Nectaire

11 NOUVELLE-AQUITAINE

Des bocages du Poitou aux contre-forts des Pyrénées, on trouve sur cette façade atlantique autant de fromages que de terroirs. Les vaches produisent du beurre, les chèvres et brebis des fromages.

Chabichou du Poitou
Ossau-Iraty
Mothais sur feuille

12 OCCITANIE

Base de la nourriture des bergers, le fromage a toujours existé en cette contrée. De vache, de brebis ou mélange des deux, il réconforte autant qu'il réjouit.

Roquefort S
Laguiole
Rocamadour
Bethmale

13 CENTRE-VAL DE LOIRE

Le nord de la région, avec ses petits troupeaux de vaches, offre des fromages cendrés ou enrobés de feuilles. Quant au sud de la région, avec ses élevages caprins, il est le berceau de cinq AOP.

Chavignol
Pouligny-Saint-Pierre
Sainte-Maure de Touraine

S **Fromages choisis pour les recettes Sweet Cheese 2019**

L'Appellation d'origine protégée
Désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Il s'agit de la déclinaison au niveau européen de l'AOC.

L'Indication géographique protégée
désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.

À CONSOMMER SANS MODÉRATION

Tour d'horizon des habitudes et usages

« Entre la poire et le fromage. » Cette formule typiquement française recèle un sens caché. Elle témoigne en effet d'une façon de manger le fromage qui a longtemps perduré dans l'Hexagone : à la fin du repas, après la séquence sucrée. « Sweet Cheese » est une sorte de retour aux sources, au cœur d'un paysage de la consommation du fromage en perpétuelle évolution.

Pour un Français, qui dit fromage dit plateau de fromages. On aime par-dessus tout se voir proposer un large choix de pâtes molles, dures, de croûtes lavées ou non, pour prolonger les saveurs salées du début du repas. C'est une transition en douceur, grâce au gras du fromage, vers la touche sucrée finale qui vient rafraîchir le palais. Mais, le plateau n'a plus la cote. Au fil des années, de nouveaux usages se sont imposés. En France comme ailleurs, le fromage s'est invité à d'autres moments : à l'apéritif, en en-cas variés autour d'associations originales, et comme un ingrédient culinaire à part entière, intégré dans des plats de toutes sortes.

BOULEVERSEMENT DES HABITUDES

Pour prendre l'exemple de la France, on y mange moins de fromage à la maison, davantage à l'extérieur, suivant en cela les mutations de la société. On note en effet que la part du budget des ménages français consacrée à la consommation hors domicile dans la consommation alimentaire totale est par exemple passée de 17% en 1960 à 33% en 2010 (INSEE). En 1958, un repas sur vingt en France était pris au restaurant. Cinquante ans plus tard, c'était cinq repas sur vingt, avec une nette accélération durant les 30 dernières années. L'évolution des modes de vie est globalement le même dans tous pays développés, en particulier dû au fait que, désormais, dans un couple, les deux partenaires travaillent.

L'allongement des temps de transport et de loisirs, l'individualisation des parts et des repas disponibles dans les grandes surfaces, ont aussi un impact sur la manière de se restaurer et se traduisent par une baisse du temps passé en cuisine. Pour preuve, le succès des aliments déjà préparés ou épluchés, des surgelés et autres plats préparés, dont la part dans l'ensemble des dépenses alimentaires (hors desserts) a plus que doublé en France depuis 45 ans.

CHOC DES GÉNÉRATIONS

La manière de consommer est également générationnelle. Les études du Credoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) font ressortir des comportements de consommation alimentaire déterminés avant tout par des facteurs d'âge, de génération ou de cycle de vie. Ils concernent là aussi la France mais décrivent des comportements globalisés. Aujourd'hui, partout dans le monde, les plus jeunes sont davantage tournés vers des produits mondialisés et modernes, alors que les plus âgés restent fidèles à un modèle plus traditionnel en consommant des produits plus bruts et moins transformés. Grâce à la circulation des denrées, grâce aussi aux moyens de communication toujours plus performants, aux réseaux sociaux, les jeunes d'Asie ou du Moyen Orient, d'Océanie ou d'Amérique ont accès à la connaissance des fromages, des tendances, des nouveaux usages. Tout en restant proches de leurs produits de terroir, de leurs traditions, ils façonnent un monde nouveau. Si les producteurs de fromage peuvent percevoir ces nouveaux comportements comme un défi, c'est également une opportunité. En effet, le fromage fait partie, avec les fruits et les yaourts et fromages blancs, du Top 3 des produits les plus souvent consommés en dehors des repas.

JE GRIGNOTE, TU GRIGNOTES, NOUS GRIGNOTONS

L'un des phénomènes qui portent le fromage vers d'autres horizons, c'est celui du « snacking ». Selon une étude du Credoc, publiée au printemps 2018, pour plus d'un tiers des Français, le grignotage est devenu une habitude alimentaire : 38% des personnes interrogées affirment manger au moins une fois par jour en dehors des repas, contre 20 à 30% d'après les précédentes études menées depuis 2010. Et ils sont 35% à déclarer manger entre les repas deux à trois fois par semaine. Parmi les moments de consommation nouveaux liés à l'essor du « snacking », l'apéro dînatoire se développe fortement. 42,2% des Français s'y adonnent, principalement le week-end et chez les jeunes urbains. C'est notamment là que le fromage trouve toute sa place, pratique et délicieux à la fois.

FROMAGE ET DESSERT

Et puis, Sweet Cheese est arrivé… Pour promouvoir la filière laitière, dont le fromage est l'un des fers de lance, le CNIEL, qui en a la mission, a pris le contrepied de la sacro-sainte formule « fromage ou dessert » pour la transformer en « fromage et dessert ». Tout en un. Titillant la créativité des chefs, ce style de plat unique en son genre fait aujourd'hui florès. Dix chefs de dix nationalités différentes le prouvent encore dans les pages qui suivent.

SWEET CHEESE, KEZAKO ?

Aujourd'hui, la redécouverte du sucré-salé et la recherche de nouvelles saveurs incitent de nombreux chefs à marier le fromage à l'univers du dessert dans d'originales créations. C'est cette heureuse alliance que l'on désigne par l'idée de « Sweet Cheese ». Une intuition qui ne se dément pas et s'ouvre même au monde en 2019 grâce à 10 chefs de 10 nationalités différentes qui rivalisent de créativité dans des recettes toutes plus audacieuses et délicieuses les unes que les autres.

3 questions à Éric Birlouez

Ingénieur, agronome, spécialiste de l'histoire de l'alimentation.

En quoi le fromage est-il un aliment à part ?
Le lait, premier aliment de l'homme, a acquis une charge symbolique très forte (devenu synonyme de vie, d'abondance, de fécondité, de pureté…). Son dérivé, le fromage, a atteint lui aussi un statut élevé. Le fromage est, à lui seul, l'une des quatre séquences du repas traditionnel des Français, dont la succession constitue à leurs yeux un « vrai » repas. Chacun des trois autres services – entrée, plat et dessert – peut en effet être composé de mets ou d'aliments très variés. À contrario, la séquence « fromage » ne propose, elle, que du fromage ! Cette singularité témoigne de la place que ce produit est parvenu à conquérir : une place éminente au sein du « repas gastronomique des Français » inscrit en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Vous parlez de « dessertification » du fromage, que voulez-vous dire par là ?
On a toujours associé en France le sucré au salé à table et consommé le fromage avec des fruits en fin de repas, jusqu'à l'arrivée des pâtisseries italiennes à la Renaissance. L'accélération des modes de vie ces dernières décennies s'est traduite par une simplification du repas de tous les jours et le traditionnel plateau de repas a évolué et s'est transformé. Aujourd'hui, le désir d'une cuisine gourmande, inventive, originale, qui adore casser les codes et faire bouger les lignes, et l'essor des nouvelles convivialités moins formelles que les repas traditionnels, favorisent la réintroduction du fromage au dessert.

Quels sont les signes de ce retour du fromage au dessert ?
Aujourd'hui, certains chefs servent en dessert différents types de fromages accompagnés de fruits qu'ils ont préalablement travaillés (en les faisant mariner, réduire ou confire). Plusieurs d'entre eux, ainsi que de nombreux blogueurs et blogueuses culinaires, ont créé de nouvelles recettes qui ne se limitent plus aux traditionnels fromages frais aux saveurs peu marquées : millefeuilles confectionnés avec des tuiles au Parmesan ou au Comté, tarte sablée aux mûres et au Saint-Agur (Pierre Gagnaire), tarte pomme-coco-fromage de chèvre de Valençay (Philippe Conticini), glace à la poire et au Roquefort, mousse de Maroilles, Camembert au fruits secs arrosé de caramel liquide…

FROMAGE & CRÉATION

Entretien avec Claire Griffon, fromager à Paris

Tout au long de son histoire, le fromage a dû se réinventer. L'inventivité des chefs de cuisine a contribué à ce mouvement. C'est toujours le cas au XXIe siècle. Le fromage est désormais utilisé comme ingrédient à part entière, de l'entrée au dessert. Il n'est plus une pièce rapportée dans un menu singulier, il en est un élément à part entière, un des temps forts d'une partition en accord avec la petite musique personnelle du chef.

Certains le proposent à l'assiette, portionné, seul ou accompagné d'un condiment de leur cru. D'autres le cuisinent, en font l'ingrédient principal d'une recette originale, au même titre que tous les autres plats de la carte. Au dessert, l'audace est encore plus grande, comme le prouve les 10 chefs installés en France, de 10 nationalités différentes, qui ont imaginé leur « Sweet Cheese », expression d'une double culture (voir recettes pages suivantes). Mais le fromage, c'est aussi le fromager. Et en matière de créativité, ceux-ci ne sont pas en reste. Claire Griffon est l'une des plus douées, cela valait bien un tête-à-tête. Claire Griffon est d'origine champenoise. Elle est tombée amoureuse du fromage en descendant à 80 m sous terre dans une cave de Roquefort. Depuis 2012, elle a installé sa boutique à Paris, un petit écrin pour des fromages dont elle connaît chaque producteur. Au-delà du produit brut, elle aime créer des compositions audacieuses, toujours jolies mais sans jamais perdre le goût du fromage.

Quelle est selon vous la modernité du fromage ?
C'est d'abord un produit familier. On a tous un souvenir fromager, on a tous connu des paysans, on a vu des champs autour de nos maisons. Mais le fromage sait aussi s'adapter à nos vies modernes. Tout va très vite, on ne prend plus le temps de cuisiner, le fromage permet d'avoir un déjeuner ou un dîner très bon et varié, en peu de temps. Ce n'est pas « has been », bien au contraire. On va au-delà du traditionnel plateau, on le mange à l'apéro, au brunch. Et ce n'est pas élitiste. On ne peut pas faire de la haute couture tous les jours, il faut savoir en faire pour le porter plus haut mais il faut que cela reste facile d'accès.

En quoi le fromage est-il un support de création ?
Dans les fromages, il y a des couleurs, des formes et des saveurs très variées, le champ des possibles est infini. Ce n'est pas un produit historique, vieillot, poussiéreux, le bon vieux Camembert de Normandie de notre grand-mère qui piquait un peu, pas du tout. Si on aime se creuser la tête, on peut faire plein de choses, on peut imaginer des montages, le transformer. Il présente aussi l'avantage de se marier aussi bien avec le sucré que le salé. Les gens cherchent des loisirs créatifs, travailler le fromage en est un ! Il y a quelques temps, nous avons publié des vidéos qui montraient comment réinventer le plateau, un client est venu deux jours après nous remercier : « on s'est amusé avec ma fille, c'était génial ! ».

Peut-on vraiment tout se permettre ?
Il faut rester fromage. On peut créer quelque chose d'étonnant visuellement mais si le goût n'est pas là, ça n'a pas de sens. Je m'amuse à faire des choses très sophistiquées dans l'instant, pour une belle photo, mais, en boutique, il faut penser que cela doit voyager facilement, être stocké au réfrigérateur, découpé sans problème sans que ça ne s'écroule. Et si ça ne ressemble plus au fromage, c'est raté. La folie c'est bien mais ça ne marche pas si ce n'est pas un peu cadré.

« AVEC LE FROMAGE, LE CHAMP DES POSSIBLES EST INFINI ! »

Claire Griffon

Comment viennent les idées ?
Mes premières envies viennent toujours de ce que j'aime. Il y a des fromages qui m'inspirent moins que d'autres. C'est la même chose avec d'autres ingrédients. Je réfléchis et je me dis que ça pourrait marcher, j'ai une bibliothèque de saveurs dans la tête, c'est le fruit de l'expérience. Je suis aussi inspirée par ce que je vois dans la journée, les gens que je rencontre, les voyages. Je note tout dans un petit carnet, sur une feuille, et je jette tout ça dans une grosse boîte que je range dans mon petit bureau. Je sais que je les retrouverai, il y a des périodes où on n'a pas d'idées. Quand j'ai le temps, j'y reviens. Je commence toujours par un schéma, un dessin, que je garde ensuite comme un souvenir qui a une valeur sentimentale. Puis on travaille en équipe, on essaye, ça rate, c'est bon, ce n'est pas bon, ça se tient, ça s'écroule. Il faut aussi trouver le bon outil, comme pour faire le « Damier rose », croisement malicieux entre le Roquefort, mon fromage fétiche, et les Biscuits Roses, souvenirs d'enfance à Reims. Il faut enfin trouver la bonne façon de l'emballer pour que, en partant d'un beau montage, on n'arrive pas à un gros tas momoche… Quand on a trouvé le bon équilibre, on se lance.
Le plus souvent, ça plait à nos clients, mais parfois non. On n'a pas forcément le goût des autres. Il faut beaucoup rater avant d'arriver à un « best-seller ».

Quelles sont vos créations fétiches ?
Mon préféré est tout simple mais je l'adore, c'est le « Cherry bibi » : fourme d'Ambert et cerises griottes. C'est très joli et très bon. L'acidité de la griotte vient donner un coup de fouet à la rondeur et au gras de la fourme. J'aime aussi beaucoup la composition Cantal et radis comme un maki. C'est coloré, ça croque et ça reste très visuel. Et parmi les créations qui plaisent énormément, il y a le Camembert aux pommes, un grand classique, mais aussi les « Petits œufs » de tomme de brebis et poivre noir. Au départ, je les avais créés pour Pâques mais je n'ai pas pu arrêter, les gens l'offrent comme on offre une boîte de chocolats.

Aimez-vous associer le fromage à des ingrédients exotiques ?
J'aime bien le fruit de la passion, son côté acidulé marche très bien sur la Fourme d'Ambert, ça n'écrase pas le goût du bleu, ça le réveille. J'ai aussi imaginé de petites brochettes de banane fraîche et séchée avec du Sainte-Maure. En revanche, je trouve que l'acidité des agrumes vient souvent abîmer la pâte du fromage, ça transforme le goût, ça ne me plaît pas.

Que retirez-vous de vos voyages à l'étranger ?
La France reste la référence en matière de fromage. Je collectionne les cartes de visite de fromagers étrangers qui sont venus à la boutique. Nous sommes les seuls à avoir une telle richesse de laits, de terroirs et donc de fromages différents. Mais il y a de très belles choses aussi ailleurs. Il est toujours étonnant de voir la façon dont on expose le fromage dans les boutiques d'autres pays, comment on le déballe, comment on le coupe. Il y a des choses auxquelles on n'avait pas pensé. Quoi qu'il en soit, partout où je vais, je constate que le fromage est à la mode. C'est un produit très naturel et très bon.

Fromagerie Griffon
23 bis avenue de la Motte Picquet
75007 Paris
+33 (0)1 45 50 14 85

LA FRANCE AU CŒUR DU MONDE

Économie et organisation de la filière fromagère

Avec une collecte de 24 milliards de litres de lait, la France totalise plus de 15 % de la production européenne et environ 3 % de la production mondiale. Le fromage y prend une part importante, notamment grâce à l'image de qualité dont il bénéficie partout dans le monde.

Nous l'avons vu dans les pages précédentes, le fromage, c'est quand on veut, comme on veut. Au dessert, jadis, sur un plateau, ensuite, aujourd'hui à l'apéro, en grignotage, en entrée, en plat ou en fin de repas, sa place est partout, tout le temps. Quelle que soit sa forme ou sa provenance, il fait partie du quotidien alimentaire des Français mais aussi dans de nombreux pays européens et bien au-delà. Chaque pays, chaque culture, possède ses particularités locales, tant en termes de diversité de fromages que d'habitudes de consommation. En Irlande et Irlande du Nord, le fromage apparaît le plus souvent dans des snacks et sandwiches, dégustés à différents moments de la journée, parfois servi après le dessert avec du raisin, du chutney et éventuellement du porto. Il fait également partie du fameux « ploughman lunch », un en-cas typique au Royaume-Uni servi dans les pubs, composé de pain, de beurre, de fromage (généralement du cheddar, du stilton ou quelquefois un fromage local), de jambon, de salade et de pickles, fréquemment accompagné de bière. Au Liban, le Labné (ou Labneh), fromage frais à pâte molle, fabriqué à base de lait de vache ou de chèvre, souvent conservé en boules dans de l'huile d'olive, occupe une place essentielle et entre dans la préparation de nombreux mezzés. Facile à tartiner, il est principalement apprécié au petit-déjeuner et au dîner. L'Argentin utilise quant à lui le fromage essentiellement comme ingrédient, lors de l'élaboration des repas : sur son pain grillé ou ses biscuits pendant le petit-déjeuner ou le goûter, dans la préparation de pizzas, sandwiches, empanadas, tartes ou pâtes.

TOUT UN MONDE DE FROMAGES

En élargissant le spectre, on constate que, dans le monde entier, le fromage est tout aussi ancré dans les mœurs et donc dans l'économie, avec des niveaux variables d'un pays à l'autre. En volume de production de lait de vache en 2017, derrière l'Europe (224 millions de tonnes), l'Asie monte sur la deuxième marche du podium, avec 212 millions de tonnes, devant l'Amérique du Nord et centrale (125), l'Amérique du Sud (65), l'Afrique (39) et l'Océanie (31). Quant à la façon dont le fromage est perçu par les uns et les autres, les différences sont notables selon l'endroit de la planète où l'on vit. Ainsi, en Asie, il est associé à la santé, à la croissance et au bon goût, alors qu'au Brésil, en Russie et en Australie, ce sont la grande variété de l'offre et l'adaptation au snacking qui dominent. Aux États-Unis, les fromages de spécialités apparaissent adaptés aux sandwiches, se consomment donc à tout moment et sont associés au bon goût.

COCORICO CHEESE !

Dans ce paysage fromager en pleine ébullition, le Made in France laitier est une réalité concrète bien au-delà de nos frontières. En 2018, 40 % du lait français était exporté à travers le monde, très majoritairement vers les pays de l'Union européenne puis, dans l'ordre, vers l'Asie, l'Afrique, le Moyen-Orient, l'Amérique du Nord, l'Océanie et l'Amérique du Sud. Plus spécifiquement, les fromages français, riches de plus de 1 200 variétés, s'exportent à 38 % (pour près de 2 millions de tonnes produites). Ils sont notablement bien implantés aux États-Unis, au Moyen-Orient, en Chine et au Brésil, ils émergent un peu plus chaque année à Hong Kong et Singapour, en Corée et en Inde. Quoi qu'il en soit, ils sont connus partout dans le monde. Au Brésil, aux États-Unis et en Russie, les consommateurs sont capables de citer spontanément au moins deux fromages français. Les amateurs plébiscitent en particulier le Brie, le Camembert et le Roquefort. Ils évoquent en tout cas spontanément le bon goût et la variété de saveurs au caractère affirmé. Le fromage français a encore de belles aventures à mener en sautant par-dessus les fuseaux horaires !

LABELS DE QUALITÉ

La France est le pays qui compte le plus grand nombre d'appellations protégées. Le fromage ne fait pas exception. Avec 45 AOP (label européen), 1 AOC (appellation d'origine contrôlée, label français décroché très récemment par la Brousse du Rove), 6 IGP (indication géographique protégée) et 6 Label rouge, les fromages français partagent le haut du podium avec l'Italie et ses 50 fromages AOP. Mais c'est bien en France qu'est né le concept d'appellation d'origine. Le mot « Roquefort » a même été le premier dont l'emploi dans le cadre d'une utilisation commerciale a été encadré administrativement en 1925. Ce n'était pas encore l'AOC (obtenue en 1979 par le Roquefort), mais nous n'en étions pas loin. C'est d'ailleurs à la même époque que l'AOC telle qu'on la connaît est née. L'invention nous vient de Pierre Le Roy de Boiseaumarié, vigneron à Châteauneuf-du-Pape, qui voulait préserver la qualité et protéger le consommateur contre la tromperie de certains de ses confrères. Avec Joseph Capus, ancien ministre de l'Agriculture, il batailla pour la création d'un Comité national des appellations d'origine des vins et des eaux-de-vie, en 1935, transformé en 1947 par décret en Institut national des appellations d'origine (INAO) des vins et des eaux-de-vie, étendu ensuite à tous les produits. Et parmi les fromages, ce n'est pas le Roquefort qui en bénéficia le premier mais le Bleu de Gex, en 1977. Il s'agissait en fait d'entériner une décision de justice rendue en… 1935, qui avait défini ce qu'était ce fromage en particulier, et déjà fixé une aire exclusive et un cahier des charges de fabrication.

Le fromage en chiffres

57 000
Le nombre de fermes laitières en France, pour 3,7 millions de vaches laitières au total (65 par ferme en moyenne).

300
Le nombre d'entreprises de la filière laitière en France, qui réalisent au total 30 milliards d'euros de chiffre d'affaires.

23 900 MILLIONS
Le nombre de litres de lait de vache collectés en France en 2018 (480 pour le lait de chèvre, 288 pour le lait de brebis). 39 % de cette collecte est transformé en fromage.

26 KILOS
La consommation annuelle de fromage par personne en France, détenant ainsi le record du monde. On estime que 19 kg sont consommés brut, sur un morceau de pain, ou encore cuits dans des fondues, des raclettes, des gratins, et 7 kg frais et/ou associés à des desserts comme le fromage blanc, par exemple.

92 %
Le pourcentage de Français qui consomment du fromage au moins une fois par semaine.

85 %
La part des exportations en volume de fromage français réalisées vers l'Europe (UE et hors UE). La France est aussi le troisième exportateur mondial de fromage en valeur et en volume derrière les Pays-Bas et l'Allemagne.

83 %
La place que tiennent les fromages au lait de vache dans le chiffre d'affaires total du fromage en France.

40 %
La part des fromages à pâte molle dans les achats en France. Viennent ensuite les pâtes pressées cuites (30%), les pâtes pressées non cuites (23%) et les pâtes persillées (6%).

+13 %
La croissance des exportations en volume de fromages français dans le monde entre 2007 et 2017.

+320 %
La croissance des exportations de lait français vers l'Asie entre 2007 et 2017.

(Sources : CNIEL www.filiere-laitiere.com ; Eurostat https://ec.europa.eu/eurostat/fr/home ; Direction générale Agriculture et développement rural https://ec.europa.eu/info/departments/agriculture-and-rural-development_fr)

10 CHEFS
10 RECETTES

Ils sont tous installés en France mais viennent des quatre coins du monde. Avec 10 chefs originaires des 5 continents et de 10 nationalités différentes, faisons le tour de la planète Sweet Cheese en 10 recettes. Leur culture n'est pas la même mais ils partagent une langue commune, la cuisine. Chacun a relevé le défi audacieux de réaliser un dessert au fromage. Ils y ont tous mis un peu de leur histoire, de leurs racines, tout en magnifiant les fromages français. Bon appétit !

LE CHEF ANTO « SWEET CHEESE ? UN DOUBLE DÉFI ! »

À l'état civil, elle s'appelle Antompindi Cocagne. Aujourd'hui, cette trentenaire, maman d'un petit garçon de 4 ans, se fait appeler « Le Chef Anto ». Née en France et élevée au Gabon, elle est la fille aînée d'une nutritionniste et d'un ingénieur. Après avoir obtenu un bac ES, elle convainc ses parents de la laisser partir en France pour étudier la cuisine. Diplômée de l'école Ferrandi Paris, elle exerce comme chef à domicile, pour des particuliers, des institutions, des entreprises et anime des émissions culinaires pour Canal+ Afrique.

Quels sont vos souvenirs d'enfance liés à la cuisine ?
Dès que j'ai eu 9 ans, ma mère m'a dit : « C'est toi qui me remplaces quand je ne suis pas là ». Très tôt, j'ai donc fait la cuisine avec ma grand-mère, mes tantes, mes cousines. J'ai toujours aimé cet environnement. C'était le moment où on se racontait les potins. On chantait, les mères nous donnaient des conseils, pas seulement pour rattraper un plat raté, mais aussi sur la vie, le couple. C'est ce qui m'a décidé à devenir cuisinière, je savais que je m'amuserais.

Étiez-vous gourmande ?
J'aimais beaucoup manger. Ma mère me disait : « Mais comment fais-tu pour rester toute fine ? Où va tout ce que tu manges ? ». J'étais surtout très curieuse de comprendre pourquoi on cuisait de telle manière et pas d'une autre, le mélange des saveurs. Mon plat préféré de l'époque l'est encore aujourd'hui : le sanglier à l'odika. L'odika, c'est l'amande du manguier sauvage que l'on torréfie et qui sert à faire les sauces. Les Français l'appellent le « chocolat indigène » parce que ça a l'odeur et la couleur du chocolat, mais pas le goût. Ça accompagne parfaitement les viandes très fortes comme le gibier.

Qu'avez-vous ressenti en arrivant en France ?
C'était normal de venir en France pour apprendre la cuisine, c'est la référence. Mais, pour mes parents, la cuisine était plutôt un métier de domestique. Je leur ai promis qu'ils seraient fiers de moi, je ne pouvais pas les décevoir. Au début, c'était dur, le froid, la culture différente, le déracinement. La nourriture aussi, il n'y avait pas le petit pot de piment à la cantine du lycée hôtelier. J'étais la seule noire africaine à l'école et dans les cuisines où j'effectuais mes stages. Mais j'ai tenu bon, notamment grâce à mes maîtres d'apprentissage, je pense en particulier à Eric Pras, chef trois étoiles (Maison Lameloise).

Quelle est aujourd'hui votre identité culinaire ?
Je fais une cuisine panafricaine mais pas une cuisine fusion. Tout part des produits de mon continent que je mets en avant avec des techniques et une présentation gastronomiques. Mon ambition, c'est d'emmener les gens en voyage, de faire découvrir l'Afrique à ceux qui ne la connaissent pas, la faire redécouvrir à ceux qui en viennent.

Dites : « Sweet Cheese »
Au Gabon, on ne produit pas de fromage. Les seuls que je connaissais, c'était les carrés de fromage fondu et un camembert au lait pasteurisé. De plus, dans ma culture, les desserts ne sont pas très présents. On mange des fruits et, s'il y a des pâtisseries, c'est que l'on a vraiment quelque chose à fêter. C'était donc un double défi de créer un dessert au fromage ! J'ai choisi d'utiliser ce fameux fromage fondu en l'associant à des produits africains comme la poudre de baobab, à la texture laiteuse et acidulée idéale avec les produits laitiers. J'en fais une crème qui accompagne un pain perdu. Celui-ci est imbibé dans un mélange d'œufs, de sucre et de lait concentré, typique de chez nous, puis cuit dans une chapelure de Mbouraké, délice des enfants gabonais, mélange de pain rassis, de pâte d'arachides et de lait.

www.lechefanto.com
+33 (0)6 22 08 53 32

DES FROMAGES À VOUS FAIRE FONDRE

Ils portent bien leur nom. Les fromages fondus sont élaborés en faisant fondre un ou plusieurs fromages à pâte pressée cuite, peu affinés, avec du lait, de la crème ou du beurre. On peut aussi y ajouter des épices et des aromates pour leur donner une saveur différente. Humides et moelleux, ils dégagent généralement un parfum de crème et de noisette. Leur goût reste relativement doux. Pasteurisée, la pâte obtenue est portionnée sous des formes diverses, triangulaire, rectangulaire, carrée ou cubique. Vous les aurez tous reconnus, ils sont les compagnons parfaits en tartines, verrines, roulés, feuilletés, wraps ou samoussas. Ils se conservent longtemps, ce qui leur permet de voyager loin. Jusqu'en Afrique, par exemple, où ils sont particulièrement appréciés, comme le rappelle Le Chef Anto.

PETITS CARRÉS D'ENFANCE

Difficulté : moyenne
Pour 2 personnes
Temps de préparation : 2 h
Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

Pour la sauce caramel à la cacahuète
50 g de sucre
1 cuillère à soupe de pâte d'arachide
10 cl de crème liquide entière
20 g de beurre

Pour la crème glacée
120 g de fromage fondu
120 ml de lait concentré non sucré
30 ml de crème liquide entière
1 cuillère à soupe de poudre de baobab
30 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille de Madagascar

Pour le Mbouraké
100 g de chapelure Panko
40 g de pâte d'arachide
10 g de sucre roux
2 cl de lait concentré non sucré

Pour le pain perdu
2 tranches de pain rassis (2 cm d'épaisseur)
1 œuf
6 cl de lait concentré non sucré
20 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
10 g de cacahuètes grillées

Progression

Préparer la sauce caramel
Dans une poêle, faire fondre le sucre pour obtenir un caramel brun. Faire chauffer la pâte d'arachide et la crème liquide pendant 30 sec au micro-ondes. Ajouter l'ensemble au caramel et laisser réduire. Hors du feu, stopper la cuisson avec le beurre bien froid et mélanger. Laisser refroidir.

Réaliser la crème glacée
Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Gratter l'intérieur à l'aide d'un couteau pour récupérer les grains. Dans un saladier, battre le fromage avec le sucre et les grains de vanille jusqu'à ce que le fromage soit bien lisse. Ajouter tout en continuant de mélanger, le lait concentré, la crème liquide et la poudre de baobab. Faire prendre en sorbetière. Verser dans un contenant qui va au congélateur, verser dessus la moitié de la sauce caramel à la cacahuète froide et mélanger sans trop insister. Laisser reposer au congélateur pendant 2 h.

Préparer le pain perdu
Dans un robot mixeur, mélanger les ingrédients du Mbouraké, la chapelure Panko, le sucre roux, la pâte d'arachide et le lait concentré, jusqu'à ce que le tout soit homogène. Dans une assiette creuse battre l'œuf entier et le lait concentré. Tremper les tranches de pain, une par une, et de chaque côté pour qu'elles soient bien imbibées. Paner les tranches de pain de chaque côté avec le Mbouraké. Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la cuillère d'huile. Faire dorer les tranches de pain de chaque côté et réserver au chaud.

Dressage
Déposer la tranche de pain perdu dans une assiette plate. Au moment de servir, faire une quenelle de crème glacée fromage fondu et baobab. Parsemer de cacahuètes grillées concassées et du reste de sauce caramel à la cacahuète.

FRANCE

ELSA MARIE « LE FROMAGE EST UNE ADDICTION POUR MOI »

Le goût de manger est arrivé tôt, celui de cuisiner plus tard. Chignon bricolé à la va-vite et allure juvénile, Elsa Marie semble avoir trouvé sa place. Après un long voyage aux antipodes, elle est revenue à Paris, désormais cheffe du restaurant La Vierge. « Un lieu convivial, détendu, abordable et où l'on mange bien, parce que c'est possible », précise-t-elle. Engagée pour une agriculture durable, elle source ses produits avec soin, cuisine le midi des assiettes vives à prix doux, et laisse à son mari, Julian, les tapas et plats à partager du soir. Pour Sweet Cheese, elle a redécouvert l'Abondance, et on ne s'en plaint pas.

Comment est né votre goût pour la cuisine?
J'ai grandi à la campagne. Ma mère travaillait mais se mettait aux fourneaux, on mangeait très bien, on avait toujours entrée, plat, dessert. Ça a dû avoir un impact sur moi mais je n'ai pas cuisiné avant l'âge de 18 ans. Je faisais des études de lettres, finis les petits plats de maman, j'ai commencé à faire à manger pour moi et mes copains. C'est devenu obsessionnel et je me suis dit que je pouvais avoir ma place dans cet univers. J'ai suivi les cours de l'école Ferrandi pendant 1 an. Au départ, je voulais intégrer leur classe supérieure mais j'étais déjà bac+3, j'ai eu envie de plonger dans le grand bain.

Les débuts ont-ils été faciles?
Au bout de 3 semaines, j'ai su que ce n'était pas pour moi. C'est un métier terrible, avec des horaires impossibles, on est mal payé, on nous parle mal. Mais, en même temps, ça me plaisait vraiment, c'était le seul endroit où je ne voyais pas le temps passer, j'apprenais tous les jours. Mais j'aurais pu arrêter, pour avoir du temps pour moi, pour écrire plus.

Pourquoi avoir persévéré?
J'ai rencontré Grégory Bach et Florent Ciccoli, qui ont plusieurs restaurants à Paris. J'ai trouvé une mentalité très différente. Ils sont très humains, ils font confiance, ils laissent de la liberté. J'ai travaillé chez eux pendant 2 ans, aux Pères Populaires. Et aujourd'hui, je suis cheffe de leur nouveau restaurant, La Vierge.

Entre temps, vous avez pris le large…
Les cuisiniers finissent toujours par tourner en rond, ils pensent qu'ils trouveront mieux ailleurs. J'allais avoir 30 ans, j'ai eu envie de partir très loin, où il fait chaud, où la vie est facile. J'ai pris un gros sac à dos, direction l'Australie. J'ai un peu cuisiné mais je me suis surtout intéressée à la permaculture, à la biodynamie.

Et le fromage, dans tout ça?
En Australie, j'ai trouvé un mari, Julian, chef lui aussi. Il revenait de France et voulait y retourner, en Auvergne pour la cuisine et les fromages. Chez lui, on a la volonté de faire du fromage mais ça n'est jamais un franc succès. Aujourd'hui, à chaque fois que l'on discute avec Julian de l'endroit où l'on pourrait vivre, on est toujours d'accord : il faudra qu'il y ait du fromage !

Dites : « Sweet Cheese »
Le fromage est une addiction pour moi et l'Abondance l'un de mes fromages préférés, même si je l'avais un peu oublié. Il se rapproche du Comté, en plus fruité, plus crémeux et plus long en bouche. J'ai voulu le travailler dans un dessert en plusieurs textures. Il se retrouve dans la crème fouettée mais aussi glacé et râpé. Les poires sont pochées et j'y ajoute un crumble au romarin, dont j'aime bien l'amertume. Je suis réticente sur le sucré-salé, il y a une époque où on essayait de tout mettre en dessert, du sorbet au foie gras ou au camembert. Je ne dénature pas souvent le fromage mais là c'était un beau défi, intéressant à relever. Quand j'ai imaginé la recette, on était en hiver, on avait des poires exceptionnelles, Louise Bonne, Comice, Conférence, ça a marché tout de suite. Je voulais du fruit pour contrebalancer la puissance du fromage.

La Vierge
58 rue de la Réunion
75020 Paris
www.alaviergedelareunion.fr
+33 (0)1 43 67 51 15

ABONDANCE À L'ABBAYE

Les moines de l'Abbaye d'Abondance perfectionnent le fromage dès le XIe siècle, de l'élevage jusqu'à la fabrication. Servi à la table du Pape Clément VII à Avignon, l'Abondance prend son essor. Des siècles plus tard, ce fromage de Haute-Savoie obtient l'AOC (1990) puis l'AOP (1996) et garde sa spécificité. Élaboré à partir du lait des vaches de race Abondance, il prend la forme d'une meule cylindrique plate à croûte lisse de couleur ambrée. La traite du soir est mélangée à celle du lendemain matin, le lait est chauffé à température du pis de la vache, emprésuré, décaillé, chauffé à nouveau entre 45°C et 50°C. Soutiré, moulé, authentifié avec une plaque de caséine, il est cerclé au marteau, pressé 24h et plongé dans un bain de saumure. Il est enfin affiné pendant au moins 100 jours.

ABONDANCE DE BIEN

Difficulté : facile
Pour 2 personnes
Temps de préparation : 1h30
Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

Pour les poires pochées
25 cl d'eau
1 tige de romarin
100 g de sucre non raffiné
1 zeste de citron jaune non traité
2 poires Bonne Louise

Pour la mousse Abondance et romarin
40 g d'Abondance (sans la croûte)
20 cl de crème liquide entière
2 à 4 brins de romarin

Pour l'Abondance givré
40 g d'Abondance (sans la croûte)

Pour le crumble
50 g de farine
20 g de chapelure de pain au levain
40 g de beurre doux
1 pincée de sel
10 g de sucre non raffiné
2 tiges de romarin hachées finement

Progression

Pocher les poires
Mettre l'eau, le romarin, le sucre et le zeste de citron dans une casserole, mélanger au fouet et porter à ébullition. Peler les poires, les plonger délicatement dans le sirop, baisser le feu. Pocher les poires une quinzaine de minutes, à petits frémissements, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser refroidir dans leur sirop, au réfrigérateur.

Faire la mousse d'Abondance et Romarin
Couper le fromage en petits dés, le mettre dans une casserole avec la crème, porter doucement à ébullition. Mélanger au fouet afin de dissoudre l'Abondance dans la crème. Ajouter le romarin, mettre un couvercle sur la casserole, laisser infuser hors du feu 10 min. Filtrer la préparation, puis verser dans un siphon à chantilly. Ajouter 2 cartouches de gaz, secouer puis garder au frais.

Givrer l'Abondance
La veille, mettre l'Abondance au congélateur afin de pouvoir le râper.

Préparer le crumble
Préchauffer le four à 170°C. Du bout des doigts, dans un bol, mélanger la farine, la chapelure, le beurre doux, le sel, le sucre et le romarin, jusqu'à obtention d'un sable régulier. Lorsque tout le beurre est bien incorporé, disposer ce crumble sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 10 min, remuer le crumble à l'aide d'une spatule, remettre au four pour une vingtaine de minutes, à 160°C. Le crumble est prêt lorsqu'il est uniformément doré. Laisser sécher et refroidir sur la plaque.

Dressage
Dans une assiette creuse, déposer un peu de crumble au romarin. Ajouter de la mousse à l'Abondance, déposer une poire sur ce lit de mousse (couper le bas de la poire pour qu'elle puisse tenir debout de manière stable). Râper généreusement l'Abondance sur la poire. Vous pouvez aussi émincer la poire en plusieurs quartiers, les déposer sur le crumble, puis recouvrir le tout de mousse à l'Abondance et d'Abondance givré, pour un effet monochrome blanc.

SAMUEL LEE SUM
« GARDER L'ENVIE »

Samuel Lee Sum est né à Hong Kong. Il a baigné très tôt dans un univers où la cuisine traditionnelle chinoise avait une grande importance. C'est le souvenir des grandes tablées familiales, des odeurs, qui l'ont convaincu de se lancer dans une carrière de cuisinier. Après avoir suivi un cursus classique en école hôtelière, il a intégré la brigade du restaurant du Honk Kong Jockey Club de Pékin, sous la direction du chef Bobby Lo. Une rencontre marquante pour lui, la confirmation d'une passion naissante et bientôt dévorante. En 2014, il ne résiste pas à la proposition de venir travailler à Paris, aux côtés du chef exécutif Christophe Moret (doublement étoilé au restaurant l'Abeille) et prendre la direction du Shang Palace, seul restaurant chinois étoilé de France.

Quels sont vos souvenirs d'enfance liés à la nourriture ?
Les images qui me reviennent tout de suite en mémoire, ce sont celles de ma mère en cuisine en train de faire à manger. Je me souviens des parfums de riz frit, de poisson cuit à la poêle avec des tomates et des œufs. Pour le Nouvel An Chinois, les membres de notre famille ont l'habitude de se rassembler à la maison. On est toujours entre 15 et 20 à table autour d'un grand repas préparé par ma mère.

Quelle a été votre formation ?
Après mes études de cuisine, j'ai commencé à travailler à l'âge de 18 ans. J'ai pris mon premier poste au Hong Kong Jockey Club de Pékin. Le chef, Bobby Lo, ne m'a pas enseigné que des techniques, il m'a aussi transmis une philosophie de cuisine. Il m'a fait comprendre que le plus important pour être un chef, c'est sans doute l'attitude. Garder l'envie, le goût de l'effort, la passion. J'ai ensuite travaillé un peu partout en Chine, à Shanghai, Tianjin et Wenzhou. J'ai appris à maîtriser différentes cuisines chinoises (il y en a autant que de régions sichuanaise, shanghaienne ou cantonaise.).

Au Shang Palace, vous pratiquez la cuisine cantonaise, quelle est sa particularité ?
L'essence de la cuisine cantonaise, c'est de mettre en avant le goût originel des produits, bien choisis et pas trop assaisonnés. Je suis fier de la faire découvrir aux Français. Venir à Paris, c'est le rêve de tous les chefs, une grande chance pour moi.

Quel est votre rapport au fromage ?
En Chine, nous avons du fromage surtout dans les régions du Nord. Ailleurs, on consomme le lait sous forme liquide ou en poudre.
À mon arrivée en France, j'ai découvert le Bleu, le Camembert et le Comté, j'adore ça, on en mange souvent à la maison avec ma femme !

Dites : « Sweet Cheese »
Lorsque je vivais à Hong Kong, je ne mangeais qu'un seul fromage : le cheddar. La première fois que j'ai dégusté du Camembert, j'ai trouvé ça très fort, mais après deux ou trois autres expériences, j'ai découvert la douceur du goût de ce fromage. C'est d'ailleurs pour cela que je l'ai choisi. Le côté suave et salé du Camembert fonctionne très bien avec les desserts chinois, son parfum arrive doucement en fin de bouche. Je voulais créer de la surprise à la dégustation avec plusieurs couches, la pâte de farine de riz, la crème, le camembert, le fromage blanc et les fruits frais. Je ne connais pas de chef chinois qui utilise le fromage en dessert. C'était un très beau défi pour moi ! Je pourrais très bien le mettre à la carte de mon menu dégustation.

Shang Palace
10 avenue d'Iéna
75016 Paris
www.shangri-la.com
+33 (0)1 53 67 19 92

VOUS EN PRENDREZ BIEN UNE LOUCHE ?

Elle a sa statue place de Mackau à Vimoutiers (Orne), mais Marie Harel, née Fontaine en 1761 à Crouttes (cela ne s'invente pas), doit sans doute sa gloire à un prêtre réfractaire, l'abbé Charles-Jean Bonvoust, originaire de Brie ou du Pays de Caux, on ne sait plus. Grâce à lui, elle a perfectionné la fabrication d'une spécialité fromagère venue de Camembert dont on trouve déjà trace à la fin du XVII[e] siècle.
Cette pâte molle à croûte fleurie, AOP depuis 1996 sous le nom « Camembert de Normandie », est obtenue à partir de lait chauffé à 40°C maximum puis emprésuré. Le caillé est tranché à la verticale avant moulage à louche. L'opération est répétée 5 fois pour un égouttage spontané garantissant souplesse et onctuosité à la pâte. Salé au sel sec, le Camembert de Normandie est affiné en hâloir entre 10 et 18°C, pendant 21 jours minimum.

BOULE MOELLEUSE NORMANDE

—

Difficulté : difficile
Pour 2 personnes
Temps de préparation : 1h30
Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

Pour la pâte
550 g + 100 g de farine de riz
150 g de farine de maïs
150 g de sucre semoule
1 l de lait

Pour la farce
500 g de crème 35 %
130 g de sucre glace
50 g de mascarpone
1 Camembert
1 mangue
1 melon

Pour la cuisson
100 g de farine de riz

Progression

Préparer la pâte
Mélanger 550 g de farine de riz, la farine de maïs et le sucre, puis ajouter le lait et mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse. Cuire la pâte à la vapeur pendant 40 minutes puis laisser reposer à température ambiante. Rouler en long boudin et découper en morceaux de 2-3 cm de long. Faire chauffer 100 g de farine de riz à feu doux dans une poêle. Étaler cette farine cuite sur les mains. Utiliser un rouleau à pâtisserie ou la paume de la main pour étaler les morceaux de pâte.

Préparer la farce
Mélanger la crème, le sucre glace et le mascarpone, monter au fouet pour obtenir une chantilly. Découper le Camembert, le melon et la mangue en petits cubes.

Farcir les boules
Prendre un morceau de pâte, déposer une cuillère à café de chantilly puis un mélange de Camembert, melon et mangue. Bien tasser la farce à l'intérieur de la pâte en la tenant délicatement par la base et en refermant progressivement la pâte par le haut avec le pouce et l'index. La façonner délicatement en forme de boule avec les deux mains.

Dressage
Déposer deux boules à température ambiante dans une assiette et agrémenter de fruits. Les boules doivent être consommées dans les 24 heures.

CORÉE

YOUNGHOON LEE « EXPRIMER MA DIFFÉRENCE »

Younghoon Lee est originaire de Pyeongtaek, au sud de Séoul. Enfant, il se rêve architecte ou designer, mais rate les concours d'entrée à l'université. Ce sera cuisine. Après l'école hôtelière, il travaille chez un chef français de Séoul, Florent Lescouezec (Café des Arts), et entend parler pour la première fois de Paul Bocuse. Au bout de 4 ans, il s'envole pour Ecully, à l'Institut Paul Bocuse. Il apprend les bases à l'Auberge du Pont de Collonges de Monsieur Paul, trois étoiles au Guide Michelin, puis chez Lasserre, à Paris, alors auréolé de deux étoiles. Le voilà prêt pour l'aventure du Passe Temps, son petit restaurant gastronomique ouvert en 2014 où il propose à sa carte trois fromages sélectionnés avec soin, parce qu'il a bien compris qu'à Lyon, un repas sans fromage n'est pas tout à fait un repas réussi.

Quels sont vos souvenirs d'enfance liés à la nourriture ?
On mangeait bien à la maison mais c'était surtout les plats de ma grand-mère que j'adorais. Et puis, un jour, ma mère, qui devait sortir pour aller voir ses amies, m'a demandé de préparer à manger. J'avais déjà une fibre artistique, je voulais faire un métier créatif, pour exprimer ma différence, alors j'ai ajouté mes petites touches personnelles aux consignes qui m'avaient été données. C'était bon. J'ai retrouvé plus tard à l'école hôtelière de Séoul cette fierté de voir les gens apprécier mes plats.

Comment avez-vous vécu votre arrivée en France ?
C'était très dur au début. C'était la première fois que je quittais mon pays, je ne parlais pas français. J'échangeais mon expérience dans un restaurant français de Séoul contre des cours de langue. Je connaissais finalement assez mal la gastronomie française, peu accessible pour les Coréens à l'époque. Je pensais qu'elle n'était faite que de créations, de nouveautés, mais j'ai compris que la tradition était essentielle.

Comment avez-vous été accueilli à Lyon ?
Les débuts du Passe Temps ont été difficiles. Je me souviens d'une dame qui voulait absolument des sushis alors que ma femme lui expliquait que j'étais un chef coréen qui fait de la cuisine française. Au fil des années, j'ai ajouté un peu de Corée dans mes plats. J'ai un plat signature au foie gras et bouillon de soja.

Et le fromage, dans tout ça ?
En Corée, on n'utilise ni beurre ni crème ni lait en cuisine, et on ne mange pas de fromage. Je connaissais là-bas quelques fromages italiens, le premier fromage français que j'ai goûté, c'était un bleu. C'était une surprise, une vraie découverte.

Dites : « Sweet Cheese »
Au début, je mangeais le fromage avec du pain et du vin rouge. Un jour, on m'en a fait goûter avec du miel, du vin blanc et de la confiture. C'était très bon. Plus tard, dans un restaurant gastronomique, j'ai mangé un sorbet au fromage de chèvre. Quand on m'a appelé pour Sweet Cheese, j'ai vraiment voulu participer pour montrer quelque chose qui marche avec ma culture. En Corée, la cuisine est très épicée. J'ai cherché une épice qui pourrait fonctionner avec le Comté, j'ai trouvé la cannelle. J'ai cherché une recette coréenne avec de la cannelle, j'ai pensé au Sujeonggwa, une boisson que l'on consomme beaucoup en été, à base d'eau, de gingembre et de cannelle, agrémentée de pignons de pin et de kaki séché. J'ai ajouté une poudre de morilles pour assaisonner le Comté, un peu de fleur de sel et du croquant avec la meringue.

Le Passe Temps
52 rue Tronchet
69006 Lyon
www.lepassetemps-restaurant.com
+33 (0)4 72 82 90 14

LE COMTÉ BON

Il a obtenu l'AOC dès 1952, transformée en AOP en 1996, la première en France en volume avec 65 650 tonnes en 2017. Le Comté est fabriqué à partir de vaches françaises de race Montbéliarde ou Simmental, sur trois départements : Jura, Doubs et Ain. Le lait collecté est rassemblé tous les jours dans plus de 150 fruitières réparties sur tout le massif jurassien. Écrémé, le lait est chauffé à 30°C puis maturé 30 minutes. On ajoute la présure et le petit lait de la veille pour le faire cailler. On le décaille en petits morceaux de la taille d'un grain de riz, on le chauffe jusqu'à 55°C avant de le soutirer pour éliminer le petit lait. Pressé, il est affiné 3 semaines à la fruitière, puis beaucoup plus longuement dans une cave d'affinage. Jeune ou vieux, il y en a pour tous les goûts.

SI LA CORÉE M'ÉTAIT COMTÉ

—

Difficulté : moyenne
Pour 2 personnes
Temps de préparation : 2h
Temps de cuisson : 4 h

Ingrédients

Pour la glace au Comté
75 ml de lait
22 g de crème
1 jaune d'œuf
5 g de sucre
1 g de sel
40 g de Comté

Pour l'espuma de soojeonggwa
12 g de gingembre frais
150 g d'eau
20 g de cannelle
150 g d'eau
Sucre roux
5 cl de crème 35 % mat. gr.

Pour le crumble de pignons de pin
30 g de farine T45
15 g de sucre
15 g de pignons de pin en poudre
25 g de beurre

Pour la meringue française
1 blanc d'œuf
25 g de sucre semoule
25 g de sucre glace

Pour le dressage
1,5 g de fleur de sel
5 g de poudre de morilles

Progression

Préparer la glace au Comté
Porter le lait et la crème à ébullition, puis éteindre le feu. Dans une terrine, battre le jaune d'œuf avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser peu à peu le lait bouillant dessus, en mélangeant délicatement et ensuite plus vigoureusement avec un fouet. Verser le mélange dans une autre casserole propre, mettre à nouveau sur feu doux et mélanger sans discontinuer avec une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'une crème anglaise qui nappe la cuillère. Attention : la crème anglaise ne doit pas bouillir ! La température de la crème ne doit pas dépasser 83°C. Enlever la casserole du feu. Ajouter le Comté râpé dans l'appareil, puis faire fondre. Couvrir avec du film alimentaire et laisser complètement refroidir la préparation avant de la faire turbiner dans la sorbetière.

Réaliser l'espuma de soojeonggwa
Peler le gingembre et le couper en fines lamelles. Mettre le gingembre dans une casserole et ajouter 150 g d'eau. Porter à ébullition puis baisser à feu moyen et laisser 20-30 min. Laver la cannelle, mettre les morceaux dans une casserole et ajouter 150 g d'eau. Porter à ébullition puis baisser à feu moyen et laisser entre 40 min et 1 h. La couleur de l'eau doit changer. Une fois la cuisson terminée, vider l'eau de cuisson du gingembre, utiliser une passoire pour séparer le gingembre et la laisser dans un saladier.

Faire la même chose avec l'eau de cuisson de la cannelle. Mélanger l'eau du gingembre et l'eau de la cannelle dans une casserole. Ajouter le sucre et dosez selon votre goût, et faire chauffer pendant 10 minutes. Quand le sucre a fondu, laisser réduire le soojeonggwa à feux doux jusqu'à obtenir 30 g. Mettre au réfrigérateur. Verser la crème liquide dans le soojeonggwa réduit, mélanger bien avec le fouet, verser ce mélange dans un siphon, fermer. Ajouter 1 ou 2 cartouches de gaz selon la contenance du siphon, secouer la tête en bas et placer 3 h au moins au réfrigérateur.

Faire le crumble de pignons de pin
Verser la farine, le sucre et la poudre de pignons de pin dans un saladier. Ajouter le beurre bien froid coupé en cubes. Travailler ce mélange avec les doigts en incorporant le beurre aux autres ingrédients rapidement, afin que le beurre ne ramollisse pas trop. Arrêter à obtention d'une pâte sableuse très grossière. Réserver au réfrigérateur. Préchauffer le four à 170°C (thermostat 3) et cuire pendant 10 min.

Faire la meringue française
Préchauffer le four à 83°C (thermostat 1). Verser le blanc dans un batteur. Fouetter le blanc avec 1/3 du sucre semoule. Lorsque le blanc est monté aux 3/4, ajouter le reste du sucre semoule et continuer de fouetter pendant 1 min. Attention à vérifier que le sucre est bien dissout. Quand la meringue est bien ferme et brillante, ajouter délicatement le sucre glace et fouetter à nouveau pendant 4 à 5 min. La meringue doit être très lisse, très blanche et surtout très dense. Dresser les meringues sur une toile de cuisson, puis les enfourner pendant au moins 1h30. Les sortir du four et laisser refroidir.

Dressage

Dans une assiette creuse ou un bol, répartir l'espuma au fond de l'assiette et déposer une quenelle de glace. Parsemer de crumble de pignons de pin, râper le Comté sur la glace, mettre la fleur de sel. Couvrir avec la meringue, terminer en parsemant de poudre de morilles.

AUSTRALIE

MATHEW HEGARTY « C'ÉTAIT UN RÊVE DE VENIR EN FRANCE »

Mathew Hegarty est né en Australie, dans une petite ville à une heure de Sydney. Depuis 2015, il est le chef du P'tit Polyte, restaurant gastronomique du Chalet Mounier, situé au cœur de la station de ski des Deux Alpes. L'année suivant son arrivée, il décroche une étoile au Guide Michelin pour sa cuisine influencée par ses origines, mais aussi par l'Asie. Il s'est révélé au grand public en participant à la Saison 9 de l'émission Top Chef (M6), en 2018. Formé à son arrivée en France, en 2010, à l'école de Yannick Delpech, à Toulouse, il a aussi effectué un petit Tour de France (Corse, Bretagne et Haute-Savoie) avant de s'installer durablement dans ce pays. Élevé au pied des Blue Mountains, il cuisine pour Sweet Cheese du Bleu d'Auvergne à 1 600 m d'altitude. Retour aux sources.

Quels sont vos premiers souvenirs liés à la nourriture ?
Chez moi, on ne cuisinait pas beaucoup, mon père achetait surtout des pizzas et des plats à emporter. Mais mon frère a commencé à travailler dans un restaurant. Il m'a proposé de le rejoindre quand j'avais 13 ans. En fait, c'était pour faire la plonge pendant que lui cuisinait. Finalement, bien que j'aie étudié les beaux-arts, c'est moi qui suis resté aux fourneaux. Mon frère s'est engagé dans l'armée. Quant à mon père, il est bien content de me voir rentrer pour lui faire à manger. Il adore quand on fait un barbecue ensemble et que je lui montre différentes techniques de cuisson.

Pourquoi êtes-vous venu en France ?
Pour les Australiens, le pays de la gastronomie, c'est la France. Tout le monde sait que les Français sont les plus forts. Ils vivent pour manger, ils ne mangent pas pour vivre, j'adore. C'était un rêve de venir dans ce pays.

Comment s'est passée votre arrivée ?
C'était un sketch ! Le premier jour, j'ai fait 7h-15h et j'ai dit « à demain ». Quelqu'un m'a répondu : « à t'taleur ». Je ne savais pas ce que ça voulait dire. Quand j'ai compris qu'il fallait que je revienne à 17h, ce fut un choc total ! Mais j'ai bien aimé, le côté militaire, très strict, c'était un défi pour moi : « si je veux rester, je dois faire comme tout le monde ».

Comment vous êtes-vous acclimaté aux Deux-Alpes ?
Quand je suis arrivé, c'est la première fois que je voyais de la neige. Mais j'ai une culture de surfeur, de skateur, j'ai acheté un snowboard et je suis tombé amoureux de la montagne.

Et du fromage ?
Je n'ai pas encore une grande connaissance de tous les fromages français mais j'adore tous les bleus, ils ont du caractère !

Dites : « Sweet Cheese »
En Australie, on a quelques fromages, dont le Bleu de Tasmanie, mais ils sont très rares et très chers. On ne les mange pas en fin de repas, plutôt à l'apéro, avec des huîtres par exemple. Mais, quand on m'a appelé pour Sweet Cheese, j'ai trouvé ça presque trop facile. N'ayant pas la culture française du fromage, je me suis toujours senti plus libre de les travailler autrement, y compris en dessert. Dans mon menu dégustation, j'ai toujours un fromage cuisiné, par exemple une crème brûlée au Bleu du Vercors-Sassenage, un fromage local, avec un sorbet d'endives. Pour Sweet Cheese, j'ai travaillé le Bleu d'Auvergne en cheesecake et en glace, tout en apportant des petites touches de chez moi : eucalyptus, poivre de Tasmanie, graines d'acacia et feuilles d'oxalis. C'est un dessert puissant et frais à la fois.

Au P'tit Polyte
2 rue de la Chapelle
38860 Les Deux Alpes
www.chalet-mounier.com
+33 (0)4 76 80 56 90

BLEU ROI

Antoine Roussel était un paysan installé à 40 km de Clermont-Ferrand. Vers 1855, il a l'idée d'ensemencer le lait de ses vaches avec la moisissure bleue qui se forme sur du pain de seigle, et de percer le caillé avec une aiguille à tricoter pour laisser pénétrer l'air. Des actions conjuguées qui ont donné naissance au Bleu d'Auvergne. AOP depuis 1996, il est toujours le plus célèbre des fromages à pâte persillée du Massif central, produit sur une aire qui s'étend du Puy-de-Dôme au Cantal en passant par l'Aveyron, la Corrèze, la Haute-Loire, le Lot et la Lozère. Il faut 20 à 25 litres pour obtenir un fromage qui pèsera entre 2 et 3 kg après avoir été affiné pendant au minimum 4 semaines. Ajouté dès le début de la fabrication, le Penicillium Roqueforti se développe à l'affinage grâce au piquage des meules salées à la main. Crémeux et puissant, telle est la marque du Bleu d'Auvergne.

COMME UN BLEU

Difficulté : moyenne
Pour 4 personnes
Temps de préparation : 1h
Temps de cuisson : 3h

Ingrédients

Pour le shortbread
100 g de chapelure
15 g de sucre
1 g de poivre de Tasmanie
40 g de chocolat blanc
60 g de beurre

Pour la crème de cheesecake
20 g de lait
1 g d'agar-agar
30 g de sucre
120 g de Bleu d'Auvergne
1 cuillère à soupe de graines d'acacia
50 g de crème 30%

Pour le gel d'eucalyptus
10 cl d'eau
15 g de sucre
30 feuilles d'eucalyptus
1 g d'agar-agar

Pour la glace au Bleu d'Auvergne
6 jaunes d'œufs
100 g de sucre
30 cl de lait
300 g de Bleu d'Auvergne

Pour les chips de Bleu d'Auvergne
15 cl d'eau
100 g de sucre
300 g de Bleu d'Auvergne

Pour le dressage
Feuilles d'Oxalis et graines de citron caviar

Progression

Préparer le shortbread
Verser la chapelure, le sucre et le poivre dans un bol, puis mélanger. Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre, ajouter au mélange précédent afin de former une pâte homogène. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 centimètres de diamètre, détailler des cercles qui formeront la base des gâteaux.

Réaliser la crème de cheesecake
Faire chauffer le lait, l'agar-agar et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition. Ajouter le Bleu d'Auvergne et les graines d'acacia. Débarrasser le mélange dans un saladier. À l'aide d'un batteur électrique, fouetter les 50 g de crème afin d'obtenir une crème montée. Incorporer délicatement la crème montée dans la préparation précédente. Verser dans 8 moules en silicone de 3 centimètres de diamètre en forme de demi-sphère. Réserver au frais.

Faire le gel d'eucalyptus
Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre et les feuilles d'eucalyptus. Hors du feu, couvrir la casserole de film alimentaire afin de laisser infuser 20 minutes puis filtrer pour ne garder que le liquide. Faire bouillir le mélange avec l'agar-agar et laisser prendre au froid 30 minutes. Ensuite, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir un gel lisse.

Préparer la glace au Bleu d'Auvergne
Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier. Faire bouillir le lait dans une casserole. Verser le lait bouillant sur les jaunes d'œufs et le sucre en fouettant. Verser le tout dans une casserole et cuire à feu doux, tout en mélangeant sans dépasser 83°C. Ajouter le Bleu d'Auvergne coupé en petits dés. Mixer l'ensemble, mettre en pots à sorbetière « pacojet » ou directement dans une sorbetière, puis congeler pendant 4 heures minimum.

Faire les chips de Bleu d'Auvergne
Préchauffer le four à 90°C. Faire chauffer l'eau, le sucre et le Bleu d'Auvergne dans une casserole. Une fois le Bleu d'Auvergne bien fondu, mixer la préparation et l'étaler sur une toile de cuisson. Faire sécher 2-3 heures au four tout en surveillant. Casser le Bleu d'Auvergne séché en forme de chips.

Dressage
Sortir les palets de crème au Bleu d'Auvergne, disposer deux disques de shortbread dans l'assiette et ajouter un palet de crème sur chacun. Puis, à l'aide d'une cuillère, former une quenelle de glace au Bleu d'Auvergne et la déposer entre les deux cheesecakes. Déposer quelques chips de Bleu d'Auvergne sur les cheesecakes. À l'aide d'une poche à douille, mettre des points de gel d'eucalyptus sur les cheesecakes et décorer l'ensemble du dessert avec des feuilles d'oxalis et des graines de citron caviar.

ÉTATS-UNIS

KRISTIN FREDERICK « JE SUIS TOMBÉE AMOUREUSE DE LA CUISINE FRANÇAISE »

Kristin Frederick est née en Californie. Arrivée en France il y a 10 ans pour s'initier à la gastronomie, elle fait figure de pionnière de la street food parisienne avec son Camion qui Fume, lancé en 2011. Elle y sert des burgers bien balancés, avec des fromages de chez nous. « En 7 ans, on en a travaillé beaucoup, explique-t-elle. Fourme d'Ambert, Gruyère, Saint-Nectaire, Comté ». Aujourd'hui, elle est à la tête de deux food trucks et de trois restaurants à l'enseigne du Camion qui Fume, d'un restaurant de street food chinoise, Huabu, et de Greenhouse, un bistrot nature en accord avec sa vision de l'alimentation. En parallèle, elle aide et accompagne de grands groupes de restauration pour améliorer la qualité. Ils sont entre de bonnes mains.

Quelle est votre histoire avec la restauration ?
Je suis née à Los Angeles, ma mère dirigeait un groupe de restaurants et mon père était maître d'hôtel. Je me souviens que, quand j'avais 4 ou 5 ans, ma mère me portait sur son dos en accompagnant ses clients à leur table. Pourtant, mes parents étaient contre l'idée que je travaille dans ce milieu, ils ont insisté pour que j'aille à l'université. J'ai fait des études de marketing, j'ai travaillé comme commerciale dans une banque, mais la cuisine m'a rattrapée, je suis partie en France pour apprendre les bases, sans envisager de devenir cheffe. Et puis je suis tombée amoureuse de la cuisine française.

Comment est né le Camion qui Fume ?
En 2011, la mode du food truck avait déjà pris son essor en Californie, je me suis demandé pourquoi il n'y en avait pas à Paris. Ce n'était pas évident de mettre le hamburger dans un camion mais j'ai pensé que ça pouvait marcher. Les Français sont assez simples, si c'est bon, ils sont contents. C'était surtout important d'utiliser de bons produits du terroir, un mot qui n'existe pas en anglais. Le succès m'a surprise, aujourd'hui encore : j'hallucine !

Qu'est-ce que Greenhouse, le dernier restaurant que vous avez ouvert ?
C'est mon projet passion. Il fait partie de mon évolution personnelle : comment je mange, comme je vois les choses, écologiquement parlant, comment manger plus de légumes et moins de viande. On a notre potager devant le restaurant. C'est nouveau pour moi, je n'avais jamais mis les mains dans la terre. On apprend tous les jours. On fournit le restaurant et le reste, on le donne aux gens du quartier.

Le fromage a-t-il toujours fait partie de votre vie ?
Quand j'étais jeune, aux États-Unis, la culture du fromage était très faible. Ma mère travaillait dans un restaurant italien, mon premier souvenir de fromage, c'était le parmesan. Je mangeais aussi du cheddar et quelque chose qui s'appelle Munster mais qui n'a rien à voir avec le vrai. Ça a été mon plaisir de découvrir le fromage en arrivant en France. Aujourd'hui, j'ai plein de fromages préférés mais je suis plus lait de vache !

Dites : « Sweet Cheese »
J'adore le fromage. Je peux en manger toute la journée. Le matin au petit-déjeuner parce que je préfère manger salé. Le midi, je suis toujours contente avec un petit « grilled cheese », et le soir, j'en mange après le repas. À Greenhouse, on a très souvent des recettes avec du fromage. Au printemps dernier, on a fait un tempura asperges et Comté, c'était un délice. Quand Sweet Cheese m'a contactée pour un dessert à base de fromage, c'était un défi parce que je ne suis pas pâtissière. Mais j'ai bien évidemment pensé au cheesecake avec une recette qui sort de l'ordinaire. J'ai choisi le Brillat-Savarin, que j'adore pour son côté crémeux. C'est beaucoup mieux que la crème de fromage américaine utilisée habituellement ! Ni trop fort ni trop doux, il a un goût plus raffiné.

Greenhouse
22 rue Crespin du Gast
75011 Paris
+33 (0)9 80 48 79 47

LA CRÈME DE LA CRÈME

Le Brillat-Savarin est d'invention récente. Il a été créé en 1930 par Henri Androuët, pionnier des fromagers modernes avec sa crèmerie ouverte en 1910, en hommage à Jean Anthelme Brillat-Savarin, grand gastronome français du XVIII[e] siècle. Il appartient à la famille des triple-crème, ces fromages enrichis en crème. Il a été baptisé « foie gras des fromages » pour son onctuosité et sa gourmandise. Mais, à la dégustation, il dégage aussi des arômes frais, lactés et même acidulés. Il bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) depuis janvier 2017. On le consomme de deux façons : soit frais, soit bien affiné, entre 1 et 4 semaines, jusqu'à ce qu'il se couvre d'un fin duvet blanc et une croûte au goût de champignon. On le trouve en plusieurs formats, entre 100 et 300 g, et jusqu'à 500 g pour les plus affamés.

POIRE BELLE KRISTIN

—

Difficulté : facile
Pour 6 personnes
Temps de préparation : 2h
Temps de cuisson : 1h20

Ingrédients

Pour la pâte
65 g de Fourme d'Ambert
145 g d'amandes blanches
90 g de noix
180 g de musli aux fruits secs
130 g de sucre brun
120 g de beurre

Pour le cheesecake
10 cl de crème liquide entière
4 g d'agar-agar
400 g de Brillat Savarin
250 g de crème de marrons
33 cl de crème fouettée

Pour la gelée de poire
1 l de jus de poires
2 bâtonnets de cannelle
4 g d'agar-agar

Pour les poires pochées et les tranches de poires frites
1 l d'eau
250 g de sucre
2 gousses de vanille
2 poires

Progression

Préparer la pâte la veille
Préchauffer le four à 180°C. Couper la Fourme d'Ambert en petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients (sauf le beurre) jusqu'à obtenir une matière homogène. Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation. Mélanger de nouveau le tout puis étaler la pâte sur une plaque. Faire six ronds dans la pâte avec un emporte-pièce, et les enfourner pendant 5 à 15 minutes. Laisser dorer.

Faire le cheesecake la veille
Faire chauffer la crème liquide entière et l'agar-agar dans une casserole. Mélanger le Brillat-Savarin et la crème de marrons puis ajouter la crème et l'agar-agar au mélange. Ajouter petit à petit la crème fouettée. Déposer le mélange sur les ronds de pâte sortis du four préalablement mis dans des moules ronds individuels. Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures.

Faire la gelée de poire
Dans une casserole, faire infuser à feu doux pendant 30 minutes le jus de poires avec 2 bâtonnets de cannelle puis ajouter l'agar-agar. Ajouter cette gelée de poires sur les cheesecakes réalisés la veille, puis mettre au frais pendant minimum 6 heures.

Pocher les poires
Dans une casserole mélanger l'eau, le sucre et les gousses de vanille et porter à ébullition jusqu'à obtenir un sirop. Éplucher les poires. Disposer les fruits dans le sirop et laisse cuire 10-15 minutes. Refroidir les poires, en réserver une, couper l'autre en dés.

Frire les tranches de poires
Prendre la poire restante, la trancher finement à l'aide d'une mandoline. Faire frire les tranches de poire dans une friteuse à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et croustillantes.

Dressage
Avant de démouler les cheesecakes, les mettre au congélateur pendant 1 heure. Si les cheesecakes ne se démoulent pas facilement, chauffer le moule avec un torchon imbibé d'eau chaude. Disposer les dés de poires pochées et les tranches de poire frites sur le cheesecake.

JAPON

SUGIO YAMAGUCHI
« J'AIME LES FROMAGES DE CARACTÈRE »

Né à Tokyo, Sugio Yamaguchi était un enfant qui mangeait peu.
« Ma mère cuisinait très bien mais je détestais la cantine, je ne finissais jamais mon assiette, se souvient-il. C'est sans doute parce que j'aimais manger que je ne trouvais pas ça bon. »
À 16 ans, il trouve un petit boulot chez un chef coréen qui lui apprend à découper la viande, les légumes, à faire les sauces. La cuisine s'impose, et ce sera la gastronomie française plutôt que les sushis. Après l'école hôtelière, il travaille deux ans pour gagner suffisamment d'argent en vue du grand voyage vers le pays qui changera sa vie : la France.
Il ouvre son restaurant, Botanique, en 2015.

Vous souvenez-vous de votre arrivée en France ?
Très bien ! C'était en septembre 2008, à l'automne. Il faisait très chaud au Japon, très froid ici, j'étais en t-shirt avec deux valises de 30 kg. Je suis parti directement pour Jurançon, dans un restaurant 2 étoiles. Le chef partait au marché tous les matins, il revenait vers 10h et faisait son menu à 10h30. Il y avait beaucoup de préparation, c'était chaud mais assez amusant. C'est un bon souvenir, j'ai appris beaucoup de choses. J'ai compris que, dans la cuisine française, c'est le produit qui compte.

Comment qualifier votre restaurant, Botanique ?
Nous l'avons ouvert avec Alexandre, mon associé, sans vouloir être très carrés. On fait comme on veut, en fait. Au rez-de-chaussée, c'est un bistrot. On y sert de la cuisine française traditionnelle. À l'étage, c'est la table du chef, une cuisine gastronomique inspirée de mes voyages, pleine de saveurs.

Comment le fromage est-il entré dans votre vie ?
Je connaissais quelques fromages japonais mais cela ne représente rien, chez nous, on ne s'y intéresse pas. J'ai découvert le fromage français pendant un cours à l'école hôtelière. J'avais 20 ans. Il y en avait une dizaine, pas de très bonne qualité, sans doute, et pas à bonne température. Le seul que j'ai aimé, c'est le Morbier. Je trouvais ça très beau, facile à manger. Depuis, j'adore le fromage, j'en goûte plein. Quand j'ai faim je mange un morceau de Comté, de Salers ou de Saint-Nectaire. J'aime les fromages qui ont du caractère.

Le fromage s'accorde-t-il avec les produits japonais ?
Très bien ! Pour la recette, par exemple, j'utilise du yuzu, un agrume parfumé mais très doux si on n'utilise que le zeste. À Arbois, j'ai mangé un fromage avec un confit d'agrumes, c'était bon mais un peu trop acide. Acidité et fromage, ça ne marche pas.

Le fromage trouve-t-il sa place dans votre restaurant ?
Ça ne m'intéresse pas de juste le couper, je suis cuisinier. Je fais par exemple des légumes racines d'hiver cuits comme un risotto, liés ensuite au Bleu d'Auvergne. Pour les Français, ça change un peu. J'essaie d'apporter quelque chose de différent. Nous, les Japonais, on aime les légumes croquants. Or, ça fonctionne bien avec le fromage, ça donne plus de goût, de richesse, de gourmandise.

Dites : « Sweet Cheese »
Pour Sweet Cheese, je voulais faire un dessert, mais pas très sucré. Le fromage et le sucré ça marche mais, par exemple, pour moi, avec de la confiture, c'est un peu trop. Je voulais faire quelque chose de bien dosé. J'appelle ça un gâteau de digestion, on peut le manger avant, pendant ou après le dessert. J'ai choisi un Morbier AOP de 120 jours, fermier, parce que je l'adore. Il a naturellement du goût mais il s'adapte aussi à beaucoup de choses. Il fonctionne bien avec les plantes aromatiques. C'est normal, les vaches mangent des herbes. Cela m'a donné l'idée de la recette. Et pour l'appareil à flan, j'ai choisi la Tome des Bauges, que j'ai appréciée l'été dernier lors d'un voyage dans le Jura. Elle fond bien à la cuisson mais sa texture reste intéressante quand il refroidit. J'avais envie d'avoir deux textures différentes de fromage, cuite et crue.

Botanique
71 Rue de la Folie Méricourt
75011 Paris
www.botaniquerestaurant.com
+33 (0)1 47 00 27 80

SI LE MORBIER M'ÉTAIT CONTÉ

Au départ, tous les éleveurs de Franche-Comté produisaient et livraient du lait pour le... Comté. Mais certains, très éloignés, soumis aux aléas climatiques, n'arrivaient jamais jusqu'à la fruitière. Autant faire son propre fromage. Ainsi est né le Morbier, du nom de son village d'origine. Sa particularité, c'est la raie noire en son milieu, composée aujourd'hui de charbon végétal. À l'époque, elle répondait à un besoin: protéger le petit fromage fait la veille, qui était ensuite recouvert avec celui de la traite du lendemain matin. Les paysans utilisaient alors la suie récupérée sur le chaudron dans lequel cuisait le premier fromage. AOC en 2000 puis AOP en 2002, le Morbier est issu de lait cru de vaches françaises de race Montbéliarde et Simmental, mis en cave pendant 45 jours au minimum à une température comprise entre 7°C et 15°C.

TOME DU SOLEIL LEVANT

—

Difficulté : difficile
Pour 12 gâteaux individuels
Temps de préparation : 3h
Temps de cuisson : 1h30

Ingrédients

Pour la pâte sucrée
100 g de beurre, 25 g de sucre, 25 g de sucre glace, 2 jaunes d'œufs, 125 g de farine , 1 pincée de sel
Pour la crème pâtissière
10 cl de lait, 1 œuf, 2 jaunes d'œufs, 35 g de sucre, 5 g de fécule, 25 g de crème liquide, 10 g d'épinards frais, 12 g de pâte de pistache
Pour la crème pâtissière aux herbes
150 g de crème pâtissière (50 cl de lait, 120 g de sucre, 4 jaunes d'œufs, 30 g de farine), 45 g d'herbes hachées (estragon, mélisse, aneth, coriandre, cerfeuil, basilic), 60 g d'épinards frais
Pour les tartelettes
60 g de Tome des Bauges
Pour la mousse coco
150 g de lait de coco, 2 jaunes d'œufs, 15 g de sucre, 1 feuille de gélatine végétale
Pour la meringue italienne
3 blancs d'œufs, 35 g de sucre, 3 cuillères à soupe d'eau, 10 cl de crème
Pour la gelée d'herbes
20 cl d'eau, 2 cuillères à soupe de jus de yuzu, 8 g d'agar-agar, 20 g de sucre, herbes (mélisse, basilic, menthe)
Pour la sauce au citron vert
10 cl d'eau, herbes (mélisse, basilic, menthe), 20 g de sucre, 8 g de pectine, 3 citrons verts pressés
Pour la sauce aux herbes
5 tiges d'oseille crue, 10 feuilles de menthe, 2 cuillères à soupe d'eau salée, 3 cuillères à soupe de sauce citron vert (préparée dans l'étape précédente)
Pour le dressage
240 g de Morbier, 60 petites feuilles de menthe, 60 petites feuilles de basilic

Progression

Préparer la pâte
Battre le beurre, puis le sucre et la pincée de sel, les 2 jaunes d'œufs et la farine. Laisser reposer 2 h au frigo. Etaler la pâte et faire cuire à blanc dans des moules individuels 18 min à 140°C avec un poids à l'intérieur (du riz ou des lentilles) et 12 min sans.
Réaliser la crème pâtissière
Faire chauffer le lait. Pendant ce temps, battre le sucre avec les œufs et la fécule. Ajouter le lait bouillant et faire chauffer à nouveau en mélangeant jusqu'à épaississement. Cuire les épinards frais dans l'eau bouillante salée, mixer et passer au tamis pour récupérer la chlorophylle. Mélanger au mixeur plongeant la crème pâtissière chaude avec la crème, les épinards et la pâte de pistache.
Faire la crème pâtissière aux épinards et aux herbes
Cuire les épinards en purée et filtrer dans un linge fin. Mélanger tous les ingrédients (crème, épinards, herbes) à l'aide d'une spatule.
Cuire les tartelettes
Sur les fonds de tartes cuits, déposer une couche de crème aux herbes et une couche de crème pâtissière nature. Ajouter des petits dés de Tome des Bauges. Cuire au four 12 min à 170°C.
Préparer la mousse coco
Faire bouillir le lait de coco. Verser le liquide chaud sur les œufs et le sucre battus. Cuire la crème à feu doux. Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide puis l'égoutter. Incorporer la gélatine dans la crème chaude. Passer au tamis.
Faire la meringue italienne
Faire chauffer le sucre et l'eau à 115°C. Battre les blancs en neige et verser progressivement le sucre en sirop par-dessus. Laisser refroidir 3 min. Incorporer la meringue à la mousse puis la crème montée froide. Faire prendre au congélateur 15 min dans des moules demi-sphères. Creuser les demi-sphères à l'aide d'une cuillère pour réaliser un dôme creux. Remettre au congélateur.
Préparer la gelée d'herbes
Faire bouillir l'eau avec le yuzu et le sucre. Enlever du feu. Ajouter l'agar-agar, remuer avec un fouet. Faire bouillir à petit feu 5 min en remuant. Laisser refroidir. Sur une plaque filmée, étaler les herbes hachées et recouvrir du liquide refroidi pour ne pas brûler les herbes. Mettre au frigo pour obtenir une gelée (env. 5 min). Faire 12 ronds à l'emporte-pièce et des lamelles pour la décoration.
Faire la sauce au citron vert
Faire bouillir l'eau et 10 g de Sucre, laisser infuser les tiges d'herbes pour obtenir un sirop. Ajouter le jus de citron. Mélanger la pectine et 10 g de sucre, ajouter aux liquides, fouetter 2 min.
Préparer la sauce aux herbes
Hacher les tiges d'oseille et de Menthe. Les jeter 30 sec dans l'eau bouillante salée. Mixer très finement. Assaisonner de sauce citron.
Dressage
Remplir une demi-sphère de mousse coco avec la sauce aux herbes. Ajouter un rond de gelée d'herbes pour fermer le dôme. Retourner et recouvrir de lamelles de gelée d'herbes, de Morbier coupé en bâtons et de petites feuilles de menthe et de basilic. Mettre la demi-sphère décorée sur la tartelette et la déposer sur un rond de sauce d'herbes dans l'assiette.

ROYAUME-UNI

HARRY CUMMINS « BON, SIMPLE ET FRAIS »

Harry a grandi à Londres jusqu'à l'âge de 13 ans avant de déménager à Bath, au sud de l'Angleterre. Sa maman élevait seule ses trois enfants. Ils n'allaient pas au restaurant, mangeaient des pâtes à la tomate, des saucisses avec des pommes de terre, des petits pois congelés. C'est chez son grand-père italien que le petit Harry a découvert le goût du bon, retrouvé plus tard, à l'âge de 15 ans alors qu'il travaillait dans un restaurant. Revenu à Londres, au Fifteen de Jamie Oliver, il rencontre Grégory Marchand, qu'il rejoint en 2011 à Paris pour l'ouverture du Frenchie Wine Bar. Entre 2013 et 2018, il fait le tour du monde avec sa compagne, Laura Vidal, sommelière, et leur Paris Popup. Ils viennent de se poser à Marseille, à La Mercerie, où ils y présentent une cuisine technique mais abordable, avec un immuable supplément fromage.

Quels sont vos premiers souvenirs de nourriture ?
Je me souviens des repas chez mes grands-parents mais aussi chez les parents d'un ami qui organisaient de grands dîners dans un immeuble cossu des beaux quartiers de Camden, à deux pas de notre petit appartement. Il y avait du poulet rôti, toujours une tranche de concombre et de menthe dans les pichets d'eau, et j'ai découvert le chou à l'orange. C'était bon, simple et frais. C'est ce que je cherche depuis.

Quel était votre fromage d'enfance ?
Le cheddar ! J'ai vécu à Bath qui est à 40 km seulement du village de Cheddar et des grottes calcaires où l'on affine le fromage.

Vos premiers pas en cuisine ont-ils été faciles ?
J'ai adoré l'ambiance du restaurant où je suis entré pour me faire un peu d'argent de poche. Je n'avais pas trop confiance en moi, je me sentais un peu inférieur. En cuisine, on était tous égaux. J'ai compris que c'était le travail et le talent qui permettaient d'avancer. Ça m'a fait grandir. Il y avait des pourboires, je mangeais bien. Le patron s'occupait du club de foot, j'avais mes chaussures à crampons dans sa voiture, il venait me chercher tous les dimanches. C'était ma seconde famille.

Quel était le concept du Paris Popup ?
À Londres, les restaurants sont ouverts 7 jours sur 7. En arrivant à Paris, je ne comprenais pas qu'il faille s'arrêter deux jours par semaine. On a proposé à nos amis chefs de faire la cuisine chez eux les jours de fermeture, une fois par mois. Ça a cartonné ! Quand ma grand-mère st morte, début 2013, j'ai eu envie de parcourir le monde, comme elle l'avait fait lorsqu'elle était dans l'armée. On a été en résidence à Montréal, New York, San Francisco, Kyoto, Fez, c'était magique. On était toujours très bien accueillis, ça redonne confiance en l'humanité.

Dites : « Sweet Cheese »
Le fromage anglais connaît un renouveau, notamment grâce au travail de Neal's Yard Dairy. Mais c'est en France que j'ai découvert les incroyables vitrines des fromageries ! Au restaurant, j'en mange tous les jours, il y en a près du passe, à côté du pain. J'adore le Comté, d'hiver ou d'été, plus ou moins affiné, mais aussi les fromages bleus. Pour Sweet Cheese, j'ai choisi un accord Roquefort et chocolat, deux produits fermentés avec une bonne acidité, des notes de café, de cerise noire. Je voulais faire un dessert en plusieurs textures où le Roquefort donne du peps, un côté salin, tannique. Incorporé dans une mousse au chocolat, il apporte du crémeux mais aussi de la légèreté. Le sorbet betterave est là pour la fraîcheur, le coing marche très bien avec les fromages bleus, et la tuile, c'est pour le croquant.

La Mercerie
9 cours Saint Louis
13001 Marseille
www.lamerceriemarseille.com
+33 (0)4 91 06 18 44

CAUSSE TOUJOURS

On dit que Charlemagne (742-814) en était friand et l'on sait de source sûre que, dès 1411, Charles VI l'a promu richesse régionale sur une terre peu fertile. Le Roquefort a trouvé sa maison à Roquefort-sur-Soulzon, dans des caves aménagées sous le plateau du Combalou, dans les entrailles d'un éboulis rocheux en bordure des Grands Causses. Protégé depuis 1925 et AOP depuis 1996, ce fromage à pâte persillé est fabriqué dans une zone de production qui comprend les départements de l'Aude, de l'Aveyron, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et du Tarn. Le lait de brebis de race Lacaune, cru et entier, est chauffé, caillé puis ensemencé au Penicillium après découpage et brassage du caillé. Retourné cinq fois par jour pour s'égoutter, il est salé avant d'être transpercé par des aiguilles et enfin affiné, trois mois minimum (dont 14 jours au moins à nu dans les caves naturelles de Roquefort).

ROQU'N'CHOC

Difficulté : moyenne
Pour 2 personnes
Temps de préparation : 2h
Temps de cuisson : 1h

Ingrédients

Pour le sorbet
310 g de betteraves
270 g d'eau
30 g de dextrose
125 g de sucre semoule
2 g de stabilisant d'origine végétale
50 ml de jus de betterave
85 ml de jus de citron vert

Pour le siphon chocolaté au Roquefort
20 ml de lait
60 g de crème 35%
10 g de miel de châtaignier
35 g de chocolat 75%
20 g de Roquefort
1,5 blancs d'œufs

Pour les betteraves semi-séchées
60 g de betteraves préparées pour le sorbet
5 g de Roquefort
15 ml d'eau
15 g de sucre semoule

Pour les coings pochés
500 g de coings
100 g de sucre semoule
400 ml d'eau

Pour la tuile cacao
5 g de beurre doux
5 ml d'eau
7,5 g d'éclats de fèves de cacao
5 g de farine
15 g de sucre glace

Progression

Préparer le sorbet de betterave
Frotter les betteraves et les mettre dans un bac, ajouter assez d'eau pour couvrir jusqu'au tiers. Saler et sucrer légèrement, couvrir hermétiquement avec du papier aluminium. Cuire au four à 170°C environ 1 heure jusqu'à tendreté. Laisser refroidir légèrement et frotter la peau. Réserver 60 g pour les betteraves séchées. Faire une fine purée avec les 250 g restants et refroidir. Ajouter le dextrose et le sucre semoule à l'eau dans une casserole, porter à 40°C, puis saupoudrer lentement le stabilisateur, en fouettant constamment pendant 5 minutes environ. Porter à 84°C puis refroidir dès que la température est atteinte. Ajouter la purée, le jus de betterave et le mélange de sucre avec le jus de citron. Mettre au congélateur.

Faire l'espuma chocolaté de Roquefort
Faire bouillir le lait, la crème et le miel. Verser sur le chocolat et fouetter jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et brillant. Ajouter le Roquefort et mélanger au fouet. Ajouter les blancs d'œufs et laisser reposer dans le siphon. Charger avec 2 cartouches. Mettre au frais pendant 1 heure.

Préparer les betteraves séchées
Peler et couper les betteraves cuites en morceaux de la taille d'un doigt. Mettre le Roquefort dans un bol. Faire bouillir le sucre et l'eau et verser le liquide sur le Roquefort. Laisser refroidir la préparation et passer à travers un tamis fin ou un chiffon de mousseline. Une fois les betteraves refroidies, les tremper dans la préparation, les placer sur une plaque pour les déshydrater au four à 60°C environ 4 heures.

Pocher les coings
Eplucher et épépiner les coings. Couper en pointes. Faire bouillir le sirop et ajouter les coings. Cuire jusqu'à ce que les coings soient tendres et laisser refroidir dans le jus.

Préparer la tuile cacao
Faire bouillir le beurre et l'eau dans une casserole et verser sur les ingrédients secs (fèves de cacao, farine et sucre glace) dans un bol en inox. Mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène puis déposer, à l'aide d'une cuillère à café, dans un plateau des petites portions de pâte et cuire au four à 200°C pendant 7-8 minutes.

Dressage
Couper les coings et les betteraves séchées en dés et les mettre au fond d'un petit bol. Ajouter une boule de sorbet de betterave et couvrir avec le siphon de chocolat et de Roquefort. Déposer une tuile de cacao sur le dessus.

BEATRIZ GONZALEZ « J'AIME BIEN LE CÔTÉ MOELLEUX DU BRIE »

Depuis l'âge de 7 ans, Beatriz Gonzalez vit dans une cuisine.
Chez ses parents, d'abord, sur l'île paradisiaque de Cozumel, à l'est du Mexique.
Ancien militaire, son père a tout lâché pour y ouvrir un grand restaurant.
Elle se prend au jeu et sa vie bascule lorsque son père l'envoie en France à 17 ans,
à l'Institut Paul Bocuse. Elle y tombe amoureuse de la cuisine française et de Matthieu Marcant,
son mari et associé dans les deux restaurants qu'elle dirige à Paris, Neva Cuisine et Coretta.
Formée chez Pierre Orsi, à Lyon, Alain Senderens, au Lucas Carton,
et Frédéric Robert, à la Grande Cascade, elle revendique une cuisine bistronomique.
Entre deux services, elle grignote un morceau de Salers
ou de Comté, la plus française des Mexicaines.

Quels souvenirs gardez-vous de votre enfance ?
Le restaurant de mes parents, au Mexique, était construit sur deux étages. En montant vers la salle, il fallait passer devant la grande cuisine. Je la revois encore, avec son énorme hotte, et toutes les odeurs qui s'en dégageaient. Poisson, viande, la sauce tomate épicée que l'on préparait en la touillant dans de grandes marmites pour le poisson cuit dans une feuile de banane, mais aussi les parfums de tortillas frites que l'on appelle tostadas.

Comment ont réagi vos parents quand vous avez décidé de faire la cuisine ?
Mon père était étonné : « Pourquoi faire ce métier alors que tu ne nous voyais jamais, que tu étais obligée de venir au restaurant pour passer du temps avec nous ? » Mais il a vu que j'étais vraiment décidée et têtue. Il m'a dit un jour : « Tu veux faire la cuisine ? Il y a un chef connu qui a ouvert une école à Lyon, c'est le meilleur, il paraît ». Il pensait que je reviendrais pour reprendre le restaurant mais je suis tombée amoureuse de la France. Depuis, il me soutient, il m'a toujours encouragée à ouvrir mon restaurant alors que moi, j'avais envie de continuer à travailler avec plein de grands chefs.

Comment avez-vous vécu le déracinement ?
Nous, les Mexicains, on a de grandes familles. Le fait d'être toute seule à l'école, de ne pas parler la langue, c'était difficile. Mais dans mes premiers stages, quand on me demandait « rapporte ceci, va chercher cela », j'ai su qu'il fallait que j'apprenne, que je comprenne, sinon quelqu'un d'autre prendrait ma place.

Comment qualifier votre cuisine ?
C'est un mélange de mon histoire, et de tous les goûts que j'ai rencontrés jusqu'à maintenant. Les gens qui me connaissent savent qu'il va y avoir du peps dans mes assiettes, des goûts qu'il faudra aller chercher, avec une structure très précise.

Quelle place tient le fromage au Mexique ?
On en mange mais il n'est pas goûteux comme les fromages français. On a des fromages neutres, pour la décoration ou à faire fondre, comme dans la quesadillas, le goûter salé de tous les Mexicains.

Dites : « Sweet Cheese »
Quand on m'a appelée pour Sweet Cheese, j'étais heureuse parce que j'adore les défis, mais aussi parce que c'était l'occasion de travailler en équipe. Sans une brigade merveilleuse, une cheffe n'est rien. Tout le monde a participé, c'est mon mari qui a eu l'idée du jeu de mots. Dans mon enfance, mes deux desserts préférés, c'était la crème caramel et le riz au lait. Au Mexique, on n'y met pas de cannelle mais des fruits confits, des agrumes. Grâce au jeu de mots de Mathieu, on est parti sur l'idée de remplacer le lait et le sucre par du Brie. J'aime tous les fromages français mais j'aime bien le côté moelleux du Brie. Il vient enrober le riz à la cuisson. Ça donne un côté nacré incroyable, j'aurais pu le servir juste dans un bol pour admirer la brillance du résultat. Pour rafraîchir le tout, j'ai pensé à la pomme, en trois textures, crue, déshydratée et en gelée. C'est un vrai dessert qu'un Mexicain pourrait manger les yeux fermés !

Coretta
151 bis rue Cardinet
75017 Paris
www.restaurantcoretta.com
+33 (0)1 42 26 55 55

FAITES DU BRIE !

Il n'y a pas le Brie mais des Bries. De Meaux (qui peut être truffé) et de Melun, les plus connus et les seuls à bénéficier d'une AOP, mais aussi de Montereau, de Nangis ou de Provins, sans parler du Brie noir (affiné 6 à 12 mois). Les deux AOP à base de lait cru et entier de vache, proviennent d'une aire de production à l'est de Paris avec la Seine-et-Marne, une partie de l'Yonne et de l'Aube pour le Brie de Melun et une partie de la Marne, de la Meuse et de la Haute-Marne pour le Brie de Meaux. Le lait est ensemencé, caillé, tranché ou brassé pour faire remonter le petit lait, puis moulé et égoutté. Démoulées, les roues de 27 à 28 cm (Melun) ou de 36 à 37 cm (Meaux) sont salées au sel sec, vaporisées de penicillium, qui donne la croûte fleurie, et affinées 4 à 8 semaines (Meaux) ou 4 à 12 semaines (Melun).

FAITES DU BRIE !

Difficulté : moyenne
Pour 4 personnes
Temps de préparation : 1h30
Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

Pour la tuile de pomme
1 pomme Granny Smith

Pour la poudre de citron
1 citron vert

Pour le riz au lait
1 l de lait
5 cuillères à soupe de sucre
250 g de Brie de Meaux
100 g de riz Arborio

Pour le glaçage à la pomme
40 feuilles de gélatine
0,5 l d'eau
0,5 l de jus de pomme

Pour la pâte à cigarettes
2 blancs d'œufs
65 g de beurre
125 g de sucre glace
65 g de farine

Pour le dressage
(Quantités au choix)
1 pomme Granny Smith
Huile d'olive
1 citron vert
Sel, poivre
1 barquette de pousses de petits pois
1 fleur de tagète

Progression

La veille, réaliser la tuile de pomme et la poudre de citron
Couper à la mandoline de fines tranches de pomme, disposer sur une plaque allant au four et laisser sécher à 50°C toute la nuit. Zester un citron vert à l'aide d'un économe et les laisser sécher 50°C toute la nuit.

Cuire le riz
Faire bouillir le lait avec le sucre et le Brie. Ajouter le riz en pluie et baisser le feu. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit à fleur du lait. Laisser refroidir.

Glaçage à la pomme
Réhydrater la gélatine : mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide et laisser gonfler pendant 5 minutes. Sortir les feuilles de gélatine ramollies et les essorer doucement. Les faire fondre à feu doux dans une casserole et laisser refroidir. Faire chauffer l'eau et le jus de pomme puis incorporer la gélatine fondue. Laisser refroidir.

Réaliser la pâte à cigarettes
Mélanger tous les ingrédients dans un pacojet (turbine sorbetière émulsionneuse) ou dans un récipient avec un fond arrondi à l'aide d'un fouet, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Etaler sur une toile de cuisson puis à l'aide d'un emporte-pièce, détailler des cercles de 4 centimètres de diamètre.

Nuage de lait au siphon
Passer le riz cuit et refroidi (phase 2) au tamis, réserver le riz. Récupérer le lait de cuisson, le mettre dans un siphon et le gazer avec 1 cartouche pour faire des petits nuages de lait dans l'assiette. Réserver.

Faire les billes de riz au lait
Utiliser un moule à inserts pour faire de belles billes de riz au lait.
Les piquer avec des cure-dents et les mettre au congélateur. Une fois prises, les tremper individuellement dans le glaçage à 23°c.

Dressage
Disposer 3 billes de riz au lait en arc de cercle dans une assiette. Disposer 2 cercles de pâte à cigarettes, un entre les billes et l'autre posé contre celle du milieu. Couper des lamelles de pomme à l'aide d'une mandoline. Les assaisonner d'huile d'olive et de quelques gouttes de citron vert puis ajouter une pincée de sel et de poivre. Disposer en hauteur les chips de pomme et les lamelles de pommes marinées. Ajouter les pousses de petits pois, la fleur de tagète pour finir.

LIBAN

OMAR KOREITEM « LE FROMAGE EST INSCRIT EN MOI »

Omar Koreitem est né au Liban mais est arrivé bébé en France. Venu à la cuisine par passion à l'âge de 31 ans, il a fait ses premiers pas à New York chez Daniel Boulud. Commis aux canapés, il avait un bon millier de pièces à préparer par service. Choc immédiat mais nécessaire pour apprendre les bases, la rigueur. Même discipline pendant 2 ans à Londres, chez Gordon Ramsay, avant un retour en France avec son épouse, Moko, ancienne avocate elle aussi convertie sur le tard, à la pâtisserie. Ensemble, ils ont ouvert Mokonuts, en 2015, cantine gastronomique à la cuisine spontanée où se mêlent leurs influences. Le fromage, très présent dans la cuisine levantine, y tient une place de choix.

Quels sont vos souvenirs d'enfance en cuisine ?
Je suis arrivé en France en 1975, j'avais 1 an. Mes souvenirs sont métissés. Mes sœurs et moi mangions français à la cantine et libanais à la maison. Mon père adorait cuisiner des recettes typiques, avec beaucoup d'épices.

Comment êtes-vous devenu cuisinier ?
Même si je baignais dans un univers où la nourriture avait une grande importance, je suis venu tard à la cuisine. J'avais 31 ans, je travaillais à la mairie de New York après des études en sciences politiques. J'ai rencontré Moko, ma future femme, originaire du Japon. Elle était avocate, c'est la nourriture qui nous a rapprochés. À 31 ans, j'ai décidé de devenir cuisinier, à 36 ans, elle a décidé de devenir pâtissière.

Parlez-nous de votre restaurant…
Mokonuts, c'est Moko et moi, avec deux assistants en cuisine. Nous sommes ouverts en semaine, du petit-déjeuner à l'heure du thé. L'idée était de créer un lieu convivial, informel, comme à la maison, tout en apportant notre expérience des grandes tables. Mais, au final, on cuisine ce que l'on aime manger, tout simplement. On y met nos goûts, nos humeurs, des touches libanaises et japonaises mais sans parler de cuisine fusion. C'est une cuisine du marché qui évolue au jour le jour, au gré des saisons et de nos envies.

Quelle place tient le fromage dans votre pays natal ?
Au Liban, on n'a pas beaucoup de fromages, ils sont souvent importés, de Chypre, d'Arménie, de Turquie ou de Bulgarie. Ceux que nous avons sont très souvent utilisés en sucré, dans le dessert que j'ai réinventé pour Sweet Cheese, ou dans le knefeh, cheesecake en deux couches, fromage et semoule, passé au four et nappé de sirop.

Êtes-vous un amoureux du fromage ?
Il y en a toujours chez nous ! Je voyage souvent au japon avec Moko, le fromage français coûte une fortune et les Japonais en mangent peu. Au bout d'une semaine, je ressens un manque qui me donne des démangeaisons ! C'est inscrit en moi, il faut que j'en mange régulièrement. J'aime tous les fromages, le gruyère, que j'aime surtout cuisiner, et plus spécifiquement les fromages forts et coulants mais avec une certaine subtilité, Mont d'or, Saint-Marcellin, Saint-Félicien.

Dites : « Sweet Cheese »
Quand on m'a proposé de créer un dessert de mon pays à partir d'un fromage français, j'ai tout de suite pensé au Halawat el jebn. En arabe, ça veut dire « fromage sucré », « sweet cheese » en anglais ! Au Liban, on utilise un fromage typique que l'on ne trouve pas en Europe, l'Akawi, ou fromage de Saint-Jean d'Acre. Il ressemble un peu à la mozzarella, en moins salé, et il fond quand on le cuit. J'ai décidé de le remplacer par du Mont d'Or, l'un de mes fromages préférés. Il a un goût très particulier quand on le chauffe, ce que l'on fait volontiers en France, avant d'ajouter des truffes, des noix ou du miel. J'aime aussi sa texture, qu'il retrouve après cuisson.
Les Libanais sont ouverts d'esprit sur les goûts nouveaux, moins quand on touche à la tradition. Si on ne dit pas que c'est un Halawat el jebn, ce dessert leur plaira beaucoup.

Mokonuts
5 rue Saint-Bernard
75011 Paris
+33 (0)9 80 81 82 85

L'ART DE SE FAIRE METTRE EN BOÎTE

Le Mont d'Or est né à la fin du Moyen Âge dans l'actuel Haut-Doubs, mais la première trace écrite date de 1764, dans une lettre signée Jean-Jacques Rousseau. Il s'est appelé fromage « de bois », « de crème » ou « de boëte » avant de devenir Vacherin du Haut-Doubs ou Mont d'Or, à ne pas confondre avec Vacherin Mont d'Or ou Vacherin, son cousin suisse. C'est un fromage à pâte molle, AOC depuis 1981 et AOP depuis 1996, issu de lait de vaches françaises de race Montbéliarde ou Simmental pâturant à plus de 700 m d'altitude. Il est élaboré entre le 15 août et le 15 mars et dégusté entre le 10 septembre et le 10 mai. Le lait emprésuré et caillé est chauffé à 40°C, décaillé, brassé puis moulé dans des cylindres en inox pour être pressé. Démoulé puis tranché, il est cintré à la main dans sa sangle, lanière d'épicéa levée par des spécialistes, appelés sangliers.

DESSERT DU LEVANT

Difficulté : moyenne
Pour 2 personnes
Temps de préparation : 1 h
Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

Pour le sirop de pamplemousse
Zestes d'un pamplemousse
100 g de sucre
200 g de jus de pamplemousse

Pour l'appareil à gâteau
200 g de sucre
35 cl d'eau
2 g de safran
130 g de semoule de blé dur
250 g de Mont d'Or

Pour le dressage
250 g de caillé de vache
1 pamplemousse
Poudre de pistaches
Boutons de rose séchés

Progression

Préparer le sirop de pamplemousse
Prélever les zestes du pamplemousse à l'aide d'un économe et les tailler en fines lamelles. Ébouillanter les zestes trois fois en changeant l'eau chaque fois. Dans une casserole, ajouter le sucre et le jus de pamplemousse puis, à feu doux, ajouter les zestes et cuire jusqu'à ce qu'ils soient confits.

Réaliser l'appareil à gâteau
Dans une casserole, chauffer à feu doux le sucre, l'eau et le safran, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout. Toujours sur le feu, incorporer la semoule de blé dur au sirop à l'aide d'un fouet. Ajouter le Mont d'Or et, cette fois-ci, à l'aide d'une maryse, travailler la pâte toujours sur le feu jusqu'à obtention d'une pâte homogène, comme une pâte à choux. Débarrasser la pâte sur une toile de cuisson pour éviter qu'elle ne colle. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur toute la surface de la toile de cuisson pour obtenir une épaisseur d'un demi-centimètre. Laisser refroidir.

Dressage
Tailler des bandes de 8 cm de large dans la pâte et au milieu de chaque bande, placer à l'aide d'une poche à douille ou une cuillère, le caillé de vache et les dés de pamplemousse. Refermer chaque bande de façon à créer un cylindre. Laquer les cylindres avec le sirop de pamplemousse, parsemer de poudre de pistaches et de boutons de rose séchés.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

1 Kristin Frederick
2 Harry Cummins
3 Elsa Marie
4 Le Chef Anto
5 Mathew Hegarty
6 Sugio Yamaguchi
7 Samuel Lee Sum
8 Younghoon Lee
9 Omar Koreitem
10 Beatriz Gonzalez

REMERCIEMENTS

Ce livre n'aurait jamais pu exister sans la passion des 10 chefs Sweet Cheese
Beatriz Gonzalez (*Coretta),*
Le Chef Anto (Chef à domicile),
Elsa Marie (*La Vierge),*
Harry Cummins
et Laura Vidal (*La Mercerie),*
Kristin Frederick (*Greenhouse),*
Mathew Hegarty, la famille
Mounier et son équipe,
(*Le P'tit Polyte),*
Omar Koreitem et Moko
Hirayama (*Mokonuts),*
Samuel Lee Sum et Pauline
Thomann (*Shang Palace),*
Sugio Yamaguchi (*Botanique),*
Younghoon Lee (*Le Passe Temps).*

Un grand merci à l'ensemble des partenaires qui ont donné le jour à Sweet Cheese !
Expérience gastronomique et éditoriale inédite, ce projet de fusion entre le fromage français et l'univers du dessert, est né de l'inventivité, de l'audace et de l'histoire personnelle de chacun de ses contributeurs. Nourris d'une passion commune pour la création culinaire, ces talents multiples, professionnels de la gastronomie, du verbe ou de l'image, ont exploré l'imaginaire du repas et la place qu'y occupent nos si beaux fromages français, écrivant ainsi une nouvelle page de son histoire...!

Mais aussi de :
Éric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue, spécialiste de l'histoire de l'alimentation
Claire Griffon, Fromagerie Griffon

Et de l'équipe de production-coordination :
Au sein du Cniel
Marie-Laure Martin, Nina Bayer, Clare Greenhalgh, Christophe Boussamba, Christophe Spotti, Jean-Baptiste Olivier

L'agence PopSpirit
Isabelle Lebaupain, Charlotte Ferran-Vincent, Marianne Waquier, Aurélia Thorlet

Stéphane Méjanès

Atelier Marge Design

Let's Make it
Julien Gripon, Aurélien Desettre, Julien Bortuzzon

Photographes et styliste culinaire
Julie Limont, Nathalie Carnet et Garlone Bardel

Le Bordeaux Food Club
Lucile et Fanny Arnaud.

Imprimeur Escourbiac
Alain Escourbiac, Sophie Langlade et Eugène Dubois

L'ATELIER OH MY Milk EXPÉRIMENTAL

Sweet Cheese, un événement, un livre et une aventure à poursuivre sur le web.
ohmysweetcheese.com
#OhMySweetCheese
@oh.my.milk

Ce livre est édité par le CNIEL
Maison du lait
42 rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 9
Tél : +33(1) 49 70 71 11
—
Direction de la publication
Laurent Damiens du Cniel

Coordination éditoriale
et relecture
Marie-Laure Martin du Cniel et l'Agence PopSpirit

Conception graphique
Atelier Marge Design

Rédaction des textes
Stéphane Méjanès

Photos des recettes
Nathalie Carnet

Stylisme culinaire
Garlone Bardel

Portraits des Chefs
et reportages photographiques
Julie Limont

Contacts Presse
Agence PopSpirit
+33 (0)1 42 93 44 56
contact@pop-spirit.com

Tirage gratuit.
Tous droits réservés.
Toute reproduction,
ou transmission même
partielle, sous quelque forme
que ce soit, est interdite
sans autorisation écrite
du détenteur des droits.

QU'IL EST DOUX D'ÊTRE SALÉ

WWW.OHMYSWEETCHEESE.COM
#OHMYSWEETCHEESE

L'ATELIER
OH MY
Milk
EXPERIMENTAL