

L'INDUSTRIE FROMAGÈRE DE LA BRIE

(De "L'Industrie Laitière")

Un humoriste amoureux du paradoxe essaya de démontrer un jour qu'entre les produits comestibles d'un pays et le pays lui-même existent des ressemblances, des affinités telles qu'un géographe, sans courir le monde, puiserait des documents précieux dans la simple contemplation d'un fromage. Si hardie que paraisse cette boutade, dont nos mœurs pédagogiques s'accommoderaient sans doute fort mal, elle n'en contient pas moins une certaine apparence de vérité.

Le fromage de Hollande, sphère rubiconde, fierté d'un pays maritime conquis presque tout entier sur les eaux, n'est-ce pas un peu la bouée qu'irradient les rayons rouges d'un feu révélateur? Le camembert conserve l'arôme des pâturages de la vallée d'Auge, où mûrissent les pommes de Calvados; les gruyères, les fromages de chèvre ont quelque chose de l'aride saveur des montagnes; la Normandie, aux vallons sillonnés de ruisseaux, nous offre ses "faucheurs", durs, à la croûte tourmentée, dont les odorantes fissures sont un régal pour l'œil des gourmets. Enfin, la Brie, cette Beauce de l'Est, aux plaines majestueuses, aux terres grasses et fécondes où le soleil met de si jolies touches de lumière, nous convie à savourer l'onctueux roi des fromages, largement aplati, le seul peut-être qui, sans déchéance possible, figure sur la table du riche avec autant de majesté que sous le rude pouce du travailleur.

Sa noblesse est authentique. En 1407, Charles d'Orléans offrait "un brie" pour étrennes à ses familiers; Henri IV, sous les murs de Paris, se régala d'une tranche de son fromage favori; et tant de bouches, depuis, ont proclamé sa renommée, que nos lecteurs ne liront peut-être pas sans intérêt cette modeste étude sur sa fabrication dans son pays d'origine.

I

L'élément constitutif de tout fromage est le lait, dont les matières essentielles, en suspension dans le liquide: la caséine et la crème, sont l'embryon du fromage. De la qualité du lait découle naturellement la supériorité des produits. Les cultivateurs connaissent mieux que personne les soins que réclament les vaches laitières: le choix de la nourriture, la sélection des fourrages. Remarquons, en passant, la rareté des pâturages dans la Brie. On y supplée avantageusement par les prairies artificielles, qui non seulement servent à la nourriture du bétail, mais encore à l'alimentation du marché de Paris.

Les vaches laitières sont mises au vert pendant cinq mois de l'année correspondant au temps d'arrêt dans la fabrication — de mai à septembre — mais, dans la pé-

riode active, le régime de la stabulation s'impose. D'ailleurs, l'expérience et les ressources naturelles de la ferme sont pour les exploitants les meilleurs guides en cette matière.

Mais ce n'est pas sans plaisir que nous avons constaté, au cours de nos visites, les progrès d'hygiène élémentaire réalisés dans les étables. L'air circule partout, les litières sont propres et les purins s'écoulent par une pente naturelle, au lieu de croupir sur le sol, où se développaient autrefois des germes de putréfaction. "Monsieur, nous disait une fermière, la bonne nourriture fait les bonnes bêtes, mais la propreté fait le bon lait".

Une servante à la frimousse éveillée, jupons courts et gros sabots, les mains peut-être un peu rouges, mais d'une netteté irréprochable, s'assied auprès des bêtes dociles. C'est l'heure de la traite matinale et le lait gicle en fumant dans les seaux. La fermière alors entre en scène. La laiterie est son laboratoire, et elle procède avec une sorte de gravité religieuse aux manipulations diverses que va nécessiter la fabrication du fromage. Cinq cent litres du matin et cinq cent litres du soir représentent un capital qu'une distraction pourrait compromettre. Pensez donc! Pour le constituer, soixante vaches, hollandaises et normandes, ont mangé sans répit, tout un jour, luzerne et betteraves.

La fabrication du brie comporte trois phases distinctes. Deux se passent à la ferme: la première comprend le pressurage et l'égouttage; la seconde, le séchage. Quant à la troisième, elle est, à de rares exceptions près, le monopole de l'affineur, qui procède dans ses caves au vernissage, en quelque sorte, avant l'exposition publique et la mise en vente.

Le fromage a pour origine le caillé. La coagulation s'obtient par la "présure", autrefois préparée avec le quatrième estomac de veau; mais cette méthode d'un autre âge a fait heureusement place aux présures concentrées, de vente courante dans le commerce.

Le "présurage" est une opération très importante qui ne doit s'effectuer ni trop lentement, ni trop vite, et avec une dose de présure presque rigoureusement exacte. M. Georges Roger, le distingué chimiste de la Ferté-sous-Jouarre, recommande un centimètre cube par 10 litres de lait à une température de 32 degrés. Dans l'usage courant, les fermières utilisent des mesures basées sur leur expérience personnelle. Trois cuillerées à bouche de présure suffisent pour coaguler environ 500 litres de lait en une heure et demie. C'est un temps normal: une coagulation trop rapide donne une pâte sèche: l'excès de lenteur fait remonter la crème.

Voici notre lait du matin, fumant tout

à l'heure, transformé en une masse blanchâtre, à la fois solide et liquide, comme une crème aux oeufs qui aurait mal tourné. Elle est répartie dans des moules de zinc remplis seulement jusqu'à moitié de leur hauteur, car — détail caractéristique dans la fabrication du brie — ce fromage est fait en deux fois. La traite du soir se superpose sur la première couche pour ne plus former avec elle qu'une seule masse compacte, sans aucune solution de continuité, lorsque l'opération est habilement conduite.

Le lendemain, le fromage à la pâte déjà solide est mis à l'"égouttage", objet des soins les plus minutieux des fermières, car de sa bonne exécution dépend le succès final.

Dans une salle chauffée à 18 degrés environ, tantôt par un thermo-siphon, le plus souvent par la respiration des animaux de l'étable, les fromages, rangés en bataille, les uns au-dessus des autres, s'enserrant dans des "éclisses", sortes de hauts colliers percés de trous par où s'échappera le petit-lait. Pour faciliter la manipulation, ils reposent sur des "planchons". Les "cajets", formés de fines pailles assemblées, recouvrent leurs deux faces tour à tour retournées. Sous l'influence d'une température constante, les ferments se développent, la caséine se contracte et, goutte à goutte, avec une sage précipitation, l'excès de liquide tombe sur les dalles. Ainsi le fromage, cet organisme adolescent, se débarrasse peu à peu, en vue des métamorphoses de l'âge mûr, de toutes ses impuretés avant de suivre comme un simple mortel ses destinées.

Les laiteries doivent être orientées du nord au midi, et ce détail, minime en apparence, est, au dire des fermières briardes, de la plus haute importance.

Telle une fleur de serre, le fromage de Brie craint les brusques caprices du thermomètre: le moindre excès lui est contraire, et sa mauvaise humeur se manifeste par le plissage de sa face, par la pâte trop grasse ou trop molle qui le conduit au "coulage", lamentablement.

Sorti victorieux de l'épreuve de l'égouttage, il subit, avant de quitter la laiterie qui l'a vu naître, l'aspersion du sel.

Les hommes de science attachent une importance relative à cette opération: les ménagères, au contraire l'accomplissent avec minutie, mais de façons différentes. L'une prend dans sa main la quantité de sel nécessaire et saupoudre également toutes les parties; l'autre l'étend avec la paume de la main; quelques-unes, enfin, se servent d'un petit balai de plumes.

Il est, vous le voyez, plus d'une manière d'offrir le sel au fromage.

Egoutté, retourné, salé, le brie entre en cave pour s'y livrer aux champignons qui sont la curiosité de sa genèse.

(A suivre.)