

# LES FROMAGES FRANCAIS

Выполнена  
преподавателем  
Бабкиной Т.А.

# LES FROMAGES FRANÇAIS



# BRIE DE MEAUX

Le brie de Meaux est un fromage français de la région de la Brie, bénéficiant d'une AOC depuis 1980. Son aire de production s'étend des plaines briardes jusqu'à la Meuse. Son nom vient de la région de la Brie et de la commune de Meaux.

Le Brie de Meaux fut créé au Moyen-Age par les moines du prieuré de Rueil en Brie. On raconte, en effet, que lors de la fuite de Louis XVI, en 1791, le roi, pris d'une fringale, demanda à s'arrêter à Varennes.

On lui servit alors un Brie tellement délicieux qu'il insista pour rester en ces lieux tant qu'il n'aurait pas fini de déguster ce merveilleux fromage. Mal lui en prit ! Car cela donna le temps à ses adversaires de le rejoindre et de l'arrêter. On connaît la suite !

Mais le plus glorieux reste à venir !

En 1815, la France perd la guerre contre l'Autriche. Talleyrand représente Louis XVIII au congrès de Vienne. Lors d'une conversation informelle avec le prince Metternich, son alter-ego autrichien, Talleyrand vante la gastronomie française et surtout qu'aucun fromage ne peut égaler le Brie de Meaux. Les représentants des différentes nations présentes s'offusquent en vantant chacun un fromage de leur pays. Il est alors décidé d'organiser un concours : chacun fait venir SON fromage à la table des négociations. Talleyrand propose, pour la France, un Brie de Meaux provenant de chez un certain "Boulay" de la ferme de Villeroy près de Meaux. Après dégustation et délibération, le Brie de Meaux fut désigné "Prince des fromages" et "Roi des desserts" par Metternich.



# CAMEMBERT

Le camembert de Normandie est un fromage français originaire de Normandie, bénéficiant d'une AOC depuis 1983. Il doit son nom au village de Camembert, tout près de Vimoutiers dans l'Orne. C'est un des emblèmes gastronomiques de la France.

C'est un fromage à base de lait de vache cru, à pâte molle à croûte fleurie, de couleur blanche et de forme ronde, pesant 250 grammes et nécessitant deux litres de lait pour sa fabrication. Il est obligatoirement commercialisé dans une boîte en bois.

L'histoire du camembert ne remonte guère au-delà de la Révolution française, puisque, selon la tradition, il aurait été inventé aux alentours de l'année 1790 par Marie Harel, une Normande qui vivait dans un village voisin de la commune de Camembert.



# CAMEMBERT

Enfin, le camembert de Marie Harel reçut en 1926 la consécration qu'il méritait, grâce à un Américain. Au début du XXe siècle, le docteur américain Joseph Knirim avait en effet pris l'habitude de soigner ses patients en leur prescrivant du camembert.

Un beau jour de 1926, il arriva à Vimoutiers, en Normandie, avec une couronne de laurier. Venu spécialement des Etats-Unis, il souhaitait la déposer à Camembert sur la tombe de Marie Harel, « bienfaitrice de l'humanité » selon ses propres termes. Le bon sens normand permit de retrouver rapidement la dernière demeure des Harel, sur lequel le brave docteur put déposer sa couronne. Il lança ensuite une collecte en vue d'ériger une statue à Marie Harel, qui fut inaugurée en grande pompe à Vimoutiers en 1928. Détruite en 1944, la statue fut remplacée par une nouvelle sculpture, offerte par la Borden's Cheese de l'Ohio en 1956.



# ROQUEFORT

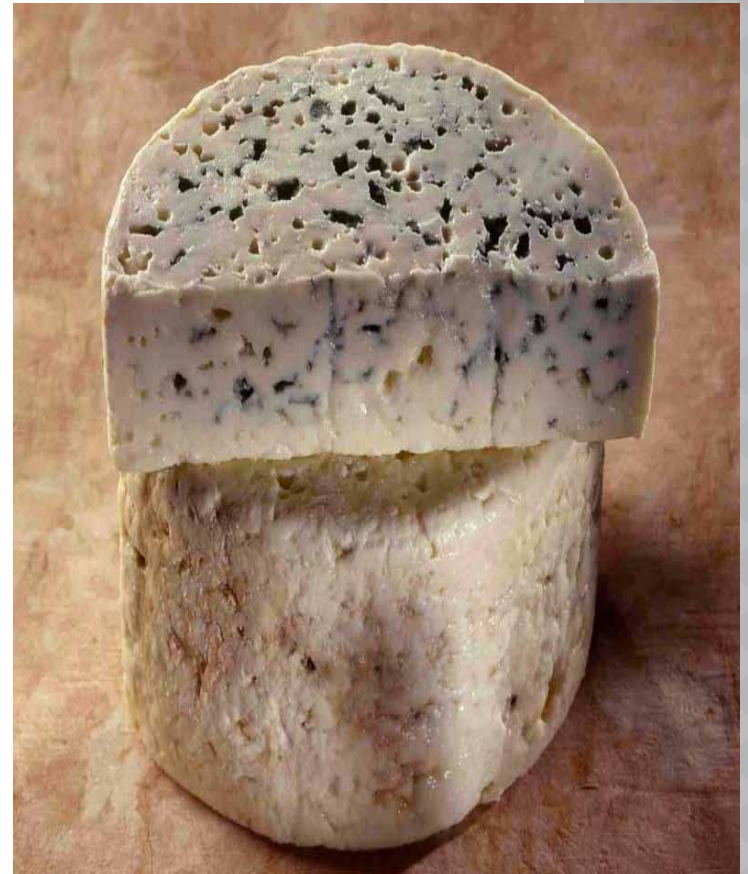
Le roquefort est un fromage français au lait cru de brebis de la région des Causses de l'Aveyron. Il bénéficie d'une appellation d'origine depuis 1925, d'une AOC depuis 1979 et d'une AOP depuis 1996. Emballé dans un papier métallique mentionnant la marque du producteur, le roquefort est, avec le camembert, l'un des fromages français les plus connus et les plus exportés dans le monde entier. Il est aussi l'un de ceux qui ont la plus longue histoire.

Dans le monde des fromages, l'histoire du roquefort est l'une des plus riches qui soient. Une légende romantique explique les conditions de sa naissance. En des temps très reculés, un pâtre aurait abandonné son pain et un morceau de fromage de brebis pour suivre une belle. Revenu quelques jours plus tard, il aurait retrouvé le pain moisi ; quant au fromage, il était recouvert d'un duvet bleuté. Le pâtre l'aurait goûté et trouvé bon... Ainsi serait né le roquefort !



# ROQUEFORT

La partie la plus glorieuse de l'histoire du roquefort débuta sous le règne de Charlemagne. De retour d'une guerre en Espagne, le roi s'était arrêté chez l'évêque d'Albi un samedi, qui était alors jour d'abstinence. Le prélat n'ayant pas eu le temps de se procurer du poisson, il servit du fromage à son illustre invité. Le roi entreprit alors d'en ôter toutes les moisissures avec la pointe de son couteau. Rassemblant son courage, l'évêque lui expliqua que les parties qu'il rejetait étaient les meilleures. Charlemagne goûta et apprécia tant qu'il demanda à son hôte de lui envoyer chaque année deux charges de mulet du fromage à Noël. Mais l'ecclésiastique fut pris d'une inquiétude, car le fromage qu'il avait offert au roi était excellent ; il le prévint donc que les roqueforts qu'il lui adresserait n'auraient peut-être pas toujours la même qualité.



# MUNSTER

Le munster ou munster-géromé est un fromage français de l'est de la France (Alsace, Franche-Comté, Meurthe-et-Moselle, Moselle, Vosges) bénéficiant d'une AOC depuis 1969.

La légende dit que la recette de ce fromage a été laissée aux Vosgiens par un moine irlandais de passage au IXe siècle. Son nom provient de la ville de Munster (Haut-Rhin).

Le nom de "munster" vient du mot "monastère", les paysans ayant pris l'habitude de régler une partie de leurs impôts aux ducs de Lorraine en livrant ce fromage.





# CANTAL

Le cantal est, avec le roquefort, l'un des plus anciens fromages français. Il est aussi appelé fourme de Cantal. (Le mot « fourme » vient du latin forma, qui veut dire forme.) Au I<sup>er</sup> siècle de notre ère, Pline l'Ancien le mentionnait déjà dans son Histoire naturelle. Cinq siècles plus tard, Grégoire de Tours y fait allusion dans Histoire des Francs. Et, au XVIII<sup>e</sup> siècle, Diderot le citera dans son Encyclopédie.

Le cantal est un fromage de garde. Mais comme sa pâte pressée n'est pas cuite, il est assez fragile. Il perd facilement ses qualités s'il n'est pas conservé et transporté dans de bonnes conditions.

Chaque fromage, qui pèse environ 45 kilos, porte sur sa croûte une petite plaque d'aluminium indiquant par quelques lettres et chiffres le lieu où il a été fabriqué.



# CHAOURCE

Ce double-crème onctueux porte le nom d'un village de l'Aube situé à 30 kilomètres de Troyes, dont le blason représente un ours noir sur fond jaune surmonté de deux chats blancs se léchant la patte sur fond bleu. La zone de production définie par l'AOC est restreinte, limitée à quelques communes de l'Aube et de l'Yonne autour de Chaource. Le fromage subit un affinage assez court, d'au moins quatorze à vingt jours. Sa production progresse régulièrement depuis quelques années, puisqu'elle est passée de 1474 tonnes en 1991 à 1911 tonnes en 1998.

Il a sans doute été créé par les religieux de l'abbaye de Pontigny. Il était déjà connu au début du XIV<sup>e</sup> siècle, quand Charles IV le Bel, de passage dans la région, se le fit présenter. On dit aussi que Marguerite de Bourgogne, épouse de Louis X le Hutin, l'exigeait à sa table.

