



ROQUEFORT

Et Dieu créa le fromage...

A Roquefort, il y a, à la fois du mystère et du miracle. Difficile d'imaginer un site perdu, au paysage et au climat peu encourageant, inaccessible et loin des grandes villes. A Roquefort, deux mythes ont vu le jour : le fromage et la magie du fromage. Comment imaginer qu'un tel bonheur pouvait naître d'un énorme éboulis rocailleux. Qui aurait pu penser qu'il a fallu qu'une montagne s'écroule pour que la vie jaillisse.

FAMILLE

Fromage à pâte persillée, non pressée et non cuite, au lait de brebis, cru et entier.

TERROIR

La zone dite traditionnelle et principale concerne un rayon d'environ 100 km autour de Roquefort. La production de lait et la fabrication de fromages doivent provenir des départements : la totalité des communes des Alpes-Maritimes, Aveyron, Aude, Bouches-du-Rhône, Haute-Corse, Corse du sud, Gard, Gers, Gironde, Hérault, Lot-et-Garonne, Lozère, Pyrénées-Atlantiques, Tarn, Tarn-et-Garonne et Var et certaines communes des Alpes de Haute-Provence, Dordogne, Haute-Garonne, Landes et Lot. Quant à l'affinage, il ne peut avoir lieu que dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon en Aveyron.

SENSATION

La croûte naturelle, granuleuse et légèrement luisante laisse apparaître une pâte blanche qui accueille de légères veinures bleues (avec parfois de petits creux) bien réparties. Elle doit être bien consistante, signe de maturité. Ses parfums sont multiples, et son bouquet, unique.

ALLURE

Cylindre de 19 à 20 cm de diamètre, de 8,5 à 10,5 cm de hauteur et d'un poids de 2,5 à 2,9 kg. Matière grasse : 52 %.

MEMOIRE

En ce lieu magique, ancienne province du Rouergue, il n'y a rien d'autres que le Roquefort. Charles VII ne pouvait pas dire plus juste de "ce lieu où ne pousse ni pied de vigne, ni grain de blé". C'est pourquoi, vers 1407, il protégea la cité et lui accorda de nombreuses franchises dont celui d'élire les consuls afin de maintenir le commerce local. 4 années plus tard, de nouvelles lettres patentes précisait que "défense est faite aux créanciers de saisir dans les caves, les fromages des propriétaires, sauf à défaut d'autres biens meubles." La jurisprudence fera découler de cette règle, le privilège de juridiction au profit des seuls juges de Roquefort, ainsi que le privilège des poids et mesures. Qu'il s'agisse des lettres patentes de François 1^{er}, d'Henri II, de Louis XIII, ou de Louis XV, le Roquefort a toujours été l'objet de convoitises.

L'ART DU FROMAGER

Chaque jour, pendant deux cents jours, de décembre à fin juin, les brebis sont traités matin et soir. Dans son arrivée en fromagerie, le lait peut être chauffé à 32° C environ. Il estensemencé de spores de penicillium roqueforti avant l'ajout



de la présure. Après deux heures, aidé d'un outil de découpe en forme de lyre, le fromager rompt la masse du caillé afin d'obtenir des petits cubes équilibrés. Il s'en suit le brassage, le pré-égouttage sans pressage, qui précède la mise en moule. Le caillé devient alors un pain de roquefort. Pendant plusieurs jours au repos dans une salle d'égouttage à 18° C, les pains sont plusieurs fois retournés, marqués en creux et envoyés au saloir. A cet instant, toujours dans les moules, intervient pendant 5 jours, le salage à sec, entrecoupé de différents retournements. Les petites fourmes sont alors prêtes pour le départ vers les fleurines de Roquefort. Le piquage, destiné à aérer la pâte, est réalisé en cave ou en laiterie.

L'ART DE L'AFFINEUR

L'affinage dure au moins 3 mois. La température des caves de Roquefort est constante, entre 7-8° C. Elles sont enserrées entre des parois rocheuses, recouvertes d'une flore microscopique de penicillium roqueforti, essentielle pour l'affinage du fromage. Les fromages sont exposés à nu, pendant au moins 2 semaines de la période d'affinage. Une maturation lente sous emballage protecteur se poursuit dans des caves à température dirigée.

LIVRET DE FAMILLE

Loi du 26.7.25 puis décret du 22.10.79 modifié le 29.12.86.

NOTEZ-LE

Les poudres et cultures de penicillium roqueforti utilisées doivent être préparées en France à partir de souches traditionnelles existant dans le micro-climat des caves naturelles de la zone délimitée de Roquefort.

INSTANT

Le fromage de Roquefort est affiné pendant une durée de trois mois minimum dans les caves naturelles de la commune de Roquefort, situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou, et parcourues naturellement par les courants d'air frais et humides provenant des failles calcaires ou fleurines, de cette montagne. Il faut savoir que la ville souterraine occupe une superficie double de celle du village et est aménagée en étages superposés jusqu'à 11 niveaux.

FROMAGE ET VINS

On le conseille parfois avec des vins de Cahors ou avec un grand vin sucré. D'autres le proposent avec du Porto.

ADRESSES

Voir page 110

IDEE DE RECETTE

Terrine au Roquefort et aux raisins en gelée de Muscat

Ingrédients pour 6 personnes : 1 l de Muscat de Rivesaltes, 300 g de Roquefort, 3 grappes de raisin (Muscat), 8 feuilles de gélatine, 1 pain de mie, 1 litre de crème liquide (fleurette), sel et poivre. Préparation avant montage : Eplucher les raisins, retirer les pépins et les réserver dans l'eau. Faire bouillir le vin de Muscat, y ajouter 6 feuilles de gélatine. Laisser refroidir au frais la moitié dans un moule en porcelaine d'environ 12 cm de diamètre. Passer le Roquefort au robot, lui ajouter 1 de crème fleurette tiède et 2 feuilles de gélatine. Laisser reposer sur le coin d'une table. Montage de la terrine : prendre le moule dans lequel la moitié de la gelée est prise, poser dessus des grains de raisins sur toute la surface. Recouvrir de mousse au Roquefort, d'une couche de grains de raisins, puis finir avec la gelée qui reste. Laisser refroidir 2 à 3 heures puis démouler. Servir avec un toast de pain de mie grillé, et un verre de Muscat de Rivesaltes très frais.