

# Dans la cave d'affinage

Quand on achète du fromage, on ignore souvent le travail réalisé en amont, l'achat bien entendu, mais aussi l'affinage. A Strasbourg, le marché-gare abrite une de ces caves fantastiques.

■ La fromagerie Tourrette ('La Cloche à fromage') dispose ainsi au marché-gare d'une cave d'affinage. Pour les amateurs, cela ressemble à une caverne d'Ali Baba, gorgée de trésors.

«Avant d'avoir un certain âge, un fromage n'a pas le droit de sortir de chez lui», explique Luc Ségaux, affineur tout comme les Tourrette père et fils. Quant ils ont atteint une certaine maturité, les fromages s'émancipent, peuvent quitter leur foyer d'origine...

**Le comté ne sort pas de chez lui avant 4 à 6 mois**

A l'arrivée, les fromages sont triés. Tous ne vont pas au même endroit, question d'humidité et de voisinage. A l'entrée, une pièce plus humide accueille les pâtes pressées cuites, comme le comté. Les fromages sont «sélectionnés sur place». Cette année par exemple, «nous avions 400 meules réservées pour 2007, et uniquement produits en été dans les alpages; les premiers arrivages ont lieu en mai, les derniers en octobre. Le comté ne sort pas de chez lui avant 4 à 6 mois et est affiné au début à Poligny», puis arrive à Strasbourg.

«Tous les fromages à pâte dure et les bleus sont affinés sur place chez eux». Par contre, les «tommettes des massifs des Bauges finissent d'être affinés à Strasbourg». Si l'âge joue aussi, il ne fait pas tout: «Des fromages qui ont 24 mois en décembre ne



L'art de l'affinage est pratiqué par des professionnels au marché-gare, à Cronenbourg. (Photos DNA - Cédric Joubert)

sont pas forcément meilleurs que des fromages produits en altitude en été».

Certaines pâtes pressées cuites comme l'Etivaz (plus de 1600m d'altitude) n'existent pas en hiver. Les pâtes pressées non cuites (fromages plus tendres) sont déballées à l'arrivée pour un affinage plus poussé. Certains (bleus, roqueforts) sont placés dans du papier aluminium «et tournés pour équilibrer l'humidité», puis on les fait sécher, sinon «les bleus des Causses, par exemple, vont s'effondrer s'il y a trop d'humidité».

Pour les chèvres et brebis en pâtes molles, il y a «autant

de variétés que de producteurs». Ils sont délicatement placés sur clayettes, retournés tous les matins «et on vérifie l'humidité. Environ 70 % part à l'export où beaucoup de chefs alsaciens en demandent».

**«Il faut toujours manger la croûte du fromage, par respect pour le travail de l'affineur»**

L'affinage est réalisé à Strasbourg pour les croûtes lavées comme le munster, le livarot, le pont-l'évêque ou le pommeau. L'aide à l'affinage concerne des fromages com-

mune les époisses ou les Langres. «Au pinceau, on ajoute une couleur, une saveur, avec du marc par exemple». De l'art. C'est ce qui donnera au produit final sa saveur incomparable. «Il faut toujours manger la croûte du fromage, par respect pour le travail de l'affineur. Sauf pour les fromages comme les comtés, pour des raisons d'hygiène puisque les meules sont roulées par terre».

Quant aux croûtes fleuries comme les camemberts, les bries, les pithiviers, elles sont affinées chez elles.

Les maîtres fromagers strasbourgeois font aussi du sur-mesure: «Dans la cave,



Une cave qui tient de la caverne d'Ali Baba avec quelque 150 sortes de fromages.

nous réalisons aussi une fermentation à la demande, en fonction des goûts. Au bout d'un mois d'affinage, le laboratoire contrôle le vieillissement par rapport à la date limite de consommation».

Au total, les Tourrette proposent quelque 150 sortes de

fromages, toute l'année, «mais nous ne les avons pas toutes en même temps». Au marché-gare, une dizaine de personnes travaillent en permanence dont huit dans la cave, les coulisses de la fromagerie. **Michèle Herzberg**