

**Terroir.** Le plus cévenol des fromages fête ses dix ans d'appellation d'origine. Pour l'occasion, le syndicat des producteurs de Pélardon revient sur son succès avec un livre de recettes gourmandes.

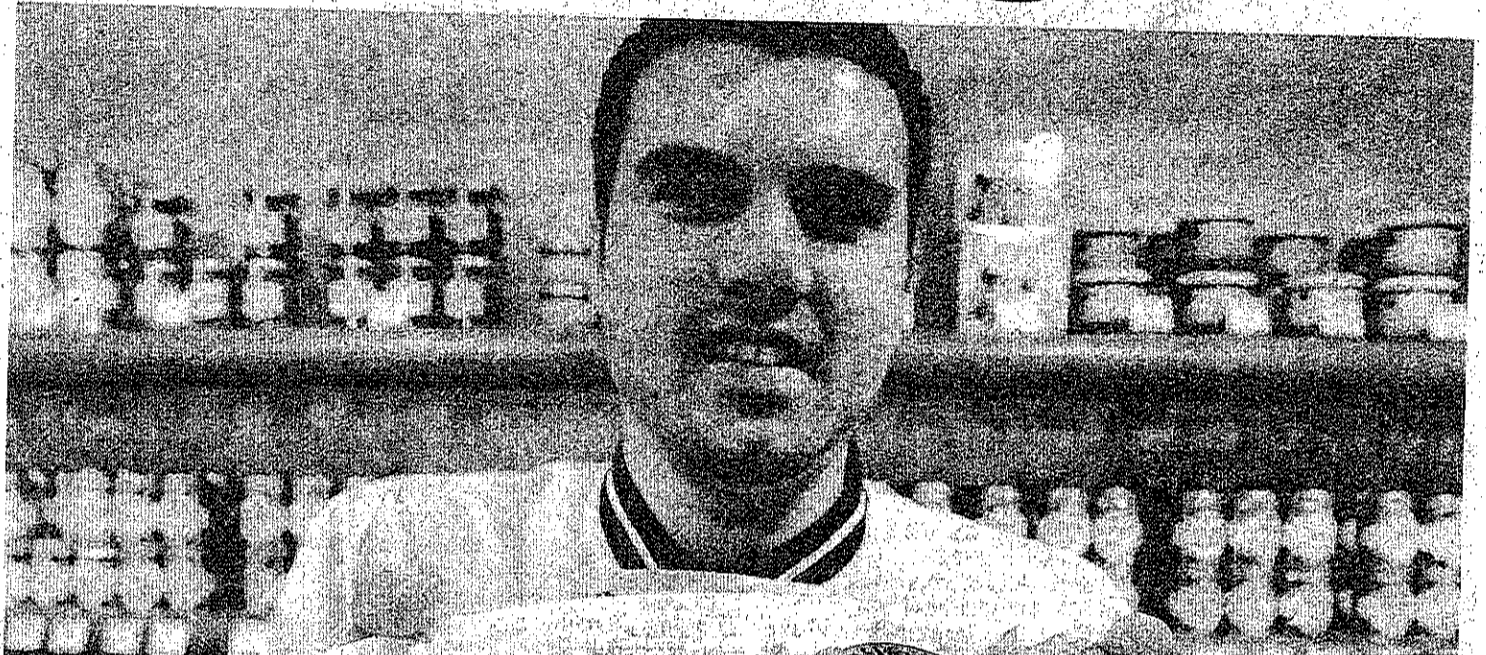
# La variété des paysages se reflète dans le goût

Sur les marchés de la région, dans les plats et les salades, il partage la vedette avec le Roquefort. Sa texture fine et fondante, son goût entre arômes floraux, caprins et végétaux, en font la star des crémeries : le Pélardon.

Fromage de chèvre originaire des Cévennes et des garrigues languedociennes, il a obtenu la reconnaissance en appellation d'origine en l'an 2000. Aujourd'hui, dix ans plus tard, l'appellation d'origine protégée par l'Europe (AOP) Pélardon représente 67 producteurs fermiers, 32 producteurs laitiers, deux coopératives et un artisan affineur, pour un cheptel total de 7 800 chèvres.

## Une renommée séculaire

« Dès l'antiquité, d'après Pline l'ancien, les fromages du Languedoc connaissent une renommée auprès des meilleures tables de



Rome, explique Anne-Sophie Robast, animatrice du Syndicat des producteurs de Pélardon. Ces derniers siècles, la production de Pélardons était peu développée. Ce n'est que dans les années 60 que la consommation est sortie du cercle familial, grâce au renouveau de l'élevage caprin, puis à l'arrivée d'une population dite de néoruraux.

Dans les années 80, la filière a commencé à s'organiser pour préserver l'élevage sous sa forme actuelle, avec son identité et sa typicité.

La marque Pélardon Languedoc-Roussillon est apparue. Elle a vite évolué vers le dépôt d'une demande de reconnaissance en appellation d'origine.

## Un fromage pluriel

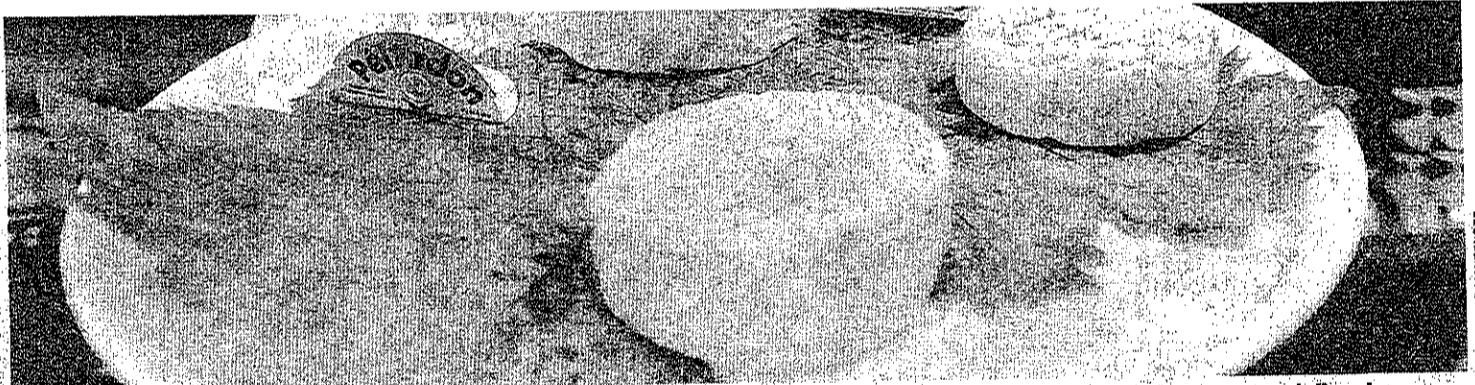
L'appellation s'étend sur cinq départements et regroupe les Cévennes du sud-Lozère, les Cévennes, les garrigues et les zones de montagne du Gard et de l'Hérault, une partie de la Montagne Noire et des hautes-Corbières pour le département de l'Aude. Soit près de 500 communes (62 dans l'Aude, 222 dans le Gard, 163 dans l'Hérault, 45 en Lozère et une commune dans le Tarn).

« C'est la variété de l'alimentation des animaux au cours des saisons et des parcours qui donne au lait sa richesse et ses saveurs. » Conformément à la tradition pastorale, les chèvres doivent pâturer dans les prés, les garrigues, les landes ou sous les châtaigniers au moins 210 jours dans l'année.

La spécificité de cette végétation procure au lait sa signature aromatique si particulière.

## La recette du Pélardon

Le lait cru est mis à cailler :



David Krutt, le gérant de la Cloche à fromage (ex fromagerie Puig) fournit ses fromages à la chocolaterie Théobroma pour réaliser les fameux macarons au Pélardon et miel des Cévennes.

« Pour lui conserver toute sa spécificité, chaque fermier utilise les ferments naturels de son exploitation pour l'acidification du lait », explique l'animatrice. Le caillé est moulu à la louche. Pour bien s'égoutter, le fromage est retourné une fois dans son moule.

« Il est ensuite démoulé délicatement à la main, avant d'être déposé sur une grille. » Le salage est manuel.

Tous les deux jours, les grilles sont retournées pour faciliter la répartition de l'humidité dans le fromage et lui donner une belle forme.

Enfin, l'affinage doit durer onze jours minimum, afin de lui permettre de développer ses arômes et sa texture onctueuse. Les conditions de l'AOP sont définies dans un cahier des charges qui trace les grandes étapes depuis l'élevage des chèvres jusqu'à la fabrication du Pélardon.

AXELLE CHEVALIER-PÉRIER

▲ [www.pelardon-aop.fr](http://www.pelardon-aop.fr)

## Verrines de betteraves et espuma de Pélardon, macarons au Pélardon et miel et autres délices...

« Mixer le Pélardon avec 20cl de crème, 10cl de lait, deux cuillères à soupe de miel de garrigue et deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Voici le départ de la recette des verrines de Betterave au Vinaigre Balsamique, espuma de Pélardon au miel et aux pignons torréfiés. Verser dans le siphon et réserver au réfrigérateur une heure. Couper les betteraves en dés, ajouter le persil haché, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et assaisonner. C'est une recette originale d'Olivier Gulizzi, chef au restaurant étoilé le Ranquet à Anduze. Dans les verrines, déposer une couche de betteraves, secouer vigoureusement le siphon, tête en bas, puis dresser l'espuma de Pélardon, décorée de quelques pignons torréfiés. A déguster sans modération accompagné d'un Berlou, cuvée Schisteil 2009.

On retrouve cette recette, accompagnée de 17 autres dans les pages du Pélardon revu et inspiré.

## Un livre anniversaire

Afin de fêter sa première décennie, le syndicat des producteurs a sollicité de grandes tables de la région pour une déclinaison gastronomique du petit fromage. 18 chefs ont été sélectionnés pour illustrer par une recette, tout le potentiel culinaire du Pélardon. « Nous avons pris le parti de la modernité et de l'innovation. Des saveurs d'autant plus inoubliables que chaque recette est accompagnée par un vin de notre région, mettant ainsi en avant des accords mets, vins insoupçonnés », explique Anne-Sophie Robast, l'animatrice du syndicat des producteurs de Pélardon. Parmi les grands noms, Eric Cellier, chef du restaurant La mai-

son de la Lozère à Montpellier, explique son amour du Pélardon : « Parce que je suis Lozérien cévenol d'origine. C'est un fromage qui fait partie de ma culture. Chaque producteur et chaque fromages sont uniques. Aujourd'hui, nous devons nous attacher à défendre les produits locaux. » Il a participé à l'élaboration du livre en offrant une recette de tomates confites et mousse de Pélardon à l'ail et au soja. Contrairement aux idées reçues, cet ouvrage ne donne pas seulement des idées salées, comme le démontre Thierry Pa-peureux, chocolatier de l'enseigne montpelliéraine Théobroma avec ses renversants macarons au Pélardon et miel des Cévennes.

A. C.P.

▲ Livre vendu par les adhérents et par le syndicat des Producteurs de Pélardon : 6 euros.