

Les Français et les fromages

Auteur: Gîncul Veronica

Cons. ling: M. Isac

Cet article porte sur les Français et les fromages, sur la classification des fromages et sur l'influence du fromage sur la santé de l'homme.

Le fromage est le plus célèbre des aliments français. Les fromages sont faits avec du lait de vache, de chèvre ou de brebis. C'est dire quelle importance revêt le terroir dans la saveur et la tenue d'un fromage. La France possède une variété incomparable de fromages : plus de 400 espèces et de 350 sortes différentes, aux formes les plus inattendues. Le fromage est pour les Français ce que sont les pâtes pour les Italiens, un véritable marqueteur de leur identité culturelle.

Le monde entier envie la France pour le nombre et la qualité de ses différents fromages [1: p. 52].

Il existe au monde une multitude de façons de classer les fromages. On peut dire qu'il y a huit classes de fromages : extra-durs, à pâte pilée, à pâte dure, à pâte ferme, à pâte molle moisie intérieurement, à pâte molle et croûte lavée, à pâte molle et croûte moisie, à pâte fraîche [1: p. 53].

Fromages à pâte fraîche. Fromages qui doivent être consommés rapidement : blancs, à la pie, Petits- Suisses, Demi-sel, etc.

Fromages à pâte molle. Fermentation initiale puissante, affinage prolongé, souvent recouverts de moisissures blanches. Le caillé est directement moulé, légèrement découpé ou bien découpé.

Fromages à pâte ferme. Pâte renfermant moins d'eau et plus de sels minéraux (calcium).

Fromages à pâte persillée appelés parfois : « Les Romantiques ». Moisissures à pores bleus dans la pâte : Bleus, Gorgonzola, Stilton, etc.

Fromages fondus. Ce sont des fromages essentiellement industriels dont la consommation est favorisée par leur excellente

conservation et leur facilité de transport. Ils sont obtenus avec des fragments de fromage à pâte ferme et d'autres [2: p. 53]. La destinée de l'industrie fromagère est de transformer le lait en un produit plus concentré, donc d'utilisation prolongée et de goût différent, grâce à diverses actions microbiennes et enzymatiques. Le lait employé en fabrication fromagère doit présenter certains caractères : pour le Gruyère, il doit être frais et très peu acide, pour le Pont- l'Évêque, il doit être utilisé aussitôt après la traite, alors que pour le Camembert, il peut être déjà acidifié [3: p. 149].

Fromage de santé puisé dans la petite terrine de terre. Il a la réputation de lutter contre toutes les maladies.

En conclusion on peut dire que le fromage contient beaucoup de vitamines et de calcium. Cela contribue à l'amélioration de la santé de l'homme et fait que la personne respective soit toujours de bonne humeur. Les fromages doivent être dégustés comme les vins et toujours accompagnés de vins. Selon Brillat – Savarin « **Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil** » [4: p. 72].

Bibliographie :

1. *Le grand livre des fromages*, Harbutt J., Genève : Manise, Editions Minerva, 1998.
2. *Le livre du fromage*, Plume Christian, Éditions des Deux Coqs d'or, Paris, 1968.
3. Guesdon Jean- Claude, Choutteau Ph, Kempe M. *Vache d'Europe. Lait et viande*, Paris, 1997.
4. *Le fromage de santé*. Fourmiguette par Albin Marty, Éditions créer à la Carline, 1978.