

<http://www.franc-parler.jp/spip.php?article660>



Roland Barthélemy, président des Meilleurs Ouvriers de France pour les métiers du fromage



- Interviews

Date de mise en ligne : 2011-08-15

Copyright © - Tous droits réservés

Roland Barthélemy: au service du fromage

Le fromage est, tout comme le vin et le pain, l'un des piliers de la table française issus de la fermentation. Il en découle que la Guilde des fromagers est la deuxième association gastronomique en France et que son prévôt, Roland Barthélemy, est intarissable sur son produit.

Franc-Parler: Vous êtes aussi le président des Meilleurs Ouvriers de France pour les métiers du fromage. Fromager, MOF, pouvez-vous situer le rapport?

Roland Barthélemy: Le rapport, il s'appelle de lui-même. Il faut bien comprendre qu'en France, le métier de fromager est une source extrêmement importante d'emplois. C'est une source aussi extrêmement importante d'un patrimoine et ce patrimoine se devait d'être valorisé par un diplôme d'État. L'Éducation nationale, dès 1924, a été chargée de regrouper les métiers d'art et dans les premiers métiers d'art, il a été fait état notamment des métiers du bâtiment. Puis au fil des décennies, il aura fallu attendre 1963, les métiers de bouche rentrent dans les métiers d'art. Et c'est effectivement un des premiers moteurs qui s'appelle Paul Bocuse qui a fait entrer le métier de cuisinier en premier. Très vite ont suivi les autres métiers phare du patrimoine gastronomique français. À savoir les métiers de pâtissier, les boulangers, les bouchers aussi, c'est un véritable métier, puis les charcutiers-traiteurs, les glaciers et puis les fromagers en l'an 2000. En 1997 exactement pour moi, après trois tentatives. C'est un parcours long et difficile que de faire admettre, de faire quantifier, qualifier un métier pour qu'il ait une reconnaissance, il faut rentrer dans un carcan tout à fait logique. Et donc, c'est en 1997 que, auprès du ministre de l'Éducation nationale de l'époque, j'ai eu gain de cause. Et c'est de là que la filière laitière m'a nommé président et m'a chargé de créer le règlement général intérieur, le règlement de sélection nationale.

Franc-Parler: Comment se passe ce concours?

Roland Barthélemy: C'est un concours qui se passe en deux temps puisqu'il y a une sélection nationale puis la finale. Et pour résumer, chaque épreuve est scindée en trois grandes parties: une partie sur le travail, les connaissances du travail, une connaissance sur la matière ensuite qui est par un jury de dégustation et où par là-même le candidat doit répondre à des questionnaires à choix multiple, à des visuels et doit aussi participer à un test gustatif. Puis il doit réaliser une troisième épreuve qui est jugée par un jury de présentation: un chef-d'œuvre, qui sur un thème donné, sur une surface donnée, doit être le plus représentatif et le plus élitiste aussi du patrimoine fromager français.

Franc-Parler: Quelles sont les tendances dans la manière de consommer les fromages en France?

Roland Barthélemy: On est vraiment en quête de fromages à goût, donc des fromages qui ont du caractère, qui ont des origines, qui ont une typicité forte. Et puis, c'est toujours aussi ça le "french paradox", il y a un engouement fort pour des fromages qu'ici on appellerait « cream cheese », qui sont des fromages plus crémeux plus tendres plus frais et qui à ce moment-là sont facilement accommodables et assaisonnables. Alors, ça donne naissance à des fromages à pâte fraîche, notamment des fromages un peu onctueux et que l'on accommode très facilement avec du sucré.



Affinage du Beaufort

Franc-Parler: Le travail d'un fromager consiste en quoi?

Roland Barthélemy: Lorsqu'il est au premier maillon de la chaîne, il consiste à transformer un liquide en un solide et ce fromager doit porter à la parfaite qualité organoleptique, c'est-à-dire à l'optimum de son affinage une matière vivante, évolutive. S'il fallait résumer en un mot, le fromager est un homme qui doit apporter à l'état de plus grande comestibilité avec le développement le plus grand des arômes et des saveurs, une matière qui au départ est liquide.

Franc-Parler: Quel est le nombre de fromages en France?

Roland Barthélemy: Très récemment en 2003, avec le centre d'information et de documentation de l'industrie laitière, ce qui s'appelle le CIDIL, on a organisé un grand recensement. Et il était dans une même manifestation de mille et un fromages tout confondu, traditionnel et moderne. Personnellement dans un livre qui s'appelle *Fromages du monde*, j'ai collecté en tenant compte de toutes les particularités, des particularismes des petits producteurs de fromages caprins en France, et Dieu sait s'ils sont nombreux, je suis arrivé à la hauteur de mille fromages effectivement. L'évolution dans le temps de notre société engendre des disparitions de producteurs et par là-même d'un savoir-faire. Et lorsqu'on a la chance que quelques écrits restent, quelques outils aussi, on voit que, il peut arriver que ça saute une génération ou deux, mais qu'une nouvelle génération remet l'outil sur l'ouvrage et qu'à ce moment-là on assiste à une résurgence. Et des vieilles recettes fromagères de nos pays, je voudrais parler de la jonchée niortaise, ce fromage frais, plié conservé tout frais dans les joncs que l'on coupe au bord des marais poitevins. Dans une autre région, en Savoie vers le massif des Bauges qui vient d'être donné une reconnaissance par une appellation d'origine contrôlée à la tome du massif des Bauges, il existait une fabrication très confidentielle de ce qu'on appelait la boîte. C'est un fromage à croûte lavée à pâte molle que l'on encerle dans une écorce de résineux, de sapin. Bien sûr, il est connu parfaitement dans le Jura où il s'appelle le vacherin du Haut-Doubs ou le Mont d'Or, double appellation. Et bien il existait une petite fabrication du vacherin des Bauges avec une autre caractéristique, une autre typicité de pâte et là deux petits producteurs, deux enfants de la terre ont repris la recette de leur grand-père et refont du vacherin des Bauges. Voilà quelques exemples. On pourrait citer le persillé de Tignes aussi. Donc, de l'espoir.



Caves de Beaufort

Franc-Parler: À quel moment doit-on sortir le fromage du réfrigérateur?

Roland Barthélemy: Je conseillerais de parfaitement continuer à envelopper le fromage dans son papier d'origine d'emballage, de le mettre dans une boîte hermétique type Tupperware et de le garder au frais jusqu'au moment de sa consommation et de le sortir, en le laissant un peu comme on ouvre un vin pour qu'il

Roland Barthélemy, président des Meilleurs Ouvriers de France pour les métiers du fromage

s'oxygène, au moment où on prépare le repas. Si vous voulez le faire entrer comme ingrédient, comme il faut que le fromage soit frais pour être coupé, vous sortez votre fromage au dernier moment, vous le tronçonnez, le tranchez, vous l'accommodez avec les ingrédients et le temps de le déguster, il sera revenu à température.

Décembre 2006

Propos recueillis: Éric Priou