



Fromages fermiers

DES TERROIRS CATALANS

S'ils ne sont encore qu'une trentaine d'éleveurs fromagers fermiers dans les Pyrénées Orientales (dont les 2/3 sont des éleveurs caprins), ils ont pourtant conquis la plupart des régions de ce département, des Albères au Vallespir et du Fenouillèdes jusqu'aux plateaux de Cerdagne et du Capcir. A l'origine, et traditionnellement, c'étaient surtout des fromages de chèvres qui étaient élaborés, en particulier fraîchement caillés comme le mató. Mais on trouve aussi maintenant quelques fromages de vache et, surtout, de brebis. Tradition, compétences et diversité des terroirs nous permettent aujourd'hui d'avoir une belle gamme de fromages fermiers.

Ces éleveurs ont choisi pour mettre en valeur leur production de gérer une marque collective : «Fromages Fermiers des Terroirs Catalans». Leurs élevages proviennent exclusivement des terroirs catalans, avec une alimentation de pâturages, de garrigues et de forêts, à l'exclusion de toute farine ou ensilage. Leur commercialisation directe à la ferme permet une parfaite traçabilité.

LES FROMAGES DE CHÈVRES, BREBIS ET VACHES SE DÉCLINENT EN PLUSIEURS TYPES :

Dans la série des fromages frais récemment caillés on trouve le «formatget», le «recuit» et le «mató», chaque nom désignant une tradition locale avec des variantes de préparation. Ce sont la plupart du temps des fromages faits avec du lait de chèvre ou quel-

quefois de brebis, que l'on mange seuls ou accompagnés d'ingrédients sucrés. La préparation la plus connue et la plus populaire est incontestablement le «mel i mató». Le lait fraîchement caillé, le plus souvent de chèvre, doit être onctueux et sans grumeaux. Il ne se conserve guère longtemps et pour profiter de la fraîcheur de son goût il faut le consommer dans les 2 à 3 jours après la coagulation. La douceur est assurée par le miel que l'on verse juste avant de le manger. Quelques auberges traditionnelles le proposent encore en fromage ou en dessert.

Les fromages les plus nombreux vendus sur les marchés sont des lactiques (essentiellement en provenance de lait de chèvre et en forme de crottins) dont l'élaboration est suivie d'un affinage variable, se présentent ainsi en frais, ½ secs et secs.

Les tommes sont des pâtes pressées, de 2 à 3 mois, vendues généralement à la coupe.

On peut apprécier toute cette gamme directement à la ferme, sur les marchés ou lors de la grande journée annuelle du Marché Départemental des Fromages Fermiers qui se tient chaque printemps dans la ville de Thuir.

La diversité des vins du Roussillon nous offre des accords aussi surprenants qu'exceptionnels. Avec les fromages de chèvre frais on appréciera un vin blanc, voire un muscat sec dans certains cas. Quand ils sont plus secs, on choisira un Côtes du Roussillon blanc et s'ils sont encore plus affinés, on découvrira leur complicité avec un rivesaltes ambré hors d'âge ou un vieux banyuls.

