La fourme médaillée d'Antoine de Boismenu

Produite en Auvergne, en zone de moyenne montagne, la fourme d'Ambert est protégée par une appellation d'origine contrôlée cinquantenaire. Dans le Livradois-Forez, Antoine de Boismenu confectionne encore à la main ce fromage à pâte persillée.

Texte **Patricia Marini.** Photos **Marie-José Jarry.**

Le troupeau d'Antoine, composé d'une vingtaine de vaches de race abondance, n'a qu'à traverser la route, à la belle saison, pour rejoindre la prairie.

UNE APPELLATION DE PLUS DE 50 ANS

La fourme d'Ambert est protégée par une appellation d'origine obtenue en 1972 (AOC), une reconnaissance devenue européenne en 2006 (AOP). Quelque 787 producteurs de lait habilités, 9 producteurs fermiers et 6 fromageries travaillent dans le respect du cahier des charges. Avec une production qui ne cesse de croître, puisqu'elle est passée de 1 500 tonnes, en 1972, à 5 700 tonnes, en 2021, vendues désormais hors des frontières de l'Auvergne et exportées à hauteur de 15 %.

Tous les matins, la vingtaine de vaches à la robe brune d'Antoine de Boismenu sort de l'étable pour rejoindre la prairie. Chez ce petit producteur de fourme d'Ambert, pas de salle de traite dernier cri. L'étable traditionnelle à l'attache est placée sous la vieille ferme en pierre blottie entre les monts du Forez et du Livradois, à 1 100 mètres d'altitude, au cœur d'un parc naturel régional. Ce juriste en droit de l'agriculture, originaire de La Chaise-Dieu, a quitté Paris en 2007 pour donner vie à un « rêve de gamin » : devenir agriculteur. « Enfant, je voyais cette montagne qui me faisait fantasmer », raconte-t-il. Il l'a désormais rejointe et, chaque jour, aidé de sa sœur Diane et d'un jeune couple, Amélie et Nicolas, avec lesquels il s'est associé, il transforme le lait de ses vaches en fromage.

Le bleu, tout un art

Des neuf producteurs fermiers que compte l'appellation d'origine protégée Fourme d'Ambert, il est le plus petit et quasiment le seul à continuer à réaliser ces gestes ancestraux à la main. À commencer par le découpage en carré du caillé de lait cru, trait le matin même ou la veille au soir et chauffé à 34 °C. Avant de procéder au brassage, une étape déterminante où « tous les sens sont mobilisés, qu'il s'agisse de la vue, de l'odorat ou du toucher », note le producteur. Pendant une trentaine de minutes, il remue délicatement les grains de caillé jusqu'à la formation d'une « coiffe », qui les empêche de se souder entre eux lors du moulage. Il se crée ainsi des espaces (appelés aussi « cavernes ») propices au développement du champignon à l'origine du persillage recherché. Une fois moulées et salées, les fourmes sont mises à égoutter, puis à sécher. « Au bout de six jours, on voit déjà apparaître le bleu et les bases de croûtage », raconte Antoine de Boismenu. Il est alors temps de les transférer dans la cave d'affinage en pierre et brique où, pendant 28 jours minimum, alignées sur des planches de sapin, elles feront l'objet de soins constants. Elles y sont percées sur ■■■

Antoine, l'ancien juriste, est chaque jour aux petits soins pour son troupeau et ses fourmes, et heureux de sa reconversion

1. Le lait coagulé est découpé, puis brassé manuellement en cuve, afin d'obtenir des grains « coiffés », c'est-à-dire recouverts d'une fine pellicule qui va les empêcher de coller les uns aux autres, condition nécessaire pour obtenir la pâte persillée de la fourme. **2. Les grains de caillé** sont séparés du petit-lait (lactosérum), puis répartis dans des moules permettant l'égouttage. **3. Une fois moulées et salées,** les fourmes sont mises à sécher. **4. Antoine pique ensuite** les fromages pour y faire entrer l'air et permettre ainsi le développement du bleu.

CARTE D'IDENTITÉ

19 cm de haut
13 cm de diamètre
19 litres de lait sont nécessaires pour une fourme de 2,2 kg
28 jours d'affinage minimum

C'est le champignon *Penicillium roqueforti* qui permet au bleu de se développer, mais c'est le savoir-faire des hommes qui permet, pour la fourme d'Ambert, d'obtenir une pâte à la fois persillée et douce.

■■■ chaque face pour faire circuler l'air et activer le bleu, puis retournées par quart de tour et frottées.

« La technologie des bleus est complexe, surtout en ferme », observe l'éleveur, car il s'agit avant tout de faire pousser un champignon à l'intérieur d'un fromage. Pour obtenir le bleuissement de la fourme d'Ambert, le lait est en effet ensemencé avec un champignon de seigle, le *Penicillium roqueforti*, qui a besoin d'espace et d'oxygène pour se développer. Qui plus est dans un moule plus haut que large, dont on ne connaît pas vraiment l'origine. Pour autant, son existence est avérée depuis le Moyen Âge : sa forme est d'ailleurs représentée sur une pierre taillée à l'effigie des produits de l'époque sur le fronton de l'église de La Chaulme.

Un fromage en or

Antoine de Boismenu et ses associés transforment quelque 250 à 300 litres de lait par jour, et la production est totalement écoulée sur les marchés d'Ambert et de Job, les jeudis et samedis matin. Et pour cause, l'éleveur a été récompensé pour la troisième année consécutive par une médaille d'or au concours Fermier d'Or, pour son fromage d'estive. Chez lui, pendant les trois mois ■■■

Œufs brouillés aux girolles et à la fourme d'Ambert

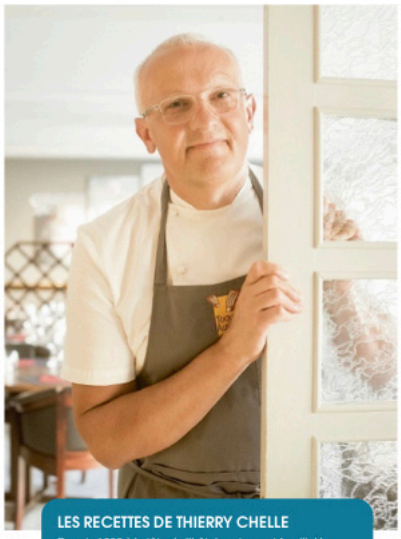
Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

■ 8 œufs ■ 150 g de girolles ■ 100 g de fourme d'Ambert ■ 5 cl de crème liquide ■ 20 g de beurre ■ Sel, poivre

1. Cassez les œufs et séparez les jaunes d'œufs des blancs. Nettoyez les girolles, lavez-les bien et égouttez-les. Faites sauter les girolles à la poêle avec le beurre et assaisonnez-les. Réservez.
2. Dans une casserole antiadhésive, faites chauffer la crème et la fourme, en remuant. Lorsque le mélange est chaud, ajoutez les blancs d'œufs, à feu très doux, et remuez doucement et sans arrêt pour les cuire.
3. Une fois que le mélange a épaissi, ajoutez les girolles, puis, au dernier moment, les jaunes d'œufs. Retirez du feu, tout en continuant de mélanger.
4. Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.

Notre conseil vin
un IGP urfé blanc

Une recette de Thierry Chelle, du restaurant Les Copains, à Ambert.



LES RECETTES DE THIERRY CHELLE

Depuis 1988 à la tête de l'hôtel-restaurant familial Les Copains, à Ambert, Thierry Chelle, toque d'Auvergne, met la fourme d'Ambert à toutes les sauces. Son cake salé-sucré (voir ci-contre) réunit les deux produits phare de la région : la myrtille et la fourme d'Ambert. Il peut se déguster à l'apéritif, en dessert avec une crème anglaise, et s'emporte même dans le sac à dos en randonnée !

▪▪▪ d'été, ses vaches de race abondance gambadent à 1 400 mètres d'altitude sur les Hautes-Chaumes. Un vrai bien-être pour les animaux, avec pour résultat un fromage au goût incomparable, à savourer sur un plateau (coupé en parts et non en tranches !) ou à cuisiner. Fondue, la fourme lie en effet des sauces, donne de l'onctuosité à un velouté, ou remplace un gruyère dans un gratin ou sur une pizza. Sans « emporter le morceau, même chauffée, car elle laisse la place aux autres goûts », note Thierry Chelle, qui la glisse également dans des croque-monsieur ou la transforme en chips : il suffit de la trancher en fines lamelles et de faire gratiner ces dernières sur une feuille de papier cuisson, au four à 150 °C. Idéal pour l'apéritif ou en délicate décoration sur un plat… ❖

Ferme des Supeyres,
lieu-dit Le Perrier, 63600 Valcivières

Cake aux myrtilles et à la fourme d'Ambert

Pour 8 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

▪ 3 œufs ▪ 125 g de sucre ▪ 250 g de farine ▪ 175 g de beurre ▪ 150 g de fourme d'Ambert ▪ 200 g de myrtilles ▪ 1/2 sachet de levure chimique ▪ 1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 150 °C. Dans un saladier, blanchissez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la levure chimique, puis le beurre fondu tiède, une pincée de sel et la fourme d'Ambert émiettée. Ajoutez les myrtilles, en prenant soin de ne pas trop les écraser.
2. Versez la préparation dans un moule antiadhésif et enfournez pour 45 min.

Notre conseil vin
Un rosé-des-riceys

Une recette de Thierry Chelle,
du restaurant Les Copains, à Ambert.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES P. 122