APOLOGIE DES FROMAGES

Chacun sait que les fromages sont fabriqués avec du lait lequel est un aliment complet sauf qu'il manque de fer apporté par de nombreux aliments et qu'en attendant ceux-ci le nourrisson en possède une petite réserve dans son foie.
De plus les fromages sont prédigérés car les ferments qu'ils contiennent ont commencé la digestion. Aussi certains peuples font du lait ou des fromages leur alimentation principale (lait de chamelle, de bufflesses er autres)
Chacun sait aussi que les fromages sont très variés suivant les techniques de fabrication et qu'en particulier la France est le paradis des fromages en raison du très grand nombre de leurs variétés aussi nombreuses que nos paysages et nos coutumes.

Il est d'ailleurs possible d'augmenter ce nombre par la création de nouveaux fromages dont les caractéristiques sont seulement un peu différentes d'une variété existante. (Procédé comparable à celui des inventions)

Que dire de plus sur les fromages ? Que l'homme a cherché à les réglementer, surtout les fromages importants, s'il leur a donné un gage de qualité par un contrôle sous le nom d'AOC c'est à dire appellation d'origine contrôlée comme à d'autres aliments en particulier le vin ; actuellement la législation européenne préfère le terme d'AOP ce qui signifie « protégé ». Ce label garanti la zone de production, la technique employée et la composition. Par exemple un Saint Nectaire AOP doit provenir d'un territoire délimité fabriqué et affiné suivant une technique traditionnelle à partir de lait entier.
On distingue souvent deux grandes catégories ; les fromages fermiers et les fromages laitiers (travaillés en laiterie) de la même façon. Le fromage fermier fabriqué sur place à l'avantage d'être emprésuré aussitôt après la traite avant le développement des microbes lactiques, mais cet avantage est atténué depuis que les laiteries utilisent le froid pour le transport du lait ; leur production est plus uniforme alors que dans les fermes elle peut varier suivant le tour de main du fromager ce qu'apprécient certains consommateurs (situation identique à celle des vignerons)
A notre résidence services Richmond Hill on peut recommander les fromages comme complément des menus, leur choix est très grand et on appréciait le plateau de fromages qui a été supprimé pour des raisons d'économie, mais on pourrait le remplacer par un plateau plus restreint comprenant par rotation les principaux fromages AOP.
Par exemple, pour une semaine la buche de Saint Maure, le bleu d'Auvergne et le Comté, pour la semaine suivante l'Emmental (ou gruyère) la fourme d'Ambert et le Cantal puis le saint Nectaire, le camembert, (ou le Brie) et le Port Salut (ou Saint Paulin), plus tard le Roquefort, le Valençay (chèvre), le Reblochon, la tome de Savoie etc.…variant ainsi les pâtes molles, les pâtes fermes et les persillés (bleus).
Les résidents pourraient donc apprécier les bons fromages de France et en seront satisfaits car, selon Curnonsky, prince des gastronomes, nos fromages sont une des plus belle parures de la gastronomie française.

P. MESTAT