



DAVID ASHER

L'ART DE FAIRE SON FROMAGE

RETOUR AUX SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX
ET AUX INGRÉDIENTS NATURELS POUR
RÉALISER DES FROMAGES DU MONDE ENTIER

PRÉFACE DE
VÉRONIQUE RICHEL-LEROUGE

ulmer

2-637-15-1

2-637-15-1

DAVID ASHER

L'ART DE FAIRE SON FROMAGE

RETOUR AUX SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX
ET AUX INGRÉDIENTS NATURELS POUR
RÉALISER DES FROMAGES DU MONDE ENTIER

ulmer

SOMMAIRE

Apprivoiser le vivant (Véronique Richez-Lerouge) - 9

Le livre que j'ai toujours rêvé de lire (Sandor Ellix Katz) - 12

Inspiré d'écosystèmes alternatifs et vivants (David Asher) - 14

Les lois de la distribution ont-elles définitivement balayé les savoir-faire de nos ancêtres ? - 16

MANIFESTE POUR DES FROMAGES NATURELS - 24

Un défi à la production conventionnelle - 26

Comment utiliser ce livre ? - 29

LE LAIT - 32

Qu'est-ce qu'un bon lait ? - 32

Les types de lait - 38

Le lait cru et la fabrication du fromage - 39

LES MICRO-ORGANISMES ET L'ÉCOLOGIE DU FROMAGE - 44

L'écologie vide des fromages aseptisés - 44

L'écologie du lait cru - 46

Vie et mort des fromages - 47

Les cultures traditionnelles en fromagerie - 52

Les cultures lyophilisées - 54

Une mauvaise approche des ferments - 55

LA PRÉSURE - 58

Comment fonctionnent les enzymes ? - 58

La présure animale - 60

Les enzymes microbiennes - 61

La présure génétiquement modifiée - 62

Les présures végétales - 63

Utilisation de la présure - 64

Présure - 66

Lait caillé aux épices p. 69

LE SEL - 72

Comment agit le sel ? - 72

Le bon sel - 75

Le salage - 76

LE MATÉRIEL - 80

Les techniques adaptées au fromage - 80

Les matériaux - 82

Les ustensiles - 84

Thermomètres et acidimètres - 89

Stériliser ou ne pas stériliser - 90

LA CAVE D'AFFINAGE - 92

La caverne - 92

Les petites caves d'affinage - 95

Armoires et caves d'affinage - 96

L'affinage - 98

La saisonnalité des fromages - 101

LE KÉFIR - 102

L'histoire des grains de kéfir - 102

Les bienfaits des probiotiques du kéfir - 104

Conserver les grains de kéfir - 105

Le kéfir et la fabrication de fromages - 108

Kéfir - 110

Yaourt - 112

Crème fraîche - 116

LES FROMAGES FRAIS À BASE DE YAOURT - 118

La méthode - 118

Toile à fromage : à faire et à ne pas faire - 121

Fromage frais - 122

Quark - 125

Shankleesh à l'huile d'olive - 128

LE PANEER - 130

La biochimie du paneer - 130

Considérations sur la fabrication du paneer - 132

Paneer - 134

LES FROMAGES DE CHÈVRE - 136

L'histoire du chèvre - 136

La méthode de fabrication du chèvre - 138

Chèvre - 142

LES FROMAGES DE CHÈVRE AFFINÉS - 144

La beauté des chèvres affinés - 144

La diversité des chèvres affinés - 150

Crottin - 152

Saint-marcelin en bocal - 154

Valençay - 158

Cendre à fromage - 162

LE CAILLÉ PRÉSURE - 164

Les méthodes de base - 164

Transformer le lait en caillé - 166

Le décaillage - 169

Transformer les grains de caillé en fromage - 170

Fromage frais à base de présure - 172

LES FROMAGES À PÂTE FILÉE - 176

Le tour de la terre en pâte filée - 176

La théorie des pâtes filées - 176

Slow mozzarella - 181

Mozzarella rapide et naturelle - 184

Fromage de Oaxaca - 188

Majdouli - 191

LA FETA - 194

Les avantages de l'affinage en saumure - 194

Développer le goût de la feta - 194

Fabrication et utilisation des saumures - 196

Feta - 198

Feta crémeuse ou fromage blanc bulgare - 201

LES FROMAGES À CROÛTE FLEURIE - 204

Comment poussent ces champignons ? - 204

Geotrichum vs. *Penicillium* - 206

Origine des spores - 206

Encourager les moisissures blanches - 208

Brie et camembert - 211

LES BLEUS - 214

Penicillium roqueforti - 214

Les veines bleues - 214

Trouver des spores de *Penicillium roqueforti* - 216

Cultiver du *Penicillium roqueforti* - 219

Bleu affiné en surface - 222

Fromage frais bleu - 224

Bleu style gorgonzola - 228

LES FROMAGES À CROÛTE LAVÉE - 232

Brevibacterium linens - 232

Le lavage - 234

Cultiver *Brevibacterium linens* - 234

Les différents fromages à croûte lavée - 235

Limburger et époisses - 239

LES FROMAGES D'ALPAGE - 242

La tradition des fromages d'alpage - 242

Faire des fromages d'alpage - 244

Fromages type *grana padano* - 247

Tomme - 249

LE GOUDA - 252

Le lavage du caillé - 252

L'enrobage de cire - 255

Gouda ou *Boerenkaas* - 257

LE CHEDDAR - 262

La cheddarisation - 262

Cheddar traditionnel vs cheddar industriel - 264

Cheddar toilé - 268

LES FROMAGES À BASE DE PETIT-LAIT - 272

Les composants du petit-lait - 272

Le gâchis du petit-lait - 275

Les différentes utilisations du petit-lait - 277

Ricotta express - 280

Ricotta lente - 282

Mysost - 284

BEURRE À L'ANCIENNE - 286

Les types de beurres - 286

Fabriquer du beurre à l'ancienne - 289

En savoir plus sur le beurre - 292

Le lait ribot - 293

Beurre à l'ancienne - 294

ANNEXE A : Le levain - 298

ANNEXE B : L'ensemencement - 302

ANNEXE C : Mémento pour une production de fromage à l'ancienne - 304

ANNEXE D : Guide des problèmes et de leurs solutions - 306

ANNEXE E : Comparaison des micro-organismes - 310

ANNEXE F : Trouver du lait cru - 311

Sources et bibliographie - 312

Index - 314

Remerciements - 319