



Les bonnes feuilles de maître TSENG

Le fromage, domaine réservé du vin ? Maître Tseng balaie une fois de plus nos certitudes. Avec la complicité de Philippe Alléosse, le seul en France à pouvoir user du titre de « Maître artisan fromager affineur », elle accorde nos trésors nationaux à base de lait de chèvre, de brebis et de vache avec des thés choisis parmi les mille variétés soigneusement conservées dans ses caves.

Photos Jean-Claude Amiel
Réalisation Sandrine Giacobetti - Texte Julien Bouré

Il y a quelques années, j'ai été invitée par le mouvement Slow Food à une dégustation croisée de thés et de fromages du monde entier. Pour la première fois, j'ai senti que ce domaine avait en commun avec le mien une exigence dans le soin extrême apporté à chaque détail de la fabrication à la cave. Après m'avoir inspiré ces affinités, le destin a voulu que je croise la route d'un authentique « fondu » de l'affinage.

Philippe Alléosse m'est apparu dès le premier abord comme un véritable passionné. Dans son regard couleur océan de Breton flotte la recherche d'un absolu, assorti d'un attachement sans bornes pour le produit qu'il défend. En allant dans ses caves du XVII^e arrondissement à Paris, j'ai compris que le maître des lieux connaissait intimement chacun de ses 250 sujets, avec le lavage qui lui convient, la température et l'hydrométrie les mieux adaptées à son rythme de vieillissement, n'hésitant pas à le rallonger en dépit des idées reçues, ou à rechercher, en bon Breton, sa propre saumure au sel de mer non traité pour les croûtes lavées, afin de pousser au maximum l'expression du moindre potentiel. Je me reconnais vraiment dans cette démarche qui, tout en s'appuyant sur la tradition, cherche incessamment à se renouveler. Pour Philippe Alléosse, l'univers du thé était un continent inconnu. « Je ne lui soupçonnais pas une telle diversité. J'ai été surpris d'y retrouver certaines caractéristiques du vin comme la rondeur, les tanins, l'acidité, une longueur, une persistance, avec en plus toutes les déclinaisons d'une rencontre entre l'eau et le végétal : des notes florales, boisées, fruitées, et dans certains cas de prairie, de terre qu'il partage avec les fromages...

Fromages de saison, mettons à l'honneur les chèvres.

Philippe commence par un roves des garrigues, qui nous vient du Languedoc : « Il émane d'une race de chèvres presque naines qui donne peu de lait et se nourrit de thym, de romarin, de lavande. » Cette petite boule blanche de fromage frais exhale fidèlement ces herbes essentielles avec en plus une note très sensible de ciboulette, une légère acidité de vinaigre aux aromates en équilibre avec la présence d'un lait concentré en matière grasse. En bouche on retrouve le romarin avec une pointe de ciboulette et de fleur de genêt, tandis que le gras se dissipe vite dans la texture poudrée.

Le thé vert Gui Lin Yu Luo offre un nez légèrement iodé, végétal et floral de jonquille. En bouche, il fait croire

que c'est un gentil, sucré, poudré, mais il cache sa force aromatique florale qui apparaît tardivement sur des notes de pivoine et de pois de senteur. Je vous conseille de commencer par le thé et de goûter le roves par-dessus. La note acide, légèrement vinaigrée, va ressortir dans une transparente fraîcheur pleine de noblesse. Puis le thé revient avec ses notes de fleurs qui enveloppent celles du fromage pour terminer dans une osmose florale et d'essences aromatiques. Une introduction à la rencontre thé-fromage pleine d'équilibre, qui dessine un sourire sur le visage de Philippe.

Fleur de chèvre est une spécialité des Charentes. « Dans les prés proches de l'océan, les bêtes paissent une herbe sur laquelle l'air marin dépose une fine fleur de sel. Cela donne une pâte aérée, très fragile, qui demande beaucoup d'attention car elle coule très rapidement. » Son nez fin, plus aigu que le précédent, évoque les fleurs des prés, le pissenlit, l'œillet sauvage et les chardons, mais aussi les algues. La bouche rencontre la texture poudrée, crayeuse, aux notes de noisette fraîche qui contrastent avec la partie crémeuse qui l'enveloppe, donnant du relief à l'ensemble.

Je tente un accord avec un membre de la famille la plus délicate : un thé blanc nommé Yu Ya. Je vous suggère de commencer cette fois par laisser fondre le fromage en bouche, puis de lui présenter une gorgée de thé blanc qui va mettre en valeur le côté crémeux. Vous verrez comment thé et fromage connaissent un moment d'incertitude, se replacent l'un par rapport à l'autre, et dialoguent à armes égales. Les arômes végétaux laissent place aux floraux, puis leur succèdent le fromage blanc, la crème fraîche et enfin une note de silex chauffé. Le thé sur la longueur prolonge chaque parfum du fromage.

Le claquebitou nous vient du Mâconnais et plus précisément « d'un terrain entre plaine et montagne, donc d'un lait de chèvres qui apprécie à la fois une alimentation de terrains arides et riches. Ce fromage a besoin d'un affinage long à basse température pour obtenir une pâte soyeuse, très condensée, au pourtour gélinifé. Un chèvre de connaisseurs ! » Très posé, calme, il livre cependant ses arômes sur la longueur : soja fermenté, viande salée, Viandox, artichaut, puis fleurs des prés. Un fromage qui éveille progressivement une vraie émotion.

Je vous propose un Tie Guan Yin de Taiwan, un Wulong cultivé dans la région de Muzha. Sa fermentation assez modérée et sa torréfaction très lente lui confèrent des notes de blé, de malt,

de noisette, associées au végétal cuit et à la goyave en sirop. Curieusement, les arômes de ce thé rappellent ceux du claquebitou. Alors quand le fromage entre en scène, c'est un feu d'artifice ! Le thé sert de rampe de lancement et les notes du fromage défilent en une seconde puis se marient avec celles de noix, de noisette, de blé ; les nuances de légumes cuits se répondent dans un mouvement continu. Un accord d'égal à égal que Philippe qualifie avec un grand sourire de « scotchant » ! « Je suis émerveillé, on dirait qu'ils sont faits l'un pour l'autre ! »

Avec le filetta corse, une pâte molle de chèvre à croûte lavée, on monte en puissance. « On le doit à des chèvres en liberté qui choisissent dans le maquis ce que bon leur semble, par plaisir. Son affinage, qui dure jusqu'à trois mois, demande un savoir-faire pointu pour qu'il ne soit pas dur au centre. Un lavage pointilleux à la saumure lui donne du caractère. Il est décoré avec une fougère, d'où son nom en corse, "a filetta". » Il affiche un nez de résine, de bois de cèdre séché, des notes animales profondes. La bouche frappe par le fondant de la pâte traversée par une pointe de sel ; elle est très homogène, animale, complexe et noble. On perçoit le gras transformé, condensé, travaillé, oxydé comme un vieil alcool passé par le tonneau. Consommé à l'aveugle, on ne jurerait pas de se trouver en présence d'un fromage de chèvre.

J'ai choisi le Jiu Qu Hong Mei, qui vient du Zhejiang, un thé rouge rafraîchissant aux notes chocolatées et de bois de cèdre, mais aussi de betterave cuite, destiné à adoucir le côté animal et salé. Sur ce fromage, je ne cherche pas l'osmose mais la complémentarité, des parfums qui viennent se superposer à ceux du filetta. Pourtant, le nez de ce fromage m'a conduit vers ce thé, un mélange de pomme acidulée en compote avec des fruits secs mixés. J'ai cherché à oublier le côté animal pour aller au-delà, vers des notes de miel de châtaignier. Je vous conseille de goûter le fromage en premier, et de le garder en bouche avant d'absorber un peu de thé. Vous sentirez apparaître les notes de noix qui émergent de la résine et tous les parfums du filetta vous sembleront allégés.

Restons en Corse avec un brebis, le brin d'amour. « Mon père et moi avons été les premiers à le travailler. On a voulu défendre un ami fromager qui a tout quitté à Paris pour créer un fromage en Haute-Corse, copié par la suite sous le nom de fleur du maquis. A la base, c'est un brocciu frais recouvert de dix herbes du maquis. Il requiert un affinage de 2 à 3 mois, toujours à basse température



Roves des garrigues



Fleur de chèvre des Charentes



Claquebitou



Filetta corse



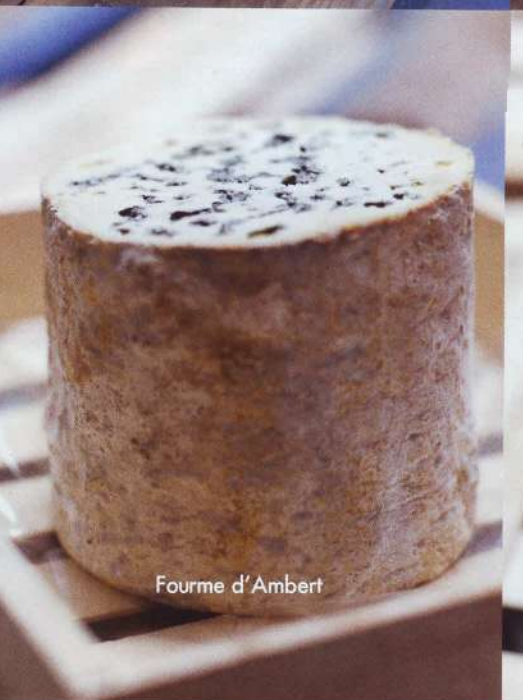
Brin d'amour



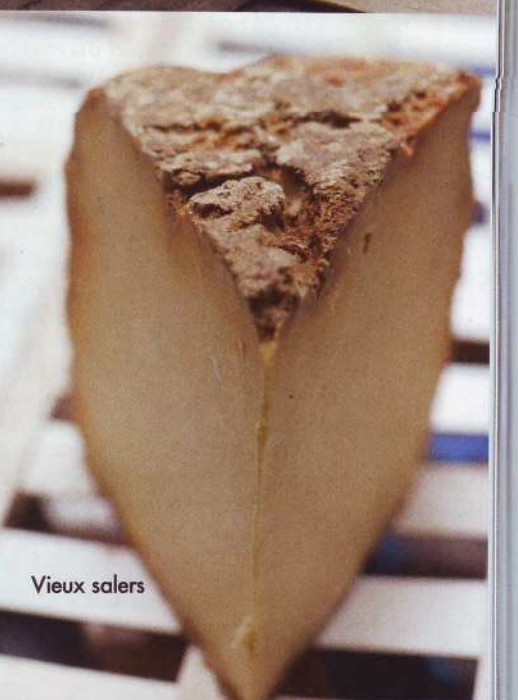
Camembert



Aisy cendré



Fourme d'Ambert



Vieux salers