

M. FROMAGE

Parce que la vie sans fromage ne vaut rien. Because life without cheese isn't worth living.



□

MAY 1

Fromagerie Alléosse

J'ai écrit récemment que je passe le dimanche matin souvent en balade dans le XVIIème. Il y a quelques semaines j'ai découvert une fromagerie qui ne figure pas sur la liste des stars de fromage, mais en doit.

Les habitants du quartier Poncelet bénéficient d'au moins deux choses. Une, c'est le marché du coin. L'étroite rue Poncelet, s'étendant depuis l'Avenue des Ternes jusqu'à l'Avenue de Wagram, qui comprend ainsi un petit bout de la rue Bayen, devient impassable les jours du marché quand les boucheries, les boulangeries, les primeurs, et autres commerçants se répandent en pleine rue pour accueillir les gens du coin ainsi que les touristes.



Rayon chèvre



Les pâtes lavées et les fromages persillés (bleus)



Rayon italien

La fromagerie Alléosse, ainsi nommée pour son propriétaire M ALLÉOSSE Philippe, est idéalement située en plein centre de cette ruche. La boutique est longue et étroite elle-même. Les clients entrent de la porte à gauche, puis font face à droite pour regarder le comptoir et les rayons : les chèvres en premier, ensuite les brebis et vaches tous parfaitement coupés et rangés. Il y a très peu de place à manœuvre, mais personne ne se plaint. On traîne les pieds indiquant les fromages qui s'intéresse et échange avec les vendeurs/vendeuse, parmi lesquels sont souvent le propriétaire et sa fille.

Une affaire familiale

La famille Alléosse est, comme j'ai aussi découvert juste après ma visite, est passionnée de leur métier et s'exprime très clairement en défense de la qualité et le savoir-faire du fromager/ère. Un de mes personnages préférés sur la télé, ancien chef renommé américain Andrew Zimmern, a filmé sa visite à la boutique Alléosse ainsi que ses caves. Il y a un moment dans l'émission où il se trouve dans la cave avec père et fille (elle-même aussi engagée que son père) qui parlent simplement et éloquemment de l'importance, voire besoin, de la continuité des traditions de fabrication qui dotent toujours la France avec les meilleurs fromages dans le monde.



Les fromages

J'ai quitté la boutique avec trois fromages, un de chaque source de lait. Le **Corsu Vecchiu** (Vieux Corsé) s'est quasiment choisi lui-même : les fromages durs de brebis plaisent toute la famille. Celui-ci ne nous a pas déçu avec son goût lactique et légèrement salé et fruité.

Le **Cabri de Gors** a doucement révélé sa source de lait en odeur. Un fromage pâte molle avec croûte fleurie, son intérieur a ressemblé à un camembert moyennement affiné avec un centre toujours blanc, dense, et crémeux. En goût il a été délicieux et noiseté et nous a tous charmé.

L'Abbaye de Citeaux, un fromage bourguignon de croûte lavée du lait de vache, a eu une saveur riche de noisette et une belle texture moelleuse. Si nous étions charmés par le chèvre, l'Abbaye de Citeaux nous a carrément épris !

La fin qui justifie les moyens

En écrivant ce billet, il passait par ma tête que ces fromages ont deux choses en commun. L'une, ils ont été élaborés à partir de lait cru. L'autre, la maîtrise de l'affineur ça se voit. Ces fromages ont été merveilleux, qui ne doit surprendre personne compte tenu de ce que les fromagers en croient.

Fromagerie Alléosse, 13 Rue Poncelet, 75017 Paris