

Visita da cave de maturação da queijaria Alléosse

 conexaoparis.com.br/2018/06/07/cave-de-maturacao-da-queijaria-alleosse/

June 7, 2018

A- A+

Visita da cave de maturação da queijaria Alléosse, uma das melhores de Paris.

Em 2016 fizemos uma listinha com o melhor do melhor de Paris em termos de comida e *gourmandise* ([veja aqui](#)). Sugeríamos que, enquanto você estivesse passeando pela cidade, incluísse estes endereços nos seus roteiros. Nesta listinha se encontrava a [queijaria Alléosse](#).

Como a conhecíamos bem, adoramos quando fomos convidados para visitarmos suas caves de maturação de queijos.

O encontro foi marcado no escritório dos queijos Alléosse. Lá fomos apresentados ao *chef* Philippe Alléosse, um dos melhores *Maître Fromager Affineur* da França.



Uma das caves de maturação de queijos Alléosse

Nos preparamos como que para entrar dentro de um bloco cirúrgico e descemos para conhecer a maior *cave* – 300 metros quadrados – de maturação de queijos de Paris.

Alléosse divide suas caves de acordo com a categoria dos queijos. Em todas elas a temperatura e o grau de umidade são controlados de maneira maníaca. A cave dos queijos de cabra é a que possui a temperatura mais baixa. Todos os queijos das caves entram na categoria de queijos com casca. Isto quer dizer que foram maturados sem proteção. O que os diferenciam dos queijos maturados em embalagem plástica, detalhe típico dos queijos industriais.



Queijo époisses vendido no comércio



Queijo époisses maturado nas caves Alléosse

Para exercer esta profissão é necessário conhecer o queijo e seguir sua evolução com atenção. São anos de aprendizagem no interior das caves para atingir o conhecimento perfeito do chef *affineur*. Um exemplo de maturação: o primeiro époisses é denso e mais claro, o maturado é cremoso e servido com colher.

Cada queijo é maturado de acordo com suas características e Alléosse imprime à cada um seu toque pessoal. Seus queijos possuem uma textura original, uma assinatura. Durante a visita o indaguei sobre suas receitas de maturação. A resposta foi imediata. Não são receitas, são “senhas memorizadas” transmitidas somente aos meus filhos. Na foto acima, o primeiro queijo, coberto por ervas da Córsega, é o que encontramos nas queijarias da França. O segundo é o mesmo queijo maturado. As ervas se incorporam e se modificam, criando uma crosta totalmente diferente da primeira.

Phillipe Alléosse criou caves de maturação no Canadá, em New York e ele trabalha com o Japão, Hong-Kong e Singapura. A cave que ele criou para os americanos é considerada como a NASA do queijo.

Alguns queijos são maturados com banhos de vinho do porto, outros com marc, álcool destilado e feito com os restos da prensagem das uvas da região da Borgonha.



Queijo da Córsega com assinatura Alléosse



O famoso camembert Alléosse.

Diante de tantos queijos maravilhosos e especiais, perguntamos qual seriam os melhores para a listinha dos quatro imperdíveis. Anotem: o **reblochon**, **époisse**, **cabri des gors** (queijo de cabra extremamente cremoso) e o seu **camembert** considerado o melhor da cidade.

Minha última questão foi relacionada com um assunto que provoca discussões familiares. Devemos ou não comer a crosta dos queijos? Philippe foi categórico: quando degustamos um queijo da qualidade dos meus devemos buscar o essencial e a essência se encontra no interior, no núcleo central. Daqui para a frente possui este argumento sólido diante dos defensores da casca.

Após a visita, saltamos dentro de um táxi para revermos, após todas estas explicações, a *fromagerie* Alléosse. Ela fica nas imediações do Arco do Triunfo, em uma deliciosa rua gastronômica cheia de comerciantes e pequenos restaurantes.

São os filhos Alléosse que tomam conta da queijaria. E em pouco tempo de discussão chegamos à conclusão que esta é a terceira geração Alléosse apaixonada por queijos.



Loja Alléosse na rue Poncelet



Caves de maturação de queijos da fromagerie Alléosse

Agradecemos o privilégio da visita da cave de maturação da queijaria Alléosse. Daqui para a frente vamos escolher e degustar queijos com um outro olhar.

Devido às regras e restrições da vigilância sanitária, não é possível fazer visitas às caves de maturação. Nossa visita foi uma simpática exceção.

Endereço da queijaria: 13 rue Poncelet 75017, Paris.



No site [Minha Viagem Paris](#) você vai descobrir e reservar passeios incríveis em Paris e no interior da França.

Publicidade

Vai para Paris? Reserve sua passagem no [site oficial da Air France](#) - o melhor preço para mais de 900 destinos em todo o mundo .

