

Parler d'un produit : le fromage de chèvre

Extrait de *Le goût du monde* du 21 mars 2018

[Bêlements de chèvres]

Laure Fourgeau : Voyez les petits bébés. Ils viennent de naître. Alors elles en ont parfois un, deux, trois.

Anna Piekarec : À la ferme du Châtain, des chèvres, il y en a près de 200, entourées d'affection, nourries avec des herbes et des céréales entièrement bio, soignées à l'homéopathie et aux huiles essentielles, elles donnent un lait de qualité exceptionnelle que le talent de Laure Fourgeau transforme en un fromage hors norme.

Laure Fourgeau : Il n'y a pas que la qualité du lait, il y a aussi le savoir-faire. Je ne sais pas, il y a des chefs qui me disent que j'ai une main magique. Alors c'est vrai que moi je moule tout à la louche, au pochon. Un caillé de chèvre c'est très fragile donc pour pouvoir conserver une humidité et avoir une pâte très fine en bouche et cætera, le moulage à la louche avec délicatesse, ça le permet. Je pense qu'à partir du moment où on respecte l'animal, le produit et le savoir-faire originel, on aura obligatoirement quelque chose de bon.

Anna Piekarec : Une autre clé du succès, la soif de créativité et une recherche permanente de nouvelles associations.

Laure Fourgeau : J'ai créé trois fromages au thé, un au thé matcha, un au thé rouge, un au thé blanc fumé. J'ai fait un fromage au safran, fromage au poivre de Sichuan, un fromage fumé aussi, au bois de hêtre. Après, j'ai mon fromage « cœur caviar » que je fais avec le caviar de Neuvic [**producteur français de caviar**]. Un cœur « huile d'olive ». Voilà. Moi il faut que je crée, sinon je m'embêterais.

Anna Piekarec : Les fromages de chèvre de Laure Fourgeau sont classés parmi les meilleurs de France. Il n'est pas donc pas surprenant qu'ils figurent dans les menus d'une vingtaine de grandes tables françaises. Dans son restaurant à Bordeaux, le chef Julien Cruège les propose sous différentes formes.

Julien Cruège : Ils sont juste excellents. Ils ont vraiment une texture, un goût, un gras qui est très agréable. Il y a différents parfums, différents affinages, donc en fonction du fromage, il y a différentes manières de le déguster. On peut tout à fait manger juste avec un morceau de pain, tout simplement, et d'autres qui se prêtent plus à des préparations. Beaucoup de gens disent « Je n'aime pas le fromage de chèvre, c'est fort, ça pique ». Et donc je m'amuse toujours à en mettre dans mes plats sans le dire aux gens, et des personnes se sont mises à aimer le fromage de chèvre, parce que je leur dis après coup. Et puis petit à petit, ils en goûtent d'autres et ils deviennent amateurs de fromage de chèvre.

Lexique

La fabrication du fromage : le lait ; un talent ; un savoir-faire ; une louche ; un pochon ; un caillé ; l'humidité ; une pâte ; une texture ; un goût ; le gras ; un affinage ; mouler ; bio ; originel/originelle.

Les qualités d'un fromage : un succès ; une grande table ; un amateur/une amatrice ; hors norme ; fin/fine ; classé/classée ; excellent/excellente ; agréable ; fort/forte ; déguster ; piquer.

L'innovation : la créativité ; une association ; une recherche ; un parfum ; créer.