

# Cheese 2017, un événement Slow Food !

 [laslowlife.fr/cheese-2017-un-evenement-slow-food/](http://laslowlife.fr/cheese-2017-un-evenement-slow-food/)

laslowlife



*A l'occasion du Cheese 2017, l'organisation internationale Slow Food propose de trouver les mots justes pour décrire une dégustation de fromages...*

Du 15 au 18 septembre aura lieu le Cheese 2017 à Bra (Italie, Piémont), un événement dédié au monde de la production de fromage au lait cru, à échelle artisanale. Organisé tous les deux ans, Cheese a créé un réseau international d'artisans et de fromagers qui se réunissent pour présenter leurs produits, rencontrer les consommateurs, échanger avec d'autres producteurs, discuter des défis du secteur, des perspectives de marché et partager leurs solutions, précise Slow Food France.



Pour savourer pleinement un fromage et prendre un réel plaisir à la dégustation, Slow Food nous propose un vocabulaire de circonstance (texte traduit de l'anglais) :

**Balance** : l'équilibre d'un fromage est le degré d'homogénéité des diverses sensations perçues lors de la dégustation.

**Déformabilité** : la tendance du fromage, une fois dans la bouche, à perdre sa forme ou son rendement avant de se séparer.

**Beurre** : les fromages à forte teneur en matières grasses auront une saveur de beurre. La saveur provient du diacétyl, un composé organique qui confère au beurre son goût caractéristique. En fait, certains fabricants industriels ajoutent artificiellement du diacétyl à des margarines ou des huiles avec des colorants jaunes afin d'obtenir un produit semblable à du beurre. Cependant, on pense que le diacétyl comme agent aromatisant au beurre cause une toxicité neurologique à long terme. Le beurre serait le bon mot pour décrire le fromage Kopanisti de Grèce (L'Arche du Goût).

**Doux** : il existe de nombreux facteurs qui influent sur la douceur du fromage. Habituellement, les fromages à teneur élevée en matières grasses finissent par être plus doux. C'est parce que les molécules de graisse entravent la protéine, ce qui les empêche de s'enraciner de façon trop dense. Une humidité élevée lors de la fabrication de fromage peut également entraîner une texture plus souple.



**Terre** : les fromages terrestres auront un goût rustique, avec de fortes sensations d'herbe, de sol ou de champignons. De nombreux fromages terriens obtiennent cette saveur de la flore bactérienne invisible qui influence le fromage pendant le processus de production. Il est difficile d'obtenir cette saveur dans les fromages industriels. Le fromage traditionnel Caerphilly d'Angleterre (L'Arche du Goût), par exemple, développe une forte note terrestre à travers le vieillissement.

**Onctueux** : une sensation huileuse, glissante et lisse sur l'écorce. Ce mot se réfère à une texture plus qu'à une saveur. C'est un mot important dans notre vocabulaire pour décrire cette sensation de gras sur certains fromages à l'écorce lavés. Moena Puzzone (Slow Food Presidium), par exemple, développe une couche onctueuse après le lavage.

**Noix** : Notes de châtaignes, noisettes et amandes. Ceci est caractéristique de nombreux fromages suisses. Trois composés connus sous le nom d'aldéhydes de Strecker sont la principale raison pour laquelle les arômes de noix se développent dans les fromages. Une gamme d'autres composés, tels que les cétones, les lactones, les esters, les alcools, les pyrazines, les composés sulfurés, les composés de carbonyle, les acides gras libres et les sels, ont également été rapportés pour contribuer à la saveur de noix de coco. Le cheddar et le Monterey Jack à sec de Californie (L'Arche du Goût) ont une saveur de noisette.

**Moelleux** : manque d'acidité, un arôme de lait frais et une odeur agréable. Le Mascarpone et le fromage Ormea du Piémont (L'Arche du Goût) sont considérés comme moelleux.

**Piquant** : un goût piquant, pointu, presque épicé typique de Gorgonzola et fromages bleus. Pâturage de montagne Castelmagno (L'Arche du Goût) devient piquant avec le vieillissement. Un autre exemple est Bryndza Podhalańska de Pologne (L'Arche du Goût).

**Veiné** : En raison de la croissance du champignon *Penicillium roqueforti*, les fromages bleus développent le veinage pendant la maturation. Avec la présence d'un peu d'oxygène, le champignon germe facilement et se développe sur le caillé. Dans les fromages à base de lait cru, ce champignon se produit naturellement. Dans la production pasteurisée, le veinage est généralement obtenu en ajoutant les bactéries au fromage par injection ou pulvérisation. Les zones sans veinés sont souvent appelées «taches aveugles».

**Crémeux** : une sensation de douceur avec un goût riche et fond facilement dans la bouche. Les fromages crémeux sont excellents à utiliser lors de la cuisson. Dans les installations industrielles, des stabilisants tels que la gomme de caroube et le carraghénane sont souvent ajoutés pour obtenir cette sensation. Le fromage Serra de Estrela du Portugal (L'Arche du Goût) y correspond, en raison de la présence de graisse naturelle et de l'humidité élevée.

**Fort** : une saveur très nette, distinctive et aigre qui est généralement associée à des niveaux élevés d'acidité. L'acide lactique provoque le goût aigre rafraîchissant. Si le fromage est trop acide, il a produit une quantité excessive d'acide lactique. Les fromages au lait de chèvre, comme la chèvre, ont souvent des notes fortes. Le fromage Cotija du Mexique (L'Arche du Goût) est piquant avec des notes d'ananas. Canestrato Pugliese (Ark of Taste) a également une saveur assez forte.

**Boisé** : les fromages qui sont enveloppés dans les écorces auront un arôme boisé. C'est à cause d'un groupe de composés connus sous le nom de terpènes. Beaucoup de bois contiennent naturellement des terpènes et lorsque le bois est en contact avec le fromage, les terpènes fuient dans le fromage, laissant un arôme herbacé. Le lait cru de Vacherin (Slow Food Presidium) a un fort arôme piney car le lait est traditionnellement chauffé sur un feu de bois de forêt.

© Slow Food / [Cheese 2017](#)

