

# “ Je ne suis pas conditionné par la perfection, **JE PRÉFÈRE LES FROMAGES AUTHENTIQUES**, avec des aspérités. ”

**Linéaires :** Vous faites partie des jurés du concours Coups de cœur du Salon du fromage, mais ce n'est pas une première pour vous.

**Marwen Amor :** En effet, cette année je suis juré, mais il y a deux ans (le Salon du fromage se déroule tous les deux ans en parallèle du Salon de l'agriculture NDLR) j'ai contribué en tant qu'organisateur à la mise en place du concours. Grâce à mon expérience de juré international au World Cheese Award à Londres et à San Sebastian, j'étais en mesure d'apporter un certain savoir-faire concernant les techniques de notation, les dégustations, la sélection des jurés, etc.

**Vous avez donc participé à l'élaboration des méthodes d'évaluation. Quelles sont-elles ?**

Pour commencer, nous sommes vigilants sur la classification des fromages qui sont regroupés soit par famille technologique, soit rangés dans de nouvelles catégories comme les fromages aromatisés par exemple. Nous veillons au nombre de références dégustées par juré, de façon à conserver un palais efficace. Chaque groupe de trois jurés évalue et note 10 à 12 produits d'une des familles. L'ordre de passage a également son importance dans le déroulement de l'épreuve. Nous avons aussi des astuces, comme boire de l'eau pétillante ou manger des pommes finement coupées pour rafraîchir le palais. Les nombreux échanges à l'issue de la dégustation permettent ensuite aux jurés de rendre une synthèse qualitative.

**Quels profils de jurés sont à vos côtés ?**

Est invitée une sélection hétérogène de stagiaires en apprentissage, blogueurs, Maîtres ouvriers de France ou journalistes spécialisés comme Périco Légasse. Je constate avec plaisir que le concours a gardé toute sa dimension humaine, qui se révèle très enrichissante. Et surtout, renvoie une image non élitiste de l'événement. Le fromage reste un produit accessible !



**Marwen Amor, fromager et caviste, membre du jury Coups de cœur du Salon du fromage.**

Après des études de lettres et diplômé de l'École nationale de l'industrie laitière, il se forme pendant cinq ans chez Marie Quatrehomme, première femme fromagère meilleure ouvrière de France, installée à Paris. Rattrapé par des envies de voyage, il parcourt le monde avant de revenir à Paris pour lancer un bar à vins et fromages, La vache dans les vignes, dont une deuxième ouverture est prévue à Toulouse cette année.

**Quelle a été votre première impression sur la présélection des produits ?**

Cette année elle comprenait 140 produits laitiers, des fromages essentiellement, ainsi que quelques emballages, provenant de 56 « candidats » exposants, venus de huit pays dans le monde. Sans aucune exagération, j'ai été émerveillé. Dans les grands concours comme le World Cheese Award, on a affaire à 2 000 fromages parmi lesquels de très bons produits et d'autres forcément plus moyens, parfois plus industriels. Pour ce concours-ci, j'ai été impressionné par la qualité générale. Au passage, une belle opportunité pour moi de sourcer les fabricants !

**Compte tenu de votre parcours cosmopolite, vous appréciez sans doute la dimension internationale de ces coups de cœur.**

Tout à fait. Cela montre que nous ne sommes pas les seuls en France à faire du fromage. Le supposé défaut de culture culinaire des Anglais s'avère un fâcheux préjugé. Même chose pour les États-Unis où j'ai beaucoup voyagé. Les fromagers ne subissent pas cette pression de l'excellence que nous avons ici. Ça leur facilite la tâche d'une certaine manière. Certains sont de vrais artistes, savent jouer avec les couleurs, les textures et les goûts. J'ai croisé des crémiers fromagers très branchés, tatoués et même un peu punk ! Nous devons alléger notre fardeau culturel, ne serait-ce que pour attirer les jeunes et assurer l'avenir de la filière.

**Quels sont vos propres critères pour un bon fromage ?**

En ce qui me concerne, un bon fromage doit présenter une excellente texture et une palette aromatique remarquable. Il doit pouvoir évoluer et rester qualitatif même deux ou trois jours après avoir été entamé. Surtout, il doit séduire avec ses défauts. Esthétiquement, je ne suis pas conditionné par la perfection. Je les préfère authentiques, avec des aspérités. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR AGATHE LEJEUNE

# COUPS DE CŒUR AU SALON DU FROMAGE

56 exposants de huit pays étaient en lice lors de la 2<sup>e</sup> édition du concours Coups de cœur du Salon du fromage. Linéaires présente quelques uns des dix produits lauréats, commentés par Marwen Amor, fromager et caviste, membre du jury.

## Le chauffe-camembert, « so british »



Ce chauffe-camembert est une petite œuvre d'art à part entière. J'aime sa touche typiquement anglaise. C'est aussi un produit très robuste, en porcelaine de grande qualité. En pratique, il s'avère fort utile. Malgré

tout le plaisir procuré par un fromage au four, faire cuire un camembert reste une gageure et nécessite parfois une bonne demi-heure de ménage ! Il est fort possible que je l'utilise à l'avenir en cuisine.

Chauffe-camembert, The Fine Cheese Co – Angleterre.

## Un Savoyard aux saveurs boisées



La Manigodine est un métissage entre le mont-d'or jurassien et le reblochon savoyard. Joseph Paccard fait fabriquer ce fromage fermier au lait cru dans la vallée de Manigod. La spécialité montre une belle acidité, des notes

boisées et animales. Il offre un beau relief, une texture crémeuse et une douce agressivité dans le croûtage. Un fromage idéal à présenter à table ou à cuisiner.

La Manigodine, Joseph Paccard – France.

## Tendance cheddar



Grâce à son emballage, ce cheddar trouve l'équilibre entre gras et fondant. On retrouve des notes acidulées. Sa texture friable présente quelques cristaux agréables. Sa palette aromatique apparaît atypique et raffinée. On n'accorde pas assez d'importance à l'étiquette des fromages, or celle-ci est magnifique, un peu vintage. Les fabri-

cants devraient soigner cet aspect esthétique si important dans le choix d'un vin par exemple.

Cheddar, The Fine Cheese Co – Angleterre.

## L'Italie entre la poire et le fromage



Ce bleu italien original et atypique est affiné pendant au moins 90 jours après avoir été recouvert de

poudre de café. La douceur est la première impression

ressentie à la dégustation. On pourrait le manger en dessert tant il évoque la poire à travers de fines notes sucrées. Son côté torréfié lui confère des notes amères subtiles et équilibrées. C'est un fromage très fondant et doux.

Erborinato Sancarbone Caffè in Crosta, Luigi Guffanti 1876 – Italie.



## Beau bouquet pour un chèvre

J'ai été séduit par ce chèvre aux fleurs très esthétiques. Il procure une fraîcheur et une acidité très agréables. Sa texture se révèle parfaite et il reste beau en s'affinant, un gros avantage dans les étals ventilés. Les fleurs sauvages apportent de belles saveurs sans prendre le dessus sur le fromage. Il sera parfait à l'apéritif en été avec un bon vin blanc ou un rosé.

Satonnay aux pétales de fleurs, Fromagerie Chevenet – France.

## ET AUSSI...

### Le cashel blue bio



Le persillage, moins intense qu'un stilton est très bien dosé. Sa texture souple n'est ni trop crémeuse

ni cassante.

Organic Cashel Blue, Cashel Farmhouse Cheesemakers – Irlande.

### Le gruyère suisse



Affiné 18 mois, ce gruyère au goût intense affiche des notes de fruits rouges et de baies sauvages. À déguster avec un liquoreux.

Gruyère AOP, Fromagerie Moléson – Suisse.

### Le munster fermier



Après dégustation, le jury relate un bon équilibre, des notes

animales et une belle longueur en bouche pour ce munster AOP à l'affinage lent et aux accents boisés.

Munster fermier sélection crémier, Siffert Frech Affineurs – France.

### Prunes mi-cuites et pétales de tomates séchées

En association avec le fromage, des tomates et prunes mi-



cuites. Les arômes de la prune, son moelleux et

sa douceur ont séduit le jury. Les pétales de tomates séchées sont associés à un mélange d'huiles et d'arômes subtil et équilibré.

Pétales de tomates séchées et prune d'ente mi-cuite, Marc Peyrey – France.