



Les bonnes feuilles de maître TSENG

Le fromage, domaine réservé du vin ? Maître Tseng balaie une fois de plus nos certitudes. Avec la complicité de Philippe Alléosse, le seul en France à pouvoir user du titre de « Maître artisan fromager affineur », elle accorde nos trésors nationaux à base de lait de chèvre, de brebis et de vache avec des thés choisis parmi les mille variétés soigneusement conservées dans ses caves.

Photos Jean-Claude Amiel
Réalisation Sandrine Giacobetti - Texte Julien Bouré

Il y a quelques années, j'ai été invitée par le mouvement Slow Food à une dégustation croisée de thés et de fromages du monde entier. Pour la première fois, j'ai senti que ce domaine avait en commun avec le mien une exigence dans le soin extrême apporté à chaque détail de la fabrication à la cave. Après m'avoir inspiré ces affinités, le destin a voulu que je croise la route d'un authentique « fondu » de l'affinage. **Philippe Alléosse m'est apparu dès le premier abord comme un véritable passionné.** Dans son regard couleur océan de Breton flotte la recherche d'un absolu, assorti d'un attachement sans bornes pour le produit qu'il défend. En allant dans ses caves du XVII^e arrondissement à Paris, j'ai compris que le maître des lieux connaissait intimement chacun de ses 250 sujets, avec le lavage qui lui convient, la température et l'hydrométrie les mieux adaptées à son rythme de vieillissement, n'hésitant pas à le rallonger en dépit des idées reçues, ou à rechercher, en bon Breton, sa propre saumure au sel de mer non traité pour les croûtes lavées, afin de pousser au maximum l'expression du moindre potentiel. Je me reconnais vraiment dans cette démarche qui, tout en s'appuyant sur la tradition, cherche incessamment à se renouveler. Pour Philippe Alléosse, l'univers du thé était un continent inconnu. « Je ne lui soupçonnais pas une telle diversité. J'ai été surpris d'y retrouver certaines caractéristiques du vin comme la rondeur, les tanins, l'acidité, une longueur, une persistance, avec en plus toutes les déclinaisons d'une rencontre entre l'eau et le végétal : des notes florales, boisées, fruitées, et dans certains cas de pierre, de terre qu'il partage avec les fromages...

Fromages de saison, mettons à l'honneur les chèvres.

Philippe commence par un roves des garrigues, qui nous vient du Languedoc : « Il émane d'une race de chèvres presque naines qui donne peu de lait et se nourrit de thym, de romarin, de lavande. » Cette petite boule blanche de fromage frais exhale fidèlement ces herbes essentielles avec en plus une note très sensible de ciboulette, une légère acidité de vinaigre aux aromates en équilibre avec la présence d'un lait concentré en matière grasse. En bouche on retrouve le romarin avec une pointe de ciboulette et de fleur de genêt, tandis que le gras se dissipe vite dans la texture poudrée.

Le thé vert Gui Lin Yu Luo offre un nez légèrement iodé, végétal et floral de jonquille. En bouche, il fait croire

que c'est un gentil, sucré, poudré, mais il cache sa force aromatique florale qui apparaît tardivement sur des notes de pivoine et de pois de senteur. Je vous conseille de commencer par le thé et de goûter le roves par-dessus. La note acide, légèrement vinaigrée, va ressortir dans une transparente fraîcheur pleine de noblesse. Puis le thé revient avec ses notes de fleurs qui enveloppent celles du fromage pour terminer dans une osmose florale et d'essences aromatiques. Une introduction à la rencontre thé-fromage pleine d'équilibre, qui dessine un sourire sur le visage de Philippe.

Fleur de chèvre est une spécialité des Charentes. « Dans les prés proches de l'océan, les bêtes paissent une herbe sur laquelle l'air marin dépose une fine fleur de sel. Cela donne une pâte aérée, très fragile, qui demande beaucoup d'attention car elle coule très rapidement. » Son nez fin, plus aigu que le précédent, évoque les fleurs des prés, le pissenlit, l'œillet sauvage et les chardons, mais aussi les algues. La bouche rencontre la texture poudrée, crayeuse, aux notes de noisette fraîche qui contrastent avec la partie crémeuse qui l'enveloppe, donnant du relief à l'ensemble.

Je tente un accord avec un membre de la famille la plus délicate : un thé blanc nommé Yu Ya. Je vous suggère de commencer cette fois par laisser fondre le fromage en bouche, puis de lui présenter une gorgée de thé blanc qui va mettre en valeur le côté crémeux. Vous verrez comment thé et fromage connaissent un moment d'incertitude, se replacent l'un par rapport à l'autre, et dialoguent à armes égales. Les arômes végétaux laissent place aux floraux, puis leur succèdent le fromage blanc, la crème fraîche et enfin une note de silex chauffé. Le thé sur la longueur prolonge chaque parfum du fromage.

Le claquebitou nous vient du Mâconnais et plus précisément « d'un terrain entre plaine et montagne, donc d'un lait de chèvres qui apprécie à la fois une alimentation de terrains arides et riches. Ce fromage a besoin d'un affinage long à basse température pour obtenir une pâte soyeuse, très condensée, au pourtour gélifié. Un chèvre de connaisseurs ! » Très posé, calme, il livre cependant ses arômes sur la longueur : soja fermenté, viande salée, Viandox, artichaut, puis fleurs des prés. Un fromage qui éveille progressivement une vraie émotion.

Je vous propose un Tie Guan Yin de Taiwan, un Wulong cultivé dans la région de Muzha. Sa fermentation assez modérée et sa torréfaction très lente lui confèrent des notes de blé, de malt,

de noisette, associées au végétal cuit et à la goyave en sirop. Curieusement, les arômes de ce thé rappellent ceux du claquebitou. Alors quand le fromage entre en scène, c'est un feu d'artifice ! Le thé sert de rampe de lancement et les notes du fromage défilent en une seconde puis se marient avec celles de noix, de noisette, de blé ; les nuances de légumes cuits se répondent dans un mouvement continu. Un accord d'égal à égal que Philippe qualifie avec un grand sourire de « scotchant » ! « Je suis émerveillé, on dirait qu'ils sont faits l'un pour l'autre ! »

Avec le filetta corse, une pâte molle de chèvre à croûte lavée, on monte en puissance. « On le doit à des chèvres en liberté qui choisissent dans le maquis ce que bon leur semble, par plaisir. Son affinage, qui dure jusqu'à trois mois, demande un savoir-faire pointu pour qu'il ne soit pas dur au centre. Un lavage pointilleux à la saumure lui donne du caractère. Il est décoré avec une fougère, d'où son nom en corse, « a filetta ». » Il affiche un nez de résine, de bois de cèdre séché, des notes animales profondes. La bouche frappe par le fondant de la pâte traversée par une pointe de sel ; elle est très homogène, animale, complexe et noble. On perçoit le gras transformé, condensé, travaillé, oxydé comme un vieil alcool passé par le tonneau. Consommé à l'aveugle, on ne jurerait pas de se trouver en présence d'un fromage de chèvre.

J'ai choisi le Jiu Qu Hong Mei, qui vient du Zhejiang, un thé rouge rafraîchissant aux notes chocolatées et de bois de cèdre, mais aussi de betterave cuite, destiné à adoucir le côté animal et salé. Sur ce fromage, je ne cherche pas l'osmose mais la complémentarité, des parfums qui viennent se superposer à ceux du filetta. Pourtant, le nez de ce fromage m'a conduit vers ce thé, un mélange de pomme acidulée en compote avec des fruits secs mixés. J'ai cherché à oublier le côté animal pour aller au-delà, vers des notes de miel de châtaignier. Je vous conseille de goûter le fromage en premier, et de le garder en bouche avant d'absorber un peu de thé. Vous sentirez apparaître les notes de noix qui émergent de la résine et tous les parfums du filetta vous sembleront allégés.

Restons en Corse avec un brebis, le brin d'amour. « Mon père et moi avons été les premiers à le travailler. On a voulu défendre un ami fromager qui a tout quitté à Paris pour créer un fromage en Haute-Corse, copié par la suite sous le nom de fleur du maquis. A la base, c'est un brocciu frais recouvert de dix herbes du maquis. Il requiert un affinage de 2 à 3 mois, toujours à basse température

... pour que les herbes imprègnent la pâte sans agressivité. » Derrière la fraîcheur on devine sans peine un nez riche de beurre aux notes animales chaleureuses mais d'une grande finesse, presque translucides. Une bouche fruitée de carambole, minérale, au sel bien présent, au gras élégant traversé par les herbes du maquis. Les arômes, parmi lesquels domine l'amertume agréable du thym, nous parviennent petit à petit dans la texture fondante.

Avec un fromage si aromatique, je voulais un thé qui rassemble, en apportant la touche supplémentaire du fruit. J'ai donc choisi le thé bleu-vert Qi Lan, qui évoque les épices, le poivre, le galanga, la cardamome verte fraîche, la citronnelle, les fleurs médicamenteuses, le géranium, la violette, pour créer un trait d'union avec les essences du maquis. Le Wulong rehausse à la fois le lacté du Brin d'amour, les essences et, avec le fruité de carambole un peu mûre, on revient vers la finesse du fromage pour une osmose complète.

Que diriez-vous à présent d'un classique des classiques, le camembert ? Oui, mais pas n'importe lequel, on s'en doute. « Nous l'avons travaillé pendant presque 15 ans avec le fabricant (les Laiteries de Bernières) pour obtenir cette texture, ce caractère, juste iodé comme il faut, toujours à cœur mais pas violent. » Un nez qui évoque l'oignon, la viande d'agneau rôtie, la crème. Une texture dense, collante, douce, lisse, qui brille dans la bouche, homogène. Un fromage expressif aux notes de salsifis, de blette, de viande faisandée, d'iode comme de l'eau de mer captive dans les cavités des rochers, de bulot. Une présence impérieuse, très vivante.

Le thé Pu Er Sheng Cha millésime 1995 sent la fourrure bien sèche comme celle d'un chat, la noix fraîche. Sa bouche sèche, aiguisée, au contact du fromage devient lisse, ses arômes camphrés se greffent dans les notes d'iode comme une jointure invisible et allège le camembert, isole le gras, lime les aspérités aromatiques, les enrobe, les polit, purifie, donne de l'élégance, met en relief. Une amitié solide naît progressivement de leur rencontre.

Moins connu parmi les fromages de vache, l'aisy cendré est un fromage à pâte molle, à croûte lavée recouverte de cendres de sarments de vigne. « C'est un époisses (maison Berthaut) sans affinage au marc et saupoudré de cendres qui atténuent la puissance. A consommer toujours crémeux, pas liquide, ni dur. » Au nez, on jurerait qu'il a été affiné au vin, ce qui n'est pas

le cas. Il exhale des parfums de fondue au vin blanc et au kirsch, d'ananas et de mirabelle fermentés, de pêche, le tout sur le mode de la finesse et de l'élégance. La bouche répond fidèlement au nez avec une amertume intéressante, des notes minérales qui traversent la texture lisse tandis que les notes de fleurs nous parviennent tardivement et s'assombrissent à proximité de la croûte. On distingue également des nuances iodées de poisson à chair blanche comme le sabre. La texture veloutée est très agréable. Un beau fromage plein de noblesse, avec du caractère, qui retrouve les fruits fermentés sur la longueur.

Un thé Wulong vieilli de 1995, originaire du Guandong, révèle un nez minéral puis de fruits vieillis similaires à ceux de l'aisy, tout comme la présence de cendre. En bouche se construit un accord parfait. Les cendres humides du thé entrent dans le fromage, apportent de la fraîcheur, contiennent le gras tout en respectant la note de fruits fermentés. Les agrumes affleurent et la fin de bouche s'étale sur des notes végétales et de terre. Le thé se met en mouvement dans la richesse du fromage.

Impossible de ne pas visiter les pâtes persillées !

En l'occurrence la fourme d'Ambert. « Elle est travaillée chez un ami sur Aurillac, puis affinée au moins 2 mois dans des caves suffisamment humides pour obtenir un crémeux et un penicillium sans trop de force. » Un nez très homogène de fruits secs, d'amande, d'herbes, avec effectivement un penicillium très fondu. La bouche elle aussi est fondante sur des notes de pâte d'amande, de financier, d'épinard à la crème, de verveine et de basilic. Une très agréable gourmandise agrémentée de notes d'algue noli. **Le thé Pu Er Sheng Cha 1997** pousse le fromage vers l'univers marin des algues, propulse la crème vers l'immatérialité. La note de noix du thé amène doucement la fourme vers des dimensions florales très fraîches de jonquille ou d'orchidée cymbidium, aux sucs doux légèrement musqués. L'amande s'avance, puis de nouveau les fleurs. Le potentiel floral de la fourme, caché par la crème, est libéré par le thé au cours d'un long voyage...

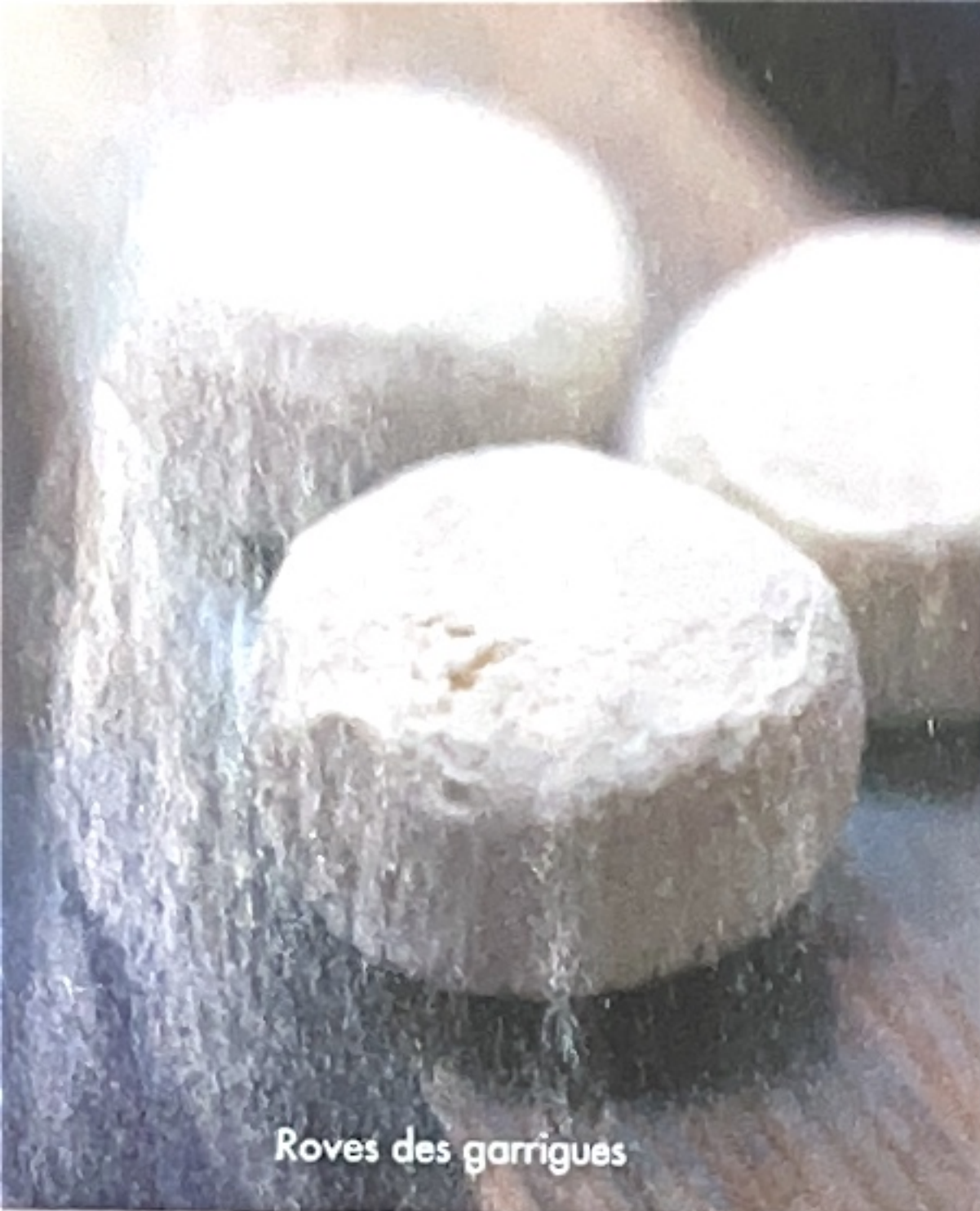
Le vieux salers pourrait impressionner par sa puissance, mais celui que nous présente Philippe Alléosse a plus de 24 mois : « Il est fabriqué à la ferme avec le lait de l'exploitation, 100% vache salers. Un fromage de ce type affiné plus de 18 mois est assez rare. La longueur de l'élevage diminue l'amertume et apporte



un côté fruité et net. Vieux, il devient plus vif et on évite des arrière-goûts désagréables. » Le nez de ce vénérable salers nous gratifie d'une note minérale pénétrante de vieille brique humide agrémentée de fruits acidulés très gourmands. Après une légère astringence à l'attaque, la bouche devient douce avec une explosion spectaculaire de fruits exotiques comme l'ananas, la mangue, mais également d'agrumes et d'abricot. Un minéral granitique se profile lentement sur la fin de bouche.

Le thé bleu-vert Zhi Lan Xiang provient d'un théier unique deux fois séculaire qui ne produit qu'un peu moins de 2 kilos annuel. Un nez aux notes florales d'iris et fruitées d'abricot ; et en bouche, une amertume de zeste de pomelos qui fait vibrer le palais, des arômes de pêche, une note musquée qui débouche sur le fruité floral de la goyave et de la papaye mûre. Le thé passe en revue toutes les caractéristiques du vieux salers, le lacté, le floral et le fruité. On bascule de la gourmandise à la complexité, de la fraîcheur exotique à la profondeur mature. Une belle carte postale pour la fin d'un voyage à travers le fromage qui, grâce au thé, s'avère beaucoup plus léger que prévu !

Adresses p. 144



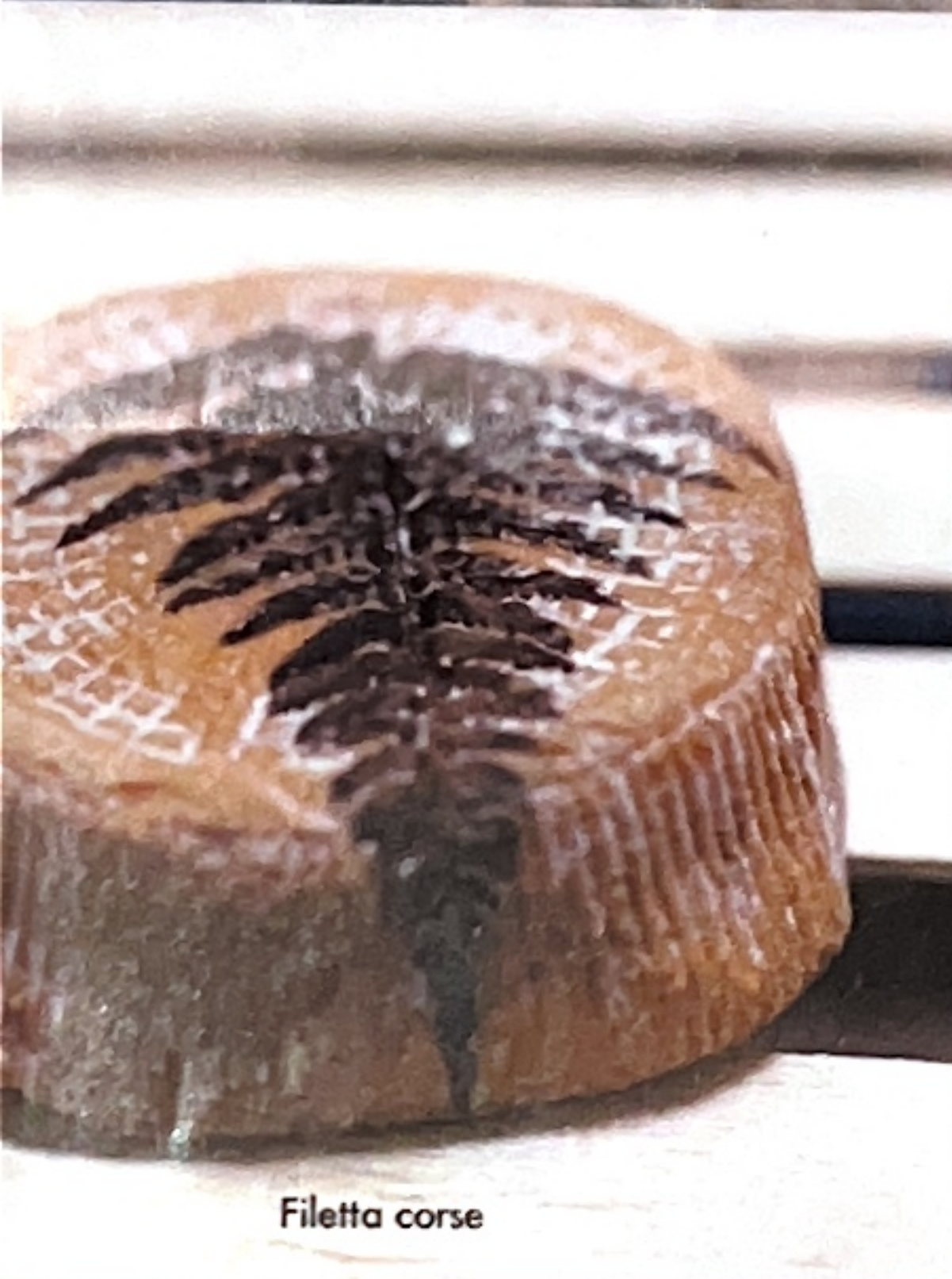
Roves des garrigues



Fleur de chèvre des Charentes



Claquebitou



Filetta corse



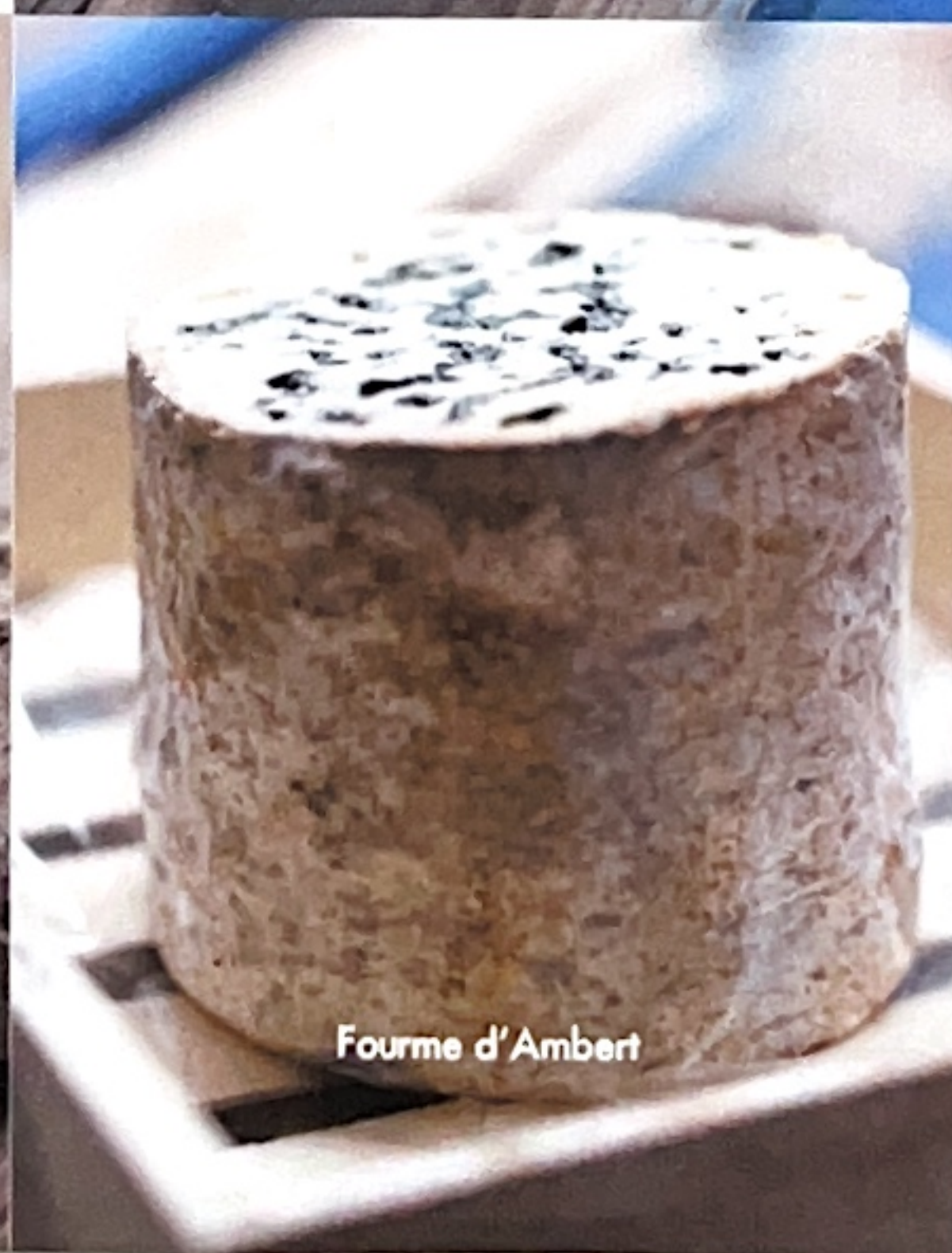
Brin d'amour



Camembert



Aisy cendré



Fourme d'Ambert



Vieux salers