

Bonne pâte

Le plaisir du fromage

fait maison !

PAR CORINNE DAUNAR

Vous pensez qu'il est impossible de faire son fromage sous nos latitudes ? Suivez les précieux conseils et astuces de Magali Cléry, pionnière d'un fromage 100 % Martinique.



© CORINNE DAUNAR

Pour tous les amateurs d'expériences culinaires, il est un défi bien particulier à relever : fabriquer un fromage entièrement fait à la maison. D'ailleurs, aux Antilles, nos grands-parents concoctaient déjà une sorte de fromage à base de lait caillé. Depuis peu, Magali Cléry, après une formation dans le Cantal, s'est lancée dans la fabrication d'un fromage local. Quel que soit le type de fromage (on compte huit grandes familles), le processus de fabrication s'appuie sur un produit essentiel : le lait. Caillé, cuit ou non, parfois pressé, il s'agglomère