



sous l'effet de la présure, coagulant naturel, pour former une masse friable et humide. Peuvent également intervenir des ferments qui donnent à chaque fromage sa spécificité, son goût, sa croûte. Suivant les méthodes, des champignons ou du sel recouvrent le fromage. Il peut être affiné, conservé, pour certaines conceptions, piqué, et bientôt prêt à la consommation. À la maison, suivant le matériel et l'habileté de l'apprenti fromager, il est possible de fabriquer son propre fromage.

HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Pour autant, sous nos latitudes tropicales, l'entreprise s'avère assez ardue et les possibilités restreintes. Il est préférable d'opter pour des fromages frais, blancs, à pâte molle et croûte fleurie, dont les camemberts, bries et autres Saint-Marcellin sont les plus éminents représentants. Les quantités de lait nécessaires et le climat de nos îles en font les meilleurs candidats à l'expérience artisanale. Dans la fabrication, la difficulté principale tient chez nous aux conditions d'affinage strictes (période de maturation pendant laquelle le fromage repose), essentielles au bon vieillissement du fromage. Il doit être conservé à 15 °C pendant au moins 3 jours, et jusqu'à 1 mois pour obtenir une

croûte bien formée. Évitez de climatiser à l'excès une chambre convertie en cave d'affinage. Il vaut mieux investir dans une petite cave à vin. Sa température contrôlée et son environnement clos permettent de pallier la chaleur et l'humidité des Antilles. Autre obstacle d'importance, la difficulté d'approvisionnement en présure. Pour des fromages comme le camembert, il sera également indispensable de se procurer des ferments spécifiques. Un coup d'œil au net serait intéressant. Enfin, côté lait, il est largement préférable de travailler du cru, sinon pasteurisé, disponible chez le producteur ou en grande surface. Les quantités nécessaires sont relativement importantes, mais le résultat est gratifiant ! Néanmoins quatre règles sont à respecter :

- veiller à une hygiène irréprochable. Le matériel doit être très bien nettoyé, pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire ;
- privilégier la qualité des produits, du lait, le mode d'élevage, la rigueur du producteur ;
- contrôler les conditions de stockage. Des températures entre 10 et 15 °C permettent un affinage idéal ;
- faire attention à la conservation du fromage maison, moins durable qu'un produit industriel.

Fabrication en 4 étapes

L'emprésurage

Ajoutez des ferments à 2 l de lait à température ambiante. Puis chauffez à 30 °C avant d'y adjoindre de la présure. Laissez cailler.

Le décaillage

Découpez le lait caillé et égouttez dans un torchon en prenant soin de récupérer le petit lait. Moulez la pâte dans un pot adapté. Laissez reposer durant une journée.

Le salage

Démoulez le fromage dans un torchon et salez une face. Laissez affiner une nuit. Retournez-le et salez-le en moindre quantité sur la seconde face.

L'affinage

Retournez-le régulièrement et continuez de saler légèrement jusqu'à formation de la croûte. L'affinage prend entre 3 jours et 1 mois.