

Gourmandise / Ail, confiture, truffes, crémant, beaujolais...

Le munster se dévergondé

Dans les caves de la fromagerie Fischer à Beblenheim, on décline avec audace le munster sous des formes et des saveurs parfois inattendues. Aux truffes, aux fines herbes, à la confiture de framboise : le munster y perd certes son nom mais y gagne en saveurs.



Les fromages «fantaisie» sont affinés selon les mêmes méthodes que le munster AOC.

■ Le vrai, beau et bon fromage de Munster, c'est la spécificité de Philippe Mauler. Le PDG des fromageries Fischer à Beblenheim et Husson à Orbey est aussi le président de la commission de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) «fromage de munster». C'est dire à quel point il est attaché aux traditions : de fabrication de ce fleuron de la gastronomie alsacienne, franc-comtoise et lorraine (voir encadré).

Et pourtant, depuis une vingtaine d'années, Philippe Mauler n'hésite pas à imposer quelques fugues sur la gamme du munster original, qui s'en trouve ainsi quelque peu ébouriffé...

Au pain d'épices...

«En fait, nos compositions sont élaborées sur la base



Philippe Mauler (à droite) : «Pour les fromages ne bénéficiant pas de l'AOC, nous utilisons des formes différentes et des décors originaux».

d'une pâte à munster de grande qualité, qui aurait pu être utilisée pour fabriquer des fromages bénéficiant de l'AOC. Mais il se trouve que le seul additif autorisé est le curcun. En incluant d'autres produits, nous perdons l'appellation «munster». Mais ces produits (élaborés selon les techniques ancestrales du «savoir faire munster») sont très appréciés de notre clientèle : ils représentent 40 % de notre produc-

tion. La quasi totalité est destinée à l'exportation où l'on apprécie ce «dépoissierage».

Ainsi, on découvre dans les caves d'affinage de la froma-

gerie Fischer - outre le traditionnel munster du grand-père Fischer, pasteurisé, au lait cru, fermier ou au cumin - des fromages revisités et rebapti-

sés «Vigneron» ou «grès des Vosges» au marc de gewurztraminer, à l'ail et aux fines herbes, à la confiture de framboise ou de citrouille, à la truffe, au crémant, aux épices de pain d'épices, au Beaujolais, etc. Des fromages à déguster chaud, passés au four, pour certains.

La médaille d'or en 2007

Une pâte qui a décroché la médaille d'or du jury du concours interdépartemental du fromage d'appellation d'origine contrôlée «munster» en septembre 2007.

«Le procédé de fabrication est simple : une fois fabriqué, le fromage est coupé en deux et farci. Et pour certains, la

Michel Thevenin

De 7 à 19 centimètres de diamètre

des AOC comme «un fromage au lait de vache à pâte molle, à croûte lavée d'aspect orangé, de forme cylindrique de 13 à 19 cm de diamètre, de 2,4 à 8 cm de hauteur, d'un poids minimum de 450 g (il existe également en format réduit : 7 à 12 cm de diamètre et 120 g). Il doit contenir au minimum 45 % de matière grasse après dessiccation».

Seul le lait collecté dans sept départements du nord-est de la France peut être utilisé pour fabriquer le munster AOC : la Moselle, la Meurthe-et-Moselle, les Vosges, les deux départements alsaciens (dans certaines zones), le Territoire-de-Belfort et le nord de la Haute-Saône (en gros, la partie incluse dans le parc naturel régional des ballons des Vosges). Le munster ou munster géromé est défini par la commission