

# Vie locale et associative

## « l'Art du Fromage »

La maison « Weyrich Edition » a publié un ouvrage qui met à l'honneur 40 artisans fromagers belges et leur héritage « l'Art du Fromage ». Dans ce livre, un chapitre entier est consacré à la Bergerie de l'Isabelle de Laidprangeleux.

Son auteur Ann Keymeulen est maître fromager et travaille depuis plus de 20 ans dans le monde du fromage. Aujourd'hui, elle forme les futurs maîtres fromagers.

Sa mission, faire connaître au public les trésors de notre propre pays.

Ci-dessous, le chapitre consacré à la « Bergerie de L'Isabelle »



*Pour André et Danièle, le jour de ma visite à la Bergerie de l'Isabelle restera celui où la cuve à fromage est tombée en panne. Juste au moment de découper le caillé : pouf, terminé. Retour au « bon vieux temps », on le mélange à la main pendant 15 à 20 minutes. « Je vais enlever mon pull », dit André en riant.*

\*

*Devenir éleveur, c'était le rêve de jeunesse d'André. Il avait entamé des études de vétérinaire, mais ne les a jamais terminées. L'idée de devenir éleveur le taraudait toujours et il en a alors parlé à Danièle.*

*Une unique concertation aura suffi pour que celle-ci se décide à suivre son mari dans l'aventure. André a donc étudié les sciences agricoles. Pour se forger de l'expérience, il travaillait dans une ferme en tant qu'étudiant pendant son temps libre. Il a ensuite acheté quelques vaches avec un ami, Marc Van*

*Overschelde (confondateur de la Fermière de Méan). Ces dernières étaient traitées chaque jour à la main et en prairie. Le lait récolté a permis aux deux hommes de faire leurs armes en fromagerie. Dans le même temps, Danièle a suivi quelques formations en France afin d'apprendre la fabrication du fromage. Dans les Cévennes notamment, une chaîne de montagnes du Massif central où elle a appris la transformation du lait de brebis. En ce qui concerne le lait de vache, c'est dans le Nord-Pas-de-Calais qu'elle a appris à le travailler.*

*En attendant que la bail de la ferme des grands-parents de Danièle se termine, le couple a loué une petite maison dès 1985 et s'est lancé dans la vie d'éleveur avec quelques chèvres, moutons et vaches. Ils ont alors pris des prairies et une étable en location. Les premiers fromages que le couple est parvenu à sortir furent la Tomme de l'Isabelle et le fromage frais à base de lait de brebis. Deux ans plus tard, le bail de la ferme des grands-parents terminé, le couple a pu se consacrer pleinement à son rêve.*

*André m'explique que son rêve ne consistait pas purement et simplement à faire de l'élevage, mais également à travailler en couple dans un environnement calme et naturel, et de fonder une famille. « J'ai réalisé mon rêve : une vie, un rêve, c'est ma devise. Et ce rêve se prolonge via mes enfants. » Le couple en a cinq. L'un des fils, le plus jeune, travaille avec eux. Sylvain s'occupe des animaux avec son père, traite et cultive le nécessaire à l'alimentation des animaux. La compagne de Sylvain, Odile, travaille*



avec Danièle dans la fromagerie. Pendant que Danièle prépare le lait et fait le fromage, Odile, elle, prépare les commandes et aide Danièle lorsque le besoin s'en fait ressentir. Habitée à la vie urbaine, Odile a été attirée par la vie à la ferme. Son rêve ? Travailler avec les animaux. Elle a étudié l'agriculture biologique et cherchait un lieu de stage. Elle est entrée en contact avec la Bergerie de l'Isbelle à l'occasion de la Fête du Berger. Sylvain y représentait la ferme de ses parents et y exposait également leurs fromages. Ce fut le coup de foudre. Odile a fait son stage à la ferme aux côtés de Sylvain et y travaille désormais comme indépendante. Son rêve le plus fou serait de devenir bergère, quelque part, dans les montagnes.

Soudain, depuis la fromagerie, je vois passer Sylvain devant la fenêtre, accompagné d'un troupeau de moutons et de deux chiens pleins d'énergie qui veillent au grain. « Les chiens sont nos collègues », dit Odile. « Ils font partie de l'équipe. Ils gagnent aussi leur pain. » Garder un troupeau, cela n'a plus de secret pour le plus vieux d'entre eux. Son fils, Tango, est encore jeune et a par contre encore beaucoup à apprendre. « Cela demande beaucoup de temps et de patience. »

Le troupeau compte deux cents brebis Lacaune. André à ses petites préférées : Brunette, celle avec les taches brunes, et Grande Gatte (littéralement, « grande chèvre »). Ces dames veulent être choyées en temps utile. Le même rituel a lieu matin et soir. Alors que les brebis quittent la prairie pour passer à la traite, ces dames sont à la recherche d'attention. Après la traite, elles ont droit à une petite balade jusqu'à la prairie.

André a arbitrairement opté pour des brebis : l'investissement pour des



vaches était trop important et il trouve les chèvres pénibles, car elles sautent la clôture. De plus, les brebis, c'était nouveau et André désirait se démarquer en développant un élevage qui n'existait quasiment pas en Belgique : la brebis laitière. Et bien sûr, elles fournissent un excellent lait ! Il est important de noter que ces brebis ne donnent pas de lait d'octobre à janvier et que la production des fromages frais est donc à l'arrêt. C'est ainsi le moment du grand nettoyage, tout y passe : la fromagerie dans son intégralité, les chambres froides ... Rien n'échappe à la vigilance de Danièle. Le couple tente également de prendre un peu de vacances avec les enfants, « pour avoir des souvenirs ». C'est très important aux yeux de Danièle.



Les chambres de maturation de Danièle renferment quelques petits bijoux. En été, ils ont la tomme baptisée Berbizan, l'un des préférés de Danièle. Elle aime le manger pur, avec une pomme, de préférence plutôt douce et pas trop acide. Et en effet, après avoir eu l'opportunité de le goûter, je peux confirmer que son côté épicé se marierait bien avec le goût sucré d'une pomme juteuse. Sa particularité ? Il n'est produit qu'à base du lait récolté au printemps et en été. Il mûrit pendant 4 à 5 mois et présente une pâte demi-cuite et une texture douce et sèche. Il croque un peu sous la dent vu le développement de cristaux pendant sa maturation. Il propose un petit goût de noix et un arrière-goût sucré. Ce fromage s'apparente à un Ossau-Iraty.





## PASSEPORT

**TYPE DE LAIT :** lait de brebis bio cru

**TENEUR EN MATIÈRES GRASSES :**

50 % sur la matière sèche

**TYPE DE PÂTE :** pâte onctueuse couleur crème

**CROÛTE :** croûte blanche (*Geotrichum candidum*)

**GOÛT :** léger et onctueux goût de noix, croûte agréable en bouche

**TEMPS DE MATURATION :** 21 jours

**POIDS :** ± 200 g

**LIEU DE FABRICATION :** Rendeux, Luxembourg

**EN VENTE :** au magasin de la ferme

*J'ai cependant choisi de vous présenter le Berbifleur. Je suis très fière d'avoir pu assister à l'élaboration de son nom.*

*En 2010, un fromage onctueux à base de lait de brebis a vu le jour. Il fut baptisé Péral. Les fromagers en ont tiré l'idée chez des producteurs de lait français. Autrefois, ces derniers ne savaient quoi faire de leur lait de brebis à la fin de l'été. Les fromagers du célèbre Roquefort leur achetaient jusqu'au 15 juillet, puis passé cette date, la vente du lait s'arrêtait. Les éleveurs fabriquaient alors eux-*

*mêmes un petit fromage appelé Péral. Quarante litres de lait sont nécessaires à la réalisation de ces fromages. Etant traité immédiatement après la traite, il ne doit plus être chauffé. En fonction de la période de l'année, le lait présente une température qui se situe entre 22 et 30°C. Le ferment lactique et la présure sont ajoutés et un lait caillé est obtenu une heure ou une heure et demie plus tard. Le *Geotrichum candidum* est ajouté au lait pour obtenir une fine croûte blanche. Après le caillage, le caillé est découpé grossièrement et mis en moules à la main. Danièle utilise les moules pour ricotta, ce qui assure ce motif typique sur la croûte. Le caillé s'égoutte pendant 20 heures pour ensuite être salé à la main. Les fromages peuvent maintenant mûrir pendant 21 jours dans les chambres de maturation.*

### A TABLE EN COMPAGNIE DU BERBIFLEUR

*C'est avec une tranche de pain et du beurre de ferme que Danièle préfère son fromage. Elle n'apprécie par contre pas de le travailler dans la préparation de mets.*

**Extrait du livre « L'art du fromage belge » par Ann Keymeulen**