

Food spécial fêtes



L'Art de la fromagerie: 1, place Maréchal-Fayolle (4*), 20, rue Saint-Michel (6*), 119, rue d'Endoume (7*). Commandes en ligne sur lartdelafromagerie.com. Livraison à Marseille à vélo, partout en France via Chronofresh.

PHOTOS: ART DE LA FROMAGERIE

Le fromage sur un plateau idéal

L'Art de la fromagerie, institution marseillaise, donne quelques bons conseils

Avant de s'attaquer aux fromages, Sylvain Basset, responsable achat et cave de L'Art de la fromagerie à Marseille, revient quelques instants sur la philosophie de sa société. Ce passionné sillonne la France à la rencontre des producteurs, visite les lieux et s'assure du bon traitement des animaux. "Le fromage idéal est celui qui est issu de l'agriculture durable parce qu'il y a un sérieux problème de protection de l'environnement. Et un mauvais fromage aura des conséquences sur la santé", lance le professionnel, qui aimerait voir le mot ensilage banni du champ lexical agricole. En plus des délicieux produits de L'Art de la fromagerie, ce sont aussi ces valeurs que la clientèle recherche. "Donc mon premier conseil serait de se régaler en mangeant de bons fromages", sourit-il. Pour composer un plateau de fromage idéal, si l'on est un peu per-



du au milieu de toutes les références qui existent sur le marché français, la tradition recommande cinq fromages: une pâte dure, une croûte fleurie, une croûte lavée, un persillé et un lactique. Sylvain Basset a fait une petite sélection rien que pour nous, proposant pour chaque catégorie un grand classique et une suggestion alternative qui surprendra vos papilles.

Pâte dure: "Un comté vieux ou un gruyère alpage fait au feu de bois. Sinon, de manière plus confidentielle, un cantal vache salers fa-

briqué dans un gerle en bois ou bien une tomme de brebis corse nature ou poivre". **Pâte fleurie:** "Populaires camembert ou brie. Et pour quoi pas le brillant truffé". **Croûte lavée:** "Le munster est très connu, mais un niolo, brebis corse, est fabuleux". **Persillé:** "Un bleu d'Auvergne, à la fois gras et crémeux. Nous avons quelques créations maison mises au point avec les producteurs alors je vous conseillerai de goûter un cool smoked, persillé de vache au goût fumé très sympa ou un cool orange qui a la particularité d'être orange". **Lactique:** "C'est-à-dire proche de l'état du lait, l'ensemble des fromages frais. Par exemple un pélarion. On a créé le lozart, en forme de losange et on en a fait notre logo. C'est un fromage de chèvre, dont l'affinage est plus fait sur les côtés. Il y a donc deux textures et deux goûts. On le coupe en quatre et on commence par son

Le conseil de Sylvain

Pour bien choisir son fromage, "privilégiez ceux de montagne, il y a plus de chance qu'ils soient issus d'une agriculture propre".

coeur." **Un 6*?** "La saison des brebis commence en Corse et au pays basque. Noël est le moment pour manger du brocciu, sur le plateau ou bien en dessert (avec une crème de marron)".

Enfin, difficile de reformer ce chapitre sur l'Art de la fromagerie sans évoquer leurs plateaux raclettes (fromage + charcuterie, à partir de 18,50 €), fondues (à partir de 17,90 €) et les kits repas régionaux (tartiflette, gratin..., à partir de 19,90 €).

Leticia GENTILI

CHATEAU DE LA GAUDE
AIX EN PROVENCE

CLICK & COLLECT, VENTE À EMPORTER ET LIVRAISON
DU JEUDI AU DIMANCHE DE 12H À 15H ET DE 18H30 À 21H30

CHATEAUDELAGAUE.COM
HÔTEL 5 ÉTOILES - RESTAURANT GASTRONOMIQUE - BRASSERIE - SPA VALMONT - CAVE
3913 route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence
contact@chateudelagaude.com
04 84 930 930

Crédit Photo: We On It Studio