

Fromages : les tendances vues au Sirha

Points clés

- ▶ Le Sirha, salon international de référence pour la restauration hors foyer, s'est tenu à Lyon fin janvier.
- ▶ L'occasion de découvrir des nouveautés souvent lancées en parallèle en GMS.

Un pur brebis au piment



Quoi de plus naturel pour le Basque Onetik que de proposer une tomme de brebis au piment d'Espelette ? Encore fallait-il oser. La création de la PME est d'ores et déjà

disponible au national aux rayons coupe chez Auchan, Carrefour et Monoprix notamment. S'il est d'usage d'associer un fromage avec un vin d'un même terroir, on peut aussi supposer que des ingrédients d'une même origine sont faits pour s'accorder. Le piment d'Espelette est directement intégré dans la pâte. La tomme est comparable à celle d'un ossau-iraty (4,7 kg) et une tomme de 1 kg a également été développée.

Un brillat-savarin à la truffe

Après Isigny Sainte-Mère, qui a développé depuis deux ans un camembert à la truffe pour les fêtes de fin d'année, la fromagerie Delin propose aussi cette aromatisation sur son brillat-savarin. Le fromage bourguignon, dont le cahier des charges IGP est en cours d'élaboration, est le produit phare de l'entreprise basée en Côte d'Or (6,8 M€ de CA). Le brillat-savarin fourré à la truffe est disponible en deux formats : 200 g et 500 g. Le prix ? Environ 5 € pièce pour le petit, 10 € pour le 500 g. À réserver aux tables sélectives ou aux périodes de fêtes, donc.



Tomate et curry chez Paysan Breton

La branche restauration de Laita développe ses propres nouveautés au sein de la gamme des recettes de Madame Loïk à tartiner. Au-delà des trois incontournables ail & fines herbes, nature au sel de Guérande et éclats de noix, l'offre pour canapés et sandwiches comprend depuis peu un parfum tomate-basilic, inconnu au rayon pâtes fraîches à tartiner. Prochain lancement : une version au curry, aromatisation n'existant en GMS qu'au sein des aides culinaires Boursin Cuisine. À quand un fromage au curry à tartiner en hyper ?



Moins de sel dans le cabécou



Les premiers fromages à teneur réduite en sel ont fait leur apparition au libre-service en

2010 avec les camemberts Bons Mayennais, Cœur de lion et Président. Les Fromageries de l'Étoile (45 M€ CA) lancent à leur tour, via leur site de production du Quercy (désormais baptisé l'Étoile du Quercy), un cabécou dont le taux de sel a été diminué de 40 %. Ce grâce à l'utilisation d'un sel allégé en sodium.

Un chèvre formé à la main



Voilà un fromage qui fait son effet : la bouygnette. L'origine du nom est si ancienne que François Estévenon, patron de Segalafrom, son fabricant artisanal, ne saurait en donner l'origine. La bûche de chèvre n'en reste pas moins de plus en plus prisée des crémiers et des bonnes tables de coupe. Sa forme spécifique assure sa différenciation : elle est formée à la main, dans un linge dont

elle garde la marque des plis. Présentée surmontée d'une branche de romarin, la bouygnette fait valoir sa fraîcheur. Les Galeries Lafayette la valorisent à plus de 5 € pièce. ■

Arnaud Monnier

Fiche Fromage

Mozzarella di bufala campana

Présentation

La mozzarella di bufala campana est un fromage frais à pâte filée produit exclusivement avec du lait de bufflonne. L'aire d'appellation s'étend sur plusieurs régions de l'Italie du centre et du sud : Campanie, Latium, Pouilles et Molise. L'origine de la mozzarella di bufala campana est liée à l'introduction des buffles en Italie. Une des hypothèses soutient que les rois Normands ont répandu, vers l'an mille, l'élevage des buffles en Italie méridionale. D'abord utilisés comme animaux de travail, du fait de leur constitution robuste, ils devinrent ensuite précieux pour la production de lait.

Le lait de bufflonne est plus riche que le lait de vache en protéines, matières grasses et en nombreux micronutriments (vitamines B, E, calcium, fer, zinc). Il fait par ailleurs valoir une teneur plus faible en sodium, cholestérol et lactose.

La mozzarella di bufala campana a été reconnue AOP (appellation d'origine protégée) en 1996. Le chiffre d'affaires de cette filière atteint 250 à 300 M€ par an.

Fabrication

La mozzarella di bufala campana est traditionnellement de forme sphérique, mais le cahier des charges autorise d'autres déclinaisons comme le « bocconcini » (20 g) ou encore « trecce » (jusqu'à un poids de 3 kg). Son nom vient

crédit : Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana



↳ La véritable mozzarella di bufala campana AOP est élaborée à partir de lait de bufflonne, dans la région de Naples.

du verbe « mozzare », qui signifie découper en italien. Ainsi, après obtention du caillé, le fromager fragmente la masse en morceaux grossiers et laisse reposer. Du petit-lait chaud est ajouté, l'ensemble subissant ensuite un égouttage. Cette dernière opération est répétée plusieurs fois. Le caillé, assoupli, est à nouveau découpé puis replongé dans le petit-lait chaud. Reste pour le fromager à pétrir et étirer la pâte jusqu'à l'obtention de fils. La mozzarella est ensuite malaxée de manière à obtenir la forme voulue.

En rayon

Sur les près de 20 000 tonnes de mozzarella vendues chaque année au libre-service (hard discount compris), la mozzarella di bufala campana représente moins de 10 % des volumes. Ce marché est en constante progression. La mozzarella AOP fait valoir des caractéristiques bien différentes des fabrications au lait de vache : son goût est bien plus typé et sa texture allie une croûte fine et un cœur crémeux. Lequel laisse dégorgé quelques gouttes de petit-lait à la dégustation. À marque équivalente (sous MDD notamment), le prix de la mozzarella au lait de bufflonne est souvent plus de deux fois supérieur à celui des versions au lait de vache. Il est important de leur donner une forte exposition l'été, voire de proposer une version AOP à la coupe. Environ 70 % des ventes de mozzarella se font d'avril à septembre.

Conseils à la vente

Pour apprécier au mieux ses caractéristiques, il est conseillé de consommer la mozzarella di bufala campana dans les 15 jours après sa fabrication. Plus le temps passe, moins la texture est élastique. Elle doit toujours être conservée au frais, immergée dans sa saumure d'origine. Comme la majorité des fromages, il faut penser à la sortir du réfrigérateur en avance. Tiédie, son goût est encore plus intense. Les Italiens l'utilisent majoritairement dans la célèbre salade Caprese, accompagnée de tomates, de basilic et légèrement arrosée d'huile d'olive extra vierge. Elle convient également parfaitement en entrée, ou « antipasti », associée à du jambon cru (de préférence italien), du melon et des tomates. Le fromage fond bien et s'étire en longs filaments, ce qui en fait aussi un ingrédient idéal pour les pizzas et gratins. ■

Idée recette

Salade de pâtes à la mozzarella di bufala campana

- Ingrédients à intégrer, par personne : tomate (80 g), pâtes (60 g), mozzarella di bufala campana AOP (50 g), olives vertes (40 g), petit pois (40 g), maïs (10 g).

- Assaisonnez avec de l'huile d'olive extra vierge. Servez.

Source : www.mozzarelladop.it