

Les fromages fermentés

Cachat, toupina, rhubarbe, broussin, coussignous, brous, gaspo, ... Tous ces noms désignent cette technique de fabrication, la plus répandue dans notre région. *Frédéric MISTRAL* le définit ainsi " Fromage pétri et fermenté, fort usité dans les campagnes de Provence et connu jusqu'à l'extrême nord du pays d'Oc ".

Auguste FABRE, quant à lui, dans son ouvrage " Le roquefort de Pline l'Ancien ", note aussi la réputation de cette préparation : " Ainsi depuis les monts de la Vaysse jusqu'aux Alpes de Provence en passant par Roquefort et le pont d'Avignon, sous des noms différents (rebarbo, cachat, broussi, séras, ...) nous trouvons partout, inscrit dans la langue et gravé dans les mœurs, le goût de nos ancêtres pour les fromages forts ".



On trouve des traces de ces fromages dans le Var, les Bouches du Rhône et les Alpes Maritimes :

Ce **fromagi coueint**, comme on le nomme en patois (fromage cuisant) a joué un rôle important dans l'alimentation des paysans d'autrefois. Son commerce est mentionné lors de plusieurs foires : " Nous ne parlerons que pour mémoire et à cause de son ancienne importance dans l'alimentation des paysans du broussin ou fromagi coueint, dont on s'approvisionnait à la foire annuelle de Saint Jean de Guarguier près de Gémenos " dans les Bouches du Rhône et le Var : " ... le coussignous ... que les toulonnais, grands amateurs, allaient acheter à la foire d'Ollioules... "

" On donnait aux habitants de Reillanne (04) le sobriquet de **mangea-cacheïo**, mangeurs de cacheille ou cacheye, se moquant ainsi de l'esprit d'économie qui les portaient à se nourrir de tomes trop sèches ou faisandées, qui ne pouvaient être consommées telles. La cacheille, se souvient **Pierre MAGNAN**, " c'était le réceptacle, dans un profond toupin vernissé, au fond le plus obscur des placards, de toute l'imagination bas-alpine ".

Il convient de préciser, sans taxer de chauvinisme notre ami, et avant lui en laisser compter joliment la recette, que d'autres secteurs, de haute ou basse Provence connaissaient de telles préparations sous des noms tels que toupina dans les Hautes Alpes, broussin et coussignous dans le Var, qui se fabriquait à Signes et que les toulonnais, grands amateurs, allaient acheter à la foire d'Ollioules, le cachat roudoulet (odorant) que Frédéric MISTRAL cite dans Mireille. "

Le Coussignous

" Les gourmands trouvent qu'un bon fromage a toujours sa place dans un repas. Et peut, parfois, constituer à lui seul, avec du pain, un repas tout entier. C'est ce que faisaient souvent nos anciens paysans provençaux avec le fromage coussignous dont ils disaient " uno brigo fà manga un pan ! ".

Ce fromage appelé aussi couient (cuisant) parce qu'il brûlait la bouche, était fabriqué à Signes. Pour la St Laurent, il y avait à Ollioules, la foire du coussignous, c'était une sorte de pâte mi-liquide, à odeur très forte, que le toulonnais étendaient sur du pain et consommaient accompagné d'oignons crus ou d'échalotes.

On vendait le coussignous dans les rues de Toulon, enfermé dans une sorte de petit baril et on le servait aux clients avec une spatule. Les marchands se réunissaient le soir en un petit marché le long du ruisseau qui coulait au milieu de la rue des orfèvres. "

Le Brous

" Ce fromage est encore aujourd'hui fabriqué dans l'arrière pays niçois où il es devenu le brous : on le consomme frais, comme un fromage blanc, ou plus souvent étant donné l'éloignement des alpages, séché et fermenté. Selon le témoignage recueilli par *José CUCURULLO* à Molières (06) : " ils le défaisaient tout pour que ça s'égoutte bien et puis ils mettaient ça dans une espèce de mastro et après ils broyaient, ils faisaient comme de la pâte et ils laissaient ça dans un coin avec du sel et ça fermentait. A l'automne, c'était fait, c'est ça le brous ".

On l'incorpore dans des préparations culinaires telles que la **ménardoun**, dont la recette a été recueillie par le *CETTAL*. "

" Mais il existe aussi le brous, plus rare. En dehors de la vallée de la Tinée et celle de la Vésubie, on en fabrique plus guère.

- Pourquoi ?

- Il a une odeur de pierre à fusil ! on le confectionne avec du lait caillé de vache, chèvre, brebis. Chacun a ses proportions, c'est un fromage familial. tu enfermes tout ça dans un bocal, avec une dizaine de gousses d'ail haché, du poivre passé au moulin et de la branda. Tu attends quelques semaines, il faut que ça fermente. Et tu me manges ce brous sur de belles tranches de pain de seigle passé au four : l'hiver, en bouche, c'est tenace, mais il n'y a rien de comparable, ni de meilleur. Sinon tu as le caillé ... "

" On fabrique en Provence, notamment dans le Var, une autre espèce de fromage fort connu sous le nom de brous, rebrous, broussi ou broussin, qu'il ne faut pas confondre avec la broussou des Dauphinois.

Celle-ci désigne en premier lieu un lait caillé comme notre mot calhat et en second lieu un fromage fait de lait caillé, un fromage mou et frais, notre encalat, mais un encalat assez spécial que Mistral décrit ainsi : " fromage à la crème fait en forme de pelote, avec du lait de brebis, sans présure, et qu'on mange tout frais ".

Un des poètes du terroir a écrit : " Puei Dido, amavo lou latage, la broussou autant que lou fromage "... A défaut de cachat, un peu plus long à préparer et qu'on a pas toujours prêt à point, il leur faut du brous ou du rebrous, du broussin ou du broussi. Qu'es aco ? C'est, nous dit Mistral, du lait cailleboté et épicé du fromage pétri et fort piquant (au mot rebrous), du fromage en pâte et fort piquant (au mot brous) ce qui donne à entendre que le brous et le rebrous est pareil à la rhubarbe de ma mère et des monts de la Vaysse.

Mais il dit aussi aux mots brous et rebrous, " fromage pétri et fermentés et piquants " ce qui fait penser que ces mots servent à désigner deux sortes de préparation : l'une à base du caillé comme la rhubarbe de la Vaysse et l'autre à base de fromage, comme la rhubarbe de Roquefort et le cachat. Toutes les deux ont cela de commun qu'elles donnent un fromage à pâte molle et de saveur très piquante. Au lieu de cachat et de broussin, on parle dans les Alpes provençales de Céras ... qu'il faudrait plutôt appeler séras parce qu'il doit venir non plus de céra (cire) mais de sérum, petit lait, et d'après Mistral, une espèce de fromage maigre qu'on obtient en faisant bouillir du petit lait non clarifié c'est à dire quelque chose de semblable à ce que l'on

appelle ailleurs recuecho. C'est donc un produit assez fade qu'on doit aimer à relever, en le salant et l'épîçant fortement, comme on fait chez nous, quant on veut avoir de la rhubarbe.

Et c'est ce qui donne à croire le fait qu'on appelle aussi séras dans les Alpes au témoignage de Mistral une espèce de fromage pétri et fermenté semblable, dit-il au cachat et au brous, à l'espèce de brous, celle qui est faite avec du caillé et non du fromage fermenté, doit se préparer à l'origine comme se prépare encore le séras, première manière avec du petit lait. C'est ce qu'on peut induire du fait que dans le Var, on appelle broussi ce que nous appelons gaspo et qu'avant de signifier espèce de fromage, ce mot a signifié petit lait ou sérum.

Ainsi depuis les monts de la Vaysse jusqu'aux Alpes de Provence en passant par Roquefort et le pont d'Avignon, sous des noms différents (rebarbo, cachat, broussi, séras, ...) nous trouvons partout, inscrit dans la langue et gravé dans les mœurs, le goût de nos ancêtres pour les fromages forts. Le nom même de rhubarbe, à lui seul, prouve le cas qu'on en faisait ; rien n'était plus recherché en effet que la rhubarbe, comme le met en relief ce dicton populaire cité par Mistral " **A cent escut, sarié esta de rebarbo** " (A cent écus, on me l'aurait enlevé comme de la rhubarbe). "