

La Brousse ou Séras

Le mot brousse semble être apparu au XVII^e siècle, et la réputation de ces brousses au sérum a dépassé les frontières de la région ...

" Pour ne pas laisser perdre le petit lait on fabriquait le séras, baptisé brousse au XVII^e et réputé hors de la Provence, d'après *Nicolas de BONNEFONS*.

" Du petit lait qui distille de tous les caillés, vous en ferez un fromage fort agréable que les Provençaux appellent de la brousse et pour y parvenir, ce lait étant encore doux, vous le mettez dans un chaudron sur le feu, le faisant chauffer tout le plus qu'il pourra sans bouillir et en cas qu'il jetât ses premiers bouillons, vous y verserez promptement le lait clair qui sera froid pour arrêter son bouillon, vous le tournerez continuellement de crainte que le bat beurre ne s'attache au fond et au côté du chaudron et écumerez ce qui surnage, qui est la brousse, que vous dresserez à mesure sur un plat et la poudrez de sucre quand vous la voudrez servir "

On trouve la brousse sur l'ensemble du territoire régional, comme par exemple dans les Alpes Maritimes où elle est connue sous le nom de Brous dans l'arrière-pays niçois :
" On le consomme frais, comme un fromage blanc, ou plus souvent étant donné l'éloignement des alpages, séché et fermenté ... 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 ". Témoignage recueilli par *J. CUCURULLO*, Paroles d'un pays, Ed. Serre Nice 1983. La brousse se consommait donc fraîche ou fermentée ...

Un autre témoignage, tiré de l'ouvrage de *Bernard DUPRESSY* " Cuisine traditionnelle en pays niçois " nous confirme cette tradition de brousse et de brous dans les Alpes Maritimes :

" ... Quand j'étais jeune et quand j'allais à Nice, rue de la République, il y avait des paysannes qui vendaient des brousses aux passants, elles criaient " aqui, lo loun brous ! " et elles étaient bonnes.

- Explique moi ce qu'est la brousse, mamé Clairette ?

- Chez nous, la brousse, c'est un fromage frais que l'on fabrique avec du lait de brebis. Quelque peu égoutté, tu le consommes avec du sel ou du sucre, avec de l'eau de fleur d'oranger. J'en connais qui fouettent le goût avec de l'eau de vie de marc d'ici, la branda, ou du café noir. Si tu avais pu voir les femmes venues de la Brigue, les brousses dans leur corbeilles, leurs fromages façonnés en forme de cœur, c'était déjà un plaisir. On en achetait pour mettre à macérer dans un pot rempli d'huile avec un peu de sel. On y ajoutait, à froid, du thym, une feuille de laurier et du poivre moulu. On retournait le bocal, jour après jour, jusqu'à obtenir un proche parent du Roquefort. Cette brousse avait puissance et fumet... 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. "

Ce fromage était fabriqué aussi sur le littoral varois, notamment près de Toulon. Traditionnellement, les bergers travaillaient les brebis de race Mérinos et Commune, à partir de pâques pendant 1 à 1,5 mois... le fromage n'était ni salé, ni séché, il ne se conserve pas sauf sous forme de broussin (voir paragraphe 3-4). Il doit être vendu le jour même de sa fabrication. Les fromagers avaient chacun leur circuit, leur tournée pour vendre les brousses. Celles-ci étaient démoulées directement dans l'assiette du consommateur. Les moules plastique à emballage perdu ont maintenant remplacé les moules en aluminium... ».

La brousse du Var est un fromage de type caillé présure, au lait de brebis. Le lait, traité 20mn à 80,82 °C, est emprésuré à une température de 37-38 °C avec 133 ml (2 500) de présure pour 100 litres. La coagulation dure 10 à 15 minutes, le fromage est directement moulé individuellement.

Le démoulage est actuellement inutile, puisque les fromages sont vendus dans des faisselles en plastique jetables. On trouve cette technique de fabrication dans le Sud-Ouest. En dehors des périodes de collecte de lait pour Roquefort, les éleveurs fabriquaient de ce caillé rapide pour leur consommation personnelle. On le trouve aussi en Camargue, en Corse et apparemment dans tous les pays où l'on trouve des élevages de brebis.

Dans le Var, la recette est probablement apparue après un voyage dans le Sud-Ouest d'un éleveur qui y achetait ses brebis.

Les brousses au lactosérum sont présentes dans toute la région, brousse, broussou ou encore recuite , Séras ou Céras ...

le CETTAL donne d'ailleurs une liste des appellations selon les secteurs :

Haut Verdon (04) Brousse
Massif des Maures (83) Brousse
Ubaye (04) Brousse + Recuite
Briançonnais (05) Brosse + Sera (Monestier)
Arles (13) Brousse + Recuite
Faucon (04) Mascarpina
Queyras (05) Djounka + Serasse
La Brigue (06) Ricotta
Roya, Vésubie, Tinée, (06) **Champsaur** (05) Brousse
Bevera (06) Broussa

Production complémentaire du fromage au lait entier, on retrouve ce produit dans les mêmes écrits que ceux du paragraphe précédent :
Ainsi, dans le recueil périodique des archives des Hautes Alpes de 1902, le séras ou séracium est aussi présent :

" Tous étaient très fiers et même jaloux de recevoir ces fromages, ces seras, le seracium des anciennes chartes. "Le 1er septembre 1543, Jean Pierre et Louis Surrian, donnent au baile du chapitre de Gap, pour l'arrangement des montagnes du Chaudun 400 florins, des ceras ou seras et "ung quintal et demy d'uilha"

" Suivant les chartes de Bertaud, du XIIIe siècle, la fabrication du fromage était active dans les fermes de cette chartreuse et, en nombre d'actes, il est question de fromages, de seras (fromages de seconde qualité), de caillé (tremoi), etc. "

" Quant au seracium, il doit correspondre au fromage de seconde qualité, qui se fabrique encore avec le petit-lait, le serum lactis (en patois, lachà), et qui, lorsqu'il est dur, s'il est râpé, sert à assaisonner les aliments surtout de pâtes, les crosetons, les lasagnes, etc.),

et qui, s'il reste mou, après addition de sel et de poivre, forme un produit, très employé dans les familles des paysans alpins, qu'on appelle toujours seras et dont le parfum âcre, piquant et agréable au goût, rappelle le caviar des Russes.

Un autre produit du lait, surtout de brebis, non écrémé et assaisonné seulement avec du sel, est très recherché des gourmets ; il s'appelle brosse, brousse ou rebrous, Il en est qui l'utilisent avec du sucre et l'emploient, dans les dîners les plus somptueux, comme plat doux. "

Et *Simone MARTIN VILLEVIELLE* l'évoque aussi : " Quant au séras, sérasses, séracs, céras (céras : ainsi nommé car il a une consistance proche de celle de la cire), parents de la ricotta italienne, on les obtenaient en chauffant le petit lait résultant de la fabrication des fromages, et en recueillant les grumeaux caséux qui se forment alors; puis la matière ainsi produite était égouttée dans des carrés de toile, où on la pressait ensuite. Le fait qu'on ramenait ces séracs de la montagne en même temps que les fromages et qu'on indiquait s'ils étaient frais ou non, prouve qu'il ne s'agissait pas d'une brousse simplement égouttée. Ce type de sérac est toujours fabriqué en Italie; il s'agit d'un fromage doux, légèrement acidulé, conclut Jean-Yves ROYER "

La Monographie Agricole du département des Alpes Maritimes (1929) évoque les brousses originaires de la région de la Brigue et de Tende, italiennes à l'époque : "La transhumance d'hiver amène de la région de Briga et de Tende, en Italie, des animaux dont on retrouve encore quelques types sédentaires dans les Alpes Maritimes, notamment dans la région de Breil, près de la frontière. Ces animaux appartiennent à deux races tardives d'Italie : la race de Langhe et la race de Fabrosa. Ces deux races sont d'ailleurs parfois mêlées ou croisées avec des troupeaux qui transhument. Ces moutons transhumants italiens sont exploités pour leur lait transformé en " brousse " et en fromage frais " tome ". "

