



UN VIN BLANC

POUR LA FRAICHEUR DE LA FAISSELLE

Cousine extra-fraîche du fromage blanc, la faisselle se décline pour tous les goûts. Une fromagère et une sommelière partagent leurs préférences

◆ PATRICIA MARINI-METGE ◆ QUENTIN SALINIER & CLAUDE PRIGENT



LAURE FOURGEAUD, FROMAGÈRE À LA FERME DU CHATAIN, EN DORDOGNE

Laure Fourgeaud n'a pas toujours été éleveuse de chèvres et fromagère. C'est même une reconversion plutôt tardive. À l'aube de la quarantaine, elle quitte la Savoie, où elle exerce le métier de décoratrice d'intérieur, pour Périgueux, où elle rencontre son futur mari, Laurent, agriculteur-céréalier. Une rencontre qui agit comme un décliv. Lui reviennent alors en mémoire ses souvenirs où, enfant, elle allait chercher le lait à la ferme et donner le biberon aux veaux. Elle a envie d'une vie différente, plus proche de la nature. Mais pas question

de faire les choses à moitié : elle obtient un brevet professionnel agricole en élevage des petits ruminants, puis se forme aux techniques fromagères : l'École nationale d'industrie laitière d'Auriac, avant de se lancer avec un troupeau de 200 chèvres dans un laboratoire de 200 m². L'éleveuse, qui vend ses premiers fromages sur le marché de Périgueux, est vite remarquée par le Collège culinaire de France. Aujourd'hui, sa clientèle est composée essentiellement de chefs, pour qui elle crée et affine des fromages à la demande.



ASTRID LE GOFF, CHEF DE SALLE ET SOMMELIÈRE AU RESTAURANT LA PÉNICHE, À PÉRIGUEUX

Après cinq années à ses côtés au Nicolas L, Astrid Le Goff a suivi le chef Nicolas Lamstaes à La Péniche, qui a ouvert en septembre dernier sur les quais de l'Isle, à Périgueux. Elle y gère la salle et élabore une carte des vins majoritairement bio, qui donne la part belle aux petits vignobles du Bergeracois et du Bordelais. La jeune femme fonctionne au coup de cœur : « Je n'ai pas de formation en sommellerie. J'ai appris le vin par l'expérience au gré des rencontres avec les producteurs et des dégustations, mais également en échangeant avec les clients », confie-t-elle. Après avoir obtenu un double BEP

cuisine, hôtellerie et service, elle met le cap sur l'agletterie, à Stratford-upon-Avon, la ville natale de Shakespeare. Pendant trois ans, elle y prépare une alternance un bachelier en officiant comme responsable de salle dans un bistronomique. De retour en France, Astrid Le Goff poursuit avec un master en gestion de projet qui la conduit, pour huit mois de stage, au célèbre hôtel Martinez à Cannes, avant de poser ses valises il y a cinq ans au Nicolas L.

Retrouvez nos adresses en page 108.

FAISSELLE AU LAIT DE CHÈVRE

La faisselle, avec sa texture humide, légère et fondante en bouche, c'est l'extra-frais du fromage blanc. Elle est obtenue à partir d'un lait cru de vache, de brebis ou de chèvre, acidifié par des ferments lactiques et coagulé sous l'action de la présure, ce qui donne d'un côté le caillé, solide, et de l'autre le lactosérum, ou petit-lait, liquide. Ce caillé est ensuite moulu à la louche avec son lactosérum dans un panier percé de trous. C'est d'ailleurs ce panier qui lui donne son nom. La faisselle est donc un fromage blanc en cours d'égouttage, à la différence du fromage frais, déjà égoutté, généralement moulu, retourné et salé.

Ça, c'est pour le principe. Après, chaque fromager ajoute sa « patte », sa botte secrète, une manière de faire cailler le lait qui lui est propre, par exemple, indique Laure Fourgeaud sans en révéler davantage. L'alimentation des animaux contribue aussi à lui donner une certaine typicité, une qualité régulière sur l'année, et pour la sienne, son côté crémeux. « Le chef Stéphane Jégo a l'habitude de dire que la mienne est douce, sans acidité », rapporte-t-elle. Sucrée ou salée, elle se prête à toutes les envies culinaires et se conserve jusqu'à trois semaines. La fromagère la savoure avec un filet de miel.

PRÉFÉREZ DES VINS BLANCS !

Si, traditionnellement, on a encore tendance à boire du vin rouge sur un fromage, Astrid Le Goff préfère associer la faisselle à un vin blanc sec fruité pour en réveiller la fraîcheur. Elle a choisi, en Bourgogne, un pouilly-fuissé 100 % chardonnay de la maison Moillard-Grivot, qui existe depuis 1850. Ce blanc frais, dont la rondeur sert généralement bien les volailles, poissons ou chèvres du Mâconnais, a été légèrement passé en fûts de chêne, ce qui apporte des notes briochées qui se marient à ravir avec le saumon fumé. Plus local, le Montravail du domaine Moulin Garreau, un petit producteur bio, est un vin vif et minéral, avec une belle longueur en bouche, 50 % sauvignon, 50 % sémillon, dont les arômes vanillés et de fruits exotiques s'accorderont à merveille avec le goût toasté des noix et la pointe d'acidité apportée par les cranberries de cette recette.



SAUMON FUMÉ, FAISSELLE DE CHÈVRE AU KETCHUP FRANÇOISE FLEURIET, LÉGUMES CROQUANTS

Par Vincent Lucas

6 pers. 10 mn
prépa.

◆ 400 g de cœur de saumon fumé de Lionel Durot ◆ 2 faisselles de chèvre ◆ Ketchup Françoise Fleuriet ◆ 3 mini-betteraves chioggia (1 blanche, 1 jaune et 1 rouge) du Jardin des Roys ◆ 18 mini-feuilles de blettes ◆ 18 cerneaux de noix du Moulin de la Veysière ◆ 2 citrons Bachès ◆ 18 baies de cranberries fraîches ◆ Huile d'olive ◆ Vinaigre ◆ Fleur de sel, poivre.

► Taillez le saumon en cubes de 2 centimètres. Taillez les betteraves en fines tranches avec une mandoline et plongez-les dans de l'eau glacée. Coupez les cranberries en deux. Taillez les citrons en fines tranches. Faites griller les noix au four.

► Dans l'assiette, disposez harmonieusement tous les éléments, ainsi que la faisselle en de petits tas réguliers. Assaisonnez. Nappez d'huile d'olive.

LE PLUS DU CHEF

Vous pouvez bien entendu varier les présentations. Par exemple, tailler le saumon en fines tranches, assaisonner la faisselle d'herbes fraîches et former un cannelloni sur lequel disposer ensuite vos légumes.



Retrouvez cette recette dans le livre de Laure Fourgeaud « Mes chèvres, élevage et recettes », Éditions Sud Ouest, 20 €.