

# LE CAMEMBERT

## un mythe français en danger

Kenner und Anhänger der Tradition sehen den berühmten Käse in Gefahr: Die Lebensmittelindustrie will bei seiner Herstellung keine Rohmilch mehr verwenden. Jean-François Mondot berichtet über die bewegte Geschichte des Camemberts.

mittel

**S**ymbole de la gastronomie française par excellence, le camembert est bien plus qu'un simple produit laitier: c'est un mythe national! Après l'emmental, il est le fromage préféré des Français. Ils en consomment 200 000 tonnes chaque année, soit plus de 3 kilos par habitant. Il y a ceux qui l'aiment « bien fait », voire « coulant », et ceux qui le préfèrent quand sa consistance est encore ferme. Quand on sert du camembert à un connaisseur, celui-ci prend son air le plus critique, et demande: « Il est comment votre camembert? » Parfois même, il pointe son nez en direction de l'objet pour vérifier, selon l'odeur plus ou moins forte, si l'état de maturation du fromage lui convient.

### Bleu avec des taches rouges

Le camembert doit son nom à un petit village normand. Selon la légende, il aurait été « inventé » par la paysanne Marie Harel au lendemain de la Révolution française. Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ce fromage à pâte molle n'est connu que dans la moitié nord de la France. C'est seulement à partir des années 1880 que le camembert se forge une renommée nationale, puis internationale: transporté par chemin de fer, le fromage nor-

mand séduit d'abord les gourmets parisiens. Mais le camembert est fragile, il se conserve mal. On imagine alors de le transporter non plus sur de la paille, mais dans des boîtes rondes en bois de peuplier. Grâce à cet emballage, le fromage peut respirer, ce qui lui permet de faire des trajets plus longs et de partir à la conquête de la France entière. Et il fait bientôt son apparition sur les marchés européens.

La deuxième clé du succès est moins visible. Il s'agit du *penicillium candidum*, un micro-organisme isolé par l'institut Pasteur en 1910. En effet, jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, le camembert était de couleur... bleue avec des taches brunes et rouges! Grâce au nouveau champignon découvert par les scientifiques, le camembert change de moisissure et développe une croûte blanche beaucoup plus appétissante...

La troisième étape de la grande saga du camembert a lieu au cours de la première guerre mondiale. Le fromage fait partie de la ration de combat fournie aux soldats. Avant de monter à l'assaut, ces derniers boivent du vin accompagné d'un bon « calendos ». Si bien qu'après la guerre, le camembert devient un mets national, populaire, et même plus que cela: patriotique.

### Un Américain en Normandie

Il reste à ce produit national à devenir un produit mythique. Ironie de l'histoire, nous devons cette évolution décisive à un... Américain. Il s'appelle Joseph Knirim. Dans les années 1920, il affirme avoir été guéri de ses maux d'estomac par ce fromage. En 1926, il débarque en Normandie pour faire un pèlerinage sur la tombe de Marie Harel. Mais personne n'est capable de lui indiquer la sépulture de la brave fermière. Indigné par cet oubli, il lance une souscription pour que l'on construise une statue en son honneur. Cette initiative, soutenue par les producteurs de la région, rencontre un grand succès. Deux ans plus tard, la statue est inaugurée par l'ancien président de la République Alexandre Millerand.

À partir de ce moment, des légendes diverses se développent. Marie Harel aurait obtenu la recette d'un prêtre qu'elle aurait hébergé pendant la Révolution. Le camembert serait donc dû à un religieux, tout comme le champagne que l'on attribue au moine Dom Pérignon... Pourtant, si Marie Harel a bien existé, il est peu probable qu'elle soit l'inventrice du camembert. Certains écrits mentionnent en effet ce fromage bien plus tôt, dès 1701. Mais la légende est diffusée par le puissant SVCN (Syndicat du vrai camembert normand). Elle donne en effet une part d'aura et de mystère



La petite boîte ronde en bois de peuplier a été inventée voilà plus d'un siècle



Lait cru ou pas lait cru? Certains manifestent pour sauver la tradition

à ce produit qui devient rapidement le roi incontesté des plateaux de fromage.

### Un arrêt de mort

Les années 1960 et 1970 sont difficiles pour les producteurs de camembert. Pour répondre aux nouvelles exigences sanitaires, ils abandonnent de plus en plus le lait cru au profit du lait pasteurisé. Victimes de l'industrialisation, la plupart des petites fromageries traditionnelles doivent fermer. Seules quelques entreprises perpétuent encore les méthodes de fabrication traditionnelles. Mais aujourd'hui, le camembert au lait cru est en passe de disparaître: même s'il profite de la vogue des produits

du terroir, il doit affronter des normes hygiéniques de plus en plus rigoureuses. Les deux derniers grands fabricants de « camembert de Normandie » (AOC) ont décidé l'an passé d'utiliser du lait « thermisé » débarrassé de tous germes, levures, ou bactéries. C'était l'arrêt de mort du camembert traditionnel: en 2007, la production totale de camembert au lait cru est passée de 12 500 à 4 000 tonnes. Seuls quelques petits producteurs restent fidèles à la tradition. Les défenseurs du terroir normand hurlent au scandale: « C'est un savoir-faire ancestral qui se perd! »

À lire: *Le camembert, mythe français* par Pierre Boisard, éditions Odile Jacob.

bien fait,e	reif
coulant,e	so reif, dass er läuft
ferme	fest
prendre un air	eine Miene aufsetzen
pointer	richten
l'état (m) de maturation	der Reifegrad
convenir à qn	jm zusagen
<b>Bleu avec des taches rouges</b>	
la tache	der Fleck
devoir qc à qn	jm etw. zu verdanken haben
<b>le fromage à pâte molle</b>	
se forger une renommée	bekannt werden
fragile	empfindlich
la paille [paʒ]	das Stroh
la boîte en bois de peuplier [poplije]	die Spanschachtel
le peuplier	die Pappel
l'emballage (m)	die Verpackung
le trajet [traʒe]	die Strecke
partir à la conquête	erobern
faire son apparition	auftauchen
la moisissure	der Schimmel
la croûte	die Rinde
la ration de combat [kɔba]	die Feldverpflegung
avant de monter à l'assaut [aso]	vor dem Angriff
le calendos (fam.)	der Camembert
le mets [mɛ]	das Gericht
<b>Un Américain en Normandie</b>	
mythique [mitik]	legendär
les maux (m/pl) d'estomac [estoma]	die Magenschmerzen
débarquer (fam.)	ankommen, landen
le pèlerinage [pelrinaʒ]	die Pilgerreise
la tombe [tɔb]	das Grab
la sépulture	die Grabstätte
l'oubli (m)	die Nachlässigkeit
la souscription	der Spendenaufruf
le prêtre [pretr]	der Pfarrer
être dû, due à	zurückzuführen sein auf
le moine	der Mönch
incontesté,e	unumstritten
<b>Un arrêt de mort</b>	
l'arrêt (m) de mort	das Todesurteil
les exigences (f/pl) sanitaires	die Anforderungen des Gesundheitsamts
le lait cru	die Rohmilch
perpétuer	fortbestehen lassen
être en passe de	auf dem besten Wege sein zu
la vogue	die Beliebtheit
du terroir	regional
affronter une norme	eine Norm erfüllen
AOC (appellation d'origine contrôlée)	Gütesiegel für Produkte mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung
thermisé,e	pasteurisiert
débarrassé,e de	frei von
le germe [ʒɛrm]	der Keim
la levure	die Hefe
hurler au scandale	es als Skandal bezeichnen
ancestral,e	altüberliefert