

LE CAMEMBERT

un mythe français en danger

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



Symbole 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^e 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-

Un Américain en Normandie

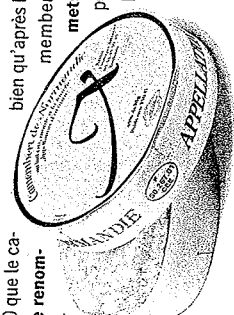
Il reste à ce produit national à devenir un produit mythique. Ironie de l'histoire, nous devons cette évolution décisive à un... Américain. Il s'appelle Joseph Knirim. Dans les années 1920, il affirme avoir été guéri de ses maux d'estomac par ce fromage. En 1926, il débarque en Normandie pour faire un 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

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 persistent 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

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



APPEL A LA POPULATION NORMANDE !
à venir manifester pour la défense du camembert au lait cru
Rassemblement sur le champ de foire d'Argentan, samedi 27 octobre 2007
Le Comité de Défense du Fromage Camembert au Lait Cru

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! »

A lire: Le camembert, mythe français par Pierre Boissard, éditions Odile Jacob.

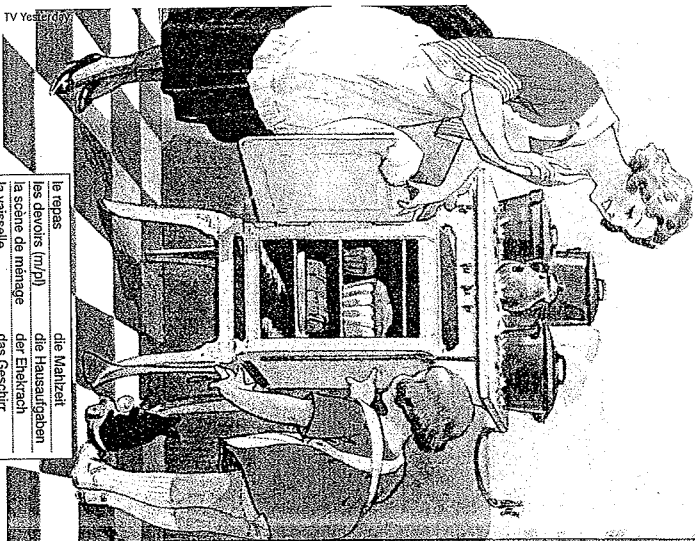
bien fait, e	reif
coulant, e	so reif, dass er läuft
ferme	fest
prendre un air	eine Miene aufsetzen
pointer	richten
l'état (m) de maturation	der Reifegrad
convenir à qn	jm zusagen
Bleu avec des taches rouges	
la tache	der Fleck
devoir qn à qn	jm etw. zu verdanken haben
le fromage à pâte molle	der Weichkäse
se forger une renommée	bekannt werden
fragile	empfindlich
la paille [paj]	das Stroh
la boîte en bois de peuplier [pepije]	die Spanschachtel
l'emballage (m)	die Pappel
le trajet [traz]	die Verpackung
partir à la conquête	die Strecke erobern
faire son apparition	auf tauchen
la moisissure	der Schimmel
la crotte	die Rinde
la ration de combat	die Feldverpflegung
[tcha]	
avant de monter à	vor dem Angriff
l'assaut [aso]	
le calendrier (fam.)	der Camembert
le mets [me]	das Gericht
Un Américain en Normandie	
mythique [mitik]	legendär
les maux (m/pl)	die Magen- / d'estomac [estona] schmerzen
débarquer (fam.)	ankommen, landen
le pèlerinage [peli:naʒ]	die Pilgerreise
la tombe [tɔb]	das Grab
la sépulture	die Grabstätte
l'oubli (m)	die Nachlässigkeit
la souscription	der Spendenaufruf
le prêtre [pre:tr]	der Pfarrer
être dû, due à	zurückzuführen sein auf
le moine	der Mönch
incontesté, e	unumsritten
Un arrêt de mort	
l'arrêt (m) de mort	das Todesurteil
les exigences (f/pl)	die Anforderungen
sanitaires	des Gesundheits- / arts
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 Herkunft; bezeichnung
thermisé, e	pasteurisiert
débarrassé, e	frei von
le germe [ʒɛ:m]	der Keim
la levure	die Hefe
hurler au scandale	es als Skandal bezeichnen
ancestral, e	altüberliefert

À la cuisine

Jeder kocht sein eigenes Stuppchen... Den dazu notwendigen Wortschatz liefert Ihnen Stéphane Jarre.

Illustration

L a cuisine. Pendant longtemps, c'était la pièce principale, « la pièce à vivre » de la maison. C'était là que tout avait lieu : les repas en famille, les devoirs des enfants, les scènes de ménage avec vaisselle cassée... Puis est venu le temps où la cuisine et ses odeurs sont devenues embarrassantes. La cuisine s'est alors mue en « kitchenette », un français qui laissait penser que le hamburger et le surgelé allaient remplacer la blanquette de veau et le coq au vin. Et ensuite est apparu, dans les villes aux appartements minuscules, « le coin cuisine » : une cuisine et un évier dans un coin du studio, avec pour toute table, une planche posée sur ses cuisses ! La cuisine à la portion congrue en somme, tout un symbole. Dis-moi où tu manges, je te dirai comment tu vis.



DIALOGUE

Brice et Lili refont leur cuisine.

- Lili : Tu sais Brice, notre cuisine, vraiment, je n'en peux plus ! L'évier est trop bas, je suis éclaboussée à chaque fois que j'ouvre un robinet ; le plan de travail est inexistant, sans parler du four qui ne chauffe plus très bien... En plus, je crois qu'on devrait changer de réfrigérateur pour en prendre un plus grand, avec congélateur.
- Brice : D'accord, mais où est-ce qu'on va mettre le lave-vaisselle alors ?
- A mon avis, il faudra déplacer le buffet et le mettre au salon.
- Ça ne va pas être pratique si la vaisselle est dans l'autre pièce.
- Je ne suis pas sûr non plus qu'on puisse garder la table dans la cuisine. Si on aménage un plan de travail avec plaques à induction, et si on rajoute un bac à l'évier, on ne pourra plus manger à la cuisine. C'est dommage, moi j'aime bien manger là, en surveillant la cuisson. Si je te comprends bien : soit on dîne dans la cuisine, soit on mange des plats tout brûlés !
- Tu veux que je te dise, ce soir on laisse la cuisine en paix et on va au restaurant. La meilleure cuisine, c'est chez les autres !

le repas	die Mahlzeit
les devoirs (m/pl)	die Hausaufgaben
la scène de ménage	der Ehebruch
la vaisselle	das Geschirr
embarrassant/e	unangenehm
se muer en	werden zu
le surgelé	die Tiefkühlkost
la blanquette de veau	das Kalbskasseler
le coq au vin	das Hähnchen in Rotweinsauce
la cuisine	der Küchenherd
l'évier (m)	das Spülbecken
pour toute table	als (ganzer) Tisch
la planche	das Brett
la cuisine	der Oberbrennfeld
la portion congrue	die Normation, auch: die untergeordnete Rolle
en somme	sozusagen
Dialogue	
être éclaboussée	hier ganz nass werden
le salon	das Wohnzimmer
le bac	das (Spül)becken
brûlé	angebrannt
Les expressions	
les avoirs (m/pl)	das Gehaltskonto
avoir	gestehen
à force de faire qc	indem man etw. oft tut
mettre les pieds dans le plat	ins Fettnäpfchen treten
être mal vu/e	schlecht angesehen werden
le fourneau	der Küchenherd
s'en mêler	sich einmischen
(c'est) du tout cuit	das geht klar
sans peine	mühelos
la maitre	hier die Gemeinde

LES EXPRESSIONS autour de la cuisine

- « **Cuisiner quelque un** » : lui faire passer un mauvais moment pour obtenir quelque chose, généralement des avoirs. « Les policiers l'ont tellement cuisiné qu'il a fini par avouer. »
- « **Mettre les pieds dans le plat** » : aborder brutalement un sujet délicat dont on évite de parler habituellement. « À force de mettre les pieds dans le plat, on finit par être mal vu ! »
- « **Faire sa petite cuisine** » : faire quelque chose à sa manière.

EXERCEZ-VOUS

- En classe. Avec quelques photos de cuisines et d'éléments de mobilier de cuisine que l'on peut trouver dans un catalogue ou sur Internet, l'occasion est bonne d'apprendre à situer dans l'espace : au-dessus, au-dessous, à droite, à gauche, au milieu, devant, derrière, sous... Il est aussi possible, par le mime, de faire deviner aux élèves ce que fait l'un des apprenants dans la cuisine : Peter fait la vaisselle...

- À la maison. Un petit tour sur les sites Internet de fabricants de cuisines permet d'apprendre du vocabulaire et de trouver des idées de décoration : www.lapierre.fr ; <http://cuisine.cuisinella.com>
- Mais vous pouvez aussi chercher le vocabulaire dans un dictionnaire et inscrire le mot sur un post-it que vous disposez, dans votre propre cuisine, sur l'élément qui lui correspond.

- nière. « Quand les enfants sont là, je les laisse faire leur petite cuisine dans leur coin, sans m'en mêler. »
- « **Être aux fourneaux** » : faire la cuisine. « Quand il est aux fourneaux, il ne faut pas le déranger ! »
- « **Du tout cuit** » : quelque chose de facile, obtenu sans peine. « Je te le dis, grâce à mes relations, ton travail à la mairie, c'est du tout cuit ! ».

LES MOTS UTILES

le four	der Backofen
la cuisine	der Küchenherd
la gazinière	der Gasherd
les plaques (f/pl) électriques	die (Elektro)Kochplatten
les plaques (f/pl) à induction	die Induktionsplatten
le réchud	der Kocher
la hotte (aspirante)	die Dunstabzugshaube
l'évier (m)	die Spüle
le robinet	der Wasserhahn
l'égoûtoir (m)	der Abtropfkorb
le lave-vaisselle	die Geschirrspülmaschine
le plan de travail	die Arbeitsfläche
le buffet	das Küchenbuffet
le placard	der Wandschrank
le tiroir	die Schublade
le réfrigérateur	der Kühlschrank
(fam.: le frigo)	die Tiefkühltruhe
le congélateur	die Gefriertruhe
le garde-manger	der Vorratsschrank

+++ Jeu-Concours +++ Jeu-Concours +++ Jeu-Concours +++ Jeu-Concours +++

Ce jeu-concours vous est proposé en coopération avec la maison d'édition Langenscheidt.



10 gagnants

À gagner ce mois-ci :
Langenscheidt
Grammatiktrainer
Französisch

- A vous de répondre aux 3 questions suivantes, ce qui vous sera facile si vous avez bien lu ce numéro :
1. Quel écrivain célèbre est né à Sète ?
 2. Paris fut fondée par une tribu celte, laquelle ?
 3. Comment traduire « Mobbing » en français ?

Envoyez-nous vos réponses sur carte postale à l'adresse ci-dessous avant le 30 juillet.

Spotlight Verlag
Redaktion Écoute
Fraunhoferstr. 22
82152 Planegg