

# FROMAGES D'ARTISANS

EN BELGIQUE

---

TEXTE

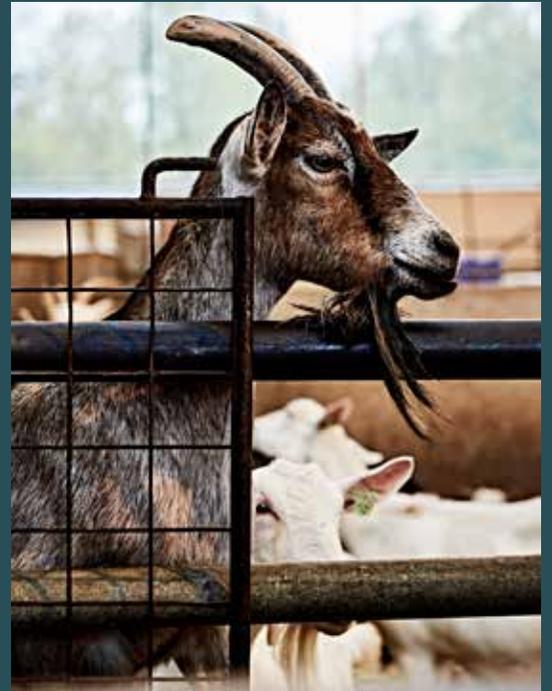
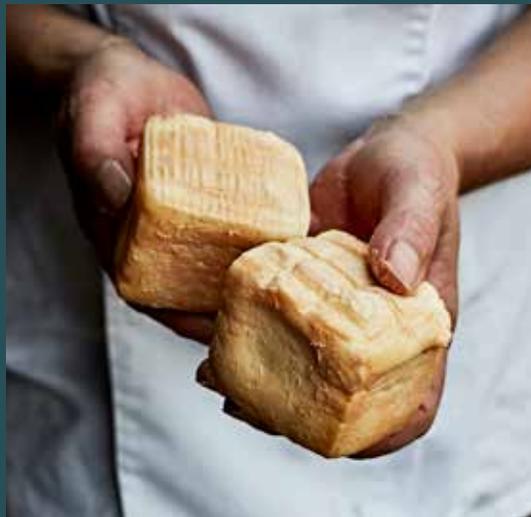
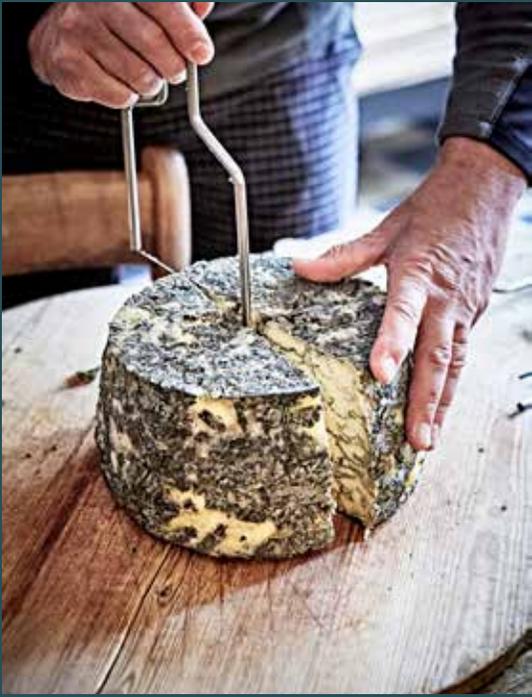
MICHEL  
VERLINDEN

JULIEN  
HAZARD

---

PHOTOGRAPHIES

ALEXANDRE  
BIBAUT



# FROMAGES D'ARTISANS

EN BELGIQUE

---

TEXTE

MICHEL  
VERLINDEN

JULIEN  
HAZARD

---

PHOTOGRAPHIES

ALEXANDRE  
BIBAUT

*Racine*



## INTRODUCTION

À L'ORIGINE ÉTAIT LE LAIT

PAGE 9



## KAASMAKERIJ CATHARINADAL

LE GRAND BLEU

PAGE 42



## PORTRAIT DE L'EXPERT

JULIEN HAZARD

PAGE 10



## FERME DU CHEMIN CHÂTAIGNE

DES BREBIS ET DES CHÈVRES

PAGE 52



## BON À SAVOIR

LES CONSEILS DE L'EXPERT

PAGE 12



## FROMAGERIE DES TOURELLES

L'UNION FAIT LA FORCE

PAGE 60



## FROMAGERIE DU BAISOÛ

FROMAGE AVEC VUE

PAGE 16



## 'T DISCHHOF

LE CŒUR SUR LA MAIN

PAGE 68



## BERGERIE D'ACREMONT

LE BLEU QU'ON VEUT

PAGE 24



## FERME DU MOULIGNEAU

UN BON PETIT DIABLE

PAGE 78



## BUFFL'ARDENNE

BLUFFANTES BUFFLONNES

PAGE 34



## LA FERMIÈRE DE MÉAN

SLOW CHÈVRE

PAGE 86



**FROMAGERIE  
DU GROS-CHÈNE**

TRANSFORMER, DIT-IL

PAGE 94



**FROMAGERIE  
LE VALET**

SEUL EN SCÈNE

PAGE 142



**HET HINKELSPEL**

TOUS LES BLEUS, LE BLEU

PAGE 102



**FROMAGERIE  
DU SAMSON**

LE POUVOIR DES FLEURS

PAGE 150



**LA CHIQUETTERIE**

UN JARDIN EXTRAORDINAIRE

PAGE 110



**FROMAGERIE  
DU TROUFLEUR**

À L'ENCRE DES HAUTES FAGNES

PAGE 160



**FERME  
LE BAILLI**

PETIT FROMAGE EN FAMILLE

PAGE 118



**FROMAGERIE  
DU VIEUX MOULIN**

SA MAJESTÉ AOP

PAGE 168



**FROMAGERIE  
LE SARTÉ**

UNE ÉTOILE EST NÉE

PAGE 126



**FROMAGERIE  
WALSCHOT**

LA MAIN AU PANIER

PAGE 176



**KARDITSEL  
KAASMAKERIJ**

EXCELLENCE CHEVRIÈRE

PAGE 134



**GLOSSAIRE**

PAGE 186







# À L'ORIGINE ÉTAIT LE LAIT

**D**ans un monde où l'on ne prend plus le temps de regarder, gare aux méprises! Vu superficiellement, un portrait de Gilles Deleuze peut facilement passer pour une photographie de Jean Carmet. Fâcheux: entre Dupont Lajoie et le philosophe qui a théorisé comme personne l'autorépression du désir, il n'y a rien de moins qu'un abîme. Gonflée à l'arrogance, notamment celle de ne plus avoir connu de famine depuis longtemps, notre société a vite fait de prendre des vessies, du moment qu'elles s'affichent en Prada, pour des lanternes. Et *vice versa*. Avec leurs charlottes sur la tête ou leurs bottes en caoutchouc, tous ceux qui figurent dans cet ouvrage pourraient passer pour des «Vies minuscules». Des parias à qui il est demandé de ne pas compter leurs heures et surtout de produire à prix plancher. Grossière erreur: ce sont des seigneurs que nous avons sous les yeux. Bien sûr, tous ne sont pas égaux. Au sommet de la pyramide, on trouve les blancs chevaliers, ceux qui, comme Peter De Cock à la Bergerie d'Acremont, sont au four et au moulin. Les «fromagers fermiers» ont des vies de dingue, entre la ferme qu'ils exploitent et la fromagerie qu'ils font tourner. Attention, pas de sexisme, le créneau fait aussi place à des princesses... du moins, on en a rencontré une, Nathalie Thorez, à Sart-lez-Spa, dont la capacité de travail laisse sans voix. Mais il y a également les écuyers. Ceux-là ont trouvé le moyen de faire un petit arrangement en famille ou entre amis: je m'occupe du fromage, tu t'occupes des animaux. L'approche, qui supprime les intermédiaires

“  
Avec leurs charlottes  
sur la tête ou leurs bottes  
en caoutchouc,  
tous ceux qui figurent  
dans cet ouvrage  
pourraient passer pour  
des «Vies minuscules».  
Des parias à qui il est  
demandé de ne pas  
compter leurs heures et  
surtout de produire  
à prix plancher.  
Grossière erreur: ce sont  
des seigneurs que nous  
avons sous les yeux.

Les «fromagers fermiers»  
ont des vies de dingue,  
entre la ferme qu'ils  
exploitent et la fromagerie  
qu'ils font tourner.

voraces et fait naître de nouvelles solidarités, est louable. Enfin, on pointerait les porte-étendard. Pour eux, l'approvisionnement consiste *in fine* à ouvrir et à fermer un robinet. On ne les en blâmera pas car, à leur façon, ils contribuent à perpétuer le culte du lait cru à l'encre duquel s'est écrit ce nouvel opus, à une exception près. Le fil rouge qui traverse ces résistants engagés contre l'uniformisation pasteurisée du goût? En dépit de leur vie rude, ces seigneurs ont tous les mains douces à force de les agiter dans un liquide à la blancheur virginale. Rappelons-nous à bon escient qu'à l'origine était le lait, précieux vecteur de vie et nourriture d'immortalité. Un coup d'œil au dictionnaire des symboles<sup>(1)</sup> en dit long. Qu'il s'agisse du Ramâyana dans lequel l'«amrita», breuvage essentiel de l'existence, naît «du barattage de la mer de lait» ou du dieu égyptien Osiris dont, chaque jour, on enduisait de lait les 365 tables d'offrandes de son tombeau afin qu'il ressuscite le matin. Conclusion? On mouline petit, surtout on tend l'oreille. Tout au long de cet ouvrage, ils prennent la parole, faites-nous le plaisir de les écouter. Pas d'autre risque que d'en sortir bouleversé.

Merci à Julien Hazard, qui aime ce monde-là plus que tout, de m'en avoir ouvert les portes. Un mot encore, un dernier: «Laiiiiiit», comme dirait le petit Victor dans *L'Enfant sauvage* de François Truffaut.

MICHEL VERLINDEN

<sup>(1)</sup> Jean Chevalier et Alain Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, Robert Laffont, coll. Bouquins, 1982.

# JULIEN HAZARD

## ITINÉRAIRE D'UN ENFANT PRÉDESTINÉ

Julien Hazard n'en est pas un. Il n'y a rien d'étonnant à ce que ce fondu de fromages soit devenu l'affineur en vue qu'il est. Retour sur un parcours ultra-volontaire.

Par Michel Verlinden

Volontaire, vous avez dit volontaire? Julien Hazard appartient à cette catégorie d'hommes qui ne comptent pas leurs heures. Environ 80% de sa vie éveillée sont consacrés à son magasin de la rue Vanderkindere, à Uccle. Infatigable? Il l'est certainement. Pour preuve, il est l'un des rares «crémiers» – un titre qu'il endosse volontiers – belges à se rendre chaque semaine à Rungis. L'horaire? Départ le matin à 2h30 et arrivée sur place vers 5h30. Le tout pour une journée qui s'achève tard dans la mesure où, dans la foulée, il enchaîne avec la fermeture de la boutique. À dire vrai, on connaît peu d'artisans, à l'exception peut-être de Pierre Marcolini, qui peuvent parler autant de leur métier sans jamais se lasser. Dites «fromage» et Julien se révèle intarissable. Concernant son approche, il ne déroge jamais à certains principes. Le plus révélateur étant sans doute de refuser de vendre du fromage pasteurisé. Il n'y a pas un produit de son assortiment qui ne passe pas par ses mains avant d'être mis en vente. Sans compter que dès qu'il le peut, il va à la rencontre de ses fournisseurs. Sur place, on peut en témoigner, il est comme un gamin qui n'arrête pas de poser des questions. Pas de doute, cet émerveillement qu'il a su garder confirme que le fromage est la grande histoire d'amour de sa vie, avec Sylvie, bien sûr, son épouse psychologue qui l'épaulé considérablement dans son affaire.

Julien est né à Liège, à la Citadelle, en 1981. En 36 ans, le chemin parcouru est impres-



**JULIEN HAZARD**

**AFFINEUR**

137 rue Vanderkindere, 1180 Bruxelles  
[www.julienhazard.be](http://www.julienhazard.be)



sionnant. Très vite, il est rattrapé par l'univers fromager. Il explique: «J'ai vécu un peu dans le centre de Liège mais par la suite, on a déménagé sur le plateau de Herve, entre Visé et Battice. Ma voisine produisait du fromage de Herve de manière artisanale.» Il y a aussi les ascendances. Il est petit-fils d'agriculteurs, du côté paternel et maternel. Quand il y pense, les souvenirs abondent: «Dès 8 ans, mon grand-père me faisait lever à 2 heures du matin pour faire les moissons. J'étais responsable du café. Ma grand-mère le préparait et j'allais le porter de nuit aux ouvriers agricoles par les chemins de campagne sur ma petite moto Camino. Je me souviens que lorsqu'une vache mettait bas la nuit, on venait me réveiller pour aider à la naissance du petit veau. J'ai également dû aider à nettoyer les étables dès le plus jeune âge. Très jeune, mon grand-père m'a appris à conduire

le tracteur; il s'amusait à mettre des ballots de foin dans le champ et à organiser des courses de tracteur entre ma cousine et moi.» C'est également à la campagne qu'il forge son palais. «Comme mes grands-parents produisaient de la viande bovine, chaque année, le boucher venait sur place et tuait un bœuf ou deux pour leur propre consommation. J'étais responsable de l'assaisonnement qu'on allait mettre dans la viande hachée. Je la goûtais crue et décidais seul s'il fallait encore ajouter des épices.» Sans oublier l'amour des forêts. «Du côté paternel, mon grand-père était garde forestier. Il s'y connaissait en botanique. Il me montrait les coins à myrtilles sauvages, les coins à champignons...» À ce cocktail, il faut ajouter un père étonnant, à la fois chef d'entreprise, sportif de haut niveau et épicurien. «Mon père est un passionné de grands restaurants, il m'y emmène depuis mon plus jeune âge.»

Secouez tout cela dans un shaker et vous obtiendrez un jeune adulte qui rêve de faire... l'école hôtelière. Pas illogique. De cela, il n'est pourtant pas question. La mère de Julien a d'autres aspirations pour lui: ministre ou astrophysicien. En bon fils, Julien se lance dans des études de sciences politiques à la KUL – il n'est pas inutile de préciser que né francophone, l'intéressé a fait toutes ses études en néerlandais; il maîtrise également l'anglais et l'allemand. Hélas ou pas, après deux années, force est de constater que ce cursus n'est pas pour lui. La suite? Julien prend la parole: «C'est à Louvain que j'ai rencontré Sylvie. Il se fait qu'on habitait au Vismarkt, non loin d'une fromagerie très connue: Elsen Kaasambacht. On fréquentait la boutique en tant que clients. Après les cours, quand notre budget le permettait, on aimait déguster un ou deux bons fromages. C'était un

“

**Julien Hazard est l'un des rares « crémiers » – un titre qu'il endosse volontiers – belges à se rendre chaque semaine à Rungis.**

**L'horaire? Départ le matin à 2h30 et arrivée sur place vers 5h30. Le tout pour une journée qui s'achève tard dans la mesure où, dans la foulée, il enchaîne avec la fermeture de la boutique.**

”

plaisir qu'on s'offrait. Au moment où cela n'allait plus au niveau des cours, j'ai constaté qu'ils cherchaient un vendeur. Ayant déjà travaillé dans l'horeca en tant qu'étudiant, ma candidature a été acceptée. Dès la première journée de travail, j'avais des étoiles dans les yeux et plein de choses à raconter. Le patron, Monsieur Elsen, m'offrait non seulement un poste de vendeur, mais également un apprentissage en tant que spécialiste. Il tenait beaucoup à son équipe, il était très attentif aux candidats qui montraient de l'intérêt. J'ai commencé comme vendeur, puis responsable charcuterie, responsable réassort, responsable affinage, responsable découpe et enfin en charge des achats à Rungis. J'y suis resté 9 ans, jusqu'aux fêtes de fin d'année 2010... même si après 3 ans, je savais déjà que je voulais faire ce métier et que j'ouvrierais ma propre fromagerie.»

Fort de toute cette expérience, Julien a particulièrement soigné les contours de son enseigne.

Il détaille: « Je possède quatre caves d'affinage: une pour les chèvres où la température et le degré d'humidité sont plus bas, une pour les croûtes fleuries, une pour les croûtes lavées et une pour les pâtes dures et les tommes. J'ai aussi une chambre froide à 4 °C pour la conservation des bleus qui ne nécessitent plus d'affinage. En dehors des fromages frais, tous mes fromages sont affinés. L'affinage se fait sur une période qui va d'une semaine à 6 ou 8 mois, selon les types de fromages. Il faut faire un travail régulier dans les caves, il faut les retourner, brosser les tommes, laver à la bière, affiner certains camemberts au calva ou au cidre. »

Les spécialités? Elles sont nombreuses: le camembert au calvados selon sa propre recette; le bailli lavé à la Jambe de bois de la Brasserie de la Senne; le Piémontais maison, un chèvre découpé et garni de deux couches de crème de

noisettes du Piémont montées au miel d'acacia de la même région et saupoudré d'un concassé; le chèvre maison, un fromage de chèvre frais rehaussé de fleurs de fenouil...

La meilleure façon pour mesurer le talent de Julien Hazard? Participer aux soirées de dégustation qu'il organise à la boutique pour des groupes de 8 à 16 personnes. La formule? Un repas fromage 5 services avec apéro, première entrée, deuxième entrée, plat, dessert. Le tout servi à chaque fois avec le vin nature ou la bière adaptée. Seul inconvénient? Son agenda chargé. Même en ayant écrit un livre en sa compagnie, on est toujours en attente d'une date... C'est ce que l'on appelle la rançon du succès. Pas de problème, toutefois: pour ce type d'expériences, notre patience n'a pas de limites. Tu me dis quoi, Julien?





### CONSERVATION

La conservation du fromage est délicate, car il s'agit d'un produit vivant qui, par conséquent, doit respirer !

La température idéale pour bien conserver le fromage se situe entre 6 et 8 °C. Lorsque vous achetez un fromage, il doit théoriquement être à son optimum. Il sera donc idéalement consommé dans les 5 jours.

#### QUELQUES CONSEILS PRATIQUES :

Conservez vos fromages dans le bac à légumes, qui est la partie la moins froide et la plus humide du frigo.

Emballer et conserver chaque fromage individuellement afin qu'il conserve sa saveur propre (idéalement dans le papier d'origine).

Évitez d'enfermer vos fromages dans des boîtes ou dans des emballages plastiques hermétiques.

Pour les plateaux de grand format ou pour libérer un frigo déjà bien rempli, pensez aux solutions de « dépannage » : la cave, le garage ou le balcon.



### DÉGUSTATION

Pour déguster vos fromages dans les meilleures conditions, sortez-les de votre réfrigérateur une petite heure avant de les servir afin de les amener progressivement à température ambiante et ainsi profiter au mieux de tous leurs arômes.

Pour apprécier au mieux votre plateau, commencez par les fromages les plus doux (chèvre frais) et montez progressivement sur la pente des saveurs pour terminer par les pâtes persillées.



### POURQUOI LE LAIT ET LE FROMAGE DE CHÈVRE SONT-ILS SI BLANCS ?

Les fromages de chèvre sont plus blancs que les fromages de vache et de brebis, car le canal digestif des chèvres transforme en vitamine A tout le carotène contenu dans son alimentation.



### LES FROMAGES ORANGE

Un fromage n'est pas naturellement de couleur orange. Il est coloré par le fromager. Deux colorants sont le plus souvent utilisés : le carotène et le rocou. Le rocou est une espèce d'arbre ou d'arbuste des régions d'Amérique tropicale. Son fruit, le rocou (annatto, achioté), n'est pas comestible.

Il est récolté puis séché pour en extraire la cire qui entoure les graines, très riche en caroténoïdes.



### FROMAGE ET GROSSESSE

Deux maladies qui peuvent occasionner des complications pour le fœtus peuvent être contractées via l'alimentation : la toxoplasmose et la listériose.

Les médecins recommandent souvent aux femmes enceintes de ne manger que des fromages au lait pasteurisé.

En réalité, quelques exceptions pourront faire votre bonheur pendant la grossesse :

Les fromages à pâte cuite (comté, beaufort...) peuvent être consommés. La listeria ne se développe pas dans les fromages de plus de 3 mois d'affinage qui ne sont pas assez humides. Tant mieux, car ils sont les plus riches en calcium.

Le yaourt, les fromages blancs et la mozzarella ne présentent aucun risque.

La cuisson tue la listeria : vous pouvez donc savourer du fromage cuit, une raclette ou une fondue le cœur léger.

Si vous n'êtes pas immunisée contre la toxoplasmose, tous les fromages de chèvre, même pasteurisés, sont déconseillés.



---



## LA CROÛTE, ÇA SE MANGE ?

La réponse est variable selon les fromages et les situations.

La plupart des croûtes sont comestibles et dotées d'une saveur intense.

Les pâtes molles à croûte fleurie (type camembert et brie) ou lavée (munster, époisses...) ainsi que les pâtes persillées et certaines pâtes pressées non cuites à croûte moelleuse (raclette) se dégustent avec la croûte.

Sauf si vous n'aimez pas ça !

En revanche, les fromages à pâte pressée non cuite, les croûtes couvertes d'une fine couche de cire ou de paraffine (Gouda...) ne sont pas comestibles. D'autres ne sont pas impropres à la consommation, mais sont trop dures pour être dégustées telles quelles : c'est le cas des pâtes pressées cuites et plus généralement des pâtes pressées de très grand format.

---



---



## ALLERGIE ET INTOLÉRANCE

Certains symptômes digestifs peuvent être identiques, mais c'est là la seule similitude... Car tout différencie l'allergie aux protéines de lait et l'intolérance au lactose du lait.

L'allergie aux protéines de lait touche essentiellement les enfants de moins de 6 ans. Il faut alors supprimer tous les produits laitiers et les remplacer par un lait infantile traité. Le lactose est un glucide spécifique et majoritaire dans le lait. Pour être absorbé, il est dégradé par une enzyme, la lactase. Hélas, nous ne sommes pas tous égaux : certaines personnes produisent peu de lactase. Le lactose n'est alors pas suffisamment dégradé dans l'intestin et fermente dans le côlon.

L'incapacité totale à digérer le lait est extrêmement rare et chaque personne conserve une capacité de digestion du lactose. La prise en charge doit donc être individualisée.

### QUELQUES CONSEILS :

Seuls le lait, les fromages frais (faisselle, fromage blanc...) et d'autres produits laitiers frais contiennent du lactose.

Adapter sa consommation de lait : on estime que 80 % des personnes intolérantes au lactose digèrent sans difficulté jusqu'à 12 g de lactose par jour, soit l'équivalent d'un bol de lait.

Manger des produits laitiers fermentés.

---



---



## LES TROUS, ILS VIENNENT D'OÙ ?

Une fois les meules formées, après le pressage et le salage débute l'affinage... C'est là que tout va se jouer.

Une fermentation bien spécifique démarre : sous l'effet de la chaleur, les bactéries propioniques libèrent du gaz carbonique à l'intérieur de la pâte. Ne pouvant s'échapper des meules dont la croûte est imperméable, ces bulles de gaz créent des trous (dits aussi « ouvertures » ou « yeux ») dans la pâte.

Les bactéries aiment la chaleur. Plus la température de la cave est élevée, plus votre fromage aura de trous. La plupart des affinages des pâtes pressées cuites se déroulent en cave froide (10-14 °C). Un passage en cave chaude (17-24 °C) crée les conditions optimales pour le développement des bactéries propioniques.

C'est donc un choix du fromager de créer des trous dans son fromage.

---









# FROMAGE AVEC VUE

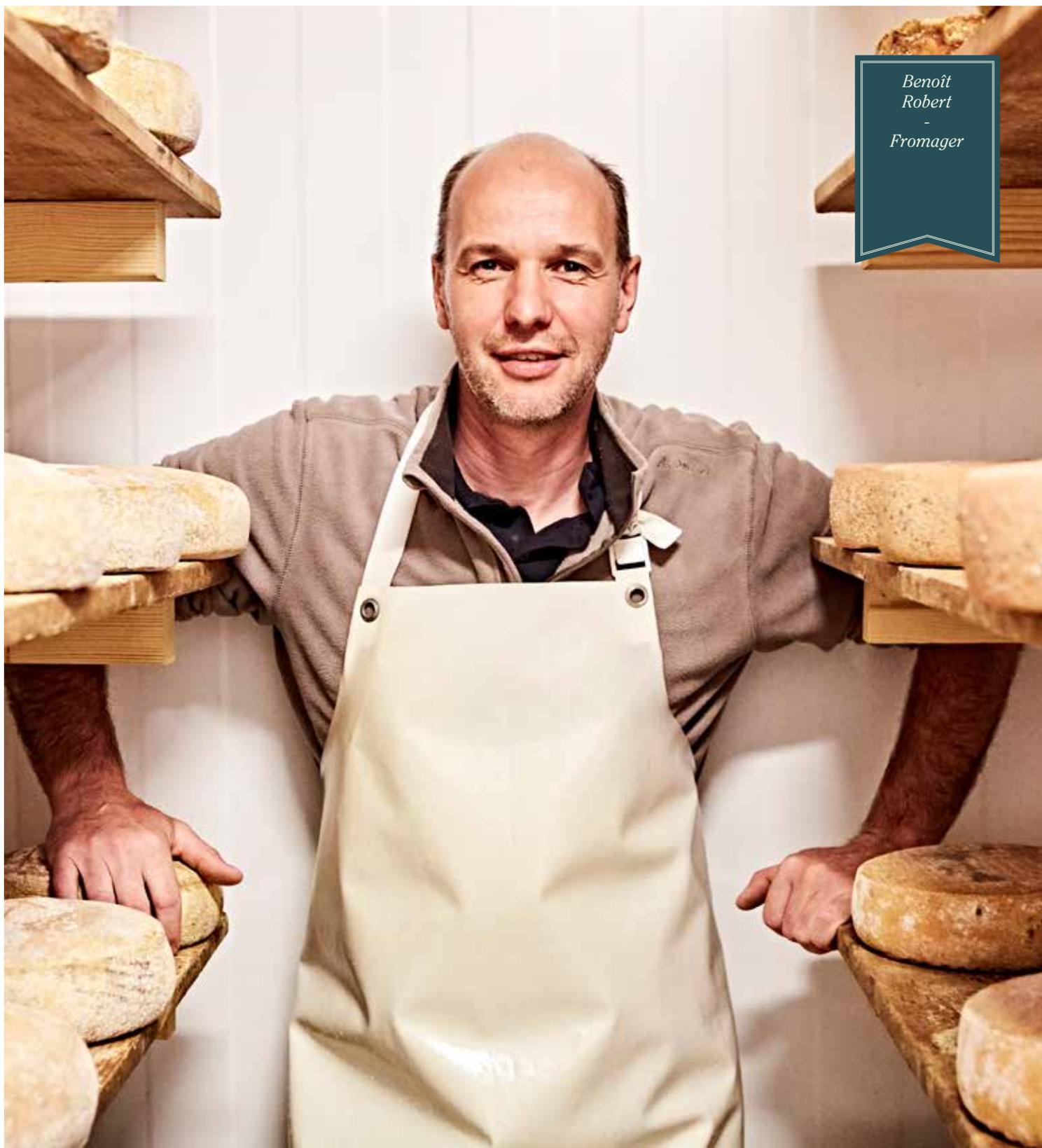
LA TOMME DE STAVELOT,  
UNE PÂTE PRESSÉE DE LA FROMAGERIE DU BAIRSOÛ

3, HÉNUMONT  
4980 TROIS-PONTS

FROMAGERIE  
DU BAIRSOÛ

☎ 080 86 44 72  
[WWW.FROMAGERIEDUBAIRSOU.BE](http://WWW.FROMAGERIEDUBAIRSOU.BE)

*Benoît  
Robert  
-  
Fromager*



## LES FROMAGERS

Avec sa femme, Cécile Baltus, Benoît Robert a imaginé la Fromagerie du Bairsoû. Il en raconte l'histoire: «Je suis ingénieur agronome de formation. L'élevage m'a toujours intéressé. J'ai commencé ma carrière professionnelle à l'étranger. De retour en Belgique, j'ai travaillé dans le créneau de l'épuration des eaux avant de rejoindre une beurrerie industrielle. Plongé dans le contexte laitier, je me suis dit: "Pourquoi ne pas faire quelque chose nous-mêmes?" Avec mon épouse, nous nous sommes installés ici à Hénumont, dans une maison que mes parents avaient achetée il y a une trentaine d'années. C'est une ancienne ferme au cadre inspirant. En prenant nos quartiers, nous avons acheté des brebis. Nous nous sommes lancés dans la fabrication du fromage. Nous faisons également des produits au lait de vache en achetant du lait à notre voisin. C'était en 1998. Très vite, on a laissé tomber les brebis, car nous manquions de terres. On s'est donc focalisé sur le lait de vache. On produisait de plus en plus, on faisait de la Tomme de Stavelot et du Petit

«  
Avec mon épouse,  
nous nous sommes  
installés ici à Hénumont,  
dans une maison que  
mes parents avaient  
achetée il y a une  
trentaine d'années.  
C'est une ancienne ferme  
au cadre inspirant.  
En prenant nos quartiers,  
nous avons acheté  
des brebis. Nous nous  
sommes lancés dans  
la fabrication  
du fromage.

»  
Bairsoû avec du lait "conventionnel" dans la mesure où c'est ce que produisait l'agriculteur à côté de chez nous. »

Tout est bien dans le meilleur des mondes jusqu'au moment où l'on apprend à Benoît et à Cécile qu'ils ne peuvent plus acheminer le lait eux-mêmes. Une licence spéciale est requise. En urgence, ils essaient de trouver une solution en sollicitant la laiterie avec laquelle ils partageaient la production laitière de leur voisin. Ils se heurtent à un refus catégorique et se tournent alors vers Biomelk, une société flamande très connue en Wallonie. C'est en 2012. Depuis 3 ans, la donne a changé. Benoît explique: «Nous sommes passés en coopérative. Une nouvelle structure dans laquelle on a intégré les producteurs de lait qui nous fournissent. Ils sont propriétaires au même titre que nous, ce qui favorise une synergie. Il y a cinq agriculteurs ainsi que d'autres coopérateurs. Nous travaillons des laits crus de vache, de brebis et de chèvre. Tous ces laits sont exclusivement bio. C'est devenu nécessaire dans le cahier des charges que l'on s'est fixé. Les exploitations en question, c'est la ferme Lamberty, Monique Dumez-Collin et la ferme Demoitié pour le lait de vache. Le fils Lamberty, quant à lui, nous fournit le lait de chèvre, tandis que la ferme Boskin se charge du lait de brebis. »

Qu'en est-il des vaches dont le lait est utilisé pour la Tomme de Stavelot? «Les agriculteurs qui nous accompagnent ne sont pas axés sur une race bien spécifique, mais plutôt sur des races croisées assez rustiques. C'est un mélange de Normandes, de Holstein et de Brunes des Alpes. Ce croisement fournit un lait assez riche et de belle qualité. »

Dans la foulée, on s'interroge sur la nourriture. «En été, c'est uniquement de l'herbe et du pâturage. En hiver, on évite l'ensilage couloir. On essaye que nos agriculteurs fanent le plus possible, mais quand le temps ne permet pas de faire du foin, ils sont obligés de l'emballer. On privilégie néanmoins le foin et on pousse pour que les fermes investissent dans des séchoirs. »





FICHE  
**TECHNIQUE**



**TOMME DE L'ABBAYE  
DE STAVELOT**

**TYPE DE LAIT**

- ▶ Vache

**CARACTÉRISTIQUES  
DU LAIT**

- ▶ Lait cru biologique

**FAMILLE**

- ▶ Pâte pressée non cuite

**AFFINAGE**

- ▶ 4 à 6 semaines

**TAILLE**

- ▶ Ø: 20 cm
- ▶ H: 6 cm

**POIDS**

- ▶ 2 kg

**FORME**

- ▶ Cylindre (tomme)

**TAUX DE MATIÈRE GRASSE**

- ▶ 28 %

## REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier :

Mon papa, ce guerrier. Exemple.

Lau et Justine, pour avoir mis la main à la pâte. Salutaire.

Ma maman, pour son soutien massif. Inconditionnel.

Hadrien, pour les remises en question. Crucial.

Hermine, ma grand-mère. Intemporel.

Julien, qui m'a ouvert les yeux et tout appris. Décisif.

Sylvie et toute l'équipe de Julien.

Mais aussi : Vincent et Wendy, Michelle, Anne, Sandrine, Pascale et Alexandre.

Merci également aux meilleurs fromagers du pays de m'avoir ouvert leur porte.

Sans oublier, le Père Foucault dont la main jamais ne traça une lettre.

Michel Verlinden



### PHOTOGRAPHIES

Alexandre Bibaut

### CONCEPTION GRAPHIQUE ET MISE EN PAGE

Wendy Prower,  
Vincent Van Meerbeeck  
[www.atelier-relay.com](http://www.atelier-relay.com)

### ÉDITEUR

[www.racine.be](http://www.racine.be)

Tour et Taxis,  
Entrepôt royal 86C,  
Avenue du Port, BP 104A  
B-1000 Bruxelles  
© Éditions Racine, 2017

(Inscrivez-vous à notre  
newsletter et recevez  
régulièrement des informations  
sur nos parutions et activités.)

Toutes reproductions  
ou adaptations d'un extrait  
quelconque de ce livre, par  
quelque procédé que ce soit,  
sont interdites pour tous pays.

### DÉPÔT LÉGAL

D. 2017, 6852. 20  
octobre 2017

### ISBN

978-2-39025-022-7

Imprimé en Pologne