

Introduction

À la recherche des fromages disparus

Des fromages centenaires ou millénaires ?

Nos fromages européens actuels sont, dans leur grande diversité régionale, le résultat, pour quelques-uns (les plus anciens) d'une évolution à partir de l'époque médiévale, et pour tous d'une profonde transformation des techniques (de l'élevage et de la fromagerie) qui a marqué la seconde moitié du XIX^e siècle avec l'avènement de l'industrialisation du lait puis, un siècle plus tard, de la consommation en masse des produits laitiers. Nos fromages industriels et artisanaux n'ont sans aucun doute plus grand-chose à voir avec leurs parents de l'époque moderne, leurs grands-parents du Moyen Âge et leurs arrière-grands-parents de l'Antiquité. Malgré les slogans publicitaires, les plus vénérables de nos fromages, comme le Roquefort, le Brie, le Cantal ou le Pecorino romano n'existaient pas dans l'Antiquité, même si les régions de production pouvaient être les mêmes qu'actuellement. Comme d'habitude, des exceptions confirment la règle et quelques rares fromages ont réussi à franchir les millénaires pour arriver jusqu'à nous, mais qui ne sont assurément pas les plus connus ni les plus appréciés de nos palais civilisés donc délicats.

C'est le cas du « Callu de cabrettu » (ou « caillette de chevreau »), fromage de chèvre sarde à la saveur intense et piquante, fait à partir de l'estomac d'un chevreau salé et suspendu durant trois mois pour fermenter. La technique de fabrication est la plus simple et très ancienne, reposant sur l'observation du contenu du 4^e estomac d'un jeune ruminant non encore sevré. La caillette (ou *abomasum*) secrète des enzymes qui permettent la digestion du lait maternel et sa dégradation en lait caillé. Nos ancêtres du Paléolithique n'avaient guère les moyens de se procurer du lait et aucun n'a sans doute tenté ou même songé traire une vache sauvage telles que les femelles aurochs représentées sur les parois de la grotte de Lascaux. S'ils ne pouvaient boire du lait autre que le lait humain, ils avaient cependant la possibilité de goûter du fromage sous la forme naturelle du contenu de la caillette d'un jeune veau abattu. Les chasseurs-cueilleurs étaient d'excellents bouchers et connaissaient très bien l'anatomie des animaux qu'ils chassaient et les différentes ressources qu'ils pouvaient en tirer. Parmi celles-ci, le fromage frais présent dans la caillette du jeune non sevré représentait assurément une gourmandise très appréciée. Avec le Néolithique vient le temps de la domestication de certains animaux qui a pour conséquence de changer leurs comportements, les rendant plus dociles. Il est dès lors possible de traire les bovins, ovins et caprins pour en tirer du lait qui doit être consommé rapidement ou transformé pour en faire du lait fermenté, du beurre ou du fromage. Les premières faisselles européennes connues (en céramique) datent du VI^e millénaire avant notre ère, attestation que le fromage remonte à l'origine de la domestication des ruminants et constitue un aliment principal et non pas un « produit secondaire » du Néolithique comme on le pensait précédemment.

Qu'est-ce qu'un fromage antique ?

Le terme « antique » peut avoir deux sens, référence soit à un passé enfoui dans la profondeur du temps, soit à la plus ancienne des périodes historiques. La célèbre expression « remonter à la plus haute antiquité » réunit ces deux significations avec le grand avantage de ne donner aucun élément de précision ni aucun repère chronologique. Elle est souvent utilisée pour les produits laitiers dans le cadre d'un exposé généraliste sur les origines de la consommation du lait et sur la production de ses produits dérivés. Mais elle l'est aussi parfois dans les discours ciblés sur un type de fromage, la noblesse de celui-ci et son authenticité semblant garanties par un âge plus que vénérable. Mais au-delà des formules publicitaires, que savons-nous des fromages dans le passé, voire dans un passé lointain ? Poser la question, c'est faire du fromage un sujet scientifique, un objet de la recherche historique et archéologique. Objet d'histoire, le fromage est aussi un « ferment de culture », un objet identitaire du patrimoine culinaire et gastronomique d'une région ou d'un pays. Toutefois, et c'est le problème de ce type de recherche, vous ne trouverez guère de fromage ou reste de fromage ancien dans les vitrines d'un musée puisque, en tant que nourriture, sa fonction est d'être mangé et sa nature d'être entièrement périssable. Hormis quelques rares exceptions, les fromages antiques et médiévaux n'ont pas échappé à la gourmandise de nos ancêtres ou aux affres du temps. Les fromages du passé ont disparu et ne subsistent d'eux que des témoignages classés dans trois grandes catégories : d'une part les documents historiques que sont les textes et les images, d'autre part les sources archéologiques appartenant à la culture matérielle et enfin les données scientifiques tirées des analyses de laboratoire. Nous pouvons intégrer un 4^e champ de la recherche qui est celui de l'archéologie expérimentale. La tentative de reconstitu-

tion des fromages anciens repose sur les catégories de témoignages cités auxquels doit s'ajouter l'ethnologie qui permet de retrouver les gestes et procédés techniques traditionnels de la fromagerie.

Seront évoqués dans cet ouvrage les fromages de l'âge du Fer et de l'Antiquité grecque et romaine, sans réel respect des limites chronologiques académiques puisque celles-ci seront repoussées jusqu'au Moyen Âge (fig. 1). Trois textes principaux nous serviront de jalons chronologiques, le premier qui est le célèbre épisode d'Ulysse face au Cyclope, composé par l'aède Homère au VIII^e siècle avant notre ère, le deuxième emprunté à l'agronome latin Columelle qui a vécu à l'apogée de l'empire romain, au II^e siècle de notre ère, et le troisième à un moine du IX^e siècle qui nous relate un épisode mettant en scène Charlemagne goûtant un type particulier de fromage. Pour résumer, nous allons traiter d'une période de plus de 1 500 ans (VIII^e siècle av.-VIII^e siècle de notre ère) dans un espace géographique comprenant principalement l'Europe occidentale et les pourtours de la Méditerranée. Le sujet c'est le fromage, qui ne représente pourtant qu'une partie des produits laitiers. Pourquoi ne pas parler des autres? Pour la raison simple que, pour la période et la zone géographique concernées, nous ne disposons que de peu d'informations écrites et archéologiques. Cela ne signifie pas qu'ils n'ont pas existé, juste que, dans l'état actuel de nos connaissances, nous ne pouvons pas en dire grand-chose. Le beurre occupe une place à part puisque les textes antiques y font souvent référence mais sans vraiment s'y attarder, raison pour laquelle sera abordé ce que certains appellent « l'autre fromage ». Le lecteur doit savoir que nous ne sommes pas dans le



Figure 1. Frise chronologique simplifiée (Jean Puibaraud).

domaine des « sciences exactes » et peut être clairement distingué ce qui est du domaine des connaissances irréfutables reposant sur un faisceau de sources fiables et complémentaires et ce qui est de celui des hypothèses échafaudées à partir de données disparates ou difficiles à interpréter. Or, nous le verrons, les pistes menant au fromage ancien sont brouillées.

Une grande partie de la recherche est focalisée sur les origines (néolithiques) du fromage et sur la thématique corrélée de la résistance des populations au lactose, avec grand nombre d'articles, dont certains qui font débat. Les périodes de la Protohistoire récente, de l'Antiquité et du haut Moyen Âge, ont été négligées jusqu'à une époque très récente, avec la persistance de mythes historiographiques qui sont des « forgeries » (qu'on appellerait maintenant « fakes ») utilisés comme anecdotes gastronomiques, repris par la publicité et amplifiés par les réseaux sociaux. Ainsi, le Roquefort et le Brie (selon les versions) auraient été appréciés par Charlemagne, l'empereur romain Antonin le pieux serait mort d'une indigestion de Banon (ce savoureux fromage des terres provençales), les légionnaires romains auraient transporté dans leurs poches du Pecorino romano lorsqu'ils parcouraient de longues distances, le fromage suisse (*caseus helveticus*) aurait représenté un mets de choix sur les tables romaines, le Cantal aurait été le fromage le plus apprécié de la Rome antique, Pline l'Ancien mentionnerait l'existence d'un « bleu » (évidemment savoureux) dans la région de Roquefort... Bien plus intéressantes que ces fables publicitaires nées d'une extrapolation ou d'un détournement de textes antiques et médiévaux, les légendes populaires liées à l'élevage, au lait et au fromage sont parlantes et cachent bien souvent des lambeaux de réalité historique conservés par la tradition orale. Nous parlerons de légendes régionales comme celle du berger

amoureux de l'Aveyron, du généreux san Lucio dans les Alpes italo-suisse, de l'Orcu et du brocciu en Corse, des chèvres du Rove, mais aussi de celle, bien moins connue, de saint Gouesnou en Bretagne. Nous sommes dans le Finistère de la première moitié du VI^e siècle, Gouesnou édifie un petit ermitage qui s'appellera « Langoueznou ». Tout à ses activités de construction, de prières et d'oraisons, le saint homme compte sur son pieux et généreux voisinage pour s'alimenter. Quémendant du fromage à une fermière, celle-ci lui affirme qu'elle n'en a pas. « Tu mens mais tu dis la vérité sans le savoir. Tu crois avoir le fromage que tu m'as refusé, mais tu n'en as point ! » lui répond Gouesnou. Et de fait, la femme, inquiète de ces propos, ouvre son placard pour s'assurer que tout va bien et y trouve ses fromages transformés en cailloux. Une légende bretonne qui nous parle de fromages dans une région censée en être historiquement dépourvue, voici qui impose de nous débarrasser de nos idées reçues et surtout de notre vision culturelle actuelle du lait, du fromage et du beurre. Un voyage dans le passé remet en question nos certitudes et efface en partie les frontières qui semblent tracées « depuis la plus haute antiquité » entre pays à beurre et pays à fromage. Les fromages du passé peuvent nous réserver bien des surprises.