

Christophe Bacquié : son classement des 5 meilleurs fromages du monde

PALMARÈS FROMAGER. Le chef 3 étoiles de l'Hôtel du Castellet fut le premier à proposer une cave à fromages au cœur de son restaurant.

Par Laurence Gounel



Publié le 24/02/2023 à 13h30



Temps de lecture : 3 min

Si Christophe Bacquié inaugure au printemps prochain sa maison d'hôte en y tenant une table unique, il fut le premier en 2015 à installer une cave à fromages au cœur de la salle de son restaurant étoilé au Castellet. Plus qu'une pièce, c'est un univers de 70 à 80 fromages qu'il a imaginé pour surprendre le client et pousser un peu plus loin l'expérience. « J'avais envie que chacun se laisse gagner

par la magie du lieu et la valeur ajoutée du service qui retrouvait là toute sa noblesse. Mon maître d'hôtel se passionnait à expliquer la qualité exceptionnelle de chaque fromage, son histoire, les hommes qu'il y a derrière... et j'aimais l'idée que le convive revienne seul à table avec son assiette, et qu'elle soit complètement différente pour chacun. »



1. La manigodine

« C'est une vraie découverte pour moi, que j'ai faite dans une région que j'adore, la Haute-Savoie. C'est un fromage au lait cru de vache, très proche du reblochon mais qui a presque l'épaisseur d'une tomme. C'est assez doux – je n'aime pas les fromages forts – mais très parfumé, avec des notes de foin et qui est légèrement boisé, sans doute en raison de son cerclage d'épicéa. C'est suave en bouche. J'apprécie de manger la manigodine sans rien, même sans pain. Avec ma femme, on est très amateurs de dîners "tout fromage". Il nous arrive d'acheter une petite douzaine de variétés et de composer un repas autour de cela. »

2. Le brocciu

« Cela va sans dire, c'est à déguster en saison. On trouve les derniers brocciu frais aux alentours de la fin mai. Un bon brocciu est celui que vous dégustez dans les deux jours qui suivent sa fabrication, vous avez alors toute la Corse dans la bouche ! Chèvre ou brebis, chacun ses goûts. Moi, j'aime les deux, avec un peu de sucre et de miel, le plus simplement. Mais cela s'accommode aussi bien d'un poisson gras, comme la sardine. En entrée, c'est excellent avec un peu de *nepeta* (herbe aromatique corse), du persil, de la menthe ou des blettes. Certains en farcissent des pommes de terre ou un oignon. »

À LIRE AUSSI

Anne-Sophie Pic : son classement des 5 meilleurs fromages du monde

3. Le parmesan

« J'aime ce fromage pour sa diversité, déjà. Selon les durées d'affinage, le terroir (ceux d'alpages sont fantastiques), les goûts et les textures en font un fromage complètement différent. Et la longueur en bouche n'est plus la même. À la poêle, j'en fais des petites dentelles que je viens relever de cumin et je le sers à l'apéritif. Au restaurant, on le râpait cru devant les clients, sur des asperges accompagnées d'un sabayon à l'huile d'olive et au citron, que je servais avec un jambon cru de Corse. »

4. La brousse du Rove

« C'est un fromage local, qui tient son nom des chèvres du Rove que l'on reconnaît à leurs longues cornes. Je l'achète à Luc Falco, seul producteur en la matière, qui se tient à quelques minutes de l'hôtel. C'est un fromage qui a la texture d'un flan, une forme conique, et qui demande un travail d'assaisonnement. C'est ce qui me plaît en tant que cuisinier. Il se mange cru ou travaillé en dessert. J'aime l'arroser d'un simple filet d'huile d'olive et de fleur de sel. Ou le servir avec une confiture de fraises confectionnée à la minute. »

5. Les fromages de chèvre de Provence

« J'ai envie d'en parler dans la globalité, car il y a une telle diversité de terroirs ici ! Du Luberon au mont Ventoux, du Queyras aux Bouches-du-Rhône, la biodiversité y est incroyable. Entre les pâtes molles, les pâtes pressées, les durées d'affinage et les saisons... je n'en ai jamais fait le tour. Certains sont aromatisés au thym, d'autres au romarin. La région Paca est très marquée en matière de fromages, on l'oublie. »

Relais & Château Hôtel du Castellet, Le Castellet (Var), hotelducastellet.net