Le Pálpusztai

Par JFB le lun 21/09/2009 - 11:12

Parmi les fromages hongrois, celui qui a sans doute le plus de caractère est le dénommé «pálpusztai». On pourrait croire qu'il provient d'un village du même nom, mais il n'en est rien puisque c'est son inventeur, Pál Heller, qui a inventé ce nom à partir de son prénom. Une façon originale d'entrée dans la légende... des fromages.

Le goût très caractéristique de ce fromage crémeux provient de la présence de la bactérie brevie linenz dont l'odeur est particulièrement forte, nous explique Mme Horváth, enseignante dans l'atelier d'un collège d'enseignement technique à Csermajor où est produit le pálpusztai. Ce fromage demande de 2 à 3 semaines de travail. Le choix du lait est particulièrement important dans son élaboration. Celui-ci est pasteurisé entre 72 et 75 degrés et maintenu à cette température pendant quelques secondes avant que ne soit fixée sa proportion de matière grasse, soit 2,9%. Au lait tiédi, on ajoute des ferments lactiques, ce qui produit alors l'acidité nécessaire pour que les protéines s'assemblent et donnent le fameux aspect mi-solide du lait caillé. Des spécialistes mesurent alors son degré d'acidité qui doit être de 6.4 SH si on veut obtenir un fromage de qualité. Contrairement à certains fromages auxquels on n'ajoute que des ferments lactiques et pour lesquels il faut attendre des semaines ou des mois pour avoir un bon fromage, dans le cas du pálpusztai, la bactérie brevie linenz permet une fermentation plus rapide. Le Pálpusztai est ensuite découpé en petits morceaux d'environ 1,5 x 1,5cm. Ceux-ci doivent être fermes, signe que l'on a bien travaillé le lait.

La particularité de la pálpusztai est que l'on ne le chauffe pas par la suite. Il est disposé sur des plateaux et on le retourne après 10 minutes, puis 20, puis 30 et enfin après chaque heure. Il est inutile de les presser car ils sèchent et s'affermissent tout seuls. Vient ensuite la phase de salaison durant laquelle on place les morceaux dans un liquide salé à 18% pendant 50 à 60 minutes. Puis la dernière maturation se déroule dans une cave humide à 95%. On l'y laisse pendant 2 à 3 semaines, durant lesquelles, chaque jour, il faut examiner les morceaux, les retourner et y ajouter la bactérie brévie linenz. Ils sont ensuite prêts à être emballés et commercialisés.

On ignore les origines exactes du pálpusztai, qui remonte probablement au XIXe siècle. Mais si vous avez envie d’en goûter un morceau, vous avez la possibilité de participer au prochain festival du fromage à Vitnyéd (un petit village situé entre Csorna et Sopron) organisé durant deux jours et ouvert au grand public le samedi 19 septembre. Vous pourrez y goûter près de 100 types de fromages, en particulier le pálpusztai.

Eszter Kocsis

-

Catégorie
Agenda Culturel