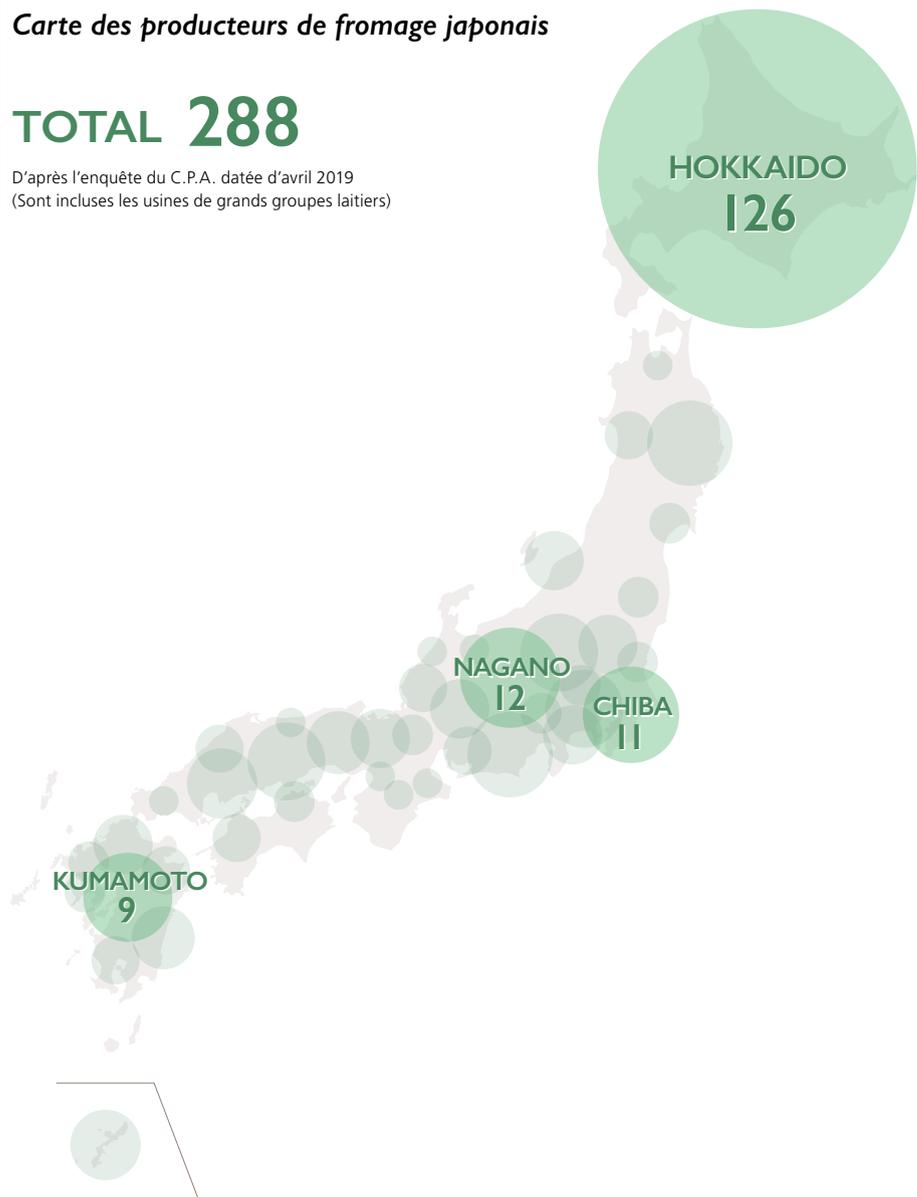


Carte des producteurs de fromage japonais

TOTAL 288

D'après l'enquête du C.P.A. datée d'avril 2019
(Sont incluses les usines de grands groupes laitiers)



Une production artisanale d'excellence

Guide des fromages japonais 2018

Reportage sur place chez des producteurs japonais

Les types de fromages et ceux qui les fabriquent



OSBL CHEESE PROFESSIONAL ASSOCIATION

Iwakata blg 3F, 1-18-1 Uchikanda, Chiyoda-ku, Tokyo 101-0047, Japon
www.cheese-professional.com

Office pour le renforcement de la compétitivité des produits laitiers japonais 2019
– sous le patronage de l'ALIC (Agriculture & Livestock Industries Corporation)

Reportage sur place dans différentes fromageries japonaises

Les types de fromages et ceux qui les fabriquent

Pendant bien longtemps, le Japon a découvert les délices des fromages par l'intermédiaire des pays ayant une grande tradition fromagère : leurs particularités, la manière de les déguster, la fabrication des divers fromages.

« Oh, c'est délicieux ! Ça se mange comme ça ? ... Ah, d'accord, je vois... C'est très intéressant ! »

Mais, cette période d'initiation est enfin terminée. Les Japonais savent désormais fabriquer leur propre fromage par eux-mêmes.

Certains fabricants produisent leur lait dans leur propre ferme, et d'autres se fournissent localement dans des fermes de confiance.

En ce qui concerne la fabrication du fromage, les fabricants japonais adoptent une même attitude : produire son fromage soigneusement et se charger soi-même de l'affinage puis de la vente.

Le public japonais a donc découvert qu'il y avait des fromages japonais qui étaient fabriqués localement, juste à côté de chez eux.

Nous vous présentons maintenant quelques producteurs représentatifs des différents types de fromages et leur environnement de travail.

Fromage affiné à pâte pressée non cuite

[la Raclette] p.4



Ferme Kyôdô Gakusha

Fromage frais non affiné

[la Mozzarella] p.8



Ferme Daiwa

Fromage à pâte persillée

[le Bleu] p.12



Atelier de fromage

Fromages de chèvre

[Chèvre] p.16



Mirasaka fromages

[Fromages-desserts] p.20



Fromagerie Niseko

Le fromage japonais n'a rien à envier à celui des grands pays de fromage



La raclette de la ferme-fromagerie

Kyôdô Gakusha Shintoku (Hokkaidô)



Aza Sintoku 9-1, Shintoku-cho, Kamikawa-gun, Hokkaido

<http://www.kyodogakusha.org>

Cela fait plus de 26 ans que l'on fabrique de la raclette au Japon.

Aujourd'hui ce fromage fait l'objet de toutes les attentions, mais saviez-vous qu'on fabriquait de la raclette au Japon depuis plus de 26 ans ? Et que celle-ci était même exportée dans toute l'Asie ? L'histoire de ce fromage au Japon a commencé à la ferme Kyôdô Gakusha, à une heure de voiture de l'aéroport Obihiro à Hokkaidô. En 1989, un responsable de la ferme, Nozomu MIYAJIMA, a rencontré Jean Hubert, une autorité dans le monde du fromage en France. Celui-ci lui a proposé de fabriquer un fromage qui correspondait au climat de Tokachi : la raclette. Hubert avait l'intuition que les Japonais adoreraient ce fromage

La raclette de Kyôdô Gakusha



1. Après la pasteurisation, ajout des ferments lactiques.
2. Après le début de la fermentation lactique, on ajoute de la présure et on évalue le moment adéquat pour découper le caillé.
3. Les caillés sont découpés à l'aide du tranche-caillé. Ajout d'eau tiède. Une partie du petit-lait est remplacée par de l'eau tiède et le décaillage se poursuit.
4. Le caillé est pressé avec un poids en pierre. Des masses de caillé régulières sont ensuite découpées.
5. On recouvre les caillés d'une toile. Les moules sont placés sous presse pendant 5 heures.
6. Les moules sont placés dans un bain de saumure pendant une journée. Les fromages sont frottés avec de la morge.
7. Trois mois plus tard, les raclettes sont prêtes pour l'expédition.



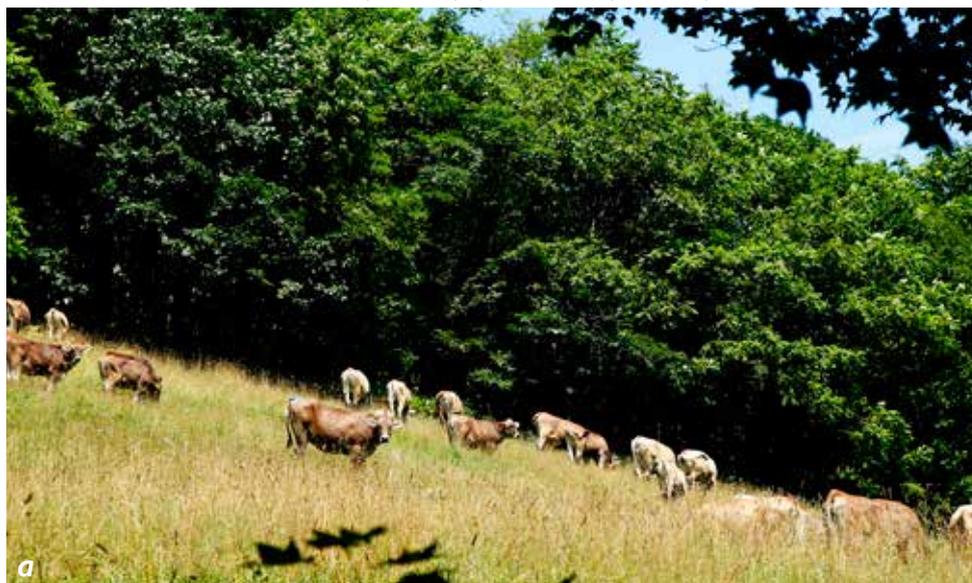
fondant au goût profond, dont la fabrication était relativement facile et qui correspondait bien au climat de Tokachi et à son hiver rude.

En 1992, Miyajima arrive enfin à produire une raclette digne des éloges de l'artisan français. Aussitôt, il décide d'organiser une dégustation de fromages dans un grand magasin. La raclette attire de très nombreux clients. Cependant, dès qu'elle est chauffée, une forte odeur envahit la pièce. Cela ne risque-t-il pas de faire fuir les clients ? Le grand magasin se plaint de l'odeur envahissante. C'est un coup dur pour Miyajima qui avait misé beaucoup sur la raclette

La raclette de Tokachi, une raclette à l'odeur moins prégnante.

Les saveurs classiques pour les Suisses ou les Français peuvent être difficiles à supporter pour les Japonais. C'est la leçon retenue par Miyajima. Il a donc fait des recherches pour faire disparaître cette odeur désagréable. Au bout de six mois, il est parvenu en contrôlant les micro-organismes présents à la surface du fromage à obtenir une raclette sans odeur forte.

a. Les vaches broutent l'herbe de Tokachi et passent la plupart de leur temps dans les prés.



b. Fabrication d'un fromage à pâte molle fleurie du même type que le camembert. La fromagerie a adopté le système HACCP.



Nozomu MIYAJIMA : Responsable de la coopérative agricole « Kyôdô Gakusha Shintoku Farm ». Né en 1951. Après avoir obtenu son diplôme d'élevage de bétail à l'université du Wisconsin, il s'est installé à Shintoku. En comptant les membres de sa famille, il est à la tête d'une équipe de 70 personnes. Il a gagné de nombreux prix internationaux.



c. Cave souterraine en pierre fines naturelles [pierre à chaux de Sapporo] d. Fromage « Shintoko » qui rappelle le comté français.

Mais le succès n'était toujours pas au rendez-vous. 1998 sera un tournant important pour lui : il gagne le grand prix du « All Japan National Cheese Contest ». C'est sa raclette délicate qui a été choisie !

Sa raclette gagne encore un autre prix dans un concours international. À Tokachi, on compte désormais 8 fabricants. Leur nombre n'a cessé d'augmenter et 6 d'entre eux possèdent une cave d'affinage en commun. Les fromages sont brossés avec une eau qu'ils partagent (une eau thermale naturelle). Ils ont choisi pour ces fromages l'appellation « Tokachi Raclette Mould Wash » (moulée lavée) et ils répondent désormais à la demande venant de l'étranger.

Survivre en produisant du fromage

À la ferme Shintoku, des personnes souffrant de troubles mentaux et fragiles socialement vivent en communauté de façon autonome. Depuis la création de la communauté en 1978, de nombreuses personnes, bien plus que prévu, ne cessent de frapper à la porte. Miyajima, lui, a la charge de tout ce

qui va de la production du lait à l'expédition du fromage. Il ne se laisse pas influencer par la mode, il produit du fromage à pâte dure affiné.

« Je me demande toujours ce que nous devons faire pour continuer à exister. Un fromage à fermentation lente, cela correspond très bien au mode de vie calme de notre ferme. » En tant que producteur de fromages japonais, Miyajima a commencé à avoir confiance en lui lors du sommet de Tôyako (à Hokkaidô) en 2008. Ses camarades fabricants avaient alors rassemblé une collection de 18 fromages de Hokkaidô qui avaient été servis avec des fromages français et il s'était trouvé que le succès des fromages japonais avait dépassé toutes les attentes. Ce qui l'avait le plus surpris, c'est la réaction unanime des chefs les plus prestigieux de tout le Japon, des responsables régionaux de Hokkaidô et du ministère de l'Agriculture : « les fromages japonais sont superbes ! »

« Avec notre eau, notre terre, et nos microorganismes, nous devons désormais fabriquer un fromage qui pourra être complètement adopté par les Japonais ». Miyajima est tourné vers l'avenir, il anticipe déjà la prochaine étape.

Au Japon, on fabrique la mozzarella

à la japonaise



La mozzarella de la ferme Daiwa
(préfecture de Miyazaki)



Higashikata 4073,
Ooaza Kobayashi-shi,
Miyazaki-ken

<http://www.daiwafarm.net/>

« En étirant le caillé, on obtient une texture fibreuse ».

Parmi tous les fromages nés en Europe, la mozzarella est désormais le plus populaire, particulièrement au Japon.

La raison de ce succès : d'abord, sa saveur douce et sa fraîcheur qui conviennent bien au goût des Japonais. Puisque la fraîcheur est importante, alors il faut la fabriquer sur place, au Japon. Beaucoup de fabricants ont en effet commencé à s'attaquer à la fabrication de mozzarella.

Le lieu de production est la ville de Kobayashi, qui se situe au pied des montagnes, dans la région centrale du préfecture de Miyazaki. Kazutoshi ÔKUBO est un producteur reconnu dans le monde du

La mozzarella de La ferme Daiwa



1. Ajout des ferments lactiques et de la présure dans le lait pasteurisé.
2. Le lait caillé est coupé en petits morceaux à l'aide du tranche-caillé. On remue puis on laisse reposer.
3. Le caillé est séparé du petit-lait puis se met à fermenter.
4. La masse est coupée en pavés placés dans des bacs remplis d'eau froide.
5. Les morceaux sont trempés dans de l'eau chaude salée (à 1,8%) et on les remue avec un bâton.
6. On vide l'excédent de petit-lait, le caillé forme une masse.
7. La masse est coupée à la main pour former des boules qui sont ensuite plongées dans l'eau.



fromage, passionné depuis toujours par les fromages italiens, il a déjà remporté des prix dans plusieurs concours.

Dans la fromagerie, le travail commence avant 6 heures et demie. Le lait est pasteurisé pour obtenir le caillé qui sera ensuite coupé en petits morceaux. Puis on vide l'eau. On laisse le caillé séparé de son eau reposer pendant un moment pour déclencher la fermentation. La texture devient alors fibreuse. La grande scène de la fabrication de la mozzarella peut commencer. La masse est découpée de nouveau en bandes qui sont mises dans un grand bac dans lequel on verse de l'eau chaude. Le fromager remue les petits morceaux avec un bâton. Petit à petit, les petits morceaux s'agglomèrent pour former une masse. Ensuite, on découpe cette masse à la main pour former des boules.

« Je fabrique ma mozzarella »

Il y a trois ans, Ôkubo a passé une semaine à Naples, en Italie, et il a visité trois fromageries. De retour au Japon, « j'ai essayé de fabriquer des produits aussi juteux et onctueux que ceux que j'avais dé-



a. Il y a 23 vaches, dont 7 brown swiss. b. L'étable est située au pied de la montagne. En 1993, un système de retenue d'eau a été installé. La ville de Kobayashi est très fière de son eau minérale naturelle. « D'abord il faut du bon lait », c'est le conseil de son ancien maître à la laiterie.

gustés en Italie, mais ça n'a pas marché. Le fromage durcissait. Il fallait suivre le même procédé de fabrication qu'en Italie ».

Il a multiplié les essais en faisant varier le temps et la durée de fermentation, etc. En s'appuyant sur l'expérience acquise en Italie, il est parvenu à produire sa mozzarella actuelle.

« La fabrication du fromage est difficile mais c'est intéressant. La mozzarella est un fromage frais, non affiné qui se déguste immédiatement. C'est pour ça que sa fabrication est plus difficile. En plus, la qualité du lait ne reste pas stable sur toute une journée. »

Le lait et le climat sont différents. « C'est normal qu'il existe au Japon une fabrication de mozzarella à la japonaise », explique Ôkubo.

Aujourd'hui, les fromages japonais sont délicieux, non ?

« Ne trouvez-vous pas que le goût du fromage s'est vraiment amélioré ? J'ai appris pas mal de

c. Caciocavallo d. On cherche un goût qui plaise aux Japonais. e. Les employés de la fromagerie sont chargés de tout ce qui concerne le soin des vaches, ce qui va de l'état des animaux à la qualité du lait et même du fromage.



Kazutoshi ÔKUBO est le responsable de la ferme Daiwa. Né en 1955. Après avoir pris la suite de son père dans sa laiterie, il s'est lancé depuis 1996 dans la fabrication de glaces, et depuis 2006 dans celle de fromage.



choses dans diverses régions et les anciens de ma région m'ont conseillé de fabriquer des produits qui soient meilleurs que les produits importés. De mon côté, j'apprends aux autres tout ce que je sais. Je souhaite que les Japonais mangent plus de fromages et que la culture du fromage se développe. »

Ôkubo est quelqu'un de très ouvert et simple, il a un côté italien tout en ayant le caractère chaleureux des habitants de Kyûshû. En réalité, il a traversé des épreuves rudes dans sa vie. Depuis qu'il a hérité de la laiterie de son père, rien n'a été facile mais il a su s'en sortir. Il dirige une laiterie dans laquelle on utilise l'eau de source locale. Il a toujours beaucoup d'attentions pour son personnel et pour ses voisins. Il ne cesse d'améliorer la qualité de ses fromages. Il a le projet d'installer un système permettant d'augmenter la production de fromages.

Car dans son magasin, les clients ne cessent d'affluer.

Saviez-vous que les Japonais étaient très doués pour le bleu ?



Le bleu de l' Atelier de fromage

Tômi (préfecture de Nagano)

6



Mihari 504-6,
Toumi-shi, Nagano-ken
<http://www.a-fromage.co.jp/>

Naissance d'un nouveau bleu

« Dans le fromage, il y a des moisissures qui poussent ! »
Il y a 30 ans, les boutiques de produits laitiers recevaient des réclamations comme celle-ci. Mais aujourd'hui, le bruit court sur la scène internationale que les Japonais excellent à la fabrication des bleus. En 2015, le « Blue Cheese (fromage bleu) » de l'Atelier de Fromage et le « Ciel bleu de la prairie » de la ferme Takahide ont gagné le grand prix « Super Gold » au concours international dans la catégorie des fromages bleus. L'un des deux lauréats était Kazushi SHIOGAWA.

« C'est ma rencontre avec le gorgonzola dolce (doux) qui m'a éveillé aux fromages bleus ». Il s'est demandé : « Pourquoi sont-ils si déli-

Le bleu de Atelier de fromage



1. Tous les matins, ils apportent des bidons remplis du lait de leur ferme.
2. Une fois le lait pasteurisé, on ajoute des ferments lactiques puis de la présure.
3. Décaillage : à l'aide de la tranche-caillé on effectue le remuage pour séparer le caillé du petit-lait.
4. Salage du caillé. Puis, on mélange l'eau et la moisissure bleue et l'on verse ce mélange sur le caillé.
5. Le moulage : on retourne les fromages, puis on les retourne encore.
6. Une fois le fromage formé, il y a une nouvelle phase de salage pendant 3 jours. Les fromages sont ensuite piqués.
7. Les fromages sont emballés dans du papier aluminium. Après 3 mois d'affinage, les moisissures bleues se sont développées dans tout le fromage. C'est le moment de la dégustation.



cieux ? Pourquoi les miens ne sont pas aussi bons ? »

Shiogawa s'est alors disputé avec M. et Mme Matsuoka, les fondateurs de la fromagerie. Ils n'avaient pas la même image du bleu qu'ils voulaient faire. « Puisque vous insistez autant, on va vous laisser votre chance ! », ont-ils fini par céder face à l'enthousiasme de Shiogawa. C'était à l'hiver 2012. Ce que voulait réaliser Shiogawa, c'était un bleu crémeux qui continuerait à fondre en bouche et cela dépendait du taux de matières grasses qui pourrait être conservé. À l'été 2013, il a presque atteint son but. Puis, en 2014, après avoir gagné le grand prix au concours national, il s'est tourné vers le monde. « Simplement, j'ai réussi à conserver la saveur de noix qui apparaît au cours de l'affinage. C'était ça la particularité du bleu de Matsuoka. » Ainsi était né le nouveau bleu de l'Atelier de Fromage.

Élaborer un bleu plus fort aux saveurs plus concentrées

L'Atelier de Fromage est un pionnier qui a su dès le début former les amateurs de fromage ; son restaurant propose également une activité intitulée « la vie avec le fromage ». Shiogawa avait travaillé



a. De la boutique perchée sur une colline à plus de 900 m d'altitude, on peut contempler la nature. Quand il fait beau, on voit même le Mont Fuji. **b.** Dans nos pâturages, il y a des brown swiss, des jersiaises et des holsteins. **c.** Fromage à pâte mi-dure qui est leur production principale. Une meule pèse 2 kg. On en produit entre 1500 et 2000 dans l'année.



dans ce restaurant avant d'aller voir ailleurs. Et en 2006, son ancien collègue l'a rappelé et lui a proposé de fabriquer du fromage.

À cette époque-là, dans la fromagerie, il y avait deux chefs : l'un était un technicien qui avait fait ses études en France ; l'autre avait multiplié les expériences et avait des connaissances très variées. Selon Shiogawa, c'est grâce à eux s'il existe en tant que fromager aujourd'hui.

« En ce moment, je fabrique un fromage bleu plus fort dont le goût est plus salé et les saveurs des moisissures plus prononcées. C'est un fromage avec beaucoup d'umami et de complexité. C'est une création 100% originale. On pourrait dire que c'est un condensé de « mes » bleus précédents. »

C'est aussi un condensé de son respect pour ses maîtres.

Au Japon, il y a beaucoup de bons fabricants de fromages

Quand on fabrique différents types de fromages dans la même fromagerie, comme c'est le cas pour l'Atelier de Fromage, le contrôle est très difficile car les différents microorganismes se croisent à l'inté-



d. Le « Kokon » est un fromage doux et crémeux qui continue à fondre en bouche. Il a gagné le premier prix au concours international en 2017.



Kazushi SHIOGAWA est le chef de la production à la fromagerie « Atelier de fromage ». Il est né en 1979. Son fromage préféré, à consommer comme à fabriquer, est le bleu. « Je le fabrique en me fiant à mes propres sens plutôt qu'à des machines. Je souhaite que les gens soient de plus en plus nombreux à apprécier ce fromage fabriqué avec soin ».



rieur de l'atelier. Mais cela a aussi de bons côtés.

« Au Japon, il existe deux types de techniciens de haut niveau. Ceux qui approfondissent leurs connaissances d'un seul fromage et ceux qui arrivent à fabriquer plusieurs types de fromages. Si quelqu'un fabrique plusieurs types de fromages, il doit avoir une main capable de juger parfaitement le caillé au toucher. À mon avis, il y en a pas mal qui ont ce toucher-là au Japon, c'est notre point fort ! »

Avec l'eau douce du Japon, vont des qualités d'herbe et de lait. Y correspondent des fromages aux saveurs douces et délicates, typiquement japonais, et qui sont à l'image de la cuisine locale. Tel est leur but, d'après Shioyawa. S'il y a encore d'autres victoires de différents types de fromages de la région (préfecture de Nagano) dans des concours, cela voudra dire que les ferments lactiques locaux aussi sont excellents.

« Nous, producteurs de la région, nous devons nous unir pour créer une culture fromagère d'excellence ». En effet, il semble bien que désormais ses vrais rivaux soient ses compatriotes japonais.

Avec du lait de chèvres heureuses, on fabrique un fromage au goût pur



Le chèvre de « Mirasaka Fromages »
(préfecture de Hiroshima)

4



Nika 1617-1, Mirasaka-cho,
Miyoshi-shi, Hiroshima-ken
<http://www.m-fromage.com>

Si les chèvres qui donnent le lait sont heureuses...

Combien de personnes savent qu'on élève des chèvres au Japon, et que le nombre de fromageries dans lesquelles on fabrique du chèvre ne cesse d'augmenter ? On voit même des fromages d'excellence gagner les premiers prix dans des concours.

Par exemple, la fromagerie Mirasaka, qui se trouve dans une zone montagneuse entre le Nord de la préfecture de Hiroshima et la ville de Miyoshi. À la base du travail de Masanori MATSUBARA, il y a une conviction, celle que « le fromage fabriqué avec le lait d'animaux heureux ne peut être que meilleur ».

À la ferme « Mirasaka Fromages », on élève des brown-swiss et

La fromages de chèvre de Mirasaka fromages



1. La traite a lieu une fois par jour, le matin.
2. Après la collecte du lait dans un petit cabanon adjacent à la ferme, on filtre le lait pour éviter les impuretés. Le lait est réfrigéré et soigneusement transporté.
3. Dans la fromagerie, on commence la fabrication avec le lait pasteurisé. On ajoute ensuite des ferments lactiques et de la présure pour permettre la coagulation et la formation du caillé.
4. On moule le caillé et on laisse reposer les moules pleins. Quand le caillé s'est affaissé dans le moule, on en rajoute à ras-bord.
5. On les démoule et on les place sur des grilles. Les fromages sont alors salés au sel.
6. Ces fromages en sont au 4ème jour. Ils seront affinés deux semaines supplémentaires.
7. Après l'affinage, on les enveloppe dans une feuille de chêne du Japon, attachée avec un cordon en fibres de cyprès japonais.

des chèvres, en tout 60 têtes de bétail environ, mais ce jour-là c'est à la fabrication du chèvre « Fromages de Mirasaka – chèvre » que nous sommes venus assister.

« Pour les Japonais, qu'est-ce qui est délicieux ? »

« Le fromage au Japon reste un produit de luxe. C'est pour ça qu'il doit être excellent », explique Matsubara, montrant ainsi la sévérité qu'il applique avant tout à lui-même. Alors qu'il avait déjà appris les fondamentaux de la fabrication des fromages, s'il a voulu se rendre en France et en Italie, c'est pour comprendre aussi l'arrière-plan culturel. Après ces expériences, il ne s'est pourtant pas enfermé dans la tradition, et il semble parfaitement heureux à fabriquer ses fromages autour du thème des quatre saisons japonaises.

« Même si je travaille jusqu'au milieu de la nuit, je suis heureux. J'ai décidé de fabriquer du fromage parce que je voulais avoir des chèvres et une laiterie. Puis, je me suis pris au jeu et j'ai pensé que c'était fait pour moi », dit-il.



a. Le soir, les chèvres rentrent à l'étable. Les vaches restent au pâturage 24 heures sur 24, 365 jours par an. b. La famille Matsubara



« Les Japonais n'ont pas la même sensibilité au goût que dans les autres pays, ils aiment les goûts purs. Pour obtenir ce type de saveurs, pures et non altérées, j'ai consulté plusieurs chefs japonais. »

Une laiterie avec un modèle de développement durable

L'avantage du fromage, c'est qu'on peut prendre le lait des animaux sans prendre leur vie. C'est le fruit de la cohabitation de l'homme et de l'animal. Alors, qu'est-ce que ça veut dire « un animal heureux » ? Pour Matsubara, c'est un animal qui peut courir librement dans les pâturages, brouter, manger des écorces et des feuilles, se reposer, avoir des petits, etc.

L'élevage laitier de Matsubara est appelé « Yamachi-rakunô » (élevage laitier en pays montagneux) et les animaux broutent des herbages naturels et non des aliments concentrés. Le rendement de la production de lait n'est donc pas nécessairement élevé mais grâce à la décomposition rapide des matières fécales, les herbes du pré repoussent vite, ce qui permet une utilisation cyclique des pâturages. Après avoir trouvé les collines adéquates pour son projet, il lui a fallu deux ans pour convaincre les habitants de le laisser faire. En mal de financement, il a étudié les techniques de sylviculture en autodidacte pendant 2 ans. Quand il les a enfin maîtrisées, il a commencé à défricher les collines par lui-même.

c. Canestrato d. Raclette e. Corbeille de bambou pour les fleurs. f. « Miyoshi no ukai » (chèvre) g. « Fuji-san 'kin' [or] » (chèvre)



Masanori MATSUBARA, né en 1974, responsable de la ferme « Mirasaka Fromages ». Il a étudié l'agriculture et la laiterie à l'université. Il a vécu aux États-Unis et en Australie. En 2004, il a fondé sa fromagerie. Puis, en 2006, il a défriché tout seul des terrains pour le pâturage. Au début, il n'élevait que des chèvres. Son but est d'utiliser 100% de foin japonais.

Pourquoi est-il attaché à ce point au bonheur des animaux ? À l'origine, il y a son expérience en Australie, où il a vu des milliers de vaches contrôlées par ordinateur. Les hommes n'étaient en charge que de la traite, et ils ne faisaient que ça, du matin au soir. Un jour, alors qu'il transportait la carcasse d'une vache avec son tracteur, il s'est retrouvé complètement entouré par une foule de vaches qui ont commencé à meugler.

« J'ai cru qu'elles étaient furieuses et qu'elles me disaient : « on vous donne notre lait mais vous nous maltraitez ! » En rentrant chez moi, je me suis mis à pleurer. Quand ça se passe comme ça, ça ne donne rien de bon, ni pour les vaches, ni pour les hommes, ni pour l'environnement. Je me suis dit que j'allais laisser tomber ce travail. »

Puis il a réfléchi. Pourquoi les vaches s'étaient-elles plaintes à lui ? « C'était un message pour nous, les hommes. Alors, je vais m'en occuper. Je vais créer l'environnement idéal. Au Japon, la forêt recouvre 70% du territoire. Laissez-moi seulement 10%, et je pourrai montrer aux enfants un pays où les vaches et les chèvres broutent paisiblement les herbes des prés. Alors, plus la peine d'importer des aliments concentrés. C'est pour ça qu'il faut que je réussisse, pour que les autres me suivent ! » Voilà comment le parcours de Matsubara a commencé.

« Je ne dois pas gaspiller une goutte de lait ! Je dois fabriquer un produit d'excellence ! »

Voilà des paroles bien convaincantes.

**Le fromage ?
il est délicieux. Je voudrais qu'on soit
de plus en plus nombreux à l'apprécier**

**Le fromage-dessert de la
Fromagerie Niseko (Hokkaidô)**



La fromages-desserts de Fromagerie Niseko



1. Très tôt le matin, de 3 à 5 fois par semaine, arrivée du lait des trois laiteries voisines.
2. Après stérilisation, le lait est centrifugé pour séparer l'eau de la matière grasse (la crème fraîche) à laquelle on ajoute du lait, puis de la présure et des ferments lactiques.
3. Le moulage se fait à la louche.
4. Il faut bien faire coaguler le caillé. On les retourne ensuite plusieurs fois.
5. Les fromages sont salés, puis retournés et resalés.
6. 3ème jour de fabrication. On pèse chaque fromage et on les façonne à la main en les pesant.
7. Ils sont recouverts de petits morceaux de fruits secs (papaye et ananas) trempés dans du rhum.



Aza Soga 263, Niseko-cho, Abuta-gun, Hokkaido
<http://www.niseko-cheese.co.jp>

« Ce que je veux faire, c'est un fromage original ».

Au Japon, l'histoire de la fabrication de fromage et des fromageries artisanales n'est pas vieille. Cela remonte à une dizaine d'années seulement. Il y a désormais un bon nombre de jeunes producteurs qui commencent à tracer leur propre voie et à rencontrer le succès. « Moi aussi, je veux tenter une production de fromage originale » : Hiroshi KONDÔ, de la Fromagerie Niseko est un de ceux qui revendiquent cette ambition.

« J'ai appris les fondamentaux au cours de stages. Mais, quand j'ai été dans l'impasse, je n'ai pas eu peur de malmenier la tradition et j'ai obtenu un goût meilleur. Ce « sekka », au début, on m'a dit que ce n'était pas la bonne manière de faire, mais j'ai persisté. »

En fait, il existe en France un fromage qui ressemble au sekka (à la banane et à la papaye), et Kondô avait toujours voulu fabriquer un fromage comme celui-là, avec des fruits secs, mais ça n'a pas marché tout de suite. Un jour, un chef de sa connaissance a utilisé son fromage dans son restaurant, et ça lui a donné une idée pour un nouvel essai. Le résultat a obtenu un prix dans un concours ; puis il a étoffé la gamme : yuzu, ou encore rhum-banane. Avec le « yuzu », il a remporté une nouvelle victoire dans un concours.

« Mon père m'a appelé, mais dans un premier temps j'ai refusé »

La Fromagerie Niseko a été fondée par son père, Takashi, en 2006. Il travaillait dans une grande enseigne qu'il a fini par quitter pour fonder sa propre fromagerie. Et il a compris à quel point produire quelque chose par soi-même était passionnant. « J'aimerais faire ce que personne n'a encore fait ». Comme il aimait le fromage et le développement de produits, Takashi a quitté Sapporo et a choisi Niseko pour réaliser son rêve. Dans la région, il y avait quelques petites fromageries locales où on élevait quelques vaches avec amour. On y produisait du bon lait et du bon fromage et leurs ventes ne cessaient d'augmenter.



a/b. Mimolette en cours d'affinage. c. Bleu « kû » en cours d'affinage. Kondô a conçu ce bleu en s'inspirant du Bleu de Gex. d. Fromage à croûte lavée. e. Première génération : Takashi Kondô. Deuxième génération : Hiroshi Kondo. f. À gauche, la boutique. À droite, la fromagerie.



g. Gouda trempé dans du marc de raisins rouges. h. Daifuku (gâteau traditionnel japonais) au fromage blanc. Crème dessert au gouda. i. Bleu « kû » aromatisé à la lie de saké. j. Caciocavallo et fromage à déchirer en lamelles.



Hiroshi KONDÔ. Né en 1980, il appartient à la deuxième génération de fromagers à la Fromagerie Niseko. Il a commencé à travailler avec son père à l'âge de 30 ans. « Ces 5 dernières années, la qualité des fromages fabriqués au Japon n'a cessé de s'améliorer. J'espère que vous soutiendrez des jeunes qui travaillent dur ! »

« J'aimerais que tu m'aides », avait dit le père à son fils. Mais à l'époque, le fils travaillait par ailleurs dans un petit magasin et il pensait que la fromagerie de son père ferait faillite. Il a donc continué à lui dire « non » pendant 3 ans. Mais, petit à petit, il a commencé à changer d'opinion. Il en est venu à penser que vendre des produits avec conviction serait plus intéressant que des vendre des produits dans lesquels il ne croyait pas.

En 2010, il a commencé à travailler dans la fromagerie de son père et à apprendre la fabrication du fromage en partant de zéro. Il a même participé à des stages de formation, à l'issue desquels il n'approuvait plus la manière de faire de son père. Il voulait mettre au point son propre « goût ». Il voulait fabriquer un fromage sans âpreté et sans rudesse.

C'est ainsi qu'en 2012, il a réussi à réaliser un fromage comme le « Kû », un bleu pour lequel il a obtenu un prix l'année suivante. Petit à petit, le père et le fils se sont répartis la fabrication des différents fromages.

J'ai encore beaucoup de choses à essayer

« Moi, j'ai été nourri au riz et à la soupe miso jusqu'à l'âge de 30 ans, je n'avais presque aucune occa-

sion de manger du fromage. C'est pour ça que je serais vraiment ravi si c'étaient des gens comme moi à l'époque qui découvraient la richesse du fromage et ses saveurs délicieuses. Mon rôle, c'est faire en sorte qu'on soit de plus en plus nombreux à l'apprécier. »

C'est pour cette raison que Kondô cherche à atteindre un goût pur, qui puisse être facilement accepté par le palais délicat des Japonais. Le fait que ce goût ait eu par la suite une reconnaissance internationale dans les concours lui a donné confiance en lui-même.

Quand il rencontre des difficultés, il échange librement des informations avec d'autres jeunes fabricants de son réseau ou fait des recherches sur internet. C'est comme cela qu'il a pu améliorer le goût de ses fromages, en mélangeant plusieurs ferments lactiques. Mais il évite de trop « étudier » ou de s'attacher absolument à une seule réponse. Il dit qu'il préfère améliorer son « goût » étape par étape, en se fiant à sa sensibilité.

« De temps en temps, la qualité de dégustation est en deçà. Mais alors, essayez de le goûter à nouveau un an après. Parce qu'il sera sûrement devenu meilleur. »

Un message qui donne de la force.