

Dégustez « la Rolls du camembert »

J'ouvre la boîte, effeuille la plus fameuse des pâtes molles de son écharpe double épaisseur. La salive monte. Soleil de plomb dans l'Orne, département d'origine de la star des plateaux. Mes doigts s'enfoncent dans la chair du petit quartier découpé avec soin. Odeur robuste. Papilles en éveil, dents vers l'avant, je mords dedans.

Première étape : *Penicillium candidum*, le ferment de surface ajouté après salaison du pavé rond, la croûte. Cette robe blanche et duveteuse, moisissure artificielle, croque et fond aussitôt goûtée. Le cœur approche, coulant. Fleuri et doux. La crème de la crème.

« **Le camembert, ça se tâte sur les côtés et pas sur le dessus** », s'exclamait Jean-Pierre Servant quelques heures plus tôt à Saint-Hilaire-de-Briouze. Le spécialiste du plus goûteux des fromages, dévoué corps et âme à la laiterie Gillot, fondée en 1912, avait déballé cinq spécimens.

Tous fabriqués dans l'entreprise, du pasteurisé au lait cru. But de la dégustation : trouver, étiquettes cachées, le véritable camembert. Au lait cru, moulé manuellement à la louche, sur table.

Sur la gauche, les deux premiers déballés ont l'air parfaits, aérés. « **Goûtez, je vous en prie, goûtez.** » Dégustation décevante. Le plâtre de la pâte colle au palet. Le goût, bof, dégonfle mon enthousiasme. Ah, c'est celui-là le pasteurisé ? « **Attendez, attendez ! 46 ans de métier de camembert, faites-moi confiance !** »

Il découpe une tranche fine d'un autre. Délicieux changement. Encore un autre. Fait, mûr, affiné. Jean-Pierre à les yeux écarquillés, l'allure fière, les narines hautes. Il en mord un morceau. « **La Rolls du camembert !** » Sa durée de vie : 58 jours. À déguster vitesse grand V. Surtout quand les rayons du soleil le font dégouliner.

Sarah LEFÈVRE.



Le camembert au lait cru, on le déguste sans modération.