

NAMUR

GASTRONOMIE

FAITES VOTRE FROMAGE VOUS-MÊME

➤ Au Salon des vigneron namurois, le Cefor a montré les résultats de son nouveau cours de fromagerie: un vache et un chèvre.



➤ Le directeur du Cefor, Benoît Le Gal (à gauche), présente les fromages des élèves. © VERONESI/SWISS EN

► Comme chaque année, le Cefor est partenaire du Salon des vigneron namurois. La section œnologie-sommellerie était représentée par les champions du monde 2018 de dégustations de vins à l'aveugle Olivier Rotiers et Philippe Berger. Ceux-ci ont supervisé des dégustations de vins de viticulteurs namurois non présents au salon.

ET PUISQUE le salon était aussi celui des produits de bouche du Namurois, les élèves de la nouvelle section fromagerie ont proposé de déguster des fromages réalisés dans le cadre de la formation lancée pour la première fois en septembre dernier. "Les fromages ont été fabriqués en janvier et les élèves les ont affinés chez eux avec les conseils de leurs maîtres fromagers. Il s'agit de fromages de chèvre et de vache réalisées au Cefor sous la supervision de Benoît Cloes et Delphine Grinjean. Ici à juin, ils vont fabriquer des fromages des cinq familles", explique le directeur du Cefor, Benoît Le Gal.

Le résultat est prometteur,

même si les fromages devraient vieillir pour gagner en caractère.

Outre l'atelier de fabrication de fromages, cette formation fromager ouverte depuis septembre 2018 propose l'initiation à l'étude des fromages, la découverte des fromages français et celle des fromages fabriqués hors de France. Avec l'expertise d'autres spécialistes comme Antoine Stoffels, fromager et affineur chez Maître Corbeau.

"Mais la matière est infinie ou presque, donc si des élèves de cette année souhaitent poursuivre on pourra ouvrir un module avec d'autres fromages", se réjouit Benoît Le Gal.

BONNE NOUVELLE: cette formation fromager est accessible sans prérequis à tous les amateurs de fromages. Cela fait des années que le Cefor diversifie son offre. Outre les formations certifiantes de cuisinier, sommelier, boulanger-pâtisier ou chocolatier-confiseur, l'école propose des modules courts de tous les styles, qui ont le vent en poupe.

Magali Veronesi