

## Saveur | Le fromage de brebis des estives pour Noël



**Le fromage pur-brebis est une fierté des Pyrénées-atlantiques. L'Ossau Iraty, le Brocciu corse et le Roquefort sont les seuls fromages de brebis français. Dans les Pyrénées, le lait cru provient de trois races rustiques de brebis particulièrement bien adaptées au climat humide et aux zones montagneuses : les basco-béarnaises et les manech, tête rousse et tête noire. Mais le goût de noisette si typique de l'Ossau-iraty vient-il de la vallée d'Ossau ou de la forêt d'Iraty, du Béarn ou du Pays-basque ? Je tiens quelque chose pour ranimer une guerre de clochers...**

L'Ossau-Iraty est un produit du Pays-basque et du Béarn, d'Ossau et d'Iraty. Pas de conflit identitaire en vue... Seulement, les bergers n'ont pas les mêmes traditions. « La tradition béarnaise veut que les bergers confient le fromage frais à des affineurs qui le stockent et le commercialisent. Les Basques, au contraire, gardent la propriété de leur fromage et l'affinent seuls ou en coopérative », explique Céline Barrère de l'association des producteurs d'Ossau-Iraty. Aussi, les fromages fermiers sont différents. Le fromage fermier du Pays-basque pèse 2-3 kilos, croûte sèche et pâte granuleuse. « Il est sec en bouche, très parfumé et aromatique », commente un producteur. L'Ossau-Iraty béarnais, quant à lui, est un gros fromage de 4 kilos. Sa croûte est humide et sa pâte, onctueuse et fondante. « Les fromages de laiterie ont une typicité moins marquée que les fromages fermiers », ajoute Céline Barrère.

### Un fromage saisonnier, de retour d'estive au printemps, d'estive à Noël

La qualité du fromage ne change pas d'année en année. « C'est un produit saisonnier qui change au cours de l'année », corrige Céline Barrère. Les bergers conduisent leur troupeau en altitude lors de la transhumance, et aux premières neiges, ils redescendent des estives. En novembre-décembre les brebis ont leurs agneaux. En janvier le lait est caillé, pressé et égoutté. Et affiné durant au moins trois mois les arômes du fromage se développent. Les premiers fromages sont vendus au printemps. Ils sont au top de leur affinage en mai-juin au bout de six mois.

En été, lors de la transhumance, certains bergers tarissent les brebis, d'autres montent avec le lait et continuent de les traire en montagne. Nourries à l'herbe, les brebis donnent un lait d'une qualité particulière, prisée des connaisseurs. Le fromage d'estive arrive à maturité en novembre-décembre. Sur les plus belles tables de Noël, les amoureux de brebis présentent du fromage d'estive, que l'on trouve chez les meilleurs crémiers ou sur les marchés béarnais. Avec une confiture de cerises noires et un bon verre de vin de Jurançon, c'est un must.



Olivier Darrioumerle

*Crédit Photo : association des producteurs ossau-iraty*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 06/12/2012*

*[Url de cet article](#)*