

SECTION MOTO GROUPE PSA REGION PARISIENNE

Histoire de Camemberts...à Camembert

C'est l'automne....et pourtant pas encore les frimas et des nuits qui tombent à l'heure du thé. Mais dans la tête de certains de nos motards, ça y est ! C'est l'hiver et les motos doivent déjà être remises au chaud en attendant que les bourgeons éclatent pour ressortir.

Sept valeureux au Cyclop de Fontainebleau et neuf pour aller humer l'air de la Normandie (et des Camemberts) seulement...nous sommes loin des records de l'année (26 à Saint-Maximin) (sans compter le Challenge à Vesoul). La grève des camionneurs qui rationnaient le carburant se termine et rien ne s'oppose plus a cette randonnée, une des plus longue en une journée.

Le rendez-vous est très tôt à Saulx-les-Chartreux sur la RN20 et certains ont parcourus une centaine de kilomètres pour venir prendre notre traditionnel petit-déjeuner. Le temps est gris et l'air doux...à 9h00 le départ est donné car nous avons 185 km pour aller manger. Pour une fois, nous allons presque en ligne droite..sauf pour sortir du Sud de Paris ou nous plongeons un peu vers le bas pour éviter les zones urbanisées Des Ullis. Une fois passés, c'est la vallée de Chevreuse.

Juste avant Dreux, nous récupérons la RN12 que nous quitterons rapidement à Nonancourt. Le gris du ciel devient humide. Il ne pleut pas mais la visière du casque se constelle de micro-gouttes. Le cuir aussi et par déduction, le pantalon aussi. La route est sèche mais le fond de l'air est humide à saturation. Nous pensons atteindre le point de ravitaillement carburant sans faire d'arrêt pour des manipulations vestimentaires mais la sagesse nous force à revêtir les vêtements dit étanches.



Nous passons au dessus de l'Aigle et à partir de là les petites routes normandes nous accueillent jusqu'à notre arrivée à Camembert ou notre restaurant est dans les hauteurs à quelques encablures de la ferme de Marie Harel. Récent, réalisé tout en bois, avec une vue magnifique sur la campagne du pays d'Auge. Tarte...au Camembert et filet-mignon au cidre passent très bien pendant que les petits veaux gambadent dans le champ d'en face.

De retour à la ferme qui appartient au groupe Besnier, nous découvrons la fabrication et l'histoire du Camembert. Nous retiendrons que :

C'est surtout les descendants de Marie Harel qui redéveloppèrent l'essor du célèbre fromage en créant des fromageries industrielles.

L'arrivée du chemin de fer à Vimoutiers en 1850 puis l'invention de la boîte en bois favorisent sa diffusion.

La création au début du XX^{ème} siècle du Syndicat des Fabricants du V^éritable Camembert de Normandie permet de valoriser et de pérenniser la fabrication.



Ce même Syndicat fait envoyer gratuitement via les « taxis de la Marne » journallement des tonnes de camemberts sur le front. Une fois démobilisés, ils continuèrent à en consommer.

Une collection de plus de mille étiquettes de Camemberts nous plonge dans notre enfance.

La quasi-totalité de la production actuelle est sous la coupe des grands industriels laitiers. Le début de cette ère

fut la création du « Président » en 1968 par le groupe Besnier. Le lait n'est plus « cru » mais « pasteurisé ».



Trois laits : cru, thermisé et pasteurisé sont utilisés. Il n'a presque plus de Marques faisant du véritable camembert : Réo, Gillot, Jort, Le moulin de Carel pour citer les plus connues qui sont A.O.P, au lait cru et moulé à la louche.

A la sortie, la Maison du Camembert nous offre une dégustation : dans l'ordre un pasteurisé, un thermisé et un lait cru. Je vous laisse deviner l'ordre des saveurs. La vente sur place remporte un franc succès...pour ceux équipés d'un top case ou valises.

Le retour s'effectue sur des voies plus roulantes et aura le même scénario qu'à l'aller : séance d'habillage à mi-chemin et c'est en seyante tenue de pluie, à la terrasse du café de Maintenon que prendrons les boissons à la pause.

L'arrivée se fera après 195 km, une fois la nuit tombée, en dessous de » Versailles.

Quand vous lirez ces lignes, nous serons revenus de notre balade à Montmirail et seront prêts pour la dernière à Méru.

Fabrice

nota.....vous trouverez du véritable « Jort » (ou Orbec ou Moulin de Carel) sous la marque « Excellence » chez un « discounter » qui commence par A et finit par I en quatre lettres à moins de 2 € !



Fabrice