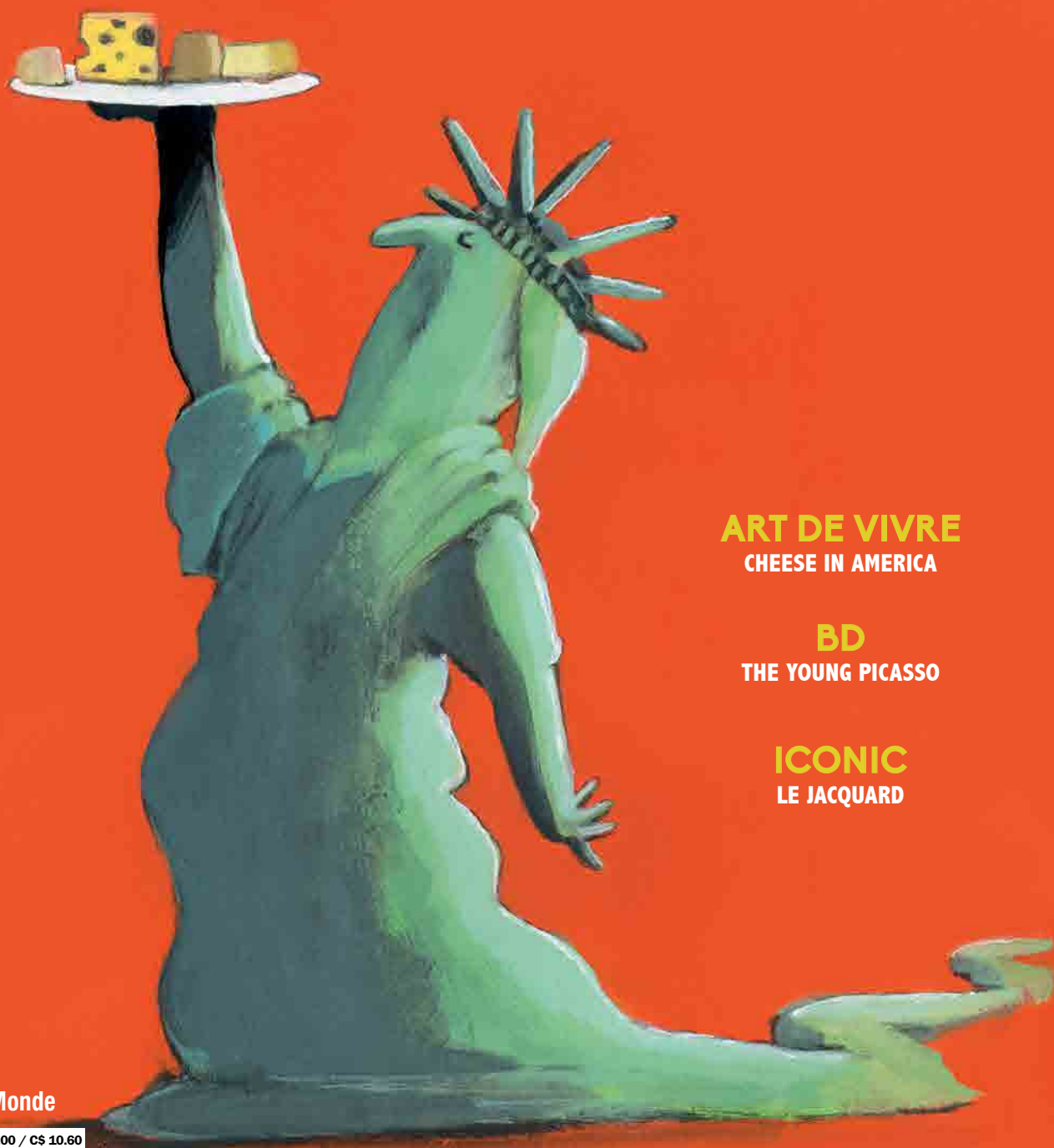


THE BEST OF CULTURE & ART DE VIVRE

NOVEMBER 2016

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



ART DE VIVRE

CHEESE IN AMERICA

BD

THE YOUNG PICASSO

ICONIC

LE JACQUARD

Guide TV5Monde

Volume 9, No. 11 USD 8.00 / C\$ 10.60



O.TALLEC



Le fondateur de Crown Finish Caves à Brooklyn, Benton Brown, a appris le métier d'affineur en France auprès du maître fromager Hervé Mons. The founder of Crown Finish Caves in Brooklyn, Benton Brown, learned the art of cheese aging in France as a student of Maître Fromager Hervé Mons. © Shino Yanagawa/Crown Finish Caves



L'ESSOR DU FROMAGE

ARTISANAL AMÉRICAIN



SAY CHEESE! AMERICAN ARTISANRY MEETS FRENCH TECHNIQUE

By Clément Thiery / Translated from French by Alexander Uff

Finis le cheddar uniforme, vendu sous vide, en bloc ou en tranches individuelles, symbole du fromage industriel à l'américaine. L'heure est au fromage artisanal, produit localement par une génération de fromagers inspirés des techniques françaises. Dans les collines de Californie et dans les caves du Vermont, dans les pâturages de l'Alabama et sous les trottoirs de Brooklyn, le fromage artisanal a conquis les États-Unis.

Gone are the days of humdrum cheddar sold in vacuum-packed blocks or individual slices as a symbol of American-style industrial cheese. We are now witnessing the dawn of artisanal cheese, produced locally by a generation of cheesemakers inspired by French techniques. Whether in the hills of California, the aging cellars of Vermont, the pastures of Alabama or the streets of Brooklyn, artisanal cheese has found a home in the United States.

Dans un bistro de Manhattan à l'atmosphère Années Folles, des garçons en bretelles dansent entre les tables au rythme du jazz bastringue et finissent le service de midi. Debout au bar, une cliente termine un verre de Sancerre et au fond de la salle, Max McCalman veille sur son étal réfrigéré. Sur une nappe blanche devant lui sont disposées en arc de cercle 170 variétés de fromage. Quarante sont importées de France. « De tous les très bons fromages produits en France, très peu sont disponibles aux États-Unis », regrette le maître fromager de l'Artisanal Bistro. Aux États-Unis, le fromage au lait cru fait peur. « Le Morbier a été banni il y a deux ans. Je ne peux pas recevoir de Saint-Marcelin non plus, ni de Saint-Félicien, de Pouligny-Saint-Pierre ou de Camembert... »

À la fin des années 1930, la consommation de lait cru était responsable d'un quart des épidémies alimentaires lorsque le gouvernement a décidé de généraliser la pasteurisation du lait. Depuis 1949, l'autorité de santé américaine, la FDA, offre deux options aux producteurs de fromage : utiliser du lait pasteurisé—chauffé à une température de 72°C pendant quinze secondes ou 63°C pendant trente minutes—, ou faire affiner leurs fromages au lait cru pendant une durée minimum de soixante jours. Encore en vigueur aujourd'hui, cette législation concerne les fromages produits aux États-Unis et les fromages importés de France. Sous cette loi, un Abondance au lait cru affiné en Haute-Savoie pendant plus de cent jours sera autorisé aux États-Unis, mais un Camembert de Normandie au lait cru, affiné entre 21 et 35 jours, sera interdit. Un Crottin de Chavignol au lait pasteurisé sera autorisé, mais un Reblochon au lait cru, affiné de dix-huit à quarante jours, sera refusé.

DES « BARRIÈRES » À L'IMPORTATION DES FROMAGES FRANÇAIS

Pour « développer la consommation de fromages français aux États-Unis », l'association des producteurs laitiers français a ouvert en mai dernier la Maison du Fromage, un espace de vente et d'exposition dans le quartier de Nolita à New York. Toutefois, l'équilibre demeure précaire entre les producteurs, les importateurs et les autorités sanitaires américaines. Une loi entrée en vigueur en janvier 2011, le Food Safety Modernization Act (ou FSMA) prévoit que la FDA requiert de sévères inspections sanitaires dans toutes les exploitations qui exportent du fromage vers les États-Unis.

The 1920s atmosphere is buzzing in a Manhattan bistro, where waiters in suspenders flit between tables to the rhythm of big band jazz as they finish the lunchtime service. A customer stands at the bar enjoying the rest of her Sancerre, while Max McCalman is posted at the back of the room with a watchful eye on his chilled display. A vast semi-circle of some 170 different cheeses are spread out on a white cloth in front of him. Forty are imported from France. “Of all the great cheese produced in France, not very many of them are available here”, says the Maître Fromager at the Artisanal Bistro. Unpasteurized milk strikes fear in the heart of the United States. “Morbier has been banned for two years. We can’t get Saint-Marcelin either, or Saint-Félicien, Pouligny-Saint-Pierre or Camembert.”

Some 25% of food poisoning epidemics in America during the late 1930s were caused by unpasteurized milk, and the government decided to introduce a generalized pasteurization policy. The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has given cheese producers two options since 1949: either use pasteurized milk (heated at 161°F for 15 seconds or at 145°F for 30 minutes), or age their unpasteurized cheeses for a minimum of 60 days. This legislation is still in force today, and impacts cheese produced in both the United States and France. According to this law, an unpasteurized Abondance from Haute-Savoie aged for more than 100 days is welcome in the United States, but an unpasteurized Camembert from Normandy aged between 21 and 25 days is forbidden. Likewise, a pasteurized Crottin de Chavignol goat cheese would be authorized, but an unpasteurized Reblochon aged between 18 and 40 days would be refused.

“BARRIERS” AGAINST THE IMPORT OF FRENCH CHEESE

In an attempt to “develop the consumption of French cheese in the United States”, the French National Inter-Professional Center for the Dairy Industry opened the French Cheese Board – a concept store and exhibition space in the Nolita neighborhood in New York – last May. But despite these efforts, there remains a shaky balance between producers, importers and the American health authorities. A law introduced in January 2011, the Food Safety Modernization Act, obliged the FDA to impose severe health inspections on every company that exports cheese to the United States. ●●●

« Les seuils légaux de l'Union Européenne sont bien plus haut que ceux que la FDA a mise en place », indique Catherine W. Donnelly, professeure de microbiologie à l'Université du Vermont et spécialiste des questions de sécurité alimentaire liées au fromage. L'Union Européenne, par exemple, autorise jusqu'à 1 000 E. coli—une bactérie naturelle dont certaines souches pathogènes peuvent provoquer de graves intoxications alimentaires—par échantillon de fromage. La FDA, pour sa part, a fixé le seuil légal américain à 10 E. coli par échantillon, « ce qui rend la loi presque impossible à appliquer pour les producteurs français. »

Malgré le durcissement des lois de sécurité alimentaire et la limitation des importations—Catherine Donnelly va jusqu'à évoquer des « barrières commerciales »—, la consommation de fromage aux États-Unis a plus que triplé depuis 1970, atteignant 15,5 kilos par personne en 2015 (contre 26,7 kilos en France). « Les fromages consommés aux États-Unis étaient principalement français et italiens », observe Max McCalman à New York. « Ces fromages sont maintenant en concurrence avec les fromages américains. » Au pays du cheddar industriel, la production de fromage artisanal connaît aujourd'hui un essor sans précédent.

UNE CAVE D'AFFINAGE À BROOKLYN

Dix mètres sous terre, Benton Brown inspecte le fruit de son investissement. Au pied d'un escalier en colimaçon, il a chaussé une paire de bottes blanches et ajusté une résille sur sa barbe avant de pousser la porte d'une cave voûtée. L'endroit est frais, humide et parcouru par un léger courant d'air : à intervalles réguliers, un système de ventilation soupire et laisse échapper un nuage de vapeur d'eau à travers la pièce. Sur les rayonnages de pin et d'épicéa qui longent les murs blanchis à la chaux, sont entreposées douze tonnes de fromage—la richesse de Crown Finish Caves, une cave d'affinage ouverte en 2014 dans une ancienne brasserie du quartier de Crown Heights, à Brooklyn.

« Celles-ci sont arrivées en août—on voit ça à leur croûte de couleur jaune dorée », explique Benton Brown, le propriétaire des lieux, en arrêtant ses pas devant des roues de Tubby, un fromage alpin produit dans le Vermont comparable à un Comté ou un Beaufort.

“The EU requirements for cheese are much more lenient than those established by the FDA”, says Catherine W. Donnelly, Professor of Microbiology at the University of Vermont and a specialist in health safety issues relating to cheese. For example, the European Union allows each cheese sample to contain up to 1,000 E. coli – a natural bacteria of which certain pathogenic strains can cause serious food poisoning in humans. The FDA, on the other hand, has fixed the legal limit in the United States at 10 E. coli, “which makes it almost impossible for French cheesemakers to comply with this regulation”.

Despite the increasingly harsh food safety laws and tightened restrictions on imports – which Catherine Donnelly goes as far as to define as “trade barriers” – the consumption of cheese in the United States has tripled since 1970, reaching 34.17 pounds per person in 2015 (compared with 58.86 pounds in France). “Consumption of cheese in the United States used to be mainly focused on French and Italian products”, says Max McCalman in New York. “But now the Europeans have to compete with American-made cheeses.” In the land of industrial cheddar, the production of artisanal cheese is now enjoying an unprecedented boom.

A CHEESE AGING FACILITY IN BROOKLYN

Some 32 feet below the ground, site owner Benton Brown is inspecting the return on his investment. Stood at the foot of a spiral staircase, he slips on a pair of white boots and attaches a hairnet over his beard before walking through a door into a vaulted cellar. Once inside, the space is cool, humid and a little drafty. A ventilation system heaves and sighs at regular intervals, puffing out clouds of water vapor across the room. Around 26,000 pounds of cheese are kept on the pine and spruce shelves running along the white-washed walls. This cheese is the hidden treasure of Crown Finish Caves, a cheese aging facility opened in 2014 in a former brewery of the Crown Heights neighborhood in Brooklyn.

Benton Brown stops in front of several wheels of Tubby, an alpine cheese produced in Vermont, and comparable to a Comté or a Beaufort. “These ones arrived in August – you can tell by looking at their golden yellow rind”, he says. ●●●



La salle d'affinage de la Vermont Creamery, à Websterville, où les fromages de chèvre Bonne Bouche (à gauche) vieillissent pendant dix jours. The aging room at Vermont Creamery in Websterville, where the Bonne Bouche goat cheeses (left) age for ten days.
© Tom Hussey Photography/Vermont Creamery

Achetés jeunes (ou « green ») à des producteurs locaux, les fromages sont vieillis pendant trois semaines à un an puis vendus à des épiceries fines, magasins spécialisés et restaurants à New York, Boston, Chicago ou La Nouvelle-Orléans. « Les roues seront prêtes lorsqu'elles prendront une couleur orangée, d'ici dix à onze mois. » Sculpteur de formation, Benton Brown a appris le métier d'affineur à Saint-Haon-le-Châtel, un village de 611 habitants niché entre Clermont-Ferrand et Lyon, fief du maître fromager Hervé Mons. Son centre de formation aux métiers du fromage—l'académie Opus Caseus—a accueilli 116 étudiants depuis son ouverture en 2014, dont 72 Américains.

DES FROMAGERS DANS 46 ÉTATS

La production artisanale de fromage a le vent en poupe aux États-Unis. Et c'est souvent en France—le pays aux « 365 sortes de fromages », disait Charles de Gaulle—que les producteurs américains viennent chercher inspiration, expertise et matériel. Le mouvement n'est pas récent. Dès les années 1960, de jeunes Américains parcourent l'Europe, découvrent la richesse des spécialités régionales—fromages français, mais aussi bières allemandes et charcuteries italiennes—et démarrent une petite production à leur retour aux États-Unis. En 1976, le Jugement de Paris inspire les fromagers américains. Onze juges français aux yeux bandés reconnaissent la supériorité des vins californiens, envoyant un message clair par-delà l'Atlantique : les États-Unis sont capables de produire du vin de qualité. Et pourquoi pas du fromage aussi ?

« Les fromagers artisanaux américains se trouvent aujourd'hui au stade où se trouvaient les viticulteurs américains dans les années 1970, ou les micro-brasseurs dans les années 1980 », observe Jeffrey P. Roberts, auteur en 2007 d'un *Atlas des fromages artisanaux américains*. « Il y a encore vingt ou trente ans, on pouvait diviser l'univers du fromage américain en deux camps : de larges entreprises nationales dominaient le marché avec un fromage industriel et uniforme, pendant que les fromages européens attiraient une clientèle de niche et sophistiquée. » En réaction à un fromage inaccessible ou tout juste bon à faire fondre dans les pâtes ou épaissir un hamburger, une poignée d'Américains ont commencé à produire du fromage en utilisant des produits locaux et des techniques artisanales. Une tendance qui connaît aujourd'hui un engouement spectaculaire.

Purchased while unripe, or “green”, from local producers, the cheeses are then aged between three weeks and one year, before being sold to delicatessens, specialist stores and restaurants in New York, Boston, Chicago and New Orleans. “The wheels will be ready when they turn orange, in 10 or 11 months’ time”, says Benton Brown. Originally trained as a sculptor, he learned the art of cheese aging as a student of Maître Fromager Hervé Mons in Saint-Haon-le-Châtel, a village of 611 inhabitants nestled between Clermont-Ferrand and Lyon in France. The cheese education center he attended—the Opus Caseus Academy—has welcomed 116 students, including 72 Americans, since it opened in 2014.

CHEESEMAKERS IN 46 STATES

The artisanal production of cheese is going from strength to strength in the United States. And it is often to France – “a nation that makes 365 different kinds of cheese”, as famously declared by Charles de Gaulle – that American producers come in search of inspiration, expertise and equipment. But the movement is not recent. Young Americans travelling across Europe in the 1960s began to discover the wealth of regional specialties, such as French cheese, German beer and Italian charcuterie, and many began making their own when they returned to the United States. The 1976 Judgement of Paris further inspired American cheesemakers, when 11 French judges took part in a blind tasting of French and Californian wines. The U.S. wines rated best in every category, sending a clear message across the Atlantic: the United States can produce top-quality wine. So why would cheese be any different?

“Today’s artisan cheesemaker community reminds me of where U.S. wine production stood in the 1970s, or the microbrewing movement in the 1980s”, says Jeffrey P. Roberts, author of the 2007 work *The Atlas of American Artisan Cheese*. “Twenty to thirty years ago, we might have characterized the domestic cheese scene in two ways. On the one hand, large national companies, turning out well-known, standardized, industrially-produced cheese, dominated the mass market, while on the other hand, European cheeses staked out the more sophisticated trade.” In reaction to the extremes of unaffordable cheeses and those only suitable for melting on pasta or fleshing out hamburgers, a handful of Americans began producing their own cheese using local ingredients and artisanal techniques. This once unusual trend has now taken off and reached spectacular levels of popularity. ●●●

En 1985, la première compétition annuelle de l'American Cheese Society—l'association à but non lucratif qui encourage les fromagers artisanaux américains—réunissait en Pennsylvanie 30 producteurs et 89 fromages. Cet été dans l'Iowa, 260 producteurs et 1 843 fromages ont participé à la compétition. « Vous n'avez plus besoin de vivre à New York, à San Francisco ou à Washington D.C. pour trouver du très bon fromage », poursuit Jeffrey Roberts. « J'ai trouvé des producteurs de fromages dans les endroits les plus improbables ! » Mis à jour en 2012, son *Atlas* recense 402 fromagers dans quarante-six États, dont le Nevada, Hawaii et l'Alaska.

UNE INFINITÉ DE MICRO-TERROIRS

À Elberta, une petite ville du sud-ouest de l'Alabama, Alyce Birchenough fabrique un fromage inspiré du Morbier jurassien qu'elle vend directement à sa ferme, Sweet Home Farm. Quinze vaches Guernesey, une race exportée depuis les Îles Anglo-Normandes au début du XIX^e siècle, bénéficient du climat subtropical de la région et produisent un lait de couleur dorée, riche en protéines. Caractéristique du Morbier, la fine couche de cendre dans le fromage est obtenue en incinérant puis en broyant finement des plantes aromatiques cultivées dans le jardin de la ferme : basilic, thym, romarin, origan, ciboulette, citronnelle et feuilles de laurier.

En France, la production fromagère est historiquement et culturellement liée à la notion de terroir, sanctionnée par le label Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ou Protégée (AOP). À chaque région son fromage. Aux États-Unis, à l'inverse, un cheddar peut être produit indifféremment dans le Maine ou dans le Colorado. Toutefois, nuance Max McCalman, le maître fromager de l'Artisanal Bistro à New York, « si vous utilisez la même race de vache, la même recette et le même équipement pour faire un cheddar dans le Vermont et un autre dans le Wisconsin, vous obtiendrez deux fromages différents ».

En mettant au point un fromage reflétant leur environnement, leurs animaux, leur région et leur culture, les producteurs américains appliquent à l'échelle extra-locale de leur ferme la notion de terroir telle qu'elle est comprise en France. Lors d'un séjour dans le Verdon, Judy Schad a découvert le Banon, un petit fromage de chèvre enveloppé dans des feuilles de châtaigner imbibées d'eau de vie et affiné pendant trois mois.

The American Cheese Society – a non-profit organization that encourages American artisanal cheesemakers – held its very first annual competition in 1985 in Pennsylvania, which was attended by 30 cheesemakers and 89 cheeses. Last summer in Iowa, 260 cheesemakers and 1,843 cheeses gathered for the 2016 competition. “You don’t have to be in New York City, in San Francisco or in Washington to find a great cheese”, says Jeffrey Roberts. “I’ve found cheese in places I wouldn’t have expected!” Updated in 2012, his *Atlas* now lists 402 cheesemakers across 46 states, including Nevada, Hawaii and Alaska.

AN INFINITE NUMBER OF MICRO-TERROIRS

In the small town of Elberta in south-west Alabama, Alyce Birchenough produces a cheese inspired by Morbier from the Jura region of France, and sells it directly at her farm, Sweet Home Farm. Fifteen Guernsey cows – a race exported to America from the Channel Islands in the early 19th century – thrive in the region's subtropical climate and produce a golden-colored, protein-rich milk. In a similar way to Morbier, the thin layer of ash in the center of the cheese is obtained by incinerating and grinding aromatic plants grown in the farm's garden. The herbs include basil, thyme, rosemary, oregano, chives, lemongrass and bay leaves.

The production of cheese in France is historically and culturally tied to the notion of terroir, recognized by the labels *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC) and *Appellation d'Origine Protégée* (AOP). Each French region has its own, specific cheese, whereas in the United States a cheddar can be produced in Maine, Colorado, or anywhere else. However, Max McCalman points out that “if you use the same breed of cow, the same recipe, the same equipment, and you make a cheddar in Vermont and try to do the same in Wisconsin, you will come out with two different things.”

By developing cheeses that reflect their distinct environments, animals, regions and cultures, American cheesemakers are applying the notion of terroir, as it is understood in France, to their farms on a very local scale. During a visit to the Verdon region in France, Judy Schad discovered Banon, a small goat cheese wrapped in brandy-soaked chestnut leaves and aged for three months. ●●●

Depuis 1988, elle en produit une version locale dans sa ferme de Greenville, dans le sud de l'Indiana. Mais au lieu d'eau de vie, ses feuilles de châtaigner macèrent dans du bourbon fabriqué dans le Kentucky voisin. « Notre inspiration était française, lance-t-elle, mais notre fromage est américain ! »

« LA QUALITÉ DES FROMAGES AMÉRICAINS SURPREND LES FRANÇAIS »

Au fil de leurs expériences, les fromagers américains prennent également conscience de l'importance des conditions climatiques et microbiologiques locales, cruciales à la fabrication du fromage. Produite au fond d'un fjord au nord de San Francisco par la fromagerie Cowgirl Creamery, le Red Hawk, un fromage similaire à l'Époisses, est le résultat d'un « accident ». Le vent qui souffle de l'océan Pacifique dépose des sédiments sur les pâturages autour de Point Reyes Station, influençant le lait des vaches et inoculant les fromages à l'affinage. « Ils ont essayé de faire le même fromage à Petaluma, de l'autre côté de la Bolinas Ridge, mais ça n'a pas marché », explique Jeffrey Roberts. « Voici clairement un exemple de terroir. »

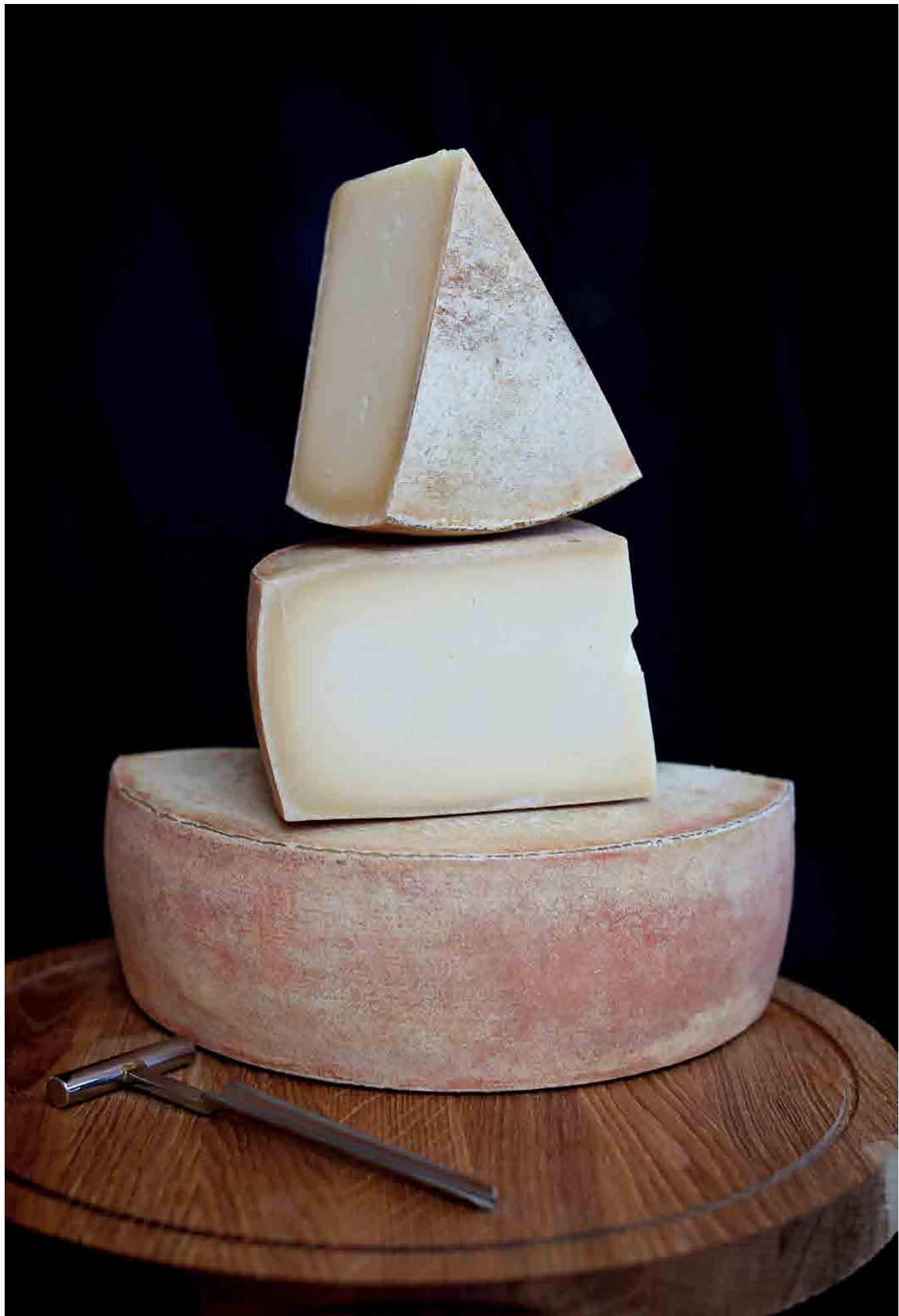
Perçus comme exotiques et quasiment absents des boutiques (et des compétitions) françaises, les fromages artisanaux américains jouissent toutefois d'une excellente réputation à l'étranger. Lors des World Cheese Awards de Londres en 2015, les États-Unis ont reçu plus de médailles que la France ou l'Italie. Un fromage bleu similaire au Roquefort fabriqué dans l'Oregon, le Rogue River Blue remporte régulièrement le titre de « Meilleur bleu du monde ». « Les Français sont toujours surpris par la qualité des fromages américains », lance Adeline Druart. Originaire de Franche-Comté, elle est la présidente de Vermont Creamery, une fromagerie réputée pour son Bonne Bouche, un fromage de chèvre inspiré du Selles-sur-Cher français et mis au point en collaboration avec des producteurs du Poitou. « Ma famille adore ce fromage—ils ne s'attendaient pas à quelque chose de bon », sourit la Française. « Si nous plaçons notre fromage à côté d'un fromage français sur un plateau, nous n'avons pas à rougir. » ■

Inspired, she has been producing a local version since 1988 on her farm in Greenville in southern Indiana. Instead of brandy, she macerates her chestnut leaves in bourbon distilled in the neighboring state of Kentucky. “Our inspiration was French”, she says. “But our cheese is American!”

“THE QUALITY OF AMERICAN CHEESES SURPRISES THE FRENCH”

Through their experience, American cheesemakers have also realized the importance of local weather and microbiological conditions, and how crucial they are to producing cheese. Red Hawk is a cheese similar to Époisses produced by the Cowgirl Creamery below Tomales Bay north of San Francisco, and is something of an “accident” cheese. The wind that blows in from the Pacific Ocean deposits a certain type of sediment in the pastures around Point Reyes Station, thereby influencing the cows’ milk and lending the cheeses their distinct taste during the aging process. “They tried to make it in Petaluma on the other side of the Bolinas Ridge, but it didn’t work”, says Jeffrey Roberts. “That is clearly an example of terroir.”

While American cheeses are seen as rather exotic, and have little or no place in French boutiques or competitions, they do enjoy an excellent reputation abroad. The United States actually won more medals than France and Italy at the 2015 World Cheese Awards in London. Rogue River Blue, a blue cheese similar to Roquefort and produced in Oregon, is a regular winner of the Best Blue Cheese in the World award. “The French are always surprised by the quality of American cheeses”, says Adeline Druart. Originally from Franche-Comté, she now works as President of Vermont Creamery. The dairy is renowned for its Bonne Bouche goat cheese, inspired by the French cheese Selles-sur-Cher and developed alongside producers from the Poitou region in France. “My family adores this cheese. And they were not expecting to”, says Adeline Druart with a smile. “We can really hold our own when our cheeses are served alongside their French equivalents.” ■



OÙ ACHETER DU FROMAGE ARTISANAL AUX ÉTATS-UNIS ?

WHERE CAN YOU BUY ARTISANAL CHEESE IN THE UNITED STATES?



EN MAGASIN IN STORES

Artisanal Bistro

(Until mid-November 2016)
387 Park Avenue South

(From January 15, 2017)

2 Park Avenue
New York, NY 10016
(212) 725-8585
www.artisanalbistro.com

Bedford Cheese Shop

265 Bedford Avenue
Brooklyn, NY 11211
(718) 599-7588
www.bedfordcheeseshop.com

Formaggio Kitchen

268 Shawmut Avenue
Boston, MA 02118
(617) 350-6996
www.formaggiokitchen.com

Market Hall Foods

5655 College Avenue #201
Oakland, CA 94618
(510) 250-6006
www.markethallfoods.com

Murray's Cheese

254 Bleecker Street
New York, NY 10014
(212) 243-3289
www.murrayscheese.com

Pastoral

2947 North Broadway
Chicago, IL 60657
(773) 472-4781
www.pastoralartisan.com

Scardello

3511 Oak Lawn Avenue
Dallas, TX 75219
(214) 219-1300
www.scardellocheese.com

St. James Cheese Company

5004 Prytania Street
New Orleans, LA 70115
(504) 899-4737
www.stjamescheese.com

The Cheese Store of Beverly Hills

419 North Beverly Drive
Beverly Hills, CA 90210
(310) 278-2855
www.cheesestorebh.com

The French Cheese Board

41 Spring Street
New York, NY 10012
(212) 302-3390
www.frenchcheeseboard.com

The Wine Room

270 South Park Avenue
Winter Park, FL 32789
(407) 696-9463
www.thewineroomonline.com

Zingerman's Delicatessen

422 Detroit Street
Ann Arbor, MI 48104
(734) 663-3354
www.zingermansdeli.com
www.zingermans.com

CHEZ LES PRODUCTEURS FROM PRODUCERS

Certains producteurs vendent également leurs fromages via des distributeurs. Consulter la liste des points de vente sur leur site web.

Please note that some producers also sell their cheeses via distributors. You can check the list of sales outlets on their websites to find out more.

Capriole Farm

10329 New Cut Road
Greenville, IN 47124
(812) 923-9408
cheese@capriolegoatcheese.com

Crown Finish Caves

925 Bergen Street #101
Brooklyn, NY 11238
(718) 857-2717
www.crownfinishcaves.com

Cowgirl Creamery

80 Fourth Street
Point Reyes Station, CA 94956
(415) 663-9335
www.cowgirlcreamery.com

Haystack Mountain

1121 Colorado Avenue
Longmont, CO 80501
(720) 494-8714
www.haystackgoatcheese.com

Rogue River Creamery

311 North Front Street
Central Point, OR 97502
(866) 396-4704
www.roguecreamery.com

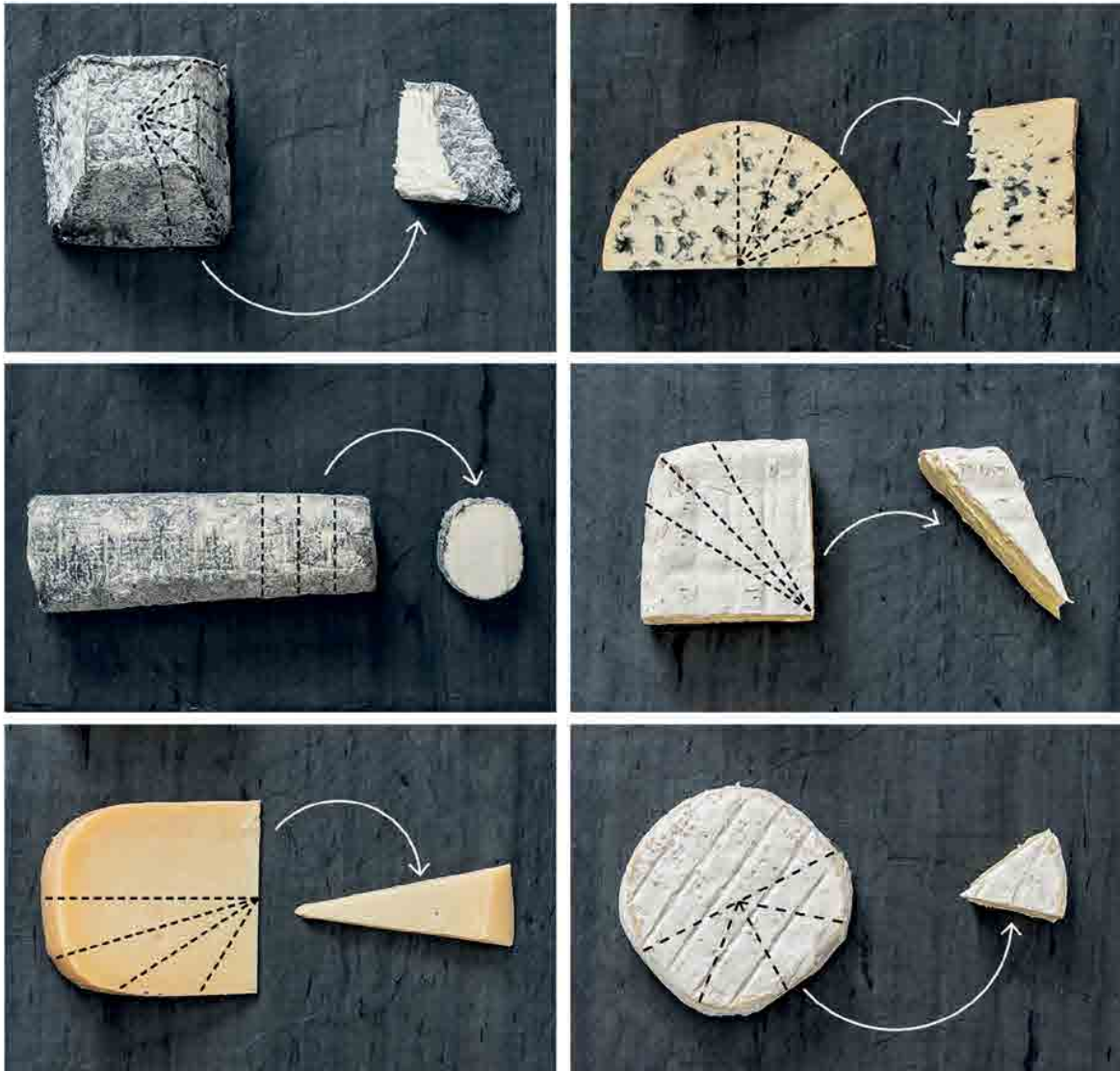
Sweet Home Farm

27107 Schoen Road
Elberta, AL 36530
(251) 986-5663
www.southerncheese.org/sweet-home-farm

Vermont Creamery

20 Pitman Road
Websterville, VT 05678
(802) 479-9371
www.vermontcreamery.com

CHEESE CUTS



Similar to a pie or cake, the goal when cutting a piece of cheese is to ensure each portion is of similar size and integrity, encompassing a cross-section of the whole, from center to outer rind.

L'ART DU PLATEAU DE FROMAGE

THE ART OF THE CHEESE PLATE

By Clément Thiery / Translated from French by Alexander Uff

Surnommée « la rock star du fromage » par la presse spécialisée, le maître-fromager new-yorkais Tia Keenan — auteure de l'album *L'art du plateau de fromage* publié chez Rizzoli — ringardise la nappe à carreaux et élève l'assiette de fromage au rang de création contemporaine. Associée à un designer et à un photographe, elle imagine trente-sept tableaux à partir de cent fromages artisanaux américains, français, mais aussi suisses, italiens, espagnols, portugais et anglais.

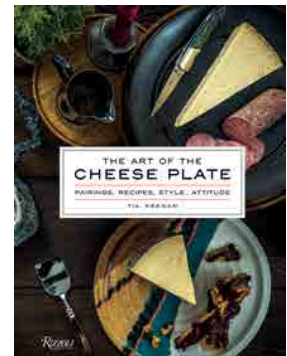
Pédagogique, l'ouvrage présente les différentes familles de fromages, leurs saveurs, et la manière convenable de les couper. Chaque assiette thématique (« Lettre d'amour au cheddar », « Sargeant Peppers » ou encore « Joie de Chèvre ») propose ensuite un assortiment de fromages et une sélection de plats et vins, bières ou liqueurs d'accompagnement : un pesto de tomates caramélisées et un Syrah de la Vallée du Rhône complètent un Saint-Nectaire ; des oignons nouveaux braisés au miel et une Chimay Triple révèlent un Charmoix belge ; des chips de racine de lotus tempèrent un Époisses de Bourgogne ; un cocktail Cognac-Cointreau-citron habille une Mimolette de Lille.

Élégant et raffiné, chaque tableau invite le lecteur à jouer de ses sens pour créer ses propres arrangements. Le fromage « peut être un encas sans prétention ou un festin fantaisiste », écrit Tia Keenan. « Il peut aussi être les deux à la fois ! » ■

Nicknamed the “Rock Star of the Cheese World” by the specialist press, the New York-based Maitre Fromager Tia Keenan — author of the coffee table book *The Art of the Cheese Plate* published by Rizzoli — rejects the traditional checked tablecloth to reinvent cheese in a contemporary, chic style. Working alongside a designer and a photographer, she has created 37 composed plates using 100 artisanal cheeses from the United States, France, Switzerland, Italy, Spain, Portugal and the UK.

This educational work presents the different cheese families, their flavors and the best ways to cut them. Each themed plate, whether “Love Letter to Clothbound Cheddar”, “Sargeant Peppers” or “Camembarely”, suggests an assortment of cheeses and a selection of accompanying dishes and wines, beers or liqueurs. A caramelized tomato pesto and a Syrah from the Rhone Valley complement a Saint-Nectaire; scallions braised in honey and a Chimay Triple bring out the full potential of a Belgian Charmoix; root vegetable chips harmonize with an Époisses from Burgundy, and a cocktail of Cognac, Cointreau and lemon goes perfectly with a Mimolette from Lille.

Each elegant, sophisticated composed plate invites the reader to play on their senses and create their own arrangements. Cheese “can be a humble snack or feast of fantasy”, says Tia Keenan. “It can also be both at the same time!” ■



The Art of the Cheese Plate: Pairings, Recipes, Style, Attitude written by Tia Keenan, Photographed by Noah Fecks, Rizzoli, 2016 dollars.

ARDRAHAN

Pasteurized Cow's Milk
County Cork, Ireland

PEANUT-TAHINI
FUDGE ROLL

**COWGIRL CREAMERY
RED HAWK**

Pasteurized Cow's Milk
Point Reyes Station, California

RED ONION, DILL, & VINEGAR
WITH PUMPERNICKEL BREAD
CRUMBS

**CHALET CHEESE
LIMBURGER**

Pasteurized Cow's Milk
Monroe, Wisconsin

BROOKLYN BRINE
DAMN SPICY PICKLES





STANKONIA

Stinky cheeses are as compelling as the odor that precedes them, but those odors can be misleading. A cheese is rarely as forceful as its aroma, though it's true that washed cheeses can pack a punch. Even so, they rarely taste like dirty socks as much as they smell like them. High-acid pairings are a must to mollify this funky bunch, but intense sweetness is also a worthwhile direction; both are featured here. Serve to funk-soul lovers, with a side of breath mints to quell the aftermath.

