

Du gruyère au comté, la somme incontournable d'André Dasen

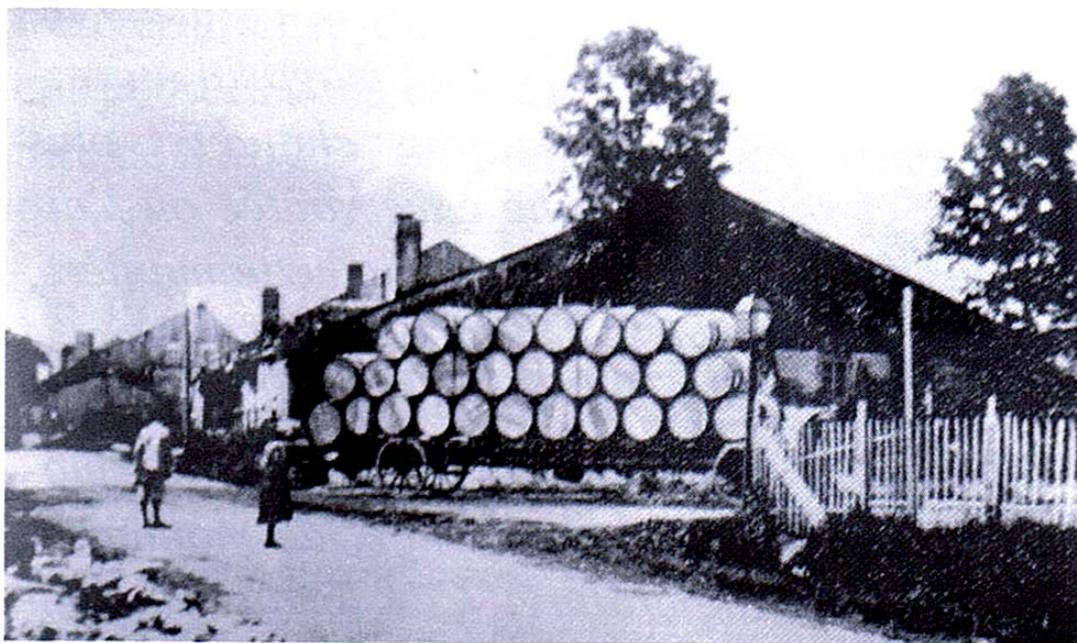
Fruit de nombreuses recherches tous azimuts, la vaste bibliographie le prouve, cet ouvrage de 400 pages, richement illustré, vous en dira long sur le gruyère, ancêtre du comté.

Il est incontournable. Car l'auteur, actuellement ingénieur, fut lui-même fabricant, et qu'il a lu et analysé tout ce qui avait pu paraître sur ce noble produit, tant d'un côté de la frontière que de l'autre.

La situation de l'auteur, famille originaire de Suisse, a pu l'aider, en ce sens qu'il a vu et compris que ce fromage, devant son origine à la Gruyère, était transfrontalier, donc qu'il avait fait fi au cours des âges, de cette modeste limite qui sépare nos deux pays.

On découvrira dans l'illustration qui propose des centaines de photos, noir/blanc ou couleur, la panoplie complète du fabricant de fromage, qu'il soit en laiterie ou dans les chalets.

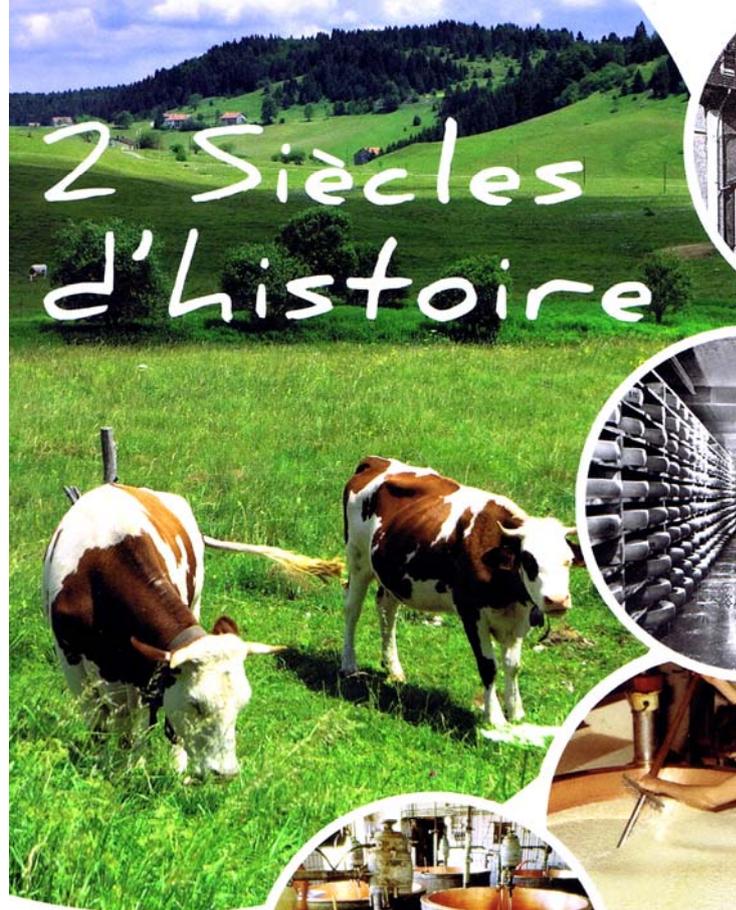
Bref, une merveille qui manquerait absolument dans toute bibliothèque qui se voudrait propre au fromage, à son histoire certes, mais aussi à sa fabrication.



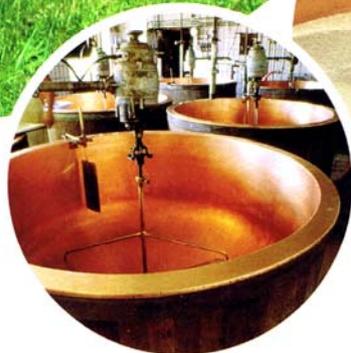
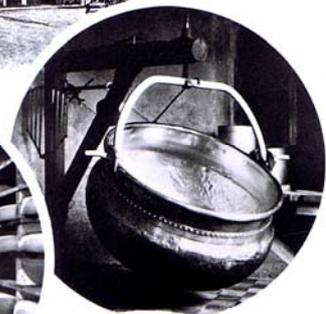
Photographie 239. Transport des meules conditionnées dans des tonneaux.

Photo Henri Cordier. Il y a erreur dans la légende. Il s'agit ici de tonneaux vides prêts à être menés dans quelque centre de fabrication et non de tonneaux pleins. Car imaginez le poids total de l'attelage si ceux-ci étaient tels. 200 kg environ le tonneau, 29 tonneaux, vous arrivez à près de 6 tonnes, ce qui est impensable.

Du Gruyère Au Comté



2 Siècles
d'Histoire



André Dasen



Né en 1945, petit-fils et fils de fromagers, André DASEN a participé à l'amélioration de la qualité du Comté pendant toute sa carrière d'ingénieur à la Station de Recherches Laitières (INRA) de Poligny. De cette passion pour la technologie fromagère, est né ce livre très documenté sur l'histoire du Comté, fromage d'appellation d'origine contrôlée. Cet ouvrage sera sans aucun doute une référence sur la fabrication et l'affinage du Comté pour les générations actuelles et futures.

« Il a fallu du courage pour entreprendre, de la ténacité pour continuer et terminer un ouvrage traitant du Comté aussi complet, aussi documenté et assorti d'une bibliographie très diversifiée.

Grâce à sa formation, à ses connaissances du métier de fromager, à ses contacts permanents avec la profession, André Dasen a pu aborder les problèmes techniques, économiques et humains de la filière. Le lecteur trouvera au fil des pages et des illustrations, l'histoire et l'évolution de la fabrication, des matériels au cours des siècles en fonction de la lente progression des progrès scientifiques et techniques. Tout au long de l'aventure des fruitières, des hommes de classes sociales différentes ont œuvré pour faire progresser la production et la qualité du produit, en élaborant des solutions adaptées à chaque époque. Le fromage « Comté » est le véritable patrimoine collectif de la Région. D'une lecture aisée, le texte constitue une base de données pour de futures recherches dans le domaine fromager. Il répond aussi à la curiosité de l'initié, du néophyte voulant connaître une production fromagère renommée ».

Gustave PERNODET

Ingénieur en Chef d'Agronomie et Directeur Adjoint honoraire ENIL de Poligny

« Dans sa vie professionnelle, André était chercheur à l'INRA ; il a beaucoup œuvré pour le Comté afin de comprendre les mécanismes régissant les caractéristiques de ce fromage. De cette passion pour une technologie aux multiples exigences, est né ce projet de retracer l'évolution des pratiques fromagères et des caractéristiques de qualité de ce fromage qui s'appelle maintenant Comté, depuis une époque aussi éloignée que le permettent les documents d'archive. Cette évolution est maintenant "contée" dans cet ouvrage très riche ; plus de 1500 documents récoltés, consultés, décortiqués avec le souci de recouper les informations pour en extraire une histoire qui relie pratiques, matériels et savoir-faire. On découvrira à la lecture de cet ouvrage que, malgré une très forte évolution de l'environnement et des équipements, le Comté a maintenu une technologie et un savoir-faire traditionnels qui assurent depuis longtemps, et encore aujourd'hui, le développement de son territoire d'ancrage. André a ainsi écrit un ouvrage unique, de référence sur la fabrication et l'affinage du Comté. Il va combler les passionnés de technologie fromagère, les curieux et les historiens ».

Antoine BERODIER

Directeur du Centre Technique des Fromages Comtois

« Fromager au début de sa carrière, puis plus de 30 années passées au sein de l'Unité de Recherches en Technologie et Analyses Laitières de l'INRA de Poligny ont donné à André Dasen un solide bagage dans le domaine fromager. Passion, rigueur et persévérance, qualités acquises au cours de ses années passées dans la recherche fromagère, se retrouvent dans ce livre qui retrace l'histoire de la technologie du Comté au cours des deux derniers siècles. Cet ouvrage apporte un autre regard par ses aspects techniques et scientifiques que ceux existants sur le Comté. Il s'adresse à un public averti et connaisseur qui le « dégustera » avec plaisir comme il déguste.....un savoureux morceau de Comté ! »

Eric BEUVIER

Directeur INRA – Unité de Recherches en Technologie et Analyses Laitières – Poligny

ISBN : 978-2-9543720-0-6