



Dans ce tome pour les Jules, je n'envisage pas la fabrication de fromages affinés comme de la tomme ou du Brie. Je ne m'aventurerai pas dans ce domaine, trop spécialisé. Il faut contrôler l'hygrométrie et d'autres paramètres trop complexes pour une utilisation ménagère. Ce sont surtout les yaourts, kéfirs, fromages frais et beurre maison qui sont capitaux en leur qualité d'aliments-remède. Pour le plaisir gustatif et la convivialité, faisons plutôt confiance aux merveilleux maîtres fromagers de nos traditions franco-belges, où de nombreux produits sont encore réalisés au lait cru.

Faire bouillir le lait ?

On lira dans la plupart des recettes classiques : « *Faites bouillir le lait rapidement, puis laissez-le refroidir jusqu'à environ ...* ». Les auteurs doivent se souvenir des temps où l'on craignait les maladies convoyées par des laits fermiers de piètre hygiène — réputation d'ailleurs usurpée et fondée principalement sur des rumeurs. Par parenthèses, si vous faites bouillir « rapidement », autant ne rien faire, puisqu'il semble qu'il faut au moins laisser bouillir dix minutes pour obtenir un résultat vraiment aseptique. Et, au passage, vous aurez perdu la force des enzymes, des bactéries, des champignons, des levures du lait cru.

Je pouffe face à ces craintes quand j'observe les connaissances de la nouvelle génération en matière d'hygiène alimentaire de base. Les meilleurs amis des jeunes étudiants distraits de ces années 2000 : les salmonelles... Mayonnaise trop peu acide, viande hachée conservée à température ambiante, restes de repas réchauffés trois fois sont leur quotidien. Dans cette perspective, les terreurs du lait cru font