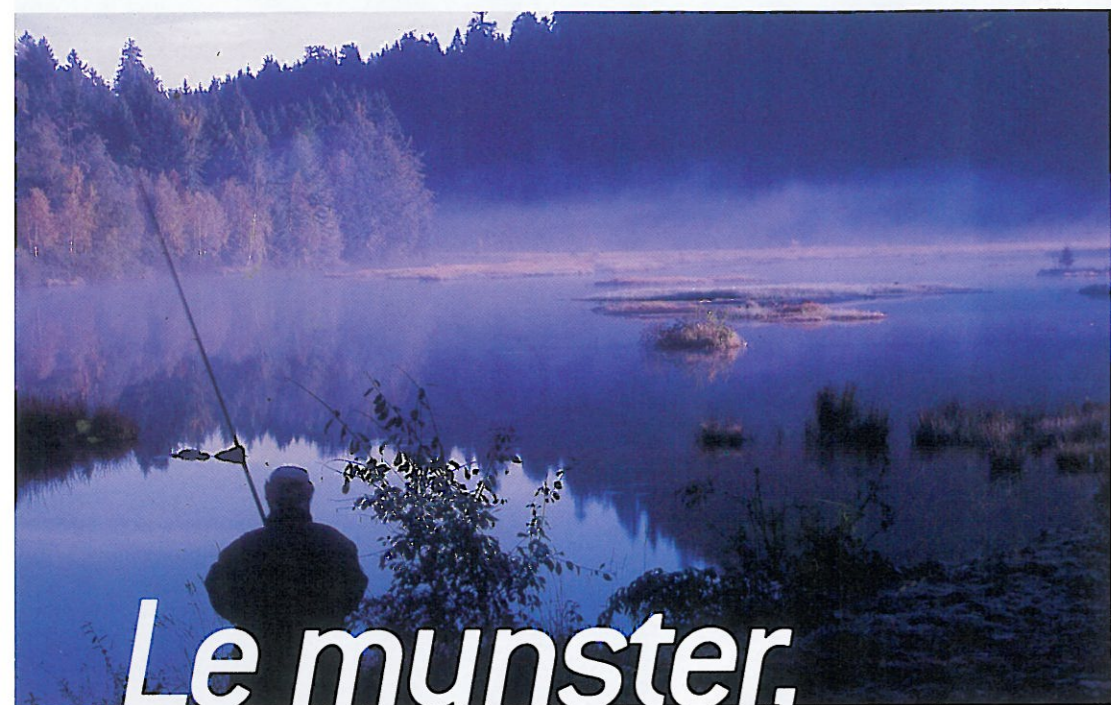


Le munster est aujourd'hui surtout fabriqué en Lorraine. Les prairies naturelles y alternent avec les forêts des Hautes-Vosges et les lacs où les poissons abondent et sont très présents dans la cuisine locale.

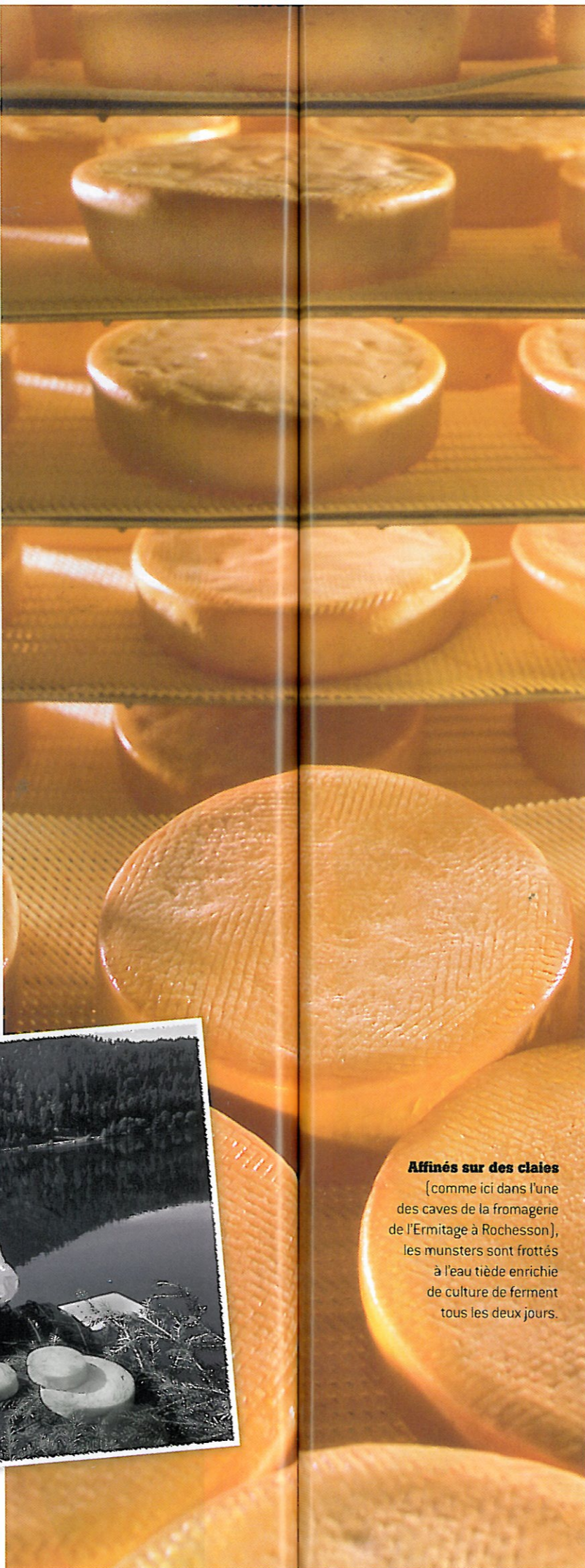


Le munster, fort mais doux

Le munster est un fromage paradoxal : au nez, il dégage un fumet d'une puissance indéniable, mais en bouche, la douceur et l'onctuosité de sa pâte souple tempèrent son goût typé.

TEXTE : Blandine Vié / PHOTOS : Alain Muriot

Qu'on le baptise « munster » côté alsacien ou « munster-géromé » côté lorrain, c'est le même fromage. Il est toujours fabriqué selon la méthode ancestrale et se décline en plusieurs tailles.



Affinés sur des claies
(comme ici dans l'une des caves de la fromagerie de l'Ermitage à Rochesson), les munsters sont frottés à l'eau tiède enrichie de culture de ferment tous les deux jours.

Ce sont les vaches de la race vosgienne qui pâturent sur les Hautes Chaumes à la flore exceptionnellement diversifiée qui produisent le lait goûteux avec lequel on fabrique le munster.



Le munster est un fromage au lait de vache cru entier (ou pasteurisé et légèrement écrémé s'il est industriel), à pâte molle et à croûte lavée. Il se présente sous forme d'un disque à talon droit de 13 à 19 cm de diamètre, de 2,4 cm à 8 cm d'épaisseur, et d'un poids de 450 g à 1,5 kg.

Il est né au Moyen-Âge où il a d'abord été fabriqué sur le versant oriental (alsacien) des Vosges, plus précisément dans la vallée de la Fecht. Au VII^e siècle, des moines bénédictins venus d'Italie y avaient bâti un monastère en l'honneur de saint Grégoire. Le lieu prit alors le nom de val Saint-Grégoire, et par la suite, celui de vallée de Munster (Haut-Rhin) dont le nom est une altération de monastère (du latin *monasterium*). À cette époque, la région faisait partie du Saint-Empire romain germanique.

On raconte que ce serait un moine irlandais qui, lors de son passage au IX^e siècle, aurait laissé la recette dans ce monastère où il fut tout simplement baptisé « münster kaes », c'est-à-dire fromage de monastère. Beaucoup de fromages ont d'ailleurs une origine monastique. Les troupeaux de l'abbaye montaient régulièrement sur les chaumes (hauteurs). Ce régime pastoral gagna toutes les cimes et déborda par la suite sur le versant lorrain, de l'autre côté de la crête des

Vosges, ce qui explique que dans la région de Gérardmer, on se mit à fabriquer un fromage identique – mais plus gros – que l'on appela « géromé » (Gérardmer en patois).

Une AOC en 1969

Des documents historiques attestent qu'aux XIV^e et XV^e siècles, munster et géromé étaient alors vendus principalement au marché de Gérardmer, le prix étant fixé le 23 juin de chaque année lors d'une grande fête. Les paysans du versant lorrain des Vosges devaient notamment s'acquitter d'une redevance (équivalente à une journée de production de fromage) aux ducs de Lorraine en leur livrant ce fromage en échange de la location des hautes chaumes.

Toujours est-il que l'un et l'autre commencèrent à être fabriqués à grande échelle à partir du XVI^e siècle et qu'ils connurent une certaine notoriété au début du XVII^e. Et, malgré une rivalité gentiment chauvine entre les deux, l'alsacien et le lorrain finirent par obtenir une AOC commune le 21 mai 1969 en vertu d'une constatation évidente : ils se ressemblent comme deux frères jumeaux. Même robe, même nez, même saveur... et même processus de fabrication ! Malgré tout, en Lorraine (Meurthe-et-Moselle, Moselle, Vosges), et quoique les tailles se soient →