

Le sacre du roquefort

Sylvie Vabre

2015

Presses universitaires de Rennes-Presses universitaires François-Rabelais
www.pur-editions.fr

LE sacre du roquefort est l'histoire d'un produit emblématique et d'une aventure entrepreneuriale hors du commun au XIX^e siècle. Ce fromage, fabriqué dans le sud du département de l'Aveyron et affiné dans les caves du village dont il porte le nom depuis le xviii^e siècle est à certains égards une énigme. De Tokyo à Millau, il ne laisse personne indifférent et symbolise un certain art de vivre alimentaire, opposé aux dégâts de la « mal bouffe ». Adoré ou décrié, il s'identifie à la France. Certes, il n'est pas seul dans ce cas : le camembert, comme nombre de fromages, le vin, avec le champagne en particulier, sont fréquemment associés au pays de la gastronomie. Cependant, si le succès d'un fromage se mesure à l'aune de sa réputation, force est de constater que le roquefort a parfaitement réussi. Il le doit pour une grande part à Roquefort Société. Comment cette entreprise, née au xix^e siècle, a-t-elle réussi à imposer dans l'imaginaire collectif un fromage moisi, veiné de ridules bleu-vert, à l'odeur et au goût très marqués et ce, sur presque tous les continents, alors que le roquefort est toujours affiné dans le sud du département de l'Aveyron ? Une telle interrogation est à l'origine de ce livre, qui s'ouvre avec les premiers succès du fromage à la fin du xviii^e siècle et s'achève en 1925 avec l'AOC.