

Brousse du Rove

La Rove offre un taux de matières grasses exceptionnel de 45g/litre.



L'hyper-tradition



Un litre de lait permet de fabriquer cinq à six brousses.

PHOTOS: JAC



Les longues cornes torsadées en forme de lyre mesurent jusqu'à 80 cm pour les femelles, 1,20 m pour les mâles.



Dans l'atelier de François Borel, après incorporation du vinaigre blanc au lait.



Depuis les années 70, les bergers ont troqué leurs moules en osier, puis en fer étamé, pour du plastique alimentaire jetable.

Le réveil des Roves

Provence. Une douzaine de bergers fabriquent de la brousse du Rove issue du lait des chèvres du même nom, selon une méthode hyper-extensive.

PAR ARNAUD SPERAT-CZAR



André Gouiran



François Borel

Dans les collines du Rove, blanches et dénudées, qui surplombent le petit port de l'Estaque, à l'ouest de Marseille, les promeneurs du dimanche croisent parfois son troupeau, qui semble surgir de l'Antiquité. Des chèvres aux longues cornes torsadées en forme de lyre, qui semblent vouloir s'entortiller, à la robe tantôt noire, tantôt brune, le plus souvent bariolées de nuances de brun, de gris, de roux... Comme dix-sept générations de Gouiran avant lui, André arpente quotidiennement ces pentes, que le Mistral aime mordre et le feu dévorer. Il est le tout dernier des bergers du Rove. «Les collines accueillent encore 4000 chèvres en 1900 et la brousse du Rove n'était fabriquée qu'ici.»

>> Aux confins de la Mésopotamie

À l'époque — tradition qui a perduré jusque dans les années 50 —, les bergers descendaient chaque jour à Marseille avec leurs brousses encore fumantes dans des moules en osier, parcouraient les rues du quartier qui leur était dévolu en sonnante dans une corne pour avertir de leur passage, et démoulaient les brousses directement dans les assiettes. André Gouiran se décrit comme un «fada», se bat pour que «les bergers continuent à exister et pas uniquement dans les crèches de Noël. Préserver une race comme celle-ci, qui n'a connu en 2 600 ans que la sélection naturelle, martèle-t-il, c'est peut-être garantir l'avenir des chèvres, qui dégénèrent à force de sélection génétique.»

Fier, orgueilleux, à fleur de peau, André Gouiran, 48 ans, compose à ses heures perdues des poèmes qui disent sa quête d'absolu : pour les Indiens d'Amérique, contre les pollueurs... Ses textes viennent d'être mis en musique par un rappeur marseillais et le berger fait désormais écouter son premier CD, où il scande, à la manière des slammers, les thèmes qui lui sont chers. Retranché dans la solitude des collines, le regard fixé sur l'immensité de la mer, il retrouve dans la musique codifiée des cités l'énergie qui lui tenaille le ventre. «Je suis né idéaliste. Ma hargne, ma fougue, je l'ai mise dans le travail. J'ai pris le maquis. La famille est là depuis 1420!»

Ces 2200 ha aux portes de Marseille devraient bientôt bénéficier d'une protection comme «site classé». «C'est fabuleux! Si je dois partir, ce sera à cause du feu et du mistral.» Le maire du village a dû batailler pour racheter des terres au Conservatoire du littoral et les revendre aux Gouiran, pour que puisse perdurer la tradition ancestrale de l'é-

vage. Car le père d'André avait renoncé, lorsque sonnèrent les trompettes productivistes, à élever ces chèvres rustiques. «Il avait acheté des Alpines, j'ai racheté des Roves», résume André, pas mécontent d'avoir renoué le fil de l'Histoire. «Les Roves descendent des chèvres originelles, celles de Mésopotamie. Il y a 2 600 ans, lors de la fondation de Marseille, les Phéniciens ont amené leurs chèvres, aux cornes torsadées. Les bergers du Rove, qui avaient déjà les leurs, ont fait du troc et les ont croisées. Ce n'est qu'au fur et à mesure que la race s'est créée.»

Elle doit sa survie aux éleveurs de moutons transhumants de la Crau. «Ils convoiaient des troupeaux de milliers de brebis, en les escortant avec les chiens et quelques chèvres du Rove. Celles-ci permettaient de nourrir les agneaux dont les mères n'avaient pas de lait, donnaient de la viande et un peu de fromage après le sevrage des cabris. Les Roves sont audacieuses et dociles, elles aident à mener les troupeaux», raconte François Borel, président du Groupement de producteurs de brousse du Rove et vice-président du Syndicat caprin.

Lui-même élève 110 chèvres, dont 90 en production, une centaine de kilomètres au nord des collines du Rove, sur la frange méridionale du Luberon, à la Roque-d'Anthéron, où il dispose de 150 ha de parcelles communales et privées. Producteur d'huile d'olive de Provence AOC, il évolue dans un décor de pinède et de maquis. «Dans les collines, les chèvres mangent des feuilles de chêne blanc, chêne vert et surtout chêne kermes (très piquantes). On s'est servi de la limite des chênes Kermes pour en faire celle de notre future AOC. Elles apprécient le genêt (le «genêt scorpion»), l'Argelas l'aphilante de Montpellier (très protéique), les cyustes, les clématites, les genévriers, même le romarin quand il est en fleur. Les fleurs de thym éventuellement (mais jamais le thym lui-même). Les petites pousses de pin. Une cinquantaine de plantes en tout.»

>> Pare-feu naturel

Chez les Borel, en fin de journée, les chèvres ont droit, quand la saison n'a pas été trop sèche, d'aller gambader dans une prairie artificielle (luzerne, sainfoin, sorgho fourrager). François Borel n'invoque aucune tradition familiale. Fils d'enseignants, il est né au village et a pu s'installer grâce aux aides octroyées contre la prévention des incendies. Car en entretenant le maquis, en s'attaquant aux broussailles, les chèvres rendent de grands services. «Elles créent des espaces ouverts. Cela permet de lutter contre le feu, mais ça ne l'empêche pas», tempère André Gouiran. La race, dont les effectifs étaient tombés à quelques centaines, semble sauvée. «C'est la plus grosse des petites races : 5 000 mères à



«Préserver une race comme la Rove, qui n'a connu en 2 600 ans que la sélection naturelle, c'est garantir l'avenir des chèvres, qui dégénèrent à force de sélection génétique.»

>> ZOOM

En route pour l'AOC, «contre les usurpateurs»

Ce chemin-là pourrait être moins escarpé que celui des collines du Rove : la brousse espère obtenir AOC en cinq ans, moitié moins que d'ordinaire. «Lorsque nous avons sollicité l'Inao, raconte André Gouiran, nous avions une IGP en tête. L'Institut nous a expliqué que nous pouvions prétendre à l'AOC.» L'objectif premier est de lutter contre le détournement du nom : «On trouve sur les marchés de Marseille des usurpateurs qui fabriquent dans leur cuisine des brousses avec du lait de vache UHT acheté au supermarché, ou même

des laiteries plus importantes qui produisent de la «brousse du Rove» sans avoir jamais utilisé le moindre lait de chèvre. L'une d'elles a même essayé en justice de m'interdire d'utiliser le terme!», s'exclame André Gouiran. Qu'ils disent brousse de Provence! La zone devrait couvrir les Bouches-du-Rhône et mordre sur le Var, le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. «Jusqu'à dans les années 50, 90% des Roves étaient fabriquées sur la colline du Rove», reconnaît François Borel. Mais on ne peut faire une AOC avec un seul

fermier.» Désormais huit engagés dans l'aventure, ils devraient être, à terme, une douzaine. Dénominateur commun : des rendements très faibles et la pratique pastorale en zone sèche, imposée par l'AOC. «Certains sont hyper-extensifs», souligne François Borel : pas de foin, pas de grain, aucune complémentation, que de la colline.» La moitié des producteurs ont adopté la monotraite. «Le pastoralisme est si exigeant. Cela permet de partir avec le troupeau la nuit, plus tôt que le jour lorsque la chaleur est trop forte.» ■

travers la France, essentiellement au Sud-Est.» André Gouiran élève 350 chèvres. «Elles sortent environ 7 heures par jour, tôt le matin et en fin d'après-midi. On part jusqu'à 10 km de la bergerie. Le matin, en été, on part à la nuit. On rentre le soir à 22 h. Les chèvres pratiquent ainsi une gymnastique quotidienne.» Marcher, lutter contre la chaleur... La chèvre perd de son énergie, affectant directement les rendements : en moyenne, trois quarts de litres par jour, 1,5 dans des exploitations moins extensives. D'autant que le berger est passé à la monotraite : «On perd 20% de lait». Il a même abandonné la traite mécanique, qu'il a pratiquée trois ans, car il ne «supportait plus le bruit occasionné». Les chèvres sont ainsi traitées neuf mois et demi.

>> Durée de vie limitée

Retour dans la maison familiale d'André Gouiran, entièrement rebâtie de ses mains autour du seul vestige du précédent incendie : le four à pain. L'heure est venue de déguster la brousse, que fabrique quotidiennement sa femme, Marie-Solange. Le couple est réputé faire le fromage le plus délicat qui soit. À peine plus gros que le doigt d'une fée, ce fromage frais se présente dans d'étroites faisselles allongées. Le processus de fabrication est

unique : le lait est mis à bouillir, sans le moindre ajout de présure ou de ferments, puis le fromager procède à l'ajout de vinaigre blanc qui va faire flocculer le lait. Le fromage est alors recueilli avec une écumoire et déversé dans les moules. Sa durée de vie est des plus brèves : quatre à cinq jours maximum. Entre chaque atelier, la recette varie : ici, on se contente de porter le lait à 90°C sans le laisser bouillir ; là, on moule au bloc répartiteur et non à la cuillère... Partout la faisselle, désormais normalisée, n'a que trois trous, pour limiter l'égouttage. En bouche, le fromage dégage une étrange suavité... sans goût de chèvre. Il appelle la douceur d'un coulis de fruits, d'une rasade de rhum brun mêlé de sucre, de miel... Le grain, très fin, est tout en sensualité. La qualité de la matière première n'y est pas étrangère. Avec un taux protéique de 32 g/litre, la Rove offre l'un des meilleurs rendements fromagers, et surtout un taux de matières grasses exceptionnel de 45 g/litre «C'est la jersiaise de la chèvre», s'enthousiasme François Borel. André Gouiran vend ses brousses en direct dans son atelier, où sa femme fabrique les fromages, et fournit des fromagers et restaurateurs en vue de Marseille et Cassis, dont Le Petit Nice, l'un des derniers trois étoiles promus. ■

La brousse dégage une étrange suavité, sans goût de chèvre. Elle appelle la douceur d'un coulis de fruits, d'une rasade de rhum brun mêlé de sucre, de miel...

Depuis un siècle
Ballouhey
imprimeurs - éditeurs
est leader en impression
sur support pour contact alimentaire
2, rue La Fontaine - BP 100 - 38163 Saint-Marcellin cedex
Tél. 04 76 64 8000 - Fax 04 76 64 8001
Email : ballouhey.imprimeurs@wanadoo.fr

LES BERGERS DE ST-MICHEL
SARL GARAZI
44200 ST-MICHEL
Tél. 05 59 37 23 13
Fax : 05 59 37 33 52
ARRADOUY
ARRADOUY ARDI GASNA
LE SYMBOLE
DU BON GOÛT
ARRADOUY, tout le pays basque dans un fromage