



Le meilleur fromage de Madrid sera présenté pour la première fois au Salón du Fromage.

Les succès de la fromagerie Marqués de Mendiola montent en flèche. Depuis qu'en 2016, l'un de leurs fromages a remporté la médaille « Super Gold » aux World Cheese Awards - reconnus comme les Oscars des fromages - et a réussi à figurer sur la liste des 16 meilleurs fromages du monde, tout a été joyeux.

Au cœur du parc régional du Sud-Est, au bout de la route Hondo del Soto del Parral de Ciempozuelos, se trouve la ferme « Rincón de Collado », l'enclave où, pendant près de 25 ans, Antonio Marqués Martín et Emilia Mendiola ont décidé de devenir producteurs et artisans. Antonio et Emilia se sont rencontrés en Angleterre et ont décidé ensemble de quitter les plaques de plâtre de leurs bureaux du secteur financier international pour l'habitat rural dans une petite ville au sud de Madrid.

« Il y avait toujours des moutons à la ferme, mais au début nous nous sommes concentrés sur le marché agricole », explique Antonio. En

cultivant des asperges vertes, des poivrons, de la laitue, des pommes de terre, des artichauts et des fraises, ils ont réussi à créer la plus grande serre de Madrid, où travaillaient quotidiennement jusqu'à 50 journaliers. Mais en même temps, Antonio découvre le retard économique des produits agricoles. « Vous comprenez en peu de temps à quel point il est maltraité. Les choses ne valent rien et ce qu'une année vous en a donné cent, la suivante n'en aura peut-être que dix.

Ainsi, depuis 2003, Antonio a décidé de consacrer tout son temps aux moutons, en s'impliquant dans l'amélioration de la production et de l'évolution génétique de son cheptel, aujourd'hui composé à cent pour cent de brebis Assaf, l'une des brebis avec le meilleur lait au monde. . Les premières années, l'entreprise se concentre sur la vente de lait. «

Exactement la même chose s'est produite avec l'agriculture. Nous n'étions pas capables de gérer quoi que ce soit, c'était l'industrie laitière qui dictait la manière dont nous serions payés pour le lait. Je savais parfaitement quelles étaient nos dépenses, quelle était notre rentabilité et où était notre marge, alors vous les avez fait payer juste assez pour ne pas mourir », explique Antonio.

Dans le but de diriger la barre de son navire, Antonio décide de se charger de la distribution du lait de ses brebis parmi les petites fromageries de la région. « Le problème, c'est qu'à un moment donné, ils ont commencé à

nous dire qu'ils n'avaient pas besoin de plus. Les brebis n'ont pas de robinet que j'ouvre ou ferme à ma guise et le lait est un produit qu'il faut vendre tous les jours, on ne peut pas le stocker.

C'est là que cet éleveur de Ciempozuelos a compris que l'avenir n'avait que deux options : « Soit nous le quittons, soit nous faisons autre chose », a-t-il dit à sa femme. C'est ainsi qu'en 2012 naissent les premiers fromages Marqués de Mendiola. Aujourd'hui, 60 % de la production de son millier de brebis sert à fabriquer ses fromages, qui ont remporté près d'une trentaine de récompenses depuis 2015.



Apprendre à faire du fromage

Rien n'a été simple pour cette fromagerie locale. Leur parcours vers le podium – cette année seulement, ils ont remporté trois médailles d'or, trois d'argent et une de bronze aux World Cheese Awards organisés en novembre à Oviedo et ont été récompensés comme le meilleur fromage

de brebis d'Espagne aux International Cheese and Dairy Awards en octobre – a été ponctué de travaux épuisants, d'études, d'épreuves et de sacrifices, ainsi que d'exercices de survie.

En 2012, Antonio et Emilia ont dû apprendre à fabriquer du fromage. « Nous avons gagné très peu et nous ne sommes même pas allés le vendre. La vérité est que les gens l'ont adoré et qu'il s'est pratiquement vendu tout seul », explique Emilia. Après deux années de travail intense, ils décident en 2014 de tenter leur chance pour la première fois dans des prix internationaux. « Nous avons remporté trois médailles de bronze et deux médailles d'argent. Pour nous, c'était incroyable. À partir de là, nous avons commencé, petit à petit, à fabriquer un peu plus », disent-ils. En 2016, la médaille Super Gold de Saint-Sébastien est arrivée.

« Toutes ces années ont été une incroyable surprise pour nous. Chaque nouvelle récompense est une formidable reconnaissance des efforts que nous avons déployés pour faire progresser notre entreprise », reconnaît le couple.

Les récompenses obtenues au cours de ces années ont permis de développer cette entreprise familiale, à laquelle participent désormais également ses deux fils. « Avant, nous avions une fille pendant des heures au magasin de la ferme. Aujourd'hui, ce sont deux femmes qui nous aident dans la vente et la fabrication des fromages presque à plein temps. »

Qu'est-ce qu'un fromage doré ?

Les fromagers sont avant tout des éleveurs. L'une des principales qualités des brebis Assaf de la ferme Marqués de Mendiola est qu'elles produisent plus de lait que la plupart des brebis. Grâce à cela, le lait de ces brebis présente des teneurs en matières grasses et en protéines déterminantes pour la production de fromage.

« La qualité ne dépend pas de nous, elle dépend de nos moutons », explique Antonio. Selon les mots de ce fromager de Ciempozuelos, le traitement des animaux, dans tous les sens du terme, est la clé de la saveur incomparable de son fromage.

Une hygiène irréprochable dans la traite et dans les bergeries des animaux, en veillant à ce que ce qu'ils mangent soit de la plus haute qualité possible afin d'atteindre les paramètres parfaits en fibres, matières grasses et protéines dans le lait, et en prenant soin des animaux pour qu'ils soient aussi calmes que possible. possible.possible. « Il n'a rien d'autre », résume Antonio avec désinvolture.

« En Espagne, il y a de très bons fromages, mais celui-ci est notre fromage. Il n'y aura pas d'autre fromage pareil, car il n'y a pas d'autres moutons pareils : ils sont dans cet environnement, avec ces soins et cette alimentation », explique Antonio.

Je resterai ici

Le meilleur fromage d'Espagne est le résultat d'une production purement artisanale dans toutes ses phases de production : depuis l'obtention des matières premières jusqu'à la commercialisation, en passant par la fabrication et l'emballage. Tout porte le sceau Ciempozuelos.

« Il faut se demander : jusqu'où je veux aller ? Votre lait de brebis va manquer et il est temps de décider. Nous en sommes clairs, nous restons des petits producteurs, dans une entreprise familiale avec un produit de très bonne facture. Que je ne peux fabriquer que 1 000 fromages par an ? Eh bien, je n'en fais pas plus. Je ne vais pas forcer la production de lait en achetant auprès d'autres producteurs. Ce ne serait plus notre fromage », déclare Antonio.

Éleveurs, fromagers et pharmaciens. Le processus de fabrication des fromages Marqués de Mendiola est une pure alchimie. Tous leurs fromages sont fabriqués avec du lait cru non pasteurisé, le processus thermique utilisé par la plupart des entreprises pour tuer les bactéries, les moisissures et les levures dans les fromages.

« Pour fabriquer un fromage à partir de lait cru non pasteurisé, le lait doit présenter un équilibre parfait entre les bactéries bénéfiques, celles typiques du lait, et les bactéries nocives. C'est un processus très difficile qui ne peut être réalisé qu'avec du lait de la meilleure qualité et avec le

contrôle de la matière première, c'est-à-dire avec son propre bétail », explique Antonio.

« Lorsque vous pasteurisez, vous tuez toutes les bactéries – il faudra donc ensuite ajouter des ferments industriels – mais aussi la saveur, car ce qui donne aux choses ce goût merveilleux, c'est la bactériologie de l'aliment. En pasteurisant vous enlevez toutes les propriétés de votre produit : les vitamines, la saveur caractéristique, les nuances..., mais vous vous débarrassez aussi des problèmes : vous ferez toujours un produit toujours le même et très facile à travailler. avec. Dans le lait cru, tout est volatile. Certains jours, la fermentation peut prendre une heure et d'autres, 30 minutes, cela dépend de l'air, du froid, de la chaleur... tout est perceptible. Évidemment, le produit final ne peut pas être le même, mais le consommateur doit l'apprécier.

« Il existe des fromages de luxe et merveilleux qui sont pasteurisés. La pasteurisation est très valable, notre vocation avec le produit est tout simplement différente », souligne Emilia.

De plus, à Marqués de Mendiola, ils n'utilisent aucun antibiotique pour la fabrication du fromage et leurs bovins ne disposent que des vaccins essentiels. — « En ayant les animaux ici, ils n'ont pas besoin de la plupart des vaccins car de nombreuses maladies pénètrent par les pattes : si vous n'amenez pas d'animaux d'ailleurs, vous n'en aurez pas ».

Après le délicat processus de caillage, ils passent de longues heures par jour à « chouchouter les fromages » pour contrôler l'apparition de moisissures ou d'acariens. « Ce sont des organismes qui ne peuvent être tués qu'avec des antibiotiques, donc si vous ne les mettez pas, il ne reste plus qu'à déplacer et badigeonner constamment les fromages avec de l'huile d'olive pour qu'ils n'apparaissent pas. Mon fils brosse tous les fromages un à un depuis un mois ; Au moment où il a fini avec le dernier, il a presque dû broser à nouveau le premier.

"Bien sûr, pendant tout le processus, nous perdons du fromage", avoue humblement Antonio, "mais nous n'allons pas changer."



Ce qui compte c'est le palais

Axée sur la transformation de l'entreprise et pouvant se consacrer entièrement à la fabrication de ses fromages, le plus grand volume de ventes de fromages Marqués de Mendiola est destiné à l'étranger. Des exportations possibles grâce aux récompenses qu'ils continuent de recevoir année après année lors de concours internationaux.

« Les récompenses servent à positionner l'entreprise, mais ce qui compte vraiment, ce sont les palais des gens », explique Emilia. La fromagerie Ciempozuelos est reconnaissante pour l'excellent accueil que ses compatriotes et les habitants des communes environnantes ont eu avec son produit.

"Nous sommes ravis. Nous avons connu quelques années avec une alimentation très industrielle et nous sommes, une fois de plus, en train de récupérer et de valoriser le bien : le commerce local et les petits producteurs. Y a-t-il des fromages au supermarché quatre euros moins chers que celui-ci ? Bien sûr, achetez-le, mais vous devez comprendre que le mien est un produit que très peu de gens fabriquent, car le faire de cette façon coûte très cher et demande beaucoup de travail. Nous sommes une fromagerie familiale et nous continuerons de l'être. Je vous le dis aussi, celui qui vient ici répète toujours.

