

# Le houblon distille ses notes végétales dans une pâte mi-dure affinée à la bière



## Les producteurs

**Pascal Gauthier et Christophe Streit**

Jusqu'en 2018, Pascal Gauthier a tenu le restaurant du Jorat à Mézières. Lorsque l'idée de fabriquer un fromage au houblon lui est venue, il s'est approché de Christophe Streit, gérant de la fromagerie d'Ussières, dont la production répond aux exigences du cahier des charges du gruyère AOP. Pascal Gauthier s'occupe de la commercialisation de L'houblonnier.

## DE SAISON

À Ropraz (VD), Christophe Streit fabrique un fromage aromatisé au houblon vaudois, d'après une idée du cuisinier Pascal Gauthier qui a conçu cette spécialité pour apporter un goût légèrement herbacé aux meules à pâte mi-dure.

TEXTE Margaux Mauran  
PHOTOS Olivier Vogelsang

**D**ans la touffeur de la fromagerie d'Ussières ce matin, une cuve se distingue des autres. Le lait qu'elle contient est en effet constellé de discrètes particules vertes: la pulpe de houblon. La plante doit aromatiser les quinze meules de fromage au lait entier en cours de préparation.

Cette spécialité au goût herbacé est le fruit d'une collaboration qui a débuté en 2021 entre le responsable des lieux, Christophe Streit, et le cuisinier Pascal Gauthier. Plusieurs essais ont été nécessaires pour trouver un subtil équilibre: l'amertume du houblon, qui rend certaines bières si singulières, ne devant pas masquer le caractère du fromage. Composé d'une tête de vache coiffée d'un cône (la fleur femelle du houblon), le logo du produit symbolise cette alliance.

### Une amertume subtilement dosée

Le fromager ajoute la pulpe de houblon dans la cuve au moment où le lait finit de cailler. «La plante, séchée puis conditionnée en bouchons, est produite à Grandcour (VD), explique le cuisinier Pascal Gauthier. Cet ingrédient est aussi utilisé pour la fabrication des bières de la Brasserie du Jorat, enseigne qui fait face à notre bâtiment.» Plus précisément, seules les inflorescences de la plante femelle sont utilisées. Chaque année, la quantité de houblon ajoutée au lait varie: «L'amertume de la plante diffère d'une récolte à l'autre, explique Pascal Gauthier. Il n'y a donc pas de recette immuable, nous faisons des ajustements chaque année.» Une fois tranché, le lait caillé est transféré dans un bac de pressage. Puis, les fromagers brassent

manuellement le contenu de ce dernier afin de bien répartir la pulpe de houblon dans la préparation. Une fois la masse partiellement égouttée, elle est découpée à même le bac en quinze parts égales. Chacune d'elles est ensuite mise dans une forme pour subir un deuxième pressage et égouttage d'une journée environ.

### Affinage à la bière

Dans la fraîcheur de la cave, le regard est happé par le contraste de couleurs qu'offrent les croûtes des fromages: les meules dorées de L'houblonnier qui suivent le processus d'affinage depuis deux semaines déjà affichent une belle teinte brune. En effet, la saumure utilisée pour frotter leurs croûtes est rehaussée de bière ambrée. Cela apporte au produit une agréable note sucrée.

Un peu plus loin, une vingtaine de fromages poursuivent leur affinage à la verticale: vieux de près de quatorze mois, ils doivent être suffisamment exposés à l'air afin d'éviter que des moisissures ne se développent sur leur enveloppe. De manière générale, les pâtes mi-dures leur sont plus exposées que les pâtes dures. «Parmi mes clients, certains préfèrent cette spécialité lorsqu'elle est jeune, alors que d'autres m'incitent à expérimenter des affinages plus longs que ceux que j'avais envisagés, raconte Pascal Gauthier. Je cherche donc à avoir un assortiment diversifié.»

### Multiples déclinaisons

En 2025, 610 meules de L'houblonnier d'environ 8 kg ont été produites à Ropraz. Pascal Gauthier en vend une partie telles quelles et en fait transformer d'autres. «J'aime m'associer à différents professionnels,



La recette de L'houblonnier, pâte mi-dure fabriquée à la fromagerie d'Ussières, n'est pas immuable. Les producteurs doivent ajuster les quantités de houblon chaque année, car l'amertume de la plante varie.

explique le cuisinier. Pour la confection de flûtes au fromage, par exemple, je me suis rapproché d'une entreprise spécialisée dans les pâtes. C'est d'ailleurs dans ses locaux que je fabrique des malakoffs.» Ainsi entouré, le cuisinier affirme œuvrer à la «fusion des savoir-faire». Pour découvrir cette spécialité au lait entier, le cuisinier invite les curieux à goûter la fondue à L'houblonnier, dont les sachets sont conditionnés à la fromagerie d'Ussières. «Bien qu'elle arrive sur un terrain où les traditions sont solidement ancrées, elle rencontre un vrai succès», s'enthousiasme Pascal Gauthier.

➤ D'INFOS  
pascalpassion.com/lhoublonnier

