Pourquoi le munster sent-il aussi mauvais ?

Bibliothèques de la Ville et de l'Eurométropole de Strasbourg – notre réponse *actualisée* **le 16/02/2024.**



Munster par JMFTLJ, CC BY-SA 4.0

Le munster est un fromage à pâte molle, tout comme le reblochon par exemple.
Ce fromage artisanal est fabriqué à base de lait de vache cru mais certains munsters sont aussi fabriqués à base de lait pasteurisé. Il est fabriqué dans l'Est de la France dans les verts pâturages alsaciens, lorrains et même dans le Territoire de Belfort et la Haute-Sâone. Lorsqu'il est frais, le fromage est plutôt ferme, a une croûte pâle et est doux en bouche. Mais lorsqu'il s'affine, la pâte se ramollie, on dit alors que

le fromage devient coulant, la croûte se durcie et devient orangée. Son odeur devient alors de plus en plus forte.
Sélection de documents pour en découvrir plus sur les secrets de son odeur si caractéristique !

Historique du Munster

> *La naissance du Munster ou Munster-Géromé est liée à l'installation d'abbayes sur les marges du massif vosgien au cours des VII^e^ et VIII^e^ siècles. C'est le « **Monasterium confluentis** » qui a donné son nom à la ville de Munster, située sur le versant est du massif.*
>
> *À partir du IX^e^ siècle, les troupeaux de vaches laitières montaient pâturer l'été sur les hautes chaumes. Certains éleveurs ont fait le choix de redescendre hiverner dans les vallées sur le versant ouest où ils ont créé de nouveaux bourgs, au lieu de retourner dans la vallée de Munster.*
>
> *Munster ou Munster-Géromé (AOP) sur le site lesfromagesdebourgognefranchecomte.com*

Les secrets de l'odeur du Munster

Le site Laboitedufromager.com explique très bien pourquoi certains fromages sentent mauvais. Cela vient du fait que le **fromage est fabriqué à l'aide de bactéries ou de champignons qui s'attaquent au lait**.
Extrait :

> *Lors de la fabrication du fromage, sont laissés volontairement des bactéries ou des champignons qui s'attaquent au lait. En conséquence, la pâte du fromage est constituée de matière lactique et de bactéries qui dégagent toutes une odeur caractéristique, distincte d'une bactérie à*

> *l'autre et donc par conséquent d'un fromage à l'autre. Sur la croûte du fromage, il ne reste pratiquement plus que des bactéries et champignons, c'est ce qui fait que son goût est plus fort et surtout son odeur plus puissante. »*

Le site tables-auberges consacre une page au munster où est expliqué tout le processus de fabrication de ce célèbre fromage.
Extrait :

> *Après le salage, les fromages sont dirigés d'abord vers les hâloirs où ils seront progressivement séchés, puis vers les caves d'affinage qui bénéficient d'une atmosphère très humide et d'une flore spécifique à chaque cave. Tous les 2 jours, chaque fromage est lavé, frotté avec une eau légèrement salée et additionnée de ferments d'affinage puis retourné. Sa couleur caractéristique ivoire orangé à orangé rouge apparaît peu à peu, grâce notamment au développement des ferments du rouge et de diverses levures. C'est également pendant cette période (au minimum de 21 jours) que le fromage acquiert son goût particulier (notes boisées, foin, fruits matures etc.) et que sa pâte devient onctueuse. C'est enfin le savoir-faire du maître fromager conjugué à la flore de chaque cave d'affinage qui fera toute la différence. »*

Il semble donc que ce soit aussi **l'affinage** qui donne son goût et son odeur caractéristique au munster.

Pourquoi le fromage à forte odeur nous dégoûte ? in *Le Dauphiné.com,* paru le 17/10/2016.
Cet article présente l'étude en anglais du Centre de recherche en neuroscience de Lyon et du laboratoire Neuroscience Paris Seine (CNRS/Inserm/UPMC). Disponible sur le site Frontiers in Human Neuroscience (en anglais) : The Neural Bases of Disgust for Cheese.

Pour plus d'informations sur le munster ou d'autres fromages,

vous pouvez également consulter quelques dictionnaires du fromage.

Pour aller plus loin…

Le dictionnaire des fromages du monde de Pierre Androuët . Cherche Midi, 2002.
Le livre des fromages de France : fabrication & recettes de Mario Busso & Carlo Visch . Artémis, 2004.
Le grand livre des fromages de Juliet Harbutt . Manise, 2003.

Eurêkoi – Médiathèques de la Ville et de l'Eurométropole de Strasbourg