

<https://maisondesprovinces.fr/spip.php?article177>



Histoire d'en faire un fromage

- Les Provinces - Normandie -



Date de mise en ligne : lundi 30 octobre 2017

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

Etendard de la tradition française au même titre que la baguette de pain, le camembert est né en pleine tourmente révolutionnaire. Et comme bien d'autres inventions du genre humain, on doit sa présence sur les tables du monde entier au fruit du hasard conjugué à la grâce d'une rencontre.

Revenons deux siècles en arrière, plus exactement le 12 juillet 1790. L'assemblée constituante vient de voter la Constitution Civile du clergé. Plutôt que de prêter serment à la République, bon nombre de prêtres réfractaires préfèrent fuir le pays.

Beaucoup d'ecclésiastiques « hors la loi » choisissent l'Angleterre pour terre d'accueil, et doivent traverser la Normandie pour y parvenir. Honfleur et Granville sont les deux principaux ports par lesquels transitent ces prêtres. De là, ils peuvent embarquer clandestinement sur des navires en partance pour l'Outre-manche.

Voilà comment certains ont traversé la région de Vimoutiers (à proximité de Camembert) pour gagner ensuite la côte. Pourchassés par les révolutionnaires, ces ministres du culte doivent se tenir constamment sur leurs gardes. Ils tentent dans la mesure du possible de marcher la nuit à travers champs et de se reposer le jour chez des paysans restés fidèles. Parmi eux, il y a Jacques et Marie HAREL, jeunes fermiers domiciliés au domaine de Beaumontel à Camembert.

Nous sommes en 1791. Un soir, le destin frappe à la porte des HAREL. Il est personnifié par un curé originaire de la Brie, nommé Charles-Jean BONVOUST. Pour rejoindre la côte normande, il passe par Camembert, et trouve refuge chez les HAREL. Caché dans un réduit derrière la cheminée principale de la maison, l'homme restera là environ sept mois. Un temps assez long pour échanger des secrets et établir un climat de confiance.

Ainsi, le prêtre livre à Marie HAREL tous les ingrédients qui entrent dans la fabrication du Brie. Celle-ci les reprend à son compte, puis réalise artisanalement une nouvelle pâte en utilisant des moules de Livarot. Sans le savoir, Marie HAREL vient d'inventer le Camembert.



Peu importe où est la véracité de cette légende. Ce qui est sûr, c'est que Marie HAREL a perfectionné au maximum un produit du terroir en y ajoutant quelques ingrédients venus d'ailleurs. On connaît le résultat.

Aujourd'hui, tout est prétexte pour nommer son Camembert « Made in Normandie ».



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article177&lang=fr>] " title="" />