

Accueil/ France - Monde/ Société

## Leçon de mozzarella avec Anthony



Dans son atelier, Anthony Lefébure file la pâte de mozzarella avant de la réduire en petites boules. DDM, Laurent Dard.

### Société, Haute-Garonne

Publié le 19/03/2022 à 05:11

**Sophie Vigroux**

Sur-chaussures aux pieds, charlotte sur la tête et tablier, c'est le sésame exigé pour pouvoir pénétrer dans le laboratoire de La Laiterie Toulousaine d'Anthony Lefébure, à Saint-Cyprien. Ce midi, le maestro a prévu une leçon express de mozzarella. Pour cela, il a préalablement préparé un caillé à partir de lait de bufflonne "qui vient de l'Aveyron. J'en prends 500 grammes auxquels j'ajoute 2 % de sel, puis je malaxe", explique Anthony, en remuant les mains énergiquement dans son saladier. Il recouvre ensuite le mélange d'eau "bien bouillante et je remue avec une spatule en bois de façon à cuire le caillé". Opération délicate au cours de laquelle, il n'est pas rare que les apprentis fromagers d'Anthony Lefébure se brûlent, lors des stages découverte. À ce propos, le prochain aura

lieu les samedi 26 et dimanche 27 mars, via Savoir-Faire & Découverte, un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la transition écologique au service de l'économie locale.

Mais revenons à nos moutons, ou plutôt à nos bufflonnes. À présent, notre fromager fait filer sa préparation, qui devient élastique comme de l'aligot. "D'ailleurs, l'objectif est le même. Il s'agit d'étirer la pâte encore bien chaude pour éliminer les grumeaux", reconnaît le maestro. Quand le mélange est homogène, Anthony Lefebure fait émerger des boules blanches successives entre le pouce et l'index de sa main, qu'il dépose aussitôt dans l'eau froide "pour figer la forme".

À la fin de la démonstration, on se dit que fabriquer sa propre mozzarella, ce n'est vraiment pas sorcier. Et pourtant... "J'ai mis beaucoup de temps à maîtriser le processus. Au début, j'en faisais mais je ne la vendais pas car elle n'était pas bonne, cela dépend beaucoup du caillé", reconnaît l'artisan. Le contraire de celle qu'il vient de préparer. Ferme et fondant en bouche, son fromage à pâte filée est un pur enchantement pour le palais.

## la crème et le beurre aussi

En plus de la mozzarella, Anthony anime aussi des ateliers pour apprendre à fabriquer la crème et le beurre. "Mon but, c'est de transmettre à mes stagiaires un savoir-faire qu'ils peuvent reproduire chez eux", explique-t-il.

Anthony Lefebure est tombé dans la marmite de lait sur le tard, à 36 ans. Ingénieur de formation, il a exercé pendant 15 ans, dans les énergies renouvelables et l'industrie ferroviaire, avant de suivre une formation fromagerie à Aurillac. Puis, il a ouvert une des premières fromageries urbaines où il fabrique et ne vend que ses fromages. "J'ai beaucoup de plaisir à voir la matière se transformer. Avec un seul ingrédient, on peut faire une variété de produits. C'est assez magique", conclut le fromager.

*La Laiterie Toulousaine, 4 Rue Courte. [lalaiterietoulousaine.fr](http://lalaiterietoulousaine.fr)/ Stage des 26 et 27 mars : [lesavoirfaire.fr](http://lesavoirfaire.fr)*