



Bulletin de la Sabix

Société des amis de la Bibliothèque et de l'Histoire de
l'École polytechnique

41 | 2007

Un savant en son temps : Gaspard Monge (1746-1818)

Monge et le parmesan

Fabrice Mattatia



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/sabix/154>

DOI : [10.4000/sabix.154](https://doi.org/10.4000/sabix.154)

ISSN : 2114-2130

Éditeur

Société des amis de la bibliothèque et de l'histoire de l'École polytechnique (SABIX)

Édition imprimée

Date de publication : 1 mars 2007

Pagination : 111-112

ISBN : ISSN N° 2114-2130

ISSN : 0989-30-59

Référence électronique

Fabrice Mattatia, « Monge et le parmesan », *Bulletin de la Sabix* [En ligne], 41 | 2007, mis en ligne le 07 août 2009, consulté le 08 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/sabix/154> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/sabix.154>

Ce document a été généré automatiquement le 8 septembre 2020.

© SABIX

Monge et le parmesan

Fabrice Mattatia

- 1 Le lecteur curieux qui ouvre les *Annales de Chimie, ou recueil de mémoires concernant la chimie et les arts qui en dépendent, par les citoyens Guyton, Monge, Berthollet, Fourcroy, Adet, Hassenfratz, Séguin, Vauquelin, C.A. Prieur, Chaptal et Van Mons, 30 vendémiaire an VIII* sera peut-être surpris d'y trouver une *Notice sur la fabrication du fromage de Lodézan, connu sous le nom de Parmézan, par Gaspard Monge.*
- 2 Cette notice de huit pages prouve que Monge profita également de son séjour en Italie pour se renseigner sur les pratiques agro-alimentaires locales. Il se conformait ainsi pleinement à l'objet de sa mission, qui était d'étudier les techniques aussi bien que les arts, dans un esprit encyclopédique.
- 3 Monge nous y explique par le détail la fabrication artisanale du parmesan par les fermiers italiens. On y apprend que les fromages, qui pèsent de 60 à 180 livres, proviennent de la cuisson du lait dans une grande « chaudière » (marmite) de cuivre, d'une capacité de 1000 livres, d'environ un mètre de profondeur, suspendue au-dessus du feu. Le lait est chauffé à 40 degrés, puis retiré du feu et on y ajoute la pressure. Après une petite heure, le lait est caillé. On le chauffe à nouveau à 50 degrés en l'agitant afin de faciliter la formation de grumeaux. Une pincée de safran lui donne sa couleur jaune. Dès que l'ouvrier juge le mélange prêt, on cesse d'agiter : le caillé précipite alors rapidement, et on le retire de la marmite à l'aide d'un linge. Le fromage placé dans un moule durcit en se refroidissant et en séchant.

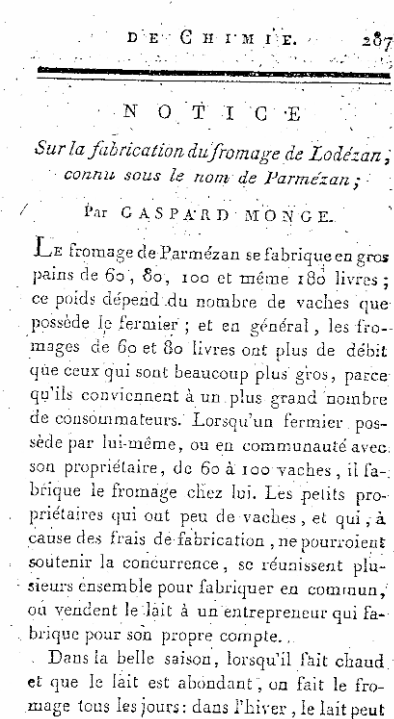


DR site www.parmigiano.it

- 4 Les jours suivants, on enduit de sel alternativement chaque face du fromage, pendant 40 jours environ, ce qui a comme effet de parfaire le séchage. Enfin, pour la

présentation commerciale, on enduit sa surface d'huile de lin et d'une teinture végétale rouge.

Extrait des Annales de Chimie, ou recueil de mémoires concernant la chimie et les arts qui en dépendent, par les citoyens Guyton, Monge, Berthollet, Fourcroy, Adet, Hassenfratz, Séguin, Vauquelin, C.A. Prieur, Chaptal et Van Mons, 30 vendémiaire an VIII



AUTEUR

FABRICE MATTATIA

90

Les adhérents de la SABIX connaissent désormais tous Fabrice MATTATIA. Sans sacrifier une carrière administrative et technique consacrée avec succès à la conception et au développement de systèmes administratifs informatiques nationaux, Fabrice MATTATIA, X 1990, s'est toujours intéressé avec le même appétit à des domaines culturels moins techniques mais proches de l'Ecole polytechnique et de sa « tribu ». Il a ainsi publié en 1994 un livre sur « l'argot polytechnicien », réédité en 2004. Il a réalisé la même année à l'occasion du bicentenaire une très belle exposition sur les timbres-poste et l'Ecole, assuré l'essentiel d'un bulletin SABIX sur le sujet et contribué avec force à un autre, sur les médailles. Depuis deux ou trois ans, il est devenu la cheville ouvrière des bulletins de la SABIX, et en particulier du présent numéro consacré à Monge. Ce court et plaisant texte sur « Monge et le parmesan » (!) n'est évidemment qu'une

modeste addition à tout ce que Fabrice apporte à ce bulletin.
C.M.