

## A LA DECOUVERTE DES FROMAGES CET ETE DANS LE GRAND EST...ET A VELO !



La région Grand Est regorge de trésors, d'une mosaïque de paysages remarquables, avec ses parcs naturels, ses forêts, ses montagnes ... d'un patrimoine de bâtis exceptionnels, comme ses châteaux forts médiévaux, ses cathédrales gothiques ... mais aussi d'une grande richesse gastronomique... avec bien sûr **2 fromages AOP** à déguster lors de vos escapades à vélo dans cette belle région.

### LE MUNSTER

**Le saviez-vous** : l'origine du munster est liée à l'installation de monastères sur les marges du massif vosgien au VIIe et VIIIe siècles. Le « *Monasterium confluentis* » a donné son nom à la ville de Munster, située sur le versant Est du massif. Les historiens se mettent d'accord sur l'origine du Munster : il viendrait des moines venus évangéliser la région et qui auraient apporté leur savoir-faire dans la fabrication de fromage. Le nom de Munster viendrait du mot Monastère.

La fabrication du Munster comporte deux étapes fondamentales : la transformation du lait liquide en fromage, qui dure environ 24 heures, et l'affinage qui dure au minimum de 14 à 21 jours selon la taille du Munster. C'est un fromage qui demande beaucoup d'attention et de soins. Il est frotté et lavé régulièrement pour qu'il développe progressivement sa couleur ivoire-orangée à orangée-rouge, sa pâte deviendra souple et onctueuse. Il possède son appellation d'origine protégée AOP depuis 1969.

### LE LANGRES

**Le saviez-vous** : ce fromage commence à faire parler de lui au milieu du XVIIIe siècle, dans un chant composé par le Prieur des Dominicains de Langres. Un siècle plus tard, un ouvrage spécialisé dans la transformation fromagère cite le « fromage de Langres ». À l'époque, sa fabrication est essentiellement fermière, destinée à la consommation familiale ou, occasionnellement, au marché local. Au fur et à mesure qu'il conquiert les palais, le fromage de Langres deviendra l'objet d'un commerce florissant : les établissements de Langres achètent le fromage en blanc aux fermiers. Ils réalisent eux-

mêmes l'affinage, puis expédient leur production jusqu'à Paris voire Genève ! Comment reconnaître si un Langres de fabrication fermière ou laitière est plus ou moins affiné ? Rien de plus simple, il suffit de jeter un œil à la cuvette qui s'est formée à son sommet. Plus elle est creuse, plus le Langres est affiné. Et la question qui suit est d'une logique implacable : pourquoi cette cuvette se forme-t-elle ? Parce que le Langres n'est jamais retourné. Une aubaine pour ceux qui voudraient le goûter d'une autre façon en glissant dans cette cuvette, appelée aussi fontaine, quelques gouttes de Champagne ou de marc de Bourgogne. Ce fromage au lait de vache possède une pâte molle et une croûte lavée de couleur jaune clair virant au brun-rouge. Il est originaire du pays de Langres où il était autrefois mis à sécher sur des feuilles de platane. L'affinage est aujourd'hui réalisé dans une cave humide. Vous pouvez notamment le déguster, avec modération, avec du vin rouge. Il possède son appellation d'origine protégée AOP depuis 1996.

### **Petites astuces gourmandes**

Si vous choisissez cette belle région qu'est le Grand Est pour vos balades à vélo cet été pensez à les déguster lors de vos étapes déjeuner : sur un pain au cumin ou une tranche de kouglof pour le munster – sur un pain brioché pour le langres ...



Durant l'été « Vélo & Fromages » vous fera découvrir son patrimoine sur plusieurs itinéraires dans la région du Grand Est ....

