

A LA DECOUVERTE DES FROMAGES CET ETE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE...ET A VELO !



La région Bourgogne-Franche-Comté regorge de trésors, d'une mosaïque de paysages remarquables, comme des montagnes, des lacs et d'immenses forêts, d'un patrimoine de bâtis exceptionnels, comme les abbayes de Fontenay, de Cluny et de Tournus, les Hospices de Beaune ... mais aussi d'une grande richesse gastronomique... et bien sûr son beau plateau de **7 fromages AOP** à déguster lors de vos escapades à vélo dans cette belle région.

LE COMTE

Le saviez-vous : ce fromage -AOP depuis 1958- ne peut être fabriqué qu'avec du lait cru provenant de vaches de race Montbéliarde ou Simmental française nourries exclusivement avec des fourrages provenant de la zone d'appellation. Le nombre de litres de lait nécessaires pour obtenir une meule (450 litres en moyenne) incita les paysans, dès le Moyen-Âge, à mettre en place une forme originale d'organisation villageoise : les fruitières, sorte de coopératives avant l'heure. Fromage à pâte pressée cuite le comté est affiné quatre mois au minimum. Mais certaines meules de ce seigneur des fromages sont affinées jusqu'à dix-huit, voire vingt-quatre mois. Il se caractérise par une étonnante diversité aromatique. Ses goûts nous parlent de ses prairies originelles, de sa saison, du tour de main particulier de son maître fromager, de sa maturation en cave d'affinage... Chaque meule de comté est une histoire... et chaque histoire est différente.

LE MACONNAIS

Le saviez-vous : dans la région Mâconnaise, les vigneron y ont toujours pratiqué l'élevage mais chaque ferme ne possédait que quelques chèvres pour se nourrir, préparer le fumier des vignes et entretenir les haies. Avec le lait de leurs chèvres, dont la quantité produite était faible, qu'ils fabriquaient de petits fromages qu'ils allaient vendre sur les marchés locaux. Le Mâconnais et les vignes ont donc une histoire indissociable !

Ce fromage -AOP depuis 2010- est un poids plume : 50 à 65 gr, mais peut ne peser que 30 gr lorsqu'il est bien affiné et perd de son humidité. C'est un petit fromage de chèvre au lait cru, à pâte molle et à croûte fleurie, originaire de la ville de Mâcon située dans le département de la Saône-et-Loire. Sa zone de production actuelle s'étend sur plusieurs communes de l'est du département de la Saône-et-Loire et une seule commune située dans le département du Rhône-Alpes. Il a une forme facilement identifiable due à l'utilisation d'un moule de type tronconique et à l'absence de retournement lors de son affinage. Sa croûte, à peine formée ou légèrement fleurie, est de couleur blanc ivoire. Elle devient beige, bleutée ou brune selon son degré de maturation. Sa pâte, blanc-crème, est fine et homogène et a une texture crémeuse, fraîche et fondante. Elle devient assez légèrement friable lorsqu'il est mi-sec puis sèche et cassante. En bouche, il offre une saveur acidulée et légèrement salée avec des arômes caprins. Au nez, des notes de sous-bois et de paille se distinguent.

Sans oublier l'Epoisses – le Mont d'Or -le Bleu de Gex – le Chaource et le Morbier à découvrir si vos itinéraires vous mènent à eux !

Petites astuces gourmandes

Si vous choisissez cette belle région qu'est la Bourgogne-Franche-Comté pour vos balades à vélo cet été pensez à les déguster lors de vos étapes déjeuner : en gougère au comté ou salade folle base de mesclun – ou tout simplement en sandwich avec une baguette aux graines ou un pain aux fruits pour le mâconnais ...



Durant l'été « Vélo & Fromages » vous fera découvrir son patrimoine sur plusieurs itinéraires dans la région Bourgogne-Franche-Comté

