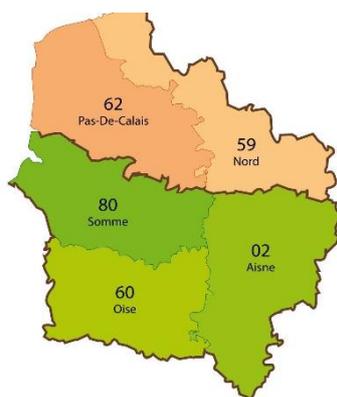


A LA DECOUVERTE DES FROMAGES CET ETE DANS LES HAUTS-DE-FRANCE... ET A VELO !



La région des Hauts-de-France regorge de trésors, d'une mosaïque de paysages remarquables, comme sa côte d'Opale, sa baie de Somme, d'un patrimoine de bâtis exceptionnels, comme son château de Chantilly, ses cathédrales gothiques comme celle d'Amiens mais aussi sa grande richesse gastronomique... et bien sûr son **fromage AOP** à déguster lors de vos escapades à vélo dans cette belle région.

LE MAROILLES

Le saviez-vous ? Du petit fromage d'Abbaye ...Le Maroilles tire son nom de la commune éponyme située dans l'Avesnois. Les textes nous rapportent que, dès le VII^{ème} siècle, les moines de l'Abbaye de ce village transformaient le lait en fromage. Ils préservèrent jalousement ce privilège jusqu'au XI^{ème} siècle puis, rançon du succès, la fabrication fut étendue aux villages avoisinants. Il fallait alors comme aujourd'hui – 1 à 4 mois pour affiner un fromage, ce qui nous autorise à imaginer un Maroilles « moyenâgeux » proche du goût de celui que nous connaissons aujourd'hui.

... Au fleuron de la Thiérache

Pendant de longs siècles, la fabrication du Maroilles demeura cantonnée à l'Avesnois. Petit à petit, cependant, les herbages luxuriants de la Thiérache seront mis à contribution, la zone de production gagnant de plus en plus sur l'Aisne. Dès le second Empire, la mutation amorcée pour transformer la Thiérache en région herbagère et le développement de la production laitière se révéleront déterminants. Dès lors, le Maroilles ne cessera d'accroître sa production, augmentant du même coup sa notoriété.

AOP depuis 1976, le Maroilles appelé aussi Marolles est un fromage au lait cru, thermisé ou pasteurisé de vache, à pâte molle et à croûte lavée, produits dans les départements du Nord et de l'Aisne, en région Hauts-de-France.

« **Le fromage le plus fin des fromages forts !** »

Petites astuces gourmandes

Si vous choisissez cette belle région que sont les Hauts-de-France pour vos balades à vélo cet été pensez à les déguster lors de vos étapes déjeuner : en flamiche ou en tarte, un incontournable ... ou sur un pain au levain



Durant l'été « Vélo & Fromages » vous fera découvrir son patrimoine sur plusieurs itinéraires dans la région des Hauts-de-France

