

A LA DECOUVERTE DES FROMAGES CET ETE EN NORMANDIE... ET A VELO !



La région Normandie regorge de trésors, d'une mosaïque de paysages remarquables, comme, son littoral, ses falaises de craie blanche, d'immenses forêts, d'un patrimoine de bâtis exceptionnels comme le Mont-Saint-Michel, les tours Vauban, mais aussi d'une grande richesse gastronomique... et bien sûr un beau plateau de **4 fromages AOP** à déguster lors de vos escapades à vélo dans cette belle région.

LE NEUFCHATEL

Le saviez-vous : la légende raconte que pendant la Guerre de cent ans, les jeunes filles du pays de Bray offraient aux soldats anglais des Neufchâtel en forme de cœur pour témoigner de leur amour.

Fabriqué dans le pays de Bray, le Neufchâtel est le plus ancien des fromages normands. Avec sa pâte molle et sa croûte fleurie, il peut être présenté, moulé en briquette, bonde cylindrique, carré en 100g, double-bonde ou en forme de cœur de 200g ou 600g. C'est un fromage dont on apprécie particulièrement la production fermière, la croûte blanche à l'aspect légèrement duveteux et la pâte légèrement salée, onctueuse et au bon goût lacté. Le Neufchâtel est un fromage au lait de vache qui a obtenu son appellation d'origine protégée en 1996. La fromagerie du Pays de Bray est connue pour sa production de Neufchâtel et son savoir-faire.

LE CAMEMBERT

Le saviez-vous : le camembert de Normandie tire son nom du village de Camembert, situé dans le département de l'Orne.

Il aurait vu le jour en 1791 dans le sud du pays d'Auge, à Vimoutiers, grâce à un savoureux transfert de compétences, entre un prêtre réfractaire, l'abbé Bonvoust et Marie Harel née à Crouettes (ça ne s'invente pas !), qui le cachait dans sa ferme, en cette période de Révolution. À partir de la première moitié du XIXème siècle, la production de Camembert, reprise par la fille de Marie Harel et son mari, Victor Paynel, continue et se développe. Le Camembert conquiert la Normandie, jusqu'au Haras du Pin, où se trouve, le temps de quelques courses hippiques, Napoléon III. Désireux de goûter à ce fromage dont la réputation grandit, il en tombe sous le charme et le fait, par la suite, servir à sa table impériale, aux Tuileries.

AOP depuis 1983. Il appartient à la famille des fromages à pâte molle et à croûte fleurie, est fabriqué à partir de lait cru, produit par des vaches de race Normande qui pâturent plus de 6 mois dans l'année. Il est moulé à la louche en cinq passages successifs, espacés de 40 minutes. Fait « à cœur », il révèle un bouquet franc de lait et de sous-bois.

LE LIVAROT

Le saviez-vous : il naquit sans doute à la fin du Moyen-Âge. Les fermiers utilisaient le lait à la ferme : la matière grasse servait pour faire du beurre et le lait écrémé était transformé en un fromage, le livarot. On le surnomme "**Le colonel**" en raison des cinq bandelettes de laîche qui l'entourent, comme les 5 galons du grade de Colonel. Originellement placées pour l'empêcher de s'affaisser durant son affinage (pas le colonel... le livarot...), les bandelettes de laîches sont aujourd'hui uniquement décoratives et caractéristiques de ce fromage. Pour rappel, à l'époque ils pouvaient être affinés durant 6 mois et étaient moulés dans des moules plus hauts d'un diamètre supérieur à ceux utilisés aujourd'hui... il fallait donc les ceinturer pour qu'ils restent droits et fiers, nos colonels !

AOP depuis 1996, c'est un fromage à pâte molle fabriqué au cœur du pays d'Auge à partir de lait de vache, à croûte lavée reconnaissable à sa couleur orangée et ces 5 laîches de roseaux. Au XX^{ème} siècle, la production se développe. Il est reconnu en 1996 comme fromage AOP.

LE PONT-L'ÉVÊQUE

Le saviez-vous : connu dans le pays d'Auge depuis 1230, la recette du Pont-L'Évêque a été conçue par des moines cisterciens, installés à l'ouest de Caen. Il était alors connu sous le nom d'angelot. Ce terme vient du nom d'une pièce de monnaie. Ce fromage servait alors de moyen d'échange, de rémunération et d'impôt ! Il acquit sa forme carrée pour se différencier du livarot.

AOP depuis 1996, c'est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, ou brossée, une légère fleur s'installe au cours de l'affinage, sa croûte jaune d'or à orangée abrite une pâte souple aux arômes de crème et d'étable.

Petites astuces gourmandes

Si vous choisissez cette belle région qu'est la Normandie pour vos balades à vélo cet été pensez à les déguster lors de vos étapes déjeuner : le neufchâtel se marie très bien avec l'andouille de Vire sur une bonne tartine de pain grillé, un camembert chaud ou un pont-l'évêque sur une salade folle base de mesclun. Le livarot lui trouvera sa place dans une bonne tarte ...

Vous pourrez aussi tous les déguster avec des pains aux lardons, au levain, aux raisins ou aux herbes ...



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

