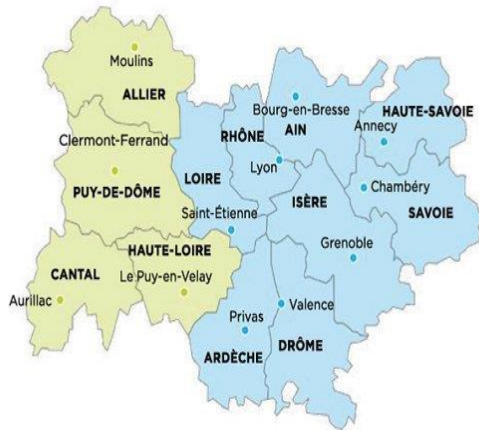


A LA DECOUVERTE DES FROMAGES CET ETE EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES... ET A VELO !



La région Auvergne-Rhône-Alpes regorge de trésors, d'une mosaïque de paysages remarquables, ses montagnes, ses lacs, ses gorges, ses parcs naturels sans oublier ses volcans, d'un patrimoine de bâtis exceptionnels, ses châteaux forts, ses églises romanes, ses villages typiques, ses cités médiévales mais aussi d'une grande richesse gastronomique... et surtout son plateau de fromages de **12 fromages AOP** à déguster lors de vos escapades à vélo dans cette belle région.

LA FOURME D'AMBERT

Le saviez-vous ? A l'époque gallo-romaine, les druides utilisaient déjà la Fourme d'Ambert pour célébrer leur culte à « Pierre-sur-Haute », le point culminant du massif du Forez, en Auvergne. Plus tard, au XVIII^{ème} siècle, la Fourme d'Ambert servait de monnaie d'échange pour la location des jasseries, ces fermes d'estives couvertes de chaume, qui jalonnent les Monts du Forez. À partir du XX^{ème} siècle, les fromageries remplacent peu à peu les jasseries et les techniques de production s'améliorent pour garantir une meilleure qualité du produit.

AOP depuis 1972, c'est un fromage à pâte persillée non cuite et non pressée de forme cylindrique fabriqué à partir du lait de vaches nourries à base d'herbe provenant exclusivement de la zone d'appellation.

LA RIGOTTE DE CONDRIEU

Le saviez-vous ? Ce fromage tire son nom des termes « Rigol » ou « Rigot » qui désignent les nombreux petits ruisseaux qui dévalent les pentes du massif du Pilat où il est produit. Et au XIX^{ème} siècle, « Condrieu » était le principal marché de commercialisation de ce petit fromage de chèvre.

AOP depuis 2009, c'est un fromage de chèvre, d'une trentaine de grammes tout au plus sur la balance ? il est le plus petit des fromages AOP français. Les amateurs n'en font qu'une bouchée.

LE BEAUFORT

Le saviez-vous ? Les moines et les communautés villageoises ont entrepris de défricher des surfaces d'alpages pour accueillir les troupeaux laitiers. Le lait était transformé en "vachelin", fromage de petite taille (10 kg) qui ne se conservait pas jusqu'à la fin de l'hiver. Au XVII^{ème} siècle, la vallée du Beaufortain produit des fromages de plus grosse

taille (40 kg) de type gruyère sous le nom de "grovire" présentant de bonnes aptitudes de conservation et de transport. Très vite la fabrication de grovire s'étend aux vallées voisines de Tarentaise et de Maurienne. Sa qualité crée une notoriété hors de ses montagnes natales et durant la Révolution française, le comité de salut public en fait venir 10 000 quintaux pour nourrir Paris.

AOP depuis 1968, c'est un fromage de Savoie au lait de vache de races Tarine ou Abondance à pâte pressée cuite dont la chair est de couleur ivoire à jaune pâle, une meule pèse environ 40 kg.

La particularité de ce fromage est son talon concave obtenu après avoir été moulé dans une toile de lin est maintenu par un cercle de hêtre qui lui donne cette fameuse forme.

Le Beaufort est fabriqué de novembre à mai, lorsque les vaches sont en vallée, y compris à l'étable. Sa pâte est claire car les vaches sont essentiellement nourries au foin (récolté durant l'été). Les premières meules de Beaufort sont chez les fromagers à partir d'avril.

Le Beaufort d'été est fabriqué quand les vaches sont à la pâture, y compris à l'alpage du 1er juin au 31 octobre.

Sans oublier le Bleu d'Auvergne - le Cantal - le Saint-Nectaire - le Salers - le Laguiole – l'Abondance - le Chevrotin - le Reblochon – la Tome des Bauges - le Bleu du Vercors-Sassenage – la Fourme de Montbrison et le Picodon à découvrir si vos itinéraires vous mènent à eux !

Petites astuces gourmandes

Si vous choisissez cette belle région qu'est l'Auvergne-Rhône-Alpes pour vos balades à vélo cet été pensez à les déguster lors de vos étapes déjeuner : la fourme d'Ambert émietlée dans une salade agrémentée de fruits tels que des figues, des poires ou des pommes égayera vos papilles...ou tout simplement sur un pain complet ou de campagne. La rigotte de Condrieu se savoure juste comme en bouchée ou tout simplement sur un pain aux raisins ou viennois.

Le beaufort se marie très bien avec les fruits tel que le coing ... mais aussi enroulé dans une belle tranche de jambon sec de montagne ...



Durant l'été « Vélo & Fromages » vous fera découvrir son patrimoine sur plusieurs itinéraires dans la région Auvergne-Rhône-Alpes.

