

À LA DÉCOUVERTE DES FROMAGES CET ÉTÉ EN OCCITANIE...ET À VÉLO !



La région Occitanie regorge de trésors, d'une mosaïque de paysages remarquables, comme ses montagnes, ses sites naturels et sa méditerranée d'un patrimoine de bâtis exceptionnels, comme Carcassonne et sa citadelle, comme Conques étape majeure sur le chemin de Compostelle, comme Gordes et son village perché... mais aussi d'une grande richesse gastronomique...avec près de 300 produits labellisés, et bien sûr **3 fromages AOP** à déguster lors de vos escapades à vélo dans cette belle région.

LE ROQUEFORT

Le saviez-vous ? C'est est le premier fromage à avoir obtenu une Appellation d'Origine en 1925, mais avant cette date comment est-il né ? D'après la légende il serait né grâce à l'amour... un berger abandonna son troupeau de brebis et son repas de pain et de caillé dans les caves de Cambalou pour suivre sa belle. A son retour, la moisissure, soit le développement du penicillium, avait recouvert le pain et métamorphosé le caillé en un fromage bleuté.

Le Roquefort est considéré comme le roi des fromages et le fromage des rois. Au XV^{ème} siècle, le Roi Charles, amateur de ce fromage au lait de brebis, octroie le monopole de l'affinage au bourg de Roquefort-sur-Soulzon et fait des caves de Roquefort un lieu protégé.

Issu des plateaux calcaires pauvres, secs et arides... et pourtant, un fromage d'une générosité inouïe. Il est fabriqué au lait de brebis sur les Grands Causses, au sud du Massif central. Les fromages séjournent obligatoirement 14 jours minimum dans les caves d'affinage du village de Roquefort-sur-Soulzon, à quelques km de Millau. Celles-ci sont aménagées, sur plusieurs niveaux (jusqu'à onze), dans les éboulis du plateau du Combalou. Elles sont ventilées naturellement par des fleurines, des failles qui communiquent avec l'extérieur. Leur température est très stable (± 9 °C).

A ne pas manquer : la visite des caves de Roquefort ! (Mieux vaut réserver sa visite sur le site : www.roquefort-societe.com)

LE PELARDON

Le saviez-vous ? C'est un fromage de chèvre au lait cru originaire du Languedoc, il s'inscrit dans la tradition ancestrale du pastoralisme.

Pélardou, Péraldou, Paraldon, Péraldon, Péraudon...ce petit fromage de chèvre des Cévennes et des garrigues languedociennes a connu un certain nombre de dénominations

avant de définitivement s'appeler Pélardon à la fin du XIXe. Chaque Pélardon est unique, grâce à un savoir-faire propre à chaque producteur, et grâce à la richesse et la diversité de l'alimentation des troupeaux. On y trouvera cependant toujours cette texture fine et fondante, ce goût délicat et équilibré entre arômes floraux, caprins et végétaux, avec souvent une pointe de noisette... A 11 jours, il présente une jolie croûte fine de couleur crème, parfois parsemée de moisissures superficielles blanches ou bleues. Plus affiné, sa croûte s'assombrit et il développe un goût de chèvre plus marqué.

LE ROCAMADOUR

Le saviez-vous ? Ce petit **fromage de chèvre de race alpine au lait cru entier**, rond et plat fait partie de l'illustre famille des cabécous qui signifie en langue d'Oc, « petit fromage de chèvre ». Il fut d'ailleurs appelé pendant très longtemps, **cabécou de Rocamadour** avant de ne conserver que le nom de ce village situé au centre de l'Appellation. C'est un fromage qui procure douceur et tendresse à ceux qui le déguste. Sous sa fine peau veloutée se cache un fromage de chèvre à la texture fondante et onctueuse. Un fondant incomparable, unique et propre qui fait de lui un incontournable de vos plateaux de fromages.

Cette nature crémeuse est le résultat de son affinage de 6 à 7 jours. Entre sa peau qui reste souple et le cœur du fromage se développe une fine couche de crème. On dit alors que le fromage « piaule ».

Petites astuces gourmandes

Si vous choisissez cette belle région qu'est l'Occitanie pour vos balades à vélo cet été pensez à les déguster lors de vos étapes déjeuner sur une bonne baguette croustillante ou avec des poires pour le roquefort délicieux mariage, un bon pain polka ou dans une salade folle base de mesclun pour le pélardon et le rocamadour.



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

