

## A LA DECOUVERTE DES FROMAGES CET ETE EN NOUVELLE-AQUITAINE... ET A VELO !



La région Nouvelle-Aquitaine regorge de trésors, d'une mosaïque de paysages remarquables, comme l'océan Atlantique, ses marais Poitevin, ses forêts dans les Landes, son plateau des Millevaches, d'un patrimoine de bâtis exceptionnels, comme l'abbaye de Saint-Savin ou ses grottes préhistoriques mais aussi d'une grande richesse gastronomique... et bien sûr ses **2 fromages AOP** à déguster lors de vos escapades à vélo dans cette belle région.

### LE CHABICHOU DU POITOU

**Le saviez-vous ?** La légende fait remonter l'origine du mot « Chabichou » au VIII<sup>ème</sup> siècle, suite à la défaite des armées arabes repoussées par Charles Martel à Poitiers.

Car si les Sarrasins abandonnent le terrain en 732, les chèvres qui accompagnent les troupes, elles, restent sur place. Elles ont alors su profiter des pâturages de qualité que leur offrait leur terre d'accueil pour donner un lait riche et abondant duquel allait naître ce fromage qui ne ressemble à aucun autre.

Pour la première fois mentionnée dans un écrit en 1732, le Chabichou du Poitou est répertorié dès le siècle suivant dans le Glossaire du patois poitevin, avant de prendre ses lettres de noblesses en faisant son entrée dans le Grand Dictionnaire de Littré et de rejoindre ainsi la cour des Grands !

AOP depuis 1990, il est fabriqué à partir de pur lait de chèvre, le Chabichou du Poitou a la forme spécifique d'un petit tronc de cône, dit « bonde » par analogie avec la pièce de bois obturant autrefois les barriques. Dans ce petit fromage à la croûte blanche, parfois teintée d'îlots gris bleu, et à la saveur légèrement salée, c'est tout le goût du savoir-faire et du terroir poitevin qui est caché.

### L'OSSAU-IRATY

**Le saviez-vous ?** Dans la partie occidentale des montagnes pyrénéennes, des traces datant du néolithique attestent de l'existence d'un système agro-pastoral. Les conditions naturelles de ces provinces basco-béarnaises, pluviométrie régulière et importante, faibles amplitudes thermiques, ont favorisé les herbages et de ce fait l'élevage ovin laitier. Les auteurs latins relatent dans leurs écrits l'importance du système pastoral pyrénéen et de ses produits. Ainsi Martial, au I<sup>er</sup> siècle de notre ère, mentionne la présence de fromages de brebis sur les marchés toulousains, fromages sans nul doute de provenance pyrénéenne. Des contrats de métayage du XIV<sup>ème</sup> siècle font référence à des fromages de brebis. Des actes notariés du début du XV<sup>ème</sup> siècle attestent de la fabrication de fromage de brebis près d'Oloron, cité marchande à la confluence des vallées. Les liaisons difficiles entre les pâturages d'été (ou estives – en haute montagne) et les vallées, ont conduit très rapidement les bergers à transformer le lait sur place en un fromage qui

pouvait être descendu dans les vallées pour être commercialisé. Le fromage est fréquemment reconnu comme valeur d'échange dans de nombreux contrats de location ou de vente. Par ailleurs, la fabrication de fromages de brebis destinée à l'autoconsommation constituait une des principales sources de revenu des propriétaires de troupeaux et des bergers.

Un savoir-faire ancestral : les différentes étapes de la fabrication de l'Ossau-Iraty pâte pressée non cuite sont clairement définies et parfaitement maîtrisées par les fromagers laitiers et fermiers. Le lait de brebis entier estensemencé par des bactéries lactiques. Mélangé à la présure, le lait se solidifie. C'est le caillage... On égoutte ensuite le caillé découpé en grains.

Ceux-ci, séparés du petit lait par chauffage, sont placés dans des moules. Pressé et égoutté, le fromage Ossau-Iraty est mis dans un moule et prend sa forme définitive. Le salage assure sa conservation et affine son goût. Un kilo de fromage Ossau-Iraty, non affiné, nécessite 5 à 6 litres de lait. Le fromager laisse ensuite place à l'affineur.

### **Petites astuces gourmandes**

Si vous choisissez cette belle région qu'est la Nouvelle-Aquitaine pour vos balades à vélo cet été pensez à les déguster lors de vos étapes déjeuner : Le chabichou du Poitou sur un bon pain grillé sur une salade folle base de mesclun ou tout simplement sur un pain aux raisins...

Ossau-Iraty se marie très bien avec des figes fraîches, des poires Williams bien mûres, de la marmelade de coings ou de la confiture de cerises noires ... ou, encore plus original, d'une compotée d'ananas. Mais aussi en version salée avec un chutney de tomates et poivrons au piment d'Espelette.



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

