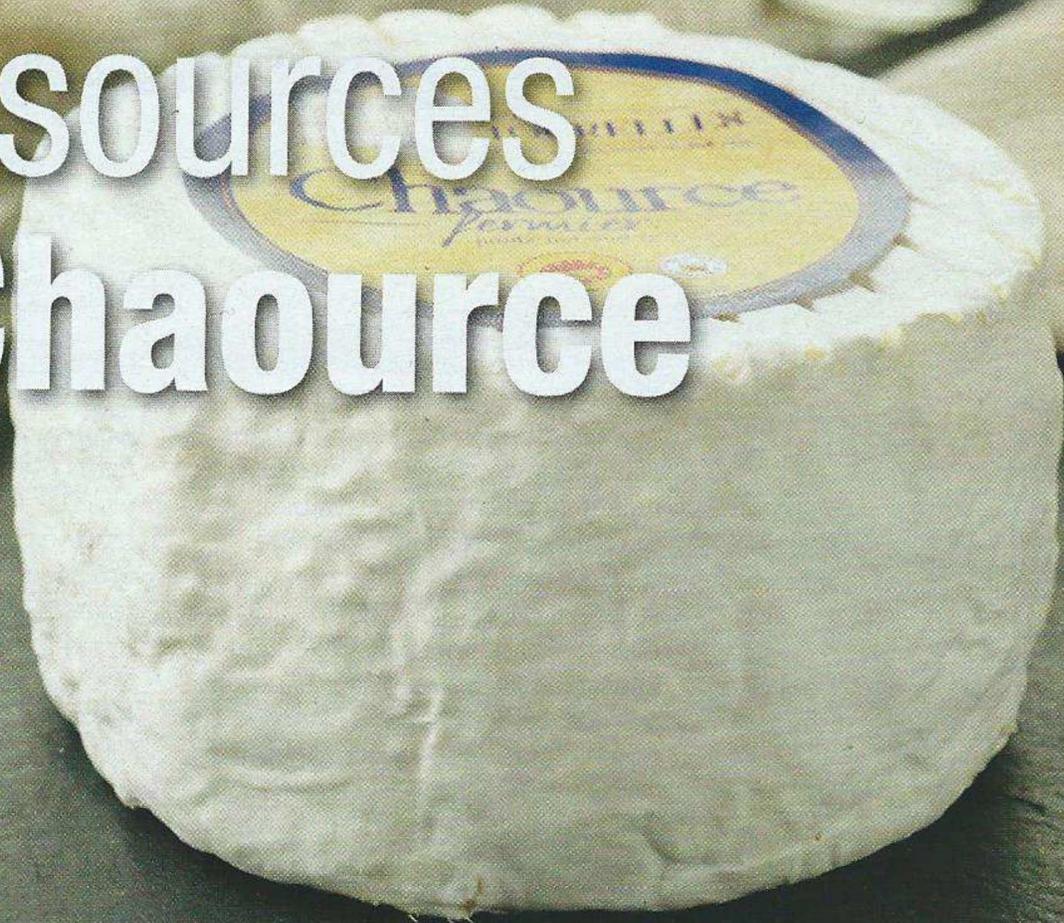




CHAMPAGNE

Produit du terroir - Fromage

Aux sources du Chaource



Gras, à caillé lactique, à pâte molle et à croûte fleurie, le Chaource est produit selon un savoir-faire artisanal. Cuisiné ou nature, ce fromage du terroir bourguignon ou champenois relève vos plats par son goût fruité.

Gaspacho de courgette au Chaource

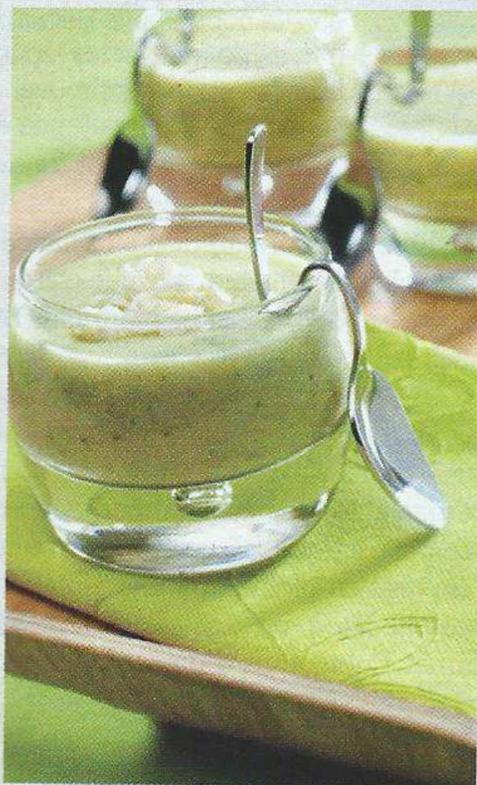
Pour 6 verrines – Préparation : 30 mn – Cuisson : 30 mn

300 g de courgettes
50 cl de bouillon de volaille
2,5 cl d'huile d'olive
½ gousse d'ail

¾ de branches de cerfeuil
½ Chaource de 250 g
Sel, poivre

- Taillez les courgettes en petits dés, puis faites-les revenir avec la demi-gousse d'ail hachée dans une sauteuse à feu doux avec l'huile d'olive pendant environ 20 mn.
- Pendant ce temps, enlevez la croûte du Chaource, détaillez-le en petits morceaux, puis ciselez le cerfeuil.

- Lorsque les courgettes commencent à compoter, mouillez avec le bouillon, ajoutez les dés de Chaource, puis faites fondre sur feu moyen.
- Mixez hors du feu avec le cerfeuil, assaisonnez et réservez.
- Mélangez bien et servez tiède ou froid selon votre préférence.



Les 1^{ères} sources avérées de la présence d'une production fromagère locale remontent au XIV^{ème} siècle. À l'époque, les moines participent à la diffusion des 1^{ères} techniques de transformation fromagère car ils sont les seuls à disposer des prés et bois nécessaires à l'alimentation du bétail. Le véritable essor dans la fabrication du Chaource se produit au XIX^{ème} siècle, conjointement à l'émergence d'une demande urbaine sous l'impulsion de la bonneterie. Jusqu'alors destiné à la consommation familiale, le développement de ce fromage a bénéficié des innovations favorisant la production laitière pour atteindre une dimension artisanale.

Un terroir, une production

L'aire de production recouvre une zone géographique restreinte aux confins des départements de l'Aube et de l'Yonne. Elle englobe une région naturelle à dominante argileuse, la Champagne Humide, dont le centre est la commune de Chaource qui a donné son nom à l'appellation. Ses limites s'intègrent dans

Terrine de légumes au Chaource

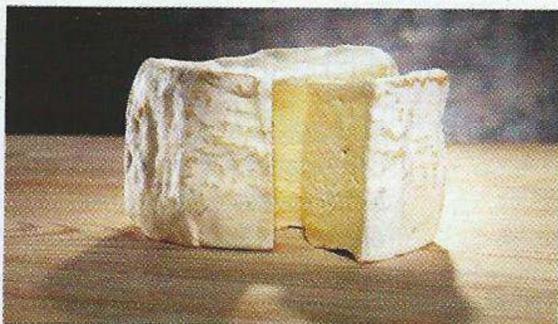
Pour 8 personnes – Préparation : 1h20 – Cuisson : 1h

50 ml de crème	250 g de brocolis	125 g de champignons de Paris
150 g de Chaource	25 g de carottes	1 botte de basilic
20 g de farine	250 g de tomates	1 citron
3 œufs	125 g de fonds d'artichaut surgelés	Huile d'olive, beurre

- Beurrez les terrines.
- Lavez les bettes. Séparez les feuilles des côtes que vous réservez et blanchissez les feuilles.
- Lavez les tomates, carottes, brocolis et champignons. Mondes les tomates, épépinez-les et coupez-les en morceaux. Taillez les carottes en longs bâtonnets fins. Cuisez à la vapeur séparément les carottes, fonds d'artichaut et brocolis. Escalopez les champignons. Pressez le citron, mettez le jus à bouillir dans

une casserole avec un peu d'eau, la farine et une pincée de sel, puis jetez-y les champignons. Maintenez à ébullition quelques instants et laissez reposer hors du feu avant de les égoutter.
- Coupez les côtes de bette en morceaux de 2 cm en retirant les filets. Plongez-les 1 à 2 mn dans de l'eau bouillante salée. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les. Étuvez-les à l'huile d'olive.
- Hachez l'équivalent d'une demi-

botte de basilic. Réalisez l'appareil avec les œufs, la crème et le basilic haché. Assaisonnez.
- Coupez le Chaource en petits morceaux. Ajoutez-le à l'appareil.
- Garnissez les terrines en alternant les couches de légumes et d'appareil. Couvrez-les de papier d'aluminium et cuisez-les au bain-marie 40 mn dans un cuiseur-vapeur ou au four à 100°C (Th.3).
- Démoulez. Servez bien chaud avec les feuilles de bette.



un triangle formé de Sens, Troyes et Tonnerre.

Un savoir-faire artisanal

Le Chaource est fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier. Après la traite, le lait est livré en fromagerie. On lui rajoute alors des ferments lactiques et on le chauffe entre 25 et 35°C, c'est

la maturation. La coagulation est l'étape suivante : le caillé est tranché et déposé dans de hauts moules sans fond afin de permettre un égouttage naturel. 48 heures plus tard, le fromage est démoulé, déposé sur des claies et aussitôt salé au sel sec. Il est alors mis à ressuyer pendant au moins 24 heures pour qu'il perde son sérum excédentaire. L'affinage en cave peut débuter et dure 14 jours au minimum. Passé ce délai, le Chaource est emballé et commercialisé. À ce stade, il doit contenir au minimum 40% de matière sèche, cette dernière devant renfermer au moins 50% de matières grasses.

Les fabricants et affineurs doivent respecter des règles de transformation précises, héritées des fermières de la région et codifiées dans le cahier des charges de l'AOC/AOP Chaource :

- le lait ne doit provenir que des exploitations situées dans la zone d'appellation et engagées dans la filière ;
- pour donner au fromage son caractère lactique, le lait doit coaguler pendant une durée d'au moins 12 heures ;
- le moulage des fromages doit se faire dans des moules adaptés, perforés et sans fond ;
- l'égouttage des fromages fraîchement moulés doit être spontané et lent ;
- après démoulage, les fromages doivent être salés au sel sec ;
- l'affinage doit durer au moins 14 jours

Quelles saveurs !

- **À l'œil** : croûte à fleur blanche, riche et régulière : pâte fine et lisse d'un blanc homogène.
- **Au toucher** : pâte onctueuse, souple et sans mollesse.
- **À l'odorat** : légère odeur de champignon et de crème.
- **Au goût** : saveur douce et fruitée de noisette relevée par une petite pointe d'acidité.

Les chiffres du Chaource

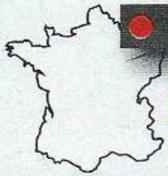
- 2.512 tonnes de production totale annuelle en moyenne.
- 73 exploitations produisent le lait destiné à sa fabrication.
- 4 entreprises collectent le lait.
- 7 fabricants dont :
 - 2 producteurs fermiers ;
 - 1 artisan fromage ;
 - 3 fromageries industrielles ;
 - 2 affineurs.
- 15% de la production exportée vers l'Allemagne, le Japon, la Grande-Bretagne et les États-Unis.

pour que le Chaource ait le temps de se revêtir de sa croûte blanche et duveteuse.

Un fromage à déguster...

Le Chaource se consomme à tout moment lors des repas, de l'apéritif aux plats, cuisiné ou nature. Il se marie parfaitement aux vins de la région, comme le Rosé des Riceys ou le champagne. Expression profonde de ces terroirs dont il révèle les spécificités, le Chaource est donc plus qu'un fromage : un véritable patrimoine, dont les secrets de fabrication se transmettent depuis des siècles. Ancré dans son terroir, il embellit et fait vivre le paysage champenois.

Marie Simonnetti



CHAMPAGNE

Produit du terroir - Fromage

Tartine de Chaource gourmande



Pour 6 personnes –
Préparation : 10 mn

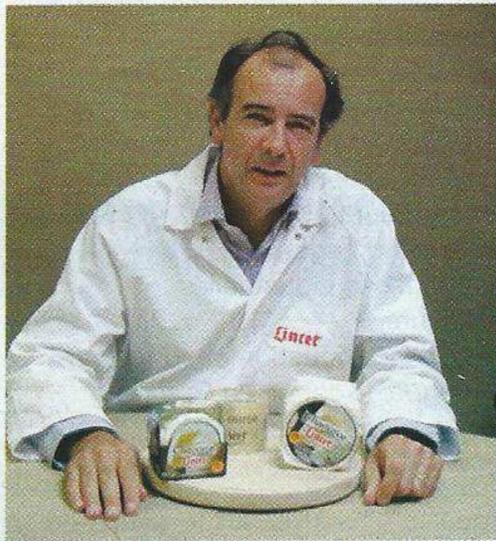
1 baguette de pain
1 Chaource de 250 g
20 tomates cerises
3 c. à soupe de crème liquide
6 tranches de jambon blanc
aux herbes
¾ de branches de basilic
Piment d'Espelette
Sel, poivre

- Enlevez la croûte du Chaource et écrasez-le à la fourchette, ajoutez la crème liquide et assaisonnez avec un peu de poivre et de piment d'Espelette.
- Taillez la baguette de pain en 3 tronçons, puis chaque tronçon en 2.
- Tartinez généreusement avec la crème de Chaource, puis déposez 1 tranche de jambon, quelques tomates cerises coupées en 2 et un peu de basilic ciselé.

PRODUCTEURS

Des fabricants et affineurs de tradition

LA FROMAGERIE LINCET, UN CAS EXEMPLAIRE D'ANCRAGE TERRITORIAL



Spécialisée dans la fabrication et la distribution de fromages triples crèmes (brillat-savarin, délice de Bourgogne, fromage de Troyes), de spécialités régionales (Saint-Florentin, crème de Chaource...), la fromagerie Lincet, fondée en 1880, est surtout leader sur le marché du Chaource AOP. Didier Lincet, son

président, participe d'ailleurs activement à la défense de l'appellation. Chez Lincet, le Chaource est toujours fabriqué selon une méthode traditionnelle, qui lui confère sa texture fondante et son cœur blanc. Mieux, la rigueur du cahier des charges et l'exigence Lincet visant à obtenir une qualité de lait supérieure ont incité la



fromagerie à développer des relations durables et de confiance avec les éleveurs. De quoi garantir la typicité du fromage, exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier dont la composition n'est pas modifiée, à la petite odeur de champignon et de crème depuis toujours appréciée par les connaisseurs.
15, rue de la Queneville
89100 Saligny
Tél. : 03.86.97.83.97

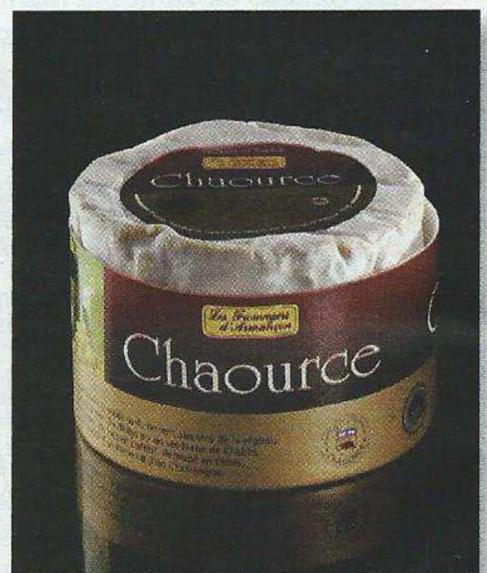
FROMAGERIE D'AUXON, L'EXCELLENCE FROMAGÈRE

Située à Auxon, au cœur de la Champagne, la Fromagerie d'Auxon, créée en 1984 par Jean-Pierre Fol, est une entreprise familiale garante de la transmission d'un savoir-faire issu de 4 générations de fromagers. Soucieuse de la réputation des produits, la Fromagerie s'impose la fabrication de quantités limitées afin d'éviter tout compromis

entre qualité et volume. Cette recherche permanente de la qualité et du respect de la tradition fait des fromages des produits dont la typicité et la saveur uniques sont reconnues à travers le monde. Les Chaources de la maison sont



le fruit d'une fabrication alliant la délicatesse du moulage traditionnel aux exigences sanitaires d'aujourd'hui. La qualité du lait récolté chaque matin, et travaillé selon des méthodes propres, confère aux Chaources un moelleux gourmand égayé d'une très fine pointe d'acidité.
RN 77 - 10130 Auxon
Tél. : 03.25.42.01.54



LES TOURELLES : DES VACHES AU CHAOURCE FERMIER

Producteur de lait à l'origine de sa création, la ferme Les Tourelles, située au sud-ouest de la Champagne, dans l'Aube, à quelques kilomètres du département de l'Yonne et des portes de la Bourgogne, est une exploitation familiale qui perdure depuis plus de



4 générations. À partir de 1994, Lionel et Marie Dosne se lancent dans la fabrication de fromages fermiers au lait cru. Par la suite, David Petiot, leur gendre, associe les méthodes traditionnelles

de fabrication aux technologies modernes de production pour transformer une ferme familiale

en véritable entreprise artisanale performante,

aujourd'hui leader sur l'AOP Chaource fermier. Outre ce fromage, la famille

Dosne-Petiot produit une gamme de spécialités locales

(Soumaintrain, bouchon d'Armance,

Ervy, Mesnil, marbré d'Armance). Quelques

130 vaches évoluent sur les verts pâturages du

pays d'Armance et produisent plus de



1.000.000 litres de lait par an, dont une partie est transformée sur place, en plus de 70 tonnes de fromages... à déguster !

Le Mesnil-Saint-Georges

10130 Ervy-le-Châtel

Tél. : 03.25.70.52.66

LA FROMAGERIE DE MUSSY, DERNIÈRE FROMAGERIE ARTISANALE DE L'AUBE

La Fromagerie de Mussy est le fleuron de la petite commune auboise depuis 1885. Si Stéphanie Callewaert et Christophe, son époux, ont ouvert une boutique à Chaource, attenante à la fromagerie, ils ont eu à cœur de conserver la petite crèmerie de Mussy, plus que centenaire. Aujourd'hui, la Fromagerie qui a conservé l'enseigne «Fromagerie de Mussy» produit à plein régime, Stéphanie et Christophe fabriquant principalement du Chaource, mais

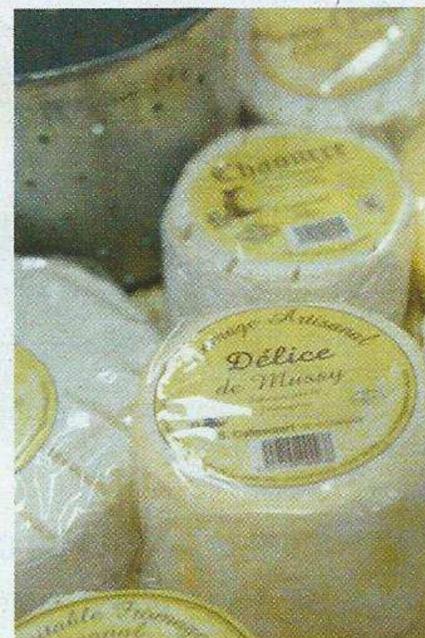


aussi du Mussy, du Soumaintrain et du fromage blanc, vendus dans la boutique et en vente directe. Le respect des modes traditionnels de fabrication et la sécurité alimentaire sont au cœur de leurs préoccupations. Grâce à une galerie vitrée, les visiteurs découvrent, avec ou sans guide, le processus de production et le savoir-faire qui fait l'exception française à travers le monde.

30, route de Maisons-lès-Chaource

10210 Chaource

Tél. : 03.25.73.24.35



FROMAGERIE POUILLOT : «AFFINEUR EN CHAOURCE»

Présent sur les marchés de l'Aube, Julien Pouillot a créé sa fromagerie il y a 6 ans par passion. Son expérience, il l'a acquise chez Ozérée, «LE» référent en matière de fromages sur la ville de Troyes, avant d'effectuer une formation de 1 an à Paris. La Fromagerie Pouillot s'est donc développée au fil du temps. Ainsi, Julien Pouillot a racheté il y a 3 ans le stand fromager Morel aux Halles de Troyes. Sous les Halles, dans leur chambre froide, ce maître affineur surveille jalousement ses Chaources à la belle croûte blanche au

léger goût de noisette. Aujourd'hui, il est un spécialiste des fromages de la région : Langres, Soumaintrain... et Chaource évidemment. Proche des fabricants, il est fier de son terroir et des 30 références qu'il affine lui-même ! Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si ces fromages se retrouvent sur les tables des restaurants gastronomiques de la région, comme Le Valentino, rue Paillot de Montabert à Troyes.

Halles de Troyes

10000 Troyes

Tél. : 03.25.73.32.50

