



Compagnie **LES ARCHERS DE MAREUIL SUR AY**

Mairie de Mareuil sur Ay 62, rue Carnot

Mareuil sur Ay 51160 AY-CHAMPAGNE

RESULTATS DU JEU DE L' ETE – THEME LES FROMAGES

1 **Pouligny Saint Pierre** un fromage de chèvre AOP d'une saveur à la fois puissante et raffinée. Il donne une belle allure à votre plateau de fromage de part sa forme pyramidale et sa couleur bleue ou blanche crème.

2 **Vove** un ancien fromage français au lait de vache. En vogue avant la Première Guerre mondiale. Ce fromage a disparu en raison de la mécanisation des cultures qui a entraîné la disparition de la main d'œuvre agricole locale.

3 **Taleggio** fromage étranger, au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée. Appellation AOP. Le logo de la marque se compose de quatre cercles disposés en carré.

4 **Pule** un fromage étranger à base de lait d'ânesse à hauteur de 60 % volumiques, et de chèvres de race Saanen à hauteur de 40 % volumiques. Ce mélange est pasteurisé à 65 °C pendant 30 min, puis refroidi à 38 °C.

5 **Aaruul** Goût acidulé, légèrement alcoolisé, avec des notes chevalines - Saison limitée : production seulement 4-5 mois par an selon la lactation fromage caillé séché, que beaucoup d'autochtones traitent à la fois comme bonbon et comme leur en-cas de choix. Ce fromage étranger est la version « fromage de voyage » des nomades !

6 **Arrigny** Active de 1923 à 1972, cette fromagerie régionale a fait travailler des dizaines de personnes dans la commune. L'histoire de la fromagerie est avant tout celle d'une transformation de l'économie. L'aventure commence en 1923, alors qu'un certain André Gilles récupère du matériel dans une ferme pour laquelle il avait travaillé avant la Première Guerre mondiale. Au sortir de la grande guerre, il rachète le moulin du village et lance une fromagerie avec un associé, Jules Hutin.

7 **Oka** Les origines de ce fromage remontent au XVIIe siècle. Il vit le jour dans un monastère de Yougoslavie et connut sa grande renommée en France dans le Monastère du Port du Salut. Il arriva au Monastère de Notre-Dame du Lac vers 1880 et prit un nouvel essor sous son nom actuel vers 1883 au Québec

8 **Bleu du Vercors-Sassenage** 34 fermes le produisent, suivant le cahier des charges, avec du lit de vache de races : abondance, montbéliarde et villarde.

9 **Bouchon de chèvres** (Pyrénées) Sa croûte est très fine, duveteuse et légèrement bosselée, de couleur ivoire pouvant être tachetée de bleu. Sa pâte est bien blanche serrée et lisse avec un liseré plus souple sous croûte. Diamètre 20mm x longueur 40mm. Goût fort.

10 **Laguiole** Ce fromage au lait cru de vache à une origine très ancienne. Pline l'Ancien écrivait de lui : « A Rome, on trouve sur le forum les fromages de provinces provenant du pays des Gabales et du Gévaudan. » Ce fromage était traditionnellement élaboré dans les burons, en montagne, à l'époque de la transhumance. Son nom vient de la localité où se tient le marché.



Compagnie **LES ARCHERS DE MAREUIL SUR AY**

Mairie de Mareuil sur Ay 62, rue Carnot

Mareuil sur Ay 51160 AY-CHAMPAGNE

11 **Pérail** Fromage du sud de la France. Cette petite galette a mis des siècles à sortir de l'ombre de l'imposante gloire locale. Il est blanc et devient crémeux après deux semaines d'affinage. Il espère bientôt conquérir une appellation d'origine contrôlée. 15 fabricants attendent une AOC.

12 **Le Gros Lorrain** Ressuscité d'après le carnet d'affinage de sa grand-mère, un fromage à pâte molle et croûte lavée de plus de 5 kg et 33 cm de diamètre. Un géant à la texture crayeuse et fondante proche du maroilles, en plus fruité et fondant. Fort en bouche mais doux au palais, c'est l'un des plus anciens fromages de sa région. Il avait totalement disparu des rayons il y a quelques années.

13 **La Bosse des Fagnes** », Un petit fromage de 80 grammes qui ressemble un peu au Saint-Marcellin.

14 **Brusnost** Ce type de fromage est produit depuis au moins trois cents ans. Ses origines pourraient même remonter bien plus loin d'après la découverte d'un pot d'argile lors de fouilles archéologiques contenir les restes possibles d'une tentative ratée de fabrication de ce fromage.

15 **Le Trou du Cru** Fromage au lait de vache à pâte molle et croûte lavée de 60 grammes et affiné au marc de Bourgogne pendant trois semaines. Très puissant en bouche et d'un parfum typé aux arômes de paille et d'alcool, Les amateurs de fromages et de sensations fortes le reconnaissent entre tous à sa croûte rouge-orangée, lisse, légèrement plissée et collante et sa pâte jaune pâle qui fond sous la langue. Une recette originale aux saveurs très prononcées...

16 **Langres** Ce fromage est une pâte molle à croûte lavée au lait entier de vache. Il est facilement reconnaissable à sa forme caractéristique: il a la particularité d'avoir une cuvette à son sommet qui se creuse au fur et à mesure que le fromage s'égoutte, car il n'est jamais retourné. Certains amateurs versent dans cette fontaine quelques gouttes de marc de champagne... La tradition de ce fromage remonte au XVIIIe siècle : il est évoqué dans un chant composé par le Prieur des Dominicains de sa ville.

17 **Banon** Fromage traditionnel provençal au lait de chèvre qui a obtenu l'AOC en 2003, puis l'AOP en 2007. On raconte qu'il était déjà servi à la table des empereurs romains. Il est un des rares fromages de chèvre à être fabriqué selon la technique du caillé doux (peu acide). Il est affiné enveloppé dans des feuilles de châtaigniers liées par un brin de raphia naturel.

18 **L'Ardi-Gasna** est un fromage au lait cru de brebis. Sa pâte est mi-dure, pressée, non cuite. Ce fromage recouvert d'une croûte naturelle jaune orangée parsemée de petites moisissures, prend la forme d'une meule circulaire de 30 à 35 cm de diamètre et de 6 à 8 cm d'épaisseur. Il pèse entre 4 à 5 kg.

19 **Le crottin de Chavignol** est un fromage de chèvre français. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1976 et de l'appellation d'origine protégée (AOP) depuis 1996. Sa meilleure période de consommation s'étend d'avril à novembre.



Compagnie **LES ARCHERS DE MAREUIL SUR AY**

Mairie de Mareuil sur Ay 62, rue Carnot

Mareuil sur Ay 51160 AY-CHAMPAGNE

20 **Le cacouyard** un fromage au lait de vache à pâte molle, frotté à la liqueur de noix. Proche du reblochon, il tire son nom du verbe « cacouyer » qui veut dire en patois « remuer, mélanger, brasser le fromage ». Excellent sur tartine grillée avec de la moutarde, une salade, et badigeonné d'un jaune d'œuf.

Question subsidiaire : 362