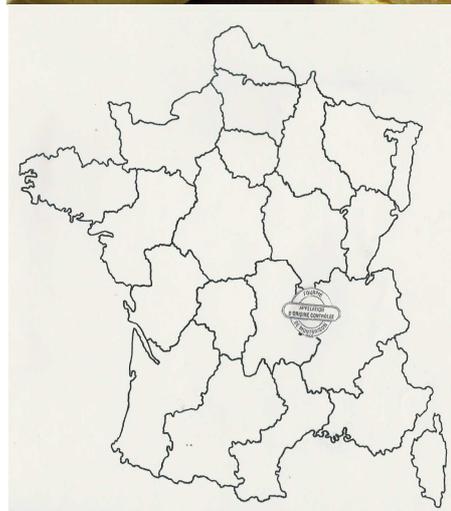


A.O.P. Fourme de Montbrison

A.O.C. depuis 1972

<http://www.fourme-montbrison.com/index.php>



Pâte :	<i>Persillée</i>
Croûte :	

Caractéristiques du produit :

● Pas de race de vache obligatoire. Il faut 20 à 25 litres du lait pour un fromage de 2,5 Kg.

● Etapes de fabrication :

1. Le lait est écrémé et subit une thermisation (sauf pour les fourmes au lait crus). Après refroidissement, on ajoute des ferments lactiques, c'est la maturation.
2. Le lait est emprésuré etensemencé avec du *Penicillium Roqueforti*.
3. Le rompage en petits dés à l'aide d'une tranche caillé. Les petits cubes de caillé ainsi obtenus sont brassés et libèrent le sérum. Les grains de caillé sont pressés, afin de se lier entre eux et évacuer encore du sérum. Le caillé forme alors un gâteau découpé en cubes.
4. Une broyeuse va émietter ces blocs de caillé en grains de la taille d'une noisette. Ils sont alors récupérés dans un bac et salés au sel sec. Le sel, réparti à la main de façon homogène sur toute la surface du caillé est ensuite mélangé manuellement. On place le mélange dans un second broyeur afin d'optimiser l'homogénéité et de modifier la texture des grains.
5. Immédiatement après moulage, on les passe en salle d'égouttage. A ce stade, chaque Fourme sera retournée deux fois à la main et marquée (traçabilité).
6. Elles sont démoulées et placées sur des chéneaux en bois de sapin (8 jours). Toutes les 12 heures, elles sont retournées à la main d'un quart de tour. Le bois joue un rôle régulateur ; il sèche ou hydrate la croûte et supporte la flore bactérienne.
7. Affinage au minimum 3 semaines en cave, debout sur des planches de bois de sapin. Les fromiers les piquent à l'aide de longues aiguilles d'acier. Le 1er piquage a lieu 8 jours après l'entrée en cave afin que « le bleu se réveille », le second au 27ème jour de fabrication, quelques jours avant la mise en vente afin que « le bleu se développe ».

Aire géographique et production :

L'aire géographique s'étend sur 28 communes du département de la Loire sur le versant oriental des monts du Forez et 5 communes du Puy de Dôme. Production totale approximative de 465 tonnes, dont 27 tonnes de Fourme au lait cru.

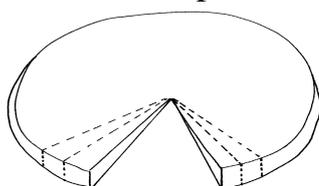
Prix Moyen au kg

€

Poids

2,1 à 2,7 Kg

Découpe



Saison

P +	E
A +	H

Historique et observations

■ L'appellation d'origine " Fourme d'Ambert" ou " Fourme d'Ambert et de Montbrison" fût reconnue pour la première fois par le décret du 9 mai 1972. Par décret du 22 février 2002, la Fourme d'Ambert et la Fourme de Montbrison furent reconnue comme deux AOC distinctes avec des aires de production différentes.

■ Le mot Fourme vient du grec « formos » puis du latin « Forma » (récipient où on caillait le lait). De cette racine, sont nés, en vieux français « fourmage » et « fromage » devenus ensuite « fromage ».

■ C'est certainement un des fromages à pâte persillée les plus anciens. On suppose que les Arvernes la préparaient avant la Conquête de César. Plus scientifiquement, l'origine de la Fourme se situe aux premières époques de la féodalité au 8ème. Une preuve irréfutable démontre qu'au 9ème siècle la fourme était connue et appréciée. A La Chaulme, 7 pierres taillées bien conservées surplombent la porte d'entrée de la chapelle féodale. On reconnaît le beurre, le saucisson, le jambon, les œufs, le foin, les céréales et... la Fourme. Son essor se fait au 17ème et 19ème siècle. Le terme de jasserie n'existait pas à l'époque. On parlait des loges (coté ligérien) ou des cabanes (coté auvergnat). Les terrains s'appelaient des « jats ». A cette époque, la pratique de l'estive était le fait de la gent masculine. Les fameux fromages fabriqués pendant la période d'estive sur les Hautes Chaumes s'appelaient jadis « fromages de Roche », d'après le nom du village où ils étaient vendus ou troqués. Les grossistes recueillaient les fourmes qu'ils convoyaient ensuite chez des marchands de Montbrison. Ces fromage étaient connus sous deux appellations ; fourme de Montbrison pour le versant ligérien des monts du Forez ; Fourme d'Ambert pour le versant auvergnat.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">● Sortez le au moins deux heure avant de le déguster.● Chausson de volaille à la fourme de Montbrison.● La tartifourme.	<ul style="list-style-type: none">● Je vous conseille comme toutes les patés persillées un Porto Twany 10 ans ou un vin moelleux type A.O.C. Jurançon.● Un A.O.C. Cote du Forez en blanc ou en rouge suivant votre envie.	<ul style="list-style-type: none">● Si elle vous semble trop peu affinée à votre goût, conservez-la, enveloppée dans du papier d'aluminium ou dans son papier d'origine, en bas de votre réfrigérateur ou dans votre cave pendant une à deux semaines.