



Département Export : Interval

Bureau France
1-3 rue Pavlov - Bât. 11
ZAC des Bruyères
78190 Trappes, France
Tél. + 33 (0) 1 34 89 06 02
Fax. + 33 (0) 1 34 89 23 66
contact[at]intervalexport.com

USA Office
C/o Overseas - Miss Diane Sauvage
2200 Fletcher avenue, 3rd Floor
Fort Lee, NJ 07024, USA
Tel: + 1 (201) 585 2157
Fax: + 1 (201) 585 8575
diane[at]intervalexport.com

UK Office (c/o QST)
1 William Gardens
Smallfield, Horley
Surrey RH6 9EN, United Kingdom
Tel + 44 (0) 1737 306 083
Fax. + 44 (0) 8709 749 468
contact[at]intervalexport.com

LE LAGUIOLE : UN TERROIR, UNE HISTOIRE

Des écrits de Grégoire de Tours certifient l'existence de la production de la "forme de fromage" (fourme) sur le plateau de l'Aubrac dès le 5^{ème} siècle. Au XII^{ème} siècle, les moines de **l'Abbaye de l'Aubrac** développent l'élevage de la **race bovine Aubrac** et instaurent des règles de production du fromage qui est affiné pendant des mois dans les caves humides de l'abbaye, dans le but de nourrir pendant les mois d'hiver, les pèlerins sur le chemin à Saint-Jacques de Compostelle, grâce à la production de lait d'estive.



A cette époque, l'économie de toute la région était principalement basée sur les vaches Aubrac : La viande d'Aubrac particulièrement tendre et reconnue, les couteaux Laguiole fait de la corne des vaches, et le fromage de Laguiole ainsi que l'Aligot faits à partir de leur lait.

A la fin du XIV^{ème} siècle, l'Aubrac est devenu le centre d'une vaste zone de production fromagère. Les muletiers qui acheminent les vins et le sel du midi, redescendent avec le fromage. Si 1789 dépossède les abbayes de leurs biens, la coutume de l'estive se perpétue avec les buronniers. Les Mazucs

(burons), à l'origine de simples cabanes de branches et de terre, sont alors reconstruits en pierres et couverts avec un toit de lauzes.

Après la Révolution française de 1789, les propriétés de l'abbaye furent vendues à de nouvelles familles qui construiront les **burons** avec des pierres sur le plateau et où les **buronniers** vivront de la mi-mai à la mi-octobre pour suivre les troupeaux et produire le fromage.

En 1883, 300 burons emploient 1200 buronniers et produisent 700 tonnes de fromage de Laguiole.

En 1897, les exploitants des montagnes se regroupent à Laguiole et créent un syndicat de vente du fromage, qui se transformera en 1939 en Syndicat de Défense, détenteur du label de garantie. L'austérité et la solitude de la vie au buron provoquent la chute de la production.

Au début du XX^{ème} siècle, 300 burons employaient 1200 buronniers et produisaient 700 T de fromage de Laguiole.

Mais après la fin de la Seconde Guerre mondiale, à cause des **conditions de vie extrêmement rudes** des buronniers en haute montagne, à une **altitude moyenne de 1000 mètres**, la production diminua. A la fin des années 50, il n'y avait plus que 55 burons, produisant 25 tonnes de fromage.

En 1960, passionnés par leur pays et leurs traditions, parce qu'ils voulaient vivre et travailler là, parce qu'ils ne pouvaient accepter la défaite, **quelques jeunes fermiers décidèrent de créer une petite coopérative fromagère : "Jeune Montagne"**. Ce fut l'aventure d'une équipe sous le sceau du courage et de la fidélité à un terroir. Parmi eux, l'actuel président de la coopérative : **André Valadier**.

En 1961, le fromage est classé AOC ce qui garantit la préservation des méthodes de fabrication et du savoir-faire de anciens buronniers.

Depuis le 28 juillet 2000, un nouveau décret très exigeant fixe les conditions de production de l'A.O.C.

Aujourd'hui, la coopérative rassemble 79 fermiers, collecte 10 millions de litres de lait, emploie 30 personnes, produit **700 T de Laguiole** (98% de la production) et 700 T de Tome fraîche et d'Aligot.

LE REFLET DU TERROIR

La production de lait pour le Laguiole est restreinte à 40 villages situés sur le plateau de l'Aubrac, à une **altitude minimale de 700 mètres (et jusqu'à 1300 mètres)**. Le lait ne peut provenir que de deux races de vache : la **Simmental et l'Aubrac**. La production annuelle de lait de chaque animal est strictement limitée à **6000 litres maximum** afin de préserver la richesse de son lait et son bien-être. L'herbe et le foin constitue la base de l'alimentation; **l'ensilage est strictement interdit, le pâturage est imposé**, nuit et jour, pendant les 4 mois d'été.



Le fromage est fait à partir de **lait cru entier de vache**. Une fois égoutté, pressé et affiné pendant 20 heures à 20°C, le caillé est transformé en "tome fraîche blanche". **Cette tome est cassée**, salée puis formée et pressée dans un grand moule pendant 48 heures, avec plusieurs retournements à la main, et enfin affiné pendant 4 mois minimum jusqu'à 2 ans maximum.

La tome blanche peut également être mixée avec des pommes de terre fraîches afin de produire le fameux **Aligot de l'Aubrac**: il s'agissait d'un plat de garde pour les pèlerins qui demandaient aux moines "quelque chose" à manger ("quelque chose" vient du mot "Aliquid" en latin, qui devint "aliquot" puis "aligot"). Après la révolution, l'Aligot devint le plat principal des buronniers qui n'étaient pas autorisés à manger le noble fromage de Laguiole. Grâce à la coop., cet authentique plat est devenu un plat de fête.

Un taureau est sculpté sur le haut de chaque fromage de Laguiole, et le nom Laguiole est imprimé sur les côtés. Un bon fromage de Laguiole a une forme cylindrique, pèse environ 40 kg. Le taux de matière sèche légal minimum est de 58%; la croûte fait 3 mm d'épaisseur minimum et sa couleur tend du blanc à l'orange clair et même brun pour les fromages vieux. Il s'agit d'un **fromage à pâte pressée non cuite**, avec une pâte de couleur ivoire, légèrement parfumée, douce, fondante en bouche avec un goût rustique.

Nous distinguons :

- Le **Laguiole jeune** : minimum 4 mois d'affinage
- Le **Laguiole affiné** : minimum 6 mois d'affinage
- Le **Laguiole vieux** : minimum 8 mois d'affinage
- Le **Laguiole Grand Aubrac** : fait de lait **uniquement collecté pendant la période de pâturage** entre le 23 septembre et le 13 octobre, et **provenant exclusivement de la race locale, l'Aubrac**. Ce fromage est affiné pendant **8 mois minimum**. Après de froids et longs mois d'hiver, la neige disparaît, la végétation se réveille et produit un pâturage riche avec une flore parfumée, ce qui contribuera au goût lait.

Le Laguiole est un produit authentique produit dans des conditions parfaites d'hygiène; **l'harmonie entre la tradition et la modernité**.

Et **Michel Bras**, le fameux chef local (3*** au Guide Michelin), basé à Laguiole, recommande de déguster ce fromage soit en fin de repas, soit en entrée avec une salade. Il l'utilise également en tant qu'ingrédient pour ces recettes. Nous recommandons le vin local **Marcillac A.O.C.**, très rustique et généreux.

SAVOUREZ LE LAGUIOLE

Le Laguiole est depuis toujours un « fromage de garde » : pendant longtemps sa production fut saisonnière et il bénéficiait d'une technique de conservation originale. L'hiver, les fourmes étaient stockées dans les salles du monastère d'Aubrac où la température était comprise entre 0° et 2°C. Ainsi, grâce à un affinage naturellement limité pendant les 5 mois de l'hiver, les fromages pouvaient approvisionner les marchés du Midi, au printemps et en été.

Le Laguiole se reconnaît à sa forme caractéristique, à sa croûte de 3 mm environ de couleur blanche et orangé clair devenant brun ambré chez les fromages plus vieux, à sa pâte colorée (ivoire clair) souple, légèrement parfumée, fondante, au goût franc et rustique. Le Laguiole se déguste le plus souvent en fin de repas mais il peut agrémenter l'apéritif ou les salades composées. Pour le savourer dans de bonnes conditions, nous vous conseillons de le faire chamberer une heure avant sa dégustation.

Bien sincèrement,

L'Equipe Interval

BON APPETIT !



Soufflé au Laguiole

Ingrédient (4 p.) : 100 g de Laguiole AOC - 4 œufs - 40 g de beurre - 40 g de farine - 250 g de lait – sel – poivre – muscade

Préparation : Pour réaliser la béchamel, mélanger le beurre et la farine à feu doux dans une casserole pour obtenir un roux puis y incorporer progressivement le lait. Hacher le Laguiole et le mélanger à la béchamel, assaisonner. Séparer les jaunes et les blancs des œufs. Ajouter les jaunes à la béchamel. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la béchamel. Beurrer les moules. Les remplir du mélange béchamel-blancs en neige et mettre à cuire au four à 170°C (1h 5-6) pendant 25 à 30 mn. Servir chaud.

Source : www.chazallet.com



Gallettes de pommes de terre et Laguiole

Ingrédient (2 p.) : 175g de pommes de terre - 70g de Laguiole - 30g de gruyère râpé - 35g de farine - 2 œufs - 40g de crème liquide

Préparation : Epluchez les pommes de terre, faites les cuire dans l'eau salée. Une fois cuites, passez les au presse purée. Mélangez la purée chaude avec le Laguiole coupé en petits dés, le gruyère râpé, la farine, les œufs, le sel, le poivre et la crème. Dans une autre poêle faites chauffer de l'huile d'olive, prenez une cuillère à soupe du mélange de pâte à galette et faites le glisser dans la poêle. L'aplatir à l'aide d'une spatule, la galette se forme toute seule. Faites dorer les galettes sur les 2 faces en le retournant régulièrement avec une spatule en surveillant la cuisson. Vous pouvez accompagner ce plat avec une salade de mâche et une vinaigrette