


Le Camembert de Normandie

Présentation :	
<p>Le Camembert de Normandie, au lait cru de vache, est un fromage à pâte molle, à croûte très fine, fleurie d'un duvet blanc pouvant laisser apparaître des traces rouges, contenant au minimum 45% de matière grasse, d'un poids minimum de 250 g.</p> <p>Tout le monde connaît son emballage : une boîte en bois mince.</p>	
Famille :	
Pâte molle à croûte fleurie	
Terroir et origine	
<p>C'est le fromage le plus réputé de Normandie.</p> <p>Son nom reste attaché à celui de Marie Harel qui, en 1791, aidée des conseils d'un prêtre réfractaire qu'elle cachait dans sa ferme près de Vimoutiers (Orne) dans la commune de Camembert, mit au point un fromage original en améliorant la fabrication d'un fromage local.</p> <p>Les descendants de Marie Harel continuèrent la tradition et développèrent la fabrication du camembert qui, du Pays d'Auge, gagna toute la Normandie.</p> <p>Son succès est tel qu'il suscitera beaucoup d'imitations, mais seul le "Camembert de Normandie" produit dans les 5 départements qui constituent la Normandie, a droit à l'appellation d'origine.</p>	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Le Camembert de Normandie est un fromage au lait cru, à égouttage spontané, obtenu par caillage à la présure.</p> <p>Le caillé non divisé, est moulé à l'aide d'une louche, de façon discontinue avec quatre à cinq passages successifs par moule.</p> <p>Après salage au sel sec, le Camembert de Normandie s'affine en cave.</p> <p>L'affinage doit durer au moins vingt et un jours, dont seize dans l'aire de production.</p> <p>30 à 35 jours sont nécessaires pour obtenir un camembert de Normandie affiné à coeur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : forme régulière, surface striée, croûte duvetée de blanc, pigmentée de rouge ; pâte blanche à jaune clair. ● Toucher : pâte souple sans mollesse, non coulante. ● Odorat : parfum de terroir avec du bouquet, terre humide ● Goût : saveur fruitée prononcée. <p>Le Camembert de Normandie se déguste surtout en fin de repas, mais il s'apprécie aussi en croquettes ou en canapés.</p> <p>De nombreux vins rouges peuvent l'accompagner (Beaujolais, Côtes-du-Rhône ou de Touraine), mais pourquoi ne pas le marier avec un bon cidre de la région, comme le cidre AOC du Pays d'Auge.</p>