


Le Livarot

<p>Présentation :</p> <p>Le Livarot est un fromage au lait de vache, à pâte molle et croûte lavée, de couleur rougeâtre, d'une teneur en matière grasse d'un minimum de 40%. Toujours de forme cylindrique, il est fabriqué en quatre dimensions et son poids varie de 350 à 500 g.</p> <p>Il est entouré de 3 à 5 lanières appelées "laïches" jadis en bois de saule, aujourd'hui en roseau ou en papier, d'où son surnom de "colonel". Il est présenté indifféremment nu ou dans une boîte en bois.</p>	
<p>Famille :</p> <p>Pâte molle à croûte lavée</p>	
<p>Terroir et origine</p> <p>Le Livarot est l'un des fromages les plus anciens de Normandie et tire son nom de la ville de Livarot, au cœur du Pays d'Auge.</p> <p>En 1693, l'intendant Pommereu de la Bretesche le cite comme étant de consommation courante à Paris.</p> <p>Thomas Corneille en fait état dans son Dictionnaire Universel Géographique et Historique, édité en 1708, mais c'est au XIX^e siècle que le Livarot connaît son plus grand développement.</p> <p>A cette époque, c'est le fromage le plus consommé de toute la Normandie.</p> <p>Il est toujours fabriqué dans sa région d'origine, le Pays d'Auge, et sa zone de production est limitée à quelques cantons des départements du Calvados et de l'Orne.</p>	
<p>Fabrication</p> <p>La fabrication du Livarot reste traditionnelle.</p> <p>Le lait est partiellement écrémé puis mis à maturer. Le caillé découpé en gros dés est mis à reposer puis brassé. Le lactosérum est soutiré et le caillé est mis en moules.</p> <p>Après de nombreux retournements, il est démoulé, salé au sel sec ou en saumure sur toute la surface.</p> <p>Il continue de s'égoutter pendant vingt-quatre heures, puis mis en cave, où il séjournera un mois environ, il sera retourné et lavé (en général trois fois), avec de l'eau pure ou légèrement salée, parfois additionnée de rocou.</p> <p>Les Livarots sont alors entourés de leur "laïches"</p>	<p>Analyse sensorielle/ Accord vins</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte bien lisse et brillante, de couleur brun rouge à brun foncé ; forme bien nette ; pâte sans trous. ● Toucher : pâte fine, élastique. ● Odorat : odeur normalement forte. ● Goût : saveur relevée. <p>On le savoure principalement en fin de repas, mais il peut aussi constituer un excellent en-cas.</p> <p>Le Livarot apporte au plateau de fromages bien conçu une note d'originalité.</p> <p>Il s'accompagne de vins rouges ayant de la charpente et du corps, mais sera aussi en excellente compagnie avec un cidre AOC du Pays d'Auge.</p>