

Le bleu des Causses



C'est un fromage au lait de vache entier. Pour obtenir une pâte délicieusement persillée, il passe de longs moments en caves naturelles dans les éboulis calcaire des Grands Causses. Il est ensuite affiné pendant plus de deux mois dans des caves fraîches.

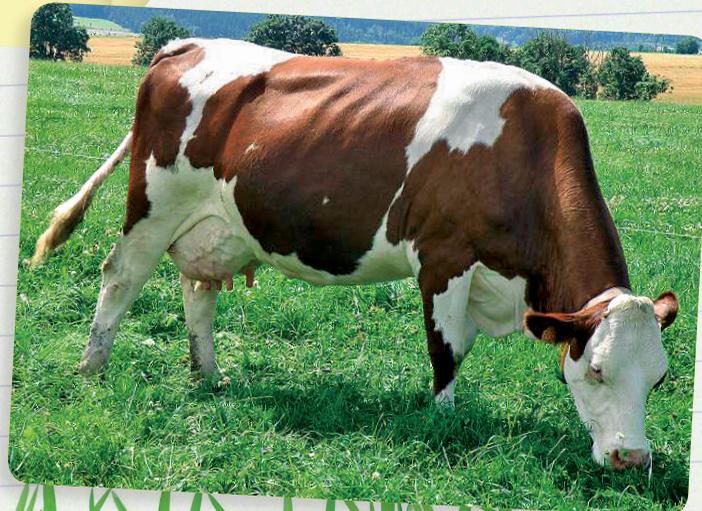
IL EST COMME ÇA !

Forme : cylindrique.
Hauteur : 8 à 10 cm.
Diamètre : 20 cm.
Poids : compris entre 2,3 et 3 kg.
Croûte : naturelle et fleurie.
Pâte : couleur ivoire, délicatement veinée de bleu.

9

c'est le nombre de litres de lait nécessaires à la fabrication d'un kilo de fromage frais.

Les vaches qui donnent leur lait pour l'élaboration du bleu des Causses pâturent sur la quasi-totalité du département de l'Aveyron et sur une partie de la Lozère et du Lot. Là, sur le causse, elles broutent de savoureuses plantes aromatiques.



Causse Méjean, Noir, de Sauveterre ou du Larzac : sur les 4 causses règne un rude climat de montagne. La végétation alterne landes, rocailles et grandes étendues de pelouses sèches.

Interview

Jérôme Chaumat, président du bleu des Causses.

Le bleu des Causses est fabriqué à base de lait de vache. C'est sa principale différence avec l'autre fromage bleu, le Roquefort, élaboré à base de lait de brebis. Une différence de matière première qui explique l'écart de prix sur les étalages car le coût du lait de brebis, plus rare, est supérieur à celui du lait de vache. Autrefois, le bleu des Causses portait le nom de bleu de

l'Aveyron et était produit dans les mêmes caves que le Roquefort, selon la même technique fromagère. Lors de l'obtention de l'appellation d'origine du Roquefort en 1925, la fabrication du bleu s'est déplacée dans les gorges du Tarn, que tu connais sûrement si tu pratiques l'escalade ou le canyoning. Depuis, il a lui aussi obtenu son appellation d'origine en 1953.

Des caves sur mesure

- Dans les départements de l'Aveyron et de la Lozère, la rivière du
- Tarn a creusé un long canyon, découpant des falaises de calcaire vertigineuses. Par endroit, des pans entiers de falaises se sont effondrés, créant des amas de rochers. Si le bleu des Causses est fabriqué dans tout l'Aveyron et dans une partie de la Lozère, il s'affine uniquement au cœur des caves formées naturellement par ces éboulis rocheux. Entaillées de fissures, les fleurines, par lesquelles passe régulièrement un air frais et humide, ces caves sont idéalement ventilées et la température y est naturellement régulée. Un rêve de fromager...

