

Le Laguiole



IL EST COMME ÇA !

Forme : cylindrique.
Hauteur : 40 cm (égale au diamètre).
Poids : 46 kg.
Croûte : au moins 3 mm d'épaisseur, couleur brun-orangé à brun ambré selon l'affinage.
Pâte : jaune paille et lisse, consistance souple et ferme à la fois.
Affinage : 4 mois à plus d'1 an.

Seules les vaches de race Aubrac ou Simmental française (ci-contre) peuvent donner leur lait pour la production du Laguiole. Elles pâturent au moins 4 mois par an, nuit et jour, se nourrissant essentiellement d'herbe de la zone de production. C'est cette flore particulière aux prairies d'altitude qui contribue à la richesse de leur lait et du fromage de Laguiole.



Présenté sans emballage, le Laguiole porte toujours la marque d'un taureau, symbole du village de Laguiole et de l'Aubrac. Son aire de production officielle est limitée à 73 communes, à cheval sur les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère. Il est fabriqué uniquement à partir de lait de vache cru et entier. On le retrouve à la base du plat traditionnel de l'Aubrac, l'aligot, sous forme de tome fraîche obtenue avant la mise en moule.

780

c'est le nombre de tonnes de Laguiole fabriquées chaque année par les 80 producteurs de la Coopérative Jeune Montagne et 2 producteurs fermiers.



Si tu te balades sur le plateau de l'Aubrac, à plus de 1200 mètres d'altitude, tu verras les burons. Leurs épais murs de pierre et leur toit de lavze, une sorte d'ardoise, abritaient les buronniers pendant le temps de l'estive.

QUIZ

Les moines ont créé le Laguiole, énorme fromage de longue conservation, pour les pèlerins en route vers Saint-Jacques de Compostelle parce que :

- a > Il leur permettait de se nourrir pendant toute une année.
- b > Il fallait qu'ils expient leurs péchés en portant du poids.
- c > Il pouvaient s'asseoir dessus pour se reposer au cours des étapes.

Réponse : a.

Pour en savoir plus : www.fromage-laguiole.fr

Un fromage fabriqué traditionnellement

- Le Laguiole a longtemps été fabriqué dans les burons, ces cabanes de pierre isolées sur l'Aubrac. Depuis l'Antiquité, elles servaient d'habitation, d'atelier et de cave aux « buronniers ». Installés avec leurs bêtes pour plusieurs mois sur l'estive (pâturages d'altitude occupés pendant l'été), ces fromagers confectionnaient le fromage durant le temps de la transhumance. Transmis par les moines du XII^e siècle, leur savoir-faire a été remis au goût du jour en 1960 par la coopérative Jeune Montagne. Et, si le Laguiole est produit aujourd'hui dans une laiterie moderne, c'est encore selon les étapes de la fabrication traditionnelle.

Joue avec le Laguiole!

Un peu d'histoire

Au 12^e siècle, les chemins qui mènent à Saint-Jacques de Compostelle ne sont pas des plus sûrs : Intempéries, bêtes sauvages et bandits de grands chemins font partie du décor. La bourse où la vie les jours de chance. La bourse et la vie les jours de pas-de-bol...
En 1120, le Comte de Flandres en fait la sinistre expérience : violente tempête, attaque de brigands. De quoi vous gâcher un pèlerinage. C'est pourquoi, à la suite d'une mauvaise rencontre dans l'Aubrac, Monsieur le Comte décide de faire bâtir une abbaye qui servirait de refuge aux pèlerins. Et qui dit abbaye dit moine. Et qui dit moine dit... fromage !

Des recettes...

Le fromage en question porte le nom d'un petit village du nord de l'Aveyron, Laguiole que ses habitants prononcent « Laïole ».
Au XIII^e siècle, le Laguiole sert de monnaie d'échange. Du vin, du sel et des fruits du Midi contre de bons gros fromages.
Au XVII^e, les moines transmettent leur savoir-faire aux bergers des monts d'Aubrac qui, durant la transhumance, vivent dans les burons et fabriquent à leur tour le Laguiole.

Gâteau au Laguiole

Ingrédients pour 6 personnes :
100 g de Laguiole AOC/AOP • 200 g de farine • 175 g de beurre • 25 g de sucre • 4 œufs • 5 cl de lait.

1. Creuser une fontaine dans la farine. Verser les 3 jaunes d'œufs, le sucre, le beurre fondu refroidi, le sel puis, progressivement, le lait.
2. Incorporer, par petits morceaux, le fromage de Laguiole frais.
3. Avec la pâte consistante, former une galette de 2 cm d'épaisseur, la dorer au jaune d'œuf. Tracer quelques stries à la fourchette.
4. Cuire à four chaud, Th 8/9, pendant 30 minutes.
5. À déguster avec du miel, de la confiture de figues ou une grappe de raisin.

Clafoutis au fromage de Laguiole

Ingrédients :
700 g de champignons de Paris • 100 g de Laguiole AOC/AOP • 40 g de beurre • 3 œufs • 35 cl de crème fraîche • ciboulette.

1. Préchauffer le four à 180 °C. Oter le pied terreux des champignons de Paris, les rincer et les essuyer. Les émincer puis les faire suer à la poêle dans 40 g de beurre bien chaud, le temps qu'ils aient rendu leur eau.
2. Battre 3 œufs avec 1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée, 35 cl de crème fraîche épaisse et une petite botte de ciboulette ciselée. Saler et poivrer le tout. Beurrer un plat à four.
3. Déposer les champignons égouttés et les recouvrir de la préparation aux œufs. Puis répartir de minces lamelles de Laguiole dessus. Poser le plat dans un bain-marie bouillant et l'enfourner.
4. Laisser gratiner pendant environ 30 minutes. Servir très chaud avec une salade aillée et du pain grillé.

...et des jeux!

À chaque lettre correspond une valeur. Complète les lignes de ces calculs, additionne tous les résultats et tu découvriras le poids d'une tome de Laguiole.

1

L	A	G	U	I	O	L	E
8	3	2	6	9	1	7	4

L × G + I =

L - E × O =

U + E + A - G =

=

Réponse : 40 kg

2 Remets les lettres dans le bon ordre et tu trouveras les signes distinctifs du fromage de Laguiole.

Estampille :
A T E U U R A = T

Signe officiel de qualité :
P A I A L P E L O N T D' N E O I G R I
T E P O E G R E

= A D'
P

Forme :
D E I N Y L C R = C

Pâte :
S E S I L = L

Croute :
S E E P I S A E T N R U B E
= E E T B

3 Mots fléchés

1		L									C
2	C										E
3	A					I					
4	V					L					

1. Nom du plateau sur lequel est situé le village de Laguiole.
2. La forme d'une tome de Laguiole.
3. Plat traditionnel de l'Aubrac réalisé à base de tome fraîche de Laguiole.
4. Le Laguiole est fait à partir de son lait.

4 QUIZ

1. Le Laguiole est un fromage à base de lait de :
A. Brebis
B. Vache
C. Chèvre

2. Le Laguiole pèse :
A. 20 kg
B. 30 kg
C. 40 kg

3. Un buron est :
A. Une cabane de pierre.
B. Un récipient pour fabriquer le fromage.
C. Un lieu dit dans l'Aubrac.

4. L'estampille que l'on trouve sur le fromage de Laguiole est :
A. Une abeille.
B. Un taureau.
C. Une cabane.

Cofinancé par :

