



Le Roquefort



Issu de lait de brebis cru et entier, le Roquefort est moulé en pains. Ils seront affinés nus dans les caves pendant une période de 15 jours minimum. Puis, emballés et placés dans des salles à la température régulée, ils attendront 2 mois et demi minimum pour être commercialisés.

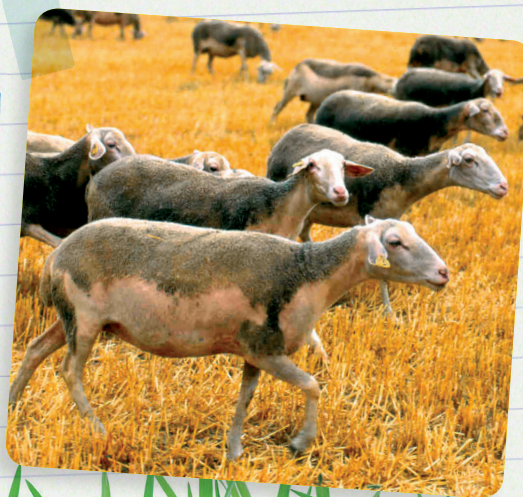
IL EST COMME ÇA !

Forme : cylindrique.
Diamètre : 20 cm environ.
Hauteur : 8,5 à 11,5 cm.
Poids : compris entre 2,5 et 3 kg.
Croûte : blanche et légèrement luisante.
Pâte : jaune pâle à ivoire, délicatement veinée de bleu.

19000

c'est le nombre de tonnes de Roquefort fabriquées annuellement par 4 500 producteurs de lait de brebis.

Elles sont 750 000 brebis de race Lacaune à pâturer en plein air sur le territoire officiel du Roquefort (Aveyron, Tarn, Lozère, Gard, Hérault, Aude) et à donner leur lait pour ce célèbre fromage persillé. Adaptées aux climats rudes, ces supers-laitières ne rentrent que l'hiver. Elles n'ont pas de cornes et leur laine fine ne recouvre ni la tête, ni le cou, ni les pattes, ni le ventre.



Dans les immenses caves du Combalou, le Roquefort bénéficie de conditions idéales pour s'affiner.

Interview

Bruno Clouet, fabricant de Roquefort (Société) à Roquefort-sur-Soulzon.

Le bleu du Roquefort naît de la présence d'une moisissure, le *Penicillium roqueforti*, ajoutée au lait de brebis. Autrefois, les fromagers faisaient moisir du pain de seigle dans les caves d'affinage et récupéraient les minuscules champignons bleus qui avaient poussé dessus.

Aujourd'hui, nous faisons toujours pousser le *Penicillium roqueforti* sur du pain mais dans nos laboratoires afin de mieux maîtriser ses qualités. Nous en possédons toute une collection, sélectionnés au fil du temps pour le goût, le caractère ou la couleur qu'ils donnent au Roquefort.



Au cœur de la montagne

Le Roquefort est affiné sous le plateau du Combalou, une montagne de l'Aveyron dont un pan s'est effondré. L'éboulement de cet effondrement a créé d'immenses caves, pleines de fissures. Ces fissures, les fleurines, agissent comme des cheminées naturelles permettant à l'air humide des caves de se renouveler en permanence. La température et l'humidité (ou hygrométrie) qui règnent dans ces caves sont idéales pour le développement du *Penicillium roqueforti* indispensable à la fabrication du fromage de Roquefort. C'est là, et nulle part ailleurs, que le célèbre fromage s'affine lentement.

Joue avec le Roquefort!

Découvre la légende de Roquefort

C'est la merveilleuse histoire d'un jeune pâtre qui gardait ses brebis au pied du massif de Combalou. Alors qu'il se reposait dans une grotte, prêt à déguster une délicieuse galette de seigle et un morceau de fromage de brebis, il vit passer une charmante bergère. Sans hésiter, il déposa son repas dans un recoin de la grotte et, l'oubliant totalement, poursuivit la belle afin de lui conter fleurette. Le jeune écervelé retrouva la galette deux lunaisons plus tard. Il remarqua qu'ayant moisie, le pain était devenu bleu et que le morceau de fromage de brebis était lui aussi recouvert de veines d'un vert bleuté. Affamé, il croqua à pleines dents et trouva le met fort à son goût.

Le Roquefort était né!

Des recettes...

Flans au Roquefort

Ingrédients pour 4 personnes :

- 40 g de Roquefort • 2 œufs • 10 cl de crème fraîche.
- 1. Écraser le Roquefort à la fourchette.
- 2. Ajouter 2 œufs et 10 cl de crème fraîche.
- 3. Mettre dans des ramequins beurrés et au four à 210 °C (Th 7) pendant 15 minutes. Vérifier que les flans aient bien pris en plantant une lame de couteau.

Sablés au Roquefort

Ingrédients pour 4 personnes (30 biscuits) :

- 100 g de Roquefort • 100 g de farine • 60 g de beurre mouillette • 1 œuf • 1 cuillère à soupe de semoule de blé (moyenne) • 1 pincée de piment doux.

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th 6).
2. Mélanger tous les ingrédients dans un récipient (ne pas faire fondre le beurre).
3. Faire des petits tas et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Ceux-ci vont s'étaler lors de la cuisson.
4. Cuire 15 minutes à 180 °C (Th 6).

Tomates cocotte

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 grosses tomates • 2 œufs • 20 g de Roquefort • 1 cuillère à soupe de crème fraîche liquide • sel, poivre.

1. Laver les tomates et couper leur chapeau. Vider l'intérieur.
2. Mettre chaque tomate dans un ramequin. Émietter le Roquefort dans les tomates.
3. Casser un œuf dans chaque tomate. Répartir la crème fraîche sur les jaunes. Saler légèrement et poivrer.
4. Mettre les ramequins dans un plat à four avec les chapeaux à côté et laisser cuire environ 15 minutes à 210 °C (Th 7).
5. Quand le blanc est pris, sortir les ramequins du four, coiffer les tomates de leurs chapeaux et servir avec des mouillettes de pain.

...et des jeux!

À chaque lettre correspond une valeur. Complète les lignes de ces calculs et tu découvriras l'année d'obtention de l'Appellation contrôlée pour Roquefort.

1

R	O	Q	U	E	F	O	R	T
47	2	7	24	5	9	0	47	6

T - E =

F + O =

F - Q =

R - U - F - Q - O =

Réponse : 1925

2 Remets les lettres dans le bon ordre pour trouver 4 adjectifs qui caractérisent la pâte du roquefort.

ETSEUNUCO = O

AONEDTNF = F

VURSEUAEOS = S

ELISLREPÉ = P

Remplace chaque case de couleur par la lettre correspondante et tu découvriras le nom de la moisissure qui se trouve dans le Roquefort.

4 LE BLEU DU ROQUEFORT NAIT DE LA PRÉSENCE D'UNE MOISSURE,

LE

AJOUTÉ AU LAIT DE BREBIS.

Mots fléchés



1. Abréviation du Signe Officiel Européen du Roquefort.
2. Le département où est fabriqué le Roquefort.
3. Son lait permet de fabriquer le Roquefort.
4. Ils sont 4 500 à produire du lait de brebis.
5. C'est la forme du Roquefort.
6. Seule cette race de brebis peut donner du Roquefort.
7. Fissure mettant en communication des cavernes avec l'air des Causses.
8. Nom des caves où est affiné le Roquefort.
9. Pour Roquefort, 19 000 en sont fabriquées par an.

Cofinancé par :

