



Ils parlent du Mothais sur Feuille sur internet

Référencement des sites internet se faisant écho de la notoriété du Mothais Sur Feuille

(10 premières pages de Google - Sans les références commerciales)

- <https://www.quiveutdufromage.com/f-mothais-sur-feuille>
- <https://androuet.com/mothais-sur-feuille-54.html>



NOTRE OFFRE NOTRE SAVOIR-FAIRE NOS BOUTIQUES NOS RECETTES NOS FORMATIONS

Accueil » Fromages du monde » Mothais sur feuille



MOTHAIS SUR FEUILLE

ORIGINE	France	PÂTE	Les fromages de chèvres
INTENSITÉ	Medium	M.G.	29%

Le **Mothais** tire son nom de la Mothe-Saint-Héray. L'appellation Mothais est cependant réservée aux fromages produits par la laiterie coopérative implantée dans la localité. Le Mothais est sans aucun doute fabriqué depuis très longtemps. Le fromage Mothais est considéré comme le contemporain des anciens chabis dont on pense qu'ils ont été élaborés après le départ des conquérants Arabes.

Le **Mothais** a la forme d'un disque plat et pèse 400 grammes.



- <http://www.fromagesdechevre.com/fromage/mothais-sur-feuille/>
- <http://routeduchabichou.fr/Le-Mothais-sur-feuille>
- <https://www.fromages.com/fr/fromage/95-mothais-sur-feuille>
- <https://lesnouveauxfromagers.fr/home/67-mothais-sur-feuille.html>

Garantie fraîcheur Utiliser un bon cadeau

Inscription / Connexion Mon Panier

LES NOUVEAUX FROMAGERS

Notre concept Offrir S'abonner Nos Box Blog



- Sélection n° 1 -

MOTHAIS SUR FEUILLE

Le Mothais sur Feuille est un fromage de chèvre qui se présente sous forme de disque plat de 10 à 12 cm et de 200 à 300g, entouré d'une feuille de châtaignier. Sa croûte fine, légèrement plissée, couverte d'une fleur blanche parfois piquée de bleu cache une pâte

- <http://fromage-de-chevre.fr/mothais-sur-feuille>
- <http://www.crdc.fr/demandeAOC.html>
- http://www.fromages-de-terroirs.com/fromage-detail.php3?id_article=1930&lang=fr

The screenshot shows the website 'Association fromages de terroirs'. The main navigation bar includes 'LA JOURNÉE NATIONALE DU FROMAGE', 'ARCHIVES', 'INFOS MARCHÉ', 'REVUE DE PRESSE', 'RECETTES', 'BIBLIOGRAPHIE', 'DEVENEZ FROM'GIRL', and 'PAROLES D'INTERNAUTES'. A search bar is present with the text 'Rechercher'. The left sidebar contains links for 'FROMAGES DE FRANCE' (listing Picodon, Roquefort, Saint-Marcellin, etc.), 'LES PARRAINS', 'DEVENEZ ADHÉRENT', 'CONTACTEZ-NOUS', 'QUI SOMMES-NOUS?', 'CONTACT PRESSE', and 'LIENS PARTENAIRES'. The main content area is titled 'Fromages de France' and shows a breadcrumb trail: 'Accueil >> Fromages de France >> Poitou-Charentes >> Le Mothais sur feuille'. Below this, there is a section for 'Le Mothais sur feuille' with an image of the cheese and descriptive text.

Le Mothais sur feuille

Le Mothais sur feuille est un fromage régional de chèvre au lait cru connu depuis le XIX^e siècle. Sa forme s'apparente à un disque plat et il est se présente sur une feuille de châtaignier.

Pour l'affinage, il sèche pendant deux semaines et croûte pendant deux semaines supplémentaires. La feuille de châtaignier qui entoure le Mothais régule son affinage et l'humidité.

Le croûtage du Mothais est blanc cassé ivoire, jaune clair parsemé de moisissures bleutées, blanches, jaunâtres. Au nez : odeur caprine très accentuée Au toucher : tendre sans mollesse Sa texture est fondante en bouche et son goût crémeux noisété à piquant selon l'affinage.

Sa production est essentiellement fermière ou semi-artisanale. Il faut le déguster de mars à septembre. On ne doit pas en trouver en dehors de ces périodes. Attention aux contrefaçons !

- <https://www.youtube.com/watch?v=CSLv6d9MMVc> (vidéo)
- <https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/produits-regionaux/fromages/mothais-sur-feuille>

The screenshot shows the website 'AANA' (Association pour le Développement de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine). The page features a navigation bar with 'ESPACE PRO', 'DÉCOUVRIR', 'S'INFORMER', and 'CUISSINER'. The main content area is titled 'Mothais sur Feuille' and includes a large image of the cheese. Below the image, there is a section for 'OÙ TROUVER CE PRODUIT?' and 'QUAND LE TROUVER?'. The 'CONTACT' section provides the following information: Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille, Chambre Régionale d'Agriculture - CS 45002, 86550 MIGNALDUX-BEAUVOIR, Tél: 05 49 44 74 80, Site internet: http://www.routeduchabichou.fr.



OÙ TROUVER CE PRODUIT ?

Chez le fromager, sur les marchés ou directement chez les producteurs fermiers.

QUAND LE TROUVER ?

Toute l'année

CONTACT

Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille
Chambre Régionale d'Agriculture - CS 45002
86550 MIGNALDUX-BEAUVOIR
Tél: 05 49 44 74 80
Site internet: <http://www.routeduchabichou.fr>

Le Mothais sur feuille est un fromage à pâte molle et à croûte naturelle, fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre frais, entier et cru. Il est séché et affiné sur une feuille de châtaignier ou de platane qui s'insère dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage.

Sa pâte est fine, onctueuse et dévoile une douceur au goût. Au cours de l'affinage sur la feuille, le Mothais acquiert des notes animales, complétées parfois d'arômes des familles

- <https://www.leguidedufromage.com/le-mothais-sur-feuille-io431.html>

LE GUIDE DU FROMAGE
.com

Accueil Les fromages Parlons fromage On vous explique L'agenda Les vidéos L'annuaire Les animaux

Le Mothais sur Feuille



Double cliquer sur la photo pour **zoomer**

Lait animal : [Chèvre](#)

Traitement du lait : [Cru et/ou Pasteurisé](#)

Famille : pâte molle à croûte fleurie ou naturelle

Zone de production :

Région [Nouvelle-Aquitaine](#) ([Charente](#), [Charente-Maritime](#), [Deux-Sèvres](#), [Vienne](#))

Poids : 180g

Matière grasse : 25%

Présentation

Le fromage **Le Mothais sur Feuille** est un fromage au lait pasteurisé ou cru de chèvre à pâte molle à croûte naturelle.

Il a la forme d'un disque de 10 à 12 cm de diamètre et une épaisseur de 2 à 3 cm pour un poids variant de 180 à 200 grammes et 45 % de matière grasse.

Son nom provient de la commune de [La Mothe-Saint-Héray](#), dans les Deux-Sèvres.

Il est produit dans la région du Poitou méridional, et plus précisément du sud des Deux-Sèvres, du sud de la Vienne, du nord de la Charente et de la Charente-Maritime.

La **feuille du Mothais**, présente dès l'affinage, apporte la typicité et la spécificité de ce fromage. Les feuilles utilisées provenant de **platanes** ou de **châtaigniers** sont cueillies directement sur l'arbre depuis la zone de production du fromage.

Fabrication

Le **Mothais sur feuille** est obtenu par un caillage très lent.

Lors de son affinage, Le Mothais repose sur une feuille de châtaignier ou de platane, ce qui aura pour effet d'absorber l'humidité et offrira au fromage une pâte plus souple et plus crémeuse et donnera une croûte plus fine.

Historique

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Mothais_sur_feuille

Mothais sur feuille

Le **Mothais sur feuille** est un fromage français au lait de chèvre. Il tire son nom de la commune de La Mothe-Saint-Héray, dans les Deux-Sèvres, mais sa zone de production est plus large¹. Il est produit dans la région du [Poitou méridional](#)², et plus précisément du sud des Deux-Sèvres, du sud de la Vienne, du nord de la Charente et de la Charente-Maritime³. On le trouve depuis 1840 sur les marchés locaux².

Un syndicat de défense du Mothais et Mothais sur feuille s'est constitué en 2002 pour protéger ce fromage et demander l'obtention d'une [appellation d'origine contrôlée](#)².

Sommaire [masquer]
1 Fabrication
2 Dégustation
2.1 Conservation
2.2 Vins conseillés
2.3 Saisons conseillées
3 Notes et références
4 Bibliographie
5 Liens Externes

Fabrication [modifier | modifier le code]

C'est un fromage fabriqué à partir de lait de chèvre frais, cru et entier. Il est obtenu par un caillage très lent, et affiné sur une feuille de châtaignier ou de platane, qui va pomper l'humidité⁴ et ainsi donner au Mothais sur feuille une pâte plus souple, plus crémeuse et une croûte plus fine³.

Il a une forme de disque de 10 à 12 cm de diamètre sur 2 à 3 cm de hauteur. Son poids à la vente varie de 180 à 200 grammes⁵. Il contient 45 % de matière grasse.

Début 2007, sa production atteignait 200 tonnes environ, dont 85 tonnes en fromages fermiers⁶.

Mothais sur feuille



Pays d'origine	■ France
Région	Nouvelle-Aquitaine
Lait	chèvre
Pâte	Fromages à pâte molle à croûte naturelle
Appellation	2002

modifier - modifier le code - modifier Wikidata 0

- <https://chevre.reussir.fr/actualites/fromage-du-poitou-le-mothais-sur-feuille-vise-l-aoc-1e-partie:17245.html>
- <https://www.tentationfromage.fr/fromage/mothais-sur-feuille.html>
- <https://www.papillesetpupilles.fr/2017/10/mothais-sur-feuille.html/>
- <https://xavier.fr/fr/produit/Mothais-a-la-Feuille>
- <https://www.cheese.com/mothais-a-la-feuille/>
- <http://www.lapottedemanue.com/2014/06/chabichou-et-mothais-sur-feuille-la-chevre-a-du-talent.html>
- https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/mothais-sur-feuille-un-chevre-d-exception_2257671.html

★ / Santé / Alimentation

Mothais sur feuille : un chèvre d'exception

Le Mothais sur feuille est un fromage français au lait de chèvre qui pourrait prochainement bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée. Reportage à Villemain, dans les Deux-Sèvres.

- <http://www.vin-vigne.com/mets-vins/fromage/pate-molle/mothais-sur-feuille.html>
- <http://www.fromagersdefrance.com/actualites/actualites-fromageres/le-mothais-sur-feuille>



LA FÉDÉRATION ▾ DEVENIR FROMAGER ▾ SE FORMER ▾ ACTUALITÉS ▾ OUTILS ▾ ESPACE ADHÉRENT ▾ 🔍

Accueil > Actualités > Actualités fromagères > Le Mothais sur feuille

ACTUALITÉS FROMAGÈRES

✕ Retour aux actualités fromagères

← Article précédent · Article suivant →

LE MOTHAI SUR FEUILLE

30/04/2015 - UN FROMAGE

Feuille de châtaignier ou de platane



ESPACE ADHÉRENT



RENDEZ-VOUS SUR L'ESPACE ADHÉRENT

Postez une annonce, consultez la médiathèque, accédez à des informations exclusives sur l'espace adhérent !

→ J'ADHÈRE !

TOUTE L'ACTUALITÉ

- <http://dictionnaire.sensagent.leparisien.fr/Mothais%20sur%20feuille/fr-fr/>
- <https://www.produits-laitiers.com/produit-laitier/mothais/>
- <https://www.programme-tv.net/programme/culture-infos/r36304-epicerie-fine/6418160-le-mothais-sur-feuille/>
- <https://www.lanouvellerepublique.fr/vienne/mothais-pas-la-feuille>
- http://www.wikiwand.com/fr/Mothais_sur_feuille
- <https://fr.news.yahoo.com/mothais-feuille-chèvre-dexception-144903686.html?guccounter=1>

- <https://www.facebook.com/marquepoitou/posts/sia2018-quand-le-mothais-sur-feuille-et-le-fromage-de-chèvre-fermier-intéressant/1918861848427870/>
- <https://culturecheesemag.com/cheese-library/MothaisurFeuillehttps://www.aquimieuxmieux.com/le-fromage-du-mois-nov-2018-christian-janier/>
- <http://marcdelage.unblog.fr/2016/03/17/le-mothais-sur-feuille/>
- <https://rolandclaquos.wordpress.com/tag/mothais-sur-feuille/>
- <http://tout1fromage.canalblog.com/archives/2009/11/25/14088420.html>
- <http://recettes.nicolas.com/recette-ravioles-poire-chataignes-au-mothais-sur-feuille-667.html>
- <http://www.chemins-vignerons.com/wfr/2016/04/3-vins-blanc-sudistes-et-4-fromages-de-chevre/>
- <https://recettes.de/mothais-sur-feuille>
- <https://www.lespitesdenoisette.fr/les-recettes/ravioles-poire-chataignes-au-mothais-sur-feuille/>
- <https://www.demotivateur.fr/food/etoilez-vos-aperitifs-avec-les-etoiles-au-fromage-et-aux-noix-14953>
- http://www.chefdecuisine.com/cuisine/french/goat/MOTHAIS_SUR_FEUILLE.php

French cheese main name
Chef De Cuisine
 When You Care Enough To Cook The Best

recipe search go

HOME CHEF CUISINE COURSE BAKING GO FISH MAIN VEGETABLES FRUIT DESSERTS SEASON SHOP

[Anneau Du Vic-Bilh](#)
[Banon](#)
[Bonde de Gatine](#)
[Bouton d'Oc](#)
[Brigquette du Forez](#)
[Cabecou](#)
[Cabri de Parthenay](#)
[Cathare](#)
[Chabichou du Poitou](#)
[Chabis de Gatine](#)
[Charolais](#)
[Chevre Figue](#)
[Chevreton du Bourbonnais](#)
[Chevrotin des Aravis](#)
[Clacbitou](#)
[Coeur de Chevre](#)
[Coeur et Creme](#)
[Couronne Lochoise](#)
[Crottin](#)
[Crottin de Chavignol](#)
[Galette du Paludier](#)
[Gasconnades](#)
[Gour Noir](#)



This cheese was born in the Deux-Sevres region, where it is still produced on the farms. Goat's cheeses are generally ripened in drier and better ventilated cellars than most of the other cheeses. The Mothais is the exception as it is matured in a very humid cellar with no ventilation.

Texture:
 The maturing process takes three to four weeks and the cheeses are dried out by placing them on a chestnut leaf. They are turned every four days.

Taste:
 The flavour is soft and delicate, it literally melts in ones mouth.

HOW TO EAT YOUR CHEESE

[How to cut your cheese](#)



Chinon blanc

Season for indulging
 FALL SUMMER SPRING

Weight
 280 g

Affinage
 3 weeks

Pate (dough)
 Pate : Soft

- <http://www.laradiodugout.fr/recettes/2017/10/granola-sur-soupe-de-potiron-et-de-carotte-aux-brisures-de-mothais-sur-feuille/>
- Etc.