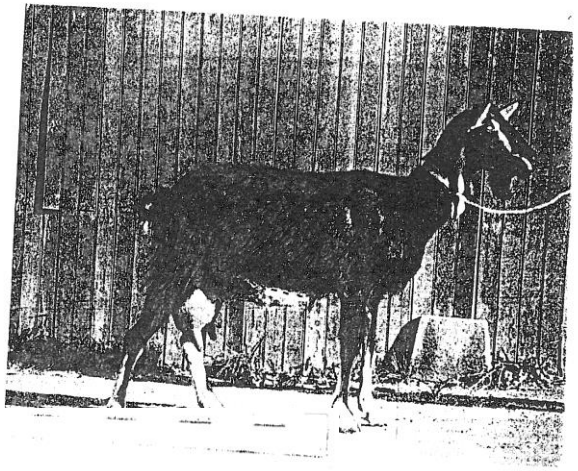
Références bibliographiques historiques sur le Mothais sur Feuille

Fromages de France
préface de CURNONSKY
Tome I Arraud 1953 228 p.

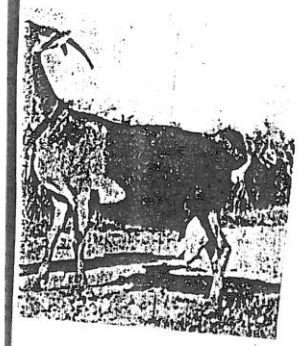


Sérigny-Andilly (Charente-Maritime). Elle déborde un peu sur le département de la Vendée.

LE FROMAGE A TROIS CORNES. — C'est un fromage fermier fabriqué par quelques agriculteurs sur les communes de *Vouillé-les-Marais*, *Chaillé-les-Marais*, et plus spécialement au village du *Sableau*, dans cette commune.

Le lait est salé et emprésuré, chez certains producteurs aussitôt après la traite, chez d'autres, après une légère acidification. Le lait caillé est laissé en pots pendant une journée. Pendant ce temps, le caillé monte en surface et se sépare du sérum.

On met alors le caillé dans le moule « tricorne », c'est-à-dire, un moule triangulaire formé par trois planches et on le laisse égoutter 48 heures au moins.



Le caillé est alors sorti des moules et lissé de façon à faire disparaître les bavures dues aux adhérences.

Les dimensions de ce fromage ne sont pas constantes et varient suivant les producteurs.

On le mange frais la plupart du temps. Quelques personnes le conservent pour le consommer au bout de 8 jours. D'autres le font « sécher » pour le conserver et le manger pendant l'hiver.

Il faut 2 litres de lait de chèvre pour faire un fromage et la production n'a lieu que du 15 mars au 1er août.

LE FROMAGE DE LA MOTHE, au lait de chèvre, est un fromage fermenté, à pâte molle, rond, pesant de 220 à 300 gr., mesurant 10 à 13 cm. de diamètre sur 3 à 5 cm. de hauteur. Ce fromage fermier est fait dans les régions de *La Mothe-Saint-Héraye*, *Lezay*, *Melle*, *Celles-sur-Belle* et *Saint-Maixent* (Deux-Sèvres). Après l'égouttage, les fromages sont placés dans un haloir, environ 15 jours, entre des feuilles de vigne ou de platane.

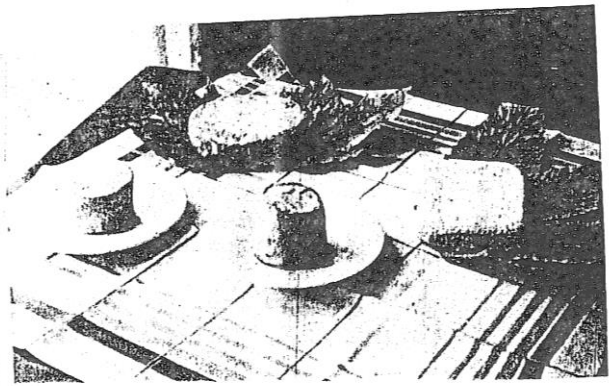
Parfois l'affinage se fait par empilage dans des pots de grès des fromages enrobés de feuilles ou de cendre.

LE FROMAGE DE CHÈVRE A LA FEUILLE, également fermier, est fait dans les régions de *La Mothe-Saint-Héraye*, de *Melle* et de *Saint-Maixent*.

Fromage fermenté à pâte molle, de forme ronde, pesant 220 à 250 gr., mesurant 10 à 13 cm. de diamètre sur 3 à 4 cm. de hauteur, il est soumis à un halage de 15 jours, entre feuilles de châtaignier (ou de platane), avec retournement.

LE FROMAGE DE CHÈVRE DE SAINT-MAIXENT (Deux-Sèvres) est de forme carrée (9 cm. de côté et 3 cm. de hauteur). Le processus de la fabrication est le même que pour le précédent.

LE SAINT-LOUP est un fromage fermier de chèvre, souvent appelé localement « Petit fromage de bique ». Sa zone d'obtention est la région de *Bressuire*, *Parthenay* et *Thouars*.



1. *Fromage de chèvre de « Seuzé ».*
2. *Fromage de « La Mothe » fermier au lait de chèvre (feuilles de platane).*
3. *Fromage de « Saint-Loup ».*
4. *Fromage de chèvre carré de « Chef-Boutonne » (feuilles de châtaignier).*

TOUR DE FRANCE DES FROMAGES DE CHÈVRE

Production :

— Très locale et fermière en lait de chèvre et de brebis, en voie de disparition ;

— Industrielle dans le Sud-Est en lait de vache.

BELLEY ou Tomme de Belley

Origine : pays de Bugey dans l'Ain.

Lait : de chèvre, de brebis et de vache pur ou en mélange.

Diffusion : essentiellement locale.

Forme : ronde ou rectangulaire selon les moules ; 8 à 10 cm de côté ou de diamètre, 2 à 3 cm de hauteur.

Poids : 150 à 180 grammes.

Fabrication : 1 à 1,5 l. Pâte molle. Coagulation lente. Affinage de 2 à 4 semaines en cave aérée. Croûte séchée parfois légèrement fleurie. Même famille que la Brique du Forez.

Production : uniquement fermière, en voie de disparition.

BOUGON

Origine : Plateau Mellois dans les Deux-Sèvres (Poitou). Tire son nom d'une laiterie située dans le village de Bougon. S'appelle également le Mothais en production fermière.

Lait : pur chèvre.

Diffusion : nationale.

Forme : fromage rond de 11 cm de diamètre et 2,5 cm de hauteur. Se produit également dans un format plus petit. De nos jours, commercialisé dans des boîtes en bois du type camembert en fabrication laitière.

Poids : 200 grammes.

Fabrication : 1,7 l. Pâte molle. Coagulation rapide (1 à 2 heures). Salage au sel sec ou en saumure. Affinage de 2 à 3 semaines. Croûte fleurie blanche.

Production : autrefois fermière. De nos jours, essentiellement industrielle.

CHAROLAIS

Origine : région des monts du Charolais (Saône-et-Loire).
Lait : de chèvre, de vache ou en mélange.
Diffusion : régionale.
Forme : en forme de petit tonneau aux flancs bombés. 5 cm de diamètre. 6 à 7 cm de hauteur.
Poids : 120 grammes.
Fabrication : 1 litre environ pour le pur chèvre. Pâte molle. Coagulation lente. Affinage en hâloir 2 à 3 semaines. Croûte à moisissures blanches et bleues.
Production : exclusivement fermière pour le pur chèvre.

CHEVRE A LA FEUILLE

Origine : Deux-Sèvres.
Lait : de chèvre.
Diffusion : nationale.
Forme : disque plat genre camembert, de 10 à 12 cm de diamètre et 2 à 3 cm d'épaisseur.
Poids : 200 grammes.
Fabrication : 1,8 l environ. Pâte molle. Caillage lent. Affinage 2 à 3 semaines en hâloir. Commercialisé enveloppé dans une ou plusieurs feuilles de châtaignier. Croûte à moisissures blanches.
Production :
— Fermière pratiquement disparue ;
— Laiteries industrielles.

CHEVRET

Origine : La Chaud-du-Dombier dans l'Ain.
Lait : de chèvre.
Diffusion : très locale.
Forme : petit fromage rond ou carré, de 8 à 9 cm de diamètre ou de côté et 3 cm d'épaisseur.
Poids : 140 grammes environ.
Fabrication : 1,2 l environ. Pâte molle. Coagulation lente. Affinage en cave aérée pendant 3 à 5 semaines. Croûte séchée puis lavée.
Production : fermière en voie de disparition. Laiterie artisanale.

Forme : fromage rond légèrement tronconique de 6 cm de diamètre à la base et 5 cm de hauteur.

Poids : 140 grammes.

Fabrication : 1,2 litre - pâte molle - coagulation lente - affinage en cave 2 à 3 semaines - moisissures bleues.

Production : fermière - diffusion très limitée.

MOTHAIS

Voir Bougon.

NIOLO

Origine : Centre de la Corse (Niolo).

Lait : surtout mélange lait de chèvre et lait de brebis. Le pur chèvre tend à disparaître progressivement au profit du pur brebis.

Diffusion : régionale.

Forme : fromage carré de 12 à 15 cm de côté et 5 cm d'épaisseur.

Poids : 500 à 700 grammes.

Fabrication : 4 à 6 l - pâte molle à coagulation rapide (1 h environ à 35° C). Caillé découpé, brassé, mis en moule et pressé - Egouttage 1 à 2 jours - salage - affinage dans des coffres en bois pendant 1 à 2 mois. Les fromages ronds à l'origine sont serrés dans les coffres et prennent ainsi une forme carrée.

Production : essentiellement fermière - petite production de laiteries artisanales.

PARTHENAY

Fromage frais fabriqué dans la région de Parthenay dans le Poitou.

Voir Jonchée Niortaise.

DANS LA MÊME COLLECTION
AUX ÉDITIONS STOCK

RAYMOND DUMAY
Le Guide du vin
Le Guide des vins de pays
De la Gastronomie française
Guide du gastronome en Espagne

GEORGES W. ROUCAYROL
Le Livre des chiens

PIERRE BERLOQUIN
Le Livre des jeux

CLAUDE MASSOT, MICHÈLE LAMBERT
Le Guide des sports d'hiver

JEHANNE JEAN-CHARLES
Le Livre des chats

MICHEL DOUSSY
Guide des secrets de l'antiquaire

LUC FELLOT ET ROGER BELLONE
Livre pratique de la photographie

A PARAITRE

PHILIPPE COUDERC
Guide de la vie de château

MAURICE GUILLON
La Retraite heureuse

OLIVIER PERRIN
Le Livre du cheval

Androuet

GUIDE DU FROMAGE

Avec la collaboration de N. Roche et G. Lambert

Stock

★★
GNE.

5 %.

gouttage quelques jours, 1 semaine

n du printemps, été, automne.
té du lait de chèvre de qualité.
Saint-Gengoux-le-National.
lindre haut de forme.
n de diamètre, 10 cm de hauteur.

uilles de châtaignier ou de vigne.
rentés : tous fromages de chèvre
origines.
forme, format, finesse, saveur.

saine, bleuissant sous les feuilles;
souple;
leur légèrement caprine;
sapidité, doux, crémeux (3).
pâte friable, saveur piquante.
le repas.
otés de Bourgogne ou vins rouges
la Côte : passe-tout-grain, beau-

? marque de fabrique évoquant
ois.
laiterie.

COMTÉ.

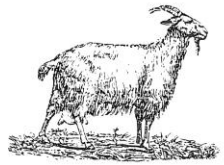
%.
te.

ssages en cave humide et fraîche,

temps.
d'hiver en chalet de basse mon-

Champagne, Saint-Laurent-du-
etc.
es hauts plateaux voisins.
que épais.
n de diamètre, 7 à 9 cm d'épais-

Poids : 6 à 8 kg.
Présentation : à nu.
Autres fromages apparentés : petites meules à pâte pressée des Alpes valaisannes, conches, bagnes; des Pyrénées ariégeoises : bethmale, les orrys.
Différences : origine, finesse de pâte, présentation.
Comment choisir ?
— à l'œil : croûte gris clais, fine, raie noire au milieu de la pâte dans le sens horizontal, pâte souple.
— au doigt : pâte ferme avec de la souplesse;
— à l'odorat : faible odeur lactique;
— au goût : saveur assez prononcée (3).
Principaux défauts : manque de souplesse, pâte dure, amertume.
Emploi habituel : fin de repas, casse-croûte en montagne.
Avec quel vin? tous les vins rouges légers et fruités du Beaujolais, de Bourgogne, des Côtes du Rhône, du Jura.
D'où tire-t-il son nom? du village de Morbier, qui est situé dans la zone de fabrication.
Fromage consommé autrefois par les montagnards eux-mêmes.
Fabrication : de petite fruitière.
Assez avantageux.



MOTHAIS ou CHÈVRE À LA FEUILLE ◊ ★
Autre appellation : LA MOTHE SAINT-HÉRAY FERMIER (voir ce mot).
Province : POITOU.
Lait : de chèvre.
Matières grasses : 45 %.
Pâte : molle.
Croûte : naturelle.
Saveur : 3 - 4.