

Au coin des gourmands



Des fromages de terroir

Décembre est la saison des fromages à pâtes cuites. La Cloche à Fromage en propose de très rares, des raretés de terroir dont l'Etivaz et le Bleu de Termignon.

Les Alsaciens du Nord l'attendaient depuis longtemps. Aussi, La Cloche à Fromage a enfin ouvert une troisième boutique, cette fois-ci à Haguenau.

Le célèbre maître fromager René Tourrette n'est pas déçu d'avoir cédé à la demande de ses clients. On vient de tout le Nord pour chercher ses fromages au 1 place de Neubourg. L'art de La Cloche à Fromage et son succès est d'acheter

les fromages jeunes et de savoir les amener à maturité. Tout est dans la maîtrise du taux d'humidité de la cave,

adaptée au temps et au fromage. Le savoir-faire s'enseigne dans des écoles laitières mais est surtout question d'expérience. Certains fromages sont lavés au marc ou au vin comme l'Époisse ou le Langres. Outre la qualité et la saveur des produits proposés, on trouve ici des raretés.

Etivaz et Bleu de Termignon

Pour Noël, deux fromages sont à découvrir : le Bleu de Termignon et l'Étivaz. Le premier est fabriqué avec du lait cru de vaches savoyardes qui se régale d'herbes et de fleurs du Parc national de la Vanoise. Ce fromage rustique, sec et au caractère affirmé est un régal, à déguster avec un vin moelleux. A goûter sans faute étant donné sa rareté : seul trois producteurs le fabriquent encore. L'Étivaz (le z est

muet) quant à lui est le premier AOC suisse. C'est un fromage à pâte dure, pressée et cuite fabriqué uniquement à l'alpage pendant la saison d'estivage (mai à octobre). Il doit son nom au village du même nom, au cœur de la zone de production dans les Alpes et Préalpes vaudoises. De goût franc et aromatique, fruité, avec un léger goût de noisette, sa pâte est de couleur jaune ivoire.



La Cloche à fromages

1 place de Neubourg
67500 HAGUENAU
03 90 20 66 88

www.cheese-gourmet.com



Chocolat et foie gras