

Fromage du mois

Le Charmoix

Au mois de décembre, le fromage à l'honneur de l'émission est le Charmoix.

Ce fromage est fabriqué par la coopérative Fermière de Méan installée dans le village de Maffe, dans l'entité de Havelange, au cœur de la belle région du

Condroz liégeois. Cette coopérative particulièrement active depuis des années dans le secteur fromager à travers, entre autres, la célèbre

Route du fromage, propose ici, le Charmoix, un produit qui présente un caractère trempé et un goût savamment prononcé. Pour obtenir ce résultat, l'artisan de Méan est patient, lui qui prend le temps d'un affinage qui dure de 5 à 6 semaines dans ses caves humides.

Au final, sous sa croûte légèrement lavée à l'eau salée, ce fromage se caractérise par une pâte souple et blanche par ailleurs composée d'une série de petits trous qui en allègent la texture.

Enfin, petit conseil de dégustation de la Fermière de Méan, dégustez-le accompagné d'une petite confiture de groseilles artisanale.

Le P'tit Mouligneau

Pour aborder 2014 en douceur, l'équipe de « La Clef des Champs » vous propose de rencontrer un des fromages fabriqués par la famille Gotteaux de la Ferme du Mouligneau, située à Forges, dans l'entité de Chimay.



DAPAO-W

De cette famille installée depuis plus d'un siècle dans la Botte du Hainaut, c'est aujourd'hui la quatrième génération qui perpétue la tradition agricole qui, de plus en plus, est centrée sur les activités de production et de transformation des matières premières de la ferme : beurre, yaourt, fromages frais, blancs, au lait battu, à pâte pressée, « feta »...

Attachés au respect de leur environnement, les Gotteaux misent sur une agriculture raisonnée pour leur élevage de Blanc Bleu Belge et de Pie Noire Holstein qui sont nourris en grande partie avec les productions de l'exploitation. Quant aux terres, elles aussi bénéficient d'un traitement de faveur lié à l'absence d'utilisation de pesticides.

Mais venons-en à l'essentiel, et ce « P'tit Mouligneau » qui après un affinage de près de 3 semaines, présente une texture en pâte molle, très onctueuse, tout en douceur, tout en rondeur qui fera fondre les

Chaque mois, « La Clef des Champs » vous présente les coulisées d'une des très nombreuses fromageries de Wallonie afin de nourrir votre envie de découvrir les mille et une saveurs des spécialités fromagères de nos terroirs.

palais les plus exigeants. On en veut pour preuve les nombreux prix remportés dont le Harzé d'Or et le Coup de Cœur des Gastronomes au concours fromager d'Harzé en 2011.

G. Simonart

Coopérative Fermière de Méan

Route de Durboy 14 - 5374 Maffe
T. +32(0)86/ 32 23 43
F. +32(0)86/ 32 36 89
lafermieredemean@skynet.be

La Ferme du Mouligneau

Ernest et Christine Gotteaux
Rue Mouligneau, 272 - 6464 Forges (Chimay)
T. & F. 050/ 21 13 89
Gsm 0499/ 25 08 46
fermetumouligneau@gmail.com
www.produitsfermiers.be